

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 111 (2003)
Heft: 41

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

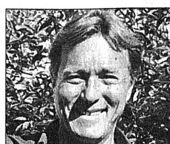
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media 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 **287** Stellenangeboten

CLAUS HÖRR / Der Geschäftsleiter von Rational Schweiz AG spricht über die modernen Gartetechnologien. **SEITE 2**



PIEMONT / Der Schweizer Johnny Laager hat im Piemont eine Ruine zum Hotel umgebaut – eines von drei Beispielen. **SEITE 4**



Beilage:

Café BISTRO

Café

hotel+tourismus revue

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

Avec cahier français

BLICKPUNKT

Produktive Provokation

MARIETTA DEDUAL

Was spornt Sie auf Ihrem Karriereweg an? Ist es Ihr Lohn? Ist es Ihr zufriedener Kunde? Oder ist es der Blick auf Ihre Mitbewerber?

Soeben ist der neue Gault Millau erschienen. Von guten 16 Punkten inspiriert, subsumiert ein Koch, übrigens einer der besseren: «Diese Punktevergabe ist eine produktive Provokation. Plötzlich ist man eingeordnet. Man stösst sich daran, man wird aber auch angestossen.» Um dieses Angestossenwerden geht es doch. Wie soll sich jemand entwickeln, wenn er sich nicht an irgend einem Punkt orientieren, sich messen kann? Wo die Motivation herholen? Wo den Erfolg suchen?

Wer den Gourmeführer genau studiert, stellt einmal mehr fest, dass der Erfolg ganz eng mit dem Aufwand verbunden ist. Wer sich mit Hingabe und einer Spur Besessenheit einer Sache widmet und sie mit Akribie bis ins letzte Detail perfektioniert, gehört zu den Besten. Gelingt es ihm (oder ihr) zusätzlich, die entsprechende emotionale Atmosphäre zu schaffen, gehört er zur Spitze.

Ungenügend ist unerrätlich. Mittelmass ist unbefriedigend. Ausgezeichnet ist beflügelnd.

Schauen Sie nach rechts und nach links, lassen Sie sich anstossen und gehen Sie dann geradeaus in eine erfolgreiche Woche.

Vergleiche Seite 15

INHALT

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



9 771424 044000

4 1

BAUSTOPP

Ski-Duell von Bern und Tessin

«Ihr Büro hatte genug Zeit, das Dossier zu studieren», schreibt die Tessiner Regierung dem Bundesamt. Der Lift-Baustopp sei für Carl existenzbedrohend.

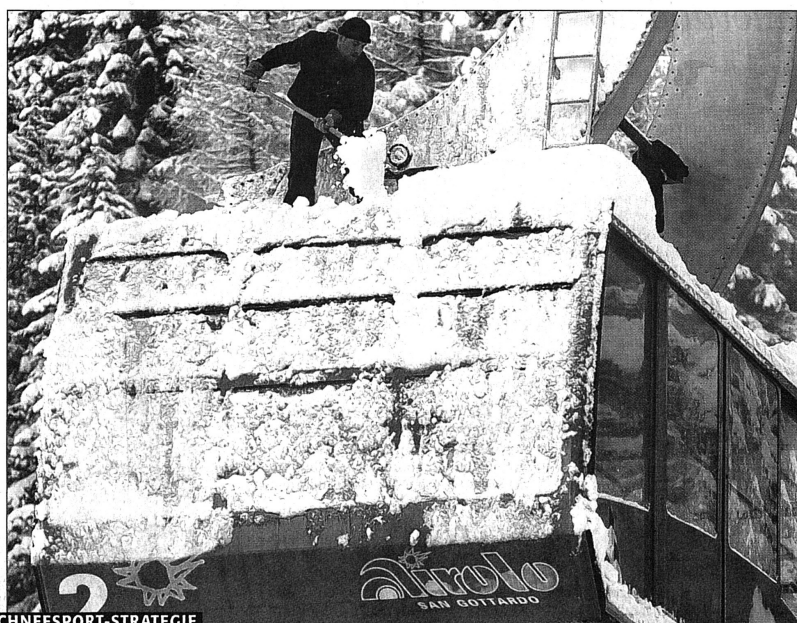
■ FRANCESCO WELTI

Eine Baubewilligung der Gemeinde liegt vor, doch das Bundesamt für Verkehr gab kein grünes Licht. Nun ist die Winter-Saisonöffnung mit einem neuen, zweiten Sessellift für Carl gefährdet. Er soll die kleine Destination im Winter konkurrenzfähig machen. Die vom Kanton Tessin angestrebte Wintersport-Strategie würde durch den Baustopp einen argen Dämpfer erhalten. Der Kanton hat seine Strategie durch eine wissenschaftliche Untersuchung fundieren lassen. Aus ihr will er jeweils die Förderungswürdigkeit ableiten. Der Unternehmer Giovanni Frapolli will die Schneesport-Destinationen des Kantons in einer Holding zusammenführen.

In Bern will man sich den Schwarzen Peter nicht anhängen lassen. Die letzten Unterlagen seien erst Ende August eingereicht worden. Noch im Oktober sollte der Entscheid des Departements vorliegen. Gefährdet ist das Projekt, weil das Bupal «Umweltprobleme» geltend macht.

Siehe Seite 3

Foto: Keystone



SCHNEESPORT-STRATEGIE

Das Skigebiet von Airolo neben der A2 soll zusammen mit dem höchstgelegenen Dorf des Kantons, Bosco Gurin, den Kern des Tessiner Schneesport-Angebots bilden. Auch Kongress- und Business-Touristen sollen in die Höhe gebracht werden.

ICCA-VERGLEICH

Schweiz klettert im Ranking

Die Zahl der von der ICCA registrierten internationalen Kongresse in der Schweiz stieg binnen eines Jahres um 41 auf 98. Das Ranking bringt Vorteile.

Von Platz 12 auf Platz 8 in Europa verbesserte sich die Schweiz im Ranking der Destinationen für Kongresse von öffentlichen und privaten Verbänden (international governmental organisations and international non-

governmental organisations or associations). «Ein gutes Ranking in der ICCA-Statistik erhöht die Chancen der Schweiz, für zukünftige Kongresse in Betracht gezogen zu werden», sagt Barbra Albrecht, Leiterin des Swiss-Land Incentive & Convention Bureau (SCIB). Auch im Markt der Firmen-Kongresse (Corporate-Meetings) ist die Schweiz laut Umfrage bei professionellen Organisatoren gut positioniert: Rang 8 im europäischen, Rang 14 im internationalen Vergleich. **KJV**

Siehe Seite 5

AFTER-WORK-KONZEPTE

Ideen für den Feierabend

Mittlerweile entdecken auch deutsche Gastronomen die Marketing- und Umsatzvorteile der Spezialangebote für Berufstätige.

In den Grossstädten suchen Berufstätige an After-Work-Veranstaltungen Ablenkung vom stressigen Alltag. Diese neue Zielgruppe gibt den Gastronomen die Möglichkeit, ihre Kapazitäten besser auszulasten. Denn stimmen die

Rahmenbedingungen, ergeben sich für einen gastronomischen Betrieb operationelle Vorteile: Vorhandene Kapazitäten werden ab einem früheren Zeitpunkt und an bisher wenig besuchten Tagen ausgelastet. Für die Mitarbeiter werden die Arbeitszeiten attraktiver, da sie früher beginnen können und der Bedarf nicht nur am Wochenende entsteht. Hinzu kommt, dass Besucher von After-Work-Veranstaltungen als zahlungskräftig und ausgabenfreudig gelten.

AKE/DST

Siehe Seite 14

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

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

Hiltl
Seit 1898

HILTL

CHECK IN DATA

Miele
Service-Abonnement.

Rufen Sie an!
Miele Professional
Telefon 056 417 24 62

Schwob
GASTROTEXTIL

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

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

Black, sweet and beauty...

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

htr IN KÜRZE

Zürich / Die Konjunkturlaute hat der Geschäftsreise-Branche zugesetzt. Business-Reisende wie Zürich bekommen das deutlich zu spüren. Die Limmatstadt reagiert und möchte sich verstärkt als Freizeitoase positionieren. **Seite 9**

Statistik / Am 17. Oktober fällt der Entscheid, ob sich die Tourismusbranche an einer neuen Logiernächtestatistik beteiligen will. Die Alternative ist eine Minimallösung, die nur nach in- und ausländischen Gästen unterscheidet. **Seite 10**

Vitznau / Das aller Kenntnis nach weltweit erste Hobby-Hotel ist eröffnet: Das «Terrasse» bietet den Gästen jeweils in der Zwischensaison Hobbykurse inklusive Kursleitung und stellt Hobby- und Ausstellungsräume zur Verfügung. **Seite 11**

New York / Geplant war das «Ritz Carlton» als Luxushotel in unmittelbarer Nähe zum World Trade Center. Mit seiner Eröffnung kurz nach dem Einsturz der Türme wurde es zum Symbol der Wiederbelebung dieses Stadtgebiets. **Seite 12**

Weinregion Veltlin / Vor über zehn Jahren machte sich der Conte Cesare Sertoli Salis in Tirano daran, die Jahrhunderte alte Weinbau-Tradition seiner Familie wieder aufleben zu lassen. Er zählt zu den Vorreitern der Renaissance der Weinregion Veltlin. **Seite 13**

After-Work-Konzepte / Metropolen wie New York und London haben es vorgemacht, nun entdecken auch deutsche Gastronomen die Vorteile der Spezialangebote für Berufstätige. Wichtigste Erfolgsfaktoren sind Standort, Kalkulation und Rahmenprogramm. **Seite 14**

Gault Millau / Am Montag herrschte im Restaurant «Pont de Brent» ob Montreux Festlaune: Gérard Rabaey wurde für seine «durchdachte, strenge Küche ohne Showeffekt und Schnickschnack» von Gault Millau Schweiz zum «Koch des Jahres 2004» erkoren. **Seite 15**

Wintergärten / Lokale, die ihre Kulinarik in lichtdurchfluteten Räumen zelebrieren, sind immer beliebter. Das Gefühl, halb draussen und halb drin zu sitzen, bietet auch der Wintergarten. Den klimatischen Verhältnissen ist dabei oberste Priorität einzuräumen. **Seite 17**

AUS DEM CAHIER FRANÇAIS

Hotellerie / Die Zahl der freien Lehrstellen in der Hotellerie hat dieses Jahr zugenommen. Die Zahl der daran interessierten Schulabgänger hat hingegen leicht abgenommen. Gerade in Randregionen erweist es sich als schwierig, die Lehrstellen zu besetzen. **CF Seite 1**

Schweiz Tourismus / In einem Monat können die Besucher der Homepage MySwitzerland.com die Winterstation ihrer Wünsche noch wesentlich einfacher finden als bisher. Eine Innovation. **CF Seite 2**

Jugendtourismus / Kreise der Hotellerie und des Tourismus müssten sich stärker bewusst werden, welche Bedeutung der Jugendtourismus hier zu Lande effektiv darstellt, fordern drei «Backpacker»-Vertreter. Der Jugendtourismus werde unterschätzt. **CF Seite 3**

Schweizer Wein / Die beiden Winzer Charles Rolaz und Fabio Penta vom «Domaine de Crochet» in Mont-sur-Rolle blicken angesichts ihres Qualitätsweines der Zukunft getrost entgegen. **CF Seite 5**

FORUM

Die Gedanken frei machen für Innovationen

URS RIEBEN*

Ist Ihnen auch schon aufgefallen: Zwei Restaurants am gleichen Standort, das eine kann sich über Kundtschaft nicht beklagen, das andere ist praktisch leer. Woran mag das liegen? Nach dem Warum habe ich mich schon oft gefragt. Sicher sind die Ursachen vielfältig, und Standardrezepte für ein volles Haus gibt es leider keine. Jammern hilft schon gar nicht weiter. Die entscheidenden Kriterien sind meiner Meinung nach das Ambiente, die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie die Gäste.



Das Ambiente, verbunden mit der Sauberkeit des Lokals, ist ausschlaggebend, ob man sich in einem Lokal wohl fühlt oder nicht.

Den Geist in einem Lokal spürt man durch die Gäste, die Leben ins Lokal bringen, sowie durch die Mitarbeitenden. Sie können positiv oder negativ beeinflussen, ob man sich wohl fühlt. Lohnkosten sind bekanntlich der grösste Kostenfaktor eines Betriebs. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind aber auch das wichtigste Gut eines Unternehmens. Freundlich und motiviert tragen sie viel zur angenehmen Atmosphäre bei.

Für den Gast spielt das viel zitierte Preis-Leistungs-Verhältnis eine Rolle, wobei in heutigen schwierigen wirtschaftlichen Umfeld die Betonung auf Preis liegt. Zu einem guten Preis-Leistungs-Verhältnis gehören mehr denn je die Innovationen. Klein, aber fein, saisongerechtes Angebot und nicht zuletzt das Eingehen auf Gäste-wünsche sind Stichworte dazu. Diese Faktoren lassen sich mit dem Begriff Flexibilität zusammenfassen. Hier sind wir gefordert. Wir können den Markt beeinflussen. Wir sind ein Teil des Marktes. Es gibt Möglichkeiten und Massnahmen, sich anderen Anbietern gegenüber zu profilieren.

Wann habe ich das letzte Mal mit meinen Mitarbeitenden ein Gespräch in dieser Richtung geführt? Wann habe ich mein Angebot das letzte Mal überprüft und nötigenfalls angepasst? Wann habe ich mich das letzte Mal mit meinen Gästen über ihre Wünsche oder Anregungen unterhalten? Wer sich diese Fragen immer wieder stellt und die entsprechenden Massnahmen trifft, braucht sich gewiss nicht mehr über ein leeres Restaurant Sorgen zu machen. Vielmehr sind dann die Gedanken frei für Innovationen.

* Präsident GastroStadtBern und Umgebung

CLAUS HÖRR

«Nicht der Service, sondern die Küche sollte hören: «S'isch guet gsi»»

Wie nur wenige andere kennt sich Claus Hörr nach über vierzig Jahren Berufserfahrung in der Welt der modernen Gartekologie aus. Der Geschäftsführer von Rational Schweiz AG spricht über den Einsatz von Kombigeräten in der heutigen Küchenpraxis.

INTERVIEW: MARTIN J. PETRAS

■ Claus Hörr, ein Sprichwort besagt, in alten Töpfen kocht man am besten. Warum sollten die Köche mit solchen hoch modernen Geräten arbeiten, wie sie Ihr Unternehmen vertreibt?

Weil er mit der konventionellen Kochbasis zeitlich, kosten- und qualitätsmässig nicht mehr zurechtkommt. Das Sprichwort mag bei einer einzelnen Portion zutreffen, aber wenn Köche produzieren sollen und auf Menge arbeiten müssen, dann geht das nicht mehr.

■ Führt aber diese Abhängigkeit der Köche von der Technik nicht auch zu einer gewissen fachlichen Entmündigung?

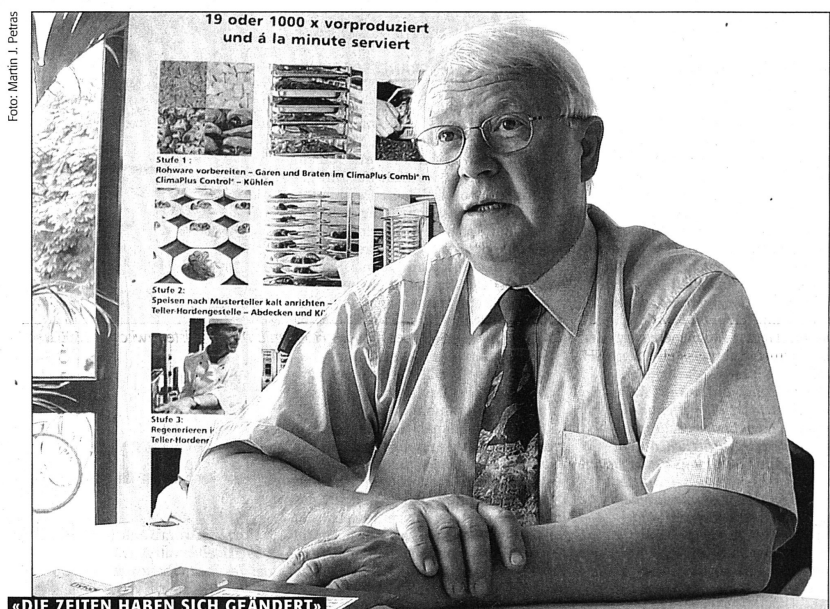
Das ist so. Die Zeiten haben sich geändert. Heute wenden die Köche die Zubereitungsarbeiten nicht mehr von Grund auf an, wie beispielsweise die Vorbereitung von Saucen mit Knochenauskochen. Das findet in der Praxis kaum noch statt. Wenn eine Hotelküche an Weihnachten oder Silvester 500 Essen produzieren soll, kann man das einfach nicht einzeln von Hand machen. Solche Mengen müssen in Topqualität produziert und auf den Zeitpunkt genau regeneriert werden, sonst ist dieses Business nicht zu beherrschen.

«Der Kontakt zu den Gästen ist für die Köche wichtiger, als auf die traditionelle Art und Weise zu kochen.»

■ Man hört in diesem Zusammenhang oft, dass die modernen Gargeräte immer mehr Computern gleichen. Köche sind bekanntlich keine Computer-Spezialisten.

Ich kann nur für unser Unternehmen sprechen: Wir sind gegen den Tastenwald und haben die Bedienung auf ein einziges Instrument reduziert.

Foto: Martin J. Petras



«DIE ZEITEN HABEN SICH GEÄNDERT»

Claus Hörr, Geschäftsführer von Rational Schweiz AG: «Wenn ein Koch eine Crème caramel im Wasserbad macht, ist das in Ordnung. Wenn er jetzt aber hundert davon auf diese Art produziert, muss er schon sehr traditionell denken.»

Mit dem so genannten Handrad wird auf unseren Geräten alles Nötige eingestellt. Der Koch muss nicht mehr tun, als die Kerntemperatur und den Bräunungsgrad des Fleischstücks zu wählen. Dabei spielt es keine Rolle, von welcher Sorte das Stück ist, ob es gross oder klein ist und ob es ein oder mehrere Stücke sind. Mittels der ins Fleisch eingeführten Sonde rechnen die Computerprogramme alles fortlaufend hoch: mit welcher Temperatur gegart wird und wie viel Feuchtigkeit zugefügt oder abgeführt werden muss.

■ Wo bleibt der Mensch, glauben Sie, ein Koch ist durch diese Art von Arbeit befriedigt?

Durchaus, denn er ist glücklicher dabei. Er kann sich dadurch endlich den Aufgaben widmen, die bisher oft zu kurz kamen: Die Köche können besser kontrollieren, liebevoll die Teller anrichten, und vor allem können sie endlich den Kontakt mit den Gästen aufnehmen. Sie können sich im Restaurant zeigen und hoffentlich nur Komplimente entgegennehmen. Nicht der Service, sondern die Küche sollte hören: «S'isch guet gsi.» Für einen Koch ist es doch viel wichtiger, den direkten Kontakt zu seinen Gästen zu pflegen, als auf die traditionelle Art und Weise zu kochen.

■ Ich nehme an, einige Spitzenköche würden Ihnen das widerprechen.

Das ist richtig. Aber diese sind ja auch nicht unbedingt die Zielgruppe für unsere Geräte. Die Kochkünstler sollen weiterhin so arbeiten, wie sie es für richtig halten. Wenn ein Spitzenkoch eine Crème caramel im Wasserbad macht, ist das in Ordnung. Wenn er jetzt aber hundert davon auf diese Art produziert, muss er schon sehr traditionell denken. Wenn der Koch auch ein bisschen wirtschaftlich denkt, dann greift er zur modernen Küchentechnik.

«Wenn der Koch auch ein bisschen wirtschaftlich denkt, dann greift er zur modernen Küchentechnik.»

■ Lässt sich diese Wirtschaftlichkeit in konkreten Zahlen ausdrücken?

Wir können selbst im kleineren Betrieb beweisen, dass die Investitionskosten spätestens nach einem Jahr amortisiert werden. In grösseren Betrieben geht das sogar bedeutend schneller. Dafür haben wir konkrete

Berechnungsgrundlagen. Anhand des Verbrauchs von Fleisch, Gemüse, Bratfett und Energie können wir genau vorrechnen, wie hoch die Einsparungen liegen können.

■ Sind die Kombigeräte, die Ihr Unternehmen vertreibt, für jede Betriebsgrösse geeignet?

Ab dreissig bis fünfzig Portionen ist jeder gastronomische Betrieb ein potenzieller Kunde für unseren Kombidämpfer. Egal, ob es sich um ein traditionelles Restaurant, einen Fast-food-Betrieb, ein Spital oder ein Altersheim handelt.

Zur Person

Claus Hörr, 65, studierte Maschinenbau und verschiebte sich bald der Küchentechnik: Er war 25 Jahre für die Firma Franke tätig, weitere zehn Jahre wirkte der gebürtige Norddeutsche beim Unternehmen Blanco. Seit fünf Jahren leitet Claus Hörr die Schweizer Niederlassung des deutschen Gartekologie-Unternehmens Rational AG, das weltweit einen Umsatz von rund 180 Mio. Euro erzielt. Mit sieben Mitarbeitern setzte Rational Schweiz AG 2002 an die 7 Mio. Franken um, was der Installation von knapp 500 Geräten entspricht. MJP

Manager für Attraktionen

Internationaler Kurs. 24 ausgewählte Teilnehmer aus der Schweiz, Österreich, Südtirol und Deutschland schlossen am 3. Oktober in Innsbruck den Kompaktkurs für Attraktions-Management mit Zertifikat der Uni St. Gallen ab. Hansruedi Müller, Uni Bern, referierte über nachhaltige Events. Neuer Kurs ab November, mit dreitägigen Modulen in Bozen, Innsbruck, St. Moritz und Trier. *KJV*

www.attraktionsmanagement.com

Igheo neu mit Online-Ticket

Basel. Ab 15. Oktober bietet die Igheo 03 einen neuen Service an: Die Besucher der Fachmesse für Gemeinschaftsgastronomie, Gastronomie und Hotellerie (21. bis 25. November) haben die Möglichkeit, bis zum letzten Messtag eine Eintrittskarte über das Internet zu kaufen oder einen Ausstellergutschein in eine Eintrittskarte umzuwandeln. Mit der Bestellung des Tickets via Internet zahlt der Besucher für eine Tageskarte 38 statt 48 Franken. *DST*

Leicht höhere Auslastung

Swiss. Die Swiss konnte ihre Flugzeuge in den Monaten Juli bis September leicht besser auslasten als in der Vorjahresperiode: Der Sitzladefaktor stieg von 77,3 auf 77,6%. Dabei sprang er im Europageschäft um 4,9 Punkte auf 68,6%. Insgesamt beförderte die Swiss auf 46.688 Flügen 2,9 Mio. Passagiere. Laut Swiss-Sprecher Jean-Claude Donzel drückte die allgemeine Unsicherheit um den künftigen Kurs der Swiss auf die Buchungen. *TRU/sda*

Vor den Fusionsversammlungen

Davos/Klosters. Die Verwaltungsräte der Bergbahnen Brämbühl & Jakobshorn AG, AG Davos-Paradise-Bahnen, AG Luftseilbahn Klosters-Gottnadnagrat-Paradise beantragen die Aktionäre die Fusion der drei Gesellschaften zur Davos Klosters Bergbahnen AG. Zusammengefasst erzielt diese Gesellschaften im Geschäftsjahr 2002/03 Gesamterträge von total 55 Mio. Franken – 40 Mio. Franken aus Transportanlagen und 15 Mio. Franken Nebenerträge (Hotel- und Restaurationsbetriebe). Die Davos Klosters Bergbahnen AG soll in Zukunft einen Cash-flow von 18 bis 20 Mio. Franken erreichen. Dieser soll für die Erneuerung und den Ausbau der Anlagen vorwiegend im Parsenn/Gottnadnagrat-Gebiet eingesetzt werden. «Hohe Priorität» hat laut Medienmitteilung der Abbau des Fremdkapitals. Durch die Zusammenarbeit mit den «Kleinen Bahnen» Rinerhorn, Pilsa und Madrisa soll die neue Bergbahnen-Gruppe ein Umsatzvolumen von rund 70 Mio. Franken generieren. Der Marktauftritt und das Erscheinungsbild sollen vereinheitlicht werden. Die Kader der drei Unternehmen sollen zusammengeführt und die Führung der «Kleinen Bahnen» in das Management integriert werden. Der Zusammenschluss soll ohne «nennenswerte Einschnitte in die Mitarbeiterstruktur» vollzogen werden. Die getrennten Fusionsversammlungen finden am 4. November 2003 statt. *TRU*

KOF-PROGNOSE

«EU ist zu schwach für den Impuls»

Die Aussichten für den Schweizer Tourismus werden sich erst 2005 verbessern. Das prognostiziert die Konjunkturforschungsstelle der ETH Zürich.

KARL JOSEF VERDING

Für den Schweizer Tourismus bleiben die Aussichten im Gegensatz zu anderen Branchen «weiterhin düster». In diesem und im nächsten Jahr sei hier mit weiteren Rückgängen zu rechnen, bevor die Konjunktur vor allem in der EU kraftvoll genug sein wird, um in diesem Bereich für Wachstum zu sorgen. Diese Analyse wurde an der von Bernd Schips und Rita Kobel Rohr geleiteten Herbst-Prognosestagung der Konjunkturforschungsstelle der ETH Zürich (KOF) präsentiert.

Mit der sich verstärkenden konjunkturellen Dynamik der Weltwirtschaft werden sich demgemäss die Warenexporte wieder etwas erholen können und 2004 um 4,3% sowie 2005 um 5,2% zunehmen. Der reale Auswert des Schweizer Frankens dürfte im Prognosezeitraum nur geringfügig steigen und deshalb «die preisliche Wettbewerbsfähigkeit kaum belasten», heisst es in der Prognose der KOF.

