

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 111 (2003)
Heft: 40

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 **207** Stellenangeboten**ANDRÉ DOSÉ** / «Oneworld sichert unser Überleben nicht»: der Swiss-CEO über den Allianz-Entscheid und andere Massnahmen. **SEITE 2****FRANKREICH** / Mit «Au Bureau» hat Interbrew in Frankreich ein anglo-amerikanisches Pub-Konzept lanciert. **SEITE 6**

hotel+tourismus revue

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

Avec cahier français

BLICKPUNKT

Unüblich visionär

CHRISTINE KÜNZLER

Unglaublich: Da entwickeln doch ein paar Gstaader Visionäre seit acht Monaten klammheimlich ein Ferienresort, für das die Region 265 Millionen Franken investieren müsste. Jetzt haben die Initianten, unter ihnen Hoteliers und der Tourismusdirektor, ihre Vision «La Terrasse de Gstaad» der Schweizer Öffentlichkeit präsentiert.

Unheimlich fast, dass sich in der Region bis jetzt wenig Widerstand geregt hat. Alles scheint glatt zu laufen. Sogar die Finanzierung des ambitionierten Projekts liegt im Bereich des Möglichen. Das findet offenbar auch der Kanton Bern.

Unverständlich fast, dass die Initianten es offenbar schaffen, ihre Region zu motivieren, antizyklisch zu handeln: Geld locker zu machen, während andere über die schlechte Wirtschaftslage und über Gäste-schwund klagen.

Unüblich weit voraus denken die Visionäre. Denn sie überlegen sich heute schon, was sie tun können, um den Gästen bei Schneemangel oder Hitze Attraktives zu bieten und somit die Betten über das ganze Jahr zu füllen. Und sie wollen jetzt schon vorsorgen, falls sich die Gäste künftig etwas weniger Luxus leisten können.

Ungemütlich könnte es für andere Schweizer Destinationen werden, falls diese Vision 2010 Realität sein sollte. **Siehe Seiten 1 und 7**

«LA TERRASSE DE GSTAAD»

Ein 265-Millionen-Projekt

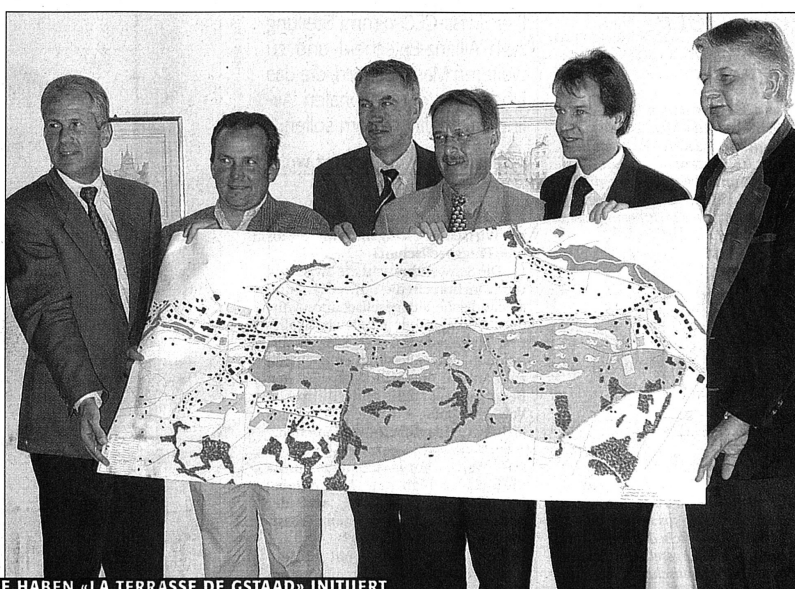
Vorerst ist es noch eine Vision, das Ferienresort «La Terrasse de Gstaad» zwischen Schönried und Saanenmöser. Doch ein Businessplan besteht bereits.

CHRISTINE KÜNZLER

265 Millionen Franken soll es kosten, 1000 neue Betten soll es bringen, und bis 2010 realisiert sein, das geplante Ferienresort. Für den Saanen Gemeinderatspräsidenten Andreas Hurni ist es ein Projekt «mit Realitätsbezug und mit Händen und Füssen». Vor allem auch deshalb, weil die sechs Initianten, unter ihnen Touristiker, aus der Region stammen. Dass die Initianten auch bereits mit den Landeigentümern gesprochen hätten, zeige doch, dass das ganze Projekt schon relativ konkret geworden sei.

«Ich bin guten Mutes, dass der Gemeinderat ein positives Zeichen setzen und zur Finanzierung beitragen wird», sagt Hurni. Denn das Gebiet erfahre durch das Resort ja eine Aufwertung. «Vor allem auch deshalb, weil die Natur stark miteinbezogen werden soll.» Nebst der Finanzierung muss die Gemeinde jedoch noch einer Zonenplanänderung zustimmen. **Siehe Seite 7**

Foto: Christine Künzler

**SIE HABEN «LA TERRASSE DE GSTAAD» INITIIERT**

Die Projektgruppe (von links): Heiner Lutz, Bruno Kernen (Hoteliers), Heinz Reber (Golf-Manager), Laurenz Schmid (Hotelier), Roger Seifritz (Tourismusdirektor) und Gottfried Hauswirth (Architekt).

WORKSHOP

Luxushotels machen sich fit

Wenn die Kosten zugleich mit den Gäste-Ansprüchen steigen, dann ist Fitness gefragt. «Fit for the Future» nannten die Swiss Deluxe Hotels ihren Workshop.

Wie erreichen die Luxushotels und ihre Stäbe die Fitness, um zwischen den Herausforderungen durch neue Kosten und neue Ansprüche zu bestehen? «Mit Kreativität bei der Schaffung neuer Attraktionen», erklärte Atef Mankarios am Workshop der Swiss Deluxe Hotels im Bellevue

Palace Hotel in Bern: «500 Euro (770 Franken) sind billig, wenn ich als Gast mehr Wert als 500 Euro bekomme», betonte der Präsident und CEO der St. Regis Hotels & Resorts vor dem Publikum von rund 100 Workshop-Teilnehmern aus den Mitglieds-häusern der Swiss Deluxe Hotels.

Der Megatrend laut Matthias Horx vom deutschen Zukunftsinstitut heisst «GloKalisierung» – die Adaption grosser Konzerne auf den lokalen Geschmack. Regionen seien stärker als Nationalstaaten – vor allem, wenn sie sich «kooperativ positionieren». **KJV Siehe Seite 5**

GASTFREUNDLICHKEIT

Das Erbe von «Frank Miller»

In Lenzerheide, dem ersten der vier Orte, die in das Gastfreundschaftsprojekt «Enjoy Switzerland» von ST involviert sind, fiel der Startschuss.

An einer Kick-off-Veranstaltung wurde der Bevölkerung von Lenzerheide das neue Qualitätsbekenntnis zur Gastfreundschaft näher gebracht. Das Feedback ist gut. Die drei weiteren Orte, die als Pilot-Destinationen bis im Frühling 2006 mit dabei sind, informieren ebenfalls ihre Bevölkerung

und die lokale Tourismusszene über Ziele, Massnahmen und Vorstellungen des Projekts. Die Infoveranstaltung in Scuol fand gestern statt, jene in Zermatt folgt am 5. Dezember und jene in Villars am 10. Dezember.

Das Projekt «Enjoy Switzerland» geht auf Jürg Schmidts «Frank-Miller»-Rede am «Ferientag 2002» zurück. Darin hatte der Direktor von Schweiz Tourismus (ST) seine Vision umrissen, wie und mit welchen Eindrücken sich ein einzelner Feriengast künftig durch die Schweizer Tourismuslandschaft bewegen könnte. **KJV/GW Siehe Seite 9**

INHALT

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



9 771424 044000

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

REBAG DATA AG

hotel informatik

keys

protel

innovative Lösungen seit über 15 Jahren

Seeding 36 8134 Adliswil

01-711-7410 01-711-7429

www.rebag.ch

IHR FREIZEITPROGRAMM.

scanashop.ch

Scana

Scana Lebensmittel AG 8105 Regensdorf

www.scana.ch

*** fideliohof ***

alpine resort*

lenkerhof alpine resort, Lenk im Simmental

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

CHECK IN DATA

ht IN KÜRZE

Länderspiegel / Schweiz Tourismus rechnet bis 2005 mit einem massiven Anstieg der russischen Gäste. Mit ein Grund dafür: Für die Russen ist der Aufenthalt in einem renommierten Wintersportort ein echtes Statussymbol. **Seite 4**

Zermatt / Das Hotel Alpenblick in Zermatt feiert dieses Jahr sein 100-jähriges Bestehen. Geführt wird es in dritter Generation von Pierre-André Pannatier. Ein Buch fasst nun die Geschichte des Familienbetriebs zusammen. **Seite 10**

Wengen / Als «kleines, feines» Haus: So will der Pächter Christian Aubert das 4-Sterne-Hotel «Caprice» in Wengen positionieren. Vor zwei Jahren war das Haus konkurs; ersteigert hat es damals ein britischer Geschäftsmann. **Seite 11**

Deutschland / Vor der Wiedervereinigung zählten die Travel Charme Hotels zu den Perlen der DDR. Heute schreibt die Ferienhotelgruppe mit einem neuen Konzept Top-Zahlen – und denkt laut über eine Expansion nach. **Seite 12**

Flughafen Basel / Seit Mai betreibt das Unternehmen Carestel trois frontières die Gastronomie auf dem Basler Flughafen. Die Resultate sind nach wenigen Monaten Erfolg versprechend und die Verantwortlichen von Carestel zeigen sich optimistisch. **Seite 13**

«Native Cuisine» / Die Australier entdecken die «Ur-Küche» ihres Kontinents. Vieles wurde dabei den Aborigines abgeschaut. Im Mittelpunkt der australischen «native cuisine» stehen ureigene Gemüse und Früchte des tropischen Regenwaldes. **Seite 14**

Personalhygiene / Die Sauberkeit ist relativ, und es gibt nicht einfach nur «saubere» oder «schmutzige» Hände. Der deutsche Personalhygiene-Experte Michael Lange erklärt, welcher Reinheitsgrad der Hände für welche Arbeit angemessen ist. **Seite 17**

Maschinenreinigung / Der Aufwand für Reinigungsarbeiten wird zwar oft als unproduktiv angesehen, doch er gehört untrennbar zur Produktion. Mit dem richtigen Einsatz von Chemiemitteln kann die für Reinigung aufgewendete Zeit reduziert werden. **Seite 17**

AUS DEM CAHIER FRANÇAIS

Politische Repräsentanz / In gut zwei Wochen können wir darüber befinden, wie stark der Tourismus während der nächsten Legislatur im Bundeshaus vertreten sein wird. Bei der politischen Arbeit stehen Kontakte und die Kommunikation im Zentrum. **CF Seite 1**

Telecom 2003 / Die Genferseeregion bereitet sich auf das Grossevent der Telekommunikationsbranche vor. Doch werden an der Ausgabe 2003 der Telecom etwa 30% weniger Aussteller erwartet. **CF Seite 2**

Swiss Golf Hotels / Die Swiss Golf Hotels werden im Jahr 2004 ihre Promotionsanstrengungen auf Süddeutschland konzentrieren. Die Botschaft, die sie dort in den Mittelpunkt stellen werden, lautet: Die Schweiz – ein Paradies für Golfer. **CF Seite 3**

Swiss Deluxe Hotels / Beim letztwöchigen Seminar in Bern stand die Fitness für die Zukunft im Zentrum des Interesses. Der beste Garant für den Erfolg seien Innovationen, lautete der Tenor. **CF Seite 5**

FORUM

Faire KMU-Bedingungen gefordert

CHRISTIAN REY*

Rund 99 Prozent aller Schweizer Betriebe sind KMUs. Bei den Hotels dürfte die KMU-Rate gar bei nahezu 100 Prozent liegen. Ein Blick auf die Rahmenbedingungen, die die wirtschaftliche Entfaltung und Entwicklung von KMUs beeinflussen, drängt sich somit auf.



Nehmen wir die Regelung der Geschäftsnachfolge beziehungsweise der Betriebsübergabe an neue Besitzer. Hier scheint es uns als Arbeitgebervertreter unerlässlich, dass der Gesetzgeber für Personengesellschaften und private Aktiengesellschaften gezielte administrative und steuerliche Erleichterungen vorsieht. Bei Umstrukturierungen sollte die steuerliche Neutralität gewährleistet bleiben.

Zur Doppelbesteuerung der Gewinne sei festgehalten, dass eine Firma zuerst Steuern auf den Unternehmensgewinn bezahlt. Dann wird die Dividende als Gewinn beim Aktionär besteuert. Zur Milderung dieser Ungerechtigkeit empfehlen wir in einem ersten Schritt eine Steuererleichterung beim Aktionär, beispielsweise in der Form einer Teilbesteuerung der Dividenden unter Respektierung der Tarifautonomie der Kantone. Mittelfristig gehört die unternehmensunfreundliche Doppelbesteuerung ganz abgeschafft.

Ein weiteres Arbeitgeberanliegen betrifft eine von der Rechtsform unabhängige Besteuerung, das heisst die steuerliche Gleichstellung aller Firmentypen in der Schweiz. Damit erhielten Personengesellschaften und Einzelfirmen die Möglichkeit, für das Steuerrecht von Kapitalgesellschaften zu optieren. Die Unternehmer könnten so die für ihre Firma optimale juristische Form wählen.

Generell muss der administrative Aufwand für die Firmen klein gehalten werden. Die Regulierungsdichte und die damit verbundene Papierflut bereiten uns Sorge: Steuerformulare, Lohnausweise, Sozialversicherungspapiere – gerade für KMUs eine enorme zeitliche Belastung. Der Unternehmer wird zunehmend zum Verwalter und hat immer weniger Zeit für sein Kerngeschäft. KMU-freundliche Rahmenbedingungen bieten auch für grosse, internationale Firmen ein ausgezeichnetes Umfeld und tragen somit zur Attraktivität des Wirtschaftsstandorts Schweiz bei.

* Besitzer mehrerer Hotels in Genf und Präsident von hotelleriesuisse.

ANDRÉ DOSÉ

«Oneworld alleine reicht nicht»

Der Swiss-CEO nimmt Stellung zum Allianz-Entscheid und zu weiteren Massnahmen, die das Überleben der nationalen Airline nachhaltig sichern sollen.

INTERVIEW: ROBERT WILDI

Herr Dosé, braucht die Schweizer Wirtschaft zwingend eine nationale Fluggesellschaft?

Die Schweiz braucht die Swiss und die Swiss braucht die Schweiz. In- und ausländische Fluggesellschaften würden allenfalls Teile eines weggefallenen Flugangebotes der Swiss übernehmen. Es ist allerdings eine Illusion zu glauben, dies würde gemäss den Bedürfnissen der schweizerischen Volkswirtschaft erfolgen und spurlos an unserer Wirtschaft vorübergehen.

Welche Voraussetzungen muss die Swiss erfüllen, damit sie rentabel betrieben werden kann und der nationalen Wirtschaft den grösstmöglichen Nutzen bringt?

Die Swiss braucht ein Kosten-niveau, das es ihr erlaubt, im internationalen Wettbewerb mithalten. Deshalb haben wir ein Kostenreduzierungsprogramm umgesetzt und müssen ständig nach Potenzial suchen, um die Ausgaben weiter zu verringern. Eine wichtige Voraussetzung für das Überleben der Swiss in der Zukunft sind kompetitive Infrastrukturkosten. Damit meine ich die Gebühren für Flugsicherung, Flughafen, etc.

«Die Swiss muss ihre Kostenstrukturen auf ein internationales Niveau bringen.»

Sind die Rahmenbedingungen für eine erfolgreiche Zukunft mit dem Beitritt zur Oneworld-Allianz gegeben?

Die Mitgliedschaft bei Oneworld und die Zusammenarbeit mit British Airways machen die Rahmenbedingungen für unseren Businessplan noch besser. Swiss muss aber ihr Programm zur Gesundung des Unternehmens weiterführen und vor allem die Kostenstrukturen auf ein internationales Niveau bringen und dort halten können.

Der Beitritt zu Oneworld löst die Ertragsprobleme der Swiss nicht.

Ich habe nie behauptet, dass Oneworld alleine unser Überleben sichert. Swiss ist nach wie vor für sich selber verantwortlich. Ich bin aber überzeugt, dass wir mit Oneworld die beste Lösung für Swiss und die Schweiz gewählt haben. Mit diesem Beitritt gewinnen wir das Vertrauen im Markt zurück.

Foto: Tom Haller (cog)



ANDRÉ DOSÉ

«Unsere Antwort auf die Billigflieger ist das neue Konzept «Swiss in Europe». Die Buchungen haben im ersten Monat um 30 Prozent zugenommen.»

Dieses Vertrauen ist nötig, denn die Swiss braucht nach wie vor eine zusätzliche Kreditgarantie von gegen 500 Millionen Franken. Haben Sie Investoren gefunden?

Wir veranschlagten das nötige Risikopolster früher auf 500 Millionen Franken. Doch mittlerweile ist die Swiss nur noch halb so gross. Ich bin ein vorsichtiger Mensch, deshalb würde ich sagen, dass die Grössenordnung nach wie vor stimmt, ich mich aber nicht auf einen festen Betrag festlegen möchte.

Nun muss die Swiss nur noch im Markt bestehen. Vom Beitritt zur Allianz versprechen Sie sich mehr Verkehr für das Drehkreuz Zürich. Von wo soll dieser Verkehr konkret herkommen?

Ich bin überzeugt, dass der Flughafen Zürich durch Oneworld aufgewertet wird. Für die Allianz war Zentraleuropa auf der Landkarte bisher ein weisser Fleck, weshalb Swiss eine ideale Ergänzung ist. Damit werden Möglichkeiten für neue Verbindungen von Norden nach Süden und von Osten nach Westen geschaffen, mit denen zusätzlicher Verkehr generiert werden kann. Wir sind mit Airlines wie Qantas, Aer Lingus und Finnair im Ge-

spräch für neue Langstrecken-Verbindungen. Da ist Potenzial vorhanden.

«Zentraleuropa war für Oneworld bisher ein weisser Fleck. Da ist für uns Potenzial vorhanden.»

Die Konkurrenz wird aber vor allem in Europa härter: Lufthansa wird in Zürich preisaggressiver auftreten und die Billigflieger rüsten zum Grosskampf. Wie will die Swiss mit ihren vergleichsweise hohen Betriebskosten da rentabel operieren?

Die Lufthansa war schon immer eine Konkurrentin. Ich kann mir nicht vorstellen, dass unser Wettbewerbsumfeld noch härter werden kann, als es bereits ist. Die Antwort auf die Billigflieger ist unser neues Konzept «Swiss in Europe». Die Buchungen haben im ersten Monat auf allen Vertriebskanälen um 30 Prozent zugenommen.

Lufthansa wollte die Swiss kaufen, was die finanziellen Probleme wohl gelöst hätte. Deutet der Oneworld-Entscheid darauf hin, dass in absehbarer Zeit eine Kapitalbeteiligung der British Airways folgt?

Zusammenschlüsse in der Airlinebranche sind die Zukunft. Wann die Zeit dafür reif ist, kann ich aber nicht vorhersagen. Die Türen stehen uns offen.

«Ich kann mir nicht vorstellen, dass unser Wettbewerbsumfeld noch härter werden kann.»

Fürchten Sie nicht, dass American Airlines und British Airways die Swiss wie eine warme Kartoffel fallen lassen, sollte sich die Finanzlage nicht rasch verbessern?

American Airlines und British Airways haben beide ausdrücklich den Eintritt der Swiss in die Oneworld begrüsst. Mit American Airlines arbeiten wir schon längere Zeit eng zusammen. Sie haben unseren Beitritt in die Allianz unterstützt. Swiss und British Airways haben eine verbindliche Absichtserklärung unterschrieben. Ich habe keinen Zweifel, dass dieses Projekt erfolgreich realisiert wird.

Nach dem Swissair-Grounding propagierten die Grossbanken UBS und CS zunächst das Szenario Crossair Plus: die alte Crossair, aufgestockt mit einigen Langstrecken-Flugzeugen. Wäre diese Lösung im Nachhinein richtig gewesen?

Das stimmt so nicht. Der Businessplan 26/26 wurde damals auch unter Mithilfe der Grossbanken erstellt. Eine andere Variante stand nicht zur Diskussion. Im Oktober 2001 waren die Wachstumsprognosen äusserst positiv. Wir hatten dann plötzlich eine völlig andere Situation nach Wirtschaftskrise, Krieg im Irak und Sars.

Das Interview ist auf schriftlichem Weg entstanden.

Zur Person

André Dosé (46) ist seit dem Swissair-Grounding im Herbst 2001 CEO der Folgegesellschaft Swiss. Dank seiner beruflichen Laufbahn kannte er sowohl die Swissair als auch die Crossair von innen: Vom Stationsangestellten bei der Swissair entwickelte er sich zum Piloten und Fluglehrer. 1986 wechselte er zur Crossair, wo er Anfang 2001 Moritz Suter als Vorsitzenden der Geschäftsleitung ablöste. Der gebürtige Berner ist verheiratet und Vater von drei Kindern. ROW/SST

Bevölkerung ist für eine Fusion

Bergbahnen Adelboden. Die Adelbodner Bevölkerung hat sich für eine Fusion der Bergbahnen ausgesprochen. Dies, um mit der neuen Bergbahnen Adelboden AG ein leistungsfähiges Unternehmen zu schaffen, wie die «BZ» berichtete. Vereint werden sollen die Adelboden-Silleren-Bahnen AG, die Sessellift Hahnenmoos AG und die Skilift Chuenisbärgli AG. Die nächste Hürde ist die Abstimmung an der Generalversammlung. TRU

Drittgrösste Gruppe

ArabellaSheraton. Mit einem Umsatz von 76 Mio. Franken bei einer durchschnittlichen Betten-Auslastung von 60,6% im Geschäftsjahr 2002 ist ArabellaSheraton zur drittgrössten Schweizer Hotelgruppe angewachsen. Sie zählt 880 Zimmer und beschäftigt 412 Mitarbeiter. Sechs der insgesamt acht ArabellaSheraton-Hotels gehören zur Arabella Schweiz AG. Zur Marke «ArabellaSheraton Hotels & Resorts» zählen die Davoser Hotels «Waldhuus», «Seehof» und «Derby», der

«Vitznauerhof» am Vierwaldstättersee und das Zürcher Stadthotel «Neues Schloss». Auch das Davoser «Bellavista» gehört zur Arabella Schweiz AG. Durch Beteiligungen im Finanz-, Ausbildungs- und Lebensmittelbereich ist dieses Unternehmen in den letzten sieben Jahren zu einer breit gefächerten Unternehmensgruppe geworden. Alle Schweizer ArabellaSheraton-Hotels werden operativ von der ArabellaSheraton Hotelmanagement GmbH, München, geführt. KJV

Neue «Günstig-Airline»

Helvetic Airways AG. Die neue Schweizer Fluggesellschaft Helvetic Airways AG will im November ihren Flugbetrieb aufnehmen. Auf dem Flugplan stehen Tagesrandverbindungen in europäische Metropolen sowie Mittagsflüge zu Feriengästen im Mittelmeerraum. Zu Beginn fliegt Helvetic nach Wien, Alicante und Valencia, ab Januar kommen Brüssel, Palma de Mallorca und Malaga hinzu. Das Angebot soll bis Ende 2004 auf bis zu 25 europäische Destinationen ausgebaut werden.

Angefragt werden laut Helvetic: «gut nachgefragte, aber aus der Schweiz schlecht oder nur teuer bediente Reiseziele». Es handle sich um Lücken im Linienflugnetz. Zum Einsatz kommen Flugzeugen vom Typ Fokker 100. Gestartet wird mit einer Maschine, die zweite soll im Januar hinzukommen. Bis Oktober 2004 soll monatlich je eine weitere Fokker 100 in Betrieb genommen werden. Die Gesellschaft versteht sich als «erste Schweizer Günstig-Airline». TRU

Unterstützung nicht unbefristet

Klosters-Serneus. Der Gemeinderat hat beschlossen, Klosters Tourismus für zwei weitere Jahre mit jährlich einer halben Mio. Franken zu unterstützen. Der Antrag des Gemeindevorstandes, diesen seit 2000 ausgerichteten Beitrag zeitlich nicht zu befristen, fand keine Mehrheit. Dem nun vom Gemeinderat genehmigten Finanzbeitrag muss der Souverän am 30. November noch zustimmen, schreibt «Die Südostschweiz». TRU

TTW 2003 IN MONTREUX

Konzentrierte Fachmesse

Der Travel Trade Workshop (TTW) 2003, die 28. Tourismus-Fachmesse der Schweiz, findet mit einem neuen Zeitkonzept im Centre de Congrès et d'Expositions in Montreux statt. Neu wird der TTW auf zwei Tage konzentriert: den Mittwoch, 29. Oktober und Donnerstag, 30. Oktober. Der Bus Contact wird auf den Dienstag, 28. Oktober vorgelagert, mit offizieller Eröffnungsfeier um 9 Uhr; hier treffen Busunternehmen aus der Schweiz und dem nahen Ausland mit touristischen Leistungsträgern zusammen.

Für das Thema Wellness wird in der Halle B1 eine «Wohlfühl-Arena» geschaffen, in der man an verschiedenen Workshops, Schulungen und Präsentationen teilnehmen kann. Die Schweizer Veranstalter Frantour, Hotelplan, Kuoni Reisen, Opus Tours, TPT und TUI Suisse werden in der «Wellness-Zone» mit einem eigenen Stand ihre «Wellness- und Softwellness-Angebote» präsentieren.

GESCHÄFTSREISEN UND «CORPORATE CARDS»

Der diesjährige «TTW-Guestspeaker» heisst Peter Fankhauser. Als Vorstandsmitglied des zweitgrössten europäischen Reiseveranstalters Thomas Cook AG widmet sich Fankhauser dem Thema «Pauschalreise adieu?». Und zwar am Mittwoch, dem 29. Oktober von 12.45 bis 13.30 Uhr in der Halle A4.

Der Business Travel Workshop des TTW 2003 nimmt sich zwei Themen vor: «Wie verdienen Commercial-Reisebüros inskünftig ihr Geld?» (14–15 Uhr am Mittwoch) und «Corporate Cards (Firmenkreditkarten) im Vergleich: eine Präsentation» (14–15 Uhr am Donnerstag). Das erste Thema ist unter anderem mit Stefan Gutknecht (Swiss) und Monique Mattli (Price-waterhouseCoopers) besetzt, das letztere unter anderem mit Roland Christen (Swisscard/American Express) und Robert Darcy (Mastercard). KJV

LESERBRIEF

Reguläre Treueprämie

«Diskutiert wurde nur vor- und nachher», htr 38/2003, Seite 5.

Im erwähnten Bericht ist von einer «Abgangsschädigung» bei meinem Ausscheiden aus dem Schweizer Tourismus-Verband (STV) die Rede.

Ich möchte festhalten, dass ich bei meinem Austritt Ende Oktober 2002 einzig und allein die reguläre, jedem STV-Mitarbeiter zustehende Treueprämie bezogen habe: 70 Prozent eines Monatslohns für 15 Jahre Tätigkeit beim STV. Das hat weder mit einer Abgangsschädigung noch mit irgendwelchen anderen Leistungen zu tun.

Gottfried F. Künzi, alt Direktor Schweizer Tourismus-Verband

STEFAN OTZ

«Wir wollen nicht im stillen Kämmerlein Aktionen aufgleisen»

Der neue Direktor von Interlaken Tourismus hat seine ersten 100 Tage absolviert. Er bezieht hier Stellung zur Neuausrichtung des Marketings und zur neuen Rolle, welche die Medienarbeit spielt, sowie zur neu gestalteten Organisationsstruktur.

INTERVIEW: TONI RÜTTI

■ Gemäss einer Vision von Interlaken Tourismus soll das «Hardermannli» beleuchtet werden. Könnte das nicht «kitschig» wirken?

Darüber kann man sich streiten. Unser Thema sind Inszenierungen. Bevor Neuinszenierungen geschaffen werden, sollte man das bestehende Inszenierungspotenzial in Betracht ziehen. Auf die Idee der Beleuchtung des «Hardermannli» ist man in einer Studie gestossen. Der Erlebnis- und Emotionswert Interlakens wurde dabei in den Vordergrund gestellt.

■ Sie kündigten an, «etwas bewegen» zu wollen. Was ist es?

Wir haben hier ein phantastisches, vielschichtiges Angebot. Interlaken soll weiterhin zu den Topdestinationen der Schweiz gehören. Dazu sollen alle Register gezogen werden. Im Vordergrund stehen dabei Emotionen und Inszenierungen. Wir müssen «frecher» und «lebendiger» kommunizieren. Wir wollen uns weniger auf Facts und Figures konzentrieren, sondern den Erlebniswert kommunizieren.

■ Wo gibt es Handlungsbedarf?

In der Kommunikation der Angebote und bei den Kooperationen. Wir haben hervorragende Leistungsträger, mit denen das Kooperieren funktioniert. Eine Vertiefung ist allerdings möglich. Nehmen wir den neuen Player Mystery Park. Diese Attraktion bietet eine neue Plattform. Interlaken Tourismus kann sie verstärkt nutzen, ohne sich von den bestehenden Kooperationen zu verabschieden.

■ Sie wollen Interlaken stärker verkaufen. Was gibt es hier zu tun?

Die Zusammenarbeit mit den Medien muss intensiviert werden. Das geschah bisher zu wenig. Das Schwergewicht lag bei der klassischen Verkaufsförderung. Die Medienarbeit erachte ich als wichtiger als Werbung mittels Inseraten, weil sie glaubwürdiger ist.

■ Marketing ist Chefsache, haben Sie gesagt. Fehlt es Ihnen an Vertrauen dem Marketingteam gegenüber?

Davon kann keine Rede sein. Aber neu heisst die Abteilung nicht mehr bloss Marketing, sondern Sales und Marketing. Damit wird klar zum Aus-

Foto: Schenk Untertessen



STEFAN OTZ

Die ersten 100 Tage als Direktor von Interlaken Tourismus hat er absolviert. Die eingespielte interne Organisation soll helfen, seine ambitionierten Ziele zu realisieren.

druck gebracht, dass es die Hauptaufgabe des Marketingteams sein wird, das Angebot im Markt zu verkaufen. Wir haben die Marketingabteilung entschlackt und die neue Abteilung Marketing Services geschaffen. Diese verschafft dem Marketingteam den nötigen Freiraum, um die eigentliche Arbeit auf dem Markt zu bewerkstelligen. Ziel ist eine verstärkte Marktpresenz. Die Abteilung ist für die Produktion von Werbemitteln sowie für alles, was im Hintergrund geschieht, um verkaufen zu können, zuständig. Ich will ins Marketing involviert werden. So gesehen ist Marketing Chefsache.

■ Was ändert sich sonst noch?

Die Zusammenarbeit mit den Partnern vor Ort. Das wurde bereits mit einem Marketingkatalog zum Mitmachen zum Ausdruck gebracht. Wir wollen also nicht im stillen Kämmerlein Marketingaktionen aufgleisen. Wir haben bereits 50 konkrete Aktionen ausgeschrieben. Die Partner werden dabei motiviert, zusammen mit uns gewisse Aktivitäten zu lancieren.

Neu konzipiertes Tourismusmarketing

Interlaken Tourismus präsentiert seine neue Organisationsstruktur. Direktor Stefan Otz sind die drei Abteilungen Sales & Marketing, Marketing Services sowie Finanzen & Administration unterstellt.

Zur Abteilung Sales & Marketing gehören Aufgaben wie Sales Promotion und Events. Zur Abteilung Marketing Services gehören Dienstleistungen wie etwa das Infocenter, Reservationen, Werbemittel und Internet.

Wesentliche Merkmale der neuen Strösrichtung sind die Verstärkung der

Medienarbeit und eine vorangetriebene Akquisition von Events. Kooperationen sollen eine aktivere Rolle spielen als bislang. Die Partner sollen vermehrt ins Tourismusmarketing einbezogen und zum aktiven Mitmachen animiert werden.

Die Neuorientierung erfordert die Schaffung von insgesamt 2,5 neuen Stellen. Doch durch Reduktionen von Arbeitspensen im Zuge von Umstrukturierungen kommt es unter dem Strich kaum zu wesentlichen Lohnmehrkosten. TRU

KURZ UND BÜNDIG

Savognin verbessert

Die Bergbahnen Savognin AG hat im 2002/03 den Umsatz um 13,7% auf 9 Mio. Franken gesteigert. Der Cash-Flow beträgt 2,26 Mio. Franken oder 25,1% des Ertrags. TRU

Reklame

KLAFS

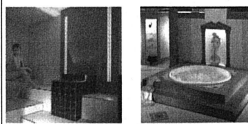
Die Wellnessspezialisten

Design, Qualität, Kompetenz und Service vom Marktleader.



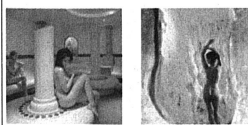
Planung

Sauna / Sanarium



Dampfbad

Whirlpool



Thermen

Eisgrotten

Weitere Informationen erhalten Sie in unserem kostenlosen 120seitigen Übersichtskatalog inkl. CD-Rom.

Name _____
Vorname _____
Strasse _____
PLZ/Ort _____
Telefon _____

Hauptsitz
KLAFS

Klafs Saunabau AG
Obereunhofstrasse 11, CH-6342 Baar
Telefon 041 760 22 42, Telefax 041 760 25 35
baar@klafs.ch, www.klafs.ch

Weitere Geschäftsstellen in:
Bern, Brig VS, Chur GR, Glarus VD, Dietikon ZH.

«MARKET REPORT RUSSLAND»

Swiss-Direktflüge und Städte sind beliebt

Das russische Gästepotenzial ist noch nicht ausgeschöpft. Schweiz Tourismus rechnet bis 2005 mit einem markanten Anstieg der russischen Gäste.

MARCEL WÄLTJ

«Bei der Auswahl ihrer Feriendestination sind die Russen wie alle anderen», sagt Federico Sommaruga, bei Schweiz Tourismus Markt-Manager für die Russische Föderation. Auch für die russischen Gäste sei der Preis ausschlaggebend. In zweiter Linie sind es das Hotel und die Anfahrtsmöglichkeiten, die den Ausschlag für die Wahl einer Feriendestination geben.

Die Direktflüge der Swiss und das Swiss-Travel-System seien Trümpfe, die für die Schweiz sprächen, so Sommaruga. «Wir stellen fest, dass immer mehr russische Gäste Internetsites konsultieren und Magazine lesen.» Jährlich kommen bis zu 70 russische

Journalisten in die Schweiz, die von Schweiz Tourismus betreut werden.

«Die Vorlieben der Gäste aus Russland sind der Genuss, das «bien vivre» und die gute Küche. Sie suchen nächtliche Unterhaltung, das Einkaufserlebnis und eine gewisse Anonymität.»

Durch die wirtschaftliche Erholung nach der schweren Finanzkrise und ein jährliches BIP-Wachstum von durchschnittlich 5 Prozent sind die Reallöhne der Russen um 20 Prozent gestiegen. Schweiz Tourismus rechnet bis 2005 mit einem markanten Anstieg an Auslandsreisen der russischen Bevölkerung.

CHANCEN BESONDERS IN DER WINTERSAISON

Um die russischen Gäste vermehrt anzulocken, sollten die Schweizer Anbieter mehr qualitativ hochstehende Winterpackages schnüren. «Für die Russen repräsentiert der Wintersport ein wichtiges Statussymbol», so Sommaruga. Sie wollten nicht einmal vornehmlich Ski fahren, sondern einfach Ferien in einem renommierten Skigebiet und ebensolchen 4- oder 5-Sterne-Hotel machen können.

«Die Themenrouten von Schweiz Tourismus – «Luxury & Design» und «Gastronomie & Wein» – entsprechen den Anforderungen dieser Gäste», sagt Sommaruga. Um die Schweiz für Russland noch attraktiver zu gestalten, müsse man den Russen das Bild einer aktiven Schweiz vermitteln, seien diese nun kultureller, sportlicher oder abenteuerlicher Natur.

Die beliebtesten Reisezeiten der russischen Bevölkerung sind vom 1. bis 10. Mai sowie die Tage über Weihnachten und Neujahr und durch die Sommermonate.

Foto: Swiss-Image



GENÈVE IST BEI RUSSISCHEN GÄSTEN BELIEBT

Genève ist die Schweizer Stadt, die am meisten russische Gäste verzeichnet. Unter anderem sorgen die vielen 4- oder 5-Sterne-Hotels dafür, dass die Stadt den Anforderungen der Russen entspricht.

Top-Destinationen*

Russland	IN 2002
1. Genf**	54 321
2. Zürich**	32 939
3. Zermatt	14 183
4. Lausanne	12 426
5. St. Moritz	8 860
6. Montana	7 641
7. Bern	6 803
8. Luzern	6 166
9. Montreux	6 081
10. Verbier	5 387

* NUR für Hotels und Wellnessinstitute
** ohne Flughafen Quelle: ST

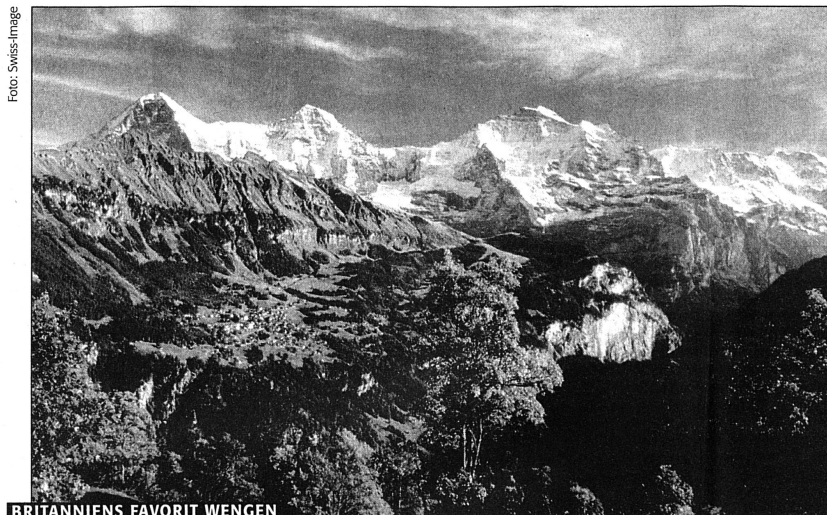
Russland

Indikatoren für Reisen in die Schweiz

	1999	2000	2001	2002	Prognose
Anzahl Nächte in Schweizer Hotels und Wellnessinstituten, in 1000	128,6	181,8	209,7	232,1	↗
Veränderung gegenüber dem Vorjahr, in Prozent	–	+ 41,3	+ 15,4	+ 10,7	↗
Anzahl Nächte in anderweitigen Unterkünften, in 1000	17,2	17,4	18,1	26,4	↗
Veränderung gegenüber dem Vorjahr, in Prozent	–	+ 1,2	+ 4,0	+ 45,9	↗
Durchschnittliche Ausgaben pro Tag Erholung/Geschäft in Franken	300	300	300	300	↗
Anteil direkter/indirekter Buchungen	10/90	20/80	30/70	30/70	↗
Anteil Nächte Sommer/Winter in allen Unterkünften	60/40	48/52	45/55	46/54	→
Anteil Nächte verbracht in Hotels/anderweitigen Unterkünften	86/14	91/9	92/8	90/10	→
Anteil Erholung/Geschäft	63/37	49/51	50/50	45/55	→

«MARKET REPORT GROSSBRITANNIEN»

«Schnell beweglicher, preisbetonter Markt»



BRITANNIENS FAVORIT WENGEN

Während Zermatt die erfolgreichste Schweizer Bergdestination im britischen Markt ist, wählte der «Daily Telegraph» Wengen zum «besten Skort» in Europa. Auch Grindelwald und Interlaken vertreten das Berner Oberland in den Top-Ten der Briten.

Grossbritannien

Indikatoren für Reisen in die Schweiz	1999	2000	2001	2002	Prognose
Anzahl Nächte in Schweizer Hotels und Wellnessinstituten, in 1000	1754,0	1930,6	1983,9	1867,4	→
Veränderung gegenüber dem Vorjahr, in Prozent	+ 7,3	+ 10,1	+ 2,8	– 5,9	→
Anzahl Nächte in anderweitigen Unterkünften, in 1000	521,6	562,7	586,3	575,7	↘
Veränderung gegenüber dem Vorjahr, in Prozent	– 0,3	+ 7,9	+ 4,2	– 1,8	→
Durchschnittliche Ausgaben pro Tag Erholung/Geschäft in Franken	180	180	240/425	240/430	→
Anteil direkter/indirekter Buchungen	54/46	55/45	49/51	50/50	→
Anteil Nächte Sommer/Winter in allen Unterkünften	55/45	55/45	51/49	51/49	→
Anteil Nächte verbracht in Hotels/anderweitigen Unterkünften	77/23	77/23	77/23	76/24	→
Anteil Erholung/Geschäft	52/48	74/26	81/19	80/20	→

Kurzferien, Städtereisen und «Special-Interest»-Reisen – letztere vor allem für die Jugend – besitzen das grösste Potenzial auf dem britischen Markt.

KARL JOSEF VERDING

Der britische Markt ist gemäss der Einschätzung im «Market Report Grossbritannien» von Schweiz Tourismus (ST) «ein sich schnell bewegender Markt mit intensivem Mitstreiten anderer Länder». Was heisse, dass er «stark preisbetont» ist. Vom Vorurteil, die Schweiz sei teuer, versuche dieser Markt immer noch wegzukommen. Die Richtzeiten für Tour-Operators, neue Angebote in ihre Kataloge aufzunehmen, seien ein bis zwei Jahre.

Das Verlangen nach kurzen Breaks, Städtereisen und Reisen mit speziellen Interessen steige, vermerkt der Briten-Report. 30 Prozent der Briten nehmen zwei oder mehrere kurze Ferien pro Jahr. Über die Auswahl der Ski-Destination entscheiden Schweizer Sicherheit und kurze Transfers. Online-Verkäufe und individuelle Ferien mit «No-frills»-Airlines (no frills = keine Verzögerungen) seien im Kommen.