GESAMTEXPORTE STEIGERN WIRTSCHAFTSAKTIVITÄT

Die zunehmende, durch die Exporte ausgelöste Wirtschaftsaktivität wird die Wertschöpfung in der Industrie bereits ab Ende 2003 leicht steigen lassen. Der weitere Zuwachs wird allerdings in der Prognoseperiode geringer als jener der Arbeitsproduktivität ausfallen. In der Bauwirtschaft wird die Wertschöpfung aufgrund der schwachen Bauinvestitionsnachfrage bis gegen Ende 2005 rückläufig bleiben. Vom Finanzsektor wird über den gesamten Zeitraum ein, wenn auch nur schwacher, positiver Impuls ausgehen. Positive Zuwachsraten wird die Produktion auch in den Bereichen Gesundheit und Bildung verzeichnen, während die konsumnahen Dienstleistungen sich wesentlich schwächer entwickeln werden.

IM 2005 ANZIEHENDE TOURISMUSEXPORTE

Insgesamt werden die Exporte nach einem Rückgang von 0,4% in diesem Jahr gemäss der KOF-Prognose im Jahr 2004 um 4,0% und 2005 um 4,4% zulegen.

Für das Gastgewerbe dürften sich die Aussichten erst 2005 durch anziehende Tourismusexporte wieder verbessern. Insgesamt werden die Dienstleistungen ihren Wertschöpfungsanteil über die gesamte Periode erhöhen. Die Stagnation des Bruttoinlandsprodukts (BIP) im Jahr 2003 wird im 2004 von einer Zunahme um 0,9% abgelöst. 2005 werde dann die Wachstumsrate des BIP 1,2% betragen.

Foto: Keystone



BOSCO GURIN UND DER SCHNEE IM TESSIN

Das zweithöchste Dorf des Kantons (1506 m ü. M.), mit Pisten zwischen 1500 und 2400 Metern, soll mit anderen Tessiner Schneesport-Gebieten zusammenarbeiten.

SESSELLIFT-STREIT UND STRATEGIE

Neues Tessiner Winterszenario

Der Bau eines Vierersessellifts in Carl in der Leventina hat zu einem als «existenzbedrohend» belagten Seilziehen zwischen Bund und Kanton geführt. Die Tessiner Regierung liess wissenschaftlich untersuchen, welche Bahnen in das kantonale Förderungs-Szenario passen.

FRANCESCO WELTI

Giovanni Frapolli ist ungehalten: «Wenn wir nicht umgehend weiterbauen können, geht «Carl 2000» Konkurs, und dann ist gleich auch Bosco Gurin gefährdet», wettet der Unter-

nehmer. Die vom Kanton angestrebte Wintersport-Strategie würde einen argen Dämpfer erhalten. Im Eilzugtem-po wollte der Chef von Carl 2000 einen zweiten Sessellift realisieren, um die kleine Destination im Winter konkurrenzfähig zu machen. Ein Baustopp des Bundes kam dazwischen.

Eine Baubewilligung der Gemeinde liegt vor, doch hatte Bern kein grünes Licht gegeben. Ungewöhnlich heftig reagierte die Tessiner Regierung: «Ihr Büro hatte genug Zeit, das Dossier zu studieren», schreibt sie dem Bundesamt für Verkehr (BAV) und fordert dringend die Konzession. «Von Ihrem Entscheid hängt die Existenz der Skistation ab, was die Wirtschaft einer ganzen Region beeinflussen wird.»

In Bern will man sich den Schwarzen Peter nicht anhängen lassen. Die

letzten Unterlagen seien erst Ende August eingereicht worden. Noch im Oktober sollte der Entscheid des Departements vorliegen. Gefährdet ist das Projekt, weil das Buwal «Umweltprobleme» geltend macht. Es handelt sich um den zweiten Modernisierungsschritt in Carl, an den die öffentliche Hand 9,5 Mio. Franken beisteuert. Der erste neue Sessellift hat dem auf 1630 Metern gelegenen Dorf letzten Winter 30 Prozent mehr Gäste gebracht.

Carl stand vor drei Jahren am Ende. Dann stieg Unternehmer Frapolli ein, der im Walsertal Bosco Sessellifte, Hotel und Ferienwohnungen baute und mit einer Vorwärtstrategie den Wintersport im Tessin zu retten versuchte. Nur mit Zusammenarbeit, am liebsten einer Holding aller Tessiner Skigebiete und der Schliessung der hoffnungslosen Fälle, sei das möglich, verkündet er stets.

ÜBERLEBENSCHANCEN UNTERSUCHT

Der Kanton sieht das mittlerweile ähnlich. Denn die meisten Pisten liegen auf Höhen, die alles andere als schneesicher sind. Bis vor kurzem wurde nach dem Giesskannenprinzip Geld verteilt. Über die Hälfte der seit 1986 in neue Bergbahnen für Sommer und Winter investierten 163 Mio. Franken stellte die öffentliche Hand. Paradox für die schneearme Sonnenstube: 65 Prozent des Geldes wurden in Wintersportanlagen gesteckt.

Jetzt liess die Regierung wissenschaftlich untersuchen, welche Bahnen überhaupt Überlebenschancen haben. Nur dort will der Kanton weiterhin Projekte unterstützen. Es wurde ein Szenario für die förderungswürdigen Stationen entwickelt. Demnach soll im abgelegenen Bosco Gurin

weiterhin Wintersport betrieben werden. Die Wissenschaftler sehen das Dorf als Ort der Ruhe, wohin man sich nicht nur zum Skifahren zurückzieht.

FAST NUR NOCH AIROLO UND BOSCO GURIN

Das einen Steinwurf von der A2 gelegene Skigebiet Airolo – es verfügt nur über wenige Übernachtungsmöglichkeiten – hat als Tagesdestination Chancen und soll Elite-Sportler anlocken. Nachteil: Die für 43 Mio. erneuerten Anlagen liegen an einem Schattenhang, was Skifans aus Lombardie und Tessin gar nicht mögen.

Der Monte Tamaro wird mit den Monte-Lema-Bahnen im Malcantone, dem San Salvatore und Bré zur «Lugano Arena» zusammengefasst. Dort sollen vermehrt Kongress- und Business-Touristen aus der Stadt in die Höhe gebracht werden: für Veranstaltungen und um sich zu bewegen. Wegen Überkapazität müsste der Monte Bré allenfalls den Betrieb einstellen. Die «Magadino Arena» (Cardada, Mornera, Tamaro) soll unter dem Motto «Berg und Kultur» vermarktet werden.

Wie das gegen den Konkurs kämpfende Airolo stecken auch Cardada, Nara und der Monte Tamaro in einer akuten Krise. Für letztere gibt es keine Zukunft als Skigebiete. Zahlreiche weitere Bahnen – Ritom, Robie, Comino, Monte Degro, Carl, Campo Benio und Prato Leventina – müssen künftig ohne finanzielle Kantonshilfe überleben.

Dennoch wird etwa für Nara 2000 im Bieltal gerade eine neue Betriebsgesellschaft gegründet, um kommenden Winter den Betrieb aufrechtzuerhalten. An Locarno Hausberg Cardada mit der neuen (Botta-) Seilbahn wird ähnliches versucht – die Hoffnung stirbt zuletzt.

Foto: zsg



KONTROVERSE UM CARL

Für dieses Schneesport-Gebiet ist ein zweiter Sessellift projektiert. Er soll es konkurrenzfähig machen. Gewartet wird auf die rechtzeitige Erlaubnis Berns.

Schweizer im Piemont

Es gibt Menschen, die stehen vor einer Ruine und malen sich aus, wie die denn früher einmal ausgesehen haben könnte. Dann gibt es Menschen, die kaufen eine solche Ruine und machen daraus eine nette Pension oder ein luxuriöses Hotel – so wie die Schweizer, die auf dieser Seite vorgestellt werden: Drei Beispiele, wie die piemontesische Hotellerie ergänzt wurde. DS

«CASA BEATRICE», NEVIGLIE

Auf der Weinreise entdeckt

Er war Innenausstatter, sie Coiffeur-Meisterin, heute führen sie gemeinsam das «Albergo Casa Beatrice»: Josef und Elisabeth Kreienbühl-Wermelinger.

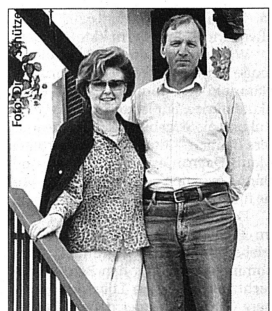
DIETER SCHÜTZE

Das kommt davon, wenn zwei Mitglieder der «Gesellschaft der Reblüten» in Luzern zu einer Weinreise ins Piemont fahren. Sie finden eine Ruine in Neviglie, zwanzig Autominuten von Alba entfernt, stellen fest, dass sie schon immer ein Haus gesucht haben, um Zimmer zu vermieten und schon brechen sie alle Zelte in Luzern ab und eröffnen eine Pension in Italien. Josef Kreienbühl-Wermelinger war Innenausstatter in Luzern, seine Frau Elisabeth Coiffeur-Meisterin in Horw. 1991 kauften sie «die Ruine» für 150 000 Franken und seitdem wurde immer wieder investiert. Zunächst einmal 800 000 Franken, um die schmucke Pension «Casa Beatrice» im Herbst 1993 zu eröffnen.

Die Pension hat sieben Zimmer mit insgesamt 15 Betten und ist von Mitte März bis Mitte November geöffnet. Die Zimmer kosten 80 bis 85 Euro inklusive Frühstück und es gibt kaum etwas Schöneres, als dieses Frühstück im weiträumigen Innenhof zu sich zu nehmen, mit Blick über die Hügel des Piemonts bis hin zu den Alpen.

Die Auslastung beträgt 70 Prozent, noch immer sind die meisten Gäste Schweizer (60 Prozent) und Deutsche (fast 40 Prozent). Zunehmend interessieren sich auch Österreicher für einen Urlaub in der «Casa Beatrice».

Das «Albergo» ist ein idealer Standort für eine Weinreise oder einen Besuch der Städte Alba und Asti. Selbst die Tatsache, dass dem Haus kein Restaurant angeschlossen ist, wirkt sich nicht nachteilig aus. Wer abends keine Lust mehr hat, die Berge hinab in die Beiz zu fahren, dem zaubern Kreienbühls im Handumdrehen einen köstlichen Antipasti-Teller in den Aufenthaltsraum. Wer jedoch unten im Tal speist, gerät sicher nicht in Versuchung, dem Beispiel der Italiener zu folgen, für die Alkohol am Steuer ein «Na und?» zu sein scheint: Die kurvenreiche Strecke nach Neviglie hinauf verbietet das von selbst.



In Luzern alle Zelte abgebrochen: Elisabeth und Josef Kreienbühl.

HOTEL «CASTELLO DI VILLA», ISOLA D'ASTI

Ein Glarner verfällt einer Ruine

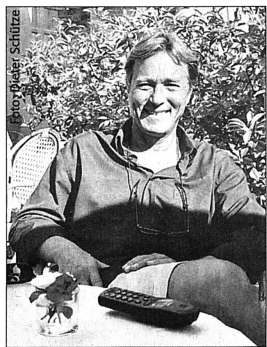
Johnny Laager investierte zwei Jahre und 5 Millionen Franken, bis aus dem Herrensitze geworden war, wovon er immer geträumt hatte: ein Hotel.

DIETER SCHÜTZE

Jahrzehntlang krampfte sich einem das Herz, wenn man die Strasse Nr. 456 von Isola d'Asti in Richtung Nizza Monferato fuhr und gleich hinter dem Ort links hoch schaute. Da lag der alte Herrensitz aus dem 17. Jahrhundert und verfiel immer mehr. 60 Jahre war das Haus unbewohnt, niemand kümmerte sich darum.

Heute ist die Ruine ein wunderschönes Hotel garni geworden, eine «wahre Trouville», wie eine Fachzeitschrift anerkennend schrieb. Dass es so kam, lag am Jugendtraum eines 15-jährigen Glarner, der unbedingt mal ein Hotel haben wollte.

Der Reihe nach: Johnny Laager, der heutige Schlossherr im Hotel «Castello di Villa» in Isola d'Asti, ist als Hotelier ein Unikat. Keine Klagen über die wirtschaftliche Misere in der Gastronomie, über ausbleibende Hotelgäste, zu hohe Steuern oder was auch immer. Stattdessen verblüfft der 55-Jährige mit dem Geständnis: «Ich bin glücklich.»



«Ich bin glücklich»: Johnny Laager.

«CASCINA GABRIELA», DOGLIANI

Wie mitten in einer Ansichtskarte

Leicht zu finden ist sie nicht, die «Cascina Gabriela» von René Werneburg-Ottiger. Doch kaum hat er seine Gäste begrüsst, ist die Mühsal vergessen.

DIETER SCHÜTZE

Zunächst einmal der Tipp: Wer in die «Cascina Gabriela» in Dogliani will, der sollte sich vom Hausherrn vorher eine genaue Wegbeschreibung geben lassen. Und die sieht so aus: Von Dogliani fährt man Richtung Murazzano etwa 4 Kilometer. Dann kommt ein Kilometerstein mit der Markierung 52/VIII. Da muss man abbiegen auf einen Feldweg. Nach etwa 500 Metern, hinter einer kleinen Kapelle und vor einem weissen Gartentor geht es links weiter. Vorbei an einem alten Gehöft bis zu zwei Häusern, die mit einem Torbogen verbunden sind. Dann steht man vor der «Cascina Gabriela» und fragt sich, ob es wohl eine gute Idee war, hier hinzufahren.

Doch kaum hat einen Hausherr René Werneburg-Ottiger begrüsst, ist alle Mühsal verfliegen. Ein kleines Paradies tut sich auf, oder, wie ein Reiseführer schrieb, man wähnt sich mitten in einer Ansichtskarte. Der Blick über die Wälder und Weinberge, das Tal des

Damals, vor vierzig Jahren, hatte er seinen Traum und die Erkenntnis: «Ohne grosse Erbschaft geht das nicht.» Da diese nicht zu erwarten war, musste er die Ochsentour wählen. Hotelfachschule in Lausanne, zehn Jahre Möbelpick, noch mal Studium, diesmal Marketing, und schliesslich selbstständiger Unternehmensberater in Zürich. Im Hinterkopf aber immer noch der Traum vom eigenen Hotel. Bei einer Reise ins Piemont entdeckte Laager die verfallene Ruine – und war ihr verfallen. Zurück in Zürich verkaufte er Teile seines Unternehmens, gewann Jürg Günter – den Ex-Besitzer vom Parkhotel Weggis – als Partner und kaufte die Ruine für 400 000 Franken. Das war 1998.

Es folgten zwei Jahre, in denen Johnny Laager Bauunternehmer war. Das bedeutete Kampf mit den Handwerkern, den Behörden und was dazu gehört, wenn jemand die Schnapsidee hat, aus einer Ruine ein Hotel zu ma-

chen. Nach zwei Jahren waren 5 Millionen Franken investiert.

PERSÖNLICHER SERVICE STATT MINIBARS

Die 14 Zimmer haben insgesamt 25 Betten. Der Preis pro Zimmer und Tag liegt je nach Saison bei 150 bis 310 Euro. Geöffnet ist das Hotel zurzeit noch vom 1. März bis zum 1. Dezember, in diesem Jahr erstmalig auch im Dezember und ab dem Jahr 2005 sogar ganzjährig. Die Bettenauslastung beträgt 65 Prozent, 80 Prozent der Gäste sind Schweizer, 10 Prozent Deutsche und 10 Prozent Amerikaner.

Die Zimmer sind individuell eingerichtet, mit viel Liebe zum Detail. Ein Beispiel: Es gibt keine Minibars. Johnny Laager: «Wenn der Gast einen Getränkewunsch hat, ruft er an und bekommt seinen Wunsch erfüllt. Ein Getränkeautomat gehört in die Kantine, aber nicht in ein Hotelzimmer.»

Und, hat sich die Investition gelohnt? 5,4 Millionen Franken zu 3 Prozent angelegt hätten schliesslich auch 162 000 Franken pro Jahr an Zinsen ebracht. Laagers Antwort: «Kann man Kontoauszüge essen? Wir haben hier elf Arbeitsplätze geschaffen und arbeiten kostendeckend. Im Moment verdiene ich noch nichts, habe aber von allem zum Leben genug und – was wichtiger ist – ich bin glücklich.»

Warum hat er kein Restaurant angegliedert? Johnny Laager: «Es gibt so phantastische Restaurants hier in der Umgebung, aber es gab kein Hotel dieser Art.» Und wenn es ihn juckt, dann geht er einfach in die Hoteltüche und kocht für seine Gäste. Der zu einem guten Essen gehörende Wein lagert ohnehin im Weinkeller. Demnächst veranstalten 18 Köche bei ihm ein privates Wettkochen. «Das wird ein Spass», sagt er und strahlt. So muss er ausgesehen haben, als er vor vierzig Jahren vom eigenen Hotel träumte.

Tanaro bis hin zu den Seeläpen ist überwältigend.

1996 entdeckten Silvia und René Werneburg-Ottiger, beide aus dem Kanton Zug stammend, das Grundstück mit dem alten Bauernhaus drauf. Beide hatten Erfahrungen bei der gemeinsamen Leitung unterschiedlicher Häuser sammeln können. Sie beschlossen, hier ihren neuen Wohnsitz einzurichten und eine Pension aufzubauen. Das dauerte drei lange Jahre, von 1997 bis 2000, und war mit viel persönlichem Einsatz verbunden. Das Ergebnis beeindruckt. «Ich bin halt handwerklich begabt», wehrt René Werneburg-Ottiger bescheiden jedes Lob über das Erreichte ab.

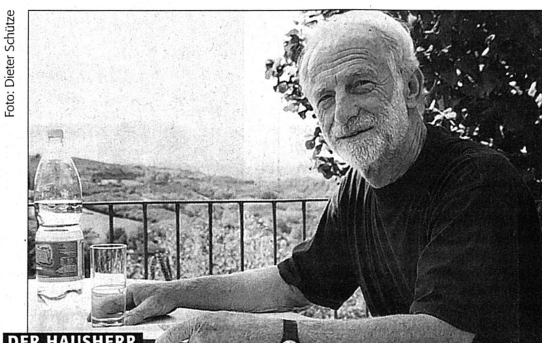
FÜNF DOPPELZIMMER, ZWEI APPARTEMENTS

Die beiden Häuser wurden ganz modern ausgebaut. Die Pension hat fünf Doppelzimmer und zwei Apartments. Die Doppelzimmer mit Frühstück kosten 78 Euro, als Einzelzimmer 58 Euro. Die beiden Apartments sind perfekt eingerichtet. Das eine kostet 86 Euro, das andere 76 Euro pro Tag.

Die «Cascina Gabriela» ist ein ideales Standort für Menschen, die Erholung, Entspannung und Genuss suchen. Man lebt hier in 580 Metern

Höhe wie auf einem Sonnenbalkon. Und sollte das Wetter mal nicht so ideal sein, dann gibt es im Haus eine Sauna, Aufenthaltsräume sowie die Möglichkeit, zu vielen Sehenswürdigkeiten in der näheren Umgebung zu fahren. Wer nicht nur faulenzen will, kann durch die Weinberge wandern, mit dem Fahrrad über die Hügel radeln, in der Nähe Golf oder Tennis spielen oder reiten. Und wenn der Pool nicht ausreicht, der ist in einer Autostunde am Ligurischen Meer.

Das Haus ist ganzjährig geöffnet. Saison ist von Ostern bis Mitte November, die Bettenauslastung ist mit bis zu 80 Prozent Zeichen für die Beliebtheit der «Cascina Gabriela». Die Gäste kommen zu 70 Prozent aus der Schweiz und zu 30 Prozent aus Deutschland. Wer den Weg in die Restaurants scheut, der kann sich seine Verpflegung aus dem Tal mitbringen und auf der Terrasse speisen. Den Wein gibt es vor Ort: Zum Hause gehören auch zwei Hektar Weinberge.



DER HAUSHERR

René Werneburg setzt auf italienische Gastfreundschaft und Schweizer Qualität.

ICCA-VERGLEICH

Schweizer Kongresse werden beliebter

Das Kongressgeschäft läuft dann am besten, wenn die Auslastung der Hotels mit Feriengästen gering ist: im Mai, Juni, September und Oktober. Umso härter ist die Konkurrenz. Den Fortschritt der Schweiz im Kongress-Wettbewerb zeigen die neuen Zahlen der ICCA.

KARL JOSEF VERDING

Im Europa-Vergleich für 2002 hat sich die Schweiz mit 98 Kongressen und 4842 Teilnehmern aus dem Bereich öffentlicher und privater Verbände (international governmental organisations and international non-governmental organisations or associations) auf Platz 8 verbessert; 2001 war es noch Platz 12. Den Fortschritt belegen die von der ICCA (International Congress & Convention Association) veröffentlichten Zahlen und Umfragen.

«GUTES RANKING ERHÖHT CHANCEN DER SCHWEIZ»

Um in die ICCA-Statistik der Kongresse von Organisationen aufgenommen zu werden, müssen verschiedene Kriterien erfüllt sein. So werden nur Kongresse erfasst, die regelmässig durchgeführt werden, zwischen mindestens drei Ländern rotieren und mindestens 50 Teilnehmer haben.



GUTER AUSBLICK FÜR SCHWEIZER KONGRESSE

Der Bericht der International Congress & Convention Association zeigt eine steigende Schweizer Zahl von internationalen Association-Meetings. Auch die Bewertung der Schweizer Corporate-Meetings hat sich verbessert. Im Bild: Rondo, Pontresina.

Die Beschränkung auf diese Kriterien führt dazu, dass nicht alle Kongresse, die jährlich in der Schweiz stattfinden, in die Statistik einfließen. «Ein gutes Ranking in der ICCA-Statistik

erhöht die Chancen der Schweiz, für zukünftige Kongresse in Betracht gezogen zu werden», sagt Barbara Albrecht, Leiterin des Switzerland Incentive & Convention Bureau (SCIB).

international Congress & Convention Association (ICCA) erfassten Kongresse in der Schweiz hervorging, lag demnach im Jahr 2002 bei 77,6 Mio. US-Dollar (103 Mio. Franken).

Die kleineren Kongresse nahmen zu

In der Summe der internationalen Kongresse in Europa zeigt das Segment mit einer Teilnehmerzahl von 50 bis 249 im Vergleich der Jahre 2001 und 2002 die grösste Zunahme: von 79 auf 105. Auch das Segment mit einer Zahl von 250 bis 499 Teilnehmern nahm stark zu: von 98 auf 123. Die Zahl der internationalen Kongresse in Europa mit 500 bis 999 Teilnehmern erhöhte sich von 83 auf

102. Zurück ging die Zahl der Meetings mit 1000 bis 1999 Teilnehmern, nämlich von 54 auf 40. Diejenigen mit 2000 bis 2999 Teilnehmern nahmen von 10 auf 13 zu, die mit 3000 bis 3999 Teilnehmern von 5 auf 8. Mehr als 4000 Teilnehmer hatten 13 Kongresse, statt 9. Die Gesamtzahl der internationalen Kongresse der Jahre 2001 und 2002 in Europa steigerte sich von 329 auf 404. KJV

AUSLASTUNG FÜR MONATE DER ZWISCHENSAISON

Die ICCA-Statistik erfasste für das Jahr 2002 insgesamt 5824 veranstaltende internationale Organisationen, von denen 65 Prozent in Europa basiert sind. 3490 Meetings (59 Prozent) fanden in Europa statt, davon entfielen 98 auf die Schweiz. In der Schweiz lag die durchschnittliche Teilnehmerzahl pro Kongress bei 494 Personen, und die durchschnittlichen Ausgaben pro Teilnehmer betrugen 1603 US-Dollar (2132 Franken), ohne Anreise. Der Umsatz, der aus den von der In-

Schweiz, Genf und Basel im Ranking

Nicht nur im europäischen, sondern auch im weltweiten Vergleich fällt das Ranking der Schweiz nach der Anzahl von Kongressen verbessert aus. 89 Kongresse im 2002, gegenüber 57 im Vorjahr, brachten ihr Platz 11, statt Platz 18. Die Top Ten sind die USA (225/2001: 208), Spanien (177/2001: 140), Grossbritannien (151/2001: 148), Japan (149/2001: 145), Deutschland (144/2001: 160),

Australien (119/2001: 133), Frankreich (118/2001: 139), Finnland (113/2001: 104), Schweden (104/2001: 68) und Italien (101/2001: 142).

Genf teilt sich mit Melbourne Platz 24 auf der Rangliste der Städte weltweit, mit je 25 Kongressen im 2002. (Barcelona führt mit 79.) – Basel teilt sich Platz 55 mit Adelaide, Boston, Buenos Aires, Nizza und Turku, mit je 12 Kongressen. KJV

BARBRA ALBRECHT

«Infrastruktur und Preise müssen stimmen»

Die Leiterin des Product Marketings für Meetings und Incentives bei Schweiz Tourismus interpretiert die Ergebnisse des ICCA-Berichts. Um die verbesserte Schweizer Position auszubauen, brauche es konkurrenzfähige Infrastrukturen in den Kongresszentren und Hotels.

INTERVIEW: KARL JOSEF VERDING

■ Welche sind die hauptsächlichen Gründe, die zur Rangverbesserung der Schweiz von Platz 12 auf Platz 8 im Vergleich der europäischen Kongress-Destinationen geführt haben?

Das ist nicht ganz einfach zu beantworten. Sache ist, dass im Jahr 2002 gegenüber 2001 rund 41 Kongresse mehr, welche von der Statistik der International Congress & Convention Association erfasst werden, in der Schweiz durchgeführt wurden. Dies hat bestimmt verschiedenste Gründe. Es bedeutet jedoch, dass die Schweiz eine attraktive Kongressdestination ist und bleibt und dass wir mit einer aktiven Marktbearbeitung im Segment der internationalen Association Meetings erfolgreich sein können.