DIE FÜNF PRODUKTE MIT DEM GRÖSSTEN POTENZIAL

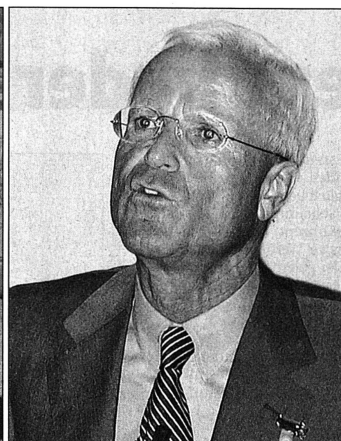
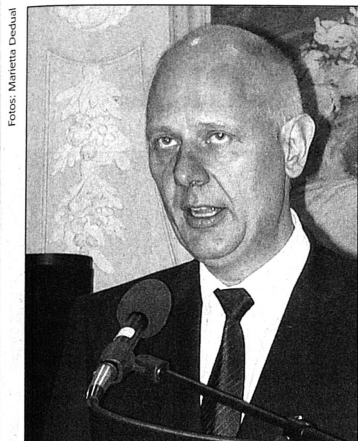
Das grösste Potenzial für Reisen in die Schweiz sieht der ST-Report Grossbritannien bei folgenden Produkten: Erstens Meetings und Incentive-Reisen, in der ganzen Bandbreite, welche das Switzerland Convention & Incentive Bureau (SCIB) vermarktet. Die betreffenden Ansprechpartner und Gästesegmente sind die Professional Congress Organizers (PCOs),

sowie Unternehmen und Verbände. Mitbewerber für dieses Produkt sind vor allem Deutschland, Frankreich, Italien. Als Preisspanne wird im Report eine 24-Stunden-Rate für 4- und 5-Sterne-Hotels inklusive Vollpension, Konferenzzimmer etc. von 350 bis 550 Franken pro Person genannt. Zweitens das Produkt Trendsport, für die britische Jugend, mit einem Package-Preis von 700 bis 1000 Franken pro Woche. Mitbewerber sind hier vor allem Österreich, Frankreich, die USA und Kanada. Drittens das Jugend-Produkt Events, mit dem gleichen Package-Preis. Wichtigste Mitbewerber der Schweiz sind hier Österreich und Frankreich. Viertens das Produkt «Jugend Generell», mit Schulen und Tour-Operators als Ansprechpartnern, Package-Woche zu 700 bis 1000 Franken. Mitbewerber sind Österreich, Frankreich, Italien, die USA und Kanada. Und fünftens das Produkt Städte, für das Gästesegment 50+ sowie Doppelverdiener ohne Kinder, mit einem Preis für zwei Nächte von «500 Franken plus».

Top-Destinationen*

Grossbritannien	IN 2002
1. Genf**	179 741
2. Zürich**	149 453
3. Zermatt	122 906
4. Wengen	97 773
5. Basel	60 130
6. Luzern	59 408
7. Grindelwald	59 309
8. Interlaken	55 308
9. Saas Fee	47 244
10. Davos	44 118

* NUR für Hotels und Wellnessinstitute
** ohne Flughafen Quelle: ST



EXPERTEN DES WORKSHOPS «FIT FOR THE FUTURE»

Die geschäftlichen, körperlichen und geistigen Aspekte einer zukunftssicheren Fitness wurden ausgeleuchtet durch Matthias Horx, Maria Pütz-Willems, Ulrich Strunz und Atef Mankarios (v.l.n.r.).

SWISS DELUXE HOTELS

Sind Luxushotels «fit für die Zukunft»?

Fitness – in jeder Beziehung – ist gefragt, wenn die Schweizer Luxushotellerie den veränderten Wettbewerb um die Gäste gewinnen will. Denn zugleich mit den Kosten steigen die Ansprüche der Kunden, wurde am Berner Workshop der Swiss Deluxe Hotels betont.

technik und die zugehörige Ausbildung konfrontiert. Und währenddessen wachsen die Ansprüche der durch das Internet und die ganze Bandbreite der Medien bestens informierten Gäste an die höchstklassierten Hotels.

IN-ROOM-WELLNESS MIT THERAPIE IM HOTELZIMMER

Wie also erreichen die Luxushotels und ihre Stäbe die Fitness, um zwischen diesen Herausforderungen zu bestehen? «Durch Kreativität bei der Schaffung neuer Attraktionen», erklärt Mankarios: «500 Euro sind billig, wenn ich als Gast mehr Wert als 500 Euro bekomme.» Und zwar zum Beispiel durch In-Room-Wellness mit Therapie auf dem Zimmer; plus «ein Beauty Package, so einfach wie ein Telefonanruf bei der Réception. Elegant, schön, leicht zu haben – und teuer, wir haben bereits hunderte dieser Packages verkauft.» Mankarios warnt vor einem standardisierten und formalisierten Customer-Relationship-Management (CRM): «Es gibt keine «customer basis», sondern es gibt individuelle Gäste – mit immer mehr Individualismus.

Dasjenige Hotel, das ein massgeschneidertes Produkt bietet und dem Gast eine individuelle Erfahrung verschafft, wird Erfolg haben.»

Der Workshop «Fit for the Future» der Swiss Deluxe Hotels im Bellevue Palace Hotel in Bern stiess auf grosses Interesse. Die Veranstaltung wurde von rund 100 Teilnehmern aus den Mitgliedshäusern der SDH besucht.

Neben der Fitness, die man sich durch zeitgemässes Know-how über Trends und Management-Strategien verschaffen kann, spielte die physische Fitness für den Inhalt des SDH-Workshops eine bemerkenswert wichtige Rolle. Der Vorteil von körperlicher und geistiger Fitness in ihrer Wechselwirkung wurde zum Beispiel durch den international ausgewiesenen Hotelier Peter C. Borer unterstrichen (siehe Artikel unten). Anschaulich gemacht wurde der Bedeutungsanspruch körperlicher Fitness vor allem durch das Referat von Ulrich Strunz, dem Herausgeber des Buchbestsellers «Forever young» und Gründer des gleichnamigen Unternehmens. Der Weg zur Kreativität und zur Höchstleistung führt gemäss Strunz

über den Aufbau innerer Energie zur Durchsetzung von Ideen. Der «Puls des Adlers» ist es, der mithilfe eines genau abgestimmten Lauftrainings erreicht werden soll: «Adler haben ein anderes Gehirn: wach, speichernd, kreativ, fröhlich.» Gescheitertes Training führe zur Ausschüttung von Kreativitäts- und Glückshormonen sowie zu einer permanent besseren Sauerstoffzufuhr und damit einer Erweiterung des Gehirns.

«Elegant, schön, leicht zu haben – und teuer: hunderte der neuen Beauty Packages sind verkauft.»

Atef Mankarios, St. Regis Hotels

«Schlanker werden, aber nicht dünn», so lautet – nun im übertragenen Sinne – die Parole von Matthias Horx, dem Gründer und Leiter des

deutschen Zukunftsinstituts. Für den Erfolg auf den «smart markets» – den Märkten von morgen» brauche es Smartness und Fitness, sagte er dem Publikum am SDH-Workshop. «Smartness einfordern werden die Kunden. «Smart» bedeutet aber nicht 500 Seiten Bedienungsanweisung, sondern: Dinge mit Smartness erklären sich selbst.» – Der Megatrend laut Horx heisst «GloKalisierung» – die Adaption grosser Konzerne auf den lokalen Geschmack. Die Stärke der europäischen Regionen sei «stärker als die alte Landkarte der Nationalstaaten.» Und zwar vor allem, wenn sich Regionen «kooperativ positionieren».

Die Fachjournalistin und Buchautorin («Wellness + Wirtschaft») Maria Pütz-Willems betonte am Workshop: «Eine durchgehende Philosophie muss man haben, ein Gefühl, das durch das ganze Hotel geht. Jeder Mitarbeiter muss Auge und Gespür für alle Details und Stimmungen im Haus haben.» Was einst «Ambiance» und «Service» hiess, das heisst für Maria Pütz-Willems heute «Service-Events und Lifestyle im Zimmer».

KARL JOSEF VERDING

«Wir müssen unsere Augen für die Realität öffnen», mahnt Atef Mankarios. «Zum Beispiel sind die Versicherungskosten für ein Hotel in London um den Faktor 2,5 gestiegen», berichtete der Präsident und CEO der St. Regis Hotels & Resorts seinen Schweizer Branchenkollegen am Berner Workshop der Swiss Deluxe Hotels (SDH). An allen Standorten werde das durch Terrorismus, Sars und die schwache Konjunktur reduzierte Geschäft der Luxushotellerie mit gestiegenen Kosten für Versicherungen, Sicherheits-

PETER C. BORER

«Für mich ist die Fitness äusserst wichtig»

Der Generaldirektor des Hotels Peninsula in Hongkong sprach am SDH-Workshop zum Thema «Mit Innovation und Kreativität aus der Krise.»

toria Jungfrau» in Interlaken. – Da das «Peninsula» täglich haargenaue Analysen der Buchungssituation macht, interessierte uns die Frage: Wie sieht es zurzeit im «Peninsula» aus? «Sehr

interessant», meinte der Hotelmanager. Wegen Sars hätten sie gewisse Initiativen angekurbelt. Eines der Zaubermittel heisst Yield-Management. Die Belegung des «Peninsula» betrage

zurzeit 85 Prozent, jedoch zu einem tieferen Zimmerpreis (rund 1800 Hongkong-Dollar, das seien etwa 700 Hongkong-Dollar weniger als normal. 100 Hongkong-Dollar entsprechen Fr. 19.50). Am 1. Oktober fallen die billigeren Preise weg, die Belegung fällt auf 77 Prozent zurück und «wir sind dann schon bald wieder ein normales Peninsula».

Sars war eine riesige Herausforderung: So endete der Monat April mit einer bedenklichen Auslastung von 5,7 Prozent, im Mai waren es 11,7 und im Juni 19,2 Prozent. Also habe man sich etwas einfallen lassen müssen, um die Krise zu managen. Ganze Etagen wurden geschlossen, die Restaurantöffnungszeiten gekürzt, die Marketingaktivitäten gestoppt. Natürlich hätten die Mitarbeitenden in dieser Zeit auch Ferien und Freitage bezogen. Borer: «Entlassen haben wir niemanden.» Die Mitarbeitenden hätten aber – je nach Stufe – monatlich zwei oder drei unbezahlte Arbeitstage in Kauf nehmen müssen.

Borer: «Wir entschlossen uns, das Problem mit einem Drei-Phasen-Programm anzugehen. Phase 1, mit unmittelbarem Effekt, sollte sich auf die lokale Kundschaft konzentrieren, und zwar so lange, bis Hongkong von der Liste infizierter Gebiete der World

Health Organization gestrichen war. Phase 2 zielte auf unsere regionalen Märkte, bis China selber von der Liste entfernt war. Das führte zu Phase 3 mit einem globalen Ansatz.»

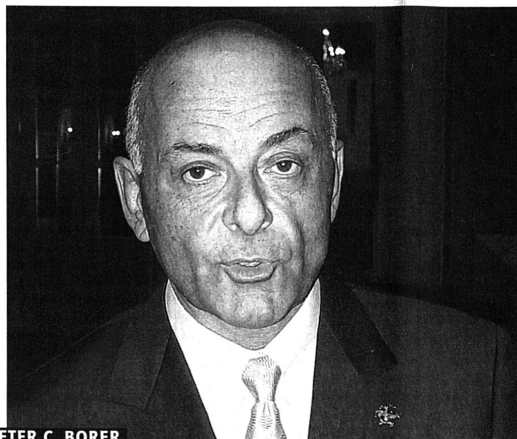
Das Drei-Phasen-Programm hat funktioniert und nun kann das «Peninsula» fit in die Zukunft schauen.

MARIETTA DEDUAL

Der 50-jährige Peter C. Borer glaubt an die körperliche Fitness. Er hat einen Personaltrainer und widmet sich mindestens fünf Mal die Woche einem strengen Trainingsprogramm. Sein Arzt habe ihm bestätigt, dass er in «good shape» sei. Wenn dem nicht so wäre, hätte er die ganze Sars-Krise und den damit verbundenen Stress nicht so gut bewältigt.

Über die Folgen der Sars-Krise für das «Peninsula» und für die Hongkonger Hotellerie sprach der Hotelmanager vergangenen Donnerstag zu über 100 Teilnehmern des von den Swiss Deluxe Hotels organisierten Workshops «Fit for the Future». Freude, sagte Borer dann am Mittagstisch, bereite ihm nicht nur die Einladung zu diesem Vortrag, sondern auch die damit verbundene Gelegenheit, seine Schwester zu sehen. Und selbstverständlich hat er auch bei ihr übernachtet: bei Rosmarie Berger im «Vic-

Foto: Marietta Dedual



PETER C. BORER

Der Generaldirektor des Peninsula Hotels in Hongkong hat mit nachhaltigen Massnahmen die krassen Auswirkungen der Sars-Epidemie überwunden.

Reklame

BESTECK

Linea gastronomica di posate

PININOX

Exklusiv bei

Buchecker

Tel. 041 360 42 44
www.buchecker.ch

«AU BUREAU»

Pub-Konzept in der peripheren Zone

Leicht vergilbte Fotoreproduktionen uralter Sportereignisse, Polo- und Reitzubehör, Bronzelampen und tiefe Ledersessel geben dem Konzept «Au Bureau» des belgischen Interbrew-Konzerns den Anstrich eines echten anglo-amerikanischen Pubs.

KATJA HASSENKAMP

Es ist das erste Mal, dass die Filiale «Bars & Co» der belgischen Brauerei-Gruppe Interbrew in Frankreich ihr Pub-Konzept als allein stehendes Restaurant in einer peripheren Zone ansiedelt. Bisher hatte man das «Au Bureau»-Konzept bevorzugt an viel begangenen innerstädtischen Lagen angesiedelt. Bis Ende 2004 sind weitere drei periphere «Au-Bureau»-Einheiten geplant.

Das junge Etablissement im süd-französischen Martigues, unweit von Marseille, ist in einem neu erschlossenen Einkaufsareal positioniert und hat bisher als einzigen Nachbarn den Supermarkt für Sportartikel «Decathlon», während von dem angekündigten Kinokomplex noch nicht einmal die Fundamente zu sehen sind. Es wundert daher umso mehr, dass Franchisenehmer Patrick Mencarelli nach nur zwei Wochen Laufzeit – das Etablissement wurde am 4. September 2003 eröffnet – im Schnitt bereits pro

Tag 220 Essen serviert und an den Wochenenden sogar bei 300 Decken täglich liegt.

Sein Geheimnis: das äusserst stimmige Konzept von «Au Bureau» und intensive Werbung vor der Eröffnung! Der gelernte Koch und ehemalige Besitzer eines gastronomischen Restaurants hat sich für «Au Bureau» entschlossen, weil es das anspruchsvollste Konzept der Interbrew-Gruppe darstellt und zugleich auf dem Trend der Lokale mit einschlägiger Atmosphäre schwimmt.

POTPOURRI AUS DEKORATIONSELEMENTEN

Hochwertige Dekorationselemente – nautische Bronzelampen mit Milchglaskugeln, solide Holzstühle und -tische, Ledersessel, dunkle Holztheke mit Messingzapfhähnen und dazu je nach Geschmack Ruderutensilien, Motorradzubehör oder Reitausstattung, meist als gekonntes Potpourri vermischt. Selbstverständlich gibt es über einer Kaminimitation einen grossen Bildschirm über den der letzte Musikclip flimmert, und am Tresen kann man auf hohen Barhockern auch nur ein Bierchen zischen.

Die Raumaufteilung ist äusserst attraktiv und gibt den Eindruck mehrerer Restaurants in einem Raum. Ein leicht erhöhter Teil ist zur Hälfte mit Tischen und Stühlen ausgestattet, während in der zweiten Raumbälfte bequeme Ledersessel und niedrige Tische auf Holzparkett stehen. Rund um die Theke wurde weicher, alt-

Fotos: Katja Hassenkamp



AN DER PERIPHERIE

In einem Einkaufsareal in Martigues in der Nähe von Marseille steht zum ersten Mal ein Outlet des Pub-Konzepts «Au Bureau» als allein stehendes Restaurant in einer peripheren Zone.

modisch in Blau- und Rottönen gemusterter Teppichboden verlegt und an der Fensterfront hat man Essecken mit Lederbänken und Holztischen

durch bunte Glasmosaik voneinander getrennt. Die Fenster selbst haben geschliffene Inschriften auf den Scheiben – «Au Bureau», «Brasserie», «Pizza», – über denen ein bunter Glasfries mit stilisierten Kakteen für Atmosphäre sorgt. Ganz intim wirkt ein kleines ebenfalls erhöhtes «Wohnzimmer» mit fünf Zweierstühlen, Glaskränken mit Bücherregalen und allerlei Dekorationsklimmb.

Stets werden die verschiedenen Restaurantteile durch Holzrampen mit stilisierten Metallmotiven abgetrennt und jede Abteilung hat andere Lampen: Schiffslampen mit Metallglocke, Messinghängelampen mit Glaskugel, Wandleuchten mit grünen Glasschirmen und kleine Stehlampen mit mattgelben Seidenschirmen sorgen für unterschiedliches Ambiente. Optisch zusammengehalten wird das Ensemble durch die weiss-grünen breiten Streifen an den Wänden, in die eine kleine rote oder blaue Litze eingefügt ist und die den angelsächsischen Touch garantieren.

STELLA-ARTOIS-BIER ALS BEDINGUNG

Dunkelgrün sind auch die Papiersets und die Karte, die der Patron in eigener Regie zusammengestellt hat, allerdings wird sie vom Franchisegeber optisch konzipiert und gedruckt. Einzige Auflage: es muss Stella-Artois-Bier im Zapfhahn verfügbar sein. Was die Preise angeht, so werden sie ebenfalls vom Franchisenehmer festgesetzt und sind nach Worten von Patrick Mencarelli auf Grund der Eröffnungsphase noch besonders «light» – die durchschnittliche Pro-Kopf-Ausgabe liegt derzeit bei 15 Euro – und dürften bei anhaltendem Erfolg bald anziehen.

Das Etablissement beschäftigt 18 Angestellte (neun in der Küche und

neun im Service), ist 410 m² gross und hat 180 Plätze drinnen und bis zu 140 Plätze auf der Terrasse. Serviert wird Bistrot- und Brasserieküche – Muscheln, Pizzen, Nudelgerichte, grosse Salatteller, elsässische Flammekueche und als Zugeständnis an mediterrane Gestade Fischsuppe, Seewolf und Thunfischsteak. Wichtigstes Getränk ist Bier – insgesamt werden 25 Sorten aus fast aller Welt angeboten – und abends laufen auch die Biercocktails gut.

Der budgetierte Jahresumsatz liegt bei 1,2 Millionen Euro (nach zwei Jahren Betrieb) für eine Gesamtinvestition von rund 1,6 Millionen Euro inklusive Grundstück, Bau, Innenausstattung und Eröffnungskosten. Bereits jetzt liegen die Ergebnisse mit den Prognosen im Einklang und so macht sich Patron Mencarelli auch keine Sorgen darum, wann denn nun der programmierte Kinokomplex seine Pforten öffnen wird, obwohl dadurch sein Umsatzvolumen zwangsläufig ansteigen würde.



An der Theke soll richtige Pub-Stimmung verbreitet werden.

Konzepte der Interbrew-Gruppe

Die belgische Interbrew-Gruppe managt derzeit sechs verschiedene Konzepte: «Au Bureau», «Café Leffe», «Brussel's Café», «Belgian Beer Café», «Irish Corner» und «Hoegaarden Café». In Frankreich werden die Konzepte durch den Masterfranchiser «Bars & Co» vertrieben.

Die Franchisebedingungen für das Konzept «Au Bureau» sind:

– Einmaliger Beitrag: 23 000 Euro;
– Eigenbeteiligung: 152 000 Euro bzw.

20 Prozent der Gesamtinvestition, die alle Aspekte umfasst (Finanzierung der Geschäftsübernahme oder Kauf des Rechtes auf Firmenfortführung und Erwerb der Getränke- und Grundstücke- und Dekoration);
– Jährliche Abgabe: Pauschale pro Platz = + oder – 1 Prozent des Umsatzes.

Budgetierter Jahresumsatz nach zwei Jahren: 1 Million Euro HAS

Anzeige

Finanzierungen mit WIR zu 1%
während 3 Jahren:
Eine Exklusivität der WIR Bank
Rufen Sie an:
0848 133 000

WIR Bank
seit 1934

www.wirbank.ch • Basel • Bern • Luzern • St. Gallen • Zürich • Lausanne • Lugano



HOTEL CAPRICE / Dieses Wengener 4-Sterne-Haus wirbt vor allem in den englisch- und französischsprachigen Ländern. SEITE 11



DEUTSCHLAND / Bisher vor allem an der Ostsee vertreten: die Gruppe der Travel Charme Hotels. Jetzt will sie expandieren. SEITE 12

**Tourismus
Hotellerie**

hotel+tourismus revue

«LA TERRASSE DE GSTAAD»

Seifritz: «Die Finanzierung ist machbar»

«Eine Vision zwar, aber sehr detailliert»: So umschreibt der Gstaader Tourismusdirektor Roger Seifritz das 265-Millionen-Projekt «La Terrasse de Gstaad». Entstehen soll ein Ferienresort mit Hotels, Chalets, Golfplatz, Natursee und einem Thermen- und Wellnesszentrum.

Foto: zsg

CHRISTINE KÜNZLER

«La «Terrasse de Gstaad» ist ein Projekt, das in der Schweiz einmalig wäre: Auf der Talsohle zwischen Schönried und Saanenmöser ist ein Ferienresort geplant, das der Region neue Impulse verleihen und vor allem neue und jüngere Gäste im mittleren Einkommenssegment bringen soll. «Wir wollen weg vom ausschliesslichen Luxussegment», sagte der Gstaader Tourismusdirektor Roger Seifritz anlässlich der Projekt-Präsentation in Bern. Kostenpunkt des Ferienresorts: 265 Millionen Franken. «Wir sind überzeugt, dass die Finanzierung machbar ist», gibt er sich zuversichtlich.

Geplant sind zwei Hotels, eins mit 200 Betten, eins mit 400 Betten und einer Wellnessanlage. Die Initianten wünschen sich eine Hotel-Kette, die eines oder beide Häuser übernehmen soll. Im Parahotelleriebereich sind 30 Chalets mit 400 Betten projektiert. Zehn Häuser sollen verkauft werden – zur Querfinanzierung des Resorts. Geplant sind weiter: ein Golfplatz – zugänglich für jedermann – ein Wellness- und Gesundheitszentrum, ein Naturbadesee, zusätzliche Spazier- und Wanderwege sowie «Schau- und Bergbauern-Betriebe, in denen einheimische Produkte hergestellt werden. Geht es nach den Initianten, ist das Resort bis 2010 realisiert.

DER KANTON BERN ZEIGT SICH INTERESSIERT

«Wir wollen kein Resort mit künstlicher Prägung», stellte Seifritz klar. «Wir wollen ein Fundament schaffen, das in ökonomischer, ökologischer und sozialer Hinsicht zukunftsfähig ist.» So sollen beispielsweise auch Teile des Gebietes renaturiert werden. Für das Projekt Modell gestanden sind die deutschen Resorts Bad Griesbach und Fiesensee (www.badgriesbach.de; www.fiesensee.de).

Die ersten Stellungnahmen von betroffenen Landeigentümern, Gemeinden, Tourismusvertretern und des Kantons Bern sind fast alle positiv. Der Kanton Bern hat bereits einen



«LA TERRASSE DE GSTAAD»

Das Ferienresort ist zwischen Schönried und Saanenmöser geplant. Entstehen sollen zwei Hotels, Chalets, ein Wellnesszentrum, ein Naturbadesee sowie ein Golfplatz. Das Resort soll unter anderem die bestehende Infrastruktur besser auslasten und zusätzliche Marketingmittel für die Region generieren.

Ansprechpartner bestimmt, der das Projekt begleiten wird. Adrian Studer, Vorsitzender der Geschäftsleitung des Amts für Berner Wirtschaft: «Wir sind an diesem Projekt sehr interessiert. Es weist einen realistischen Zeithorizont auf und der Einbezug der Grundeigentümer und der Gemeinde Saanen ist sichergestellt.»

Das Projektteam hat auch einige Vorarbeiten geleistet: der Businessplan steht bereits (vgl. Kasten). Mit im Projektteam sind neben Seifritz die drei Hoteliers Heiner Lutz, Laurenz Schmid und Bruno Kernen, der Architekt Gottfried Hauswirth sowie der Golf-Manager Heinz Reber.

EIN PROJEKT FÜR DIE GANZE BEVÖLKERUNG

«Wir wollen mit dem Projekt eine langfristige Lebensgrundlage für die einheimische Bevölkerung schaffen», sagt Seifritz. «La Terrasse de Gstaad» soll «eine wirtschaftlich erfolgreich und nachhaltig operierende touristische Unternehmung werden, welche die vielfältigen Angebote der Region ideal vernetzt.» Die bereits bestehenden Angebote und die Hotels sollen integriert und die bestehende Infrastruktur wie zum Beispiel die Bergbahnen, besser genutzt werden.

Die Bergbauern, deren Zukunft unsicher ist, könnten für andere Aufgaben wie jene der Pflege der Golfplätze oder der Animation in

den Hotels umgeschult werden. Das Projektteam rechnet damit, dass «La Terrasse de Gstaad» der Region 300 neue Arbeitsplätze und jährlich über 110 Millionen Franken bringt.

DAS RESORT ALS «DYNAMISCHES ZUGPFERD»

Das Resort soll einerseits zusätzliche Hotelbetten schaffen und andererseits die bestehenden das ganze Jahr über füllen. Die durchschnittliche Auslastung der Gstaader Betriebe beträgt jetzt 41 Prozent – auf das ganze Jahr gerechnet. Dagegen sind «Fleesensee» und «Bad Griesbach» zu über 80 Prozent ausgelastet. Kurz: das Resort soll zum «dynamischen Zugpferd der Region» werden und die Abhängigkeit vom Klima verringern.

Die Hoteliers sehen laut Laurenz Schmid, Präsident des regionalen Hoteliersvereins, im geplanten Resort eine Ergänzung und keine Konkurrenz: «Sie erkennen den Attraktivitätsschub, den das Resort der Region bringt.» Kleine Betriebe würden ihre Innovationen sonst nicht tätigen können, befürchtet Schmid.

WIE WIRD DAS PROJEKT UMGESETZT?

Die Trägerschaft des Ferienresorts soll möglichst breit abgestützt sein. «Wir wollen keinen Einzelinvestor, der dann Machtansprüche geltend ma-

chen kann», so Seifritz. Bis im Frühling des nächsten Jahres will das Projektteam eine Aktiengesellschaft bilden. «Erste positive Zusagen» seitens möglicher Investoren seien bereits eingetroffen. Wie das Management der-einst aussehen soll, ist jedoch noch offen. Im Jahr 2006 soll mit dem Bau begonnen werden. Ab 2007 wären die ersten Elemente bezugsbereit. Der Baubeginn der Hotels ist auf 2007 beziehungsweise 2008 festgelegt.

Vor einigen Tagen sind Behörden und Bevölkerung der Region über das Grossprojekt informiert worden. Jetzt

wird sich wohl hier und dort Widerstand manifestieren. «Wir rechnen mit Einsparungen von Umweltschützern», bestätigt Seifritz. «Deshalb wollen wir die Umweltschutzorganisationen frühzeitig in das Projekt einbinden.» Mögliche Oppositionen befürchtet er auch im Bereich Zonenplanänderung. Letztlich aber dürfte die Finanzierung entscheiden, ob die Vision «La Terrasse de Gstaad» Realität wird.

Nähere Details zum Projekt im Internet unter www.latterasse-gstaad.ch. Hier wird laufend über den Projektstand informiert.

Die Finanzierung des Ferienresorts

265 Mio. Franken soll das ambitionöse Projekt «La Terrasse de Gstaad» kosten. Davon sind je 36 Mio. Franken für die beiden Hotels budgetiert. So soll das Projekt finanziert werden: 42 Mio. Franken aus dem Verkauf der Chaletseinheiten, 107 Mio. durch die Banken, 8 Mio. durch die öffentliche Hand und so weiter (die Initianten rechnen mit 4 Mio. zusätzlichen Steuereinnahmen), 108 Mio. durch Eigenkapital, davon 15 Mio. durch Auftragnehmer, 10 Mio. durch lokale und regionale Aktionäre, 83 Mio. durch eine Investorengruppe.

Die Initianten gehen davon aus, dass die Hotellerie jährlich 38 Mio.

Franken Umsatz bringen wird, dass die Ferienwohnungen 4 Mio., die Wellness- und Golfangebote 22 Mio. und das Merchandising (und anderes) 2 Mio. generieren werden. Der Businessplan sieht weiter 48 Mio. Franken Aufwand vor Zinsen und Abschreibungen vor. Davon jährlich 30 Mio. Franken Betriebsaufwand für die beiden Hotels. Der EBITDA des Ferienresorts wird auf 18 Mio. Franken geschätzt.

Die Kosten für die Entwicklung des Projekts, die seit einem halben Jahr läuft, tragen der Gstaader Hoteliersverein, die Gemeinden und Gstaad Saanenland Tourismus. Nächstes Jahr soll die AG verantwortlich sein. CK

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

eco bar
Die beste Adresse
für Minibars
und Zimmersafes:
www.ecobar.ch
Da finden Sie alle Modelle und Preise

Ecobar AG
5621 Zufikon
Telefon 056 631 90 60
Fax 056 631 90 91
info@ecobar.ch

noteljob
Die Stellenvermittlung
für Hotellerie
und Gastronomie

Suchen Sie ...
MitarbeiterInnen?
eine neue Stelle?

Telefon 031/370 43 33
Fax 031/370 43 34
hoteljob.be@swiss-hotels.ch
www.hoteljob.ch

Miele
Service-Abonnement.
Vollgarantie
mit Bonus.

Rufen Sie an!
Miele Professional
Telefon 056 417 24 62

Damit Ihre
Ferienangebote
keinen Urlaub
machen:

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

LOX-20/35 Zimmersafe
● zwei verschiedene Grössen
● Verschluss auch mit Pfand- oder
Zylinderschloss möglich

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

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

**Wir verkaufen - vermieten
Ihren Betrieb ...**

**Haben Sie einen interessanten Betrieb
zu verkaufen - zu vermieten?**

**Haben Sie eine Dokumentation welche
das wirtschaftliche Potential Ihres
Betriebes aufzeigt?**

**Wir haben die Kontakte zu den Interessen-
ten, welche eine neue Herausforderung
suchen oder sich selbständig machen wollen.**

Poststrasse 5, CH-8808 Pfäffikon SZ
055/410'15'57 - 075/422'37'24
Fax 055/410'41'06

Kreuzlingen TG

Zu verkaufen im Zentrum

Wohn- u. Gewerbeliegenschaft

Hotel mit 21 Zimmern, Bistro 25 Pl.,
mit Café Boulevard, 24 Pl.,
Night Club, 160 Pl., Kiosk,
Vereinslokal (ca. 300 m²),
4-Zi-Wirtswohnung, 4. OG,
4 1/2-Zi-Penthouse-Whg., 5. OG mit
Lift direkt in Whg., Dachterrasse, ca. 50 m²
(teilweise gedeckt),
6773 m² umb. Raum, 902 m²
Grundstückfläche, 4 Einzelgaragen,
8 Parkplätze. Über 10% Rendite.

VP Fr. 3 050 000.-

E-Mail: thoma.immo@tgneth.ch
Internet: www.immopool.ch/thoma

THOMA
Immobilien Treuhand AG

THOMA Amriswil 071 411 37 11

KATAG

Im Auftrag unserer Mandantin
- der Politischen Gemeinde Jona -
vermieten wir per 1. März 2004 das

Hotel-Restaurant Kreuz und Gemeindezentrum in Jona (SG)

Das Objekt liegt an bester Verkehrs- und
Passantenlage inmitten der attraktiven
städtischen Gemeinde Jona.

Das Raumprogramm umfasst:

- Zwei Restaurants	115 Plätze
- Terrasse	94 Plätze
- Saal und	
Konferenzräume	total 785 Plätze
- 8 Hotelzimmer	16 Betten
- Parkplätze/Tiefgarage	90 Plätze

Wir suchen einen qualifizierten und krea-
tiven Gastro-Profi, der seine Erfahrung
und Ideen in diesen aussergewöhnlichen
Betrieb einbringen und verwirklichen
möchte. Da der Betrieb in den
nächsten Jahren umgebaut wird, be-
steht die Möglichkeit, als Mieter das
Projekt und die Neuausrichtung aktiv
mitzugestalten.

Details zum Angebot erhalten Sie aus
der Vermietungsdokumentation, die bei
der KATAG für Sie bereit ist.

Stephan Kurmann freut sich bis am
31. Oktober 2003 auf Ihre schriftliche
Bewerbung

KATAG TREUHAND
ARSENALSTRASSE 40, 6011 KRIENS
TEL. 041-317 37 37 / FAX 041-317 37 38
katag@katag.ch / www.katag.ch
158016/172723



Zu verpachten Wirtshaus zur Grabachern Selzach

Das Wirtshaus liegt ausgehend Selzach Richtung Grenchen, an
der stark frequentierten Hauptstrasse Solothurn-Biel. Ein idealer
Treffpunkt für jedermann zu jeder Zeit. Der ganze Betrieb ist
total saniert.

Originelles Grotto mit italienischen Spezialitäten (45 Plätze),
Bankett-Saal im 1. Stock ideal für persönliche und geschäftliche
Anlässe bis 60 Personen. Heimeliges Speisestübeli (30 Plätze) für
den anspruchsvollen Gaumen. Bauerngaststube mit Buffet-Bar
(45 Plätze), wirtschäft und gemütlich. Grosse sonnige Garten-
terrasse (50 Plätze) mit Kinderspielfeld. Grosser Parkplatz (50
PW) auch für Cars. Sonntag und Montag Ruhetag.

Wir suchen ab Frühjahr 2004 ein Wirtspaar als neue Pächter.
Wir offerieren sehr günstige Mietbedingungen (Umsatz oder
Festzins) und ermöglichen auch jungen Fachkräften eine gute
Existenzmöglichkeit.

Wirtshaus zur Grabachern, Bielstrasse 20, 2545 Selzach
Tel 032 641 15 34, www.grabachern.ch

Interessenten melden sich bei Herrn Urs Karli
ukarli@the-hotel.ch

Lago di Lugano

Wir verkaufen an bester Lage,
direkt am See

rentables ***Hotel

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

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

158130/247804

Gsell & Partner

Kompetenz in Hotellerie und Restauration.

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

Wir **verhandeln** für Sie, denn
wir kennen die in Krisen verfolgten
Strategien der Banken. Wir setzen
unsere guten Namen und unsere
Erfahrung im Umgang mit Banken für Sie ein:

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

Absolute Diskretion ist für uns
selbstverständlich.

Herr Urs Gsell persönlich

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

IMMOBILIER



Ecole Hôtelière de Genève "ES"

ECOLE SUPÉRIEURE «ES» DE MANAGEMENT
RECONNUE PAR LA CONFÉDÉRATION SUISSE

Une institution de GASTRO SUISSE depuis 1914

1^{er} cycle (18 mois)

Diplôme de Cadre
en gestion hôtelière
et en restauration

2^{ème} cycle (12 mois)

Diplôme de
Restaurateur-Hôtelier «ES»
Restauratrice-Hôtelière «ES»

Début des sessions: fin avril et fin octobre



Av. de la Paix 12 • CH-1202 Genève
Tél. 022 919 24 24 • Fax 022 919 24 28
info@ehg.ch • www.ehg.ch



Stadt Zürich

gut gehendes

Hotel

per 1. November 2003 zu vermieten.

Offerten unter Chiffre 158013, hotel +
tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

158013/417809

Côte d'Azur

zu verkaufen
an bester Lage, 100 Plätze

TOP-In-Restaurant

Abblösessumme 1.25 Mio. SFR

Informationen:

Kähni Treuhand AG

Acheregstrasse 10

CH-6362 Stansstad

TEL: 041 618 26 28

Fax: 041 618 26 19

E-Mail: info@kahntreuhand.com

AUS- UND WEITERBILDUNG

Italienisch in Florenz

Spezialangebot:

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

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

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

153472/390239



In kurzer Zeit zum Erfolg durch praktisch
anwendbares FRANZÖSISCH
CCIEL, Negressaune
F-79370 CELES/BELLE
Telefon: 0033-5-49-279 275
Fax: 0033-5-49-272 179
E-Mail: cciel@melecom.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

Sprachausbildung

an hervorragenden Schulen in
England USA Kanada Australien
Neuseeland Frankreich Italien
Annamarie Rolf Frischknecht Tel 01/826 39 58
www.sprachausbildung.ch

ANZEIGEN

www.zuendhoelzer.ch

Über Stadt und Land und von Berg und Tal.



Nirgendwo gibts mehr Stellenangebote.

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

Gewinn trotz Reiseblaute

Thomas Cook. Europas zweitgrösster Reisekonzern Thomas Cook, gemeinsame Tochter von Lufthansa und Karstadt-Quelle, hat trotz der anhaltenden Reiseblaute im dritten Quartal einen Betriebsgewinn erwirtschaftet. Das Ergebnis vor Zinsen, Steuern und Abschreibungen (EBITDA) beträgt 118 Mio. Euro (182 Mio. Franken); Vorjahr: 190,7 Mio. Euro. Die Buchungseingänge für die Wintersaison liegen gemäss Mitteilung mit 5,4% im Plus. *KJV/sda*

«Minimalpreis erreicht»

Ferienreisen. Ihr Preis hat laut Thomas Stirnimann, Generaldirektor von Kuoni Schweiz, seine Minimalhöhe erreicht. Momentan seien Malediven und Karibik (Dominikanische Republik und Kuba) die gefragtesten Feriendestinationen, sagte Stirnimann im Interview mit zwei Westschweizer Zeitungen. Im ersten Semester 2003 sind Kuonis Verkäufe um 17% auf 1,38 Mrd. Franken, der Reingewinn um 7% auf 44,1 Mio. Franken gestiegen. *KJV/sda*

«Gratis mit Gästekarte»

Interlaken. Im Juli und August nutzten die Gäste von Interlaken, Matten und Unterseen die Gästekarte für Fahrten zum Nulltarif im öffentlichen Verkehr. Der Versuch sollte Aufschluss über die Nachfrage für ein ganzjähriges Angebot geben. Gemäss Erhebungen und Hochrechnungen wurden im Juli und August mit der Gästekarte rund 82 000 Fahrten ausgeführt: eine Nachfragesteigerung von rund 140% gegenüber dem Vorjahr. Mit einem Fahrtenanteil von 30% wurde der

Ortsbus Interlaken am meisten frequentiert; auf sonst übliche Autofahrten ins Ortszentrum wurde – besonders von Camping-Gästen – verzichtet.

«Der überwältigende Erfolg», betont Interlaken Tourismus in einer Pressemitteilung, «muss für die Partner aus Tourismus, Gemeinden und ÖV Ansporn sein, für nächstes Jahr eine definitive Regelung zu finden. In diese müssten möglichst auch die Orte Bönigen, Ringgenberg und Wilderswil integriert werden.» *KJV*

100 Jahre «Pro Jura»

Tourismusorganisation. Pro Jura, die älteste Tourismusorganisation der Westschweiz, hat in Moutier BE ihren 100. Geburtstag gefeiert. Der politisch unabhängigen Vereinigung gehören rund 2000 Mitglieder an. Ihr Ziel ist es, den Jura als Landschaft ohne Kantons Grenzen und mit historischem Erbe zu vertreten. Das Gebiet seiner sieben Bezirke erstreckt sich inzwischen auf die drei Kantone Bern, Jura und Basel-Landschaft. *KJV/sda*

Eine optimale Wintersaison

Lenzerheide. Die Rothornbahn und Scalottas AG steigerte im Geschäftsjahr 2002/03 den Betriebsertrag um 7,5% auf 16,8 Mio. Franken. Nach einem verregneten Sommer konnten die Bahnen und Restaurants von einem optimalen Winter profitieren. Gegenüber dem Vorjahr nahm der Winterverkehrsertrag um 13,5% auf 9,6 Mio. Franken zu. Auch die Restaurants erzielten laut Medienmitteilung überproportionale Umsatzzuwächse. *MW*

JÜRGEN STETTLER

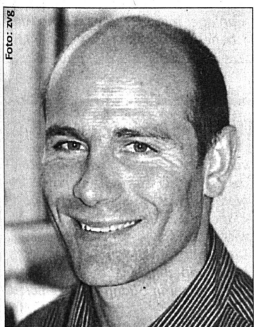
«Antizipation der Zukunft»

Der Leiter des Instituts für Tourismuswirtschaft (ITW) Luzern zur Tagung vom 6.11.: «Wie reisen wir übermorgen? Einblicke in die Zukunft des Tourismus».

INTERVIEW: KARL JOSEF VERDING

■ «Wie reisen wir übermorgen?» – Welchen Zeithorizont hat die Fragestellung der Veranstaltung?

Sie hat einen Zeithorizont von 10 bis 15 Jahren, das heisst bis 2013–18. Wir haben diese Zeitperiode in Anlehnung an das 15- bzw. 10-jährige Bestehen der Höheren Fachschule für Tourismus HFT und des ITW gewählt. Zu Beginn wird Thomas Bieger als Einstimmung einen Blick zurück auf Ereignisse der Gründerjahre 1988 und 1993 werfen. Daraus ergibt sich ein Zeithorizont von total rund 30 Jahren.



Jürg Stettler leitet das Institut für Tourismuswirtschaft Luzern.

■ Wer ist vor allem angesprochen, um an dieser Tagung teilzunehmen?

Zielpublikum sind Leitungspersonen und Mitarbeiter aus touristischen Unternehmen. Letztlich geht es bei der Unternehmensführung auch um die Antizipation der Zukunft. Wir möchten mit unserer Veranstaltung dazu einen Beitrag leisten.

■ Auch die Studierenden sollen zu Wort kommen. Wie soll das geschehen, und mit welcher Absicht?

Die Studierenden haben sich im Rahmen des Unterrichts mit diesem Thema beschäftigt. Sie werden die Ergebnisse im Rahmen von drei Kurzreferaten sowie in schriftlicher Form an Marktständen präsentieren.

■ Versprechen Sie sich von der Veranstaltung auch Feedback und Anregungen für die weitere Arbeit?

Wir erhoffen aus der Veranstaltung wertvolle Erkenntnisse und Impulse für unsere Arbeit, sei es für den Unterricht an der HFT, den neuen FH-Studiengang Tourismus und Mobilität oder die Projektarbeit des ITW. In 10 bis 15 Jahren werden wir wieder zurückblicken können und sehen, welche Prognosen sich wie erfüllt haben.

GASTFREUNDLICHKEIT

Der Papiertiger wurde greifbar

In Lenzerheide wurde das ST-Gastfreundlichkeitsprojekt «Enjoy Switzerland» in einer Kick-off-Veranstaltung der Bevölkerung vorgestellt. Das Feedback ist gut. Der Know-how-Transfer ist aufgeleitet. Weitere Pilotdestinationen des Projekts sind Scuol, Zermatt und Villars.

■ GREGOR WASER

Im ersten der vier Orte, die in das Gastfreundlichkeitsprojekt «Enjoy Switzerland» von Schweiz Tourismus involviert sind, ist der Startschuss gefallen. Am vergangenen Freitag wurde in Lenzerheide bei einer Kick-off-Veranstaltung der Bevölkerung das neue Qualitätsbekenntnis näher gebracht. Die drei weiteren Orte, die als Pilot-Destinationen bis im Frühling 2006 mit dabei sind, werden nun ebenfalls ihre Bevölkerung und die gesamte lokale Tourismusszene über Ziele, Massnahmen und Vorstellungen informieren. Die Infoveranstaltung in Scuol fand gestern statt, jene in Zermatt folgt am 5. Dezember und jene in Villars am 10. Dezember.

«AUFRUCHSTIMMUNG IST AUSZUMACHEN»

Für die «Enjoy-Switzerland»-Projektleiterin in Lenzerheide, Yvonne Vogel, fällt das Fazit nach der ersten öffentlichen Informationsveranstaltung sehr gut aus: «Wir konnten 140 Leute begrüssen, unsere Erwartungen sind übertroffen. Und der von uns abgegebene Fragebogen wurde durchwegs positiv beantwortet. Die Zielsetzung konnte den Leuten näher gebracht werden.» Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer der Infoveranstaltung hätten einen guten Querschnitt der Bevölkerung dargestellt, vom Hoteller über den Landwirt bis zur Coiffeuse. Yvonne Vogel: «Es war eine Aufbruchstimmung auszumachen.» Nicht mehr die grundsätzliche Frage, was das Projekt nun genau bezwecken soll,

Foto: Photopress/Stankiewicz



PILOTDESTINATION LENZERHEIDE

Lenzerheide übernimmt das Qualitätsbekenntnis «Enjoy Switzerland». Ein Bild aus dem Kinderprogramm der Ferienregion: Der Geologieweg auf dem Rothorn erzählt mit diversen Stationen und Tafeln Wissenswertes über die Geschichte der Alpen.

sei im Raum gestanden, sondern das konkrete Interesse, wie etwa die Landwirtschaft oder Nachbarorte einzubinden seien.

QUALITÄT UND INSZENIERUNG

Die Bedeutung der Infoveranstaltung und des Projekts generell unterstrichen auch die Anwesenheit und die beiden Referate von Schweiz-Tourismus-Direktor Jürg Schmid und Professor Hansruedi Müller vom FIF der Uni Bern. Schmid erläuterte die Visionen und Chancen des Tourismuslandes Schweiz, Müller unterstrich die Bedeutung der Qualität und gab wertvolle Tipps zum Thema «Inszenierung» ab.

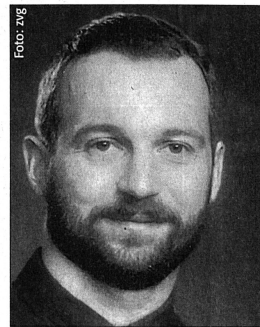
Die grundsätzliche Frage, was das Projekt überhaupt soll, wurde seitens der Veranstaltungsteilnehmer nicht

mehr gestellt. Offensichtlich haben es die Verantwortlichen geschafft, den theoretischen Charakter zu entschärfen und das Projekt mit greifbarem, konkretem Inhalt zu versehen.

PROJEKTEAMS IN VIER PILOTDESTINATIONEN

Angetan von dem lancierten Projekt zeigte sich anlässlich der Kick-off-Veranstaltung in Lenzerheide auch Oliver Federspiel, Direktor von Graubünden Ferien. Er geht davon aus, dass die beiden Pilotdestinationen Scuol und Lenzerheide dank der Vorarbeit der ganzen Tourismusregion einen wichtigen Input bei der Qualitätssteigerung liefern können. Eine konkrete Botschaft, die in Lenzerheide unterstrichen wurde: Die Bedürfnisse des Gastes sollen ins Zentrum gestellt werden – und nicht jene des einzelnen

Betriebes. In den vier Pilotdestinationen sind Projektteams am Werk, die nun den Prozess weiterführen. Neben Yvonne Vogel (Lenzerheide) heissen die Projektverantwortlichen Michaela Rossi (Scuol), Kathrin Peterer (Villars) und Urs Abgottspon (Zermatt). Sie stehen jeweils Teams vor, die aus Vertretern der Hotellerie, Parahotellerie, Restauration, dem Handel und Gewerbe, aber auch der Seilbahnen und der Gemeinde bestehen. Aus dem zunächst erstellten Stärken-Schwächen-Profil werden Massnahmen abgeleitet und diese auf die einzelnen involvierten Betriebe und Organisationen heruntergebrochen.



Mauro Ghirardi ist Koordinator des Projekts bei Schweiz Tourismus.

Frank Miller im Kopf: Von der Vision über Know-how zur Praxis

Die Gesamtkoordination bei Schweiz Tourismus unterliegt Mauro Ghirardi, dem der Job übertragen wurde, das grosse Echo aufzufangen, das Jürg Schmid «Frank-Miller-Rede am Ferientag 2002» ausgelöst hatte. Darin umriss Schmid seine Vision, wie und mit welchen Eindrücken sich ein einzelner Ferientag künftig durch die Schweizer Tourismuslandschaft bewegen könnte.

Für Ghirardi heisst es nun, die Inputs aus dem bestehenden Wissen um die Bedeutung der Gastfreundlichkeit in die Praxis umzusetzen. «Es ist ja nicht so, dass bisher nichts gemacht wurde, und auch mit der Freundlichkeit steht es gar nicht so schlecht», erläutert

er. Doch gerade weil die Schweiz mit dem Problem höherer Preise zu leben habe, werde hinsichtlich der Qualität mehr erwartet: «Wenn der Gast sechs schöne Tage hatte und am letzten Tag noch zwei schlechte Erlebnisse, bleibt ein negativer Eindruck haften. Wir müssen versuchen, durchgängig Qualität zu bieten.»

Total belaufen sich die Aufwände des gesamten Projektes auf eine Million Franken. Neben den Personalaufwänden fliesst das Geld in Schulungen, gedruckte Mittel und Entwicklungsaufwand. Ist die Gästebefragung an allen vier Orten abgeschlossen, werden die konkreten Massnahmen aufgelegt. Ghirardi dazu: «Nicht jeder

Ort hat mit den gleichen Problemen zu kämpfen. Vielleicht merkt der eine Orte, dass er gar nicht die richtige Zielgruppe anspricht oder die Werbemittel nicht auf die Zielgruppe ausgerichtet hat.» Grossen Wert legen die «Enjoy-Switzerland»-Projektverantwortlichen auch auf das STV-Qualitätslabel. «Wir möchten das «Q» breit implementieren, denn ein höherer Preis ist mit einer hohen Qualität zu rechtfertigen», sagt Ghirardi. Und für genauso wichtig erachtet er den Know-how-Transfer: «Es ist nicht so, dass unter geschlossenem Deckel gewerkelt wird.» Besonders am nächsten «Ferientag» erhofft er sich eine breite Diskussion zum Thema. *GW*

Reklame

www.kippkessel.ch

HOTEL ALPENBLICK IN ZERMATT

«Emotional mit dem Hotel verbunden»



DREI GENERATIONEN «ALPENBLICK»

Heidy Pannatier-Julen mit ihrem Sohn Pierre-André Pannatier, der das Hotel heute führt, und dessen Familie. Seit nunmehr 100 Jahren ist das Hotel Alpenblick im Besitz der Familie Pannatier.

Der Familienbetrieb «Alpenblick» in Zermatt feiert dieses Jahr das 100-jährige Bestehen. Ein Buch fasst die Geschichte zusammen. Direktor Pierre-André Pannatier ist mit seinem Haus emotional verbunden. Er kennt die Geschichten, die sich im Hotel angesammelt haben.

MARCEL WÄLTJ

«Lieber klein, aber fein», sagt Pierre-André Pannatier, der das 3-Sterne-Hotel Alpenblick in Zermatt nun in der dritten Generation führt. Er habe sich vorgenommen, aus dem Hotel, das seit 100 Jahre besteht, ein gutes – am liebsten das beste – 3-Sterne-Hotel zu machen. Die 100-jährige Geschichte der Familien Pannatier und des «Alpenblicks» ist nun im Jubiläums-Buch «100 Jahre Hotel Alpenblick Zermatt» zusammengefasst worden (siehe Fussnote).

Durch die familiäre Tradition erhält das «Alpenblick» für Pannatier einen speziellen Wert. «Ich weiss noch, welche Wände mein Vater mit dem Hammer selber herausgeschlagen hat», erzählt er. Durch diese Emotionen sei das Haus für ihn nicht primär eine Finanzquelle, sondern ein Lebenswerk. «Oft haben die Direktoren zu ihrem Hotel keine emotionale Bindung mehr. Doch gerade dieser Bezug wäre sehr wichtig.»

mit dem Gast direkt an der Bar besprochen werden. Dieser persönliche Kontakt mit den Gästen sei ein wichtiger Aspekt der Gastfreundschaft, der in diesem Haus eine grosse Bedeutung zukomme.

Seit den Sechzigerjahren sei die Anzahl Arbeitnehmer im «Alpenblick» stabil geblieben. Die Arbeit in den Hotels habe sich in den letzten 100 Jahren massiv verändert: Computer, Waschmaschine – alles technische Fortschritte, die doch einiges erleichtert oder manchmal vielleicht auch erschwert haben.

Für Pannatier stellt die Lohnpolitik auch in Zukunft einen wichtigen Faktor dar. «Wenn bei uns jemand im Service oder an der Réception eine Sprache mehr kann, kriegt er oder sie auch selbstverständlich 200 bis 300 Franken mehr Lohn.»

Die 100-jährige Geschichte des «Alpenblicks» ist unter anderem in Französisch und Japanisch auf einer dem Buch beigelegten CD als Hörspiel festgehalten. Das Buch kann über www.reconline.ch/alpenblick bestellt werden.

Das Hotel Alpenblick

Besitzer Pierre-André Pannatier arbeitet seit 19 Jahren im Familienbetrieb und hat ihn vor 13 Jahren von seinem Vater übernommen.

Mit den 60 Betten, verteilt auf die 32 Zimmer, erzielt das Zermatter Hotel Alpenblick einen Umsatz von jährlich rund 1,7 Millionen Franken. Die jährliche Bettenauslastung beträgt 60 Prozent. Im 3-Sterne-Hotel Alpenblick sind 15 bis 18 Mitarbeitende beschäftigt. Dem Hotel ist noch das Appartementhaus Bonatti angegliedert. Seit 1999 bietet das Haus den Gästen eine Wellnessanlage mit finnischer Sauna und beheizter Marmorliege. MW

PERSÖNLICHER KONTAKT ZU DEN GÄSTEN

Durch die relativ kleine Anzahl Zimmer – das Hotel verfügt über 32 – ist der persönliche Kontakt zu den Gästen auch für den Direktor noch möglich. Die Gäste schätzen dies, sagt Pannatier. So könnten beispielsweise auch Wünsche und Reklamationen

Aus dem Buch: Ein dubioser «Crampi»

In den 20er-Jahren war ein erster «Crampi»* in Zermatt. Er stammte aus Amerika. Als einer der Ersten blieb er den ganzen Winter über im Dorf. Privat hatte er bei einer Familie einen günstigen Wohnplatz erhalten. Auffallend war sein grosser schwarzer Hut. Ansonster war er immer schick gekleidet. Bei den Kindern in Zermatt war er sehr beliebt, da er die Taschen voller Bonbons hatte und diese an die Kinder verteilte. Wenn er irgendwo auftauchte, liefen ihm die Kinder bald hinterher. Der Grund seiner Anwesenheit war allgemein unbekannt. Es wurde aber vermutet, dass er sich aus irgendeinem Grund in Zermatt

versteckte. Hier in der abgeschiedenen Bergeinsamkeit vermutete ihn niemand. Im Sommer verschwand er manches Mal, kehrte zurück und ging wieder. Das war sehr geheimnisvoll. Dann hörte man längere Zeit nichts mehr von ihm, bis es eines Tages hiess, er sei in Südamerika ermordet worden. MW

Auszug aus dem Buch «100 Jahre Hotel Alpenblick Zermatt – Ein Jahrhundert Zermatter Gastfreundschaft». Geschrieben von Heidy Pannatier-Julen.

* «Crampi» hiessen die meist jungen, unbeschwerten Menschen, die die Berge auf eigene Faust, d.h. ohne Bergführer, in Angriff nahmen.

Foto: zvg



DIE «PENSION DES ALPES»

Im Jahre 1903 wurde das heutige Hotel Alpenblick in Zermatt gebaut.

Anzeige

Cafitesse
professional coffee system

IGEHO
Halle 2.1, Stand H54

Kaffee- und Milchezubereitung
in Spitälern und Heimen,
zentral in der Küche



In der Küche, im Speisesaal oder am Speiseverteilband werden Kaffee und Milch frisch zubereitet und portioniert, die richtigen Mengen zur rechten Zeit, ohne Verluste.

Ein stufenlos verstellbarer Hubwagen erleichtert die Bedienung, das Füllen und Reinigen des Milcherhitzers.

DOUWE EGBERTS



Coffee Systems

repa
GETRÄNKESYSTEME

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

Rettung für das «Schloss Steinegg»

Hüttwilen. Das in Konkurs geratene Hotel Schloss Steinegg wird ab dem 1. Oktober von einer neuen Betriebsgesellschaft geleitet. Damit sind die Arbeitsplätze gesichert.

Peter C. Spleiss, Hauptaktionär der Schloss Steinegg AG, musste Ende August die Bilanz deponieren. Seit zwei Jahren war er auf der Suche nach einem geeigneten Nachfolger – und wurde nicht fündig. Auf Grund der ungenügenden Ertragslage, mangelnder Liquidität und fehlenden Investi-

tionsmitteln wäre die Weiterführung des Hotels ohne Schaden für Mitarbeitende, Partner und Lieferanten nicht mehr möglich gewesen, heisst es in einer Pressemitteilung.

Das Konkursamt stellt der neuen Betriebsgesellschaft, die aus dem Geschäftsführer des Hotels, Tom Stüdl, Unternehmern und anderen Personen aus der Ostschweiz besteht, die Liegenschaft als Mietobjekt zur Verfügung. Parallel dazu hat die Thurgauer Kantonalbank als Hauptgläubigerin zu dieser

Lösung Hand geboten. Stüdl, der das Haus seit vier Jahren führt, will das Hotel mit einem «effizienten Kostenmanagement und einer klaren Marketingstrategie» aus der Verlustzone führen. Mittelfristig sollen die Infrastrukturen im Bereich Therapie und Wellness verbessert werden, heisst es weiter. Das Hotel Schloss Steinegg bietet seit über 100 Jahren Fasten- und Vitalkuren an. Diese Ausrichtung und Angebote sollen auch in Zukunft das Hotel prägen. MW

«Es sind sehr wissbegierige Leute»

Praktikanten. Im Rahmen des Projekts «Praktikanten aus Osteuropa» bieten Schweizer Hotels angehenden Berufsleuten aus Ungarn, Tschechien, der Slowakei und der Ukraine die Möglichkeit, sich vier Monate lang Fachwissen anzueignen. Hinter dem Projekt stehen die Hotelfachschule Thun und hoteljob von hotelleriesuisse. «Wir haben bisher sehr gute Erfahrungen mit Hotelfachschülern aus osteuropäischen Ländern gemacht», sagt Miriam Bandekow, Personalchefin des

Hotels Sunstar, Grindelwald. Dieser Meinung schliessen sich weitere von der htr befragte Hoteliers an. «Es sind sehr wissbegierige Leute», lautet der Tenor. Die deutsche Sprache sei für sie kein Problem, während sie sich mit Englisch eher schwer täten. Sowohl für die Stammebelegschaft als auch die Gäste sei es interessant, mit Praktikanten aus osteuropäischen Ländern kommunizieren zu können. Ihre positive Arbeitsauffassung falle einem sogleich auf. Andreas Küenzi,

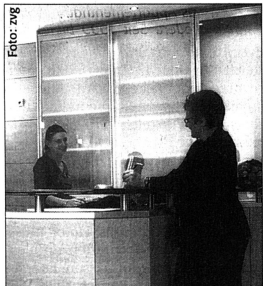
Direktor des Sporthotels Rütli, Gstaad, sieht in diesen Praktikanten Leute, «die für jedes Team eine wertvolle Ergänzung darstellen». Markus Luder, Hotelier des «Beau-Site», Adelsboden, warnt davor, in den Praktikanten billige Arbeitskräfte zu sehen. «Sie brauchen ein gutes Coaching, was einen entsprechenden Aufwand kostet.» Auch müsse man sich der Verantwortung bewusst sein, die man mit der Aufnahme von osteuropäischen Praktikanten übernehme. TRU

HOTEL STERNEN OERLIKON

Neu gestalteter Empfang

Der Empfangsbereich des Traditionshotels «Sternen» in Oerlikon wurde für 250 000 Franken umgebaut. Weitere Umbauetappen sollen folgen.

Helles Holz und die Farbe Beige wirken laut Hoteldirektorin Susy Pfister «einladend» auf die Gäste – vornehmlich Businessgäste und Gäste aus der Messeszene. Diese finden in der Hotelhalle neu einen Businesscorner, eine Kaffee-Ecke und eine Bar. Damit ist diese erste Etappe der vorgesehenen umfassenden Sanierung des Hauses abgeschlossen.



Neuer Empfang, um Ansprüchen von Businessleuten zu genügen.

Finanzieren liess sich die Neugestaltung des Hotelpflichtbereichs aus selbst erarbeiteten Mitteln. Auch die nächste Etappe, die für das Jahr 2004 vorgesehene Neumbölierung der Zimmer, will die Hotel Stern Oerlikon AG aus eigener Kraft bewerkstelligen. «Den in drei bis vier Jahren fälligen Hotelumbau müssen wir indessen wohl mit Hilfe von Bankkrediten bezahlen», sagt Susy Pfister. Mit der Neugestaltung des traditionellen Hauses soll eine Erhöhung der durchschnittlichen Auslastung einhergehen. «Wir peilen eine Auslastung von durchschnittlich etwa 70% an», sagt Susy Pfister. Um dies zu erreichen, wären etwa zusätzlich 20% vonnöten. TRU

KURZ UND BÜNDIG

Elektronischer Check-out als Pilotprojekt

ArabellaSheraton bietet im Rahmen eines Pilotprojektes als erste Hotelgruppe in Europa den elektronischen Check-out an. Im Münchner «Grand Hotel» können die Gäste dank dem System «Kiosk» eigenhändig auschecken. Eine gruppenweite Lösung für alle 32 Hotels ist in Planung. TRU

HOTEL CAPRICE, WENGEN

Aussen heimelig, innen modern

Für den Pächter des 4-Sterne-Hauses «Caprice» in Wengen, Christian Aubert, geht es momentan vordringlich darum, das Hotel als «kleines, feines» Haus zu positionieren. Das Haus soll vor allem in der Westschweiz sowie im Ausland bekannter werden.

TONI RÜTTI

Das für die Promotion erforderliche Werbebudget steht zum heutigen Zeitpunkt noch nicht zur Verfügung. Die Erhöhung des Bekanntheitsgrades steht momentan noch im Vordergrund. Kontakte zu Reiseagenturen im Elsass und in Paris wurden bereits geknüpft. Wichtig ist für den Wengener Hotelier Christian Aubert auch die Mund-zu-Mund-Propaganda. Auf die kommende Wintersaison sollen diverse Werbeaktionen, namentlich Mailings, gestartet werden.

Die Zugehörigkeit zur Hotelkooperation Relais & Châteaux visiert Aubert an. Er glaubt, gute Voraussetzungen dazu geschaffen zu haben, nachdem das Hotelinterieur letzten Herbst für 650 000 Franken umgebaut worden war. Die Impulse für die Neugestaltung gab Monica Aubert, die laut ihrem Ehemann Christian Aubert eine sehr kreative Ader hat. Massive Echtholzmöbel, Schlichtheit und braune und beige Farbtöne prägen heute die Räumlichkeiten. «Dieser Stil schafft eine Verbindung zur umliegenden Natur und Bergwelt.» Ein solches Interieur erwarte man ja nicht unbedingt in einem Chalet.

VIEL RAUM UND BERGSICHT FÜR BIS ZU 790 FRANKEN

Die Gäste stammen vorab aus England, Kanada, den USA und der Suisse romande. Nach und nach melden sich vermehrt auch Gäste aus der Deutschschweiz. «Die Wirtschaftskrise bekamen wir bislang nicht so sehr zu spüren», konstatiert Aubert. Gebucht wird das Hotel Caprice von Gästen, die für den Aufenthalt in einem «klei-

Fotos: Toni Rütli



«CAPRICE», WENGEN/BERNER OBERLAND

Der Besitzer ist Engländer. Die Pächter kommen aus Frankreich und Südafrika, Gäste und Mitarbeiter aus der ganzen Welt.

nen, qualitativ hochstehenden Hotel mit guter Küche auch etwas tiefer in die Tasche greifen», wie er sagt; ein Doppelzimmer mit Blick auf die Bergwelt kostet bis zu 480 Franken, die Juniorsuite bis zu 550 Franken und die geräumige Suite bis zu 790 Franken. Das günstigste Doppelzimmer ohne Aussicht auf das Alpenmassiv ist ab 250 Franken zu haben. Das Haus verfügt über 18 Zimmer und Suiten. Ziel ist, das Hotel zu 65 Prozent auszulasten. Ist-Zustand: 50 Prozent.

GÄSTE GEWINNEN DANK GUTER KÜCHE

«Passanten, die in unserem Restaurant gut essen, wollen wir später

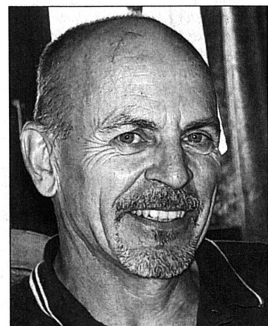
möglichst auch als Hotelgäste begrüßen können. Umgekehrt sollen die Hotelgäste von der Küche so begeistert sein, dass sie nicht mehr oder nur noch selten anderswo essen gehen und als Hotelstammgäste erhalten bleiben», sagt Aubert.

Mit dem Belgier Roel Lintermans habe er einen erstklassigen Koch engagiert. «In Paris kochte er in Häusern wie «Les Elysées du Vernet» und «Le Crillon, les Ambassadeurs», so Aubert. Sein Ziel ist, dass das «Caprice» zu einer ersten Adresse der Gastronomie avanciert. Aubert ist überzeugt, dass eine entsprechende Personalführung ein Wesentliches zum Erlangen dieses Vorgehens beiträgt. Das Haus beschäftigt bis zu

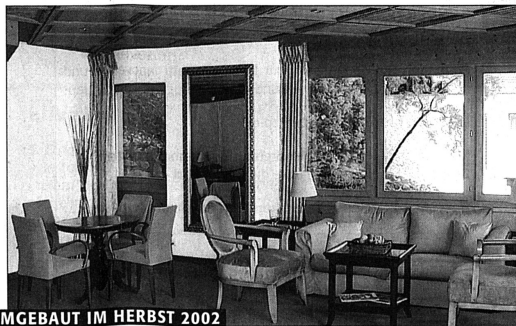
18 Mitarbeitende, die aus den verschiedensten Nationen stammen.

ALTERNATIVE ZU TRADITIONELLEN HOTELS

Ursula Mühlemann von Wengen Tourismus bestätigt Auberts Einschätzung. Sie beurteilt das Hotel Caprice «als ein gemütliches, freundlich geführtes Hotel». Es bilde eine Alternative zu der in Wengen stark vertretenen traditionellen Hotellerie. «Das «Caprice» füllt in der Gegend eine Lücke, weil es anders ist als die übrigen Häuser. Es spricht Gäste an, die für ihre Ferien etwas Kleineres und Modernes suchen.» Der Küche attestiert Ursula Mühlemann einen guten Ruf.



Der Hotelier Christian Aubert aus Frankreich war ursprünglich Skilehrer.



UMGEBAUT IM HERBST 2002

Für 650 000 Franken wurde das Chalet-Hotel modernisiert, wobei der Innenausbau auf die umliegende Bergwelt abgestimmt wurde.

Englischer Besitzer

Besitzer des Hotels Caprice, Wengen, ist der unweit von London lebende Geschäftsmann Alan Norris. Ende 2001 ersteigerte er das damals konkursierte Haus. Hätte Norris die mitbetreibenden Christian und Monica Aubert – er ist Franzose, sie Südafrikanerin – nicht überboten, wären Auberts heute nicht Pächter, sondern Besitzer. Ab 1976 arbeitete Aubert als Skilehrer des Club Méditerranée in St. Moritz und Wengen. Monica Aubert war für die gleiche Firma als Eislaufenstrainerin tätig. Der Club Med ermöglichte ihnen die firmeninterne zur Hotelerausbildung. TRU

0,9 Prozent weniger Logiernächte

August. Die Schweizer Hoteliers können wieder etwas aufatmen: Im August gingen die Logiernächte noch um 0,9 Prozent zurück. Seit Mai hatte sich das Minus regelmässig im Bereich von 5 Prozent bewegt.

Die Schweizer Hotelbetriebe verzeichneten im August 3,77 Mio. Logiernächte. Im Vergleich zum Vorjahresmonat bedeutet dies einen Rückgang um 33700 Einheiten, wie das Bundesamt für Statistik (BFS) mitteilt. Das August-Ergebnis liegt damit um 3,8 Prozent unter

dem Mittel der letzten zehn Jahre.

Von den August-Logiernächten gingen 2,2 Mio. auf das Konto der Gäste aus dem Ausland. Das sind 1,4 Prozent weniger als im Vorjahr. Die Inlandnachfrage belief sich auf 1,57 Mio. Logiernächte (-0,2%).

Im August machte die europäische Kundschaft 74 Prozent der ausländischen Nachfrage aus. Sie buchte 1,63 Mio. Logiernächte. Das sind 0,2 Prozent mehr als im August 2002. 568 000 Gäste kamen von aus-

serhalb Europas, 5,7 Prozent weniger als im Vorjahresmonat. Besonders deutlich war der Einbruch bei den Touristen aus den USA (-14%) und Japan (-9,6%).

Laut BFS sanken die Logiernächte von Anfang Januar bis Ende August 2003 um 2,9 Prozent auf 22,51 Mio. Einheiten. Während die Nachfrage aus dem Ausland um 5,6 Prozent auf 12,47 Mio. Logiernächte zurückging, legte jene aus dem Inland um 0,7 Prozent auf 10,04 Mio. zu. SST/sda

«Rotschuo» ist Spitze

Seminarhotels. Das «Paradieshotel Rotschuo» in Gersau ist das beliebteste Seminarhotel 2003. Im jährlichen Rating des Verlags Spektramedia hat das 3-Sterne-Haus am meisten Punkte geholt. An der Wahl beteiligt haben sich Seminarverantwortliche, Ausbilder und Trainer.

Im letzten Jahr lag das «Rotschuo» noch auf Platz zehn. Nach einem Umbau hat der Schweizer Hotelbetrieb den letztjährigen Gewinner – das Seminarhotel Sempachersee in

Nottwil – auf Platz zwei verwiesen. Platz drei belegt ebenfalls ein Aufsteiger: das Seehotel Wilerbad aus Wilen (Vorjahr: Rang 6).

Bei den beliebtesten Tagungsstätten hat sich das «Schloss Wartensee» in Rorschacherberg auf Platz eins behaupten können. Platz zwei und drei belegen der Seminar- und Kulturort Schloss Uebertorf sowie das Gwatt-Zentrum am Thunersee. Beide Tagungs-orte sind je einen Rang besser platziert als im Vorjahr. SST

Radisson-Hotel im Disneyland

Paris. Das Disneyland-Resort Paris wächst weiter: Geplant ist ein 250-Zimmer-Hotel im französischen Landhausstil. Die Bauarbeiten sollen Anfang 2004 beginnen und im Sommer 2005 abgeschlossen sein. Den Betrieb des 4-Sterne-Hauses übernimmt die Radisson SAS Hotels & Resorts. Laut Pressemitteilung wird das Hotel direkt beim Disneyland-Golfplatz und in der Nähe der Themenparks und Tagungszentren zu stehen kommen. SST

TRAVEL CHARME HOTELS

«Schweiz gehört zu Wunsch-Standorten»

Die Travel Charme Hotels zählen vor der deutschen Wiedervereinigung zu den Perlen der DDR. Heute schreibt die deutsche Ferienhotelgruppe mit einem neuen Konzept Top-Zahlen. Laut Geschäftsführer Giuliano Guerra ist eine Expansion in die Schweiz denkbar.

INTERVIEW: MARIA PÜTZ-WILLEMS

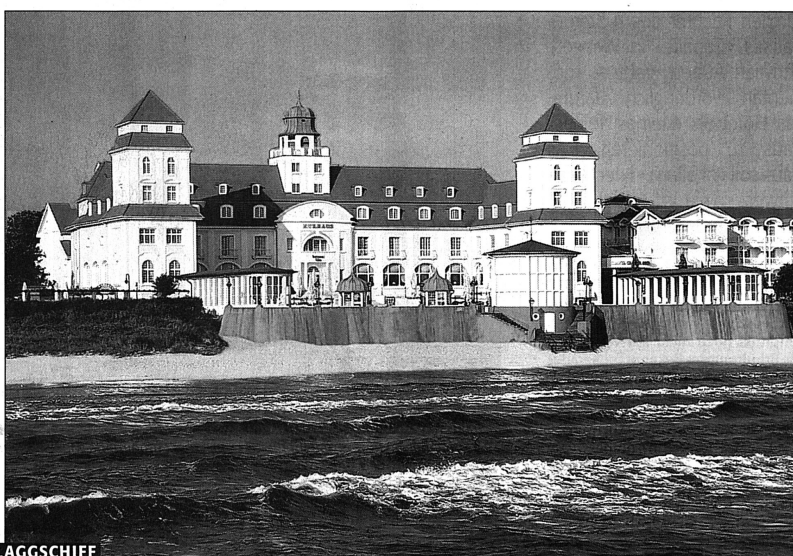
Wie sind die Travel Charme Hotels entstanden?

Nach der Wende wurden die Hotels im Rahmen der Privatisierung 1993 von der Schmidt-Gruppe aus Nordrhein-Westfalen erworben. Seitdem hat diese rund 245 Millionen Euro in den Kauf, in die Modernisierung und in Neubauten investiert. Betreibergesellschaft ist die Travel Charme Hotel GmbH mit Sitz in Berlin.

Wann entstand das Ferien-Profil der Travel Charme Hotels?

1999 wurde parallel zu laufenden Sanierungs- und Bauarbeiten das Corporate Image des Unternehmens klar auf die gehobene Ferienhotellerie ausgerichtet. Im Jahr 2000 eröffneten die ersten neuen Travel Charme Hotels. In den folgenden Jahren wandelten sich alle Betriebe zu kleinen, feinen Ferienhotels mit individuellem Service. Grob geschätzt flossen 60 Millionen Euro in reine Sanierungsarbeiten, die teilweise fast Neubauten gleichkamen. Heute verfügen alle Travel Charme Hotels über einen einheitlichen Standard von mindestens vier Sternen.

Foto: zvg



FLAGGSCHIFF

Das altherwürdige Kurhaus in Binz auf der Insel Rügen ist das Flaggschiff der Travel Charme Hotels. Gegenwärtig ist die Hotelgruppe aber intensiv auf der Suche nach neuen Standorten. Auf Interesse stösst dabei auch die Schweiz.

Wie schnell wuchs die Gruppe?

Im 2000 zählten wir elf Häuser. Da das neue Portfolio aber mindestens ein 4-Sterne-Niveau verlangte, sank die Zahl bis 2003 auf zehn Häuser. Die Anzahl der Zimmer wuchs im gleichen Zeitraum von 770 auf 1069. Der Umsatz stieg von 11 auf 32 Millionen Euro. Die durchschnittliche Belegung pendelt seit 2000 zwischen 58 und 62 Prozent. Die durchschnittliche Aus-

lastung lag 2000 bei 58 Prozent, stieg bis 2002 auf über 60 Prozent an und wird sich dieses Jahr wohl bei 59,5 Prozent einfinden. Das liegt im Budget, weil wir mehr Betriebe mit ganzjährigen Öffnungszeiten darunter haben.

Worauf legen die Travel Charme Hotels besonderen Wert?

Wir sehen den Schlüssel zum Erfolg in einem persönlichem Service

und einer exzellenten Dienstleistung, die wir ständig durch interne und externe Quality-Checks überprüfen. In puncto Qualität legen wir unser Augenmerk auf die kleinen Dinge: auf die Badehandtücher mit Überlänge, eigens für uns angefertigte Betten oder die hauseigene Kaffee- und Teemischung.

Ausschlaggebend ist jedoch der Kontakt zu unseren Gästen. Keines

unserer Häuser hat mehr als rund 150 Zimmer. So ist es möglich, alle Gäste mit Namen anzusprechen.

Wie reagieren Sie auf das kurzfristige Buchungverhalten?

Wir haben ein zentrales Call-Center eingerichtet, das Zugriff auf die Reservierungssysteme aller Hotels hat. Dort sitzen unsere eigenen Angestellten, die ausführlich beraten können. Weiterhin können Gäste bei uns online zu aktuellen Tagespreisen buchen und die Verfügbarkeit abfragen. Mit speziellen Angeboten, auch im Internet, bieten wir zusätzliche Anreize.

Warum gibt es Travel Charme Hotels bisher nur in Norddeutschland?

Wir haben zunächst wieder aufgebaut, was schon vorhanden war. Zurzeit sind wir aber intensiv auf der Suche nach neuen Standorten – nach individuellen Ferienhotels mit exklusiver Ausstattung und mindestens vier Sternen in einer 1A-Lage und in einer bevorzugten Freizeitregion. Alle europäischen Regionen, die in gut zwei Flugstunden erreichbar sind, kommen in Frage.

Würde Travel Charme auch in die Schweiz expandieren?

Die Schweiz ist einer unserer Wunsch-Standorte. Das Hotel muss die beschriebenen Kriterien erfüllen und in unser Konzept passen. Es sollte ein Zwei-Saison-Betrieb sein. Wir sehen ein Potenzial von bis zu drei Objekten. Für uns kämen sowohl Beteiligungen als auch Betreiberverträge in Frage. Unter unseren Gästen sind bereits einige Schweizer, die vor allem unser ganzheitliches Wellnesskonzept interessant finden.

Anzeige

DAS SEMINAR ZUM BESTSELLER!

Erfolge Kundenverblüffung

KUNDENVERBLÜFFUNGS-SEMINAR AM 23./24. OKTOBER 2003

Erarbeiten Sie gemeinsam mit Daniel Zanetti innovative und kreative Ideen, wie Sie Ihre Kunden nachhaltig an sich binden.

Infos: www.nzp.ch / ralph@nzp.ch

Mehr Umsatz mit verblüffend guten Kundenbeziehungen: CHF 1'480.- eine Investition, die sich sofort auszahlt.

Besuchen Sie diesen Workshop - oder bleiben Sie normal...

NeumannZanetti & Partner
The Empowerment Company

Huobmattstrasse 5 CH-6045 Meggen / Luzern
Tel ++41 41 379 77 77 Fax ++41 41 379 77 79 ralph@nzp.ch

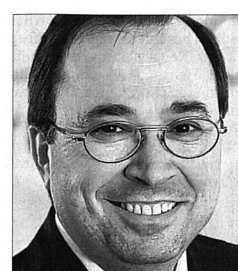
«Top-Plusmacher»

Die anerkannte deutsche Fachzeitschrift «NGZ – Der Hotelier» setzte in ihrer Liste der jährlichen «Top 50 Hotelgesellschaften» die Travel Charme Hotelgesellschaft auf Platz zwei der «Top-Plusmacher im ersten Halbjahr 2003». Die Gruppe lag im Jahr 2001 noch mit 18,5 Millionen Euro Jahresumsatz auf Platz 46 dieser Liste, in diesem Jahr konnte sie dank eines Zuwachses auf 28,7 Millionen Euro Platz 34 belegen. Für 2003 plant die Gruppe, mit einem Umsatz von 32 Millionen Euro und leichten Gewinnen abzuschliessen. «Die zurzeit sinkenden Buchungen von Geschäftsreisenden treffen uns nicht», sagt Vorstand Giuliano Guerra. «Wir setzen ganz auf den gehobenen Individualtourismus.»

Travel Charme Hotels betreiben heute neben zwei Häusern in Potsdam und Wernigerode/Harz acht 4- und 5-Sterne-Ferienhotels an der Ostsee und dort überwiegend in ausgesuchten Seebädern. MAP

www.tc-hotels.de

Giuliano Guerra



Giuliano Guerra ist seit Oktober 1998 Geschäftsführer der Travel Charme GmbH. Zuvor war der gelernte Hotelkaufmann Vorstandsmitglied der IFA Hotel & Touristik. In dieser Funktion begleitete er das Unternehmen bis zum Börsengang und bis zur Veräusserung der Mehrheit an ein spanisches Unternehmen. Seine Wanderjahre in der Hotellerie verbrachte Guerra bei Hilton International und bei den Mövenpick Hotels. MAP/SST



AUSTRALIEN / «Native Cuisine» ist en vogue. Insbesondere Touristen stehen auf traditionell-indigene Speisen. SEITE 14



HYGIENE / Mit dem richtigen Einsatz von Chemie kann die Reinigungszeit deutlich reduziert werden. SEITE 17

Gastronomie & Technik

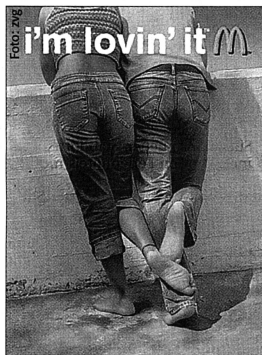
hotel+tourismus revue

MCDONALD'S

Die Marke wird neu positioniert

Mit dem Motto «I'm loving it» möchte McDonald's auch in der Schweiz neu auftreten: «jugendlich, energiegeladene, voller Lebensgefühl und Genuss».

Am Montag fiel in Zürich auch in der Schweiz der Startschuss für die Neupositionierung der Marke McDonald's. Gemäss CEO Martin Knoll möchte McDonald's «mit der schwungvollen, jugendlichen und emotionalen I'm-loving-it-Kampagne weg von der rein produktbezogenen hin zur markenbezogenen Werbung». Die Kampagne sei eine neue Ära für McDonald's, die in jedem Bereich des Unternehmens mit einem umfangreichen Aktionsplan ergänzt werde.



Ein Sujet aus der neuen McDonald's-«I'm loving it»-Kampagne.

Die weltweite Kampagne, die länderspezifisch adaptiert und in mehr als hundert Ländern gestartet wurde, sei auch der Beginn einer «Verjüngung der Unternehmensphilosophie und einer Revitalisierung der Marke. Angesprochen werden sollen dabei neue Zielgruppen und die Bindung zu den bestehenden Kunden soll gestärkt werden».

Eine Woche nach dem Start der Imagekampagne, in der Bildwelten und Musik im Hip-Hop-Stil eine zentrale Rolle spielen, lanciert McDonald's im Rahmen von «New Tastes» neue Sandwiches, Pies sowie Cheese Nuggets. MJP

KURZ UND BÜNDIG

Detailhandelsumsätze: Plus 1,3 Prozent im Juli

Trotz eher verhaltener Kaufkraft verzeichneten vor allem Warengruppen des täglichen Bedarfs ein starkes Umsatzwachstum. Nach den provisorischen Ergebnissen des Bundesamtes für Statistik (BFS) stiegen bei einer unveränderten Anzahl der Verkaufsstage die wertmässigen Detailhandelsumsätze im Juli 2003 im Vergleich zum Vorjahresmonat um 1,3 Prozent. Noch im Juni 2003 wiesen die Umsätze einen Rückgang von 1,5 Prozent aus. MJP

FLUGHAFEN BASEL

Gastro-Höhenflüge am Euroairport

Seit Mitte Mai hat das zu einer belgischen Gruppe gehörende Gastro-Unternehmen Carestel trois frontières die Flughafen-Gastronomie von Autogrill übernommen. Erste Resultate nach wenigen Monaten sind Erfolg versprechend, Prognosen jedoch schwierig zu machen.

JULIA KONSTANTINIDIS

Knapp eineinhalb Jahre hat die Firma Autogrill am Basler Euroairport versucht, die Flughafen-Gastronomie wieder in Schwung zu bringen. Seit Mitte Mai hat sie diese Aufgabe nun an Carestel trois frontières abgegeben, welche nun die meisten Gastro-Angebote führt. Das Unternehmen gehört zur belgischen Gastronomie-Gruppe Carestel NV, die auch auf den Flughäfen von Brüssel, Stuttgart, Lille, London City, Tarbes und teilweise Nizza für das leibliche Wohl der Passagiere sorgt. Nur die Weinbar Vins & Compagnie und das Café Select im neuen Y-Terminal werden seit 2001 von der Firma Select Service Partner (SSP), einer Tochtergesellschaft der britischen Compass-Group, betrieben.