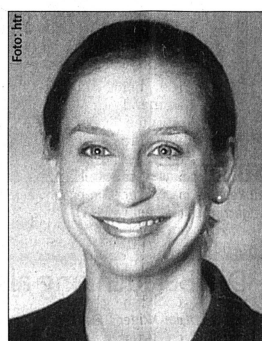
■ Die ICCA-Statistik erfasst nur Kongresse, die regelmässig durchgeführt werden, zwischen mindestens drei Ländern rotieren und mindestens 50 Teilnehmer haben. Wäre die Platzierung der Schweiz im ICCA-Vergleich ohne diese Begrenzungen noch besser?

Nicht unbedingt. Denn auch wenn nationale Kongresse erfasst würden, wären es zwar viele mehr, jedoch nicht nur für die Schweiz, sondern auch für die anderen Länder.

«Wir müssen nahe beim Kunden sein und dieses Geschäft aktiv suchen.»

■ In der Schweiz lag im 2002 die durchschnittliche Teilnehmerzahl der Kongresse bei 494 Personen. Wo sind die wichtigsten Konkurrenz-Destinationen für Kongresse dieser Grösse?

Da müssen wir wohl trotz unserer im Vergleich eher kleinen Städte die Metropolen Barcelona, Kopenhagen, Stockholm, Wien, Lissabon, Amsterdam und auch Istanbul nennen. Es



Barbra Albrecht leitet das Product Marketing für Meetings und Incentives bei Schweiz Tourismus.

gehören aber auch Nizza, Monte Carlo, Edinburgh, München und Florenz dazu. Die Konkurrenz ist hart. Da diese Art von Kongressen jedoch rotiert und die Veranstaltungsorte unseres Landes gegenüber internationalen Grossstädten einige Vorteile bieten können, hat die Schweiz durchaus ihre Chancen.

■ Was braucht es, um die Position der Schweiz in diesem Kongress-Seg-

ment zu bewahren und zu verbessern? Welche Wünsche der Veranstalter von Kongressen in dieser Gröszenordnung sind auffällig und wichtig?

Wir müssen nahe beim Kunden sein und dieses Geschäft aktiv suchen. Ausserdem brauchen wir eine konkurrenzfähige Infrastruktur – Kongresszentren und Hotels – und müssen auch preislich attraktiv bleiben. Bei vielen internationalen Kongressen ist es auch sehr wichtig, dass sich der Schweizer Verband für die Durchführung eines internationalen Kongresses in der Schweiz einsetzt.

■ Wird die Realisierung des neuen Zürcher Kongresszentrums es ermöglichen, auch im Segment der grösseren Kongresse bis zu 2000 Teilnehmern eine stärkere Schweizer Position einzunehmen – so wie sie bisher nur von Genf getragen wird?

Auf jeden Fall. Ein modernes Kongresszentrum, zehn Minuten vom Flughafen, im Herzen der Stadt, am Seeufer gelegen, ist äusserst attraktiv und erweitert das Schweizer Angebot.

■ Ist die Sicherheit, welche die Schweiz bieten kann, weiterhin ein wichtiges Plus bei der Kongress-Akquisition?

Die Sicherheit und die politische Stabilität sind bei der Organisation von internationalen Kongressen ganz

besonders wichtige Faktoren, da ein Durchführungsort für diese Art von Veranstaltungen mehrere Jahre im Voraus festgelegt wird.

«Ein modernes Kongresszentrum, zehn Minuten vom Flughafen, am Seeufer der Stadt, ist äusserst attraktiv.»

■ Ist schon absehbar, welche europäische Messe des MICE-Sektors (Meetings, Incentives, Conventions and Exhibitions) die Schweizer Anbieter in Zukunft bevorzugen werden: die EIBTM in Barcelona oder die IMEX in Frankfurt?

Leider nicht. Wir müssen dort präsent sein, wo die Mehrheit unserer bestehenden und potenziellen Kunden sein werden. Leider haben sich diese bis heute noch nicht entschieden. Somit werden wir 2004 an beiden Messen teilnehmen müssen. Ende 2004 sollten wir jedoch in der Lage sein, einen Entscheid für die eine oder die andere Messe zu fällen.

LICHTKÖRPER

Die Qual der Wahl

Häufig werden verschiedene Lampensysteme kombiniert, was zu optimalem Stromverbrauch und Ambiente führt. Worauf ist dabei zu achten?

JULIA KONSTANTINIDIS

Hotelbetreiber können zwischen den altbewährten Glühlampen, Fluoreszenz- und Stromsparlampen oder Halogenlicht auswählen. Lichtleiter in Form von Glasfaserkabeln werden heute auch aus dem Kunststoff PMMA (einer Art Plexiglas, das sehr gut Licht leitet) gefertigt. «Diese Leiter werden häufig im Wellnessbereich eingesetzt. Ihr Vorteil ist, dass das Licht nicht dort erzeugt wird, wo das Licht brennt.

Die Entscheidung, welcher Lichtkörper verwendet wird, hängt vom Zweck der Beleuchtung ab. Um eine Stelle gezielt zu beleuchten, werden bevorzugt Spots eingesetzt. Ihr Lichtstrahl fällt gezielt und verleiht den angeleuchteten Objekten Brillanz.

HALOGENLAMPEN ALS STROMFRESSER

Halogen- und Glühlampen schneiden energetisch schlecht ab, da sie viel Licht in Wärme verwandeln. Sparlampen hingegen geben ein eher diffuses Licht ab. Deshalb eignen sie sich überall dort, wo ein Raum mit Grundlicht ausgestattet werden soll, ohne Akzente zu setzen.

Kompaktfluoreszenzlampen brauchen ein Vorschaltgerät. Hier sollte man darauf achten, dass dieses Gerät elektronisch funktioniert und an der Leuchte und nicht an der Lampe montiert ist. So muss das Vorschaltgerät bei einem Lampenwechsel nicht ausgetauscht werden, und beim Einschalten entsteht kein Flackern.

Seit der Einführung der Stromsparlampen vor 15 bis 20 Jahren hat sich einiges verändert. Galt früher das Licht dieser Leuchtörper als kalt und ungemütlich, kann heute mit unterschiedlichen Lichtfarben und Lichtqualitäten gearbeitet werden. Die Lichtleistung einer 13-Watt-Stromsparlampe ist gleichzusetzen mit einer normalen 75-Watt-Lampe. «Gerade in Bereichen, in denen die Beleuchtung länger eingeschaltet bleibt, lassen sich mit Sparlampen spürbare Einsparungen erzielen», so Beleuchtungsfachmann Daniel Cathomen von Zumtobel Staff in Spreitenbach. Auch an schlecht zugänglichen Orten, wie an hohen Decken, bewähren sich Stromsparlampen, denn sie haben eine lange Lebensdauer und müssen sehr selten ausgetauscht werden.

NEUE TECHNOLOGIEN AUF DEM VORMARSCH

Eine andere Möglichkeit, den Energieverbrauch einzudämmen, ist der Einbau von Bewegungsmeldern oder Dimmern, die das Licht vermindern bei grossem Tageslichteinfall. Immer häufiger werden auch energiearme Leuchtdioden (LED) verwendet. «LED haben vor allem Signalwirkung und werden mit ihrem farbigen Licht für Dekorationszwecke, Effekte und Wegführungen eingesetzt», berichtet Thüring. Energiesparlampen haben längst ihren Weg in die Hotelhallen gefunden, werden aber trotzdem immer noch zugunsten der Ambiente von energieintensiven Leuchtörpern wie etwa Halogenlampen konkurrenziert.

Laut Heidi Thüring kommen vermehrt wieder wärmere Töne in Mode oder aber farbliche Lichter. «Das Tolle ist, dass die einzelnen Lampensysteme miteinander kombiniert werden können», sagt Heidi Thüring. So kann auf die Eigenschaften der einzelnen Gebäude und Räume eingegangen und das Hotel optimal in gestalterischer wie auch energietechnischer Hinsicht ausgeleuchtet werden.

BELEUCHTUNGSSYSTEME

Lichtsznarien für jeden Bereich

Die Beleuchtung eines Hotels ist sehr individuell und hängt vom Stil des Hauses und vom Budget ab. Eine frühzeitige Beleuchtungsplanung verhilft jedoch zu optimalen Lösungen und spart Geld und Strom. Und gutes Ambiente bleibt im Gedächtnis der Gäste haften.

JULIA KONSTANTINIDIS

Vom letzten Hotelaufenthalt bleibt häufig das gute Essen, das weiche Bett oder ganz einfach die gute Ambiance im Gedächtnis haften. Was macht diese Stimmung aus? Natürlich spielt die Wahl der Inneneinrichtung eine Rolle, und auch der Service trägt zur Zufriedenheit bei. Ein Aspekt, der nicht speziell wahrgenommen werden soll, ist die Beleuchtung.

«Es gibt keine Allgemeinlösung. Die Beleuchtung in einem Hotel ist abhängig vom Niveau des Hauses, vom Stil und vom Budget, das zur Verfügung steht», meint Thomas Rohrbach, Mitinhaber der Beleuchtungsfirma Tre im zürcherischen Steinmaur. Die Vier-Mann-Firma statet seit 1990 unter anderem Hotels mit optimaler Lichtgebung aus. Am Anfang jedes Auftrags stehe ein persönliches Gespräch mit dem Bauherrn, bei dem Budgetfragen gelöst sowie Bedürfnisse und Stilrichtung ermittelt werden. Häufig werden die Beleuchtungsfachleute leider zu spät in den Bauprozess mit einbezogen.

«Die Beleuchtungsplaner sollten früh mit dem Architekten und dem Innenarchitekten in Kontakt kommen», mahnt auch Heidi Thüring, Leiterin des Regent Lighting-Centers in Basel. Denn um ein gutes Beleuchtungskonzept erstellen zu können, müssten viele bauliche Aspekte beachtet werden. Auch könne bei einer rechtzeitigen Planung viel Strom gespart werden.

ABSCHIED VOM BANALEN LICHTSCHALTER

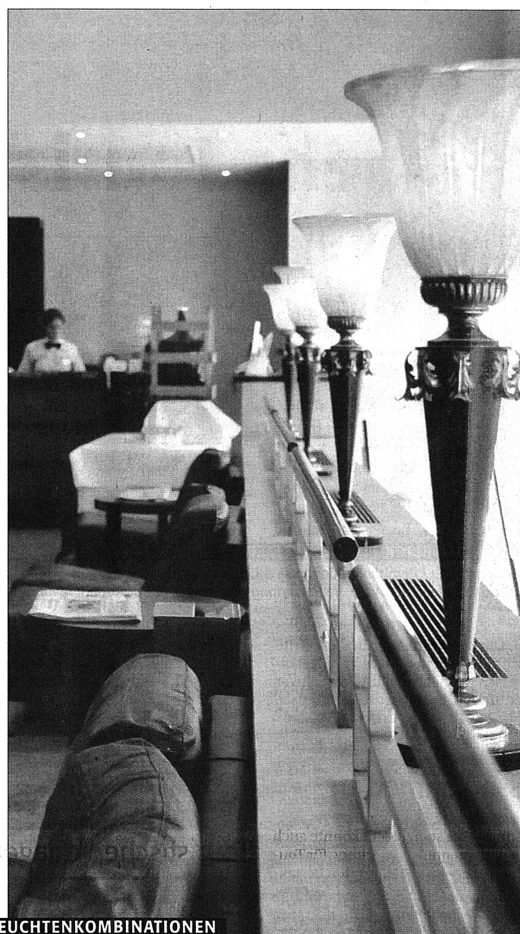
«Häufig ist in den Hotelzimmern eine gängige Licht-Infrastruktur mit Nachttischlampen links und rechts, Tischleuchte, Deckenlampe und Stehleuchte anzutreffen», sagt René Weiss, Fachberater bei der Beleuchtungsfirma Elvite AG in Spreitenbach. Mit dieser Ausstattung sei ein Zimmer sicher gut ausgerüstet, es bleibe aber die Frage, was mit dem Licht erreicht werden soll: reine Zweckdienlichkeit oder Teil der Innenarchitektur.

«Heute geht der Trend in Richtung mehr Lichterlebnis, das schon beim Bau eines Hauses eingeplant wird», weiss Daniel Cathomen von der Beleuchtungsfirma Zumtobel Staff. Moderne Lichtmanagementsysteme ermöglichen es dabei, verschiedenste Lichtsznarien für jeden Bereich und jede Nutzung zu gestalten und auf Tastendruck abrufbar zu machen. «Bei der Planung kann entsprechende

Zweistufig sparen

Die neue Energiesparlampe von Philips verbraucht wenig Strom und bietet doppelte Leistung: Mit Knopfdruck kann zwischen zwei Helligkeitsgraden gewechselt werden: zwischen hellem Licht und heimeiligem Orientierungslicht. Letzteres eignet sich in Hotelzimmern und auf dunklen Gängen. Nach einmaligem Schalten leuchtet das Nachtlcht, nach erneutem Druck wechselt die Lampe ins helle, warme Licht. Im Nachtlcht-Betrieb beträgt die Energieeinsparung 98%, im Normalbetrieb 75%, verglichen mit herkömmlichen Glühlampen. Die Sparlampe ist im Fachhandel für 22 Franken erhältlich. JUK

Fotos: Julia Konstantinidis



LEUCHTENKOMBINATIONEN

Mit der Kombination von alten und neuen Leuchten sowie natürlichen Lichtquellen können interessante Effekte erzielt werden.



«STERNENHIMMEL»

Bankettsaal mit Lichteinhimmel: Ein «eigener Sternenhimmel» im Haus – möglich dank Lichtleitern.

Die Beleuchtung als Teil des Gesamtkonzeptes

Das Licht im «Rider's Palace» in Laax zum Beispiel ist ein wichtiger Teil eines ganzen Konzepts. Es soll ein junges, sportliches, urbanes Publikum anziehen. Fluoreszierende Streifen am Boden leiten den Gast des Snowboard-Hotels in die Eingangshalle.

In der Lobby befindet sich auch eine Bar, die in Farbe getaucht ist, die auf den ganzen Raum abstrahlt. «Wir setzen das Licht als Design-Mittel ein und ziehen das Prinzip im ganzen Haus durch», so PR-Beauftragte Ariane Ehrat. Auch in den Zimmern kann zwischen roter, blauer, grüner, violetter und gelber Beleuchtung gewählt und per Tastendruck individuell gesteuert werden. Die Idee hinter diesem Konzept

sei, den Gästen die Möglichkeit zu geben, die Beleuchtung ihrer Stimmung anzupassen, so Ehrat. Im öffentlichen Teil dieses trendigen Hauses passt das Hotelpersonal die Beleuchtung der Ausgestaltung an oder der Atmosphäre, die im Gebäude herrscht.

Auch im Basler Hotel Victoria weiss man, dass das Wohlbefinden der Gäste mit guter Beleuchtung unterstützt werden kann. Darum wurden die Beleuchtungsfachleute von Regent mit der Lichtplanung beauftragt. Natürliche Lichtquellen wurden in der Architektur mit Hilfe grosser Fensterfronten in das Konzept mit einbezogen. Im Restaurant kann das Personal zwischen verschiedenen Lichtprogram-

men wählen, moderne Spots werden mit alten, verschnörkelten Leuchtern kombiniert. Über dem Bankettsaal mit dem Namen «Universum» erstrahlt «der schönste Himmel von Basel», ein Sternenhimmel, den Lichtleiter ermöglichen. Hoteller Enrique Marles ist mit der Beleuchtung zufrieden: «Einzig das Auswechseln der Leuchtörper an schlecht zugänglichen Orten gibt Probleme auf.»

DIE ARCHITEKTUR UNTERSTÜTZEN

Weniger ist mehr, hat Heidi Thüring beobachtet: «Im Trend sind sehr schlichte Beleuchtungskonzepte. Opulente Leuchten hingegen werden weniger häufig eingesetzt, die Leuchte steht nicht immer im Mittelpunkt.» Versteckte Lichter oder hinterleuchtete Flächen unterstützen die Architektur eines Gebäudes und Raumes, so Thüring. Klar ist, dass sich bei diesem Trend Bauherren schon früh mit der Beleuchtung auseinander setzen müssen.

«Mit Lichtlösungen lässt sich für jeden Hotelbereich eine individuelle Lichtstimmung schaffen», meint Daniel Cathomen. Die Reception ist die Visitenkarte eines Hotels und damit sein Blickfang. Gleichzeitig erfüllt die Eingangshalle viele Aufgaben auf Mal. Sie ist Erholungsort und Treffpunkt, Arbeitsplatz für die Hotelangestellten und lädt häufig mit einer Bar zum Verweilen ein. Für alle diese Funktionen braucht es die richtige Beleuchtung. Hinter der Reception herrschen beispielsweise Bedingungen wie an einem normalen Büroarbeitsplatz, für den es sogar Vorschriften über die Mindestbeleuchtung gibt.

DAS LICHT BRINGT SICHERHEIT

Ähnlich sieht die Situation in den Zimmern aus: Der Raum soll heimelig sein, aber hell genug, um darin zu arbeiten. Wer seinen Krimi im Bett lesen möchte, ist auch dort auf genügend Licht angewiesen. «Häufig werden Wandlampen zugunsten der Gemütlichkeit nach oben hin abgeschirmt. Liegt man aber im Bett und möchte lesen, blenden sie direkt ins Gesicht», weiss Heidi Thüring um die Tücken der Bettbeleuchtung. Im Badezimmer sollen Spiegellampen ein möglichst naturgemässes Abbild wiedergeben und nicht zu dunkel oder zu grell sein. Die öffentlichen Bereiche in Hotels wie Gänge oder Gärten schliesslich müssen vor allem wegweisend beleuchtet sein und Sicherheit vermitteln.

Ob klein oder gross, ob zwei oder fünf Sterne am Hotel prangen, mit guter Beleuchtung kann viel für die Ambiance im Haus getan werden. Die Möglichkeiten gehen von altbekannten Hängelampen bis zu ausgeklügelten Light-Systemen, die vielfarbig und indirekt einen Raum ins richtige Licht rücken. Angesichts dieser Bandbreite ist es laut den Beleuchtungsfachleuten unmöglich, einen Preis zu nennen, was ein Standard-Beleuchtungssystem in einem Hotel kostet. In einem Punkt sind sie sich jedoch einig: «Je früher mit der Planung der Beleuchtung angefangen wird, in umso besserem Licht steht ein Hotel schliesslich da.»

Da mache sich der Einbezug von Fachleuten auch nach dem Einbau der Beleuchtung bezahlt, denn auch bei der Wartung der Leuchten und der Lichtprogramme könne stets auf die Beleuchtungstechniker zurückgegriffen werden. JUK



ZÜRICH / Als Reaktion auf den Einbruch im Business-Bereich will sich Zürich verstärkt als Freizeit- und Trendstadt hervortun. **SEITE 9**



HOBBY HOTEL TERRASSE / Dieses Vitznauer Haus positioniert sich als Hotel für Gäste, die in den Ferien kreativ sein wollen. **SEITE 11**

**Tourismus
Hotellerie**

hotel+tourismus revue

TOURISMUS IM PARLAMENT

Es braucht mehr Tourismus-Vertreter

Auf den ersten Blick hat der Tourismus in der letzten Legislatur seine Interessen erfolgreich durchgesetzt. Ein zweiter Blick zeigt aber auch Probleme.

SONJA STALDER

Drei grosse touristische Vorlagen, drei Mal ein Ja des Parlaments: so lautet die Bilanz der letzten Legislatur aus touristischer Sicht. Die unten stehende Tabelle zeigt, dass die Tourismusbranche in allen Regierungsparteien ihre treuen Befürworter hatte. Ein Erfolg also – wenigstens auf den ersten Blick.

Wer näher hinschaut, sieht ein teilweise anderes Bild. Gerade die letzte Vorlage – der Bundesbeschluss zur Finanzierung der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit – kam nur mit Biegen und Brechen durch den Nationalrat. Am Schluss musste gar eine Einigungskonferenz für einen Kompromiss mit dem Ständerat sorgen. Die Debatte war teilweise geprägt von gehässigen Voten. SVP-Nationalrat Christoph Blocher sagte beispielsweise: «100 Millionen Franken sind keine Förderung von Arbeitsplätzen, wenn diese Mittel an kranke Gebiete gehen.»

«DER TON IM PARLAMENT IST RÜDER GEWORDEN»

«Mich hat das getroffen und beschäftigt», stellt Duri Bezzola (FDP) fest. Als Präsident der parlamentarischen Gruppe für Tourismus und Verkehr vertritt der Bündner die Tourismusinteressen im Nationalrat. «Noch vor einiger Zeit hatte ich den Eindruck, das Parlament habe die Bedeutung des Tourismus endlich erkannt. Jetzt bin ich mir nicht mehr so sicher.»

Ganz so düster mag es der zurücktretende SVP-Nationalrat Hanspeter Seiler nicht sehen. «Der Ton im Parlament ist generell rüder geworden, nicht nur bei Tourismus-Fragen», sagt der Berner Oberländer. Zudem sei die Sommersession bereits unter dem Zeichen der bevorstehenden Wahlen gestanden. Seiler teilt aber die Einschätzung Bezzolas, dass der Tourismus im Parlament zu schwach vertreten sei. Als Mitglied der parlamentarischen Gruppe für Tourismus stellt er fest: «Das war jedesmal ein Zittern, ob wir für die touristischen Anliegen eine Mehrheit finden.»

Woran liegt das? Die beiden Politiker nennen zwei Gründe: Zum einen fehlen schlicht und einfach die direkten Tourismusvertreter. Ausser Peter Vollmer (SP), Direktor Seilbahnen Schweiz, bezieht kein Nationalrat sein

direktes Einkommen aus dem Tourismus. Zum anderen sind die Tourismusinteressen in keiner Partei fest verankert. In jeder der vier Regierungsparteien gibt es Befürworter, aber auch Gegner der Tourismusförderung. Tourismusfragen spalten – anders als bei den meisten Wirtschaftsfragen – die Parteien in sich.

«Beim Tourismus ist die Parteilugehörigkeit weniger wichtig als der persönliche Bezug», stellt Seiler fest. Wer in einer Bergregion lebe, wisse, wie wichtig der Tourismus als Arbeitgeber sei. Wer hingegen die Täler im besten Fall nur aus Sicht des Feriengasts kenne, sehe nur hohe Preise und fehlende Gastfreundschaft. Duri Bezzola doppelt nach: «Überall ist von Wachstum die Rede. Viele Parlamentarier anerkennen aber nicht, dass in den Bergregionen nur der Tourismus neue Arbeitsplätze schaffen kann.» Beide Politiker sind sich einig, dass dieses Wissen noch am ehesten in der CVP und am wenigsten in der SP zu finden ist. Kein Wunder: Die CVP ist stark in den Bergregionen verankert, die SP gilt als Partei des urbanen Mittelstands.

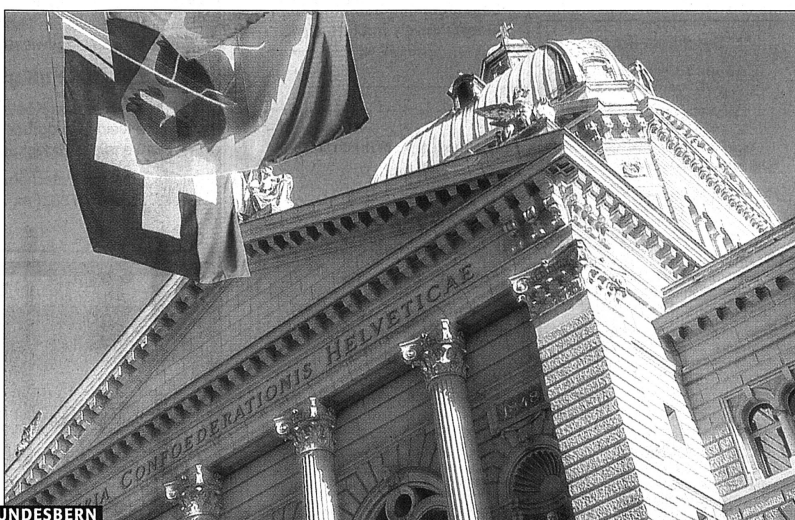
Vor diesem Hintergrund wünscht sich Duri Bezzola eine «Grundsatzdiskussion über die Bedeutung des Tourismus». Aus seiner Sicht könnte auch die parlamentarische Gruppe für Tourismus und Verkehr eine solche lancieren. «Im Moment arbeiten wir zwar sehr gut zusammen, wir handeln aber nur, wenn es um die Wurst geht», sagt er selbstkritisch. Die Gruppe wird mit anderen Worten erst dann aktiv, wenn ein konkretes Problem vorliegt, kurzlich beispielsweise in der Frage der Logiernächtestatistik (siehe Seite 10). Auch Seiler stellt fest, dass «häufiger reagiert als agiert» wird. Mehr sei aber nicht Aufgabe einer solchen parlamentarischen Gruppe.

WIRD DER VERTEILKAMPF NOCH GRÖßER?

Für die nächste Legislatur sieht Duri Bezzola schwarz: «Der Verteilungskampf wird noch grösser.» Wenn es kein Wachstum gebe, werde es noch schwieriger, touristische Anliegen durchzusetzen. «Ordnungspolitische Argumente gewinnen dann die Oberhand.» Hanspeter Seiler äussert sich zurückhaltender: «Es kommt auf die Zusammensetzung des Rates an. Immerhin wird rund ein Viertel neu gewählt.» Und er betont noch einmal, wie wichtig es sei, dass der Tourismus echte Vertreter im Parlament habe.

Ein Blick in die Listen zeigt: Solche Kandidaten gibt es, zumindest in jeder grösseren Partei. Am 19. Oktober sind Wahlen ...

Foto: Swiss-Image



BUNDESBERN

Wer sich in Bundesbern für den Tourismus einsetzt, hat einen echten Bezug dazu. Die Parteizugehörigkeit spielt für einmal eine weniger grosse Rolle. – Diese Erfahrung machen Politiker, die sich im Parlament für den Tourismus engagieren.

Touristische Vorlagen: Wie Parlamentarier abgestimmt haben

	Bundesbeschluss Finanzhilfe Schweiz Tourismus	Bundesbeschluss Finanzierung Förderung von Innovation und Zusammenarbeit im Tourismus	Bundesbeschluss Finanzierung Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit (SGH)
	Gesamtabstimmung, 7. Dezember 1999 Ja: 142 / Nein: 3	Gesamtabstimmung, 7. Mai 2003 Ja: 122 / Nein: 32	Ausgabenbremse, 18. Juni 2003 Ja: 113 / Nein: 56
Chevrier Maurice (VS)	Ja	Ja	Ja
Gina Jean-Michel (VS)	Ja	Ja	Ja
Ehrler Melchior (AG)	Entschuldigt	Ja	Ja
Schmid Odilo (VS)	Ja	Ja	Ja
Vaudroz Jean Claude (GE)	Ja	Entschuldigt	Ja
Bezzola Duri (GR)	Ja	Ja	Ja
Egerszegi Christine (AG)	Ja	Entschuldigt	Ja
Heberlein Trix (ZH)	Ja	Entschuldigt	Ja
Tréponez Pierre (BE)	Ja	Ja	Ja
Vaudroz René (VD)	Ja	Ja	Ja
Fässler Hildegard (SG)	Enthalten	Ja	Ja
Hämmerle Andrea (GR)	Ja	Ja	Ja
Jossen Peter (VS)	Ja	Ja	Ja
Strahm Rudolf (BE)	Enthalten	Ja	Ja
Vollmer Peter (BE)	Ja	Ja	Ja
Blocher Christoph (ZH)	Entschuldigt	Nein	Entschuldigt
Gadient Brigitta M. (GR)	Ja	Ja	Ja
Haller Ursula (BE)	Ja	Ja	Ja
Spühler Peter (TG)	Ja	Ja	Nein
Wandfluh Hansruedi (BE)	Ja	Ja	Ja

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

SULCUS
HOSPITALITY (SCHWEIZ) AG

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

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

Committed to Excellence in Hospitality

logho
Hotel & Restaurant Software

Lagerverwaltung?

... mit der effizienten und kostengünstigen Software von GastroSoft

Beginnen Sie noch heute, Ihren Betrieb zu optimieren, damit Sie mehr Zeit für sich, Ihre Gäste und Mitarbeiter haben.

gastrosoft Fon 058 831 57 41
www.gastrosoft.ch

happy4YOU

Komplettes Schlafsortiment für Hotels.

happy systems

I want to sleep happy!

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

gemeinsam

HOTEL A

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

Planen Sie Ihre Karriere
mit uns ...

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

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

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

Poststrasse 5, CH-8808 Pfäfers SZ
055/410'15'57 - 079/422'37'24
Fax 055/410'41'06

***Sunshine-Hotel

auf dem Sonnenplateau
Grächen Wallis

Langfristig zu vermieten
ab 1. Mai 2004

Hotel drei Sterne Superior
und exklusives Speiserestaurant

62 Betten/Speisesaal 75 Plätze,
Speiserestaurant 50 Plätze,
Wirtswohnung

Ausgewiesene Fachleute mit Erfahrung
und ernsthaften Interessen erhalten
einen Besichtigungstermin/
Besprechungstermin. Es werden keine
schriftlichen Auskünfte erteilt.

Interessenten richten ihre Bewerbung
mit Auskunft zur Person unter Chiffre
158250, hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern.

158250/13951

Karibik

Kleines, exquisites Hotel
(englische Offshore-Insel, steuerfrei)
zu verkaufen (auch Beteiligung
möglich), mit solider Stammkundschaft
aus Europa und USA.

Mehr Informationen unter
www.karibinvest.com oder
kaeser@swissinfo.org

158253/428238



Wir haben im Raum Davos
verschiedene Gastronomie-
Betriebe zu verkaufen.

Suchen Sie ein
2*- oder 3*-Hotel**
mit oder ohne Restaurant?
Suchen Sie ein Unterhaltungslokal
mit Bar?

Wir geben Ihnen gerne unverbind-
lich weitere Informationen.

RE/MAX Davos
Promenade 41
Postfach
7270 Davos Platz

Klaus May
Tel. 081 413 34 07
www.remax.ch
klaus.may@remax.net

KATAG

Im Auftrag unseres Mandanten
verkaufen wir das

3-Stern-Hotel

am Eingangstor des Schweizerischen
Nationalparks - GR

In unmittelbarer Nähe der Sommer-
und Winterskigebiete. Das im wunder-
schönen Münstertal liegende Objekt
verfügt über:

40 teils neu renovierte Zimmer, Sauna
mit Liegewiese, Cocktaillbar, Pianostübeli,
Arvenstübeli, Speisesaal, Restaurant und
Terasse, Sitzplätze insgesamt 170,
Parkplatz für ca. 25 PKWs.

Sind Sie interessiert? Patrick Knüsel
erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

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

158263/172723

Suchen Sie mit Ihrer Familie
auf Sommer 2004 oder 2005
eine neue Herausforderung?

In den Bergen?

Mit der Führung eines neuen,
sehr modernen,
zentral gelegenen

Jahres-Campingplatz in Graubünden

Betrieb zusammen mit einem
starken Marktpartner möglich.

Eigenes finanzielles Engage-
ment möglich.

Ihre Bewerbung senden Sie
bitte an Chiffre 513-357938,
Südostschweiz Publicitas AG,
7001 Chur.

158265/282708

Gsell & Partner

Kompetenz in Hotellerie und Restauration.

Profitieren Sie von
unseren Branchenkenntnissen!

Kauf & Verkauf

von Hotelliegenschaften.
Absolute Diskretion ist für
uns selbstverständlich.

Herr Urs Gsell persönlich

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

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

Profitables ***Hotel

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

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

158303/247804

Zu verkaufen

altershalber, ohne Nachkommen, in attraktivem Ost-
schweizer Dorf (mit 16 000 Einwohnern)
im Zentrum gelegenes, exklusives, gut bekanntes

Speiserestaurant

mit gehobener Kundschaft.

80 Sitzplätze in 2 Räumen, Garten 32 Plätze,
grosser Parkplatz. (Sehr schönes Haus.)
Top Wirtswohnung 4 Zimmer mit Küche und
1 Wohnung mit 2 Zimmern und Sitzplatz.
3 Garagen, 12 Hotelzimmer mit 16 Betten,
Dusche/WC, TV und Getränkebar. 2 Terrassen.

Innen und aussen sehr gepflegt. Von Spitzenkoch
geführt in ungekündigtem Verhältnis. Ein nicht
alltägliches Objekt. Für initiativen Ehepaar
eine schöne Sache.

Melden Sie sich bitte nur, wenn Sie tatsächlich
ein solches Objekt suchen. Der Kaufpreis liegt unter
dem Wert der Liegenschaft.

Offerten bitte unter Chiffre 158251,
hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

158251/418598

SIMONETT & PARTNER

Beratung für Distribution, Gastronomie
und Standortmanagement

Zu verkaufen:

In Zürich-West an Top-Standort
schönes Restaurant (220 m²) mit 130 Sitzplätzen,
Bar 20 Plätze, Garten 70 Plätze. Backoffice 130 m².
Miete jährlich Fr. 220 000.-, Ablösesumme Fr. 500 000.-,
keine Lieferantenverpflichtungen.

Interessenten melden sich schriftlich bei
Simonett & Partner, Badenerstrasse 816, 8048 Zürich.

158305/428353



Einmalige Rarität aus dem 16. Jahrhundert Interlaken - Jungfrauregion

Im Auftrage zu verkaufen an zentraler Lage ein
typischer unter Heimatschutz stehender

3-Stern-Landgasthof

Der Betrieb umfasst:

20 Hotelzimmer mit Bad/Dusche und WC, Gaststube
mit 42 Sitzplätzen, Stübli mit 26 Sitzplätzen, Frühstücksraum
mit 34 Sitzplätzen, Gewölbekeller (Wein), Gartenwirtschaft
mit 50 Sitzplätzen, mit allen notwendigen Nebenräumen.
Dazu gehören noch zwei separate Gebäude (Scheune mit
Bauprojekt sowie ein Verkaufsladen mit Personalzimmern),
eine grosse Liegewiese sowie Car- und Autoparkplatz.

Ein Anziehungspunkt für Touristen!

Für «Macher und Könner» ist dieser Betrieb in Zukunft
eine kleine Goldgrube. Kaufpreis unter Ertragswert.
Notwendiges Eigenkapital mindestens Fr. 500 000.-.

Jürg Zumkehr, Unternehmensberatung, 3800 Interlaken,
Tel. 079 656 56 88, Fax 033 823 63 88, www.zumkehr.ch

158304/405074

Ab sofort oder nach Vereinbarung
gut gehendes und bekanntes

Ristorante/Pizzeria in Biel zu vermieten (in Pacht)

Langfristiger Vertrag für
zirka 17 Jahre.
Günstiger Mietzins, Jahresumsatz
Fr. 900 000.- bis Fr. 1 000 000.-
Alle Belege vorhanden.
Preis: ca. Fr. 250 000.-
Anzahlung 50% bis 60%
Restbetrag monatlich

Solvente Interessenten melden
sich bitte unter 079 408 65 02

158252/60097



Das Recht auf Würde.
Das Recht auf Gesundheit.
Die Médecins Sans Frontières
verbreiten auch diese Medizin.

Jede Geste zählt !

Postfach, 8030 Zürich
PK 12-100-2

Über den Röstigraben und Wienerschnitzel.

Abonnieren und inserieren:

Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23, www.htr.ch

IMMOBILIER



DEVENIR PROPRIÉTAIRE D'UN HÔTEL

Genève
Valais (Crans-Montana, Valais central)
Région lémanique

Vous trouvez des détails et d'autres offres sur
notre site internet www.sgh.ch

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

158338/81558

Station préalpines fribourgeoises

A vendre

chalet-restaurant

avec chambres, terrasse, magnifique
situation en toutes saisons, proche
d'agglomérations, 3230 m² de terrain,
Prix Fr. 860 000.-.

CF Immobilier 026 925 10 00
www.cfimmobilier.ch

158267/426835



A vendre

HÔTEL DE FRANCE 3* Ste-Croix

À exploiter comme hôtel ou centre
de formation, voire à réaffecter.
Infrastructure moderne et
attractive, dans le Jura vaudois.
Proche d'Yverdon et de l'autoroute
A1

28 chambres chaleureuses, avec
douche et WC, 2 restaurants,
terrasse, 3 salles de séminaires bien
équipées, salle de séjour, places de
parc. Exploitation rationnelle.

Prix d'achat intéressant

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

158338/81558

Primaria società di gestioni alberghiere
cerca

HOTEL ****/***** & RISTORANTE

in affitto / acquisto

in TICINO

minimo 35 camere

Postfach 283, CH-3920 Zermatt

158331/426914

Beim Gewinn deutlich zugelegt

Beckenried. Die Bergbahnen Beckenried-Emmetten AG (BBE) können für ihr viertes Geschäftsjahr ein nochmals verbessertes Ergebnis präsentieren. Nach um 6 Prozent erhöhten Abschreibungen wurde ein Gewinn von 280'032 Franken realisiert (Vorjahr: 163'45 Franken). Mit diesem Ergebnis konnte der Bilanzverlust der Vorjahre von 275'379 Franken eliminiert werden. Der freie Cashflow beläuft sich auf rund 700'000 Franken. TRU

«Meilenstein für die HTW Chur»

«Tourism and Hospitality». Der neue Studiengang «Tourism and Hospitality» an der Hochschule für Technik und Wirtschaft HTW Chur wird am 20. Oktober von 29 Leuten in Angriff genommen. HTW-Rektor Jürg Kessler sieht im neuen Studiengang «einen Meilenstein für die HTW Chur und den Kanton». Laut Medieninformation ist das dreijährige Vollzeitstudium mit seiner internationalen Ausrichtung innerhalb der Schweiz einmalig. TRU

Leicht mehr Gewinn

BVZ Zermatt-Bahn AG. Die Ankünfte mit der Matterhorn Gotthard Bahn in Zermatt nahmen im ersten Halbjahr 2003 um 2,6% gegenüber dem Vorjahr zu. Die Frequenzen des Glacier Express litten besonders unter ungünstigen weltwirtschaftlichen Bedingungen. Bis Ende Juni ergab sich ein Minus von rund 10%. Beim Autoverlad Furka konnte eine Steigerung von 1% verbucht werden. Die Matterhorn Gotthard Verkehrs AG hat ihre Tätigkeit rückwirkend per 1. Januar 2003

aufgenommen. Mit dem Zusammenschluss der BVZ Zermatt-Bahn AG und der Furka Oberalp Bahn AG wurden die Betreiberbeziehungen und die Aktionsstruktur im Eisenbahngeschäft neu definiert. Die Zahlen sind folglich nicht mit jenen des Vorjahres vergleichbar. Der Ertrag der BVZ Holding AG für das 1. Halbjahr 2003 beläuft sich auf 42,162 Mio. Franken (2002: 27,773 Mio. Franken), der Halbjahresgewinn auf 693'238 Franken (2002: 667'761 Franken). TRU

Infos jederzeit abrufen können

St. Moritz. Mit dem Projekt «Mobile St. Moritz Engadin» sollen den Gästen übers Handy abrufbare Infos geboten werden. Geschaffen wurde das Projekt vom Kur- und Verkehrsverein St. Moritz zusammen mit dem Institut für Tourismus und Freizeit der Hochschule für Technik und Wirtschaft HTW Chur sowie der Firma actDIGITAL GmbH. Das Projekt wird in der Startphase vom Bundesamt für Berufsbildung und Technologie unterstützt. TRU

«Dynamische Entwicklung»

Wallis. Der Kanton Wallis will seine Wirtschaftsförderung neu ausrichten. Der Walliser Staatsrat hat dazu eine entsprechende Strategie mit zehn Schwerpunkten – einer davon betrifft den Tourismus – genehmigt. Die neue Strategie soll die Richtung für eine «dynamische Entwicklung der Walliser Wirtschaft» vorgeben. Ausgearbeitet wurde das Papier von der seit Mitte 2002 tätigen Direktion der Wirtschaftsentwicklung Wallis. TRU/sda

SWISS SUN

Charterflotte ausgebremst

Kuoni und Hotelplan haben sich je eine Billig-Airline als neue Flugpartner gesichert. Auf der Strecke bleibt die Swiss-Charterflotte Swiss Sun.

ROBERT WILDI

Wegen Passagiermangel wurde Swiss Sun bereits um einen auf drei Airbus A320 reduziert. In einem hart umkämpften und rückläufigen Ferienflugmarkt muss die Chartergesellschaft Swiss Sun arg Federn lassen. Ursprünglich ging man von vier neuen A320 bis Frühling 2004 aus. Den ersten hatte der drittgrösste Reiseveranstalter TUI Suisse ab diesem Sommer im Vollcharter und auf eigenes Risiko übernommen. Zur geplanten Stationierung des zweiten Swiss-Charterflugzeugs in Genf kam es nicht.

Die Hauptkunden Kuoni und Hotelplan strichen ihre Sitzkontingente zusammen und kippten dabei zuerst die Plätze bei Swiss Sun aus dem Programm. Kuoni stellte einen Airbus der eigenen Gesellschaft Edelweiss nach Genf. Trotz Kompensationszahlungen gingen der Swiss Sun in diesem Zusammenhang schätzungsweise 20 Mio. Franken verlustig.

Es wurde beschlossen, einen der bestellten Airbus aus der Charterflotte zu streichen und in Linienkonfiguration zu übernehmen. Der Rückzug ist begründet, denn das lukrative Geschäft in Genf wird auch in der Wintersaison durch Edelweiss abgewickelt. Die Swiss muss den zweiten Airbus im freien Markt anbieten. Mögliche Ansprechpartner sind rar – Kuoni, Hotelplan und TUI Suisse generieren zusammen rund 80% des Schweizer Ferienverkehrs.

KUNSTLEICH HÖHERE KOSTENSTRUKTUREN

Mit Helvetic Airways und der deutschen Germania Express haben sich Kuoni wie auch Hotelplan neben den im Konzern integrierten Gesellschaften je einen zusätzlichen Flugpartner an Land gezogen. Dank den günstigen Flugtarifen verschaffen sich die beiden Veranstalter Wettbewerbsvorteile. Sie werden vor allem für Städte- und nahe gelegene Badeferienziele preisgünstige Ferienangebote kreieren. Damit bläst Swiss Sun im Charterwettbewerb ein noch eisigerer Wind entgegen. Mit ihren ungleich höheren Kostenstrukturen kann sie mit den Günstig-Anbietern nicht mithalten.

Teure Leasing-Gebühren schlagen für die Airbusse auf der Kostenseite zu Buche. In Flugreisen wird von einer halben Million Franken pro Monat und Flugzeug ausgegangen. Das ergibt für die beiden in Eigenregie betriebenen Flugzeuge von Swiss Sun jährliche Aufwendungen von 12 Mio. Franken. Der Leasingvertrag dauert fünf Jahre. Damit sich das Projekt rechnet, braucht Swiss Sun dringend mehr Feriengäste. Mit Kuoni und Hotelplan kann die Gesellschaft auch in Zukunft nicht rechnen.



WIRTSCHAFTSMETROPOLE MIT CHARME

Mit der Neupositionierung soll Zürich für Geschäftsleute wieder attraktiv werden. Gleichzeitig soll die Zahl der Feriengäste überproportional ansteigen.

ZÜRICH

Moderner Lifestyle in der Schweizer Business-Metropole

Die Konjunkturlaute hat der Geschäftsreisenden Branche arg zugesetzt. Typische Business-Reiseziele wie Zürich bekommen das deutlich zu spüren. Die Limmatstadt reagiert und möchte sich verstärkt als Freizeitoase und Trendstadt positionieren.

ROBERT WILDI

Das Verhältnis zwischen Geschäftsreisenden und Feriengästen liege in Zürich traditionell bei 80:20, weiss Frank Bumann. Dem Walliser und frischgebackenen Tourismusdirektor in der grössten Schweizer Stadt schwebt eine Verschiebung dieser Grössenordnung zugunsten des Freizeitsegments vor. «70:30 wäre ein mittelfristiges Ziel», so der frühere langjährige Kurdirektor von Saas Fee.

Aufgrund der markanten Einbrüche im Geschäftsreisenden-Segment könnte diese Vorgabe schon bald erreicht werden. Doch so stellt sich Bumann dies natürlich nicht vor. «Wir wollen unsere wichtigen Geschäftskunden zurückgewinnen und auch in diesem Bereich weiterwachsen», stellt er klar. Parallel dazu soll die Zahl der Feriengäste überproportional ansteigen. Wie will Zürich das anstellen? In dem der internationale Werbeauftritt

noch stärker den modernen Lifestyle ins Zentrum stellt, weiss Bumann. Die Positionierung als trendy und schicke Stadt setzte in Zürich bereits vor drei Jahren mit dem Wechsel von «Little Big City» zu «Downtown Switzerland» ein. Man wollte nicht mehr nur das Biedermeier-Image der braven Stadt mit idyllischem See und Sicht auf die schneebedeckten Berge. Viel wichtiger wurde das pulsierende Nachtleben sowie die internationale Atmosphäre in der liberalisierten Gastronomie. Die traditionelle Streetparade mit ihren europaweit zu sehenden Bildern einer extravaganzen und selbstverliebten Jugend hat diesem Imagewandel Vor-schub geleistet.

AUCH IM TIEFEREN PREISSEGMENT ATTRAKTIV

Durch zielgerichtete Marketinganstrengungen möchte Tourismusdirektor Bumann dieses moderne und modäne Bild von Zürich zementieren. Die Stadt soll ein eigentlicher Anziehungspunkt für trendbewusste und kaufkräftige junge Menschen zwischen 20 und 45 sein. Bumann denkt vor allem an doppelt verdienende Paare. Familien gehören indessen in Zürich nicht unbedingt zur primären Zielgruppe.

Dennoch möchte Zürich auch für Gäste mit bescheidenem Budget etwas zu bieten haben. Entsprechend hat sich das Hotelangebot in den letzten Jahren weiterentwickelt. Neben

teuren Business-Hotels sind auch zahlreiche kleinere Stadthotels im mittleren und tiefen Preissegment entstanden. «Es ist heute in Zürich kein Problem, für 50 Franken in einem «anständigen» Hotel die Nacht zu verbringen und zu frühstücken», sagt Frank Bumann.

Passend zu dieser Entwicklung bietet auch die Preisrevolution in der Luftfahrtbranche neue Chancen für den Tourismus der Schweizer Wirtschaftsmetropole. Zahlreiche Billigfluggesellschaften, vorwiegend aus Deutschland, verkehren seit geraumer Zeit nach Zürich. Dank den Gesellschaften Germanwings, Air Berlin, Germania Express oder Easy Jet werden künftig mehr Gäste für ein Wochenende nach Zürich kommen. Auch die Hotels und Gastrobetriebe dürften von den Aktionstarifen der Fluggesellschaften profitieren. Ihre Hoffnung ist berechtigt, dass die Zürich-Besucher aufgrund des fast gesunkenen Flugtickets sowohl bei der Hotelwahl wie auch im Ausgange weit weniger aufs Budget achten.

ANGEPEILT WERDEN EUROPÄISCHE MÄRKTE

Den Entwicklungen Rechnung tragend, hat Zürich seine Marketinganstrengungen insbesondere in den europäischen Gastmärkten intensiviert. Neben Deutschland wurden die Bemühungen auch in Italien nachhaltig verstärkt, ohne dabei Fern-

märkte zu vernachlässigen. Bumann: «Wir unterhalten intensive geschäftliche Beziehungen in 20 Ländern.»

OHNE INTERESSE FÜR VEREINTES VERMARKTEN

Um Touristen an die Destination Zürich zu binden, wäre ein touristisches Gesamtangebot für die gesamte Region von Nöten. Doch bislang wird der Stadtaufenthalt im besten Fall mit einer Schiffsfahrt nach Rapperswil kombiniert. Die übrigen Regionen im Kanton Zürich sind den Gästen schlicht nicht bekannt. Feriengäste bleiben heute zwar im Durchschnitt zwei statt wie bis vor kurzem nur 1,9 Nächte in Zürich, untertags ziehen sie aber einen Ausflug auf den Titlis oder nach Luzern dem Streifzug durch die Region vor. Zum Bedauern von Bumann existiert für die gesamte Region Zürich keine Freizeitkarte, auf der sämtliche touristischen Angebote und Wanderwege zusammengefasst und übersichtlich dargestellt werden.

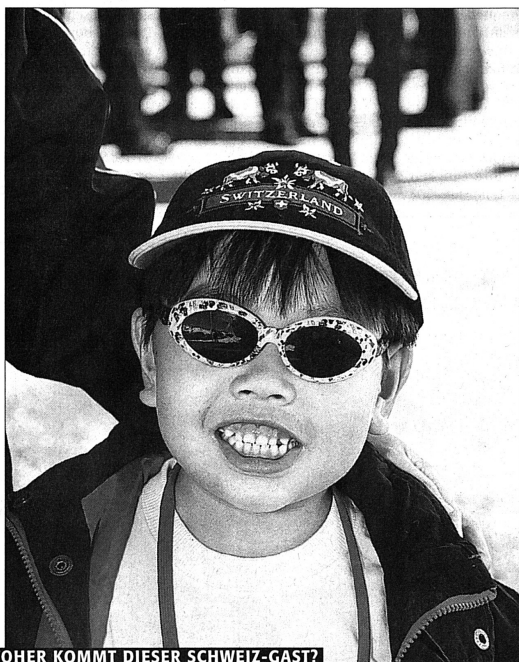
Bislang hat sich das Interesse dafür ausserhalb der Stadt im Rahmen gehalten. Vom Zürcher Oberland etwa ist gemäss Bumann bisher keine Bereitschaft spürbar, ein Budget für eine gemeinsame Vermarktung mit der Stadt Zürich zu erstellen. Gerade ein zusammenhängendes und gemeinsam vermarktetes Freizeitangebot für die ganze Region Zürich würde aber die Anziehungskraft auf Freizeittouristen nachhaltig erhöhen.

BEHERBERGUNGSTATISTIK

Eine sinnvolle Lösung wird kosten

Nächste Woche fällt voraussichtlich der Entscheid, ob sich die Tourismusbranche an einer neuen Beherbergungsstatistik finanziell beteiligen will.

Foto: Swiss-Image



WOHER KOMMT DIESER SCHWEIZ-GAST?

... aus dem Ausland. So würde die lapidare Antwort der geplanten Ersatzlösung für die bisherige Logiernächtestatistik lauten. Jetzt will der Schweizer Tourismusverband ein neues, sinnvolles Statistik-Modell ausarbeiten.

SONJA STALDER

«Am 17. Oktober fällt der Stop-or-go-Entscheid», sagt Judith Renner. An diesem Tag trifft sich die Direktorin des Schweizer Tourismus-Verbands (STV) mit «interessierten Kreisen», darunter Kantone und Tourismusorganisationen. Thema der Sitzung: die zukünftige Beherbergungsstatistik. Judith Renner hofft, dass sie den Teilnehmern ein Modell unterbreiten kann, dass diese mitzufinanzieren bereit sind. Nur so kann jetzt noch sichergestellt werden, dass die Tourismusbranche auch in Zukunft auf relevante statistische Daten zurückgreifen kann. Der Grund: Die bisherige Logiernächte-Statistik ist dem Sparstift des Bundes zum Opfer gefallen; sie wird per Ende Jahr eingestellt. Und die vom Bundesamt für Statistik (BFS) vorgesehene Ersatzlösung ist derart rudimentär, dass sie laut STV dem Tourismus «in keiner Weise» dient.