VERÄNDERUNGEN FÜHRTEN ZUM BRUCH

«Die Trennung von Autogrill erfolgte in gegenseitigem Einvernehmen», sagt Mario Eland, Marketingdirektor des Euroairports. Die Firma Flughafen-Restaurant AG, die ab 2001 die meisten Gastro-Objekte betrieb, war kurz darauf von der Firma Autogrill aufgekauft worden. «Dieser Umstand und die Tatsache, dass sich nach dem 11. September 2001 und dem Grounding der Swissair die Situation am Euroairport drastisch veränderte, machten es für Autogrill schwierig, am bestehenden Vertrag festzuhalten», erklärt Eland.

«Autogrill betreibt eine klassische Verkehrsgastronomie, die auf hohen Frequenzahlen aufbaut, und ist nicht primär auf regionales Ausgehpublikum ausgerichtet», erklärt Beat Grau, CEO von Autogrill Schweiz. Er bestätigt, dass es die Veränderungen im Jahr 2001 unmöglich machten, die Autogrill-Pläne auf dem Flughafen in Basel Gewinn bringend einzuführen.

Fotos: Julia Konstantinidis



GASTRONOMIE AM EUROAIRPORT

Für das öffentliche Restaurant im fünften Stock des Euroairports wird ein neues Konzept erarbeitet. Möglich wäre eine Mischung von klassischer Gastronomie und Take-away.

«Unsere Konzepte und die Ziele des Flughafens waren nicht mehr deckungsgleich», kommentiert Grau den Ausstieg seiner Firma aus dem Euroairport.

Carestel, die schon beim ersten Wechsel vor eineinhalb Jahren im Gespräch war, wurde erneut kontaktiert. Der Flughafen stellte die Bedingungen, den Gastronomiebetrieb ohne Unterbruch weiterzuführen und das gesamte Personal zu übernehmen. Eland kann noch nicht sagen, ob man am alten Konzept festhalten will und das grosse Speiserestaurant im Stil gehobener Restauration, das auch Gäste aus der Region anziehen soll, weiterführen will. «Bis zum Jahresende wird Carestel ein Renovationsprogramm erarbeiten, ein neues Konzept wird erforderlich sein», schätzt er ein. Er wünscht sich für den Basler Flughafen mehr Vielfalt: «Das Restaurant im 5. Stock spricht ein älteres Publikum an. Wir möchten vermehrt auch junge Leute zu unseren Gästen zählen», so Eland.

ATTRAKTIVITÄT FÜR JUNGE STEIGERN

Dazu seien jedoch Anpassungen nötig, das Restaurant werde auf jeden Fall renoviert werden. Er kann sich zudem vorstellen, dass nach dem Umbau die Fläche von etwa 1000

Quadratmetern anders genutzt wird. «Vorstellbar wäre, dass das klassische Angebot mit Service weiter besteht, aber durch einen Fastfood-Corner ergänzt wird», überlegt Eland, wie dem Restaurant im 5. Stock Attraktivität auch für jüngere Kunden einzuhauchen wäre.

FINANZEN AUSBALANCIEREN

«Wir wollen den Restaurantbetrieb im fünften Stock, das Catering und die Vermietung der Konferenzsäle sowohl auf der schweizerischen wie auf der französischen Seite aufrechterhalten», hält Philippe de Rumigny, stellvertretender Direktor von Carestel auf dem Basler Flughafen, fest. Die Brasserie und die verschiedenen Verpflegungsstationen in der Transit- und der Take-off-Zone sollen laut de Rumigny durch Renovation in ihrer Erscheinung aufgebohrt werden. Er ist vom Erfolg seiner Firma trotz der unsicheren wirtschaftlichen Lage am Euroairport überzeugt: «In einer ersten Phase mussten wir das Unternehmen restrukturieren, so dass sich die wirtschaftliche Lage ausgleichen konnte. Neue Investitionen müssen sich selbstverständlich bei allen Gastro-Einrichtungen auszahlen.»

Mario Eland ist mit der neuen Betreiberin zufrieden. «In drei Monaten

hat es Carestel geschafft, den Betrieb zu sanieren», freut er sich. Genaue Zahlen könne er erst bei der Halbjahresrechnung nennen, jedoch sei die Bilanz der ersten Monate ausgeglichen. Er erklärt sich den Grund für dieses erfreuliche Resultat in der Verbesserung der Betriebsabläufe. Der Forderung des Gastro-Unternehmens nach Flexibilität in der Diskussion um zeitgemässe Konzepte komme er in der derzeitigen Situation gerne entgegen.

WEITERE PROGNOSEN SCHWIERIG ZU STELLEN

Carestel stellt jedoch nicht alles auf den Kopf: «Wir streben keine umwälzenden Veränderungen an, die das neue Gleichgewicht wieder in Gefahr bringen könnten», so de Rumigny. Bis Ende Jahr also wird Carestel weitere Erfahrungen am Euroairport sammeln, um zu Jahresbeginn ein Gastro-Konzept und Budget zu präsentieren, das der schwankenden Wirtschaft am Euroairport standhält. Denn eines will Eland nicht leugnen: «Es ist schwierig, eine Prognose zu stellen.» Mit der jüngst bekannt gegebenen Neuorganisation der Swiss werden sich die Flugbewegungen am Basler Flughafen ändern – die Gastronomie des Euroairports steht und fällt mit dem Flugverkehr.

Diverse Angebote der Carestel am Euroairport

5. Etage:

– Restaurantbetrieb mit 1000 Quadratmetern auf schweizerischer und französischer Seite. Angebot: Klassische Küche mit Brasserie, Grill und Captain's Lounge.

4. Etage:

– Take-off-Bar im Gate-Bereich. Zugänglich vom «Schengen»- und «International»-Abflugbereich. Nur für Fluggäste. Wird 2004 renoviert.

3. Etage:

– Euro-Bar im Check-in Bereich, öffentlich. Schweiz und Frankreich. Renovation nächstes Jahr.

2. Etage:

– Seit kurzem auf französischer Arrival-Seite: Croustinettes.

– Mobile Bar-Einheit im Gate-Bereich des Hauptterminals Nord «Schengen».

Sonstige Angebote:

– Carestel bietet Catering und belie-

fert regelmässig auch das «Musée national de l'automobile» in Mulhouse.

– Personalrestaurant für rund 500 Angestellte.

Angebote der Select Service Partner (SSP):

– Vins & Compagnie im Gate-Bereich des Y-Terminals «International».

– Café Select im Gate-Bereich des Y-Terminals «Schengen». JUK



Auch unter der neuen Leitung wird in der Captain's Lounge zu kulinarischen Höhenflügen eingeladen.

Absinth legalisieren

Ständerat. Absinth soll in der Schweiz wieder legal gebrannt und vermarktet werden dürfen. Der Ständerat hat einer parlamentarischen Initiative Folge geleistet, die das Absinthverbot im Gesetz aufheben will. Die kleine Kammer folgte damit der Empfehlung der Wirtschaftskommission (WAK). Von einer Aufhebung des Verbots wird nicht zuletzt ein wirtschaftlicher und touristischer Aufschwung für das Val-de-Travers NE erhofft. *DST/sda*

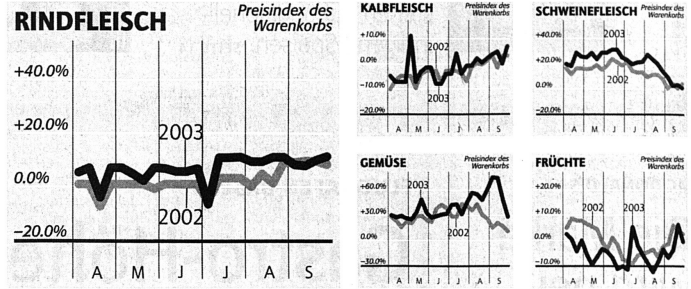
Ausbildung verbessern

Hotel & Gastro Union. Bei der Lehrlingsausbildung im Gastgewerbe fordert die Gewerkschaft Hotel & Gastro Union Verbesserungen. Bei einer Umfrage unter 3000 Lehrlingen im Frühjahr hätten 10 Prozent der Lehrbetriebe von den Auszubildenden schlechte Noten erhalten, teilte die Gewerkschaft nach Abschluss ihrer Delegiertenversammlung in Interlaken mit. Rund ein Viertel der Lehrlinge habe die Ausbilder als ungenügend oder nur genügend qualifiziert bezeichnet.

Die Hotel & Gastro Union fordert daher, dass die Ausbilder künftig eine höhere Berufsprüfung absolvieren und sich mindestens drei Tage pro Jahr weiterbilden müssen. Zudem kritisiert die Gewerkschaft die Lohnpolitik der Arbeitgeberverbände. Die Kaufkraft eines durchschnittlichen Lohns im Gastgewerbe sei heute gleich stark wie 1975. Im Schweizer Durchschnitt hätten die Löhne in dieser Zeit um 17 Prozent an Kaufkraft zugelegt. *DST/sda*

PRODINDEX 29. 9. BIS 4. 10. 2003

Bezugsmonat des Warenkorbs: Dez. 95; Quelle: Prodega



LESEBAR

Der Weinführer, der reinen Wein einschenkt

Bei den Bewertungen durch einen «Master of Wine» oder einen anderen Hohepriester des Weinklerus wird oft übersehen, dass diese Bewertungen uneinheitlich sind, dass sie unter sehr



speziellen Gegebenheiten entstehen und daher anfällig auf verschiedene Einflüsse sind. Dazu kommt, dass die Objektivität, welche die Konsumenten zu Recht fordern, im umgekehrten Verhältnis zur Selbstgefälligkeit der Experten steht. Genau auf diesen wunden Punkt zeigt Markus Matzner und geht der Frage nach, wie verlässlich, seriös und käuflich die Zunft der Weinexperten ist. Seine Antwort stimmt nachdenklich. Der Autor fördert beim Leser ein kritisches Bewusstsein und macht Lust auf das, was er im zweiten Teil des Buches vorschlägt: vermehrt seinen eigenen Sinnen zu trauen. Matzner ist einer der Gründer des Zürcher «Wine Tasting Clubs» (WTC), der die Grundlagen zur im Buch beschriebenen Degustationsmethode gelegt hat. *DST*

«Zapfen ab», 213 Seiten, ISBN 3-280-06005-2, 39,60 Franken, Orell Füssli Verlag, Zürich.

Die Hallwag Weinschule

Einleitend erfährt der Leser alles, was beim fachmännischen Degustieren wichtig ist: Beratung in Sachen Weineinkauf und Lagerung, Öffnen und Dekantieren sowie praktische Rat-



schläge zum richtigen Verkosten. Danach dreht sich bei Beat Koelliker und Bernd Kreis alles um das «Genuss-Erlebnis Wein». In 13 Degustationsrunden lernt man über den direkten Vergleich vierer Weine des gleichen Stils, die Unterschiede der Rebsorten und geographischen Besonderheiten zu erkennen. Ob lieber Rot- oder Weisswein, bleibt ganz dem Gusto des Verkosters überlassen – die eigene Vorgehensweise ist frei wählbar, ein Einstieg ist jederzeit möglich. Abgerundet wird das Buch durch einen Weinwissen-Teil sowie ein Wein-Glossar. *DST*

160 Seiten, ISBN 3-7742-6139-3, 33,60 Franken, Hallwag Verlag, München.

Foto: Klaus Schilder



QUEENSLAND, AUSTRALIEN

Touristen vorwiegend aus Japan und Europa kommen wegen «Native Food» ins «Red Ochre Grill» in Cairns.

AUSTRALIEN

Den Regenwald im Kochtopf

Australien entdeckt seine «Ur-Küche». Insbesondere Touristen stehen auf traditionell-indigene Speisen. Noch wachsen viele Zutaten wild – werden sie erst einmal angebaut, erwarten Kenner den Durchbruch von «Native Cuisine». Buschtomaten statt Lamm und Beef.

PAOLA CAREGA

Das Opossum aus Tasmanien hat Craig Squire wieder von der Karte gestrichen. Die Gäste standen nicht auf gebratene Beutelratten. Auch an den Graved Lachs mit grünen Baumameisen wagten sich nur besonders Hartgesottene. Sonst hat sich das gastronomische Konzept des australischen Sternkochs und Restaurantbesitzers bewährt: Das «Red Ochre Grill» in Cairns ist spezialisiert auf die native Küche und wurde vergangenes Jahr als bestes Restaurant in Queensland ausgezeichnet.

DEN ABORIGINES ABGESCHAUT

Die Idee zu «Native Food» kam Squire auf seinen Lehr- und Wanderjahren durch Europa. «Jedes europäische Land hat seine eigene Küche und ist stolz auf seine Spezialitäten. Sogar die gehobene Gastronomie setzt traditionelle Gerichte auf die Karte», sagt der Spitzenkoch. Australiens Küche dagegen sei – typisch für ein Einwandererland – stark beeinflusst von anderen Ländern wie Thailand oder Kalifornien, oder aber ziemlich lang-

wellig, «nämlich Beef und nochmals Beef». Dabei wachse auf dem Kontinent eine unglaubliche Vielfalt ureigener Gemüse und Früchte, schwärmt Squire. Fast jeder Baum und Strauch im tropischen Regenwald besitze essbare Wurzeln, Nüsse oder Samen.

Die Aborigines, Australiens indigene Bevölkerung, nutzen diese Nahrungsquelle seit jeher. Squire ist es gelungen, die «Ur-Küche» salonfähig zu machen. Vieles hat er ausprobiert, manche Zubereitungsart hat er sich von den Aborigines abgekauft. Delikate Beispiele für seine «Modern Australian Cuisine» sind das Emu-Paté an Buschtomaten-Chilli und Macadamia-Pesto, der warme Entensalat mit Papaya an Tamarinden-Dressing, begleitet von Wasserkastanien-Chips, oder Pawlowa mit Akaziensamen.

Die Mehrzahl der Produkte stammt aus dem Regenwald und

wächst nach wie vor wild. Immer mehr lokale Bauern entdecken die lukrative Einkommensquelle und bauen neben Zuckerrohr, Mango und Bananen längst vergessene Obstsorten und Kräuter an. Für ein Kilogramm Quandong, eine erdbeerähnliche Frucht mit leicht pfeffrigem Nachgeschmack, blättert Squire auf dem Markt umgerechnet rund 70 Schweizer Franken hin. Durchschnittlich seien die Produkte zweieinhalbmal so teuer wie konventionelle Früchte und Gemüse, so der Küchenchef. Die Mehrzahl der Gäste des «Red Ochre Grill», das sich im mittleren Preissegment bewegt und einen jährlichen Umsatz von etwa 1,4 Millionen Franken erwirtschaftet (davon ein grosser Teil durch Catering), sind Touristen. «Vor allem Japaner und Europäer sind neugierig auf «Native Food». Sie schätzen die Authentizität der Speisen und die neuen Aromen», sagt Squire.

REGIERUNG UNTERSTÜTZT «LOCAL FOOD»

Der umtriebige Küchenchef, der an einem Kochbuch zu «Native Food» schreibt und auch schon mal für mehrere hundert Gäste ein Catering im Regenwald organisiert, engagiert sich auch ausserhalb seines Restaurants für die Lokalküche: Er ist Vorsitzender von «Australian Tropical Foods», eine von der Regierung unterstützte Organisation, die die Produktion und Promotion lokaler Nahrungsmittel fördert und unter anderem touristische Rundfahrten zu Gemüseproduzenten, Kaffeebauern und lokalen Märkten anbietet.

100 Kilometer nördlich von Cairns, dort wo der Regenwald bis an die

Küste reicht, steht das abgelegene «Daintree Eco Lodge & Spa», weltweit eines der renommiertesten Spa- und Wellness-Hotels. Das angeschlossene Restaurant «Bilngkumu» bot noch bis vor kurzem ausschliesslich «modern native cuisine», ganz im Sinne der Philosophie des Hauses, traditionelles Brautrum und lokale Kultur mit zeitgemässen Luxus zu verbinden. Doch Buschtomaten und Co. kamen bei den überwiegend amerikanischen Gästen, die für eine Nacht in der Regenwald-Lodge rund 480 Franken hinblättern, nicht besonders gut an. «Es war ein zu gewagtes Experiment. Unsere Gäste erwarten eine klassische Küche», kommentiert Co-Geschäftsführer Christian Pieler. Die Kosten und der zeitliche Aufwand für die Zubereitung der Speisen seien zudem unverhältnismässig hoch gewesen.

Statt Känguru-Carpaccio gibt es im «Bilngkumu» jetzt wieder Lammbraten und Rinderfilet. Ganz wollen der Manager und sein Küchenchef Tony Kramer aber nicht von der Ur-Küche lassen. Eukalyptusöl, Akaziensamen oder Bunyanüsse finden sich nach wie vor in Chutneys, Suppen und Saucen. Zudem veranstaltet die Eco-Lodge regelmässig Regenwald-Buffets und «Diner-Events», wo «Native Food» getestet werden kann. Kramer: «Einen Abend lang Häppchen probieren, das kommt sehr gut an.» Der Küchenchef ist überzeugt, dass «Native Food» in der kreativen Gastronomie eine grosse Zukunft hat. Denn das Interesse wachse sowohl auf Anbieter- als auch auf Konsumentenseite.

www.australiantropicalfoods.com
www.redochregrill.com.au
www.daintree-ecolodge.com.au



Native Food: Hausgemachte Saucen und Chutneys, die verkauft werden.



Kreative Aargauer Weine naturnah produziert

Lange Zeit galten die Weine aus dem Kanton Aargau als eher unscheinbare, einfache Weine ohne Pep, aber mit viel Säure. Dieses Klischee stimmt heute nicht mehr! Die Winzer der neuen Generation stellen hochwertige Spitzenprodukte her, die schweizweit Anerkennung finden. Weine aus dem Weingut Hartmann im Aargauischen Remigen gehören zu diesen Spitzenprodukten

Höchste Qualität für Spitzenklasse

Beharrlich und konsequent verfolgt Bruno Hartmann sein Ziel: "Die Gaben unserer Natur auf ihre höchste Qualität erheben".



Ruth & Bruno Hartmann

Spitzenklasse hat für den qualitätsbewussten Aargauer Weinproduzenten oberste Priorität. Deshalb hat er sich auf Spezialitäten konzentriert. Er liebt kräftige, gehaltvolle Weine, die ihren Charakter lange Zeit bewahren. Dass der eingeschlagene Weg richtig ist, zeigen die kontinuierlich steigende Nachfrage sowie die grosse Bekanntheit der Eigenkellereien des Familienbetriebes, sowohl bei Privaten wie auch in der Gastronomie. Die Innovationskraft des Unternehmens kommt besonders im Angebot der Neuheiten zum Ausdruck; jährlich werden erstaunliche Kreationen produziert. Dank der naturnahen und umweltschonenden Vinatura-Produktion stehen die Hartmann-Weine bei Weinkennern und Geniessern hoch im Kurs.

Erstklassiges Burgunderklima

Remigen liegt am Südhang des Geissbergs, mitten im Aargauer Jura, einen Katzensprung nördlich von Brugg. Die steilen Südhänge, durchsetzt mit sehr kalkhaltigem Boden, sind Garant für fruchtig-kräftige Weine. Das ausgeglichene Klima bei 400 Metern über Meer sorgt dafür, dass auch anspruchsvolle Sorten bestens gedeihen. Das Klima entspreche demjenigen im Burgund, haben Fachleute festgestellt.



Die Weinlese ist harte Handarbeit

Der eidgenössisch diplomierte Winzermeister Bruno Hartmann erkannte diese Chance und entschied sich, als er 1989 den elterlichen Landwirtschaftsbetrieb übernahm, die konventionelle Landwirtschaft aufzugeben und sich nur noch auf den Rebbaubau zu konzentrieren. Aus den ursprünglich 50 Aren Rebfläche sind inzwischen 7,5 ha geworden.

Darauf baut der Familienbetrieb RieslingxSylvaner, Bacchus, Regent, Blauburgunder, Sauvignon blanc, Diolinoir und Garanoir an. Jährlich werden 40'000 bis 50'000 Liter Wein produziert. Das Angebot umfasst sowohl Rotweine (auch aus dem Eichenfass) als auch Weissweine, Schiller, Schaumwein, Strohweine und eine Spätlese. Es gibt nur Jahrgangsweine. Der Direktverkauf ist ein zentrales Element der Geschäftspolitik.

1985 begann der Weinbaubetrieb mit der Eigenkellerei der Weine. "1992 bauten wir unsere eigene Kellerei", schildert Bruno Hartmann den Werdegang. Heute stehen 62 blitzsaubere Stahltanks und 56 Barrique aus Schweizer Fabrikat im Keller. Zusätzlich werden von einigen Winzerkollegen die Trauben zu Wein verarbeitet. Damit kann die Remiger Kellerei zu 100% ausgelastet werden.



Blick vom Verkaufsraum in den Barrique-Keller

Wein-Infos direkt vom Produzenten

"Wir können dem Kunden heute ein breiteres Angebot an Weinen präsentieren, als je zuvor," meint Bruno Hartmann zu seinem exklusiven Angebot. "Über das Label VINATURA® gewähren wir zudem eine ökologische Garantie, die der Konsument jederzeit mit einem Besuch auf dem



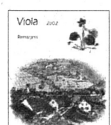
Das Weingut Hartmann in Remigen

Weingut erleben kann. Eine solche hundertprozentige Garantie kann kein Weinimporteur bieten."

Um den Kontakt zu den Konsumenten zu pflegen, präsentiert Weinbau Hartmann seine Weine auch regelmässig an Ausstellungen, Vereinsanlässen sowie Weinseminaren in der Gastronomie. Auch bei der Öffentlichkeitsarbeit geht der Winzer neue Wege: "Wir haben beispielsweise mit Werbung über das Internet gute Erfahrungen gemacht, obwohl man im Internet den Wein nicht degustieren kann."

Seinem Weinbaubetrieb konnte Bruno Hartmann gleichzeitig einen Verkaufs- und Degustationsraum sowie einen Holzfasskeller angliedern. Vom Degustationsraum aus geniesst man durch ein Fenster Einblick in diesen Holzfasskeller, der nach den neuesten Erkenntnissen konzipiert ist.

Weissweine/Schiller



Viola Riesling X Sylvaner, Remigen
Würziger, spritziger Weisswein mit angenehmer Säure und dicht schmeichelndem Gaumen.



Sommerhalder Riesling X Sylvaner, Villnachern
Fruchtiger Weisswein, mit Grapefruit-Note begleitend, kräftig anhaltender Körper



Sauvignon-blanc, Remigen
Der exotische Weisswein mit Mango- und Litsche-Düften. Sein vielstrukturierter Körper weist auf eine lange Lagerfähigkeit hin.



Sommerhalder Blanc de Noir, Villnachern
Leuchtendes, funkelndes Gelb, ein frühlinghaftes Bouquet verlockender Frische, weich und samtig.



Schiller, Remigen
(Garanoir und Riesling X Sylvaner)
Die Bezeichnung "Schiller" bürgt für den Wein, dessen Trauben auf gleicher Parzelle gereift sind. Die gemeinsame Ernte und Verarbeitung ergibt eine Vielfalt von neuen Aromen und Geschmacksnoten.

Rotweine



Regent, Remigen
Diese Neuzüchtung ist resistent gegen verschiedene Krankheiten. Sie passt damit ideal in einen Vinatura-Betrieb und bringt Neue Bouquet-Aromen. Ein Roter, dessen Bouquet und Körper an die Weine des Südens erinnert.



Salvia Blauburgunder, Remigen
Die Struktur des Blauburgunders privilegiert die Fruchtigkeit, die geschmeidige Eleganz und die fein umhüllten Gerbstoffe.



Diolinoir, Remigen
Ein feuriger, etwas Vanille-betonter Rotwein. Ausgewogene, kräftige Art mit vielen Nuancen.



Sommerhalder Blauburgunder, Villnachern
Dieser Blauburgunder ist ein gut strukturierter, gehaltvoller Wein. Das leuchtende Rubinrot und die vielfältigen Aromen weisen auf eine lange Lagerfähigkeit hin.



Villnacher Sommerhalder Spätlese
Ein Teil des Sommerhalder Blauburgunders wird in der Überreife geerntet (nur Qualitäten über 90° Ochsle). Durch die Spezialkellerei und Lagerung im eichenfass warten wir mit einer unvergleichlichen Qualität auf.

Spezialitäten



Remiger Strohwein weiss und rot
Das auserwählte und gesunde Traubengut wird in der Kellerei ca. vier Wochen zur Trocknung ausgelegt – früher benutzte der Winzer dazu Strohmatten, daher der Name Strohwein. Durch die Lufttrocknung konzentrieren sich Zucker, Aromen und Extrakte.



Nach der Gärung verbleibt eine Restsüsse, die den Wein mit unglaublicher Fülle bereichert. Für spezielle Momente im Leben. Der Strohwein von Hartmann steht auf der gleichen Stufe wie die weltbekannten Sforzato, Vin Santo, Commandaria und Recioto / Amarone.



Bacchus Schaumwein
Bacchus ist eine Sorte, die sehr würzige, muskatbetonte Weissweine ergibt. Nach elfmonatiger französischer Champagnisationsmethode verbleibt in diesem Weine eine Restsüsse, die den Bacchus als "brüt" charakterisiert. Ein prickelnder Jahrgangs-Schaumwein, in Remigen gewachsen, von besonderer Art.

VINATURA®

Nur Weine mit dem Prädikat "gut" bis "sehr gut" dürfen mit der Qualitätsgarantie VINATURA® ausgezeichnet werden.



Weinbau Hartmann ♦ Bruno & Ruth Hartmann ♦ Rinikerstrasse 17 ♦ 5236 Remigen

Tel. 056 284 27 43 ♦ www.weinbau-hartmann.ch ♦ info@weinbau-hartmann.ch

Öffnungszeiten Kellerei Remigen: Freitag 17.00 - 19.00 Uhr / Samstag 09.00 - 17.00 Uhr



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

Grosser Lese- & Fahr-Spass

News haben stets Hochsaison:
Lesen Sie die Publikationen der
hotellerieuisse



hotel+tourismus revue

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

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



Hotel & Gastgewerbe

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

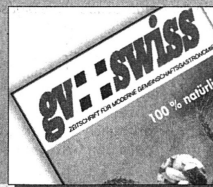
6 Schnupper-Abo	(4x)	Fr. 25.-	(statt Fr. 29.40)
7 Jahres-Abo	(9x)	Fr. 78.-	(statt Fr. 108.-)
8 Zweijahres-Abo		Fr. 137.-	(statt Fr. 176.40)



Café-Bistro/Cafetier

Café-Bistro/Cafetier informiert
über Trends aus der Welt des
Kaffees, der Snacks, Cocktails
und der Café-Szene.

4 Jahres-Abo	(12x)	Fr. 48.-	(statt Fr. 51.60)
5 Zweijahres-Abo		Fr. 85.-	(statt Fr. 103.20)



gv::swiss

Das Schweizer Wirtschafts-
magazin für Gemeinschafts-
gastronomie.

9 Schnupper-Abo	(4x)	Fr. 25.-	(statt Fr. 29.40)
10 Jahres-Abo	(9x)	Fr. 78.-	(statt Fr. 108.-)
11 Zweijahres-Abo		Fr. 137.-	(statt Fr. 176.40)

Kombi

hotel+tourismus revue / Hotel & Gastgewerbe

12 Jahres-Abo	(51x+9x)	Fr. 180.-	(statt Fr. 327.30)
13 Zweijahres-Abo		Fr. 317.-	(statt Fr. 615.-)

Kombi

hotel+tourismus revue / gv::swiss

14 Jahres-Abo	(51x+9x)	Fr. 180.-	(statt Fr. 327.30)
15 Zweijahres-Abo		Fr. 317.-	(statt Fr. 615.-)

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

Gewinn- & Profitier-Coupon

Ja, ich buche zum Super-Sparpreis:

Abo-Nr. _____ Publikation/en _____ Preis _____

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



Coupon sofort zurücksenden an:
hotellerieuisse, Abo Service,
Monbijoustrasse 130, Postfach, CH-3001 Bern

Dann nehmen Sie automatisch an der Verlosung
eines smart city-coupés & pure im Wert von Fr. 13'490.- teil!

Sie können uns auch anrufen (031 370 42 22)
oder ein E-Mail senden (abo@swisshotels.ch).



Hier abtrennen ✂

Vorname: _____

Name: _____

Firma: _____

Funktion: _____

Strasse/Nr.: _____

PLZ/Ort: _____

Telefon tagsüber: _____

E-Mail: _____

☐ Ich nehme nur an der Verlosung teil.

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

«Schweizer Kochbuch-Oscar»

Bücher der Tafelkultur. Anlässlich der fünften Verleihung der Literaturpreise «Schweizer Goldloben» an die besten deutschsprachigen Bücher der Tafelkultur des Jahrgangs 2002/2003 wurden durch den Verein «Historia Gastronomica Helvetica» insgesamt sechzig Koch-, Wein- und Getränkebücher beurteilt. Acht Publikationen aus sechs Buchverlagen gewannen eine «Goldloben»-Medaille. Grosser Preis der Jury: «Küchenpraxis», Claudia Schmidt (Teubner-Verlag);

Sonderpreis Harry Schraemli: «Culinarium», Paul Imhof (Werd-Verlag); bestes Küchenchef-Buch: «Jung & kreativ», Jo Steimen (Werd-Verlag); bestes Regionalkochbuch: «Süditalien», Cornelia Schinhal (GU-Verlag); bestes Themenkochbuch: «Verdura Italiana», Yvonne Tempelmann (Fona-Verlag); bestes praktisches Kochbuch: «Teigwaren», von Odette Teubner, Silvio Rizzi, Tan Lee Leng, Frank Oehler und Christian Vogler (Edition Teubner); bestes Weinbuch: «Der

WeinAtlas», von Hugh Johnson und Jancis Robinson (Hallwag Verlag) sowie bestes Buch – neu und originell: «Kochen mit Zitronen & Limetten», Rose Marie Donhauser (Seehamer Verlag). Mit dem Kochbuch mit der höchsten Bewertung gewann Claudia Schmidt für ihr Buch «Küchenpraxis» mit der Auszeichnung «Goldenes Lorbeerblatt 2003» zusätzlich auch noch den «Schweizer Kochbuch-Oscar».

MJP

www.tafelkultur.ch

Schiffsgastronomie zu vergeben

Thunersee. Die Freienhof Thun AG zieht sich aus der Schiffsrestauration auf dem Thunersee zurück. Dies habe der Verwaltungsrat nach über zweijährigen, intensiven Abklärungen und Verhandlungen über eine Verbesserung der Wirtschaftlichkeit der Schiffsgastronomie auf dem Thunersee beschlossen, teilte die Freienhof Thun AG mit. «Angesichts der schlechten Wirtschaftlichkeit dieses Geschäftsbezuges» will sich die Freienhof Thun AG spätestens auf Ende 2004 aus

dem laufenden Pachtvertrag mit der BLS zurückziehen. In den nächsten Wochen soll das Vorgehen für die Übergabe festgelegt werden.

Die BLS Lötschbergbahnen AG hat von der Absicht der Freienhof Thun AG Kenntnis genommen und betrachtet im Rahmen ihrer neuen Schiffsstrategie das kulinarische Angebot als zentralen Erfolgsfaktor. Das gelte sowohl für fahrplanmässige Fahrten wie für Sonderschiffe und Extrafahrten. Für die Zukunft will

sie deshalb eine breite Palette möglicher Lösungen prüfen. Wie die BLS weiter mitteilte, ist sie bestrebt, im Gespräch mit den Verantwortlichen der Freienhof Thun AG Lösungen für den vorzeitigen Ausstieg aus dem Pachtvertrag zu erarbeiten, um die Partnerschaft nach mehr als 50 Jahren korrekt zu beenden. Nicht betroffen von diesem Entscheid sei die Schiffsgastronomie Brienzersee, welche weiterhin durch die Gastro-Lac AG in Interlaken betrieben wird. DST

PERSONALHYGIENE

Sauberkeit ist relativ

Wie sauber müssen Hände des Küchenpersonals sein? Es gibt nicht einfach «saubere» oder «schmutzige» Hände, aber unterschiedliche Anforderungen.

GUIDO BÖHLER

Der Personalhygiene-Experte Michael Lange der deutschen Physiomed GmbH erklärt, welcher Reinheitsgrad für welche Arbeit angemessen ist und wie man bei der Händehygiene die empfindliche Haut schont. «Normales Händewaschen reicht nach Pausen, Toilettengang, Putzen, und vor dem Verarbeiten heikler Speisen. Mit Wasser und Seife entfernt man 60 bis 70 Prozent der Bakterien. Aber zum Berühren von leicht verderblichen, verzehrfertigen Lebensmitteln mit nackten Händen ist ein höherer Sauberkeitsgrad nötig: Beim «Händedekontaminieren» erreicht man über 99 Prozent Sauberkeit, dabei wäscht und desinfiziert man gleichzeitig mit einem Kombipräparat. Wichtig ist die Waschzeit von dreissig Sekunden und die genaue Dosierung des Präparates», mahnt der Biologe. Solche enthalten oft Alkohol als Desinfektionsmittel: Man sollte die Hände mit einer unparfümierten Fettsalbe rückentreiben, weil ausgelagte Haut unangenehm und krankheitsanfällig ist.

HYGIENE MUSS CHEFSACHE SEIN

Mitarbeiter haben selten genug Hygiene-Kenntnisse. «Der Chef muss daher deutlich sagen, was er erwartet», so Lange. Er sollte Schulungen durchführen und Zeit zum Händewaschen einplanen. «Am wichtigsten ist Händewaschen nach dem Toilettengang», mahnt der Experte, «denn die Bakterien dringen durch das Toilettenpapier hindurch».

Auch Walter Zollinger, Inhaber des gleichnamigen Zürcher Labors, meint, in der Gastronomie reichen «dreissig Sekunden Hände reinigen mit Seife und gründlich spülen mit handwarmem Wasser beim Wechsel von dreckigen zu sauberen Arbeiten. Der Sauberkeitsgrad erreicht dabei 99 Prozent. Auf der höheren Stufe, dem Dekontaminieren, gibt es die Alternative von Handschuhen», erklärt der frühere Sektionschef des kantonalen Labors Aargau. «Hände dekontaminieren ist zu empfehlen, wenn man etwas mit Fingerspitzengefühl bearbeiten muss. Aber einen Gefüllsalsat mischen sollte man besser mit Kunststoff-Handschuhen».

Wie der Betrieb dies handhabt, gilt als Eigenverantwortung. «Das Händewaschen sollte aber im Hygienekonzept geregelt sein», mahnt Zollinger. Um die Handhygiene in die Praxis umzusetzen, gibt es bewährte Methoden: «Es beginnt mit den richtigen Hilfsmitteln wie Händewasch-Einrichtungen in nächster Nähe, griffbereiten Handschuhen und reicht bis zur Vorbildfunktion, Motivation und sozialer Kontrolle.»

Foto: Guido Böhler



MASCHINENREINIGUNG

Vor dem Desinfizieren müssen die Geräte sauber gereinigt sein. Für normal verschmutzte Tische und Theken hingegen gibt es Kombipräparate.

HYGIENE

Chemie beim Reinigen verbessern

Reinigungszeit ist zwar unproduktiv, gehört jedoch zur Produktion. Mit dem richtigen Einsatz von Chemie kann man die dafür aufzuwendende Zeit reduzieren. Und bei Offenausschank-Anlagen zeigt ein neuer Farbindikator den Verschmutzungsgrad an.

GUIDO BÖHLER

«Mehr Reinigungsleistung in weniger Zeit» verspricht der Reinigungsmittel-Hersteller Ecolab GmbH in Muttenz. An der Hygienetage des Labors Veritas und der Zürcher Hotelfachschule Belvoirpark hat Verkaufsleiter Wolfgang Nierhaus einige Trends der Reinigungstechnik genannt: «Die Her-

steller verbessern das Schmutztragevermögen und damit die Reinigungsleistung bei Handreinigungsmitteln, ohne sie scharfer zu machen. In Geschirrspülmaschinen kann man hochkonzentrierte Mittel einsetzen und umgekehrt beim Handreinigen anwendungsfreundliche Fertigmischungen. Desinfektionsmittel werden stetig wirksamer, und neue «no-rinse»-Produkte muss man nicht mehr abspülen».

Die «Chemie» wird ausserdem umweltverträglicher. Und Nierhaus weiter: «Bei Geschirrspülmaschinen, Tischen und Theken kann man bei normalem Verschmutzungsgrad «Kombi-Mittel» einsetzen, welche gleichzeitig reinigen und desinfizieren. Aber beim manuellen Reinigen hängt dies vom Einzelfall ab»: z. B. Aktivchlor wird in schnell wirkenden Kombi-Mitteln bei starker Verschmutzung rasch verbraucht und wirkt dann

nicht mehr gegen Bakterien. «Am wichtigsten in der Praxis ist das richtige Reinigungsmittel», erklärt der Experte. Von den vier Reinigungsfaktoren «Chemie, Zeit, Mechanik und Temperatur» hat es den grössten Einfluss».

Moderne Mittel bestehen aus fettlösenden Tensiden, stärkehaltigen Oxidationsmitteln und proteinabbauenden Alkalien, um nur die wichtigsten zu nennen. Gegen Mineralien wie Kalk hingegen wirken nur saure Produkte. «Wichtig ist auch die Materialverträglichkeit», so Nierhaus. Aber das Problem Nummer eins bei Lebensmitteln ist das Fett, und dieses muss mit Tensiden wasserlöslich gemacht werden. Nur diesen «Emulgatoren» gelingt es ausserdem, die Oberflächenspannung des Wassers so weit zu senken, dass dieses in Ritzen eindringen und Schmutzpartikel oder Bakterien herauslösen kann.

REINIGUNGSZEIT NIE BEI NULL

Aber die Regel «viel hilft viel» trifft auf Tenside nicht zu: Auf die richtige Dosis kommt es an, und diese liegt meistens bei rund 20 Gramm pro Liter Wasser. Ein bisschen zu viel verringert die Reinigungsleistung aber nicht so schnell wie ein bisschen zu wenig. Und Tenside besitzen einen Nachteil: Je besser sie wirken, desto mehr schäumen sie.

Wesentlich mehr als die «Chemie» kostet hierzulande Arbeitszeit: Diesen Faktor möchte der Betrieb beim Reinigen am liebsten reduzieren. Es gelingt zwar auch mit guten Reinigungsmitteln, aber das alleine reicht nicht: Starke mechanische Arbeit und hohe Temperaturen tun not. Vor allem verkrustete Proteine und Kohlenhydrate benötigen Zeit, um sich aufzulösen –

je mehr Schmutz, desto mehr Zeit. Die Mechanik kann die Zeit teilweise kompensieren, und sie unterstützt die Durchmischung von Schmutz und Chemie. Aber auch bei leichter Verschmutzung wird man «die Reinigungszeit nie auf Null reduzieren können», so Nierhaus.

Zu guter Letzt spielt die Temperatur eine Rolle: Butterreste oder Rindertalg kriegt man nur weg, wenn die Reinigungstemperatur den Schmelzpunkt dieser hochschmelzenden Fette übersteigt, also über 50°C liegt. Die Reinigungstechnik lässt sich übrigens in Praxiskursen von mehreren Vertiefungsgraden lernen, beispielsweise bei Wetrok AG (www.wetrok.ch). Auch Grundkurse über Lebensmittelhygiene («Lebensmittel: was Sie schon immer wissen wollten») sind im Angebot bei der Hochschule Wädenswil und eignen sich für angelegte Küchenmitarbeiter: (www.iqfs.ch).

Ausschank-Anlagen: flexible Wartung

«Der Servicetechniker für Offenausschank-Anlagen reinigt weniger oft, aber die Getränkequalität bleibt gleich», verspricht die Feldschlösschen Getränke AG. Die Firma hat kürzlich variable sprich betriebsabhängige Service-Intervalle eingeführt. Sie stützt sich dabei auf eine Studie des Zürcher Labors Veritas. Bisher reinigte man nach einem fixen Intervall von fünf Wochen, weil man ja den Verschmutzungsgrad nicht sieht. Die neue Methode beruht auf einem Farbindikator: Dank Farbumschlag erkennt man beim Reinigen den Verschmutzungsgrad und kann die Service-Intervalle anpassen. Gleichzeitig stellte

Feldschlösschen das Reinigungsmittel auf das neue «TM Desano Max» mit Aktiv-Sauerstoff um. «Dieser Service wird nur unseren Kunden angeboten, weil die Reinigung der Offenausschank-Anlagen trotz der Neuerung nicht kostendeckend ist», erklärt René Zwygart von Feldschlösschen.

Je mehr Bier gezapft wird, und je kühler die Temperaturen im Keller und Buffet, desto langsamer verkeimt die Leitung. «Je weniger man zapft, desto mehr Schaumprobleme entstehen und desto häufiger muss man reinigen», so Zwygart. «Bei weniger als zwanzig Hektoliter pro Jahr sollte man sich die Umstellung auf Flaschen überlegen». GB

Unklare Regelung

«Der Gesetzgeber regelt in der Schweiz die Verantwortlichkeit für Offenausschank-Anlagen nicht konsequent», konstatiert René Eisenring, Geschäftsleiter des Labors Veritas (www.laborveritas.ch). «Trotzdem trägt der Betrieb und nicht der Lieferant die Verantwortung». Die Hygiene-Verordnung legt für genussfertige Lebensmittel von Automaten einen Toleranzwert von 100 000 Gesamtkolonienn pro Milliliter fest. Der Offenausschank ist zwar kein Automat, aber einige Kantone schreiben diesen Höchstwert vor. Feldschlösschen legt einen internen Toleranzwert von 70 000 fest. GB

Australischer Winemaker zu Gast

Foto: zsg



Degustation. David Powell (Bild), Mitinhaber und Winemaker von Torbreck im australischen Barossa-Valley, präsentierte im «Wein & Sein» von Beat Blum in Bern seine Weine. Powells Begeisterung für die Rhône-Weine ist unverkennbar. Die Mehrheit der Torbreck-Weinstöcke sind zwischen 50 und 125 Jahre, die ältesten gar 140 bis 150 Jahre alt. DST

Alleinimporteureur in der Schweiz von Torbreck-Weinen ist die Firma Hammel SA in Herzogenbuchsee.