MINIMALANFORDERUNGEN ALS GESPRÄCHSGRUNDLAGE

Wie dieses neue Modell indes aussehen könnte, will Judith Renner im Vorfeld mit Felix Herzig besprechen.

Grundlage für das Gespräch mit dem stellvertretenden BFS-Direktor ist ein Papier, in dem Branchenvertreter ihre Minimalanforderungen an eine nationale Logiernächte-Statistik zusammengestellt haben (siehe Kasten). Im Gegensatz zu der bisherigen Lösung wird darin auf eine monatliche Auswertung der Daten verzichtet und stattdessen eine saisonale vorgeschlagen. Hingegen fordert der Tourismus weiterhin eine Aufgliederung nach den wichtigsten Quellmärkten.

Judith Renner will mit Herzig aber nicht nur diese Minimalanforderungen diskutieren. Ebenso wichtig ist ihr das Thema «Rationalisieren». Stichwort: Internet statt Papier bei der Datenerhebung. Laut STV-Direktorin liesse sich dadurch jährlich eine Million Franken einsparen. Anders ausgedrückt: Die bisherigen Kosten würden halbiert.

Solche Rationalisierungsmöglichkeiten sieht auch Herzig. Aber: «Unser Spaurauftrag bleibt bestehen.» Im Klar-

text heisst das: Das BFS bietet Hand für eine neue Lösung; diese muss jedoch vom Tourismus mitfinanziert werden. Im Hinblick auf die anstehenden Sitzungen zeigt sich Herzig indes guter Dinge, «dass wir gemeinsam etwas in die Wege leiten können».

TREFFEN MIT BUNDESPRÄSIDENT COUCHEPIN

Auslöser für diese neueste Entwicklung war ein Gespräch, das letzte Woche zwischen der Parlamentarischen Gruppe für Tourismus und Pascal Couchepin stattgefunden hat. Die Parlamentarier haben den Bundespräsidenten auf das Anliegen der Tourismusbranche aufmerksam gemacht und ihm dabei die erwähnten Minimalanforderungen überreicht. Am Tag zuvor hatte der Ständerat zudem eine Empfehlung von Hans Hess verabschiedet. Der FDP-Politiker fordert darin den Bundesrat auf, die Beherbergungsstatistik weiterzuführen.

Was der Tourismus im Minimum braucht

Welche Anforderungen muss eine nationale Logiernächte-Statistik erfüllen? Aus der Sicht der Tourismusbranche im Minimum die folgenden Punkte:

Logiernächte: Sowohl für Hotel- und Kurbetriebe als auch für Parahotellerie. **Periodizität:** saisonal (November bis April / Mai bis Oktober).

Geografische Auflösung: Schweiz, 13 touristische Regionen. **Auflösung nach Quellmärkten:** Schweiz, Österreich, Belgien, Frankreich, Deutschland, UK, Italien, Niederlande, Spanien, Russland, USA, Japan, China (Hotel- und Kurbetriebe, Parahotellerie); Dänemark, Finnland, Griechenland, Luxem-

burg, Norwegen, Polen, Portugal, Schweden, Ungarn, Türkei, Tschechische Republik, Kanada, Brasilien, Golfstaaten, Israel, Indien, übriges Europa/Amerika/Asien, Afrika, Australien/Ozeanien (nur Hotel- und Kurbetriebe). **Verfügbarkeit der Resultate:** elektronisch.

Ankünfte: Alle zwei Jahre gemäss den gleichen Bedingungen wie bei den Logiernächten.

Angebotsvariablen: Anzahl Betriebe, verfügbare Zimmer und Betten/Schlafstellen. Jährliche Erhebung für die Schweiz und die 13 touristischen Regionen. SST

DESTINATION ALETSCHE

Neustart mit einem Millionen-Budget

Die Destination Aletsch setzt zum Neustart an: Im Dezember wird eine neue Marketinggesellschaft gegründet. Noch sind aber nicht alle Fragen geklärt.

GERMAN ESCHER

Die Destination Aletsch steht am Scheideweg. Ursprünglich als Netzwerk-Organisation lanciert, hat die Destination nie die Verankerung und Durchschlagskraft erhalten, die für ein erfolgreiches Arbeiten nötig gewesen wären. Zwei Gründe waren dafür ausschlaggebend. Zum einen fehlte ein «Mister Aletsch», der die Destination nach aussen vertreten konnte. Zum anderen war das Budget von rund 300 000 Franken äusserst bescheiden. Das haben die einzelnen Verkehrsvereine und Bergbahnen erkannt und deshalb den Berater Daniel Fischer mit einer Neuorganisation beauftragt. Mit einigen Monaten Verzögerung wurde nun das Konzept des Neustarts lanciert. «Wir hatten einige Klippen zu überwinden», sagt Daniel Fischer. «Aber das neue Destinationskonzept ist gut und wird von allen Partnern getragen.»

Neu steht die Destination auf den fünf Säulen Brig am Simplon, Naters, Blatten-Belalp, Riederalp-Mörel, Bettmeralp, Fiesch-Eggishorn. Pro Jahr zahlen diese Partner je 250 000 Franken an die neue Marketinggesellschaft. Das Jahresbudget beträgt somit mindestens 1,25 Millionen Franken. Zudem konnte die Matterhorn-Gotthard-Bahn für eine Partnerschaft und

finanzielle Mitwirkung gewonnen werden. Als Marke steht künftig Aletsch mit der Unterbezeichnung Brig-Wallis-Schweiz im Vordergrund. Die einzelnen Stationen werden als Submarken geführt. Bereits im Dezember soll die neue Marketinggesellschaft gegründet und anschliessend die Stelle des «Mister Aletsch» ausgeschrieben werden.

ZUSAMMENARBEIT MIT GOMS NOCH OFFEN

«Noch sind einige Hausaufgaben zu bewältigen», sagt Fischer. Zum einen muss das Detailkonzept in den nächsten Wochen verfeinert werden. Zum anderen stehen auf kommunaler Ebene noch wichtige Beschlüsse an: So ist beispielsweise die genaue Zusammenarbeit mit der Destination Goms, deren wichtigster Ort Fiesch auch zu Aletsch gehört, noch offen. Hier wäre laut Fischer denkbar, dass die Gommer ihre Marketingaufgaben an Aletsch übergeben und sich auf Aktivitäten nach innen konzentrieren würden. «Hier stehen noch schwierige Verhandlungen an», räumt Fischer ein.

In den Gemeinden Brig-Glis und Naters will man bis Ende Jahr die beiden Verkehrsvereine fusionieren. Ende November wird zudem über die kommunale Tourismusförderungstaxe abgestimmt, die weit über eine Million Franken einbringen soll. Ein Teil davon, eine halbe Million Franken, ist für die Destination Aletsch vorgesehen. Der Rest soll für weitere touristische Aktivitäten sowie das Stadtmarketing eingesetzt werden.

Anzeige

Aktionen gültig vom 13.10. bis 18.10.2003
Alle Angebote exklusive MwSt

Colavita Olivenöl extra vergine (5 l)	7 ⁶⁰
Foster's Beer (24 x 50 cl)	1 ⁴⁵
Pampers Jumbopackungen Baby Dry Junior 11-25 kg, Pack zu 80 Stück Maxi 7-18 kg, Pack zu 94 Stück	21 ⁹⁰
Poulet Cordon-bleu 16 x ca. 150 g Big-Bag zu 2,5 kg	10 ⁹⁰
Kessel zu 4 kg	7 ⁸⁵
Buttergipfel «Jumbo» vorgebacken, tiefgefrohen Karton zu 25 x 40 g	-.44

Holen bringi's!

prodega CASH+CARRY

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

Facelifting am Businesshotel

Mövenpick. Das Mövenpick Hotel Zürich-Airport wird bis Juni 2004 umfassenden baulichen Massnahmen unterzogen. Zwecks neuem Erscheinungsbild wird an diesem Vier-Sterne-Businesshotel – es verfügt über 335 Zimmer – in zwei Etappen ein Facelifting vorgenommen. Leuchtende Farben sollen den drei Gebäudekuben neuen Glanz verleihen. Um einen besseren Schallschutz zu garantieren, werden zudem alle Fenster ersetzt. **TRU**

Hotel wird abgerissen

Grindelwald. Die Rosenegg AG wird das Hotel Sans Souci abbrechen und an dessen Stelle drei Wohnblocks aufstellen. Das 1910 gebaute Hotel wechselte laut «Berner Zeitung» mehrmals die Besitzer. Ein Umbau soll zum Konkurs geführt haben. Die Rosenegg AG übernahm das «Sans Souci» von den Banken, kurz bevor es zur Versteigerung kam. Diese Firma hatte bereits das Hotel Rosenegg übernommen und abgebrochen. **TRU**

4,5% weniger Gäste

Tessin. In den Tessiner Hotels haben zwischen Januar und August 4,5 Prozent weniger Gäste übernachtet als noch im Vorjahr. Besonders hart betroffen war das Sottoceneri: In Lugano und im Mendrisiotto wurden 7,7 Prozent weniger Gäste registriert. Laut Ticino-Tourismo-Direktor Giuseppe Stinca ist dafür in erster Linie die italienische Steueramnestie verantwortlich. Diese habe in der Region Lugano zu einem spürbaren Rückgang von Geschäftsreisen geführt, sagte

Stinca an einer Medienkonferenz. Die hohe Arbeitslosigkeit in Deutschland, die wirtschaftliche Stagnation in ganz Europa sowie Billigangebote seien weitere Gründe für die Krise im Tourismus. Für den Rest der Saison setzt Ticino Turismo auf Schnäppchenjäger und Kurzentschlossene. Neuerdings sind erstmals auch Last-Minute-Angebote für Ferien in der Südschweiz erhältlich. Diese Massnahme soll dazu beitragen, den erlittenen Verlust aufzufangen. **TRU/sda**

Auf Kinder spezialisiert

Gasthaus Sternen. Das Gasthaus Sternen in Gais ist neu Mitglied der Vereinigung Kids Hotels (Kategorie B). Die Gastgeber Ursula und Martin Zwysig sehen in der Mitgliedschaft die Möglichkeit eines noch stärkeren Einbezugs der Kinder in die Produktgestaltung sowie eine zielgruppengerechte Positionierung als Familien-Dienstleister. Die Eltern seien oft geneigt, bei der Wahl der Feriendestination den Wünschen der Kinder zu entsprechen, sagen Zwysigs. «Ein Kids

Hotel ermöglicht es den Eltern, ihrerseits mehr Zeit zu zweit zu haben», so Ursula Zwysig. Seit 1994 hätten sie viel unternommen, um die Bedürfnisse der Kids und der Eltern umzusetzen. Das Gasthaus Sternen bietet mit seinem Kinderprogramm ein Fülle von Aktivitäten. Geboten werden spezielle Familienzimmer und Familiensuiten, Kindermenüs, ein Spielplatz, eine Spiel- und Bücherauswahl, Babybetten, Wickeltisch sowie familienfreundliche Preise. **TRU**

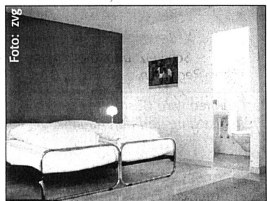
ZENTRUM DREI LINDEN

Im Stil der 20er-Jahre

Das Zentrum Drei Linden in Wetzikon, in welchem sich das Hotel Drei Linden befindet, wurde nach dreimonatiger Umbauphase wieder eröffnet.

TONI RÜTTI

Die Umbaukosten beliefen sich auf rund 2,39 Mio. Franken, wobei für den Hotelbereich 1,030 Mio. Franken und die total sanierte Küche und die Garderoben 667 000 Franken aufgewendet wurden. Die Planung kostete rund 500 000 Franken. Die Mehrwertsteuer schlug mit 167 000 Franken zu Buche.



Das Interieur präsentiert sich nach dem Umbau im zeitlosen Bauhausstil.

Das Haus präsentiert sich heute als ein Drei-Sterne-Hotel im Bauhausstil mit «Le-Corbusier-Farben und Designermöbeln der 20er-Jahre. «Die Innearchitektur à la Bauhaus ist für ein modernes Hotel der Mittelklasse eine optimale Lösung», so Gastgeber Henning Gietenbruch. Denn der Stil sei nicht dem aktuellen Zeitgeist und kurzfristigen innenarchitektonischen Modewechseln unterworfen.

SICHERHEITSKONZEPT UND MODERNE INFRASTRUKTUR

Die 18 Einzel- und sechs Doppelzimmer (total 40 Betten) wurden mit Lärm- und Sonnenschutzfenster sowie einer Klimälüftung versehen. Rauchmelder, Tresor, Türspion, Leuchtfarbspur im Treppenhaus wurden aus sicherheitstechnischen Überlegungen installiert. Die Zimmer verfügen über Dusche/Bad, WC, Radio, TV, Direktwahltelefon, Wireless-LAN und Internetanschluss. Die Nasszellen sind neu. Beim Parkettboden wurde auf Farbharmonie zum übrigen Interieur geachtet. «Wir bieten Drei-Sterne-Zimmer zu Zwei-Sterne-Preisen», sagt der Gastgeber. Das Einzelzimmer kostet 95 Franken, das Doppelzimmer 145 bis 170 Franken.

Zur Verfügung stehen im «Zentrum Drei Linden» ein Restaurant und Café, ein Hotel für Wirtschafts- und Privatgäste, ein grosser Saal mit Foyer und Theaterbühne sowie Konferenz- und Bankettsäle für fünf bis 500 Gäste, Sitzungszimmer, ein Cheminée- und ein Kulturkeller für Musik, Kleinkunst und Lesungen. Im öffentlich zugänglichen Zentrum Drei Linden befinden sich ausserdem das Reformierte Kirchgemeindegemeinschaft sowie die Gemeindebibliothek.

HOBBY HOTEL TERRASSE, VITZNAU

«Wir haben die Idee eines Hobby-Hotels lange genug reifen lassen»

Das aller Kenntnis nach weltweit erste Hobby-Hotel ist eröffnet. Es bietet den Gästen jeweils in der Zwischensaison Hobbykurse inklusive Kursleitung an und stellt Hobby- und Ausstellungsräume zur Verfügung. Ein Teil des Werkzeuges stammt aus einer Kooperation.

TONI RÜTTI

Die Idee eines Hobbyhotels trugen die Gastgeber des Hobby Hotel Terrasse in Vitznau (vormals: Hotel Terrasse) schon lange mit sich herum. «Wir haben die Idee eines Hobbyhotels lange genug reifen lassen», sagt Gastgeber Roland Scherrer. Nun sei die Zeit für die Realisierung des Projektes gekommen. Das Direktionsehepaar kann sich gut vorstellen, das Konzept eines Hobbyhotels dereinst im Franchise-Verfahren an ausgewählte Hoteliers weiterzuverkaufen. «Das Angebot der Hobbykurse im Herbst, Winter und Frühling erlaubt es, das Hotel neu während zehn Monaten geöffnet zu halten», sagt Scherrer.

AUSLASTUNG AUF ETWA 60 PROZENT STEIGERN

Scherrer verspricht sich von den Hobbykursen eine Ankurbelung des Hotelbetriebs und eine bessere Auslastung der Zimmer, die bisher bei 41 Prozent während der Öffnungszeit lag. «Wir streben eine Belegung von etwa 60 Prozent der 23 Zimmer an.» Während der Sommermonate sei das «Hobby» nach wie vor ein traditionelles Ferienhotel mit Schwerpunkt Restauration, sagt Pia Nussbaumer Scherrer. Damit der Kunstgedanke während des ganzen Jahres spürbar sei, würden regelmässige Skulpturen ausstellungen gezeigt. Die Gäste sollen so inspiriert und zum Buchen einer Kurswoche animiert werden. Zur Wahl stehen Kurse wie Holzbearbeitung, Drech-

Foto: Toni Rütli



Das Hobby-Hotel Terrasse in Vitznau

Das Angebot der Hobby-Kurse im Herbst sowie im Winter und Frühling soll es erlauben, das Haus neu während zehn Monaten offen zu halten. Während der Sommermonate ist das Hotel nach wie vor ein traditionelles Ferienhotel.

seln, Kerbschnitzen, Gipskulpturen, Schweissen (in einem externen Atelier), Töpfern oder ein Hand-Puppen-Werkstatt. Eine Frauenwoche oder ein Tankkurs sind für Frühjahr 2004 vorgesehen.

KOOPERATION FÜR BEIDSEITIGEN NUTZEN

Informieren über die Kursangebote kann man sich beispielsweise bei der Tourist Information Vitznau oder bei Vierwaldstättersee Tourismus. Die Kursprogramme liegen aber auch in den Ladengeschäften von Coop

bau+hobby auf. Scherrer ist überzeugt, dadurch potenzielle Gäste ansprechen zu können, die sonst kaum auf die Idee kämen, am Vierwaldstättersee Aktivitäten zu machen. Mit Coop ist das Hobby Hotel eine Kooperation eingegangen. Coop bau+hobby stellt einen Teil der Werkzeuge zur Verfügung. Umgekehrt wird den Kursbesuchern vom Hotel empfohlen, sich für den Kauf von Werkzeugen bei einem der 49 «bau+hobby»-Zentren umzuschauen und beim allfälligen Kauf von Werkzeugen vom 10-Prozent-Rabatt zu profitieren. Scherrer glaubt, dass bei der vereinbarten

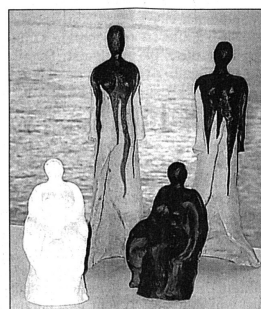
Kooperation dem Win-Win-System beispielhaft nachgelebt wird.

Den Mitarbeitenden wird offeriert, sich in den Wintermonaten handwerklich zu betätigen. Aber nicht, um einem schöpferischen Hobby zu fröhnen. Vielmehr können sie auf freiwilliger Basis und gegen entsprechende Bezahlung bei den jeweils fälligen Reparatur- und Umbauarbeiten des Hauses mitwirken. Der Sicherheitsaspekt stehe dabei im Vordergrund, sagt Scherrer. Im Frühling 2003 sei für 280 000 Franken renoviert worden.

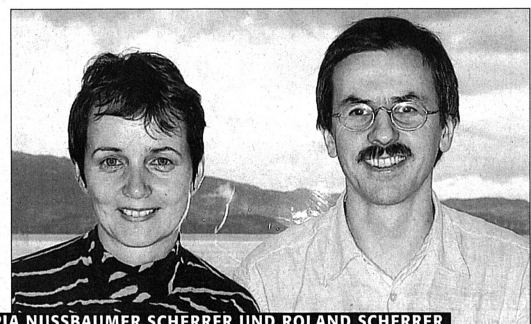
www.hobbyhotel.ch

Preisbeispiele

Während ein zweitägiger Schnupperkurs «Holzbearbeitung» unter Anleitung 430 Franken kostet (14 Stunden, exklusiv Material), müssen für den einwöchigen Grundkurs 955 Franken bezahlt werden (35 Stunden). Ein «Hand-Puppen-Werkstatt» kostet beispielsweise 390 Franken (15 Stunden). Diesen Kurs führt eine dipl. Gestaltungstherapeutin. Inbegriffen in den Kurskosten ist jeweils eine Fahrt auf die Rigi. Hinzu kommen die Kosten für die Vollpension von 130 Franken pro Nacht. **TRU**



Skulpturenausstellungen im Hotel sollen zum Kursbesuch animieren.

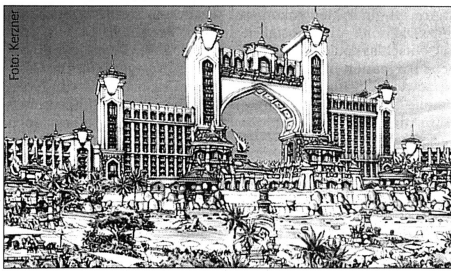


PIA NUSSBAUMER SCHERRER UND ROLAND SCHERRER

Die Hoteldirektoren peilen eine höhere Zimmerauslastung durch Hobbykurse an.

Luxusresort dank Landgewinnung

Dubai. Auf einer künstlichen Insel wird ein 1000-Zimmer-Resort und ein Wasser-Themenpark gebaut. Für das Projekt «Atlantis, The Palm» sind Investitionen von 650 Mio. US-Dollar budgetiert. Die auf Resorts und Luxus-hotels spezialisierte Kerzner International Ltd. ist mit Nakheel LLC, einer Gesellschaft der Regierung von Dubai, ein entsprechendes Joint Venture eingegangen. «Atlantis, The Palm» ist Teil eines 1,5 Mia. teuren Landgewinnungsprojektes. TRU



Das projektierte 1000-Zimmer-Resort «Atlantis, The Palm».

Abgestimmte Angebote

Adelboden. Nach Renovationen und dem Einbau von Sauna und Solarium will sich das Hotel Bernerhof als 3-Sterne-Haus behaupten. Die Angebote des «Bernerhofs» und des Kulturhauses «Alte Taverne» sind aufeinander abgestimmt und neu als Paket buchbar. Ein neues Direktionskonzept soll laut «Berner Zeitung» der Neuorientierung Rechnung tragen. Hotelbesitzer Thomas Müller konnte den Pachtvertrag für die «Alte Taverne» verlängern. TRU

Das ganze Haus buchen

Steigenberger. Mit der Aktion «Rent a hotel» bietet das Hotel Steigenberger Gstaad-Saanen die Möglichkeit, in den Monaten November und Dezember sowie April und Mai das Hotel für einen Anlass zu mieten. Zur Verfügung stehen 125 Zimmer, acht Suiten, zwei Restaurants, eine Bar, fünf Tagungsräume und die Wellnessanlage. Das Personal ist inklusive. Der Preis beträgt 5345 Euro (50 bis 99 Gäste) oder 6826 Euro (100 bis 130 Gäste). TRU

Total 160 Leute in Ausbildung

Steigenberger. In der «Kaderschmiede» der Gruppe haben unlängst 110 junge Leute aus zwölf Ländern die Schulung begonnen. Sie haben sich für die Steigenberger Hotelfachschulen der Steigenberger Akademie GmbH oder für ein Studium an der Steigenberger Akademie für Hotelmanagement in Bad Reichenhall entschieden. Derzeit besuchen 160 Leute die Ausbildungsstätten von Steigenberger, 53 Prozent Frauen, 47 Prozent Männer. TRU

«LUXUS PUR»-KONZEPT AM BATTERY PARK

Symbol für die Vitalität Manhattans

Geplant war das «Ritz Carlton» am Battery Park als klassisches Luxushaus in unmittelbarer Nähe zum World Trade Center. Doch mit seiner Eröffnung nur vier Monate nach dem Einsturz der Türme wurde es zum Symbol der Wiederbelebung der Region rund um Ground Zero.

hindert. Drei Monate hatte sich die Eröffnung ohnehin schon verzögert, weil es praktisch keine Anfahrtsmöglichkeit gab und weil die Luft erst wieder sauber werden musste.

BLICK AUF DIE TRÜMMER DES WORLD TRADE CENTERS

Trotzdem gab es keine Zugeständnisse an die besonderen Umstände. «Wir haben an unserer Konzeption «Luxus pur» nichts geändert», sagte der damalige Direktor Manfred Trimmel bei der Eröffnung. Für den Blick auf die Trümmer des World Trade Centers verlangte man 280 Dollar, für den Hafenblick 300. Das war für die damaligen Verhältnisse und eine Lage direkt neben den immer noch andauernden Aufräumarbeiten schon ein recht stolzer Preis.

Das «Ritz-Carlton» am Battery Park ist das erste New Yorker Luxushotel, das am Wasser liegt. In New York verläuft die klassische Luxusmeile entlang der Fifth und Park Avenue und es gilt noch immer die Faustformel des vorigen Jahrhunderts: je dichter am Wasser, desto schmutziger, denn damals gehörten die beiden Flussufer zum rauen und geruchintensiven Hafen. Heute aber liegen im New Yorker Hafen nur noch Fähren, Ausflugsdampfer, private Luxusjachten und Kreuzfahrtschiffe. Gerade die beiden letzteren Kategorien haben den Ruf nach einem Luxushotel am Flussufer immer intensiver aufkommen lassen.

Im doppelten Sinne verdankt das Haus seine Lage dem World Trade Center. Da ist zunächst die ursprünglich geplante Anbindung an den weltgrößten Finanzplatz und dann ist da



DIE LIBERTY-SUITE

Im Konzept des «Ritz Carlton» am Battery Park spielt die Miss Liberty eine tragende Rolle. Geboten wird Gästen, die sich den Aufenthalt etwas kosten lassen, ein unverbaubarer Ausblick auf den Hudson-River, die Freiheitsstatue und den Atlantik.

auch noch der Boden, auf dem das Hotel steht. Dieser Teil des Battery Parks entstand beim Bau des World Trade Centers, indem die ausgehobene Erde einfach ein paar Meter weiter in den Hudson gekippt wurde. Über zehn Jahre dauerten die Absenkungs- und Befestigungsarbeiten.

SÄULENFREIER BALLSAL DANK TRICKS

Architekt Gary Handel musste viele Tricks anwenden, um auf so instabilem Boden ein 38-stöckiges Hotel mit einem säulenfreien Ballsaal zu realisieren. Für die Innenausstattung des Halbbrundbaus war der Innenarchitekt Frank Nicholason verantwortlich, der den berühmten einfachen Geschmack hatte: Das Beste war gerade gut genug! Aber hoch ist ihm anzurechnen, dass es ihm gelang, mit hellen Hölzern, hellem Marmor und Art-Deco-Armaturen das Erscheinungsbild dieses «Ritz Carlton» vom sonst dunklen, konservativen Image abzuheben. An den Wänden gibt es zeitgenössische Werke von über 100 New Yorker Künstlern.

WASSER-SOMMELIER, BAD-BUTLER, TECHNIK-BUTLER

Spitzenservice ist laut Hoteldirektor Dan Flannery eine wichtige Konzeptsäule, die er bis ins kleinste Detail umsetzen will. So startete das Hotel mit dem 26-jährigen Schweden Filip Wretman als erstem Wasser-Sommelier, der aber nur ein Jahr lang die Restaurantgäste über das jeweils am besten passende Wasser beraten hat.

Auch wenn es den Wasser-Sommelier nicht mehr gibt, so gibt es doch noch einen besonderen Wasserservice: Das Wasser für seine Eiswürfel kann man aus einer Liste von rund einem Dutzend Wassersorten auswählen. Und noch ein weiterer Service wird von den Gästen sehr geschätzt: der Butler-Service fürs Badezimmer, bei dem der Gast aus einem Auswahl-

menu die Wasser-Ingredienzen und die zugehörigen Getränke wählen kann. Das Badewasser wird perfekt in der richtigen Temperatur und mit der richtigen Schaummenge «zubereitet». Ausserdem gibt es noch den «Technologie-Butler», der sich um alle Probleme der mitgebrachten Laptops oder andere Geräte kümmert. Folglich gehört das Haus mit seinen über 300 Mitarbeitenden zu den personalintensivsten Hotels der Stadt.

NUR AUSGEBILDETES PERSONAL

Doch das zählt sich für das «Ritz Carlton» offensichtlich aus. So erreichte die zur Marriott-Gruppe gehörende Kette 2002 beim Ranking von JD Power den ersten Platz. Nur bestens ausgebildetes Fachpersonal hat eine Chance – was nicht heisst, dass das Haus nicht selbst ausbildet. «Aber», so Flannery, «die Anzahl von Auszubildenden und Ausgebildeten muss in einem gesunden Verhältnis zueinander stehen.» Sein Haus verfügt über 298 Zimmer, davon 43 Suiten. 200 Zimmer haben den beliebten Hafenblick und für die

Freunde des Details steht in jedem dieser Zimmer ein Fernrohr bereit. Jeden Tag müssen die Zimmermädchen die Fernrohre auf die Freiheitsstatue ausrichten und fokussieren. Klar, dass es bei so viel Fokus auf Miss Liberty auch einen entsprechenden Hauscocktail gibt. Den trinken die Gäste am liebsten in der Bar «Rise», im 14. Stock. Wer jemals in der Bar des «Windows of the World» war, kennt den Blick – nur dass es beim «Ritz» 96 Etagen weniger sind. Dafür hat das «Rise» eine Terrasse, was es im Sommer auch zum Treffpunkt der Geschäftsleute macht.

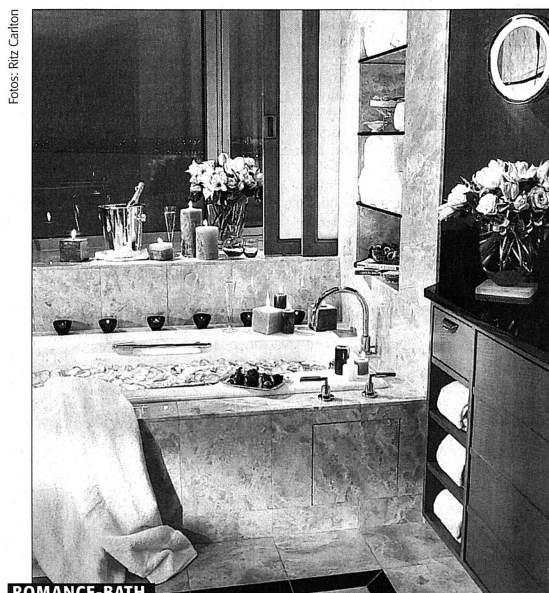
Das hauseigene Restaurant «2 West» verfügt über 100 Plätze und wird vom Franzosen Jacques Sorci geführt, der seit über zehn Jahren in der Ritz-Carlton-Kette tätig ist. Sorci betreibt eine «französische Küche mit italienischem Einfluss». Im Juni wurde er für seine Kochkünste als «Maitre Cuisinier de France» ausgezeichnet.

Dies hier stellt in unregelmässiger Folge prägnante Beispiele von Trendhotels in New York vor. Bereits erschienen: «Westin at Times Square» (20.3), «City Club Hotel» (17.4.), «The Bryant Park Hotel» (29.5.), «Art-Hotel Gershwin» (21.8.), «60 Thompson» (18.9.).

Trendhotels

tumswohnungen entstehen. Ein unverbaubarer Blick auf den Hudson River, die Freiheitsstatue und den Atlantik sowie das nur einen Steinwurf entfernte World Trade Center sollten Garantien für «Bestlage» sein.

Um fünf Monate verfehlte man dieses Ziel, denn als das Hotel Ritz Carlton am 29. Januar 2002 seine Pforten öffnete, gab es das World Trade Center (WTC) nicht mehr und die Hotelzufahrt war durch die Aufräumarbeiten noch immer erheblich be-



ROMANCE-BATH

Kerzenlicht im Badezimmer, schwimmende Blütenblätter in der Wanne und ein zum Träumen oder Staunen animierender Ausblick.

The Ritz-Carlton Battery Park

Zimmer und Suiten: 298, inklusive 43 Suiten und einer 200 m² grossen «Ritz-Carlton-Suite»

Specials: «Can't buy me love...», Weekend-Package mit eigenem Feuerwerk auf dem Hudson River für 35 000 USD

Preise: Zimmer: 450 bis 590 USD; Suiten: 750 bis 1050 USD

Restaurants: «2 West» (Hauptrestaurant), im Erdgeschoss mit Blick auf Hudson-River und Battery Park, Chef: Jacques Sorci; «Rise», Restaurant-Bar im 14. Stock mit Terrasse und Blick auf den Hafen und die Freiheitsstatue
Konferenzbereich: 1200 m²

Sonstiges: Teleskope in jedem Zimmer für den Hafenblick

Eröffnung: 29. Januar 2002

Innenarchitekt: Frank Nicholason; Gebäude: 5500 m², 38 Etagen; Hotel bis zur 14. Etage, darüber 140 Luxus-Eigentumswohnungen

Direktor: Dan Flannery

Gesamt-Architekt: Gary E. Handel
Anschnitt: The Ritz-Carlton Battery Park, 2 West Street, New York, NY 10004

Telefon: +1 212 344 0800

Telefax: +1 212 344 3801

Internet: www.ritzcarlton.com/hotels/new_york_battery_park HW



AFTER WORK / Nun entdecken auch deutsche Gastronomen die Vorteile der Spezialangebote für Berufstätige. SEITE 14



GERARD RABAEY / Er brilliert im «Pont de Brent» und ist von Gault Millau zum «Koch des Jahres» gewählt worden. SEITE 15

Gastronomie & Technik

hotel+tourismus revue

BELL-GRUPPE

Reduktion auf das Kerngeschäft

Die Bell-Gruppe konzentriert sich künftig auf die Belieferung von Handel, Gastronomie und Industrie. Die Metzgerei-Fachgeschäfte werden abgespalten.

Nach einer Analyse sämtlicher Absatzfelder in Bezug auf ihre Zukunftschancen habe der Verwaltungsrat entschieden, das Leistungsangebot ausschliesslich auf Business-to-Business-Partnern auszurichten, wie Bell mitteilte. Die Aktivitäten konzentrieren sich deshalb auf die Belieferung des Detailhandels, der Gastronomie und der Lebensmittelindustrie. Daraus ergebe sich der Rückzug aus allen eigenen Einzelhandelsaktivitäten. Die Bell-Fachgeschäfte erwirtschafteten mit einem Umsatz von rund 50 Mio. Franken nur noch gut 3 Prozent des gesamten Jahresumsatzes der Bell-Gruppe. Von diesem Entscheid nicht betroffen sei der Bereich Catering.

Die Abspaltung der Bell-Metzgerei-Fachgeschäfte finde grösstenteils über ein Management-Buy-Out (MBO) statt, so die Mitteilung weiter. Der bisherige Filialverantwortliche übernimmt per 1. Januar 2004 von den insgesamt 19 Filialen deren 15 unter neuem Namen. Die Standorte Arosa, Gotthard Luzern und Untertor Winterthur würden ab 2004 nicht weitergeführt. Die Centralhalle in Basel werde von Bell vorerst weitergeführt. Vom Rückzug aus dem Filialgeschäft sind 233 Mitarbeiter betroffen. Rund 190 Personen könnten ihre Arbeit unter dem neuen Eigner weiterführen. Den restlichen Mitarbeitern will Bell Lösungen innerhalb des Konzerns anbieten. DST

KURZ UND BÜNDIG

AOC für «Cardon épineux genevois»

Das Bundesamt für Landwirtschaft hat die Bezeichnung «Cardon épineux genevois» in das Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen (GUB/AOC) eingetragen. Der ausserhalb der Genfer Region eher unbekannte Kardy ist das erste Schweizer Gemüse mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung. Der Kardy ist ein Blattstielgemüse, das eine Höhe von mehr als 1,50 Meter erreichen kann. Im Gegensatz zu den anderen in Europa angebauten Sorten weist der Genfer Kardy zahlreiche Dornen auf. DST

Sir Edward George soll Nestlé-VR werden

Der Nestlé-Verwaltungsrat hat beschlossen, Sir Edward George per 1. Oktober 2003 zum Berater des Verwaltungsrates zu ernennen. Ausserdem soll an der ordentlichen GV im April 2004 vorgeschlagen werden, George als neues VR-Mitglied zu wählen. Sir Edward George war während der vergangenen zehn Jahre Gouverneur der Bank von England. Ausserdem präsidierte er den Gouverneursrat der G-10 von 1999 bis 2003. DST

WEINREGION Veltlin

Veltliner mit Schweizer Wurzeln

Vor über zehn Jahren machte sich der Conte Cesare Sertoli Salis in Tirano daran, die Jahrhunderte alte Weinbau-Tradition seiner Familie von neuem aufleben zu lassen. Er zählt zu den Vorreitern der Renaissance der Weinregion Veltlin.

MARTIN J. PETRAS

Aus dem steinernen Löwenkopf an der Wand plätschert das Wasser ins Wasserbecken. Sonst sind nur Schritte zu hören im schattigen Innenhof des Palazzo Salis im verschlafenen Veltliner Städtchen Tirano, unweit der Schweizer Grenze zum Puschlav-Tal. Graf Cesare Sertoli Salis zeigt auf das Familienwappen über dem Brunnen, das mit einem Weiden- neben einem Birnbaum geziert wird: «Als sich Johannes von Salis Zizers, der damalige Gouverneur des Veltlins, 1640 in Tirano niederliess, heiratete er eine Dame aus der Familie de Perari.»

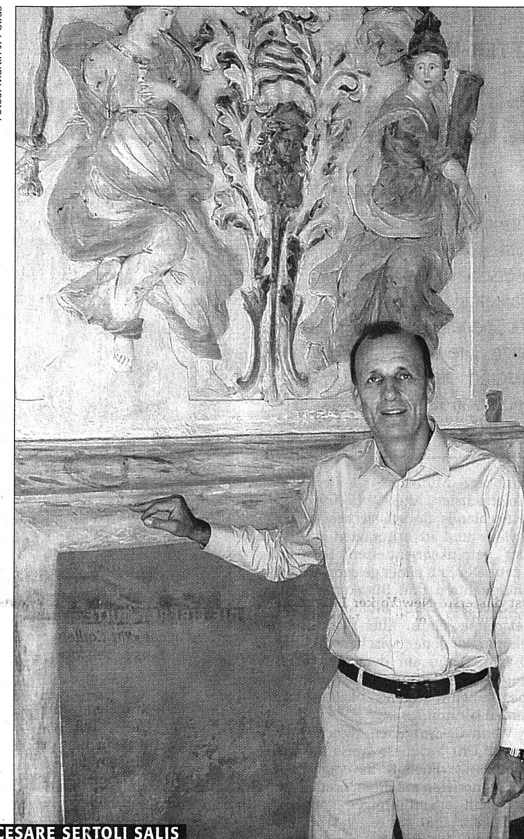
«Die Weide sieht fast wie ein Rebstock aus», fährt Cesare Sertoli Salis lachend fort. Schon vor Jahrhunderten seien hier Trauben gekeltert worden. Mit Weinen der Grafen Salis, deren Name von «Salice», Weidenbaum herleite, seien damals die Adelsfamilien der Schweiz und des Adda-Tals wie auch der Bischof von Chur und der Hof von Leopold I von Habsburg beliefert worden, erklärt der aus der Veltliner Linie der Bündner Familie von Salis stammende Weinproduzent.

DIE FAMILIENTRADITION WIEDER AUFGENOMMEN

1987 machte sich Conte Sertoli Salis daran, die Jahrhunderte alte Weingeschichte des Palazzo Salis wieder aufleben zu lassen. Diese Tradition brach 1908 ab, als Rita von Salis, die Urgrossmutter des dynamischen Weinproduzenten, ihren Wohnsitz nach Mailand verlegte. Fast hundert Jahre lang schlummerte der vor sich hin bröckelnde Palazzo dahin und diente der Familie höchstens im Sommer als Ziel für Ausflüge ins Veltlin.

Nach Abschluss des Wirtschaftsstudiums zeichnete sich für Cesare Sertoli Salis rasch der Einstieg ins Getränke-Business ab. Zuerst als Ex-

Fotos: Martin J. Petras



CESARE SERTOLI SALIS

Der Veltliner Weinproduzent möchte den renovierten Palazzo Salis in Tirano zu einem kulturellen Anziehungspunkt aufbauen.

port-Manager weltweit für «Fernet Branca» tätig, übernahm er einige Jahre später den «Amaro Bräu». Die Vermarktung des traditionellen Veltliner Alpenkräuter-Likörs aus Bormio brachte ihn schliesslich darauf, in Tirano die Azienda Vitivinicola Conti Sertoli Salis zu gründen. Mit der Hilfe seiner Brüder fing er an, den Familien-Palazzo mit seinen 50 Räumen und riesigen Gewölbe-Weinkellern zu restaurieren. Unter Mitwirkung des erfahrenen Veltliner Önologen Clau-

dio Introini wurde die Weinproduktion nach überlieferten Weinbautechniken wieder aufgenommen. «Der Anfang war hart», erinnert sich Sertoli Salis, «denn der Ruf der Valtellina-Weine war zerstört.»

Wegen der damaligen Importprivilegien für die Veltliner Weine auf dem protektionierten Schweizer Weinmarkt bestand eine riesige Nachfrage nach Weinen der Offenkategorie. Nicht zuletzt deshalb blieb der «Veltliner» bis heute Teil der Bündner

Berg- und Skihütten-Romantik – und ruinierte das Image der ganzen Weinregion. Wurden 1981 noch 50 000 Hektoliter Veltliner-Weine über den Berninapass in die Schweiz geschwemmt, sind es heute keine 10 000 Hektoliter mehr.

MIT QUALITÄTSDENKEN VON ANFANG AN

Für Cesare Sertoli Salis war von Anfang an klar, dass er nur mit Qualitätsweinen bestehen konnte. Die Weinkellerei Conti Sertoli Salis gehörte zu den Vorreitern des grossen Umdenkens, das vor rund zehn Jahren unter den Veltliner Weinproduzenten stattfand und das zu einer regelrechten Renaissance der Weinregion Valtellina führte.

«Wir hatten Glück», lacht Sertoli Salis, «Claudio Introini machte das Wunder möglich, dass wir gleich mit Klasseweinen der Jahrgänge 89 und 90 starten konnten.» Heute werden im Palazzo Salis über 300 000 Flaschen produziert. Die Kapazität wird demnächst mit einem neuen Produktions- und Lagergebäude erweitert. Rund 40 Prozent der Sertoli-Salis-Weine gehen ins Ausland: Hauptabnehmer ist die Schweiz vor Deutschland, USA und Japan. Neben der Gastronomie werden auch zahlreiche Privatkunden beliefert – und nicht wenige darunter tragen den Namen von Salis.

DAS FLAGGSCHIFF HEISST «SFORZATO»

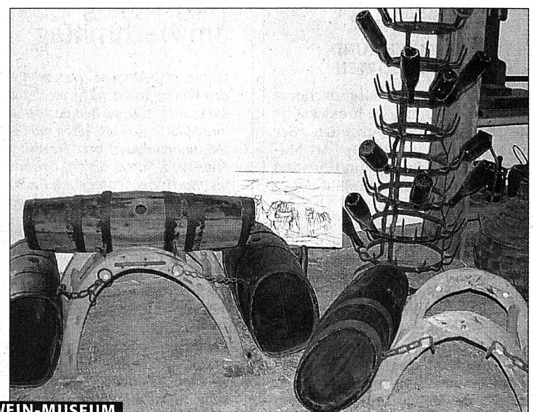
Mit «tre bicchieri» im italienischen Weinführer «Gambero Rosso» ist der Spitzenwein der Conti Sertoli Salis, der «Valtellina Sforzato Canua», ausgezeichnet. Der nach einer alten traditionellen Technik aus Nebbiolo-Chiavennasca-Trauben hergestellte, mit DOCG zertifizierte «Sforzato» ist das Flaggschiff der Weinregion Veltlin: Die in Holzkisten ausgelegten Trauben werden von Oktober bis Januar in «Fruttaio» genannten durchlüfteten Räumen auf 40 Prozent ihres Gewichtes eingetrocknet. Erst nach dieser natürlichen Konzentration findet im Februar die Kelterung statt. Das Resultat ist ein hochintensiver Wein mit würzigen Duftnoten und hohem Alkoholgehalt. Nicht umsonst wurde der Veltliner «Sforzato» auch schon «Meditations-» und «Verführungswein» genannt.

www.sertolisalis.com



NEBBIOLO-REBEN

Die Nebbiolo-Chiavennasca-Trauben werden an terrassierten Steilhängen in der fürs Veltlin typischen vertikalen Bepflanzung angebaut.



WEIN-MUSEUM

Im Weinmuseum der Weinkellerei Conti Sertoli Salis wird aufgezeigt, wie schon vor Jahrhunderten Weine über den Bernina-Pass transportiert wurden.

Gastro-Uni in Italien

Slow Food. Mit der «Universität der Gastronomischen Wissenschaften» wird ein Projekt von Slow Food verwirklicht. Das Studium der Gastronomie soll über Rezeptbücher und ernährungsphysiologische Aspekte hinaus vertieft werden, durch Einbezug von Geografie, Recht, Ökonomie und Marketing, von Soziologie, Anthropologie, Ökologie, Geschichte, Landschaft, Kommunikation und Degustationstechniken. Die neue Universität steht Studenten aus aller Welt offen. Der Unterricht findet in

Bra (Piemont) und in Parma (Emilia-Romagna) statt. Der Studiengang besteht aus: einer dreijährigen spezifischen Ausbildung für künftige Gastronomen, einer zweijährigen Spezialisierung in den Fachrichtungen gastronomische Kommunikation und Unternehmensführung sowie dem Masterabschluss post-lauream. Die Kurse beginnen am 4. Oktober 2004. Abgabedatum für die Voranmeldung ist der 31. Januar 2004. DST

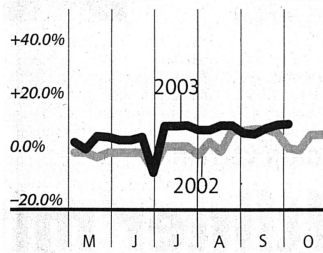
Informationen: www.unisg.it

36. Luvina in Luzern

Weinfachausstellung. Bereits zum 36. Mal wird dieses Jahr – vom 10. bis 18. Oktober – die Luzerner Fachmesse für den Weinkenner und -liebhaber in der Kornschütte des Luzerner Rathauses durchgeführt. 24 Aussteller präsentieren über tausend erlesene Weine oder weinnahe Produkte. Gastregion ist dieses Jahr der Kanton Genf. Die Luvina wird von der Vereinigung Luzerner Weinhändler VWL organisiert und durchgeführt. DST

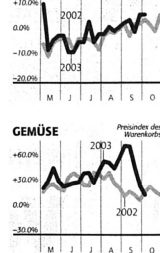
PRODINDEX 6. 10. BIS 11. 10. 2003 Bezugsmonat des Warenkorbs: Dez. 95; Quelle: Prodega

RINDFLEISCH

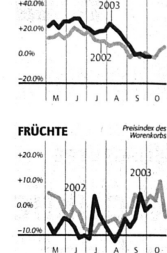


Preisindex des Warenkorbs

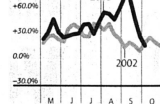
KALBFLEISCH



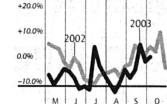
SCHWEINFLEISCH



GEMÜSE



FRÜCHTE



BUCHMESSE FRANKFURT

Literarischer Wettbewerb

Mit einer Gold- und zwei Silber-Medaillen wurden Schweizer Publikationen von der «Gastronomischen Akademie Deutschlands» GAD geehrt.

GEORG UBENAUF

Alljährlich markiert die Verleihung der GAD-Preise den Beginn der internationalen Buchmesse in Frankfurt am Main. So auch in diesem Jahr mit der Vergabe der Preise des 36. Literarischen Wettbewerbs der Akademie. Gold in der Kategorie «Meisterküche» ging an den 6. Band des «Culinary Chronicle», der in seinem Untertitel verspricht, «The Best of Germany & Switzerland» zu präsentieren. Das 40-köpfige Gremium hat in diesem Jahr insgesamt 6 Goldmedaillen, 2 Sonderpreise, 1 Goldene Feder und 22 Silbermedaillen vergeben.

«THE CULINARY CHRONICLE»

Der «Culinary Chronicle» ist schon in früheren Jahren mit Gold geehrt worden, jetzt hat die GAD den Schweizer Ursprung dieser «faszinierenden Reihe über die grossen Küchen der Welt» gewürdigt. Immerhin ist das 128 Euro teure Werk bei Opt Art in Menusio erschienen, herausgegeben von Christine und Bruno Messer Hausch.

Silbermedaillen für die Schweiz holte sich gleich zweimal der AT Verlag in Aarau. Zum einen wurde – Kategorie «Länderkunde» – die Wiederauflage der «Tessiner Küche» mit Rezepten, Geschichte und Geschichten aus der Feder von Marianne Kaltenbach geehrt. Zum anderen ging Silber an den AT Verlag für das in der Kategorie «Kochen, Warenkunde und Produkte» ausgezeichnete Werk «Haferwurzeln und Feuerbohnen», eine «Fundgrube an alten Gemüsesorten mit erfreulich detailgetreuer Beschreibung», wie die GAD in einer ersten Würdigung formulierte. Für dieses Werk zeichnen die Biologen Brigitte Bartha-Pichler und Markus Zuber verantwortlich.

TESSINER KÜCHE UND ALTE GEMÜSESORTEN

Der mit Gold ausgezeichnete Band 6 des «Culinary Chronicle» ist wie seine Vorgänger-Ausgaben «der tüppige Nachfolger des «Opt Art Magazine», sagen Bruno und Christine Hausch. «Vor genau zehn Jahren begannen wir, die Idee des «Opt Art Magazine» zu entwickeln und in die Tat umzusetzen.» Der «Culinary Chronicle» erscheint in manchmal seltsamer Kombination der ausgewählten Länder, so fanden für die Nummer 4 Spanien und Südostasien zusammen und für die Nummer 2 Italien und Kalifornien. Die jetzt vergoldete Ausgabe 6 mit Deutschland und der Schweiz erscheint da schon logischer. Noch für diesen Monat übrigens haben die «Opt Art»-Macher bereits ihren nächsten Chronicle über Belgien, Luxemburg und Holland angekündigt.

AFTER-WORK-KONZEPTE

Lukrative Ideen für den Feierabend

Metropolen wie New York und London haben es vorgemacht, mittlerweile entdecken auch deutsche Gastronomen die Marketing- und Umsatzvorteile der Spezialangebote für Berufstätige. Die wichtigsten Erfolgsfaktoren sind Standort, Kalkulation und Rahmenprogramm.

AINA KELLER

Hamburg, München, Berlin: Die erfolgreichsten After-Work-Konzepte Deutschlands finden sich in bester Citylage und in angesagten musikalischen oder getränkeorientierten Lokalen. Je zentraler und näher gelegen an Geschäftszentren und Bürokomplexen, desto besser. Denn zur bevorzugten Zielgruppe eines After-Work-Clubs gehören all jene zwischen 20 und 40 Jahren, die auf dem Weg nach Hause mit interessanten Angeboten über die Schwelle eines Lokals gelockt werden können.

Wenn Gastronomen zwischen 17 und 22 Uhr auf diese Weise ausserplanmässige Food & Beverage-Umsätze generieren möchten, braucht es vor allem ein stimmiges Konzept. Ideal dafür sind ein fester Wochenarbeitszeit, der sich gut vermarkten lässt, ein kleines, attraktives Speisenangebot zum Sonder- oder Pauschalpreis sowie Preisnachlass-Aktionen wie zum Beispiel erstes Getränk zum halben Preis oder Two-in-one-Offerten.

ES KOMMEN AUCH VIELE STAMMGÄSTE

Eine der «Keimzellen» der deutschen After-Work-Bewegung liegt in Hamburg, dort etablierte sich vor fast vier Jahren der erste After-Work-Club (AWC). Die Veranstaltungsagentur

Foto: zvg



GLEICHGESINNTE UNTER SICH

An After-Work-Veranstaltungen suchen die Berufstätigen in den Grossstädten Ablenkung vom stressigen Alltag. Die Gastronomen können mit dieser neuen Zielgruppe ihre Kapazitäten besser auslasten.