«MTV Winterjam» in Davos

Davos. Die «MTV Winterjams», die aus Musikveranstaltungen bestehen, werden vom 11. bis 14. März 2004 in Davos durchgeführt. Der Musiksender MTV Network Europe schätzt laut Davos Tourismus die «hervorragenden Voraussetzungen» in Davos. Zurzeit werde ein Sicherheitskonzept ausgearbeitet, welches auch Massnahmen zur Minimierung von Immissionen vorsieht, so dass niemand unnötigweise beeinträchtigt wird. TRU

«Bahnexpo 03»

Verkehrshaus. Bis zum 19. Oktober ist im Luzerner Verkehrshaus die Ausstellung «Bahnexpo 03» zu sehen. Unter dem Motto «Mini, dini, üsi Bahn» werden Neuheiten bei Rollmaterial, Unterhalt und Betrieb gezeigt. Schwerpunkt der diesjährigen Ausstellung sind Menschen und Institutionen, die sich professionell oder in der Freizeit mit Bahnen befassen und dies auch in den Dienst der Eisenbahn und der Öffentlichkeit stellen. TRU

Infos unter www.verkehrshaus.ch

ZITAT DER WOCHE

«Im Leben weiss man nie, was hinter der nächsten Ecke wartet.»

Peter C. Borer, Group General Manager Asia der Peninsula Group, am Berner Workshop der Swiss Deluxe Hotels.

Siehe auch Seite 5

UNTERGRUNDBAHNHOF

«Porta Alpina» in 1000 m Tiefe

Bei Sedrun soll in 1000 Meter Tiefe ein Bahnhof gebaut werden: die «Porta Alpina». Der Kanton Graubünden reichte nach Vorliegen einer Machbarkeitsstudie beim Bund ein Gesuch zur Finanzierung ein, wie die Staatskanzlei in Chur bekannt gab. Das Projekt würde auf 40 bis 50 Mio. Franken zu stehen kommen. Der Bahnhof «Porta Alpina» würde den Intercity-Reisen als «Gateway» in die Alpen dienen. Gedacht ist er als Zwischenstation auf der Neat-Bahnlinie Zürich und Mailand, die durch den neuen Gotthard-Basistunnel führen wird.

Gebaut werden soll ein tausend Meter langer Tunnel, der bei einem Lift endet. Der Lift soll 800 Meter in die Tiefe führen. Tunnel und Liftschacht existieren bereits als Nothaltestelle: Sie führen zu den Baustellen des transalpinen Gotthard-Basistunnels.

Die SBB, die den Untergrundbahnhof betreiben sollen, zählen laut SwissInfo/Schweizer Radio International zu den Hauptkritikern des Projektes. TRU

Foto: zsg



St. Moritzer Köche auf Sylt. Zum Gourmet-Festival Sylt 2003 wurden letzte Woche acht Gastköche aus St. Moritz begrüßt. Gemeinsam mit ihren Sylter Kollegen präsentierte sich die St. Moritzer Delegation zur Eröffnung des Gourmet-Events. Die Schweizer Gastkoch-Delegation setzte sich zusammen aus Reto Mathis und Markus Hörner, Mathis Food Affairs; Lothar R. Molitor, Carlton Hotel; Gotthold Seilfried und Andreas Schinhal, Hotel Schweizerhof; Michael Gehrig und Mario Längle, Hotel Kempinski; Markus Rose und Freddy Schwab, Hotel Crystal; Martin Künzli und Armin Meier, Hotel Monopol; Bernd Ackermann und Hans Klinkenberg, Suvretta House sowie Hans Nussbaumer und Sebastiano Finocchiaro, Kulm Hotel. Laut Organisatoren ist das Gourmet-Festival Sylt 2003 mit der St. Moritzer Mitwirkung ein «besonderer Markstein in der Kooperation mit den Schwerpunkten Natur, Lifestyle und Qualität zwischen St. Moritz und Westerland». MJP

PEOPLE



Hans Wiedemann (50, links) wird neuer General Manager im Badrutts Palace Hotel in St. Moritz. Er wird im April 2004 die Nachfolge von **Roland Fasel** (42, rechts) antreten. Fasel wird das Badrutts Palace Hotel auf Ende seiner 5. Wintersaison aus persönlichen Gründen verlassen: Seine beiden Kinder gehen in London zur Schule. Für ein Engagement in ihrer Nähe böten sich ihm «einige Möglichkeiten», sagte Fasel gegenüber der htr.

Der neue St. Moritzer «Palace»-GM Wiedemann hatte vor acht Jahren die Leitung der Montreux Palace SA

(Palace und Casino) übernommen. Wiedemann absolvierte die Hotelfachschule in Lausanne, zu deren International Advisory Board er heute gehört. Er durchlief eine internationale Hotelkarriere.

Der scheidende General Manager Roland Fasel hat das «Badrutts» seit dem Herbst 1999 geführt und darin ein Programm der geschäftlichen Erneuerung und der baulichen Renovation umgesetzt. Das Hotel konnte vor einigen Tagen den Readers Travel Award des «VIP International Traveller Magazine» in Deutschland in Empfang nehmen und erhielt vom «Departure Magazine» einen Award als bestes Ski-Resort in Europa. KJV

Marcel Keller wurde bei der Adecco Human Resources AG zum kommerziellen Direktor Deutschschweiz befördert. Seine Karriere in der Personalführungsbranche hat er vor 15 Jahren bei der Adia Hotel in Zürich begonnen. 1999 übernahm er die Leitung des

Bereichs Adecco-Spezialitäten (Hotel & Events, Medical & Science) und wurde zugleich Mitglied der erweiterten Direktion. Der diplomierte Restaurateur/Hotelier HF hat sich in den Gebieten Führung, Marketing und Sprachen weitergebildet. TRU



Peter Brüderli (44), wird per Ende des laufenden Jahres das Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa in Interlaken verlassen. Seine Nachfolge wird auf Anfang des Jahres 2004 **Manfred Roth** (39) übernehmen, der zurzeit noch im Conrad Hotel Hilton in Singa-

pur beschäftigt ist. Peter Brüderli ist seit 1990 im «Victoria-Jungfrau» tätig, und bekleidet seit 1997 die Position des Executive Chefs. Der renommierte Küchenchef möchte sich erst einmal eine Auszeit gönnen, um sich in Ruhe eine neue beruflichen Herausforderung zu suchen. MJP

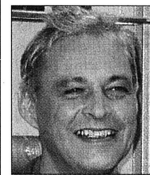
Georges Schneider (52), bislang Direktor der Accor Economy-Hotellerie Schweiz, ist neu Generaldirektor der Schweizer Accor Hotellerie mit den Marken Sofitel, Mercure, Novotel, Ibis, Etap Hotel und Formule 1. Dabei wird er unterstützt von **Jean-Yves Laurette** (44), Delegierter Direktor Novotel Schweiz; **Thierry Frontier** (40), Delegierter Direktor Etap Hotel und Formule 1 Schweiz; **Walter Zuëck** (38), Direktor Verkauf und Marketing; **Jürgen Helene** (49), Direktor Finanzen, Administration und Franchising. In den grösseren Städten nehmen zudem Hoteldirektoren besondere lokale Verantwortungen wahr. TRU

GLOSSE

Erziehungssteuern

HANSPETER GSELL*

Bald ist es so weit: der Absinth kehrt zurück aus seiner beinahe hundertjährigen Verbannung. Fast zeitgleich werden die Alcopops freiwillig ins Asyl gehen: der Ständerat hat diese Woche die Einführung einer Sondersteuer beraten. Schuld daran sind ein paar dümmliche Teenies, die der süßen Werbung für Alcopops nicht widerstehen konnten.



Wie kann man nur so blöd sein, das Zeug gleich kistenweise zu schlucken! Und so kam es, wie es kommen musste: Niedlichen kleinen Mädchen musste der Magen ausgepumpt werden und unschuldige Buben landeten in polizeilichen Ausnüchterungszellen.

Um solche Auswüchse zukünftig zu verhindern und unsere Jugend vor falschen Flaschen zu schützen, wird nun die Alkoholsteuer auf diesen Getränken vervielfacht. So einfach kann Erziehung sein! Nachdem wir mit ähnlichen Mitteln ja bereits das Rauchen abgeschafft haben – die verarmten Tabakkonzerne sollen bereits hörbar am Hungertuch nagen – werden saufende Teenager ab sofort zur Vergangenheit gehören.

Eine neue Präventionskampagne gegen das helvetische Übergewicht beflügelt meine Fantasie und ich entwickle insgeheim weitere Steuerungsmassnahmen. Mit einer erzieherisch besonders wertvollen Fettsteuer auf Hamburgern, Hot Dogs und Pommes Frites werden wir unsere übergewichtige Jugend gründlich abspecken. Niemand soll uns je vorwerfen können, wir hätten uns nicht für die Gesundheit unserer Jugend interessiert!

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

IMPRESSUM

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

Gegründet 1892

Herausgeber:
Schweizer Hotelier-Verein
Montbijoustrasse 130
Postfach
3001 Bern

Leitung Medien:
Christian Hodler

Redaktion:
Chefredaktor: Marietta Dedual (MD)

Stellvertreter: Miroslav Halabá (MH)

Hotellerie und Tourismus: Christine Künzler (CK)
Tom Rütt (TRU), Sonja Städel (SST),
Dr. Karl Josef Verding (KJV)

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

Cahier français: Miroslav Halabá (MH),
Laurent Missbauer (LM)

Milestone: Dr. Peter Köhler (PK)

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

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

Korrektur: Paul Le Grand

Korrespondenten: Katja Hassenkamp (HAS), Paris;
Gerhard Lob (GL), Tessen; Henrich Putscher (HP), Wien;
Mania Pütz-Willems (MAP), München; Franziska Richard
(FR), Basel; Georg Uebachs (GU), Frankfurt; Gregor Waser
(GW), Zürich; Robert Wildi (RW), Zürich.

Verlag:
Verlagsleitung: Iris Stiebel
Abonnemente: Nadine Blum, Anna-Lisa Casali
Stellensinserate: Matthias Eysler, Andres Jakob, Marc Moser.
Geschäftszeugen: Iris Stiebel (Verkaufsleitung a.),
Roger Stemmer, Brigitte Wiber.
Innendienst: Patrick Stalder.

Druck:
Büchler Grafico AG,
Druckzentrum Bern.

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

Verkaufspreise: (inkl. MwSt)
Einzelnummer Fr. 4.30, Jahresabonnement Fr. 145.-,
ISSN: 1424-0440

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

Kontakte:
Adresse:
Montbijoustrasse 130,
Postfach, 3001 Bern.
Redaktion: (Leserbriefe, People, usw.)
Tel. 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24,
E-Mail: htr@swisshotels.ch
Abonnemente:
Tel. 031 370 42 41, Fax 031 370 42 23,
E-Mail: abo@swisshotels.ch
Stellensinserate:
Tel. 031 370 42 42, Fax 031 370 42 23,
E-Mail: marc.moser@swisshotels.ch
Geschäftszeugen:
Tel. 031 370 42 43, Fax 031 370 42 23,
E-Mail: patrick.stalder@swisshotels.ch
Internet: www.swisshotels.ch
Für unverlangte Manuskripte und Sendungen
wird jede Haftung abgelehnt.



TELECOM / Le grand salon des télécommunications a perdu de son panache, mais il reste important pour la région genevoise. **PAGE 2**



GUY LINDT / L'Eurotel de Montreux aura un nouveau directeur dès le 1er janvier. Il nous a déjà fait part de ses impressions. **PAGE 3**

**Cahier
français**

hotel+tourismus revue

SUISSEMOBILE

MobilCenters à partir de 2005

Partie importante du projet SuisseMobile, la structure nationale d'information sur la «mobilité combinée» se met en place.

■ **MIROSLAW HALABA**

Le projet SuisseMobile, qui doit faire de la Suisse «le leader mondial de la mobilité durable» ou de la «locomotion douce», prendra, d'ici deux ans, une tournure très concrète. En 2005, en effet, le public pourra bénéficier, par le biais d'Internet, des services d'une «structure nationale d'information sur la mobilité combinée». Appelée, pour l'instant, «MobilCenter», cette structure servira au tourisme, aux activités de loisirs et aux déplacements quotidiens. Les responsables du projet envisagent d'installer également des bornes d'information dans les gares, les centres des villes, les offices du tourisme, les musées ou encore les hôtels. Le client pourra alors s'informer sur les différentes offres en matière de transports publics, d'hébergement et de produits touristiques.

STIMULER L'OFFRE TOURISTIQUE

Il est notamment question de relier les itinéraires de randonnées à vélo, à pied, en roller et en canoë au réseau des transports publics. Un millier d'emplacements pourraient ainsi accueillir les bornes d'information. Les premières pourraient être installées en 2005 aussi. L'objectif du projet MobilCenter est d'augmenter la demande de locomotion douce, à savoir les déplacements par la seule force musculaire, de promouvoir les transports publics et de stimuler l'offre touristique liée à ces formes de transport. Le budget du projet MobilCenter est de 3 millions de francs. Il s'intègre dans les quelque 20 millions prévus pour SuisseMobile.

POURPARLERS AU PROGRAMME

Pour la direction du projet, qui a fait parvenir la semaine dernière aux partenaires une synthèse de l'état des travaux, les prochains mois seront mis à profit pour discuter «des buts, les stratégies et les possibilités de coopération». Plusieurs organismes seront en effet intéressés et associés au projet. On citera en particulier les CFF et Suisse Tourisme.

TOURISME ROMAND AU PARLEMENT

Des tâches pour le tourisme

La représentation touristique au Parlement fédéral, qui se jouera dans deux semaines environ aux urnes, est une affaire de contacts et de communication, mais avant tout aussi une affaire de la branche elle-même.

Photo: Keystone



CHAMBRES FÉDÉRALES

Combien seront-ils à représenter le tourisme au Parlement fédéral lors de la prochaine législature? La question est ouverte.

■ **MIROSLAW HALABA**

Les propos sont prudents, car les prévisions sont difficiles et les candidats nombreux. Il faudra donc attendre le lendemain du week-end électoral du 19 octobre pour savoir avec précision comment le tourisme romand sera représenté aux Chambres fédérales durant la prochaine législature. Les avis recueillis la semaine dernière auprès de quelques responsables touristiques romands penchent pour un statu quo.

A l'exception d'Hubert Lauper, le président de l'Union fribourgeoise du tourisme (UFT), tous les parlementaires, qui ont une fibre touristique, sollicitent en effet un nouveau mandat. «Nous devrions avoir une bonne représentation», dit, par exemple, pour son canton, Joseph Bonvin, président de l'Association hôtelière du Valais.

TROP PEU DE MEMBRES DE LA BRANCHE

A l'heure où le tourisme fait des efforts accrus pour promouvoir sa place dans l'économie suisse, sa représentation au Parlement fédéral revêt une importance majeure. Si certains parlementaires, indirectement liés à la branche, se sont fait d'ardents et fructueux défenseurs de la branche, on tend toutefois à s'accorder que le nombre de professionnels représentés à Berne devrait être bien plus nombreux. «Les politiques ont tendance à évaluer un peu trop rapidement les maux du tourisme en fonction de leurs expériences de clients», souligne François Bryand, directeur de Genève Tourisme.

«Nous n'avons pas assez de responsables touristiques qui se présentent aux élections», lance Urs Zehnhäuser, directeur de Valais Tourisme, qui donc salue, comme d'autres, les nouveaux candidats que sont Judith Renner-Bach, directrice de la Fédération suisse du tourisme, ou Jacques Pernet et Christophe Ming, les deux hôteliers vaudois.

Cette difficulté à trouver des candidats s'explique toutefois en partie.

Comme le souligne René Vaudroz, conseiller national et président de Télé Leysin SA, c'est souvent une question de disponibilité, le tourisme exigeant en effet beaucoup de présence et ce tous les jours de la semaine.

L'IMPORTANCE DE LA DOCUMENTATION

Il y a un autre domaine où le tourisme peut agir efficacement pour marquer davantage sa présence dans l'enceinte fédérale, à savoir la communication. Nombreux sont les parlementaires – en particulier dans les

cantons qui ne sont pas touristiques, relève, le conseiller national genevois et membre du comité de Suisse Tourisme, Jean-Philippe Maitre – qui ne connaissent pas le tourisme et son importance pour l'économie helvétique. D'où la nécessité d'une bonne information.

En règle générale, celle-ci se fait par les associations faitières – on songe ici à la Journée de l'économie du tourisme – et par les associations cantonales. Bulletins d'informations, invitations aux assemblées et contacts ciblés pour les objets importants font partie de leur panoplie d'instruments

d'information. Certains souhaitent pourtant faire un pas de plus. Ainsi, l'Office du tourisme vaudois (OTV) envisage d'organiser une séance d'information avec tous les parlementaires romands.

«Cette idée nous a été suggérée par le conseiller national Charles Favre, preuve que le besoin d'une meilleure information existe bien», indique le directeur de l'OTV, Charles-André Ramseier.

Côté valaisan, une telle initiative pourrait aussi être prise dans le cadre de la mise en place du baromètre valaisan du tourisme.

Du pain sur la planche pour les représentants du tourisme

Les parlementaires qui défendront la cause touristique lors de la prochaine législature auront du pain sur la planche.

Les objets ne manquent pas. Les plus cités par les responsables touristiques romands sont le maintien d'un taux de TVA préférentiel pour l'hôtellerie et celui de la statistique de l'hébergement.

Mais il y a en d'autres, comme le financement de l'hôtellerie et des infrastructures touristiques, cité par

Charles-André Ramseier, directeur de l'Office du tourisme du canton de Vaud.

Directeur de l'Union fribourgeoise du tourisme, Jacques Dumoulin, est d'avis que le Parlement devrait trouver le moyen d'inciter les prestataires à améliorer réellement la qualité de leurs prestations.

Pour Yann Engel, directeur de Tourisme neuchâtelois, c'est la perception du tourisme qui devrait être renforcée. Jean-Maurice Maitre, président de Jura Tourisme, met le doigt

sur la question du financement de Suisse Tourisme. Si celui-ci était plus élevé, cela permettrait aux régions périphériques, comme le canton du Jura, de participer à meilleur prix aux activités de Suisse Tourisme.

Directeur de Genève Tourisme, François Bryand, enfin, estime que le Parlement devrait notamment se pencher sur l'encouragement aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration, ainsi que sur la création d'une formation touristique universitaire. MH

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

bienvenue
Le professionnel pour les détaillants et la gastronomie

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

hoteljob
LE SPECIALISTE DU PLACEMENT

hôtellerie suisse

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

happy YOU
Demandez notre offre professionnelle.

happy systems

Ah! Si j'avais un lit-happy.

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

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

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

Nuitées: ralentissement du recul

Berne. Le recul des nuitées hôtelières s'est quelque peu ralenti durant le mois d'août. On a, en effet, recensé 3,77 millions de nuitées, soit une baisse de 0,9% par rapport au mois d'août 2002. Depuis mai, la baisse avoisinait 5%, a fait remarquer lundi l'Office fédéral de la statistique (OFS). Il a précisé que le mois d'août reste la période de l'année où l'activité hôtelière est la plus forte.

La demande indigène a atteint 1,57 million de nuitées, ce qui correspond à une dimi-

nution de 0,2%. La demande étrangère s'est, quant à elle, élevée à 2,2 millions de nuitées (-1,4%).

L'apparente stabilité de la clientèle européenne (74% de la demande étrangère ou 1,63 million de nuitées, soit une hausse de 0,2%) masque des résultats «extrêmement contrastés» des principaux marchés de l'hôtellerie suisse sur le Vieux Continent, écrit l'OFS. Ainsi, le statu quo est dû «essentiellement» à une augmentation de 15% ou de 23 900 nuitées de la

clientèle italienne. Les nuitées britanniques ont en revanche reculé de 7,9% ou de 17 500 unités et les nuitées néerlandaises de 5,5% ou de 5 300 unités. La demande allemande a aussi diminué, soit de 0,7% ou de 4 700 unités.

Pour ce qui est des marchés extra-européens, on a noté un recul de la demande américaine (-14%/-24 700 nuitées) et de la demande japonaise (-9,6%/-11 300), mais celle des Etats du Golfe a augmenté de 11% (+9 300 nuitées). **MH**

Ouverture d'un office du tourisme

Châtel-Saint-Denis (FR). Depuis le début septembre, la localité fribourgeoise de Châtel-Saint-Denis dispose d'un nouvel office du tourisme, celui des Paccois devenant un «Point I».

«Grâce à l'autoroute, Châtel-Saint-Denis est devenu un important point de passage, a indiqué le président de la société de développement et Municipal en charge du tourisme, Michel Maillard, il était donc important de pouvoir y vendre notre offre touristique, notamment aux hôtes de passage.»

Le bureau des Paccois n'est pas abandonné pour autant. Bien au contraire, précise Nadège Graber, directrice: «En station, nous donnons des informations dans un endroit et gérons les locations de chalet dans un autre. Nous avons estimé utile de concentrer les deux activités en un seul lieu, le Point Info. Nous avons donc regroupé les deux personnes qui gèrent le centre d'information et de location.»

Autre bonne raison de cette modification de structures ci-

tée par la directrice de l'office du tourisme: «Les Paccois travaillent essentiellement avec une clientèle en provenance du bassin lémanique, de la Riviera surtout, alors que le bureau de Châtel-Saint-Denis s'adresse plutôt à des étrangers qui ne connaissent pas la région et qui souhaitent découvrir ses richesses, dont Les Paccois.» Trois personnes sont en poste à Châtel-Saint-Denis, deux autres gèrent le bureau des Paccois du lundi au samedi de 9 heures à midi. **JJE**

VALAIS

De l'oxygène pour l'hôtellerie

L'initiative fiscale lancée par la Chambre valaisanne de Commerce représente un pas en avant sensible, estiment les milieux du tourisme.

Selon l'Institut BAK, le fisc valaisan est l'un des plus voraces du pays. Dans ce canton l'imposition du revenu et de la fortune se situe environ 25% au-dessus de la moyenne suisse. La Chambre valaisanne de commerce et d'industrie (CCI) veut rectifier le tir pour permettre à tous les contribuables, personnes physiques et PME, de souffler d'avantage, en lançant une initiative fiscale. Celle-ci prévoit des mesures d'allègement à tous les niveaux, sur le revenu et le capital, représentant une perte de 70 millions annuels pour le canton (10 à 15% des recettes fiscales), qui devrait être partiellement compensée grâce à la nouvelle répartition financière fédérale. Autant dire que la CCI ne devrait pas avoir de peine à réunir les 4000 signatures requises pour la faire valider.

L'HÔTELLERIE GAGNANTE À PLUSIEURS NIVEAUX

Président de Valais Tourisme et membre du comité d'initiative, Jérémie Robyr salue ce projet. Il estime que l'hôtellerie sera gagnante. La grande majorité des hôtels du canton étant des entreprises familiales, ils bénéficieront, si l'initiative passe la rampe, de la réduction de 10% prévue sur les impôts sur les revenus des personnes physiques. D'autre part, l'initiative demande l'abrogation de l'impôt foncier, une spécificité valaisanne frappant les entreprises et particulièrement celles, comme les hôtels, nécessitant des immeubles importants pour fonctionner.

RÉSERVES LATENTES: L'AHV À DEMI-SATISFAITE

Autre nouveauté prévue: l'impôt sur les réserves latentes, perçu en cas de cessation d'activité sera allégé, l'abattement sur cet impôt passant de 50 à 60%. Cette amélioration est jugée trop timide par Eric Biselx, directeur de l'Association hôtelière du Valais (AHV) qui milite pour une exonération totale. «En cas d'aliénation de son entreprise, qu'il la vende ou la transmette à ses héritiers par exemple, ces réserves constituent bien souvent la retraite de l'hôtelier; il est donc important qu'il puisse en disposer complètement.» L'AHV promet de faire entendre sa voix lors des débats parlementaires sur l'initiative. Quant au dernier mot, il reviendra au peuple.

Notons encore que l'initiative ne demande pas de baisse d'impôts sur le plan communal. Selon Jérémie Robyr, les communes, souvent très florissantes des grandes stations touristiques, devraient faire cet effort de leur propre chef. **GZ**

TELECOM 2003

Genève et sa région se sont mobilisées pour recevoir le salon

La région lémanique s'est mobilisée pour accueillir dans quelques jours l'édition 2003 de Telecom. Une édition plus modeste que les précédentes où les grands groupes des télécommunications ont cédé la place aux petites et moyennes entreprises.

VERONIQUE TANERG

Genève, Vaud, la Haute-Savoie et l'Ain se sont coordonnés pour organiser l'hébergement des participants à Telecom 2003, un salon des télécommunications qui a lieu tous les quatre ans à Genève. Au total, une centaine de personnes ont planché sur le projet «Telecom 2003, une région se mobilise» dans le but d'éviter les abus des prix dus à la pénurie de logement et de transport comme ce fut le cas en 1999. Mais tous les hôtels n'affichent pas complet: «Il reste encore de la place à Genève, surtout dans les hôtels de grande capacité», a confirmé il y a une dizaine de jours Eric Kuhne, le président de la Société des hôteliers de Genève.

Car Genève souffre d'un problème spécifique à Telecom. Au cours des deux précédentes éditions, la demande était telle que les géants des télécommunications réservaient leurs centaines de chambres quatre ans à l'avance. Or, cette année, le marché des télécommunications se porte tellement mal que les multinationales ont annulé leurs réservations quelques mois avant la manifestation. Depuis lors, les hôtels cinq étoiles peinent à se remplir.

LE PROFIL DU SALON A CHANGÉ

Car le profil de Telecom a changé: les grands groupes ont cédé la place à des PME dont les budgets sont nettement plus restreints. «Les sociétés ont moins de moyens, confirme Robert Hensler, chancelier du canton de Genève. Elles recherchent des établissements deux ou trois étoiles plutôt que des quatre ou cinq étoiles. Nous avons reçu de nombreuses demandes pour des hôtels deux ou trois étoiles, et nous en avons transmis une partie au canton de Vaud et à la France voisine.» Environ 1800 personnes ont réservé leur chambre de l'autre côté de la frontière et près d'un milliard dans le canton de Vaud. «Nous devons respecter la collaboration avec nos partenaires vaudois et français, même si cela pénalise un peu les Genevois, renchérit Christian Rey, président d'hotelleriesuisse et de Genève Tourisme.

Effectivement, il reste de la place dans les trois étoiles genevois.

Photo: Telecom



TELECOM

Même redimensionné, le grand salon de télécommunications constitue pour la région genevoise une excellente occasion de promotion.

Exemple: le 25 septembre, il y avait encore une vingtaine de chambres de disponible au Ramada Encore pendant Telecom, à l'exception du 17 octobre où la demande est plus forte.

FIASCO DU LOGEMENT CHEZ L'HABITANT

Presque tous les hôteliers ont accepté de fixer un prix unique de 120 francs par étoile et de laisser tomber la durée minimale de location (de dix jours) qui était fixée pour la précédente édition. Quant au logement chez l'habitant, il subit un véritable fiasco.

Selon Robert Hensler, seulement 200 appartements ou villas ont trouvé preneur. Il reste plusieurs centaines de chambres et d'appartements disponibles.

Les autorités mettront des transports publics «gratuitement» à disposition des visiteurs de Telecom. Ce transport «gratuit» coûtera en réalité 3 millions de francs à Genève, dont 100 000 francs seront pris en charge par les hôteliers.

De plus, Genève a invité 300 étudiants et 170 délégués des pays en voie de développement à participer à deux manifestations inédites: un Forum de

la jeunesse et un symposium sur les développements des télécommunications.

VINGT-SIX EXCURSIONS PAR JOUR POUR LES CONJOINTS

Genève Tourisme, de son côté, a préparé un important programme pour les conjoints: chaque jour, ils auront le choix entre 26 excursions. Celles-ci leur donneront l'occasion de visiter Chamonix, à Châteauneuf ou la campagne genevoise.

Genève a investi 283 millions de francs, dont 157 millions de francs pour construire la Halle 6, bâtie réclmée par l'Union internationale des télécommunications (UIT), l'organisme qui organise Telecom. Le reste se répartit entre la réception, l'accueil, la sécurité, le transport et d'autres infrastructures.

Mais à la question des retombées économiques du salon pour la région lémanique personne n'ose avancer une réponse, ni même rappeler qu'en 1999, Telecom avait rapporté 600 millions de francs. Mais tout le monde espère récolter au moins le montant des investissements. «Il ne faut pas regarder simplement l'aspect monétaire de la question, insiste Christian Rey. En terme d'images, Telecom est une importante opération de promotion de la région. Si seulement 5 à 10% des participants à Telecom visitent la région, alors nous aurons réussi la promotion de la Lake Geneva Region.»

Telecom: 30% d'exposants en moins

Telecom, le mega-salon des télécommunications a perdu de son panache. Alors qu'en 1999, cette foire était celle de tous les superlatifs, l'édition 2003, qui se tiendra du 12 au 18 octobre au Palexpo à Genève, s'est réduite comme une peau de chagrin.

Tous les grands fabricants de téléphonie mobile, Nokia, Ericsson, Siemens et Motorola seront absents, tout comme Alcatel, Deutsche Telekom ou France Télécom.

Ces géants seront remplacés par des PME, dont 70% participent pour la première fois à ce salon. Telecom 2003 accueillera 876 exposants contre 1146

il y a quatre ans, soit 30% de moins. Les projections tablent sur 115 000 visiteurs.

On estime que 5400 repas seront servis dans les restaurants auquel s'ajouteront 120 livraisons sur les stands. Quelque 48 000 sandwiches et 18 000 croissants seront avalés, 9000 bouteilles de vin et 2100 bouteilles de champagne seront débouchées sans oublier 168 000 bouteilles d'eau.

Environ 1,2 tonne de viandes sera consommée accompagnée de 18 tonnes de légumes et d'une demi-tonne de fromage. Et 400 «extras» seront embauchés pour le salon. **VT**

Un œil critique sur la classification

Hôtellerie vaudoise. Les hôteliers vaudois sont favorables à une nouvelle classification des établissements. Toutefois, le projet proposé par hôtellerie suisse et qui est actuellement en préparation mérite quelques modifications. C'est le message que le président d'Hôtellerie vaudoise, Philippe Thuner, a fait passer en substance dans le dernier bulletin d'information de l'association, l'hôtellerie vaudoise.

Faisant allusion au Label de qualité pour le tourisme suisse,

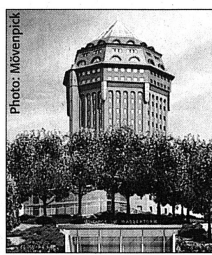
Philippe Thuner déclare qu'il serait préférable de «perfectionner la classification des hôtels plutôt que d'introduire un nouveau label de qualité dont l'hôtellerie ne maîtrise pas la conception». Un label de qualité, écrit-il, «ne garantit pas l'excellence et sa durée dans la pratique».

Le président d'Hôtellerie vaudoise est également d'avis que la création du supplément «superior» pour les hôtels de trois et de quatre étoiles «risque de compliquer sérieusement le

message à faire passer aux clients». Il pense par ailleurs que l'obligation d'obtenir un des labels Q pour accéder au rang de «superior» devrait être abandonnée, car, écrit-il notamment, ce label est de nature à engendrer des «coûts répétitifs qui sont loin d'être négligeables». Philippe Thuner pense aussi qu'il faut être prudent avec la spécialisation des hôtels. Si celle-ci peut s'avérer utile dans les stations de villégiature, elle est plus difficile à appliquer dans les villes. **MH**

Un hôtel dans un château d'eau

Mövenpick. La chaîne hôtelière suisse Mövenpick a récemment annoncé qu'elle transformerait le château d'eau de Hambourg en un hôtel quatre étoiles. Construit entre 1907 et 1910, il est le plus grand château d'Europe. Il culmine en effet à 60 mètres de hauteur et accueillera à partir de 2006 226 chambres réparties sur seize étages. Un restaurant de 250 places, un bar, un «business center» et des salles de conférences réparties sur 450 mètres carrés compléteront



L'Hôtel Mövenpick de Hambourg ouvrira ses portes en 2006.

l'offre du futur «Mövenpick im Wasserturm Hamburg». Il en ira de même pour un centre de bien-être et pour un parking de 90 places.

Ce nouvel Hôtel Mövenpick représente «une étape importante» dans l'expansion du groupe suisse en Allemagne, a relevé Stefan Flury, membre de la direction de Mövenpick. Cette expansion passera également par l'ouverture, en fin d'année, de l'Hôtel Mövenpick de Berlin, construit lui aussi dans un bâtiment historique. **LM**

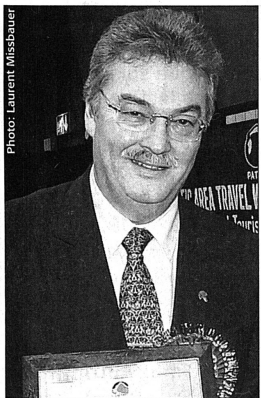
HANS WIEDEMANN

De Montreux à St-Moritz

Directeur du Montreux Palace depuis le mois de septembre 1996, Hans Wiedemann dirigera le Badrutt's Palace de St-Moritz à partir du printemps 2004.

LAURENT MISSBAUER

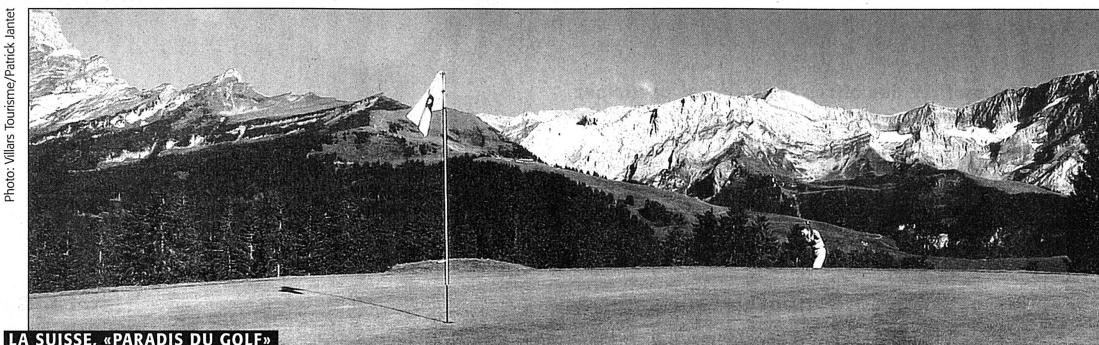
Mercredi matin, il y a une semaine, la nouvelle de la nomination de Hans Wiedemann à la tête du Badrutt's Palace s'était répandue comme une traînée de poudre au Bellevue Palace de Berne qui accueillait pour l'occasion un séminaire des Swiss Deluxe Hotels (lire en page 5). Directeur pendant un peu plus de six ans du Montreux Palace, Hans Wiedemann n'avait en effet plus fait parler de lui depuis l'annonce, au début du mois d'avril, de son départ de Montreux.



Hans Wiedemann avait été sacré, en mars, «Hôtelier de l'année» à Berlin.

Le fait d'avoir précisé à l'époque qu'il ne partait pas en ayant déjà en vue un autre poste et qu'il souhaitait rester dans la région avait nourri un certain nombre d'hypothèses. Celles-ci n'ont désormais plus leur raison d'être. Le mercredi 24 septembre, sur le coup de 17 heures, un communiqué de presse annonçait en effet officiellement la nouvelle: «Le Badrutt's Palace a engagé Hans Wiedemann en tant que directeur général. Il succèdera à Roland Fasel au printemps 2004.»

«A la fin de sa cinquième saison d'hiver dans notre établissement, Roland Fasel s'en ira pour des raisons personnelles», a encore précisé le Badrutt's Palace. Pour Hans Wiedemann, qui a fait ses premières armes en tant que sommelier au Château de Binningen (BL) avant de compléter sa formation à l'Ecole hôtelière de Lausanne, le Badrutt's Palace est «un des meilleurs hôtels du monde». Il est encore trop tôt, selon lui, de formuler des objectifs concrets, mais il a déjà promis qu'une des tâches principales serait de motiver ses collaborateurs et de les pousser à fournir les meilleures prestations possibles. «C'est la clé du succès», a-t-il ajouté.



LA SUISSE, «PARADIS DU GOLF»

Avec leur tournée promotionnelle en Allemagne, les Swiss Golf Hotels entendent faire passer le message que la Suisse est un «véritable paradis» pour la pratique du golf.

SWISS GOLF HOTELS

Promotion accrue en Allemagne

Les Swiss Golf Hotels ont annoncé mardi qu'ils reconduiraient l'année prochaine leur tournée promotionnelle en Allemagne du Sud.

LAURENT MISSBAUER

C'est à Loèche-les-Bains que s'est déroulée mardi la «Journée annuelle» des Swiss Golf Hotels. Le choix du Valais, un canton qui entend se positionner de plus en plus comme la destination golfique numéro un en Suisse, n'était pas dû au hasard. On relèvera en effet que le Golf de Loèche, où la cinquantaine d'hôteliers et d'invités des Swiss Golf Hotels ont pu se mesurer, est tout nouveau.

D'autre part, plusieurs hôteliers valaisans devaient être à nouveau très actifs lors de la tournée promotionnelle que les Swiss Golf Hotels organiseront pour la deuxième année consécutive en 2004 en Allemagne.

«La tournée que nous avons organisée cet été en Allemagne du Sud, dans cinq clubs de golf, a connu beaucoup de succès et sera reconduite l'an prochain. Les hôtels de notre association ont été très bien mis en avant et les participants allemands ont véritablement été choyés. Le bouche à oreille a d'ailleurs très bien fonctionné et il a fallu instaurer une liste d'attente pour les derniers tournois», relève Karin Vesti, responsable de produit des Swiss Golf Hotels. Parmi les hôtels qui ont participé à cette tournée, on relèvera notamment l'Hôtel du Signal

à Chexbres, le Grand Hôtel des Bains à Yverdon et l'Hôtel Palafitte à Neuchâtel. Le Valais était représenté par le Zermatterhof et l'Alpenhof, tous deux de Zermatt.

DES HOTELS DE PREMIER ORDRE

«L'an prochain, le Monte-Rosa et le Rifflalp, eux aussi de Zermatt, devraient également être présents en Allemagne qui est vraiment un marché très important. Des études ont en effet révélé que 400 000 Allemands jouaient régulièrement au golf. Environ 30% d'entre eux jouent même dix fois par mois et réservent un à deux voyages de golf par année», explique Karin Vesti. Malheureusement, ajoute-t-elle, beaucoup d'Alle-

mands ignorent encore que la Suisse possède d'excellents golfs.

«Le but de notre tour promotionnel est justement de leur faire savoir que la Suisse, avec ses 85 terrains de golf, ne possède pas seulement la plus grande densité de golfs d'Europe, mais qu'elle offre aussi la possibilité d'allier le plaisir de jouer au golf avec des hôtels de premier ordre», précise Karin Vesti. Au niveau de la promotion de la Suisse en tant que destination touristique golfique, certains observateurs regrettent que ce segment ne soit pas mieux mis en valeur par Suisse Tourisme. «Là aussi, les choses sont sur le point de s'améliorer et une réunion avec des responsables de Suisse Tourisme à d'ores et déjà été agendée», ajoute Karin Vesti.

EUROTEL-RIVIERA DE MONTREUX

Les options du nouveau directeur

En janvier prochain, Guy Lindt prendra officiellement la direction de l'Eurotel-Riviera à Montreux. Il est en place depuis septembre. Premières impressions.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

«Non, avec ses 150 chambres, l'Eurotel-Riviera ne me semble pas trop petit. J'y trouve au contraire le moyen d'exprimer une personnalité, de relever de nouveaux défis, de fixer de nouveaux objectifs.» Pour Guy Lindt, qui succèdera le 1er janvier prochain à Karlheinz Lukey à la direction de l'Eurotel-Riviera, il ne s'agit pas de tout bouleverser, simplement d'adapter. Avec sa structure particulière, l'Eurotel est un établissement qui marche, il s'agit simplement de lui faire adopter des outils modernes, d'augmenter le volume d'affaires et de maintenir, voire d'améliorer, son ancrage local et régional. «Il y a un

équilibre qu'il est possible de faire fructifier», insiste Guy Lindt.

Car, sans rien renier du passé, l'établissement dont il va prendre la direction souffre de quelques lacunes, notamment des logiciels spécialisés sous-exploités. Il s'agira ainsi de les compenser «au prix d'un développement de la formation, ce qui, hors les éventuels irréductibles, se fera sans problème», estime-t-il.

Son travail de directeur, c'est aussi sur les marchés que Guy Lindt l'envisage. Poursuivant la tradition de l'établissement, c'est lui qui, dans un premier temps à tout le moins, prendra son bâton de pèlerin pour convaincre ses futurs hôtes. Vers une clientèle habituelle de séminaires bien sûr, avant de tenter un élargissement.

Mais aussi sur le marché local. Guy Lindt est en effet de ceux qui sont persuadés que, pour sa pérennité, un hôtel doit aussi savoir s'ouvrir à une clientèle locale. Voire l'attirer par des opérations ponctuelles tout en continuant de répondre à la clientèle habi-

tuelle. Déjà prévu dans le plan d'investissement en place, le réaménagement du lobby et de l'accueil devrait favoriser la remise en service d'un bar,

pour les hôtes, mais aussi ouvert à la clientèle locale qui, on le sait, rechigne encore et toujours à franchir la porte des établissements haut de gamme.



Guy Lindt: le nouveau directeur entrera officiellement en fonction le 1er janvier.