Inferno Events, die mittlerweile die Markenrechte für den Namen erworben hat, lädt seither jeden Donnerstag in das Hamburger Café «Schöne Aussichten» – und viele Stammgäste kommen. In insgesamt 15 deutschen (Gross-)Städten hat der AWC inzwischen seine Fans, an einem fest vereinbarten Wochentag unter bekannter Adresse und meist von «six to one», also von 18 Uhr bis 1 Uhr in der Früh.

Mit wechselnden Locations und pfiffigen Teasern hat sich auch der AWC-«Ableger» Juke & Joy in München etabliert: Bis 18 Uhr oder so lange wie der Vorrat reicht, sind bei allen Business-Clubbing die Buffets gratis, und wer sich per E-Mail anmeldet, zahlt weniger als die vollen 6 Euro, die einen Prosecco zur Begrüssung beinhalten.

TANZEN, TRINKEN UND GEWINNSPIELE

«Tanzen, trinken, tratschen» können die Gäste hier, bei viel Musik und, als besonderes Bonbon, immer mit Gewinnspiel und tollen Preisen. «Wir bieten den Berufstätigen nach Feierabend Raum und Flair, exotische Cocktails, unterhaltsame Acts und Sounds der 70er, 80er sowie aktuelle Clubmusik von unseren Live-DJs», heisst es beim Event-Betreiber «das BRAIN», Dinslaken. Mit 4 Euro Eintritt, moderaten Getränkepreisen und Highlights wie Cuba-Club und Jonglage-Show hat das ABL-Team mittlerweile einen Meetingpoint geschaffen, der Wochenend-Stimmung aufkommen lässt. Zusätzliche Marketing-idee: Wer pünktlich Feierabend macht und zwischen 18 und 19 Uhr im «Franky's» eintrifft, zahlt gar keinen Eintritt.

AFTER-WORK-SESSION MIT KOCHKURS

Aus dem After-Work-Trend eine ganz eigene Tugend gemacht hat das «InterCityHotel» in Bremen, das in diesem Sommer mit so genannten

After-Work-Sessions für Aufmerksamkeit sorgte. Statt Smalltalk und Cocktails serviert das Haus nämlich Know-how aus der Profiküche: Matthias Stelljes, Küchenchef des Hotel-Restaurants Fleming's, lädt ein zum ungezwungenen Kochkurs nach dem Motto «Asien zum Anbeissen». Im Preis von 15 Euro pro Person sind die ausführliche Erklärung der Funktionen des Woks, Tipps für die Auswahl der Beilagen, die richtige Reihenfolge der Zubereitung sowie natürlich Essen und Getränke inbegriffen.

Neue Zielgruppen erschliessen

Stimmen die Rahmenbedingungen, liegen die operationellen Vorteile für einen gastronomischen Betreiber auf der Hand:

- Vorhandene Kapazitäten werden ab einem früheren Zeitpunkt und an bisher wenig besuchten Tagen ausgelastet.
- Arbeitszeiten für Mitarbeiter werden attraktiver, weil sie früher beginnen können und der Bedarf nicht nur am Wochenende entsteht.
- Besucher von After-Work-Veranstaltungen gelten als zahlungskräftiger und ausgabebeudiger, Durchschnittsbons und Tagesumsätze liegen entsprechend höher.
- Neue Zielgruppen werden erschlossen, die möglicherweise auch ausserhalb der After-Work-Events das Lokal aufsuchen.

AKE

Networking am Nachmittag

Während die Jugend auch während der Woche meist nicht vor 22 Uhr ein Lokal betritt, suchen Berufstätige ihre Ablenkung vom Alltag am liebsten unmittelbar nach Feierabend. After-Work-Partys, die dieses Bedürfnis nach gepflegter Unterhaltung stillen, bringen dem Gastgeber, wenn er es richtig macht, nicht nur Zusatzumsätze, sondern gelten auch als ein Baustein der modernen Netzwerk-Gesellschaft. Der Wunsch nach dem Miteinander mit Gleichgesinnten ist Teil des Clannings-Trends, der immer mehr Club-ähnliche Angebote hervorbringt, beispielsweise exklusive Clubhotels, TV-Rooms, in denen Briten gemeinsam fernsehen oder Lauf-Clubs, die Jogger aller Leistungsstufen zusammenbringt. AKE

Thai-Küche im Seerose «Elements»

Meisterschwanden. Die 32-jährige thailändische Küchenchefin Noi hat einen Hauch von Thailand ins Designhotel Seerose «Elements» in Meisterschwanden gebracht. Mit violetten und dunkelbraunen Farbtönen, riesigen Tontöpfen mit Palmen sowie einem handgefertigten Wandbrunnen hat der Eigentümer Felix Suhrner zusammen mit der Innenarchitektin Lian Maria Bauer aus Thalwil dem «Samui-Thai» ein warmes, asiatisches Ambiente verliehen. *DST*



Erfolgreich in der Gastronomie

Pistor. Bereits nach Abschluss des 3. Quartals zeige sich, dass 2003 für Pistor in der Gastronomie ein sehr erfolgreiches Jahr werde, teilte das Unternehmen mit. Im Gastro-Segment seien seit Beginn des laufenden Jahres über 25 Prozent Mehrumsatz realisiert worden. Rund die Hälfte dieses Umsatzwachstums resultiere aus der exklusiven Belieferung des SV-Service im Economat-Bereich. Auch für das 4. Quartal seien die Erwartungen hoch. *DST*

Messe für Bodenbeläge

Hannover. Vom 17. bis 20. Januar 2004 findet in Hannover die Domotex – Fachmesse für Teppich- und Bodenbeläge – statt. Erwartet werden rund 1100 Aussteller, die auf einer Fläche von 86000 m² ihre Produkte und Dienstleistungen präsentieren. Das Angebotspektrum der Domotex 2004 beinhaltet erstmals Natursteinböden und keramische Fliesen. Fünf zielgruppenspezifisch ausgerichtete Sonderschauen ergänzen die Messe. *DST*

Light + Building in Frankfurt

Fachmesse. Vom 18. bis 22. April 2004 findet in Frankfurt am Main die Light + Building, internationale Fachmesse für Architektur und Technik, statt. Die Messe Frankfurt als Organisatorin geht von rund 2000 Ausstellern auf einer Fläche von etwa 110000 Quadratmetern aus und erwartet um die 110000 internationale Fachbesucher. Parallel zur Light + Building findet zum zweiten Mal die Luminale statt – die Biennale des Lichts. *DST*

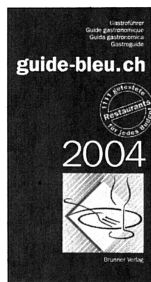
GUIDE BLEU

Etabliertes nicht ewig mitführen

Der «Guide Bleu 2004» wartet mit einigen Neuerungen auf. So finden beispielsweise Swisscom-Mobile-Kunden neu die Einträge auf ihrem Handy.

DANIEL STAMPFLI

«Die Zeiten, wo Wirte die farbigsten Wünsche der Gäste erfüllten und jeder die transportwahnstinnigsten Eskapaden für ein kurzfristiges Hochgefühl kulinarischer Genüsse akzeptierte, diese Zeiten sind vorbei.» Dies schreibt Anton Herbert Honegger, Chefredaktor des Guide Bleu, im Editorial zur jüngsten Ausgabe seines Gastroführers. Der Kenner werde lernen, eine kleine oder gar keine Karte zu akzeptieren. Er werde auch lernen, seine Gelüste auf neue Realitäten zu lenken – auf Ressourcen des Landes, der Region.



Der Guide Bleu beobachtet mit Vorliebe die regionale Küche, so Honegger weiter. Ihre Möglichkeiten seien noch lange nicht ausgeschöpft. Es sei an den Köchen, vergessene Rezepte aufzuspüren und bestehende auf moderne und leichte Art zu verbessern. Jetzt zeigten sich Chancen, das Profil der Schweizer Küche in all ihren herrlichen Facetten zu präsentieren.

REGIONALE GASTGEBERTEAMS

Der Guide Bleu wolle seiner Leserschaft jährlich ausgezeichnete Restaurants vermitteln. Es könne daher nicht sein, dass man über Jahre Empfehlungen mitführe, welche längst bekannt seien und die sich sehr gut etabliert haben. «Hier müssen auch sichere Werte zu Gunsten neuer Entdeckungen über die Klinge springen.»

Als Gastgeberteam zeichnet der Guide Bleu jährlich Teams im Schweizer Gastgewerbe aus, die durch besonders herzliche, motivierende und freundliche Bedienung aufgefallen sind. Als Gastgeberteams 2004 wurden gewählt: «3 Fische» in Lüscherz (Nordwestschweiz), «Römerhof», Arbon (Nordostschweiz), «Stalla», Fuldera (Südostschweiz), «Il Paradiso», Orselina (Südwestschweiz), «Ferienart Resort & Spa, Saas Fee (Südwestschweiz), «Zum Löwen», Menzingen (Zentralschweiz).

GAULT MILLAU SCHWEIZ 2004

Punkte, Produkte und Passionen

Am Montag herrschte im Restaurant «Pont de Bren» ob Montreux Festlaune: Gérard Rabaey wurde für seine «durchdachte, strenge Küche ohne Showeffekt und Schnickschnack» von Gault Millau Schweiz zum «Koch des Jahres 2004» erkoren.

MARIETTA DEDUAL

Wenn er eine kulinarische Weltkarte erstellen müsste, würde er zwei Kapiteln einzeichnen, nämlich Paris und die Gegend rund um den Genfersee. So Urs Heller, Chefredaktor Gault Millau Schweiz, bei der Präsentation des Gault Millau Guide Schweiz 2004. Daher ist es nicht verwunderlich, dass der Titel «Koch des Jahres» mit konstanter Regelmässigkeit den Weg in die welsche Schweiz findet.

Jetzt wurde Gérard Rabaey, «Le Pont de Bren», ausgezeichnet. Rabaey, in der Normandie geboren und längst Schweizer geworden, ist der dienstälteste 19-Punkte-Koch im Land. 1989 erreichte er bereits die Höchstnote und auch schon den Titel «Koch des Jahres». Die 23 Jahre Spitzenklasse resümiert Gault-Millau-Chefredaktor Urs Heller folgendermassen: «Schwäche haben wir bei ihm noch nie ausgemacht. Schon eher eine Steigerung.» Was er dieses Jahr gezeigt habe, sei grossartig gewesen – von den raffinierten Amuse-bouches über die auf exzellenten Grundprodukten aufgebauten Vor- und Hauptspeisen bis hin zu den Friandises, die allesamt kleine Kunstwerke sind.

Neu ist Gault Millau Schweiz eine Partnerschaft mit der Amag Automobil und Motoren AG eingegangen; künftig stellt die Amag dem jeweiligen «Koch des Jahres» ein Auto zur Verfügung. Gérard Rabaey hat für sein Jubiläum ein Audi A4 Avant gewählt. Und so drehten sich die Gespräche an der Pressekonferenz des Gault Millau nicht nur um Punkte, sondern auch um Passionen, die Leidenschaft der Spitzenköche für Porzellan, Ferraris und andere schöne und schnelle Autos.

AUFSTEIGER UND ENTDECKUNGEN

Einmal schon vorweg: Die grossen sieben, die 19-Punkte-Köche, bleiben auch dieses Jahr unter sich: Horst Petermann, Küsnacht ZH; André Jaeger, Schaffhausen; Gérard Rabaey, Brent VD; Bernard Ravet, Vuillens-le-Château VD; Philippe Rochat, Crissier VD; Philippe Chevrier, Satigny GE; Roland Pierroz, Verbier VS. Auch in den 18-Punkte-Klub schaffte es kein Neuer, dafür gelang zwei Neuen der Sprung in die 17-Punkte-Liga: Vreni Giger vom «Jägerhof» in St. Gallen, in der letzten Gault-Millau-Ausgabe «Köchin des Jahres», legte mit ihrer lustvollen Bio-Küche einen Punkt zu. 17 Punkte gab es auch für Jörg Slaschek vom Land-

gasthof Attisholz in Riedholz bei Solothurn.

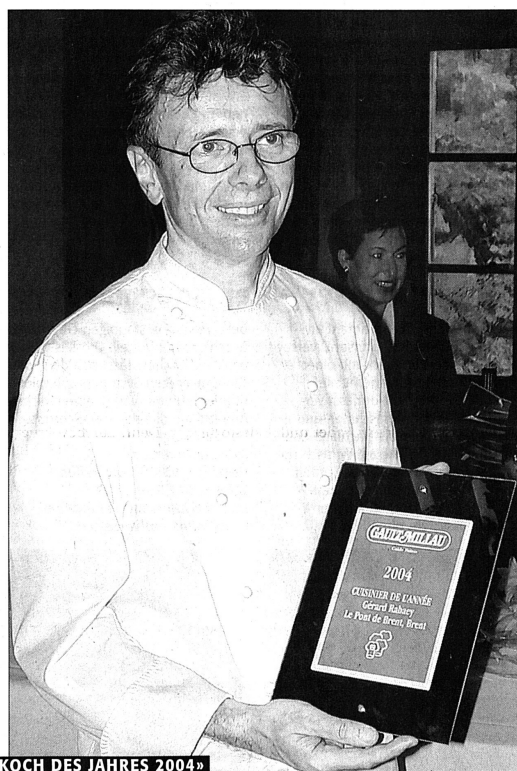
Jedes Jahr zeichnet Gault Millau einige Köche besonders aus. Die Aufsteiger des Jahres in den drei Sprachregionen sind: Markus Gass (16 Punkte, «Adler», Hurdens SZ), der laut Gault Millau die «Hierarchie am oberen Zürichsee ganz schön durcheinander bringt», Pierre-André Ayer (16 Punkte, «Le Pérolles», Fribourg), der als «der Star in der Stadt» bezeichnet wird, und Johann Breedijk (15 Punkte, «Da Enzo», Ponte Brolla TI), der sich «von Jahr zu Jahr steigert».

Die «Entdeckungen des Jahres» sind Fredi Boss (15 Punkte, «Meridiano», Allegro Grand Casino Kursaal, Bern), mit «Berns schönstem Käsewagen», Jean-Bernard Muraro (14 Punkte, «Louis», Lausanne), der seine Lieblingsprodukte aus den Weltmeeren holt, und Alan Rosa (14 Punkte, Osteria San Matteo, Cagiallo TI), der «jetzt so richtig loslegt». Den «Sommelier des Jahres» orte Gault Millau im Park Hotel Weggis, wo Philippe Bouffey «einen grossartigen Keller betreut». Die Auszeichnung «Schweizer Star im Ausland» geht nach Thailand: Der Walliser Sven Krauss erreichte im edlen «The Sukhothai» in Bangkok einiges Aufsehen.

800 RESTAURANTS WURDEN GETESTET

Im «Gault Millau 2004» werden 800 Restaurants aufgeführt, 29 mehr als im Vorjahr. 73 Köche haben Grund zum Feiern: Ihre Note wurde angehoben. 51 müssen wegen eines Punkteverlustes über die Bücher. 90 Restaurants haben erstmals den Sprung in den Gault Millau geschafft; 65 Betriebe sind ausgeschieden.

Fotos: Marietta Dedual



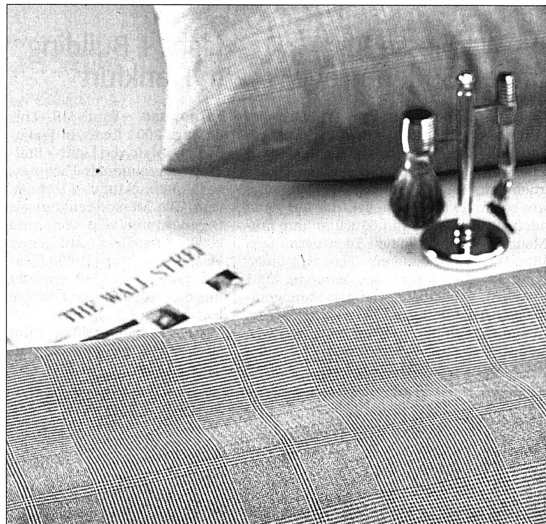
«KOCH DES JAHRES 2004»

Der 19-Punkte-Koch Gérard Rabaey hat seine Küche weiter verfeinert, noch strenger aufs Wesentliche konzentriert – und die Gault-Millau-Tester überzeugt.



AUSGEZEICHNETE GESELLSCHAFT

Urs Heller, Chefredaktor Gault Millau Schweiz, Johan Breedijk, «Da Enzo» in Ponte Brolla, Fredi Boss, Allegro Grand Casino Kursaal, Rest. Meridiano in Bern, Jean-Bernard Muraro, «Louis» in Lausanne, Pierre-André Ayer, «Le Pérolles» in Freiburg, Markus Gass, «Adler» in Hurdens, Philippe Bouffey, Park Hotel in Weggis, Alan Rosa, Osteria San Matteo in Cagiallo, Georges Ambühl, Direktor des Grand Hotel Bellevue in Gstaad, das zum Hotel des Jahres gekürt wurde (die htr berichtete).



Fischbacher – Bettwäsche-Neuheiten

In kreativem Zusammenspiel von Farben, Dessins und ausgereifter Technik zeigt sich die Liebe zum Detail des Hauses Christian Fischbacher. Das Thema traditionelle Klassik modern zu interpretieren, fordert das Atelier immer wieder zu neuen Kreationen heraus: Die Weiterführung der Linie Kensington bekennt Farbe. Dazu kommen zwei neue bunt gewebte Streifendessins mit spritzigem Charme in zurückhaltenden Grün- und Blau-Tönen sowie einem warmen Mandarin-Ton. Die Satins gibt es in verschiedenen Kollektionslinien

von Finn: ein streng grafisches Spiel mit Linien in farbigen Rechtecken und raffiniert frischen Farben, ausserdem die Themen Flora und Luxury Night. Die bestehende Kollektionslinie wird erweitert durch Hohlraumstickerei in neuem Effekt und interpretiert traditionellen Luxus in schönster Umsetzung. In «Prince» erfährt der Klassiker «Prince de Galle» eine interessante und unerwartete Umsetzung. Bei den Jerseys macht die schöne «Rosabella» ihrem Namen alle Ehre. www.fischbacher.ch

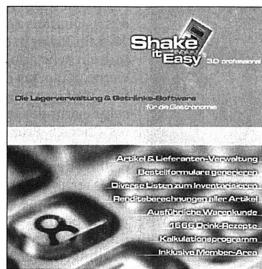
JohnsonDiversey – Kehrsaugmaschinen

Um ein vollständiges Sortiment anbieten zu können, hat JohnsonDiversey das Maschinen-Sortiment mit einer neuen Kehrsaugmaschinen-Linie ergänzt. Das Sortiment umfasst verschiedene Handkehrmaschinen und Kehrsaugmaschinen als Nachlauf- sowie Aufsatzmodelle, welche auf Wunsch mit Hochentleerung ausgerüstet werden. Die wendigen, robusten und kraftvollen Kehrsaugmaschinen haben ein Antriebssystem ohne Riemen,

beim Einsatz in staubigen Objekten ein unschätzbarer Vorteil. Grosses Kehrgut, wie z.B. Flaschen, lässt sich dank dem Tandem-Walzen-System problemlos überfahren und wird in einem einzigen Arbeitsgang direkt in den Schmutzbehälter aufgenommen. **JohnsonDiversey**
Postfach, 9542 Münchwil
Telefon 071 969 27 27
info.ch@johnsondiversey.com
www.johnsondiversey.ch



GastroSoft – Shake-it-Easy 3.0 professional



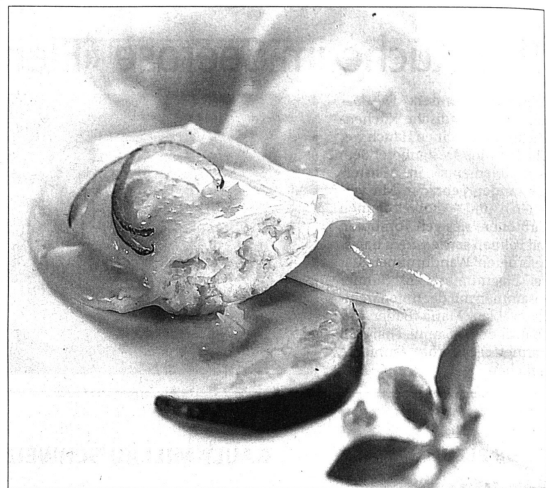
Mit Shake-it-Easy 3.0 professional haben Sie Ihre Lagerverwaltung im Griff. Ihre Lieferanten und Artikel erfassen und verwalten Sie mit Leichtigkeit. Inventarlisten können erstellt und Bestellformulare direkt ausgedruckt werden. Ein Berechnungsprogramm für Renditen und ein Kalkulationsprogramm unterstützen Sie bei Ihrer Kostenkontrolle. Ein grosser Bildungsteil und ein Lexikon bilden die Grundlage für das nötige Hintergrundwissen. Verschiedene Videos für den Service an der Bar inklusive einer Datenbank mit 1666 Drink-Rezepturen und einer Stockliste gehören ebenfalls dazu.

GastroSoft GmbH
Telefon 056 631 57 41
www.gastrosoft.ch
GastroSoft an der Igheo:
Halle 2.1, Stand E63

Buchecker – Bouquet Garni



Der neue Gesamtkatalog der Buchecker AG rund um den gedeckten Tisch erfüllt alle Wünsche und Bedürfnisse, sei es hinter der Bar, am Buffet und auf dem Tisch. Die Erkenntnis «Wandel ist die einzige Konstante» ist nicht neu – bestätigt sich aber immer aufs Neue. Gäste mit ihren Gewohnheiten sowie mit ihren Erwartungen verändern sich laufend. Die grosse Kunst besteht darin, heute schon Konzepte zu entwickeln, welche den Gästebedürfnissen von morgen gerecht werden. Deshalb setzt sich die Buchecker AG schon heute mit den künftigen Trends und Entwicklungen auseinander. **Telefon 041 360 42 44**
www.buchecker.ch



Hilcona – Premium-Pasta-Programm

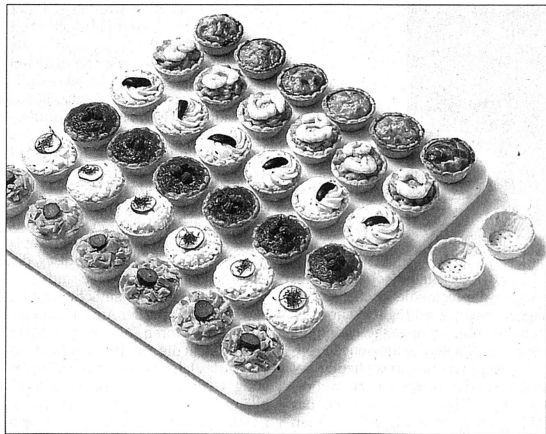
Dass Pasta bei den Schweizern heiss begehrt ist, weiss niemand besser als Hilcona, Marktführer im Bereich Frisch-Pasta in der Schweiz. Herr und Frau Schweizer konsumieren jedes Jahr 10,8 kg Pasta, Tendenz steigend. Exklusiv für die Gastronomie hat nun der Liechtensteiner Convenience-Spezialist eine neue Generation Pasta entwickelt. Das besondere Zeichen von Pasta Nobile sind die aussergewöhnlich grossen, exklusiven Formen mit extra dünnem, leicht bemehltem Teig und mit mehr als 50 Prozent Füllungsanteil. Mit sieben kreativen Füllungen, wie z.B. Triangoli mit Meeresfrüchtfüllung

oder Herzli mit Limettenfüllung, startet Hilcona das neue Premium-Pasta-Programm. Die Stückigkeit der Füllung und der besonders hohe Füllungsanteil geben der Pasta Nobile den unverkennbaren authentischen Geschmack. So wird jedes Gericht zu einem Fest für die Sinne. Mit viel Liebe und Handarbeit werden Pasta Nobile mit marktfrischen Zutaten ohne Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe hergestellt. Nicht vorgekocht und nur leicht bemehlt werden Pasta Nobile lose geföhren im Schweizer Handel angeboten. www.hilcona.com

Hug – Party-Time mit Party-Snacks

Traditionsgemäss wird sich die Hug AG, Malers/Luzern, mit ihren Prêt-à-garnir-Backwaren an der Igheo 2003 vom 21. bis 25. November in Basel präsentieren. Wie schnell die Hug-Produkte hergestellt und verzehrfertig für den Apéro serviert werden können, zeigt Hug in der im Stand integrierten Show-Küche. Fachbesucher der Igheo können die kreativ gefüllten Hug Mini-Choux, Mini-Pastetli, Mini-Tartelettes sowie die TK-Fingerfood-Spezialitäten Mini-

Chäs-Chüechli, Mini-Pizzetten, Mini-Schinkengipfeli und Party-Chüechli ganztägig degustieren. Als besonderes Highlight feiert Hug täglich ab 16 Uhr eine Apéro-Party mit Live-Musik und lädt nicht nur zum Gaumenschmaus mit Hug-Party-Snacks, sondern auch zum Ohrensmaus mit dem jungen Jazz-Duo Michael Giger & Eva Christina ein. **Hug an der Igheo:**
Halle 1.1, Stand C49



AUS-/WEITERBILDUNG

GASTROSUISSE WEITERBILDUNG

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

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

Dauer 10 Tage, 09.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Daten Blockseminar, Montag, 13. Oktober bis Freitag, 24. Oktober 2003

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

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



In kurzer Zeit zum Erfolg durch praktisches anwendbares **FRANZÖSISCH**
CCIEL - Negressave
F-75070 CELES/BELLE
Telefon: 0033-5-49-279-275
Fax: 0033-5-49-272-179
E-Mail: cciel@melcom.fr
<http://www.melcom.fr/cciel>

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

145391/362204

Wir sanieren Hotels und führen sie wieder zum Erfolg.