Guy Lindt en bref

Né à Bâle en 1963, Guy Lindt, d'origine bernoise, a effectué sa scolarité à Genève. Fils de bijoutier, mais neveu d'hôtelier – «C'est lui qui est à l'origine de mon entrée en hôtellerie» –, il a fait un apprentissage de cuisinier à l'Hôtel Richemond avant d'entrer à l'Ecole hôtelière de Lausanne en 1985. Après un passage au Tassin, il a essentiellement travaillé à l'étranger où il a procédé à l'ouverture de différents hôtels aux Maldives, à Bora-Bora, aux Philippines et en Albanie. Avant d'arriver à Montreux, il était directeur général d'un «Resort-hôtel» de 600 chambres au Mont-Tremblant, au Québec. **JJE**



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

Plaisir de lire et de conduire

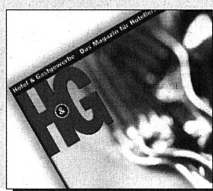
Les nouvelles ont toujours la cote:
Lisez les publications d'hotelleriesuisse



hotel+tourismus revue

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

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



Hotel & Gastgewerbe

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

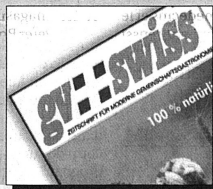
- 6 Abonnement à l'essai (4x) Fr. 25.- (au lieu de Fr. 29.40)
- 7 Abonnement annuel (9x) Fr. 78.- (au lieu de Fr. 108.-)
- 8 Abonnement de deux ans Fr. 137.- (au lieu de Fr. 176.40)



Café-Bistro/Cafetier

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

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



gv::swiss

Le magazine économique suisse pour la restauration collective.

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

Abonnement combiné

hotel+tourismus revue / Hotel & Gastgewerbe

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

Abonnement combiné

hotel+tourismus revue / gv::swiss

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

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

Coupon «gagnez & profitez»

Oui, je commande au prix spécial:

Abo no

Publication

Prix

Détacher ici



Prénom:

Nom:

Entreprise:

Fonction:

Rue/no:

NPA/lieu:

Téléphone (la journée):

E-mail:

☐ Je participe uniquement au tirage au sort.

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



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

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

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

Conditions de participation:

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

SWISS DELUXE HOTELS

L'innovation garante d'une bonne santé

«En pleine forme pour le futur», tel a été le thème du séminaire mis sur pied la semaine passée à Berne par les Swiss Deluxe Hotels. A travers les exposés de différents spécialistes, il est ressorti que c'était avant tout l'innovation qui serait garante à l'avenir d'une bonne santé.

Photo: Laurent Missbauer



PETER MARTI (À G.) ET VIC JACOB

Initiateurs du séminaire qui était consacré la semaine passée à l'innovation, le directeur (à g.) et le président des Swiss Deluxe Hotels, ont accueilli quelque cent participant au Bellevue Palace de Berne.

DES SUGGESTIONS ET DES CRITIQUES

Les conseils, mais aussi les critiques – comme l'a très justement relevé Vic Jacob, le président des Swiss Deluxe Hotels –, qui y ont été formulés, devraient en effet permettre aux quelque cent participants, tous issus de l'un des 35 établissements membres des Swiss Deluxe Hotels, d'améliorer l'un ou l'autre de ces détails «qui font toute la différence».

Des exemples? Ils ont notamment été donnés par Peter Borer, un ancien de l'Ecole hôtelière de Lausanne aujourd'hui à la tête de l'Hôtel Peninsula de Hong Kong, un des établissements les plus prestigieux au monde avec ses 300 chambres, ses huit restaurants, ses 80 boutiques et sa flotte de Rolls-Royce. Peter Borer a ainsi détaillé quelques-unes des innovations qui ont permis au Peninsula de s'en sortir nettement mieux que ses concurrents lors de la crise de la pneumonie atypique qui a fait fondre le taux d'occupation de son hôtel comme neige au soleil.

PROPOSER UNE SÉRIE D'OFFRES ATTRAYANTES

Au niveau de la clientèle régionale, il ne suffit pas de lui offrir trois nuitées pour le prix de deux, il a également fallu l'inciter à se déplacer en lui proposant toute une série d'offres attrayantes. Une d'entre elles proposait des vols en hélicoptère au-dessus des

gratte-ciels de Hong Kong en partant depuis le Peninsula. «Nous avons également réussi à mettre sur pied avec la compagnie aérienne Cathay Pacific des vols à des prix défiant toute concurrence à condition que les bénéficiaires dépensent une certaine somme dans les hôtels, les restaurants et les magasins de Hong Kong», a ajouté Peter Borer. «Mettre sur pied ces offres spéciales, c'est bien encore faut-il cependant le faire savoir. Du coup, ce ne sont pas moins de 3500 agents de voyages et journalistes touristiques qui ont été invités sur place.»

«Ce dernier point est très important», a souligné le journaliste et consultante allemande Maria Pütz-Willems. «Votre hôtel a-t-il lancé une nouvelle offre? Possède-t-il quelque chose de particulier? Alors, n'oubliez pas de l'annoncer à la presse et de le

communiquer sur votre site Internet. Et pour quelles raisons, ce dernier ne serait-il guère attrayant? Pourquoi ne pas y présenter votre personnel? Pourquoi ne pas y publier la photo de votre concierge?»

L'IMPORTANCE D'INTERNET ET DES ARTICLES DE PRESSE

Maria Pütz-Willems a également mis en garde son auditoire sur l'usage de superlatifs exagérés, sur les sites internet ennuyeux et sur ce qu'elle qualifie de «mass luxury», à savoir un «luxe de masse» qui ne sort guère de l'ordinaire. «Vous possédez vos propres spécificités? N'oubliez pas alors de les mettre en évidence», a-t-elle insisté. Elle a appuyé son argumentation en citant une étude qui révélait que les touristes individuels choisissaient

aujourd'hui leur hôtel en fonction du site Internet (91%), d'articles de presse (80%), d'offres d'agences de voyages (58%) et de recommandations des offices du tourisme (33%).

Innover certes, mais comment?

Les intervenants du séminaire des Swiss Deluxe Hotels, qui était consacré à l'innovation et qui a été mis sur pied la semaine passée au Bellevue Palace de Berne, ont fait part de certaines suggestions. En voici quelques-unes:

– Pourquoi vous escrimerez-vous à vouloir gagner trois dollars avec des cacahuètes périmées dans le frigo-bar alors que vous pourriez en gagner beaucoup plus avec un «room-service» efficace qui propose à toute heure des produits frais? Même constat en proposant en «room-service» de très bonnes bouteilles de vin plutôt que des bouteilles miniatures.

– Pourquoi ne tenez-vous pas compte dans votre établissement des nouvelles tendances qui préconisent une alimentation saine et l'utilisation de produits régionaux?

– Pourquoi ne vous démarquez-vous pas de la concurrence avec une architecture d'intérieur audacieuse avec, pourquoi pas, une baignoire design au milieu de la chambre d'hôtel?

– Pourquoi déranger le client en lui faisant signer le bon de commande de son petit-déjeuner dans la chambre alors qu'il est à peine réveillé?

– Pourquoi ne pas tenir compte davantage d'une présence toujours plus nombreuse de «femmes d'affaires» dans les établissements cinq étoiles et, partant, de leur proposer des salles de bains parfaitement éclairées où elles peuvent facilement se maquiller?

– Pourquoi ne proposez-vous pas une offre «Massage et bien-être» à votre clientèle qui descend d'avion et qui est affaiblie par un important décalage horaire? LM

HÔTEL RAMADA ENCORE DE GENÈVE

Jouer également la carte des séminaires

Implanté entre un stade, un centre commercial, une autoroute et une voie ferrée, l'Hôtel Ramada Encore multiplie les synergies avec ses voisins.

VÉRONIQUE TANERG

Un espace éclairé à la lumière du jour, la possibilité d'élaborer des formules «économiques» et la proximité d'un centre de conférences intégré dans le stade de Genève: tels sont quelques-uns des atouts de l'Hôtel Ramada Encore de Genève en matière d'organisation de séminaires. Cet établissement trois étoiles, ouvert en mars dernier, a présenté à la presse ses différentes prestations le 24 septembre.

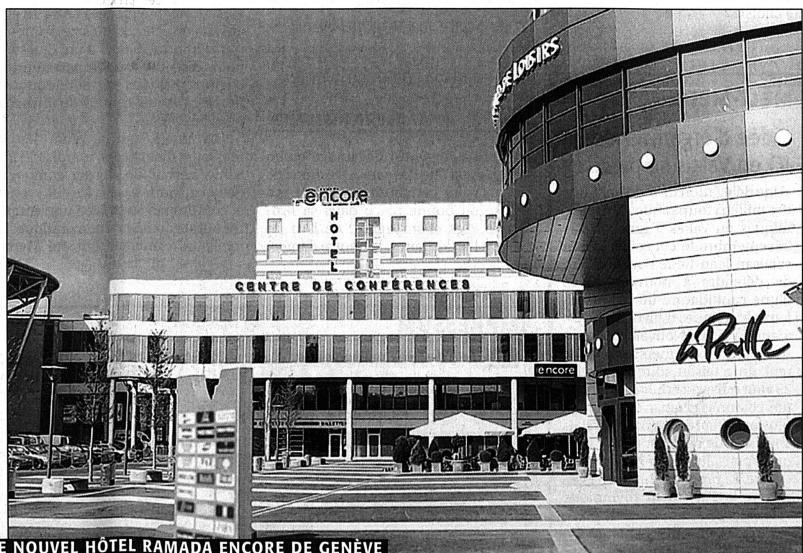
Il dispose d'un espace modulable de 450 m² pouvant accueillir 240 personnes et est équipé de cloisons modulables en six salons de 70 à 80 m². Et quels sont ses atouts? «Tout d'abord la lumière du jour», affirme son directeur, Pascal Lefebvre. «Ensuite, nous pouvons être compétitifs en fonction des prestations. En effet, comme nous n'avons pas la pression du prestige des cinq étoiles, nous pouvons proposer des prestations plus légères, plus

sobres, donc à des prix plus bas. En revanche, si nos clients veulent une large palette de prestations, nous sommes à même de la leur fournir.»

Autre atout: la proximité de l'«Event center», le centre des congrès intégré dans le stade et géré par la société du Stade de Genève. Une fois terminé, il accueillera jusqu'à 800 personnes et sera directement accessible depuis le 3^e étage de l'hôtel. «Nous pouvons, par exemple, accueillir des commissions d'un congrès organisé par nos voisins, sans que les participants ne se rendent compte que leur demande a été traitée par deux sociétés différentes, assure Pascal Lefebvre.»

Même si le Ramada Encore n'est pas implanté dans un endroit de rêve (entre un stade, un centre commercial, l'autoroute et la voie ferrée), son directeur se laisse aller à quelques projections: «Imaginez un séminaire de motivation dans nos locaux: tandis que les hommes participent aux séminaires, les femmes peuvent s'adonner aux joies du shopping dans l'immense centre commercial adjacent à l'hôtel.» Avant d'ajouter: «Et si des conjoints accompagnent des participantes, ils pourront profiter de l'espace de détente et du bowling du centre commercial.» Un cas de figure plutôt rare.

Photo: Ramada Encore



LE NOUVEL HÔTEL RAMADA ENCORE DE GENÈVE

Parmi les différents atouts du nouvel Hôtel Ramada Encore de Genève, on citera son centre de conférences ainsi que sa proximité du centre commercial de La Praille et du Stade de Genève.

Fribourg à la Züska

Terroir et tourisme. Jusqu'au 5 octobre, la Züska, la plus grande foire de Zurich (520 exposants), reçoit un hôte d'honneur romand puisqu'il s'agit du Pays de Fribourg.

Celui-ci y promet, sur 300 m², l'image naturellement traditionnelle d'une région d'accueil latine et tous les districts y sont représentés par l'Union fribourgeoise du tourisme. Mais l'accent est surtout mis sur les produits du terroir, les spécialités gastronomiques et les vins du Vully, tandis qu'on

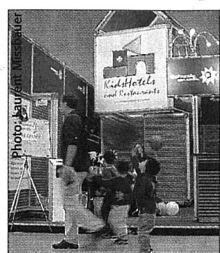
a reconstitué un bout de chalet avec fabrication journalière du fromage Gruyère AOC.

Après le Salon international de l'agriculture à Paris, les Fribourgeois, par le biais de l'Association pour la promotion des produits du terroir, dirigée par Georges Magnin, se servent ainsi d'un fer de lance à consonance internationale.

Leur action se prolongera en octobre et en novembre lors d'une «Quinzaine fondue» dans plusieurs restaurants zurichois. JS

ST présent à Suisse Toy

Berne. La première participation de Suisse Tourisme (ST) à Suisse Toy, le plus important salon suisse du jouet qui s'est déroulé à la BEA Expo de Berne du 24 au 28 septembre, a coïncidé avec un nouveau record de visiteurs. Il y a eu en effet 54 000, soit 18% de plus que l'année passée. Conformément à son nouveau plan marketing, Suisse Tourisme y était présent avec ses brochures «Familles», ainsi qu'avec celles des Kids-Hotels dont il a repris le secrétariat le 1er septembre. LM



Le stand de Suisse Tourisme, la semaine passée, à Suisse Toy.

Pro Jura était en fête

Moutier (BE). Pro Jura, la plus ancienne association touristique de Suisse romande, a fêté officiellement son centenaire la semaine dernière à Moutier où elle a son siège. Pro Jura, qui s'appelait Société jurassienne de développement en 1919, a pour objectif d'illustrer et de mettre en valeur «les beautés naturelles, culturelles et historiques du Pays jurassien».

Cette association a été particulièrement active dans l'édition. Ainsi, quelque 14 000 publications ont été recensées à ce

jour. La manifestation du week-end dernier a notamment été l'occasion pour le président de l'association, Jean-Claude Zwahlen, de lancer un appel en faveur d'une unité touristique interjurassienne. Le ministre jurassien Gérald Schaller a également plaidé en faveur d'une collaboration accrue dans le domaine touristique.

Orateur invité, le président d'hotelleriesuisse, Christian Rey, a brossé un tableau des préoccupations actuelles de la branche hôtelière. MH

LES GENS



Georges Schneider (photo) a été nommé le 1er septembre au poste nouvellement créé de directeur général de l'Hôtellerie Accor en Suisse. Directeur jusqu'ici du département Hôtellerie économique d'Accor en Suisse, Georges Schneider, 52 ans, sera notamment épaulé par **Jean-Yves Laurette**, 44 ans, directeur de Novotel en Suisse, ainsi que par **Thierry Frontier**, directeur des marques Etap Hôtel et Formule 1 en Suisse. LM

Responsable du projet des routes thématiques, **Chantal Hodler**, 30 ans, quittera Suisse Tourisme à la fin du mois d'octobre après trois ans d'activité. Elle entrera au service du département de marketing de l'organisation humanitaire Terre des hommes. La personne qui lui succèdera n'a pas encore été désignée. MH



Responsable promotion et ventes de Lausanne Tourisme depuis le mois de janvier 2001, **Caroline Loehr**, 29 ans, quittera son poste le 7 octobre afin de donner une nouvelle orientation à sa carrière professionnelle. La personne appelée à lui succéder n'a pas encore été choisie. LM

MÉLI-MÉLO

L'idée d'organiser des JO en Valais se précise

«Une délégation de représentants des milieux touristiques et économiques du Valais a rencontré le 26 septembre le conseiller d'Etat valaisan Jean-René Fournier afin de défendre à nouveau l'idée d'une candidature du Valais aux Jeux olympiques d'hiver de 2010», a annoncé «Le Nouvelliste» dans son édition de mercredi. Cette rencontre faisait suite à celle du 29 août qui avait été évoquée dans nos colonnes et qui avait permis à plusieurs représentants de Valais Tourisme de rappeler tout le bien qu'ils pensaient d'une telle candidature. La prochaine étape passera par le Parlement olympique suisse qui devra dire, dans environ un mois, s'il est intéressé à présenter une candidature suisse pour les JO d'hiver de 2014. LM



LES DEUX LAURÉATS

Myriam Meyer, du Mandarin Oriental Hôtel du Rhône à Genève, et Roger Janz, de la maison Landolt Weine à Zurich, se sont respectivement imposés dans la catégorie «service» et dans la catégorie «ventes».

CONCOURS «DÉCOUVREZ LES CHAMPAGNES»

Les deux lauréats viennent des cantons de Genève et de Zurich

C'est à Berne que s'est déroulée mardi la finale du concours «Découvrez les champagnes», réservé aux jeunes professionnels. Les lauréats ont été la Genevoise Myriam Meyer, première dans la catégorie «service», et le Zurichois Roger Janz, premier dans la catégorie «vente».

LAURENT MISSBAUER

«Le champagne est davantage qu'un vin, c'est la fête des sens.» Désireux de mieux faire connaître cet adage qui figure en bonne place dans sa brochure «Les champagnes, de l'art de vivre à l'art de faire», le Centre d'infor-

mation du vin de champagne à Eprenay et ses représentantes helvétiques, Sonja Funk et Mélanie Tavernier, ont organisé pour la première fois cette année un concours intitulé «Découvrez les champagnes» et réservé aux jeunes professionnels. Ceux-ci, actifs dans la vente et dans le service des vins, devaient être âgés entre 18 et 25 ans. Ils ont été recrutés ce printemps par l'intermédiaire d'un questionnaire distribué aux importateurs de champagne, aux restaurateurs, aux hôteliers et aux centres de formation pour apprentis.

La finale, qui a réuni les dix meilleurs d'entre eux, mardi, à l'Hôtel Schweizerhof de Berne, comportait deux catégories, «service» et «vente», et comprenait aussi bien une épreuve théorique qu'un examen pratique. Les meilleurs candidats ont été Myriam

Meyer, du Mandarin Oriental Hôtel du Rhône à Genève, qui s'est imposée dans la catégorie «service», et Roger Janz, de la maison Landolt Weine à Zurich, qui s'est imposé dans la catégorie «vente». Ils ont respectivement précédé André Mengiardi (Hôtel Carlton, Zurich) et Véronique Roux (Domaine de Châteaueux, Peney/GE), ainsi qu'Olivier Molliet (Galerie du vin, Genève) et Raphaël Noceto (Globus, Lausanne). Tous les six ont reçu un billet d'avion afin de découvrir sur place le vignoble de Champagne.

Un tel concours sera-t-il à nouveau organisé en Suisse l'année prochaine? Il est encore trop tôt pour le dire. Il semblerait toutefois que la classe d'âge, de 18 à 25 ans, dans laquelle ont été recrutés les candidats ne permettrait pas d'attirer un grand nombre de participants.

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Les perspectives de Swiss. L'alliance de la compagnie aérienne Swiss avec Oneworld profitera à l'aéroport de Zurich. C'est l'avis exprimé par le président de sa direction, André Dosé, dans les réponses qu'il a fait parvenir par écrit aux questions posées par notre heddodmaire. Grâce à Swiss, Oneworld comblera un trou qu'elle avait jusqu'ici dans son réseau en Europe centrale. La coopération de Swiss avec Oneworld permettra, par ailleurs, de créer de nouvelles liaisons Nord-Sud et Est-Ouest. Page 2

Un projet touristique à 265 millions de francs à Gstaad. D'ici 2010, un nouveau complexe comprenant notamment deux hôtels de respectivement 200 et 400 lits devrait voir le jour à Gstaad. Ce projet, qui prévoit également la construction de trente chalets, d'un centre de bien-être et d'un terrain de golf, devrait permettre à Gstaad de se démarquer quelque peu de son étiquette de station exclusivement destinée à une clientèle huppée, estime Roger Seifritz, le directeur de l'Office du tourisme de Gstaad. Les espoirs placés dans ce nouveau complexe touristique sont multiples. Il devrait, d'une part, accroître la capacité hôtelière de la station et, d'autre part, améliorer tout au long de l'année son taux moyen d'occupation qui ne s'élève aujourd'hui qu'à 41%. Page 7

Projet «Accueil Suisse»: lancement à Lenzerheide. Le coup d'envoi du projet «Accueil Suisse», projet destiné à mettre en place une chaîne de prestations, vient d'avoir été donné à Lenzerheide, une des quatre stations pilotes parmi lesquelles figure également la station vaudoise de Villars. «Quelque 140 personnes ont pris part à ce lancement, ce qui a dépassé nos prévisions», a indiqué Yvonne Vogel, la responsable du projet dans la station grisonne. Les participants à ce lancement ont été au-delà des généralités, posant des questions très concrètes sur la réalisation du projet et sur ses implications. Page 9

MÉLI-MÉLO

Vevey: Rétromobile a été un succès

Près de 500 propriétaires de véhicules datant d'avant 1974, ont participé, il y a dix jours, au premier «Rétromobile» de Vevey, a indiqué son organisateur, Michel de May. A l'heure du bilan, ce succès ne l'empêche pas de prévoir quelques améliorations pour la prochaine édition en 2004: «Les véhicules n'ont pas roulé et nous ne voulons pas que Rétromobile devienne un rassemblement statique. L'an prochain, nous informerons mieux les participants de l'existence d'itinéraires balisés et nous les encouragerons à rouler», a déclaré Michel de May. Dans un an, il compte également proposer une vente aux enchères, le survol d'avions anciens et la participation de vieux bateaux. JJE

IMPRESSUM

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

Editeur:
Société suisse des hôteliers
Montbuisson 150
case postale
3001 Berne

Responsable des médias:
Christian Hodler

Rédaction: en chef: Marietta Desaul (MD)

Responsable du Cahier français et
rédacteur en chef adjoint: Miralav Halaba (MH)

Rédacteur: Laurent Missbauer (LM)

Correspondants:
Jean-Jacques Ethnoz (JJE), Vevey;
Danielle Emery Meyer (DEM), Valais;
Véronique Tanig (VT), Genève;
José Seydoux (JS), Fribourg;

Pierre Thomas (PT), Lausanne;
Geneviève Zuber (GZ), Valais;

Adjointe: Dr. Peter Kähler (PK)

Édition:
Chiffre d'édition: les Strebel

Abonnements: Nadine Blum, Anna-Lisa Casals

Annonces: Matthias Beyerle, Marc Moser

Publicité: Iris Strebel (Chef de vente a.s.)

Roger Steiner, Brigitte Weber

Administration: Marc Moser

Impression:
Bücher Drilling AG, Druckzentrum Berne

Tirage: 11'209 Ex. contrôlés REMP 2002,

22'000 Ex. imprimés

Prix de vente: (TVA incl.)
Vente au numéro Fr. 4.30, Abonnement 1 an

Fr. 145.-

ISSN: 1424-0440

Organe officiel de:

Verband Schweizer Tourismus-Direktorinnen

und -Direktoren (VSTD)

Schweizer Vereinigung diplomierter Tourismus-

experten (TÖUREX)

Vereinigung Diplomatierter Hoteliers-

Restaurateurs SHV (VDH)

Hospitality Sales & Marketing Association

(HSM) Swiss Chapter

Swiss Congress & Incentive Bureau (SCIB)

Swiss Partner für den Business

Verband Schweizer Baderkuren (VSB)

Schweizer Kufelauer (SK)

Swiss International Hotels (SIH)

Amicale Internationale des Sous-Directeurs et

Chefs de Réception des Grands Hôtels (AICR)

Contacts:

Adresse: Montbuisson 150,

case postale, 3001 Berne

Rédaction: (lettres de lecteurs, People, etc.)

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

E-Mail: htr@swiss-hotels.ch

Abonnements:

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

E-Mail: abo@swiss-hotels.ch

Annonces:

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

E-Mail: inserat@swiss-hotels.ch

Publicité:

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

E-Mail: inserat@swiss-hotels.ch

Internet: www.swiss-hotels.ch

Nous déclinons toute responsabilité pour les

documents envoyés sans concertation préalable.

stellen revue marché de l'emploi

htr

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

hotel+tourismus revue



Im unteren Aarethal zwischen Baden und Koblenz gelegen, beherbergt das Schloss Böttstein ein Hotel mit 70 Betten, zwei Restaurants und diverse Säle, einen wunderbaren Hof und eine eigene Kapelle. Per 1. Januar 2004 werden wir diese Perle unter neuer Flagge als dynamisches Gastro-Dienstleistungszentrum lancieren. Konferenzen und Business-Events, eine frische, vitale Gourmet-Küche und die einmaligen Möglichkeiten als Fest- und Hochzeits-Location sind Schwerpunkte in unserem Relaunch. Die Umsetzung der neuen Ziele und den kontinuierlichen Ausbau möchten wir per 1. Januar 2004 oder nach Vereinbarung einern/ein

Direktor / Direktionspaar (Schlossherr/in)

anvertrauen. Sie haben bereits erfolgreich einen ähnlichen anspruchsvollen Betrieb geführt und suchen nun ein längerfristiges Engagement in einem Top-Unternehmen. Sie sind kommunikativ, initiativ, dynamisch, herzlich und können ihre Mitarbeiterinnen zu Top-Leistungen motivieren. Als Teamplayer schaffen Sie ein ideales Klima zwischen den Gästen, Ihrem Team, Ihren Vorgesetzten und dem Besitzer der Liegenschaft. Sie bringen die für diese Herausforderung notwendigen Fach- und Führungserkenntnisse mit und sind results- und erfolgsorientiertes Arbeiten gewohnt. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung elektronisch oder per Post an:

Peter Göhler
Verwaltung
Hotels & Restaurants
Turmweg 15
5330 Zurzach

peter.goehler@goehlerp.ch

158236

Selbständig – Jetzt oder nie Wir geben Ihnen diese Chance

Haben Sie kürzlich eine branchennahe Schule oder Kurs absolviert, sind Sie Wiedereinsteiger/in, oder glauben Sie einfach, dass Sie die/der geeignete Kandidat/in sind?

Wenn Sie dazu JA sagen können, suchen wir Sie per sofort oder nach Vereinbarung

als Allrounder/in

welche/r sich befähigt fühlt einen Hotel- / und Restaurantbetrieb im Berner Oberland selbständig als Pächter/in zu führen.

Wir erwarten:
aktive Mitarbeit in allen Belangen des Hotels und Restauration, Belastbarkeit und Einsatzwille.

Senden Sie uns bitte die üblichen Bewerbungsunterlagen mit einem Foto an:

Marc Wackerli, Hauptstrasse 110, 3855 Brienz

158201/394908

Für ein nicht alltägliches, aber interessantes Restaurant in einem Hotel in der Region Biel-Seeland-Solothurn suchen wir auf den 1. Januar 2004

ein versiertes Pächter(ehe)paar

Sie beherrschen die marktfrische Küche!

- Sie machen die Demi-glace, Roux und die Rösti noch selber!
- Ihr Gemüse ist weder gefroren noch aus der Büchse!
- Ihre Suppen sind frisch zubereitet!
- Sie lieben Ihren Beruf und können sich nichts anderes vorstellen.
- Sie sind motorisiert und/oder leben im Raum Biel-Seeland-Solothurn

Wir bieten Ihnen:

- sehr fairen Pachtzins
- keinen Inventarkauf
- einen Grundsatz durch Hotelgäste, Seminare und Gruppen

Fühlen Sie sich angesprochen, dann senden Sie Ihre Bewerbung unter Chiffre 158229 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

158229/4901

RESTAURANT STRANDBAD WINKEL



Edgar Ming
Seestrasse 6
6048 Horw

Geschäftsführer/in

ab März 2004

Sind Sie ein/e Gastgeber/in aus Leidenschaft, der/die es versteht, eine vielseitige Gästeschar in einem unkonventionellen Kleinbetrieb zu begeistern? Verstehen Sie es, mit viel persönlichem Engagement, sich selber sowie Ihr Team zu Höchstleistungen anzuspornen? Stehen bei Ihnen Qualität und Verantwortung ganz hoch im Kurs?

Wir suchen eine junge, flexible und aufgestellte Persönlichkeit mit deutscher Muttersprache, die über eine fundierte Ausbildung im Gastgewerbe verfügt, ein absolutes Flair für Teamarbeit, unternehmerisches Denken und gästerorientiertes Handeln hat.

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Edgar und Sarah Ming-Henderson, Restaurant Strandbad Winkel, 6048 Horw
Tel. 041 340 44 25, Fax 041 340 75 40 ming@schwendelberg.ch

158233/345652

Wir sind eine in der ganzen Schweiz tätige Cateringfirma und arbeiten auf höchstem Qualitätsstandard in Küche, Service und Dekorabteilung.

Im kollegialen Team unseres mittelgrossen Betriebes fehlt ein/e

Anlassleiterin

welche/r bereit ist, Verantwortung zu übernehmen, und unser Unternehmen nach aussen zu vertreten. Zu Ihrem Aufgabenbereich gehören die internen und externen Dispositionen, Erstellen von Ablaufplänen, Kommunikation zwischen den verschiedenen Abteilungen, Leiten der Anlässe und Ansprechpartner für Kunden und Partnerbetriebe.

Sie verfügen über Erfahrung in Personalführung, Organisation und Projektbetreuung und schätzen den gepflegten Umgang mit unseren anspruchsvollen Kunden. Ihre Ausbildung im Gastrobereich ist von Vorteil, jedoch nicht Voraussetzung.

Sind Sie belastbar, flexibel und behalten auch in unvorhergesehenen Situationen den Überblick? Bringen Sie Sinn fürs Detail und Freude an den genussreichen Seiten des Lebens mit? Dann freuen wir uns auf Sie!

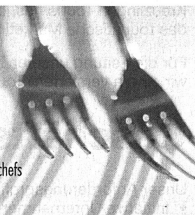
Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

GAMMA CATERING AG
Frau Simone Segantini
Bösch 43, 6331 Hünenberg

158125/229022

Remimag

Wir sind ein erfolgreiches Gastronomie-Unternehmen mit 10 Restaurants im Raum Zentralschweiz/Zürich. Für unsere Zentrale in Rothenburg LU suchen wir als rechte Hand des Firmenchefs Peter Eltschinger eine dynamische



Powerfrau

Zu Ihrer abwechslungsreichen Aufgabe gehören:

- Sekretariat der Geschäftsleitung
- Betreuung von Projekten
- Neueröffnungen (Planung, Organisation, Realisierung)
- Ausarbeiten von Konzepten und Analysen
- alles, womit der Chef sich gerade beschäftigt

Sie arbeiten gerne selbständig und sind doch eine Team-Playerin. Verhandlungen leiten Sie mit Geschick und einer guten Portion Selbstbewusstsein. Dabei kommen Ihnen Ihre solide gastgewerbliche Ausbildung und Ihre breite Allgemeinbildung zugute. Sie verfügen über ausgezeichnete EDV-Kenntnisse und schreiben stilisch. Es macht Ihnen Freude, Verantwortung zu tragen. Der Wechsel zwischen administrativer Arbeit in der Zentrale und praxisbezogener Arbeit für die Betriebe spricht Sie an.

Ich freue mich, Sie kennen zu lernen. Senden Sie Ihre vollständige Bewerbung an Frau Regine Bartsch, Personalchefin
Remimag Gastronomie AG, Buzibachring 3, 6023 Rothenburg
regine.bartsch@remimag.ch, www.remimag.ch

158220



Unser Team braucht Verstärkung

Gesucht per 1. Dezember 2003 oder nach Vereinbarung

Teamleader Küche

eine abgeschlossene Berufslehre als Koch oder Bäcker, Qualitätsbewusstsein, kreative, selbständige und speditive Arbeitsweise sind ideale Voraussetzungen für diese nicht alltägliche Aufgabe.

Als ehemaliger Pilotbetrieb von Back & Brau steht der Backofen noch immer im Zentrum unseres Küchenangebotes. Viele Salate und biertaugliche Spezialitäten ergänzen das Angebot. Aus unserer Frontküche bekochen wir die Gäste von früh bis spät 7 Tage die Woche.

Sehr gute PC-Kenntnisse, das Einhalten bzw. Verbessern unseres Küchenstandards und der Qualität, ein optimales Teamcoaching, sind Bedingung für diese Herausforderung.

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung per Post oder per E-Mail an Roman Halbheer.

Brauhaus Sternen
Restaurant & Brauerei
Hohenzornstrasse 2
8500 Frauenfeld
roman.halbheer@brauhaus.ch

PS. In Frauenfeld wird wieder gebräut. Alles über unser Brauerei-Projekt auf www.brauhaus.ch

158059/167410

INHALT: Deutsche Schweiz 3-10 / Svizzera italiana 10 / International 12 / Stellengesuche 12

SOMMAIRE: Suisse romande 10 / Marché international 12 / Demandes d'emploi 12

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



Wir managen Ihre
Zukunft
www.horega.ch

Der direkte Link
zum Arbeitsmarkt

Beratung
Selektion
Vermittlung

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

GastroJob

Adecco
HOTEL & EVENT
www.adecco.ch

Stellenangebote
auf Seite 3.

Offres d'emplois
en page 3.



Making
people successful



Kreuzlingen Tourismus, das regionale Tourismusbüro, organisiert das touristische Marketing für die Region Kreuzlingen.

Für die Leitung unserer Tourismusfachstelle in Kreuzlingen suchen wir eine/n versierte/n Tourismusfachmann/-frau als

Geschäftsführer/in

Unser Anforderungsprofil:

- Initiative Unternehmer-Persönlichkeit mit Berufserfahrung im Tourismus- und Dienstleistungsmarketing
- Tourismus- und Marketingausbildung
- Fachkompetente, zielgerichtete und teamorientierte operative Führung der Geschäftsstelle mit kleinem Mitarbeiter-Team
- Betreuung und Einbindung der touristischen Leistungsträger
- Selbständiges Projektmanagement, Propagierung und Bearbeitung von touristischen Angeboten
- Verantwortlich für die Erfüllung des regionalen Leistungsauftrages, für korrektes Reporting und das Rechnungswesen
- Gewandt im Umgang mit Aufsichtsgremien, Behörden, touristischen Leistungsträgern und Tourismuspartnern
- Geübt in den wichtigsten Informatik-Anwendungen und Kenntnisse in Englisch und Französisch

Wir bieten:

- Vielseitige und interessante Führungsaufgaben im Tourismusmarketing, selbständige Lancierung und Bearbeitung von Projekten
- Moderne Büro-Räumlichkeiten und -Infrastruktur im attraktiven Arbeits- und Lebensraum Kreuzlingen/Bodensee
- Angenehmes Arbeitsklima mit kleinem, motiviertem Team
- Den Leistungen und der Ausbildung angemessene Entlohnung und gute Sozialleistungen

Für Fragen und weitere Informationen wenden Sie sich an Christian Witzig Präsident Kreuzlingen Tourismus, Tel. 071 672 62 20 oder Harald Zechinel, Geschäftsführer, Tel. 071 672 38 40.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an:

Christian Witzig
Präsident Kreuzlingen Tourismus
Gaissbergstrasse 60
8280 Kreuzlingen

158056/427990



les Roches
swiss hotel association
school of hotel management

To join the team of our expanding 4-year Baccalaureate, Post-graduate diploma and MBA programs we seek:

Professional Chefs

to teach a variety of culinary practical and theoretical subjects

Practical Service

Starting date: January 2004

We ask for

- Highly motivated career professionals and team players.
- Swiss qualifications and/or International Five Star hotel restaurant experience.
- Ideally current or previous Executive Sous Chef, Executive Chef, Asst. F&B Director or F&B Director.
- Previous training or teaching is advantageous. (Teacher training will be provided in July.)
- Fluent in English. Knowledge of French an advantage. Classes are provided to increase proficiency.

We offer

- The opportunity to grow with Les Roches as it expands globally.
- An excellent working environment with opportunities for training and professional development.

For more information, please link up with our Web Page: www.les-roches.ch
CV w/photo, references and e-mail address to be posted or e-mailed to:

LES ROCHES
Swiss Hotel Association
School of Hotel Management
Attn: Julie Passera
Academic Secretary
Office of the Dean
CH-3975 Bluche-Crans-Montana, Switzerland
Tel. (+41) 27 485 96 00, Fax (+41) 27 485 96 82
E-mail: roches15@roches.vsn.ch

Review of applications will begin immediately and continue until the positions are filled.

«Les Roches is not just a school, it is a way of life».

158183/418832

Gesucht per **sofort** oder nach Vereinbarung

Koch / Köchin

Deutsch sprechend
in Land-Gasthof, gutbürgerliche
Schweizer Küche, Neubau.

Wir freuen uns auf Ihren
Anruf/Bewerbung.

Telefon 041 850 10 73
E. Meyer, M. Arnold

Rest. Alpenhof
6403 Küssnacht am Rigi

158190/428135



Dans un environnement scientifique et pluridisciplinaire, les Hôpitaux Universitaires de Genève offrent des activités intéressantes et variées au service des patients de la communauté régionale.

Ils cherchent

1 RESPONSABLE QUALITE ET HYGIENE ALIMENTAIRE A 100%

Service restauration
Département d'exploitation

Mission:

- Garantir au plan de l'hygiène la qualité microbiologique de toutes les prestations alimentaires fournies par le service restauration.
- Veiller à l'application des mesures d'hygiène requises par la législation, en s'alignant sur les directives européennes.
- Développer et assurer la formation continue de l'hygiène pour tout le personnel du service restauration.
- Etre le répondant du service restauration pour toute question en relation avec la sécurité alimentaire et l'HACCP.

Conditions:

- Ecole hôtelière et/ou formation en hygiène agro-alimentaire ou formation jugée équivalente.
- Expérience réussie de plusieurs années dans un poste de responsable d'hygiène et de qualité d'une société de restauration ou de collectivité et/ou d'une entreprise de production et de distribution alimentaire.
- Expérience dans la formation du personnel.
- Bonne maîtrise de la gestion de qualité.
- Connaissances en microbiologie des aliments.
- Bonnes connaissances des processus de la restauration hospitalière et / ou de collectivité.
- Communicateur(trice) et pédagogue.

Réf. DEX/JS/HOT/40

Cette annonce s'adresse indifféremment aux femmes et aux hommes.

Les candidat(e)s, de nationalité suisse ou au bénéfice d'un permis de travail, domicilié(e)s dans le canton de Genève, peuvent adresser leurs offres complètes (lettre de motivation, curriculum vitae, copies de diplômes et de certificats, photo récente) en mentionnant les références, sur l'enveloppe et le courrier, aux Hôpitaux universitaires de Genève, Direction des ressources humaines, Rue Micheli-du-Crest 24, 1211 Genève 14.

Date de clôture des inscriptions : 15 octobre 2003

158200/171603



Für unseren lebhaften, erfolgreichen Ganzjahresbetrieb mit ausgeprägter Sommersaison am bekannten Höhenweg, dem Treffpunkt in Interlaken, suchen wir per Dezember 2003 oder nach Vereinbarung unseren:

Küchenchef

Das Des Alpes hat...

- ein modernes Restaurant mit 80, eine Bar mit 20 Plätzen und die schönste Gartenterrasse in Interlaken mit 180 Plätzen
- eine technisch auf dem neuesten Stand eingerichtete Küche
- eine vielfältige Speisekarte mit typischen Schweizer-Gerichten und österreichischen Akzenten
- eine familiäre Atmosphäre mit eingespieltem und loyalem Team

Besitzen Sie...

- eine zapackende Grundhaltung, Teamgeist und Organisationstalent?
- Initiative, Durchsetzungsvermögen und Belastbarkeit?
- einen Team- und Zielorientierten Führungsstil, den Lehrmeister?
- eine der Position entsprechende Aus- und Weiterbildung?
- den Wunsch nach einer befriedigenden, längerfristigen Anstellung?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung und Sie kennenzulernen!
Für telefonische Auskünfte stehe ich Ihnen gerne ab 10. Oktober zur Verfügung.
Martin Soche, Restaurateur



RESTAURANT & BAR
TERRASSE & SOMMERBAR

Höhenweg 115 - 3800 Interlaken
Telefon 033 822 23 23 - Fax 033 821 05 85
desalpes@freesurf.ch

158179



EINSTEIN HOTEL****
ST. GALLEN

Das Einstein-Hotel, auch «das kleine Grand Hotel» genannt, ist das führende Haus in St. Gallen. Wir verfügen über 65 Zimmer, ein Gourmet-Restaurant und diverse Seminar- und Konferenzräume. Im Januar 2004 eröffnen wir weitere 43 luxuriöse Hotelzimmer und 4 Suiten sowie den wunderschönen Berneggssaal für Seminare und Tagungen, hoch über den Dächern von St. Gallen.

Begleiten Sie uns als

Chef de Réception (w/m)

auf dem Weg in eine bewegte Zukunft!

Sie haben Führungsqualitäten und sind gäste- und verkaufsorientiert. Für die Führung der Reservationen und Betreuung der Stammfirmen steht Ihnen unser neues Hotelprogramm PROTEL zur Verfügung.

Ihre Voraussetzungen sind: Berufserfahrung und Selbstständigkeit. Sie sind eine aufgeschlossene und feinfühlige Person, die über Fremdsprachenkenntnisse verfügt und eine Dauerstelle anstrebt. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung und stehen Ihnen für weitere Informationen zur Verfügung.

Einstein Hotel
Personalbüro
9001 St. Gallen
Tel. 071 227 55 55
<http://www.einstein.ch>

158131/125768

Ihr Stellenmarkt
Schweiz

Be the First
to Know

www.hotelstaff.com

Personalienleistungen
für Hotellerie, Gastronomie,
Catering und Events

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

Gastro Express



www.gastro-express.ch

www.gastro-suisse-jobservice.ch

– die Stellenbörse für
über 3 000 Betriebe und
über 1 000 Stellensuchende

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

Pausencafé
mit Blick aufs
Bundeshaus?

www.bernhotels.ch

hoteljob

Ihre Stellenvermittlung



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

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

Adecco

HOTEL & EVENT

www.adecco.ch

Kader & Karriere

Einloggen!

4104 offene Stellen,
2865 tolle Kandidaten
per Mausclick.
www.adecco.ch

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Küchenchef

Für diesen Betrieb in der Systemgastronomie am oberen Zürichsee suchen wir den flexiblen Küchenchef mit Organisationstalent. Ein gut eingespieltes Team, das weitgehend selbstständig kocht, freut sich auf eine Führungspersönlichkeit, mit der zusammen es Unternehmensziele erreicht, jemand, der die Hygienevorschriften streng überwacht und für alle administrativen Arbeiten verantwortlich ist. Gern erzähle ich Ihnen mehr über diese interessante Stelle. Ich freue mich auf Ihren Anruf.
Zürich, Carmen Thaddey 01 297 79 79

Sales Manager

Für ein erfolgreiches Businesshotel der gehobenen Klasse suchen wir eine verkaufsorientierte Persönlichkeit, die Erfahrung im Sales-Bereich in guten Häusern nachweisen kann. Sie kennen den Zürcher Markt, haben ein stilvolles, sicheres Auftreten und arbeiten sehr zielbewusst. Zudem sind Ihnen eine tolle Arbeitsatmosphäre und ein kompetenter Vorgesetzter wichtig. Packen Sie diese Chance noch heute und rufen Sie mich an. Ich freue mich auf Ihre Kontaktaufnahme.
Zürich, Claudine Schaub 01 297 79 79

Direktionsassistent/in

Für ein exklusives Vier-Sterne-Hotel im Raum Zürich suchen wir eine kompetente Direktionsassistentin mit langjähriger Erfahrung in der Hotellerie. Sie führen selbstständig die Finanzbuchhaltung (inklusive Monats- und Jahresabschluss), erstellen den Jahresbericht sowie die Steuererklärungen. Ausserdem sind Sie verantwortlich für Planung, Organisation, Führung und Kontrolle der Mitarbeiterabteilung und des Sekretariats. Fühlen Sie sich angesprochen? Dann sollten Sie mich schon bald kontaktieren; ich freue mich darauf.
Zürich, Carmen Thaddey 01 297 79 79

Night Auditor

Für ein bekanntes Ferienhotel im Berner Oberland suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung den «Night-Manager». In dieser vertrauensvollen Position sind Sie verantwortlich für den Tagesabschluss des Hotels, Check-in sowie Check-out und vieles mehr. Ein hohes Dienstleistungsbewusstsein ist daher Voraussetzung. Wenn Sie über gute EDV-Kenntnisse verfügen, Französisch und Englisch sprechen und es Ihnen Spass macht, am Abend und in der Nacht zu arbeiten, dann erwartet Sie hier eine interessante und vielseitige Herausforderung. Interessiert? Gern gebe ich Ihnen weitere Informationen. Senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen. Ich freue mich auf Ihre Kontaktaufnahme.
Bern, Andreas Schenk 031 310 10 10

Servicefachangestellter

Schichtbetrieb

Die Traumstelle für jeden Berufsmann! Für das Personalrestaurant einer Schweizer Bank in Zürich suchen wir einen jungen, gelernten und flexiblen Servicefachangestellten, der über ein breites Fachwissen, gute Umgangsformen und eine gepflegte Erscheinung verfügt. Bei dieser abwechslungsreichen Stelle arbeiten Sie je nach Bedarf im Partyservice, im Take-away oder im gepflegten à la carte-Restaurant – mehrheitlich von Montag bis Freitag im Tagesdienst. Rufen Sie mich heute noch an, ich freue mich darauf.
Zürich, Sandra Furrer 01 297 79 79

Making people
successful in a changing world

At Work AG ist ein junger, dynamischer und erfolgreicher Personaldienstleister. Unser Fokus ist die Vermittlung von Personal in Hotellerie & Gastronomie, Bank, Finanz und Telekommunikation. Wir bedienen unsere Kunden und Kandidaten schnell, zuverlässig und individuell.

Im Auftrag eines grossen 4*-Hotels in einem bekannten Wintersportort im Wallis suchen wir - auf November oder Dezember - in Jahresstellung einen Initiator:

Rooms Division Manager

Was bringen Sie mit?

Idealerweise sind Sie zwischen 32 und 40 Jahre alt, haben einen Hotelfachschulabschluss, mehrjährige Erfahrung als Chef de Réception und konnten bereits Erfahrung im Housekeeping sammeln. Organisation, selbstständiges Arbeiten und Sozialkompetenz gehören zu Ihren Stärken. Ihre guten Deutsch- und Französischkenntnisse setzen Sie selbstständig in Wort und Schrift um, in italienischer oder portugiesischer Sprache können Sie sich mündlich verständigen.

Ihr Aufgabengebiet umfasst:

- Stellvertretung der Direktion
- Führung, Einsatzplanung, Schulung und Kontrolle von mehr als 40 Mitarbeitern an der Réception, in der Reservation und im Housekeeping
- Budgetverantwortung für die Bereiche Réception, Reservation und Housekeeping

Was wird geboten?

Eine äusserst verantwortungsvolle Tätigkeit in einem Ganzjahresbetrieb mit viel Kompetenzen, guten Verdienstmöglichkeiten und vielen Vergünstigungen in einem komplett renovierten, traditionsreichen Haus.

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen (inkl. Foto) per Post oder Email.



At Work AG, Jago Leysens
Weinbergstrasse 148, 8006 Zürich
Tel. 01 350 65 75, Fax 01 350 65 85
jago.leysens@at-work.ch, www.at-work.ch

158226

Für das am schönsten gelegene Pflegeheim im Kanton BS suchen wir einen

Küchenchef

92 Bewohnerinnen und Bewohner sind täglich gespannt auf die kulinarischen Leistungen unserer Küche.

Die Verpflegung hat für uns den selben Stellenwert wie die Pflege.

Sie sind ein junger und erfahrener Chef,

- der unsere Küchenbrigade (7 Mitarbeiter) führen kann und mit seiner eigenen Motivation begeistert
- der mit kreativen Ideen und Konzepten unsere Bewohner sowie externe Gäste überrascht und verwöhnt
- der offen ist im Umgang mit pflegebedürftigen Menschen im 3. Lebensabschnitt und über hohe Sozialkompetenz verfügt
- der sich selber an den Herd stellt, kritikfähig ist und die Vorbildfunktion im Team selbstverständlich einnimmt
- der, auch betriebswirtschaftliche Fähigkeiten mitbringt
- der die hygienischen Gesetze und Regelungen kennt und diese auch entsprechend in die Praxis umsetzt
- der gerne neue Herausforderungen annimmt

Ich freue mich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Alters- und Pflegeheim Humanitas
Hanspeter Dällenbach
Inzlingerstrasse 230, 4125 Riehen

158192/206415

Immer mehr Gäste suchen körperliche und geistige Entspannung im
Wellness- & Beauty-Hotel Graziella

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

Direktionsassistent/in

Arbeiten Sie gerne selbstständig und sind an einer Jahresstelle im Wellness-Hotel interessiert? So erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung.

Wellness- & Beauty-Hotel Graziella
z.Hd. Olivier Müller, CH-6353 Weggis
Tel. 041 392 78 78, Fax 041 392 78 88
www.graziella.ch / info@graziella.ch

158137/253804



HOTEL BÄREN WILDERSWIL

Gesucht in Jahresstelle, ab Dezember 2003

Aide du Patron (w/m)

Zur Ergänzung von kleinem Kader bieten wir Ihnen ein interessantes Arbeitsgebiet. Folgende Voraussetzungen sind uns wichtig:

- kaufmännische Grundausbildung
- EDV-Kenntnisse
- Erfahrung im Restaurationservice für Mitarbeiter und Überwachung
- Sprachkenntnisse D, E, F

Das Arbeitsgebiet umfasst Büro und Réception, Restaurations-Betrieb, Werbung und Einkauf.

Schriftliche Bewerbungen an:
Hotel Bären Wilderswil AG
Fritz Zurschmiede
3812 Wilderswil
Telefon 033 828 31 51
E-Mail: info@baeren.ch

158162/38024

Gesucht

Metzger, Küchenchef, Wirt und Gastronom

Suchen Sie die Herausforderung, wo Sie als Küchenprofi jeden Tag Ihre Kompetenzen aus Küche und Keller unter Beweis stellen können?

Für unser wunderschönes kleines Hotel/Landgasthof mit Partyservice im Solothurner Jura suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft ein Facherteam, welches mit stetigen Innovationen und seinem Charme neuen Esprit einbringt.

Interessiert?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Tel. 062 391 09 19 oder 079 330 65 13
Herrn Martin Jaggi verlangen.

158198/426179

Winter 03/04: Junges Team freut sich auf Ihre Unterstützung
als **Réceptionist/in**
gastronomisch, sprachgewandt und mit Ausbildung im Hotelbusiness.

Weitere Details erfahren Sie von Nadine Ifanger, HR-Abteilung unter 041 639 50 59 / nifanger@titlis.ch

Hotel Terrace & Titlis Rotair
Postfach 88
6391 Engelberg
www.terrace.ch
www.titlis.ch

ZERMATT

Restaurant Le Mazot

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir für die Wintersaison in unser A-la-carte- und Grill-Restaurant (gehobener Standard, nur abends offen) noch folgende motivierte Mitarbeiter

Chef de Partie Sous Chef

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@reonline.ch
www.lemazotzermatt.ch

158209/39195

Wir suchen auf die kommende Wintersaison (Okt. - April) oder in Jahresstelle:

Chef de partie Commis de cuisine

Das Restaurant zum Äusseren Stand ist ein führendes Haus im Herzen der Stadt Bern. Langjährige Mitarbeitende sorgen für ein herzliches Arbeitsklima in einem lebhaften Betrieb, und freuen sich, Dich bald einarbeiten zu dürfen.

Unser Küchenchef, Roman Brägger, wartet gespannt auf Deinen Anruf unter der Nummer 031 311 32 05.

Restaurant zum Äusseren Stand
Zeughausgasse 17, 3011 Bern
www.aeussererstand.ch
info@aeussererstand.ch

158170



Im unteren Aarethal zwischen Baden und Koblenz gelegen, beherbergt das Schloss Böttstein ein Hotel mit 70 Betten, zwei Restaurants und diverse Säle, einen wunderbaren Hof und eine eigene Kapelle. Per 1. Januar 2004 werden wir diese Perle unter neuer Flagge als dynamisches Gastro-Dienstleistungszentrum lancieren.

Als neuer

Küchenchef

per 1. Januar oder nach Vereinbarung verwöhnen Sie zusammen mit ihren Mitarbeitern unsere Gäste mit einem vitalen, frischen kulinarischen Angebot. Regionale, althergebrachte Rezepturen veredeln wir mit modernster Ernährungslehre, frischesten Produkten, kreativen, überraschenden Kombinationen und einem erfrischenden Styling. Als leidenschaftlicher Koch mit Ambitionen sorgen Sie dafür, dass unser Konzept optimal umgesetzt wird und unsere Gäste mit Begeisterung unser anspruchsvolles Angebot genießen und weiterempfehlen. Edle à la Carte-Küche lieben Sie ebenso wie anspruchsvollen Bankett-Service. Sie führen ziel- und teamorientiert, wissen wie eine hohe Warenrendite und ein idealer Wareneinkauf erreicht wird und sind an einem längerfristigen Engagement interessiert. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung elektronisch oder per Post an:

Peter Gähler
Verwaltung
Hotels & Restaurants
Turmweg 15
5330 Zurzach

peter.gaeher@gaeherlp.ch

158237



Für die Wintersaison ab Anfang 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 A-la-carte-Restaurant. Unsere internationale Kundschaft verwöhnen wir mit einem neuzeitlichen, marktfrischen Angebot.

Interessiert??? Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

Hotel Collina
Frau R. Stalder-Bergamini
7078 Lenzerheide
Tel. 081 384 18 17



www.hotelcollina.ch

158227/19470

Die höchste Verführung der Schweiz, im Messturm Basel, 31. Stock.

BarRouge

Ihre höchste Herausforderung als

Stv. Barchefin Bar- und Service-Mitarbeiter/innen Koch/Köchin

Ihre Gerichte und Drinks verführen die Gäste immer wieder von neuem.

Wir fordern Kreativität und höchste Qualität und dies möchten wir vor Vertragsabschluss prüfen.

Als Stv. Barchefin sprechen Sie perfekt Französisch und von Vorteil Baslerdeutsch.

Ihre innovativen Cocktails sollen uns während des Vorstellungsgesprächs überzeugen.

Sie sind jung oder strahlen den jugendlichen Charme zwischen 25 und 40 aus.

Im Service betreuen Sie die Gäste an der Bar und in der Lounge.

Als Koch/Köchin suchen wir den Superstar, der uns vor dem Bewerbungsgespräch spontan ein paar Degustations-Häppchen kocht. Als Alleinkoch werden Sie im 31. Himmel schweben.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

ZZ GmbH/BarRouge
Bernhard Marti
Route du Péage 2
1786 Sugiez
026 673 04 24 / 076 568 15 38
zzag@bluewin.ch

158216/427120

Im Schönblühquartier in Luzern befindet sich unser Ristorante Centro, italienische Küche, Pizza, Pasta, ein reichhaltiges Antipasti- und Salatbuffet und gegen 200 Weine – ein Stück Italien, mitten in Luzern.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir einen jungen

Betriebsassistenten (w/m)



Sie sind passionierter Gastgeber, lieben die italienische Küche, und haben einen Faible für guten Wein. Mit Professionalität und Begeisterung betreuen Sie unsere Gäste und unterstützen die Geschäftsführerin in allen Belangen. Sie übernehmen Führungsverantwortung und suchen eine lebhafte und anspruchsvollen Aufgabe.

Ich freue mich, Sie schon bald kennen zu lernen

CENTRO

Bernadette Schmid, Geschäftsführerin
Ristorante Centro
Langensandstrasse 25, 6005 Luzern

041 367 90 10, bernadette.schmid@remimag.ch, www.ristorante-centro.ch

158219



Hotel-Restaurant Alpenblick

CH-3812 Wilderswil-Interlaken
Tel. 033 828 35 50, Fax 033 828 35 51
Internet: www.hotel-alpenblick.ch
E-Mail: info@hotel-alpenblick.ch

Ein starker Auftritt in der Jungfrau-Region

Service-Leitung: Chef de Service

In unserem qualitätsbewussten Hotel-Restaurant mit dem 16-Gault-Millau-Punkte-Restaurant «Gourmetstübli» und einer Weinauswahl von 600 Cuvées aus Schweizer und anderen Lagen, und unserem «Dorfstübli» mit regionalen Schweizer Gerichten, bieten wir Ihnen die Möglichkeit, Ihre vielfältigen Erfahrungen, die Sie in den letzten Jahren im Bereich Service gesammelt haben, bei der Führung eines internationalen Teams von 5 bis 8 Service-Mitarbeitern umzusetzen.

Für weitere Informationen stehen wir Ihnen jederzeit gern zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen und erzählen Ihnen gerne, was wir alles zu bieten haben. Es freut sich Hr. Stöckli.

158172/38008



Gesucht:

Für Neueröffnung einer Apéro-Bar in Schaan FL (Eröffnung Mitte Oktober)

Bardame/Barmann

– 25- bis 35-jährig
– gepflegt, selbstständig, motivierend und flexibel
– deutschsprachig
– mind. 5 Jahre Berufserfahrung
So./Mo. Ruhetag. Guter Lohn.
Bitte melden Sie sich bei
Herrn Walter Risch, Bahnhofstr. 4, 9494 Schaan/FL
Tel. 00423/232 17 37

158180/257197



Die besten Stellen in der Gastronomie finden Sie hier

www.activegastro.ch
Active Gastro Eng GmbH, Postfach 8048 Zürich

158163/257168

Wir suchen nach Vereinbarung aufgestellte, motivierte und engagierte

Jungsköche/-innen

in unserem Spezialitätenrestaurant.

Sind Sie interessiert melden Sie sich bei Gregor Smolinsky im Restaurant Sihlhalde in Gattikon Tel. 01 720 09 27 oder Info: www.smoly.ch

158139/165123

HOTEL JUNGFRABLICK WENGEN

Ganz nah am Himmel



Wir suchen in Jahresstelle, mit baldigem Eintritt,

Réceptionist/in

welche/r unsere Hotelréception mit Flair und Kompetenz führt. Voraussetzung dazu ist, dass Sie über Hotelerfahrung verfügen und nebst Deutsch auch Englisch und Französisch beherrschen. Erfahren Sie mehr über unser Hotel mit dem vielfältigen Angebot auf der Homepage www.jungfraublick.com

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Unterlagen mit Angabe der Gehaltsvorstellung.

Rolf Frick, Hotel Jungfrau, 3823 Wengen
Telefon 033 856 27 27, Fax 033 856 27 26
info@jungfraublick.com

158024/37729



4-Sterne-Hotel mit 220 Betten, 2 Restaurants, Piano-Bar, Hallenbad, Sauna usw. sucht für kommende Wintersaison folgende Mitarbeiter:

Speisesaal **Chef de Service Servicefachangestellte/r Réceptionist/in Sous-chef Chef de partie Commis de cuisine**

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an folgende Adresse:

Hotel Ambassador
Spissstrasse 8
3920 Zermatt
Tel. 027 966 26 11

158173/71811

HOTEL ELITE GARNI ZERMATT ***

COUNTRY BAR

Wir suchen für unsere Country Bar ab 1.12.2003 oder nach Übereinkunft

1 Anfangs-Barserviertochter

Sind Sie sprachenkundig und lieben 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
Telefon 0041 (0)27 967 31 74

158211/39020



Wir suchen einen

Shift Leader Réception und Réceptionist mit Night Ablös w/m

Als gelernte/r Réceptionist/in mit einigen Jahren Berufserfahrung sind Sie unsere Visitenkarte. Sie bewegen sich gerne in einem internationalen Umfeld und sprechen gut englisch und wenn möglich weitere Fremdsprachen. Der Umgang mit Menschen macht Ihnen Freude und in hektischen Situationen bewahren Sie Ruhe. Unser dynamisches, junges Team freut sich auf Sie!

Zögern Sie nicht, senden Sie uns Ihre Unterlagen oder rufen Sie uns an.

Mövenpick Hotel Egerkingen, Isabelle Nowak
Höhenstrasse 12, Postfach 4622 Egerkingen
Tel. 062 389 19 31, Fax 062 389 19 29
isabelle.nowak@moevenpick.com
More Jobs online: www.moevenpick-hotels.com

158185



Auf der Rigi am Vierwaldstättersee, stilvolles ***Hotel mit 17 Zimmern/Suiten und Restaurant (Gault/Millau 15 Punkte). Ab Mitte Dezember in unser erfolgreiches Team

Servicefachangestellte/r

Chef de partie

Hilfskräfte-Paar
Lingerie-, Etagenmitarbeiterin und Portier-, Küche- u. Office-mitarbeiter

Wir freuen uns auf Sie.
Dorly & Willy Camps-Stalder
CH-6356 Rigi Kaltbad
www.bergsonne.ch
T 041 399 80 10
F 041 399 80 20

158206

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
Tel. 0041 33 673 21 21

158187/256



Das Casino Luzern ist einer der grössten Unterhaltungs- und Restaurantsbetriebe der Zentralschweiz. Ab Januar 2004 werden wir die externen Gastro-Aktivitäten (Catering und auswärtige Betriebe) und unsere traditionelle und expansive Bankettabteilung im Casino Luzern in eine Tochtergesellschaft auslagern.

Für den Aufbau des Geschäftsfeldes Bankette und Seegarten Restaurant suchen wir auf Dezember 2003 eine unternehmerische Persönlichkeit als verantwortliche/r

Leiter/in Bankette und Seegarten

Sie sind mindestens 25 Jahre alt und ein Gastroprofi mit Freude an der Front. Flexibilität und Führungskompetenz sind für Sie eine Selbstverständlichkeit. Sie sind ein Gastgeber mit Herz und Seele. Ihre Fachkenntnisse und Ihr Verhandlungsgeschick helfen Ihnen im Umgang mit Ihren Mitarbeitern und im Kontakt mit den Gästen. Sie sind selbstständig und verantwortungsbewusst, orientieren sich nicht nur an Umsätzen, sondern denken kostenorientiert.

Sie sind direkt dem Geschäftsführer unterstellt, geniessen Selbstständigkeit und Gestaltungsfreiraum und führen Ihr eigenes Team. Als Kadermitarbeiter der neuen Gesellschaft können Sie direkt am Aufbau einer jungen und dynamischen Unternehmung mit grossem Entwicklungspotenzial mitwirken. Die Anstellungsbedingungen entsprechen den Anforderungen und beinhalten auch eine Erfolgskomponente.

Die Chance, von Beginn an dabei zu sein, mit zu gestalten und Mitverantwortung tragen zu dürfen, ist einmalig. Wenn Ihr Interesse an dieser Stellung geweckt haben und Sie bereit sind überdurchschnittlichen Einsatz zu leisten, freut sich Frau Monika Felix auf Ihre Bewerbung mit Foto.

Spielcasino • Cocktail Bar • The Restaurant
Wine Bar • Smokers Lounge • Casino Bar
The Club • Bankette/Galas • Seegarten
Catering • Parking • Bourbaki Restaurant



Art of Entertainment

Casino Luzern • Frau Monika Felix
Leiterin Personal • Haldenstrasse 6
Postfach • CH-6002 Luzern
Telefon 041 418 56 56
www.casinoluzern.ch

158202/42132

Grindelwald

Gesucht per Mitte Dezember

Mitarbeiterin D/E

(vorzugsweise HÖFA, Jahresstelle)
Zur Mithilfe bei der Reinigung unserer Ferienwohnungen.

Weitere Aufgaben:
Gästebetreuung/Reception, Wäscheaufbereitung, Pflege, Umschwung.
Senden Sie Ihre Unterlagen bitte an:
Gugelmann Innenausbau AG
Pilatusstrasse 20
4663 Aarburg

158099/382038

Lenzerheide Valbella SPORTS UNLIMITED

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 Vollwerküche

Bar:
Barmaid
Tanz-Bar mit Live-Musik, selbstständige Arbeit

Kinderland:
Leiterin
mit Ausbildung zur Spielgruppenleiterin, Kleinkindererzieherin oder ähnlicher Ausbildung
Praktikantin
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

15777/030321

Hotel Alpina Kurhaus

3-Sterne Hotel im Herzen von Lenzerheide mit 70 Zimmern, Restaurant, Bistro, Hotelbar, Dancing, Hallenbad und Kino.

Für die kommende Wintersaison suchen wir:

Reception: Empfangschef/in
Praktikant/in
Nachtportier

Küche: Küchenchef
Saucier/Sous-chef
Entremetier

Dancing: Leiter Dancing
Restaurant: Chef de service
Service-Mitarbeiter m/w

Hotelbar: Bardame
Etage: Gouvernante
Zimmermädchen
Portier

Fühlen Sie sich angesprochen und haben Sie Interesse an einer spannenden Wintersaison, dann freuen wir uns über Ihre schriftliche Bewerbung!

Hotel Kurhaus Alpina
Frau Natasha Meijer
Postfach 80
7078 Lenzerheide
Tel. 081 384 11 34
Fax. 081 384 22 34
www.alpina-lenzerheide.ch
office@alpina-lenzerheide.ch

158205/19569



Warum nicht dort arbeiten, wo andere Ferien machen?

In unserem persönlich geführten ***Hotel mit Charme und nicht ganz alltäglichem Angebot können wir Ihnen ein angenehmes und freundschaftliches Betriebsklima garantieren.

Für die Wintersaison suchen wir

**Chef de partie
Jungkoch
Servicefachangestellte**

zur Ergänzung unseres Küchenteams, das mit Leidenschaft unsere Gäste mit immer Neuem und Besserem zu überraschen gelingt. Sie suchen eine Herausforderung, wo Sie Ihre Fähigkeiten anwenden und auch Vieles dazulernen können, dann sind Sie die richtige Person für uns.

Haben wir Sie angesprochen?
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Ferienhotel Europe
Marianne & Rudi Julien
3920 Zermatt

Tel. 027 966 27 00
Fax 027 966 27 05

www.europe-zermatt.ch



15774/39039

Wengen – Mürren Lauterbrunnental

Ihr neuer Arbeitsplatz – 72 Wasserfälle, die schönsten Seen und Berge soweit das Auge reicht und ein Naturparadies für Wanderer, Biker, Flyer, Jumper & Geniesser!



**Hotel-
Restaurant
Schützen**
CH-3822 Lauterbrunn

**Nur 15 Minuten von Interlaken entfernt
Ein Katzensprung!**

Für die Wintersaison oder in Jahresstelle suchen wir ab Mitte Dezember oder nach Übereinkunft

Offene Stellen:

– **Service-Mitarbeiterinnen
oder Kellner**

Deutschsprachig, Englischkenntnisse erwünscht

– **Service-Aushilfe ab sofort**

Vielseitiger Arbeitsbereich mit Schichtbetrieb

Mit Ihrer gesunden und positiven Einstellung machen Sie aus unserer eingespielten Crew ein

DREAM-TEAM!

Interessiert? Dann senden Sie uns doch Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen oder schauen Sie sich unseren Familienbetrieb aus der Nähe an.

Kontaktadresse:

Familie P. von Allmen
Hotel / Restaurant Schützen AG
Dorfstrasse
CH-3822 Lauterbrunn / Tel. 033 855 30 26
Berner Oberland / Schweiz
E-Mail: bewerbung@hotelschuetzen.com

158093/9089

Stv. Gouvernante 60 %

Wir begeistern unsere Gäste mit Angebot, Präsentation und Service. Als Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie führen wir gesamtschweizerisch 360 Betriebe im Auftrag der Privatwirtschaft und der öffentlichen Hand.

Im Zurich Development Center, dem Lern-, Arbeits- und Präsentationszentrum der Zurich Versicherungs-Gesellschaft mit 83 Zimmern und einem gastronomischen Angebot für bis zu 200 Personen, ist diese anspruchsvolle Stelle nach Vereinbarung zu besetzen.

Was wir von Ihnen erwarten:

- Ausbildung als Gouvernante, Abschluss der Hotelfachschule oder einer Ausbildung als Gastronomiefachangestellte
- Mindestens 2 Jahre Berufserfahrung
- Teamfähigkeit und Verantwortungsbewusstsein
- Flexibilität (wir sind ein 7 Tage-Betrieb, Wochenendeinsätze möglich)
- Mündliche Englischkenntnisse

Das sind Ihre Aufgaben:

- Stellvertretung der Gouvernanten
- Kontrolle der Zimmer
- Ablösung in der Lingerie
- Führen von sechs Housekeeping Mitarbeitenden

Was wir Ihnen bieten:

- Attraktive Infrastruktur
- Kurs- und Weiterbildungsmöglichkeiten (SV-Service AG intern)
- 5 Wochen Ferien und 13. Monatslohn
- Möglichkeit, zu interessanten Konditionen ein Mitarbeiterzimmer zu mieten
- Benützung des Fitness- und Wellnessbereiches

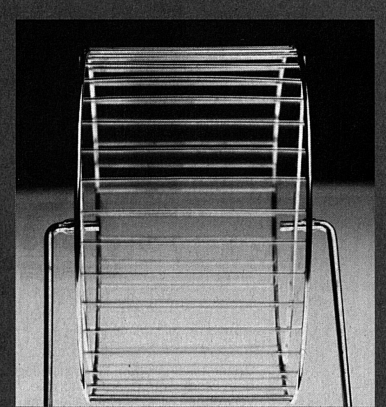
Möchten Sie die Begeisterung mit uns teilen? Dann senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an SV-Service AG, Zurich Development Center, Frau Muriel Hofer, Betriebsleiterin, Keltenstrasse 48, 8044 Zurich. Telefon 01 625 75 88

weitere Stellen unter: www.sv-group.com



service

158216



TRETMÜHLE ?

Als Profi in der Hotellerie kennen Sie das bestimmt. Arbeit ohne Ende. Überstunden werden zur Normalität. Trotzdem gibt es kein Weiterkommen auf der Karriereleiter. Wir bieten Ihnen hervorragende Möglichkeiten, Ihre Zukunftsplanung neu anzugehen, um so Ihre Ziele bald zu erreichen. Deshalb freuen wir uns auf Ihre Bewerbung als:

Nachtdienst/Night Audit

Gute Englischkenntnisse, Erfahrung in Word und Excel, Fideliokenntnisse von Vorteil

Rezeptionsmitarbeiter

Gute Englischkenntnisse, Fideliokenntnisse von Vorteil

Reservierungsassistent

Englisch in Wort und Schrift, gute Französischkenntnisse, gute Fideliokenntnisse

(alle Positionen m/w)

Das Hotel: 171 Zimmer • 5 Konferenzräume • Restaurant und Hotelbar • nur 20 Meter von der Messe und der Musical Hall entfernt • ideales Business- und Messehotel

Dorint • Basel
Frau Birgit Doll • Hoteldirektorin
Schönastr. 10 • CH-4058 Basel
Tel.: +41 (0) 61/69 57-000

EXPECT MORE



158136



Schätzen Sie anspruchsvolle Kundschaft und einen hohen Qualitätsstandard?
Sind Sie offen für die besonderen Bedürfnisse älterer Menschen?

Zur Verstärkung unseres Küchenteams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung eine(n)

Chef de Partie/ Tournant

(m/w, 100 %)

Unser Haus an bester Seelage (5 Min. von S-Bahn und Fähre Horgen-Meilen) bietet über 70 BewohnerInnen ein luxuriöses Zuhause. Dazu gehört auch das öffentliche Parkrestaurant mit herrlicher Gartenterrasse.

Senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:
Parkresidenz Meilen
Armando Schneller, Küchenchef
Dorfstrasse 16, 8706 Meilen
Auskünfte: Tel. 01 925 06 56 oder
E-mail: armando.schneller@parkresidenz.ch

158164



Stellenangebote

SwissDeluxeHotels.com
Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi



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 Conciergerie zu einem Dienstleistungszentrum zusammenfassen.

Als polyvalenter

GUEST RELATION- UND FRONT OFFICE PROFİ

unterstützen Sie uns dabei mit Kopf und Herz.

Angesprochen sind aufgeschlossene und kontaktfreudige Menschen mit Stil und sicherem Auftreten.

Zuerst 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



INCORPORATING
SELECT HOTELS & RESORTS INTERNATIONAL



Swiss Deluxe Hotels



Traditionsreichstes, führendes Haus im weltbekannten Wintersportort St. Moritz sucht für kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

Loge:	Telefonistin (Swisscom- oder Hotelerfahrung) Logentourant (D, E, I)
Etage:	Hausdamenassistentin Zimmermädchen
Service:	Servicefach-angestellte/r (D, E)
Econamat/Office:	Office-Gouvernante Economathilfe
Fitness/Beauty:	Fitnesstrainerin (D, E) Masseur/Masseuse (D, E)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.



KULM HOTEL ST. MORITZ
Personalbüro, CH-7500 St. Moritz
158230/03812

Click to 35 five-star hotels and resorts in Switzerland

Über Aktualitäten und Eventualitäten.

htr

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

EXPRESS-Stellenvermittlung

Für ArbeitgeberInnen und ArbeitnehmerInnen aus Hotellerie und Gastgewerbe

Service de placement express

Pour employeurs et employé/e/s de l'hôtellerie et de la restauration

031 370 42 79

08.00 bis 12.00 Uhr und 13.30 bis 17.00 Uhr

Fax 031 370 43 34

Eine Dienstleistung von

hoteljob

SUCHEN SIE QUALIFIZIERTE ARBEITSKRÄFTE?

Unter den folgenden Stellengesuchen befindet sich vielleicht genau die Person, die Ihnen noch gefehlt hat. Mit einem Abonnement der Express-Stellenvermittlung erhalten Sie so viele 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
7590	Chef de partie	28	DE	L-EG	Nov.	D/E	Deutsch-CH
7592	Küchenchef	49	GB	B-EG	sofort	D/E/F	ZH/GR/BE
7595	Koch/w	21	CH	sofort	sofort	D/F	FR/VD
7606	Küch./Alleinkoch	52	CH	sofort	D/F/I	sofort	Baden/Aarau
7607	Commis de cuisine	29	FR	G	sofort	F	Davos
7613	Koch	19	CH	sofort	D/I	sofort	Davos
7634	Küchenchef	33	CH	Nov.	D/F	BL/BS	sofort
7638	Chef pâtissière	47	CH	sofort	D/E/I	ZH/AG/SG/TG	sofort
7640	Küchenchef	54	FR	C	Nov.	D/E/F	Kantine, Bern-Thun
7641	Küch./Gerant	40	CH	Nov.	D/E/I	Zentral-CH	sofort
7655	Koch	36	CH	sofort	D/E	Zürich, Spital/Heim	sofort
7656	Jungkoch	19	HR	C	Nov.	D	LU/AG/ZH
7662	Chef de partie	48	DE	L-EG	sofort	D	BE/Inner-CH
7663	Koch	49	GB	L-EG	sofort	E/F	BE-Oberl.
7665	Commis de cuisine	23	FR	B-EG	n. Ver.	F	sofort
7668	Koch/Pizzaiolo	41	PT	C	Dez.	D/F/I	ZH/GR
7669	Küchenchef	52	CH	sofort	D/F/I	TI	sofort
7675	Sous-chef	32	FR	L-EG	n. Ver.	D/F	sofort

Service/service

1	2	3	4	5	6	7	8
7602	Servicemitarbeiterin	19	FL	C	sofort	D/I	TI
7605	Servicemitarbeiterin	35	PT	L-EG	sofort	F	Seeland/NE
7612	Kellner	20	CH	sofort	D/E/I	BE	sofort
7616	Servicemitarbeiterin	49	DE	L-EG	Dez.	D	Skigebiet
7633	Servicemitarbeiterin	39	CH	sofort	D/E/F/I	Zürich+Umgeb.	sofort
7646	Sofa	19	CH	sofort	D/E	Rapperswil/ZH-Oberl.	sofort
7658	Kellner	40	FR	L-EG	Nov.	E/F	West-CH
7659	Service/Réc./w	28	GR	L-EG	Dez.	D/E/F	Deutsch-CH
7660	Servicemitarbeiter	46	ES	C	sofort	D/I	BE/FR
7661	Servicemitarbeiter	38	MY	B	sofort	D/E	Bern
7667	Chef de bar	24	CH	sofort	D/E/F/I	sofort	sofort

1	2	3	4	5	6	7	8
7672	Service/w	23	DE	L-EG	Dez.	D/E	St.Moritz/Zürich
7674	Service/w	45	CH	sofort	D/E/F/I	GR/BE-Oberl.	sofort
7676	Kellner	45	YU	C	sofort	D/F/I	TG/SG

Administration/administration

1	2	3	4	5	6	7	8
7588	Réceptionsprakt./w	20	CH	sofort	D/E/F	Deutsch-CH	sofort
7597	Réceptionist	52	CH	sofort	D/E/F	VD	sofort
7598	Sales Assistant	41	CH	n. Ver.	D/E/F/I	ZH	sofort
7600	Anf. Réceptionist	24	SK	B-EG	sofort	D/E/I	ZH
7617	Administration	40	DE	B-EG	sofort	D/E/F	sofort
7632	Réceptionist	31	FR	B-EG	sofort	D/E/F/I	West-CH/VS
7636	Réceptionist	22	FR	B-EG	sofort	E/F/I	West-CH/VS
7637	Réceptionist	43	CH	sofort	D/E/F	sofort	sofort
7639	Réceptionsprakt./w	18	CH	sofort	D/E/F/I	BE/VS/GR/NW/LU	sofort
7642	Dirass./F&B-Manager	42	CH	sofort	D/E/F	BS/BE/ZH/LU (Städte)	sofort
7643	Vizedirektorin	33	DE	G-EG	sofort	D/E/F	Ost-CH/ZH
7652	Réceptionist	21	CH	sofort	D/E/F	Bern	sofort
7653	Réceptionist	21	CH	sofort	D/E/F	Bern	sofort
7657	Betriebsass./Gf./w	37	CH	n. Ver.	D/E/F/I	ZH/AG	sofort
7670	Réceptionist	20	CH	Nov.	D/E	Davos/Engelberg	sofort
7673	Réceptionist	28	DE	L-EG	sofort	D/E	BE-Oberl./GR

Hauswirtschaft/ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
7589	Hofa	20	CH	sofort	D/E	Personalrest./Heim	sofort
7596	Chauffeur	27	PT	B-EG	Jan.	D/I	SH
7604	Gouvernante	24	CH	sofort	D/E/F	LU/SZ/ZG	sofort
7610	Gouvernante/Hofa	20	CH	Dez.	D/E	GR	sofort
7611	Gouvernante	37	CH	sofort	D/E	ZG/ZH/LU/4+5* Hotels	sofort



REFERENZNUMMER - NUMÉRO DES CANDIDATS

1. Beruf (gewünschte Position) - Profession (position souhaitée)

2. Alter - Age

3. Nationalität - Nationalité

4. Arbeitsbewilligung - Permis de travail pour les étrangers

5. Eintrittsdatum - Date d'entrée

6. Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques

7. Art des Betriebes / Arbeitsort (Wunsch) -

8. Type d'établissement / région préférée (souhait)

SUCHEN SIE EINE STELLE UND SIND VOM FACH?

Dann füllen Sie am besten gleich den untenstehenden Bewerbungstalon aus. Ihr Inserat erscheint gratis während 2 Wochen auf dieser Seite in der hotel + tourismus revue.

CHERCHEZ-VOUS UN EMPLOI?

Si vous êtes qualifié/e dans l'hôtellerie ou la restauration, remplissez le talon ci-dessous et votre annonce paraîtra gratuitement pendant 2 semaines sous cette rubrique dans l'hotel + tourismus revue.

Bewerbungstalon / Talon de demande d'emploi

(Bitte gut leserlich ausfüllen / Prière de remplir en capitales)

Gewünschte Stelle / Emploi souhaité:

Eintrittsdatum / Date d'entrée:

Arbeitsbewilligung / Permis de travail:

Jahresstelle / Place à l'année ☐Saisonstelle / saison ☐

Art des Betriebes / Type d'établissement:

Bevorzugte Region / Région souhaitée:

Name / Nom:

Vorname / Prénom:

Strasse / Rue:

PLZ/Ort: / NPA/Lieu:

Geburtsdatum / Date de naissance:

Nationalität / Nationalité:

Telefon privat / No de téléphone privé:

Telefon Geschäft / No de téléphone professionnel:

Bemerkungen / Remarques:

Sprachkenntnisse / Connaissances linguistiques:

Deutsch / Allemand: Französisch / Français: Italienisch / Italien: Englisch / Anglais:

(1 = Muttersprache / Langue maternelle, 2 = gut / bonnes, 3 = mittel / moyennes, 4 = wenig / faibles)

Meine letzten drei Arbeitsstellen waren / Mes trois derniers emplois:

Betrieb / Etablissement:

Ort / Lieu:

Funktion / Fonction:

Dauer (von/bis) / Durée(de/à):

1.

2.

3.

Hiermit bestätige ich, dass die obgenannten Angaben der Wahrheit entsprechen. / Le soussigné/la soussignée certifie l'authenticité de ces informations.

Datum / Date:

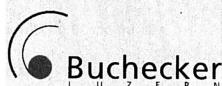
Unterschrift / Signature:

Ich bin mit der Bekanntgabe meiner Daten (Name, Adresse, Telefon, etc.) einverstanden: ☐ Ja - ☐ Nein / J'accepte la publication de mes coordonnées (nom, adresse, téléphone, etc.): ☐ Oui - ☐ Non
Wenn nein, können wir den ausgefüllten Talon nicht in der Zeitung publizieren. / En cas de réponse négative de votre part, nous ne pourrions pas publier le talon dans le journal.

Wir benötigen keine Zeugniskopien! Senden Sie (bitte nicht per Fax) den gut leserlich ausgefüllten Bewerbungstalon an:

Il n'est pas nécessaire d'envoyer des copies de certificats. Veuillez nous retourner le talon de demande d'emploi dûment rempli et bien lisible par la poste (et non par fax s.v.p.) à l'adresse suivante:

hotellerieuisse, Express-Stellenvermittlung, Postfach, CH-3001 Bern / hotellerieuisse, Service de placement express, case postale, CH-3001 Berne



Verkaufsberater/Regionalleiter Ostschweiz

Ein Table-Top-Unternehmen mit Stil und Kultur – Ihre neue Herausforderung

Meine Auftraggeberin, die Buchecker AG mit Hauptsitz in Luzern (www.buchecker.ch), ist eine führende Anbieterin von exklusiven Produkten rund um den gedeckten Tisch für die Hotellerie und Gastronomie. Infolge Pensionierung suche ich den Kontakt zu einer kundenorientierten, fachlich und menschlich überzeugenden Verkaufspersonal als

Regionalleiter Ostschweiz für die Gebietsvertretungen GR, AI, AR, TG, SG und FL

Ihre Funktion umfasst den Verkauf von Produkten, die kompetente Kundenbetreuung und –beratung sowie die Akquisition neuer Kunden in Ihrer Region. Ob Hotel, Zunftlokal oder Trendlokal – Sie können auf die Wünsche Ihrer Kunden lösungs- und zielorientiert eingehen und entwickeln dabei massgeschneiderte und individuelle Konzepte für den gedeckten Tisch. Ein attraktiver Ausstellungsraum am Vierwaldstättersee bietet den zweckmässigen Rahmen, Ihre

Kunden auch am Firmensitz zu beraten. Ein gut eingespieltes Team im Innendienst unterstützt Ihre Arbeit an der Front.

Sie haben die berufliche Ausbildung in der Gastronomie genossen und sind eine ausgesprochen verkaufs- und beratungsorientierte Persönlichkeit mit einem Gespür für Trends und Lifestyle. Ihre Aussendienstenerfahrung in einem ähnlichen Umfeld konnten Sie bereits erfolgreich unter Beweis stellen. Sie überzeugen durch Ihre positive Ausstrahlung und besitzen sehr gute und angenehme Umgangsformen. Ihre kompetente, seriöse und aufmerksame Kundenbetreuung steht dabei immer im Vordergrund.

Wenn Sie eine attraktive Kundendiensttätigkeit in einem lebhaften Umfeld suchen, dann freue ich mich auf Ihre Bewerbungsunterlagen. Eine vertrauliche Behandlung Ihrer Angaben ist für mich selbstverständlich.

Kontaktperson: René Barmettler

158133

JÖRG LIENERT
UNTERNEHMENSBERATUNG
PERSONAL-ORGANISATION-SCHULUNG
Luzern – Zug – Zürich

Hirschwaldstrasse 15, 6002 Luzern
Tel. 041 227 80 30, Fax 041 227 80 41
www.joerg-lienert.ch
info@joerg-lienert.ch

Lindner Hotels & Alpentherme LEUKERBAD

Faszination – für Körper, Geist und Sinne.



Die Lindner Hotels & Alpentherme sind Teil einer kleinen, stetig wachsenden europäischen Hotelgruppe und bestehen aus Hotel****, Restaurant und der Lindner Alpentherme, das grösste Thermal-, Therapie-, Wellness- und Beauty-Center der Alpen.

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung

Gouvernante (m/w)
Chef de partie (m/w)
Commis de partie (m/w)
Chef de rang (m/w)
Réceptionist (m/w)

Suchen Sie eine Stelle, in der Ihre Fachkompetenz gefragt ist?

Möchten Sie in einer sicheren und schönen Umgebung leben und an der Realisierung unserer Vision mitwirken, den vielseitigsten und kompetentesten Wellness-Tempel der Alpen zu werden?

Wir erwarten von Ihnen entsprechende Berufserfahrung sowie Deutsch- und Französischkenntnisse.

Und nach der Arbeit können Sie sich nach Herzenslust in unserer Alpentherme erholen.

Wenn wir Sie ansprechen, senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an unten stehende Adresse.

Frau Kuonen freut sich auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf Tel. 027 472 17 06.

Lindner Hotels & Alpentherme Leukerbad
Andrea Kuonen
Human Resources
Dorfplatz 1
CH-3954 Leukerbad
Andrea.kuonen@lindnerhotels.ch
www.lindnerhotels.ch

158165/20370

Wir eröffnen diesen November mitten in Zürich ein neues, lebendiges Lokal, Bar und Restaurant mit mediterranen Spezialitäten. Um unser Team zu vervollständigen, suchen wir noch eine(n)

ASSISTENTIN oder **ASSISTENTEN DES GESCHÄFTSFÜHRERS**. Haben Sie eine Gastronomieausbildung und Erfahrung, sind kreativ und vielseitig, dann sind Sie vielleicht die richtige und wichtige Persönlichkeit für unser multikulturelles, junges Team!

Bitte kurze, schriftliche Bewerbung an:

FORUM

FORUM Gastro AG, Mark Simon Wildner
Badenerstrasse 120, 8004 Zürich, Schweiz

oder per e-mail an:
wildmark@gmx.net

58224



Willkommen im Mittelpunkt des Geschehens

Das Hotel Schiller ist ein neu renoviertes, voll klimatisiertes Viersternhotel mit 80 Zimmern im Zentrum der Stadt Luzern. Feurige Tex-Mex-Küche und die besten Margaritas servieren wir im einzigartigen Mexikaner LA CUCARACHA. Exotische Cocktails in romantischer Casbah-Umgebung finden Sie in unserer CASABLANCA-BAR. Unser GRAND CAFÉ bietet Bistro- und Kaffeekultur am Puls des Geschehens.

Wir suchen per sofort eine junge, talentierte Persönlichkeit für die Rolle als

ServicemitarbeiterIn La Cucaracha und Grand Café
BarmitarbeiterIn Casablanca

Sie sind charmant, attraktiv, kommunikativ und zwischen 18–25 Jahre jung.

Manuela Fetscher freut sich auf Ihre Kontaktaufnahme.
(Direktwahl 041 226 88 22; mfetscher@astoria-luzern.ch)

Hotel Schiller, Pilatusstrasse 15, CH-6002 Luzern
www.schiller-luzern.ch

158209/23299

Berghotel Hahnenmoospass
Adelboden-Lenk

Wird sind im Zentrum

des schönsten Wintersportgebietes im Berner Oberland
Ab ca. 20. Dezember 2003 brauchen wir Verstärkung

Servicemitarbeiter/in Koch

Wir bieten Ihnen eine Unterkunft im Haus, ein Gratis-Skiabo und allem voran eine erlebnisreiche Wintersaison. Interessiert? Rufen Sie uns doch einfach an und wir erzählen Ihnen mehr über uns und unseren Betrieb.

Familie
Bernhard und Marianne Spori-Beutter
3715 Adelboden
Tel. 033 673 21 41
E-Mail: spori@hahnenmoos.ch
www.hahnenmoos.ch

158067/253421

Bergrestaurant CHRÜZ
Fam. O. Rupf-Huber
8898 Flumserberg
Telefon 081 733 13 22

Gemütliches Bergrestaurant mitten auf der Skipiste sucht für die kommende Wintersaison

Jungkoch m/w
Hilfskoch m/w
Officemitarbeiter m/w
(auch Mittlilfe bei allgemein anfallenden Arbeiten)

Sie sind zuverlässig, offen für Neues, flexibel, motiviert und möchten in einem familiären Betrieb mitarbeiten? Dann passen Sie zu uns!

Auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung freuen sich
Brigitte und Othmar Rupf

158182/429082



Zermatt – einer der bekanntesten Ferienorte der Alpen bietet für Berg- und Schneebegleiter mit seinen zahlreichen Freizeitaktivitäten den idealen Ort für eine Jahresstelle.

Unser traditionelles 4****-Romantik-Hotel Zermatt wurde durch herzliche Gastlichkeit und ungezwungenes Ambiente zur Legende. Um unsere anspruchsvollen Gäste auch weiterhin hervorragend verwöhnen zu können, suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Service:
Servicefachangestellte

Eintritt per 1. November
bis 31. Mai 2004

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und Lebenslauf an folgende Adresse:

Romantik Hotel Zermatt
Familie Daniela und Paul Julien
CH-3920 Zermatt
Telefon +41-27-966 76 00
Telefax +41-27-966 76 76
Internet: www.julien.com
E-Mail: info@julien.com

158028/29110



Wintersaison 2003/04 mitten im Skigebiet von Wangs-Pizol im Heildiland

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)
3 Servicefachangestellte (CH, A, D)
2 Küchen-/Zimmerhilfen (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 Meili, 7233 Wangs-Pizol
Telefon 081 723 21 66 Fax 081 723 40 66
www.hotel-furt.ch / E-Mail: hotel.furt@spn.ch

158221/94323



Hotel-Restaurant Alpenblick

CH-3812 Wilderswil-Interlaken
Tel. 033 828 35 50, Fax 033 828 35 51
Internet: www.hotel-alpenblick.ch
E-Mail: info@hotel-alpenblick.ch

Ein starker Auftritt inmitten der Jungfrau-Region

In unserem qualitätsbewussten Hotel-Restaurant mit dem «Gourmetsüßli», unserem 16-Gault-Millau-Punkte-Restaurant und dem «Dorfsüßli» mit regionalen Schweizer Spezialitäten werden folgende Verantwortungsbereiche frei:

Ab Dezember in Jahresstelle:

Service:

Sommeliere

mit Kenntnissen über internationale Weine und ihre Lagerung sowie deren aktive Verkaufsförderung.

Servicefachangestellte

für unser Gourmetsüßli und spezielle Anlässe mit fundierten Fachkenntnissen.

Küche:

Chef Patissier/e

der/die mit viel Kreativität und Liebe zum Detail die Zubereitung unserer Desserts, Frangipanes, Pralines, Brote und Dekors übernimmt.

Chef de Partie Tournant/ Stellvertretender Sous-Chef

mit Erfahrung auf dem Gebiet der gehobenen Gourmetküche.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen und erzählen Ihnen gerne, was wir alles zu bieten haben. Es freut sich Hr. Stöckli.

158171/38008

Für den Spengler-Cup,
26. bis 31. Dezember 2003

suchen wir

Köche

Für die Zeit vom 25. bis 31. Dezember 2003.

Haben Sie Interesse das Casino Luzern am Spengler-Cup 2003 zu unterstützen?

Dann freut sich Frau Esther Zimmermann auf Ihren Anruf oder Ihre Unterlagen.

158228/22748

Spielcasino • Cocktail Bar • The Restaurant
Wine Bar • Smokers Lounge • Casino Bar
The Club • Bankette/Galas • Seegarten
Catering • Parking • Bourbaki Restaurant



Art of Entertainment

Casino Luzern • Personalbüro
Haldenstrasse 6 • CH-6006 Luzern
Telefon 041 418 56 56

Blatter's Bellavista HOTEL AROSA

Für unseren 4****-Familienbetrieb mit 80 Zimmer und 7 Ferienwohnungen der Luxusklasse suchen wir für die kommende Wintersaison

Teamleiter/in Réception

Sie verfügen über ein gepflegtes Auftreten und eine gute Erfahrung in der gehobenen Hotellerie. Sie sind es gewohnt Verantwortung zu übernehmen und lieben selbstständiges Arbeiten... (Front-Office-System Fidelio).

Réceptionist/in

Sie verfügen über ein gutes und sympathisches Auftreten, kennen sich mit Fidelio aus und haben Erfahrung an der Saisonréception.

Chef de Rang m/w

Für unser Halbpensionsrestaurant und Rest. Blatterstuba. Deutsche Muttersprache oder sehr gute Kenntnisse der deutschen Sprache sowie Berufserfahrung sind Voraussetzung.

Rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre kompletten Unterlagen.

Wir freuen uns!
Doris & Thomi Blatter – Blatter's Bellavista Hotel

CH-7050 Arosa
Tel: 081 378 66 66, Fax: 081 378 66 00
info@blatterbellavista.ch – www.blatterbellavista.ch

158186/1155



SCHLOSS BÖTTSTEIN TAFELN · TAGEN · SEIN

Im unteren Aaretal zwischen Boden und Koblenz gelegen, beherbergt das Schloss Böttstein ein Hotel mit 70 Betten, zwei Restaurants und diverse Säle, einen wunderbaren Hof und eine eigene Kapelle. Per 1. Januar 2004 werden wir diese Perle unter neuer Flagge als dynamisches Gastro-Dienstleistungszentrum lancieren.

Per 1. Januar oder nach Vereinbarung suchen wir:

Sous-Chef / Küchenchef-Stellvertretung

Chef de Partie

Jungkoch

Service-Mitarbeiter/in

Hausdame

Sie verwöhnen unsere Gäste mit einem vitalen, frischen kulinarischen Angebot. Regionale, althergebrachte Rezepturen veredeln wir mit modernster Ernährungslehre, frischesten Produkten, kreativen, überraschenden Kombinationen und einem erfrischenden Styling. Edle à la Carte-Küche lieben Sie ebenso wie anspruchsvollen Bankett-Service. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung elektronisch oder per Post an:

Peter Gähler
Verwaltung
Hotels & Restaurants
Turmweg 15
5330 Zurzach

peter.gaehler@gaeherp.ch

158238

Wir eröffnen diesen November mitten in Zürich ein neues, lebendiges Lokal, Bar und Restaurant mit mediterranen Spezialitäten. Dazu brauchen wir noch eine kreative Küchenmannschaft. Sind Sie gelernter **KOCH** oder **JUNGKOCH**, begeisterungsfähig, spontan, haben sogar vielleicht schon mal in einem Land am Mittelmeer gearbeitet? Dann sind Sie die richtige Person für unser multikulturelles Team!

Bitte kurze, schriftliche
Bewerbung an:

FORUM

FORUM Gastro AG, Mark Simon Wildner
Badenerstrasse 120, 8004 Zürich, Schweiz

oder per e-mail an:

wildmark@gmx.net

158177

Chesa SPUONDAS

7500 St. Moritz
Die Familienoase im Engadin

Unser Familienferienhaus mit 36 Betten wird im Halbpensionsbetrieb geführt und bietet Ferien für sozial benachteiligte Familien an, heisst aber auch andere Gäste herzlich willkommen. Das kleine, gut eingespielte Team freut sich auf Ihre Unterstützung ab 1. Dezember 2003 als

Hotel-Allrounderin für Frühstücksservice und Réception

Sie verwöhnen in Jahresstelle die grossen und kleinen Gäste am Morgen mit einem reichhaltigen Frühstücksbuffet und sind sonst mit den üblichen Réceptions- und Büroarbeiten beschäftigt. An den Freitagen der Betriebsleiterin übernehmen Sie deren Stellvertretung und helfen auch im Abendservice mit.

Sie verfügen über eine Ausbildung im Hotelfach oder im kaufmännischen Bereich und mehrjährige Berufspraxis in einer ähnlichen Funktion. Wenn Sie daneben Kinder gerne haben, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an pro juventute, Uschi Bodmer, Seehofstrasse 15, 8032 Zürich. Die Betriebsleiterin Renate Herold gibt Ihnen auch gerne telefonisch Auskunft 081 833 65 88.

158217/112950

pro juventute



Per il nostro rinomato ristorante italiano con pizzeria a Interlaken (Oberland Bernese) cerchiamo:

Cuoco

per subito o data da convenire

e

Chef de Service

per 1. dicembre 03 o data da convenire

Inviare offerte con certificati e foto alla direzione:

Restaurant Piz Paz, Bahnhofstrasse 1, 3800 Interlaken
Per informazioni telefono 033 822 25 33
E-Mail: pizpaz@freesurf.ch

158169/72214

RESTAURANT PETERMANN'S KUNSTSTUBEN in Küsnacht/Zürich

Zur Verstärkung unseres erfolgreichen Teams im Service suchen wir auf den 1. Dezember 2003 oder nach Vereinbarung

Sommelier

einen Chef de rang/Servicefachangestellte

Sie passen zu uns, wenn Sie Ihr bisheriger Berufsweg in Häuser der gehobenen Gastronomie geführt hat und Sie in einem

2 Sterne Guide Michelin und
19-Punkte-Gault-Millau-Restaurant
eine neue Herausforderung suchen.

Interessiert?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Restaurant Kunststuben
SEESTRASSE 160, 8700 KÜSNACHT (10 Min. von Zürich City)
Tel. 01 910 07 15

158052/11080

PARK HOTEL

DU SAUVAGE

Mit Beginn der Wintersaison 2003/04 bieten wir einer engagierten und versierten

BARMAID

die Möglichkeit, unsere Disco-Bar – ein beliebter Treffpunkt für Einheimische und Touristen – auf eigene Rechnung und zu sehr vorteilhaften Konditionen zu führen.

Genaueres erfahren Sie bei uns.

Rufen Sie einfach an oder senden Sie uns Ihre kompletten Unterlagen.

Apex Region
Brienz Meiringen Hasliberg

Parkhotel du Sauvage****
CH-3860 Meiringen
Marlene & Stefan Rössli, Dir.
Tel. +41 33 971 41 41
Fax +41 33 971 43 00
info@sauvage.ch
www.sauvage.ch

158232/24163

Kommen
Sie zu uns!

... denn unsere Küchenbrigaden - in den Bergregionen der grössten Wintersportregion der Zentralschweiz bzw. im BEST WESTERN Hotel Terrace - brauchen noch Verstärkung auf der Position der

Commis de Cuisine

Interessiert? Dann senden Sie uns bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto. Gerne informiert Sie Kordula Tanner, Leiterin Personal, genauer über Ihre Möglichkeiten bei uns - 041 639 50 50, ktanner@titlis.ch

Titlis Gastroland

Postfach 88, 6390 Engelberg
Tel. 041 639 50 50
Küche@titlis.ch

158184

BERNER OBERLAND

Skizentrum Eltsigen-Metschalp

Für die kommende Wintersaison suchen wir für unser gemütliches Berghaus

Service-Angestellte

für Service und Self-Service, CH/D/A

Kost und Logis im Hause, Gratis-Ski-Abo.

Berggasthaus Höchst
H. R. u. S. Gempeler
3725 Achsen, Tel. 033 671 44 25
www.gasthaus-hoechst.ch

158210/59129

GASTHAUS ILGE VILTERS

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir in Speiserestaurant eine motivierte

Servicefachangestellte

Wir bieten eine zeitgemässe Entlohnung sowie super Arbeitszeiten (Früh- und Abendschicht jeden 2. Sonntag frei).

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben und Sie mehr über die Stelle erfahren möchten, dann rufen Sie uns an oder schicken uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

Familie Guntli, Gasthaus Ilge
7324 Vilters bei Sargans
Tel. 081 723 11 82

158181/100706



Suchen Sie eine neue Herausforderung? Einen Job, der Sie fordert und weiterbringt? Sind Sie selbstständig und belastbar?

Dann sind Sie für uns der richtige

Chef de Service für unsere lebhafteste Restauration

Eintritt: auf 1. November oder nach Übereinkunft.

Weitere Informationen:
Herr Markus Degen, Vizedirektor
Brünigstrasse 130
6060 Sarnen
Telefon 041 666 09 09
Fax 041 666 09 10
Hotelkronen@bluewin.ch



158176/64084



Wir suchen für unser Restaurant Orangerie.

- Chef de Partie Saucier
- Pâtissier
- (evtl. Tagesdienst)
- Servicemitarbeiter

Wir freuen uns über Ihre Bewerbung, wenn Sie eine abgeschlossene Berufsausbildung besitzen und bereits Erfahrungen vorweisen können.

Unser Herr Wolfgang Stuchly, Küchenchef oder Felix Huber geben Ihnen gerne weitere Auskünfte.

Wir freuen uns über Ihre Bewerbungsunterlagen.

Besuchen Sie uns auf unserer Homepage www.engimatt.ch



ENGIMATT

Hotel Engimatt
Engimattstrasse 14
8002 Zürich
Telefon 01 284 16 16
E-Mail w.stuchly@engimatt.ch
f.huber@engimatt.ch

158132/42027



Für unseren lebhaften À-la-carte- und Bankettbetrieb suchen wir nach Vereinbarung einen jüngeren

Betriebsassistenten (m/w)

Sie führen eine junge Servicebrigade, planen die Arbeitseinsätze und arbeiten aktiv an der Front mit. Auch PC-Büroarbeiten gehören zum Aufgabenbereich.

Wir erwarten eine fundierte Ausbildung und Berufserfahrung. Freundlichkeit, Flexibilität und Teamorientierung sind uns besonders wichtig.

Wenn Ihr Interesse geweckt ist, freuen wir uns auf die Bewerbungsunterlagen.

Gasthof Maygut
R.-+S. Rüfenacht
Seftigenstr. 370
3084 Wabern
Telefon 031 961 39 81
E-Mail: info@maygut.ch
www.maygut.ch

158175/166499



Für Wintersaison 2003/04

Mitte Dezember bis Ende März

suchen wir

junge, freundliche

Service-Angestellte

sowie

Jungkoch

Geregelte Arbeitszeit, guter Verdienst, Kost und Logis im Haus.
Sind Sie sportbegeistert, naturverbunden und möchten in einem jungen Team mitarbeiten?
Rufen Sie uns an oder schreiben Sie eine Bewerbung.
Wir freuen uns darauf!
Familie Rohrer-Elmiger
Tel. 041 669 12 42

158105/24368



RESTAURANT ZÜHRINGER

Für unser bekanntes Restaurant in Bern suchen wir per 1. November 2003 eine(n) junge(n)

Servicefachangestellte(n)

Tätigkeitsbereich Speiseservice/Bufet. Fachabschluss ist erforderlich.

Sonntag geschlossen.

Interessenten melden sich jeweils Di.-Do. von 10.00-12.00 Uhr bei

John Harper
Badgasse 1, 3011 Bern
Tel./Fax: 076 372 68 34 / 031 311 21 31

158203/117670



Lust auf ...

ein junges, dynamisches Team, geregelte Arbeitszeit in einem Tages-Betrieb, eine topmoderne Küche und Gäste-Kontakt?

Lust auf ...

das Carving Paradies Savognin im Winter 2003/04 und Mitarbeit als

Koch / Köchin

Hilfskoch / Hilfsköchin

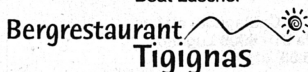
Lust auf ...

ein Zimmer im Tal und Gratis-Benützung der Bergbahnen in Savognin

Lust auf ...

Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen hat

Beat Lüscher



CH-7460 Savognin

www.savogninbergbahnen.ch

158168



Wohlfühlen hat bei uns immer Saison.

Das Park-Hotel Bad Zurzach ist ein 4-Sterne-Hotel mit 171 Zimmern und 298 Betten. In den Bereichen Seminar-, Kurgäste- und Klinikangebot sind wir seit über 15 Jahren führend auf dem Markt. Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir in Jahresstellung

Servicefachangestellte (per 1.11.2003) mit abgeschlossener Berufslehre.

Portier (per 1.1.2004) mit Führerschein.

Wir bieten Ihnen einen sicheren Arbeitsplatz, ein motiviertes Team, einen fairen Dienstplan sowie eine zeitgemässe Entlohnung. Für weitere Informationen rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre vollständige Bewerbung mit Foto.

PARK-HOTEL BAD ZURZACH
Frau Amanda Taylor
Badstrasse 44, 5330 Zurzach
Tel.: 056 269 88 11
Fax: 056 249 38 08
www.park-hotel-zurzach.ch

158127/161306



Für den kommenden Winter suchen wir für unser Unique Öko Hotel

eine engagierte Persönlichkeit für die Stelle als

Koch

- Teamworking
 - Kreativität
 - Ökologie
- sind für Sie keine Fremdwörter.

- Ihr Aufgabenbereich:
- Sie sind der zweite Koch neben unserem Küchenchef
 - Sie vertreten ihn an seinen Freitagen

Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto. Alfred Kral freut sich auf Sie!

Öko-Hotel Ucliva
7158 Waltensburg/Vuoraz
Telefon 081 941 22 42
www.ucliva.ch / info@ucliva.ch

158169/140678

MANOTEL

Manotel, groupe hôtelier leader à Genève, comptant six hôtels classés 3* et 4*, d'une capacité totale de 600 chambres, recherche pour son département des ventes & marketing

DIRECTEUR VENTES & MARKETING

Mission:

Sous la responsabilité de la direction générale, ses missions principales seront:

- > Définir une stratégie de communication
- > Coordonner les Actions de Promotion et Communication
- > Elaborer et conduire les Projets Marketing
- > Dynamiser et développer les ventes
- > Collaborer avec les directeurs d'hôtels pour déterminer les plans d'actions commerciales

Profil:

- Diplômé(e) d'école hôtelière ou de tourisme
- Expérience de 2 à 3 ans minimum à un poste similaire dans l'hôtellerie
- Connaissance du marché genevois et expérience internationale
- Langues: français, anglais et allemand, un atout
- Personnalité dirigeante, autonome et décisionnaire
- Grande volonté d'engagement
- Sens inné du contact

Nous offrons:

- Une activité au sein d'un groupe en pleine expansion
- Une rémunération intéressante liée aux résultats du groupe

Date d'entrée: de suite ou à convenir.

Adresser les dossiers avec photo à:
Manotel SA - Dpt Ressources Humaines
43, rue de Lausanne 1201 - Genève - Suisse
Tél.: 022 9098175 - Fax: 022 741 07 44

E-Mail: ssenjaric@manotel.com

Website: www.manotel.com

158246/90808

7078 LENZERHEIDE-VALBELLA

Sporthotel
Restaurant
Dieschen



Folgende motivierte Mitarbeiter/innen suchen wir für die Wintersaison 2003/2004:

2 Serviceangestellte
für unsere Hotel- und A-la-carte-Gäste

Bardame

für unsere rustikale Hotelbar
«Treffpunkt für Jung und Alt»

Masseur/-euse mit Diplom

Eine interessante Tätigkeit erwartet Sie in unserem neuen Wellnessbereich «La Fontana Bella». Ihrer positiven Rückantwort sehen wir mit grossem Interesse entgegen!

Auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung freut sich Familie G. u. G. Blaesi, Tel. 081 385 20 22, Fax 081 385 20 21
E-Mail: hotel.dieschen@bluewin.ch

158207/19518



Restaurant Pinte

Sommerhaldenstrasse 20
5405 Baden/Dättwil
Tel. 056 493 20 30, www.pinte.ch
Barbara + Bernhard Bühlmann

Für unser bekanntes Gourmetrestaurant (17 Punkte Gault & Millau, 1 Michelin-Stern, Mitglied von Grandes Tables Suisse) und Beizli suchen wir junge, qualifizierte Mitarbeiter:

Servicefachangestellte oder Kellner

(CH, D, A mit Bewilligung)

per 1. November oder nach Übereinkunft.

Arbeiten Sie gerne in einem motivierten, dynamischen Team, so fühlen Sie sich bei uns bestimmt wie zu Hause. Samstag/Sonntag bleibt unser Restaurant geschlossen, um sich Freunden und Hobbys zu widmen.

Lernen Sie uns im Internet kennen. Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung. Wir freuen uns auf Sie!

158235/283304



Hôtel de famille
Cuisine franç + ital.
Plein centre, 70 #

Villars
1300 m-3000m

Nous recherchons à l'année avec CDI

1 chef de réception f/e/a

Nous recherchons pour la saison d'hiver 2003-2004

3 chefs de rang 2 commis de salle 1 stagiaire en réception f/e

Nous offrons: - cadre chaleureux de montagne
- ambiance familiale et conviviale
- indépendance et activités sportives

Nous demandons: - sens des responsabilités
- bonne expérience en 4****
- travail en équipe et flexibilité

Les candidat(e)s sont prié(e)s d'envoyer leur dossier complet avec photo ou de prendre contact par téléphone:

158095

Hôtel du Golf
1884 Villars
www.hotel-golf.ch

Tél : 024 496 38 68
Fax : 024 495 39 78
info@hotel-golf.ch



www.fassbindhotels.com

L'Hôtel Alpha-Palmiers

200 chambres, 1 Restaurant Thai, 1 brasserie, 1 centre de congrès recherche

Son assistant/e F & B / chef de service

Vous êtes au bénéfice d'une expérience dans la restauration, femme ou homme de terrain, vous superviserez le service des restaurants et des banquets, vous remplacerez et assisterez le directeur de la restauration en son absence (langues F, D, E). Merci d'envoyer vos dossiers à Hôtel Alpha-Palmiers, Frédérique Cassagne, 34, rue du Petit Chêne, 1003 Lausanne.

158240/18341

Alte Post



Für unser Spezialitätenrestaurant suchen wir auf kommende Wintersaison

Servicefachangestellte Kellner

5-Tage-Woche

Montag und Dienstag Ruhetag

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung:

Familie Ehrat
Restaurant alte Post
7250 Klosters

Telefon 081 422 17 16, Fax 081 422 38 07

158259/278190



Gasthof
STERNEN
Wangs

Gesucht Serviertochter

Auf anfangs Dezember 2003

Wir bieten Ihnen:

Zeitgemässe Entlohnung, jeden 2. Sonntag, Montag und Dienstag frei, familiäres Arbeitsklima, Jahresstelle oder Wintersaison 2003/2004, Schichtbetrieb.

Wir erwarten:

Selbständiges Arbeiten, Ehrlichkeit, freundlichen Umgang mit unseren Gästen. Gute Deutschkenntnisse. Melden Sie sich mit den üblichen Unterlagen bei:

Kalberer Eugen, Gasthof Sternen
Dorfstrasse 12, 7323 WANGS
Tel. 081 723 11 81, Fax 081 723 06 93
E-Mail: info@sternen-wangs.ch
www.sternen-wangs.ch

158134/283703

Restaurant de renommée,
dans le Chablais vaudois
cherche pour décembre

son chef de cuisine

personne motivée, enthousiaste et flexible, sachant conduire une brigade, poste à repourvoir à l'année.

Suisse ou permis valable uniquement.

Faire offre avec CV complet, prestation salariale, photo sous chiffre R-036-181911, à Publicitas S.A. case postale 48, 1752 Villars-s/Glâne 1.

158167/382708



Wir suchen per Mitte Dezember 2003

Servicefachangestellte Kellner

mit Erfahrung im Speiseservice (deutschsprachig).

An selbstständiges Arbeiten gewohnter

Koch m/w

als Unterstützung vom Chef.

Erfahren

Zimmerfrau

für Etage und Lingerie.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Markus Melchionna/Erika Brawand
Alpen-Hotel Résidence, 3775 Lenk
Tel. 033 733 25 44
www.alpenhotel-residence.ch

158222/87296

SVIZZERA ITALIANA

Grand Hotel Villa Castagnola

★★★★★

Lugano

Für unser 5-Sterne-Hotel mit 95 Zimmern und Suiten, Restaurants und Bankettmöglichkeiten suchen wir zur Vervollständigung unseres jungen und dynamischen Teams

Réceptionistin (Jahresstelle)

Die ideale Arbeitsstelle für eine einsatzfreudige, flexible, qualitätsbewusste Person, die gute Sprachkenntnisse (Deutsch, Italienisch, Französisch und Englisch) sowie Erfahrung mit dem Reservationsprogramm «Fidello» besitzt.

Ein gästeorientiertes Team und ein Arbeitsort am Luganersee erwarten Sie. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien.

P.A. Müller, Dir.
Grand Hotel Villa Castagnola au Lac
V.le Castagnola 31 - 6906 Lugano
Tel. 091 973 25 55

158135/22497



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

Grosser Lese- & Fahr-Spass

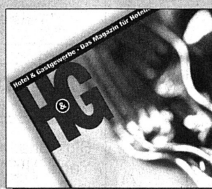
News haben stets Hochsaison:
Lesen Sie die Publikationen der
hotelleriesuisse



hotel+tourismus revue

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

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



Hotel & Gastgewerbe

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

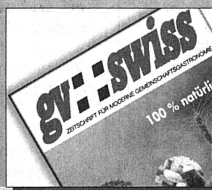
- | | | | |
|------------------|------|-----------|--------------------|
| 6 Schnupper-Abo | (4x) | Fr. 25.- | (statt Fr. 29.40) |
| 7 Jahres-Abo | (9x) | Fr. 78.- | (statt Fr. 108.-) |
| 8 Zweijahres-Abo | | Fr. 137.- | (statt Fr. 176.40) |



Café-Bistro/Cafetier

Café-Bistro/Cafetier informiert
über Trends aus der Welt des
Kaffees, der Snacks, Cocktails
und der Café-Szene.

- | | | | |
|------------------|-------|----------|--------------------|
| 4 Jahres-Abo | (12x) | Fr. 48.- | (statt Fr. 51.60) |
| 5 Zweijahres-Abo | | Fr. 85.- | (statt Fr. 103.20) |



gv::swiss

Das Schweizer Wirtschafts-
magazin für Gemeinschafts-
gastronomie.

- | | | | |
|-------------------|------|-----------|--------------------|
| 9 Schnupper-Abo | (4x) | Fr. 25.- | (statt Fr. 29.40) |
| 10 Jahres-Abo | (9x) | Fr. 78.- | (statt Fr. 108.-) |
| 11 Zweijahres-Abo | | Fr. 137.- | (statt Fr. 176.40) |

Kombi

hotel+tourismus revue / Hotel & Gastgewerbe

- | | | | |
|-------------------|----------|-----------|--------------------|
| 12 Jahres-Abo | (51x+9x) | Fr. 180.- | (statt Fr. 327.30) |
| 13 Zweijahres-Abo | | Fr. 317.- | (statt Fr. 615.-) |

Kombi

hotel+tourismus revue / gv::swiss

- | | | | |
|-------------------|----------|-----------|--------------------|
| 14 Jahres-Abo | (51x+9x) | Fr. 180.- | (statt Fr. 327.30) |
| 15 Zweijahres-Abo | | Fr. 317.- | (statt Fr. 615.-) |

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

Gewinn- & Profitier-Coupon

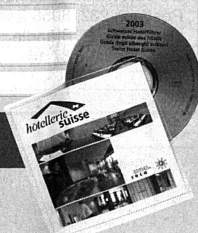
Ja, ich buche zum Super-Sparpreis:

Abo-Nr. Publikation/en Preis

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



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



Hier abtrennen



Vorname: _____

Name: _____

Firma: _____

Funktion: _____

Strasse/Nr.: _____

PLZ/Ort: _____

Telefon tagsüber: _____

E-Mail: _____

☐ Ich nehme nur an der Verlosung teil.

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

COURSES IN ENGLISH

LEARNPURPLE LONDON 90' MASTER COURSES

are very intensive courses lasting only 90 minutes, conducted before or between service times, ideal for management staff in hotels and restaurants. Therefore, «I HAVE NO TIME» is no longer an excuse for not attending further development courses!

Motivate yourself with
TIM BROWN



who will conduct the courses
**INFLUENCING OTHERS (101) and
STRIKING THE BALANCE –
MANAGE AS WELL AS YOU COOK (102)**

A course especially for kitchen professionals

see www.jcwservices.ch for detailed information

Dates and places:

Wednesday	26 November 2003	Course 101	08:30 h	Basel
		Course 102	15:00 h	Basel
Thursday	27 November 2003	Course 101	08:30 h	Zürich
		Course 102	15:00 h	Zürich
Friday	28 November 2003	Course 101	08:30 h	Bern
		Course 102	15:00 h	Bern

Course fee: CHF 190.00 CHF
per Person/course (incl. coffee break and course attestation) Registration deadline: October 30, 2003

Information and registration: www.jcwservices.ch or call % 061 422 0655
Waldhofstrasse 43, CH-4310 Rheinfelden



Cool Jobs in Flumserberg

Saison- und Jahresstellen
Keine Vermittlungsgebühren
Alle Infos unter:

www.flumserberg.com

Link „Jobs“ auf Startseite
oder Tel. +41 (0)81 733 11 22

STELLENGESUCHE

Gesucht:

Herausforderung im kaufm. Bereich

25-jährige, motivierte, zuverlässige Schweizerin mit schneller Auffassungsgabe, sucht nach 9 Jahren Gastronomie ein innovatives Unternehmen, das mir die Chance gibt, mich im kaufmännischen Bereich zu profilieren. Mein Werdegang: beste abgeschlossene Servicelehre, Réceptionistin, Barmitarbeiterin, Chef de Service, stellvertretende Geschäftsführerin in Top-Gastronomiebetrieb im Herzen Zürichs. Handelsschule mit Abschluss, gute Englisch- und sehr gute Französischkenntnisse. Superzeugnisse und Referenzen.

Ich freue mich auf Ihre Anfrage unter Chiffre 158234 an hotel+tourismus@revue, Postfach, 3001 Bern.

Moi, 21, masculin, cherche un job dans l'hôtellerie de novembre à septembre à Lausanne, Genève, Fribourg. Je parle allemand et anglais. J'aimerais apprendre le français. Urs Schurtenberger, tél. 041 910 3573.

Impiegato di commercio

dip. fed. con ultradecennali esperienza cerca nuova stimolante sfida nel mondo lavorativo.

Gianni Crisci
Vicolo Soldini 4
6900 Massagno
Tel. 091 966 71 05

Schweizer Ehepaar

Sie, versiert in Administration und charmante Gastgeberin. Er, Küche, mehrfach ausgezeichnet von Guide bleu, Gault Millau und Michelin, suchen neuen Wirkungskreis im In- oder Ausland.
Angebote unter Chiffre 158191 an hotel+tourismus@revue, Postfach, 3001 Bern.

Für die kommende Wintersaison

DJ

empfeilt sich für
Hotel, Bar, Dancing, Disco.
Stil: Salsa, Latin, Soul, Funk,
60ties, 70ties u. a.
Bin ein Profi/ selber Musiker
Kontakt: **Stefan Schrag**
3008 Bern
Telefon 031 381 4423

Wir führen Ihren Betrieb mit
Charme, Glanz
und Erfolg in die Zukunft.

Zugkräftiges, höchst motiviertes Schweiz-Österreichisches Gastgeber-Paar mit Drive welches selbst mit Ausdauer, Dynamik und Begeisterung anpackt auf der Suche nach DER HERAUSFORDERUNG in einem 3-4-Stern-Haus der Ferien-Hotellerie in (Umgebung) der Schweizer Bergwelt.

Darum, Sie und Ihren Betrieb kennen zu lernen freuen wir uns sehr.

Ines Linder & Peter Schetter
schetter.linder@bluewin.ch
079 299 92 78

Suchen Sie die günstige Entlastung für Ihre Buchhaltung/Administration?
Erfahrener, selbstständiger

Gastro-Finanz-
fachmann

erledigt Ihre gesamte Buchhaltung/Administration prompt und zuverlässig vor Ort oder im eigenen Büro.

Raum Zürich, Aargau und ganze Ostschweiz.

Teilzeit-/Std.-Pensum auf Honorarbasis.

Anfragen an: E-Mail: ubgastro@bluewin.ch oder unter Chiffre 158204 an hotel+tourismus@revue, Postfach, 3001 Bern.

DOMINO GASTRO

No Personal-Prof



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 84
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

Käufer, Pächter,
Geschäftsführung

Lust auf Süden, Sonne, Meer und beinahe unbeschränkte Entlastungsmöglichkeiten?

Bei uns in Apulien, direkt am Ionischen Meer im wunderschönen Komplex «Sala Bianca» mit Albergo, Restaurant und Bar.

Schweizer Paar sucht ab sofort

Entlastung – Nachfolger

Ganzjahres- oder Saisonbetrieb.

<http://www.salabianca.it>

Telefon 0039 099 972 82 80

158178/428008

HS
Hotelservice Portugal
– Vermittlung – Selektion – Platzierung –
Tel. 00351 255 425 067/00351 917 777 672
Fax: 00351 255 425 053
Our e-mails is: hotelservice@clix.pt
157930/405489

Personal-Vermittlungen
Tel. 081 382 21 57 / 079 475 11 33, Fax 081 382 21 56
Laufend qualifizierte Bewerber aus Österreich für Saison und Jahresstellen
www.gastroa.ch
140961/140343

**Vom
Nachportier
bis zum Sales
Manager.**
Abonnieren und inserieren:
Telefon 031 370 42 22
Telefax 031 370 42 23
www.htr.ch

www.Arosa.com
Stellenbörse von Arosa
157869

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in guten Hotels der ganzen Schweiz für qualifizierte Hotelpersonal.
Verlangen Sie das Anmeldeformular.

Stellenvermittlungsbüro Hotella
A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Birmingen (Schweiz). Tel./Fax 061 421 10 09
134930/401646

Viersterne-Hotel mit 164 Zimmern in Tallinn, Estland, sucht per sofort oder nach Vereinbarung

Executive-Chef

Der eine Brigade von ca. 30 Leuten führen kann und die Verantwortung über ein Restaurant mit 200 Plätzen, ein Café mit 45 Plätzen und ein Restaurant mit ca. 150 Plätzen, das noch zu eröffnen ist (2005), übernehmen will. Für jemanden, der älter als 28 Jahre ist und nach einer neuen Herausforderung sucht.

Jimmy Schibler, General Manager, Grand Hotel Tallinn****, Toompuiestee 27, 10149 Tallinn, Estonia

tel +372 66 77 132
fax +372 66 77 135
e-mail jimmy.schibler@grandhotel.ee
www.grandhotel.ee
158225/428078

Pour notre établissement 4* de 100 chambres à Sharm El Sheikh nous cherchons:

un directeur

Profil recherché:
– personne responsable, dynamique, d'excellente présentation
– formation d'école hôtelière et grande expérience exigées (20 ans de pratique ou plus sont un atout)
– nécessité de parler plusieurs langues (anglais, français prioritaire, arabe un plus)
– maîtrise des outils informatiques indispensable

Vous vous reconnaissez dans cette annonce et vous vous sentez prêt pour un nouveau challenge, alors vous êtes notre homme.

Faites nous parvenir votre offre avec CV, photo, diplômes, certificats et références sous chiffre 158196 à hotel+tourismus@revue, Postfach, 3001 Bern.

158196/428181

IMAGE

gastro www.gastro-s.ch
gastro S Haus Howald
XL-Zentrum / Bahnhofstrasse 8
5080 Laufenburg
Tel. +41 62 869 40 40, Fax +41 62 869 40 44
E-Mail: jobs@gastro-s.ch

WIRTEPRÜFUNG!

Sie möchten Ihre Zukunft sichern und mehr Geld verdienen? Unser moderner Fernkurs führt Sie direkt zum Ziel – ein Lokal unter Ihrer Aufsicht.
Führung, Interessiert?
Senden Sie noch heute den Coupon ein.

WIRTE-COUPON
GASTROWIRT AG
Badenerstrasse 678, 8048 Zürich

Name: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____
Beruf: _____ Alter: _____
Tel.: _____



Blue Shadow Cruising Ltd. betreibt eine 50 m Yacht für VIP Kunden vorwiegend im Mittelmeer und sucht auf die neue Saison 2004 eine

– Chef Stewardess (w)

Sie betreuen den ganzen Haushalt der Yacht zusammen mit zwei weiteren Stewardessen und sind um das leibliche Wohl unserer Gäste besorgt.

Wir suchen eine weibliche Persönlichkeit, die vorzugsweise folgende Voraussetzungen erfüllt:

- mehrsprachig
- zwischen 25 und 35 Jahre jung
- Erfahrung in der Hotellerie und auf See
- Führungserfahrung
- flexibel und gewinnende Erscheinung

Wir bieten eine interessante Stelle in der Sie viel Eigeninitiative und Kreativität zeigen können, Kost und Logis, eine zeitgemässe Entlohnung mit Sozialleistungen nach den Richtlinien der Branche, exklusive Kundschaft, ein interessantes Leben an Bord und vielen Mittelmeerhäfen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wenn Sie sich für diese nicht alltägliche Stelle geeignet fühlen, bereit sind in einem Team von 12 Besatzungsmitgliedern auf engstem Raum zu leben und die Schönheiten des Mittelmeers zu geniessen, dann zögern Sie nicht länger und senden Ihr CV mit einer Pass- und einer Ganzkörperfoto an:

Blue Shadow Cruising Ltd.
c/o Jet Aviation Business Jets AG
Postfach 232, 8058 Zürich-Flughafen
zhV. Herrn P. Brändle
Tel. 058 / 158 87 14

158161

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 Hoteller-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 Beyerle
E-Mail: media@swiss-hotels.ch

Anzeigentarif (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):

- Frontseite / Première page: Fr. 1.67 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Kaderangebote / annonces cadres: Fr. 1.57 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Tourismus / Stellenangebote / Offres d'emploi: Fr. 1.46 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellengesuche / Demandes d'emploi: Fr. 1.43 (exkl. MwSt. / sans TVA incluse)
- Zuschlag Aufschaltung Internet: Fr. 25.– pro Woche/Anzeige

Termine:	Nr. 41/2003	Nr. 42/2003	Nr. 43/2003	Nr. 44/2003
– Ausgabe	9. 10., 2003	16. 10., 2003	23. 10., 2003	30. 10., 2003
– Erscheint	9. 10., 2003	13. 10., 2003	20. 10., 2003	27. 10., 2003
– Anzeigenschluss	6. 10., 2003	13. 10., 2003	20. 10., 2003	27. 10., 2003
– Wiederholungen	6. 10., 2003	13. 10., 2003	20. 10., 2003	27. 10., 2003

Herstellung / Production: Büchler Grafino AG/ Druckzentrum Bern, 3001 Bern

Auflage / Tirage: 22 000 Ex. Versand / Expedition, 11 209 WEMF-begläubigt / contrôlé REMPS

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.