Wir vereinbaren mit Ihrer Bank und Ihren Lieferanten eine Saldolösung und vermitteln das dazu notwendige Kapital. Wir sind stolz darauf, dass wir schon vielen Hotels eine neue Zukunft finden konnten. Mehr unter: www.balzer-betriebe.ch/sa
Balzer-Betriebe AG
BalzerVent Unternehmensberatung
CH-8197 Rafz-Zürich, Telefon 01 869 10 11 158263/428278

Beschädigte Kännchen?

SILBAG AG
Grossmatte-Ost 24 · 6014 Littau
Tel 041 259 43 43 · Fax 041 259 43 44
www.silbag.ch - e-mail info@silbag.ch

Wir
reparieren
polieren
versilbern

**Spende Blut.
Rette Leben.**

ARCHITEKTUR

Tücken des Glasbaus

Die Wintergärten sind bezüglich Ästhetik und Architektur oft nicht über jeden Zweifel erhaben. Auch beim Wintergarten ist gute Architektur gefragt.

FRANZISKA RICHARD

Gemäss Roland Huber, Architekt HTL aus Zürich, wird den gestalterischen Fragen wie Lichtführung, Materialisierung und Einbezug der Umgebung sowie des bestehenden Gebäudes oftmals zu wenig Beachtung geschenkt. Die meistens nachträglich angebauten Wintergärten wirken oft wie Fremdkörper und bekommen in Architekturkreisen nicht immer die besten Noten.

«Die Gestaltung von Wintergärten ist in neun von zehn Fällen schlecht gelöst», meint Roland Huber, Architekt HTL und Mitinhaber von Nater + Huber Architekten HTL AG aus Zürich. Das liege unter anderem daran, dass bei den Wintergärten-Spezialisten oft technische Aspekte im Vordergrund stünden und gestalterische Fragen – aufgrund mangelnder Kompetenz – unbefriedigend gelöst würden. Oftmals werde das bestehende Gebäude ungenügend einbezogen.

«ZU VIEL LICHT UND GLAS IST LANGWEILIG»

Das Bedürfnis nach Licht und Sonne will auch Huber nicht verneinen: «Glas ist in der Architektur eines der wichtigsten Gestaltungselemente geworden, immer häufiger werden ganze Aussenbereiche zur ganzjährigen Nutzung mit Glas überdacht.» Doch das Behaglichkeitsgefühl sei noch von anderen Faktoren abhängig als lediglich von Transparenz und Licht, meint Huber und betont, dass die klimatischen Verhältnisse in diesen Glaskomplexen oftmals nicht stimmen würden: «Doch auch gestalterisch macht Glas alleine einen Bau nicht attraktiv. Zu viel Licht und Glas, das kann auch stur und langweilig wirken.»



Zusammenspiel von transparenten und nicht transparenten Materialien.

Vielmehr sei ein Zusammenspiel mit nicht transparenten Materialien wie Holz und Stein anzustreben, um auch einen «gerichteten Ausblick» zu schaffen. Dies setzt auch einen bewussten Umgang mit Licht voraus: «Nicht das stärkste Licht ist das spannendste, sondern das raffiniert geführte und variierende Licht.»

Ein wichtiges Thema ist für Huber auch der Einbezug der Umgebung. Nicht immer sei sie attraktiv genug, um sie mit einem Glasbau derart in Szene zu setzen. Die Annahme hingegen, dass lediglich beschauliche Natur präsent sei, sei falsch: «Nicht minder attraktiv ist für den Verweilenden, dem Treiben an einer stark frequentierten Passantenlage zuzuschauen.» Diese anspruchsvolle gestalterische Arbeit ist gemäss Huber vom Gestalter sprich Architekten auszuführen. Dieser wisse – mit dem Beizug entsprechender Spezialisten – mit den technischen Tücken des Glasbaues umzugehen.

Fotos: zvg



ERWEITERTER NUTZUNGSRAUM

Nur dort, wo die Heizung im Winter und die Lüftung im Sommer funktionieren und Licht und Schatten im Gleichgewicht stehen, herrscht ein angenehmes Raumklima.

WINTERGÄRTEN UND GLASBAUTEN

Das Vorzimmer zum Garten

Restaurants, die ihre Kulinarik in lichtdurchfluteten Räumen zelebrieren, erfreuen sich zunehmender Beliebtheit. Das Gefühl, halb draussen und halb drin zu sitzen, bietet auch der Wintergarten. Den klimatischen Verhältnissen ist im Glasbau oberste Priorität einzuräumen.

FRANZISKA RICHARD

Im Jahrhundertessener konnte keine Restaurantterrasse gross genug sein. Doch die Normalität mit wieder kühleren Tagen ist zurückgekehrt. Bis in den Frühling können die beliebten Aussenplätze kaum genutzt werden. Darüber hat schon manch ein Gastronom nachgedacht und sich mit der Frage einer Überdachung und Vergrasung, sprich Wintergarten, auseinander gesetzt.

So beispielsweise auch im Restaurant Bären in Ostermündigen/BE, wo 1994 die Terrasse teilweise überdacht und ein Wintergarten gebaut wurde. «Die Frequenz ist seither gestiegen», meint Geschäftsführer Ruedi Füeli. Nicht nur wegen des erweiterten Platzangebotes. Das Restaurant sei für die Gäste attraktiver geworden: Die licht- und sonnenhungrigen Leute seien quasi draussen und könnten dem Treiben auf der Strasse zuschauen. Auch konnte die Gästestruktur dadurch verjüngt werden. In der Gastronomie wird der Winter-

garten als erweiterter Nutzungsraum verstanden und nicht in seinem ursprünglichen Sinn als unbeheizte Luftpumpe respektive Treibhaus. Doch hier hat er seinen Ursprung. Schon in der Antike wurden Wintergärten zur Überwinterung von Pflanzen genutzt.

Gegen Ende des 17. Jahrhunderts entwickelten sich aus den provisorischen Holzbauten die Orangerien. Die einst anspruchslosen Nutzbauten wurden zu repräsentativen Gebäuden. Bei der Entwicklung der lichtdurchfluteten Stahl-Glas-Konstruktionen übernahm England im 19. Jahrhundert die Führung: Neben den damals neuen Baumaterialien führte die Verbesserung der Heiztechnik zu einem Wintergartenboom, der sich in neuester Zeit – mit der Entwicklung des vollisolierten Glases – noch einmal wiederholte: zuerst im Privathaushalt, dann auch in der Gastronomie. In der Hotelarchitektur hat der Wintergarten seit der Belle Epoque Tradition.

MIT HEIZUNG UND VOLLISOLATION

Nur wenige Betriebe verzichten auf eine Heizung, zumal in vielen Kantonen die Gesetzgebung betreffend Ausnutzungsziffern gelockert wurde. Mit dem vollisolierten Glas ist auch die einst heftig geführte Diskussion bezüglich Energieverpuffung und -kosten verstummt. Mit Bestwerten von 0,7 W/m²K erreicht man zwar nicht die Isolationsqualität von Zwei-Schalen-Mauern (0,3). Dennoch schlagen mit diesen in den

letzten Jahren deutlich verbesserten Werten die Heizkosten nicht mehr so stark zu Buche.

IM SOMMER: ÜBERHITZUNG ALS HAUPTPROBLEM

Tückenreicher als die Frage des Heizens ist ohnehin die Frage des Kühlens. Das oft in Wintergärten gerade im Sommer anzutreffende stickige Treibhausklima kann Gäste regelrecht verschrecken. Nur dort, wo punkto Luftzirkulation, Schatten, Licht und auch Schall optimale Verhältnisse herrschen, kann mit wiederkehrenden Gästen gerechnet werden. Das Klima hätte man im Griff, meint Ruedi Füeli vom «Bären». Nur im Sommer sei dem Treibhauseffekt schwer entgegenzuwirken. In einer Süd- und Südwestlage genügt das isolierte Wärmedämmglas nicht. Nur in Kombination mit zusätzlichen Lüftungs- und Beschattungssystemen kann die Hitze im Inneren des Glas-

baus aufgefangen werden. Am nahelegendsten für die Luftzirkulation ist, möglichst viele Öffnungen im Dachbereich und an der Fassade anzubringen. Da die heisse Luft steigt, gilt vor allem das Dach als Lüftungsbereich (Abluft), per Knopfdruck aufgehende Dachfenster regulieren den Warmluftabzug. An den Wänden angebrachte Öffnungen dienen der Luftzufuhr. Eine Querlüftung wird mit sich gegenüber liegenden Fenstern in der Fassade erreicht.

«Es ist generell wichtig, am richtigen Ort die richtige Menge Öffnungen zu schaffen – in Form von Fenstern und Schieber- und Falttüren», meint Armin Erni, Geschäftsführer der auf Wintergärten spezialisierten Firma Wigart AG (Beck Design) in Buttiswil/LU. Dies auch, um eine multifunktionale Nutzung zu gewährleisten. Bei intensiv genutzten Wintergärten kommen auch Luftumwälzungssysteme, vereinzelt sogar Klimaanlage zum Einsatz.

Aussen- oder Innenstoren?

Bei den Beschattungssystemen, die vor Wärme und Licht schützen, gelten Aussenstoren als wirksamer als Innenstoren. Wo jedoch viel Schnee fällt oder pyramidenförmige Dächer dies erschweren, sind inwändige Storen und Beschattungssegele sinnvoll. Sie werden gleichzeitig als Gestaltungselemente eingesetzt und wirken schallschluckend. Ein zu hoher Schall-

pegel stellt nämlich für den verweilenden Gast einen weiteren Störfaktor dar. Mit Pflanzen, schallschluckenden Textilien und Materialien kann dieser weiter gedämpft werden.

Bei den Bodenbelägen entsprechen Tonplatten und poröse Steinböden diesem Kriterium. Ungeeignet sind Kunststoffböden und, mangels Lichtechtheit, auch Parkettböden. FR



EINBEZUG DER UMGEBUNG

Für die Verweilenden in einem Wintergarten kann die beschauliche Natur genauso interessant sein wie das Treiben an frequentierten Passantenlagen.

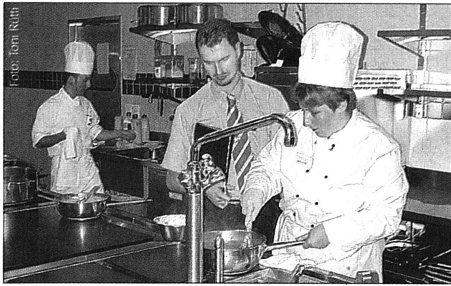
Materialien und Kosten

Bei der Materialisierung reicht die Palette vom Metallprofil im Kolonialstil über die ursprüngliche Stahl-Glas-Konstruktion bis zum modernen rahmenlosen Chromstahl-Profil. Gerade in den Bergen ist die Kombination von Holz (Innenbereich) und Metall (Aussenbereich) beliebt. Einen Trend bezüglich Materialisierung wollen die Hersteller nicht ausmachen. Sie betonen vielmehr, dass der Anbau in erster Linie mit dem bestehenden Haus harmonisieren müsse. Als schwierig erweist sich die Abstimmung der Materialien und Formen in den traditionsreichen Gasthöfen in Holzbau, wo den Gästen zum «Stuben-Erlebnis» in den

bestehenden Räumen noch eine luftigere Alternative geboten werden soll. Die Kosten variieren je nach Ausführung und Material. Pro Quadratmeter Hüllfläche muss beim geheizten Wintergarten mit 1200 bis 1500 Franken gerechnet werden. Beispiel: Ein Wintergarten mit einer Grundfläche von 50 m² (Hüllfläche ca. 100 m²) kommt ca. auf 120.000 bis 150.000 Franken zu stehen. Eine kostengünstigere Variante stellt der unbeheizte Wintergarten dar. Im Winter bleibt er unbenutzt, dafür wird er in der Übergangszeit zum Sonnenspeicher und hilft, die dahinter liegenden Räume zu beheizen. FR

Abendessen als Prüfungsarbeit

Hotelfachschule Thun. Um das erworbene Fachwissen nach dem 2. Praktikum unter Beweis zu stellen, mussten die Studierenden der HF Thun ein Apéro und ein Abendessen für Gäste ausrichten. Bei der Prüfung «Bankett» galt es, den Event von A bis Z zu organisieren und durchzuführen. Diese vor den Augen der Experten geleistete Gruppenarbeit zählt für das Diplom. Beurteilt wurde vor allem das Funktionieren der Teams (Küche, Service, Administration). TRU



Mit Karl's Kühne Gassenschau

Arosa. Das Humor-Festival vom 5. bis 14. Dezember bietet Schweizer Comedy-Künstlern eine breite Plattform: Von den 40 Acts, die im Zirkuszelt im Skigebiet bei der Tschuggen-Hütte und im Theater des Casinos zu sehen sind, stammen 15 aus der Schweiz. Erstmals besteht eine Kooperation mit «Karl's Kühne Gassenschau». Arosa Tourismus, die Arosa Bergbahnen und 15 Festival-Hotels sind die wichtigsten Tourismuspartner. TRU

Tag der Einheimischen

Lötschberg. Nach einer guten Sommersaison bedanken sich die touristischen Transportunternehmen der Destination Lötschberg und die Tourismusverantwortlichen bei der lokalen Bevölkerung: Am 12. Oktober können sämtliche öffentlichen Transportanlagen von den Einheimischen kostenlos benutzt werden. Laut Medienmitteilung ist diese Aktion nur dank der guten Zusammenarbeit unter den Leistungsträgern möglich. TRU

ZITAT DER WOCHE

«Ein Getränke-automat gehört in die Kantine, aber nicht in ein Hotelzimmer.»

Der Hotelier Johnny Laager zum Thema «Minibars» auf Seite 4.

PEOPLE

Norbert Treitler (Bild links) ist neuer Director of Sales & Marketing des Renaissance Zürich Hotels. Zuvor war der gebürtige Wiener beim Renaissance Penta Vienna Hotel tätig und besuchte das Marketing Manager College. Die

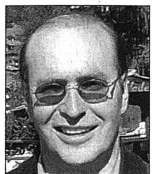


Küchenbrigade des Renaissance Zürich Hotels wird von **Arno Mos** geleitet. Bevor er diese neue Stelle antrat, war der 33-jährige Holländer während vier Jahren im Amsterdam Marriott Hotel als Sous-chef angestellt. DST

Andrea Hemmi (36) wird Leiterin Corporate Communications bei der Kuoni Reisen Holding AG. Sie löst **Stephan Wehrle** ab, der die Firma verlässt. Vor ihrer neuen Tätigkeit war sie Kommunikationschefin von McDonald's Schweiz. TRU

Josef Seidel wird Direktor des Hotels Bernerhof, Adelboden. Zuvor war er Empfangschef und Verkaufsleiter beim Ramada-Treff Hotel Regina, Adelboden. Seidel wirkt zudem in der Geschäftsführung des Kulturhauses «Alte Taverne» mit. TRU

Damian Bumann (Bild) wird Geschäftsführer von Bellwald Tourismus und der Sportbahnen Bellwald-Goms AG. Bumann war bei den Bergbahnen Saas-Fee in verschiedenen Funktionen tätig, davon acht Jahre als Direktor. Er tritt die Nachfolge von



Marcel Gständner an, der das Unternehmen auf eigenen Wunsch verlässt. Nach fünfjähriger Tätigkeit als Geschäftsführer von Bellwald Tourismus übernahm Gständner im 2000 zusätzlich die Betriebsleitung der Sportbahnen Bellwald/Goms AG. TRU

Foto: Martin J. Petras



Die «Trophée Ruinart» 2003 Anlässlich der diesjährigen Austragung der traditionellen «Trophée Ruinart» trafen sich diese Woche im Zürcher Hotel Savoy die besten Sommeliers der Schweiz. Im heiss umkämpften Schlusswettbewerb, in dem die Kenntnisse der Sommeliers in Sachen Wein, Spirituosen, Zigarren sowie Kaffee und Tee geprüft wurden, massen sich vor zahlreichen Zuschauern die drei Besten. Der Sieger der «Trophée Ruinart» und «Meilleur Sommelier de Suisse 03», Savino Angioletti (Bildmitte), 40, Bottegone del Vino in Lugano, wird umrahmt vom Zweitplatzierten, Christian Bock (links), 30, Restaurant La Bellezza, Haps Paradies in Plan, und vom Drittplatzierten, Mathieu Zimmermann (rechts), 25, Grand Hotel Bellevue in Gstaad. MJP

ADELAIDE

Australien würdigt Schuljubiläum

Der Vertrag von hotellerieuisse mit der Hotelfachschule im australischen Adelaide wurde um weitere zehn Jahre verlängert und gebührend gefeiert.

KARL JOSEF VERDING

Christian Rey, der Präsident, und Jean-Michel Illi, das zuständige Direktionsmitglied von hotellerieuisse, erhielten in Adelaide ein Ehrendiplom des australischen Bildungsministeriums für ihren Verband. Illi berichtet: «Wir konnten uns von der ausgezeichneten Qualität des völlig neuen Campus der Hotelfachschule überzeugen, sowie der Kurse und der Mittel der Ausbildung, die nach drei Jahren zum «Swiss Hotel Association Diploma in International Hotel Management» führt.»

Foto: zug



ERFOLGREICHE VERBINDUNG

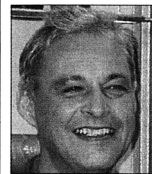
Christian Rey, Präsident von hotellerieuisse, überreichte in Adelaide die Diplome.

GLOSSE

Skandal

HANSPETER GSELL*

Der Genfer Agronom und Nationalrat John Dupraz entzündete sich letzte Woche persönlich, rief laut «Skandal!» und griff masslos in die parlamentarische Werkzeugkiste! Da wurde doch tatsächlich



den vornehmlich welschen Offizieren der Territorialdivision 1 anlässlich eines Rapports in Spiez kalifornischer Wein eingeschenkt. Dupraz vermutete sofort Verrat am hehren Vaterland, an einheimischer Scholle und an eidgenössischen Weinbauern. Und so befasste sich pflichtgemäss der Bundesrat mit diesem neuesten Fall von Wehrkraftzersetzung.

Er schob die Schuld natürlich sofort weit von sich und ordnete den Kantinenbetreiber als mutmasslich takt- und gedankenloses subversives Element. Der Kantinier als Dritter Mann in der Fünften Kolonne der kalifornischen Weinbauern? Dieser Vermutung widerspricht die Tatsache, dass zum Aperitif ein truppentauglicher und somit artgerechter Weisswein vom Genfersee eingeschenkt wurde. Eine manchmal gut unterrichtete Quelle vermutet jedoch Vetterwirtschaft unter Obristen: Der Wein stamme nämlich möglicherweise aus dem Weinberg eines hohen Offiziers besagter Division! Also doch ein Skandal? Noch wissen wir nicht, ob uns nur eine neue Jeanmaire-Affäre bevorsteht oder ob ein Mirage-Skandal unser Land erschüttern wird. Oder handelt es sich nur um eine reaktionäre Ménage à Vins im Sperrbezirk der kalifornischen Weine?

Der einzige Skandal ist wohl die Tatsache, dass sich ein ganzes Parlament samt Bundesrat mit solchen weinseligen Absurditäten beschäftigen muss.

* 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

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

Gegründet 1892

Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Morbijustrasse 130
Postfach
3001 Bern

Leitung Medien:
Christian Hodler

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

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

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

Milestone: Dr. Peter Köhler (PK).

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

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

Korrektur: Paul Le Grand.

Korrespondenten: Kaija Hassenkamp (HAS), Paris;
Gerhard Leeb (GL), Tessin; Heibert Furtcher (HF), Wien;
Mania Pütz-Willens (MAP), München; Franziska Richard
(FR), Basel; Georg Uebauer (GU), Frankfurt; Gregor Waser
(GW), Zürich; Robert Wildi (RW), Zürich.

Verlag:
Verlagsleitung: Iris Strebel
Abonnemente: Nadine Blum, Anna-Lisa Casulaci,
Stelleninserate: Matthias Beyerle, Marc Moser,
Geschäftsanzeigen: Iris Strebel (Verkaufsführung a.),
Roger Stemmer, Brigitte Weber.
Innendienst: Marc Moser.

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-Direktoren
und -Direktoren (VSTD)
– Schweizer Vereinigung
diplomierter Tourismusexperten (TOUREX)
– Vereinigung Diplomierter Hoteliers-
Restaurateurs (SVH) (VDH)
– Hospitality Sales & Marketing Association
(HSM) Swiss Chapter
– Swiss Congress & Incentive Bureau (SCIB)
– Swiss Partner für den Tourismusismus
– Verband Schweizer Badekurorte (VSB)
– Schweizer Kurhäuser (SKH)
– Swiss International Hotels (SIH)
– Amicale Internationale des Sous-Directeurs et
Chefs de Réception des Grands Hôtels (AICR).

Kontakte:

Adresse:
Morbijustrasse 130,
Postfach, 3001 Bern.
Redaktion: (Leserbriefe, People, usw.)
Tel. 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24,
E-Mail: ht@swiss-hotels.ch.
Abonnemente:
Tel. 031 370 42 41, Fax 031 370 42 23,
E-Mail: abo@swiss-hotels.ch.
Stelleninserate:
Tel. 031 370 42 42, Fax 031 370 42 23,
E-Mail: inserate@swiss-hotels.ch.
Geschäftsanzeigen:
Tel. 031 370 42 43, Fax 031 370 42 23,
E-Mail: inserate@swiss-hotels.ch.
Internet: www.swiss-hotels.ch
Für unverlangte Manuskripte und Sendungen
wird jede Haftung abgelehnt.



SUISSE TOURISME / Le site www.MySwitzerland.com permettra à l'avenir de choisir sa station selon des critères individuels. **PAGE 2**



VINS VAUDOIS / Gros plan sur les recettes à succès de Charles Rolaz ou «Comment faire mieux avec moins». **PAGE 5**

Cahier français

hotel+tourismus revue

ECONOMIE VALAISANNE

Le tourisme, mais pas seulement

Avec sa stratégie du développement sur 15 ans présentée la semaine dernière, le Valais veut modifier le profil de l'économie valaisanne.

DANIELLE EMERY MAYOR

Le Conseil d'Etat et le Développement économique du Valais (DEVS) viennent d'édicter dix axes prioritaires pour orienter l'économie du canton*. «A l'extérieur, le Valais a la réputation de région agricole et touristique. Nous devons changer cette image qui ne correspond pas à la réalité», affirme Léonard Favre, directeur du DEVS.

HÉBERGEMENT À HAUTE VALEUR AJOUTÉE

Cette stratégie publiée par le Conseil d'Etat fait que ce dernier ne pourra plus se dérober. Dans un Valais où la tendance était celle de l'arrosage, «on fixe maintenant des priorités». L'Etat s'engage à favoriser la mise en place de moyens permettant une promotion efficace de la destination Valais et des sept pôles géographiques qu'il a défini. Il parle aussi de regroupement des infrastructures: «Des instruments seront mis en place pour encourager et soutenir ces collaborations ou fusions entre les petites et moyennes remontées mécaniques d'une même domaine skiable».

AMÉLIORER LA QUALITÉ DANS L'HÉBERGEMENT

Le texte relatif à ces dix axes prioritaires affirme le besoin d'améliorer la qualité dans l'hébergement, «notamment du personnel dans l'hôtellerie», souligne Léonard Favre. L'Etat souhaite favoriser l'occupation des résidences secondaires (grâce notamment à la défiscalisation partielle ou complète de certains revenus locatifs). Le texte évoque l'organisation de grandes manifestations internationales (coups de monde de ski) et suggère d'étudier l'opportunité d'une candidature pour les Jeux olympiques d'hiver de 2014 ou de 2018, afin de promouvoir le Valais à l'étranger. Le canton veut encore améliorer la connexion par le rail avec l'aéroport de Milan-Malpensa et «positionner l'aéroport de Sion en tant que «hub» pour l'aviation d'affaires». Ce dont le tourisme profiterait pleinement.

* Ces dix axes figurent sous www.vs.ch/devs

HÔTELLERIE

Les places d'apprentissage sont plus nombreuses que les apprentis

Le nombre de places d'apprentissage disponibles dans l'hôtellerie a enregistré une hausse cette année, le nombre d'apprentis a en revanche légèrement diminué. Du coup, la recherche d'apprentis s'avère parfois bien difficile. Surtout dans les régions périphériques.

LAURENT MISSBAUER

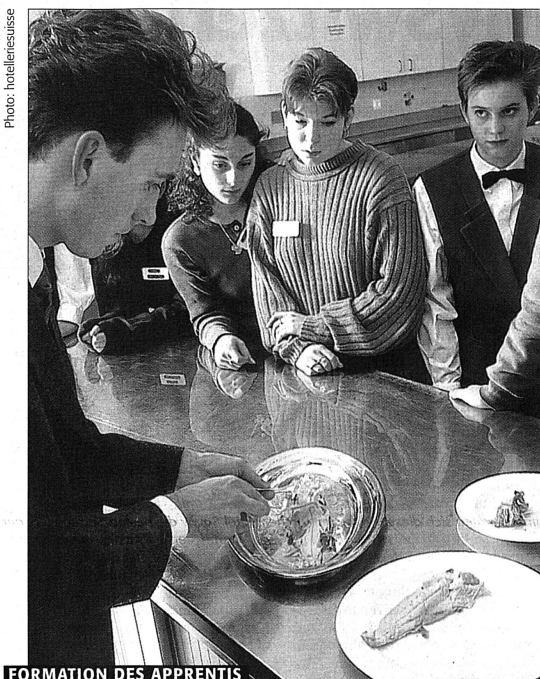
La problématique de l'apprentissage a fait à différentes reprises les gros titres des journaux en Suisse. Il y a un peu plus d'un mois, le Département fédéral de l'économie évaluait à 5000 le nombre de places d'apprentissage vacantes sur le plan suisse. Quant aux syndicats, ils estimaient également à 5000 le nombre de jeunes qui n'avaient pas encore trouvé de place d'apprentissage.

Le problème, selon plusieurs observateurs, c'est que les places vacantes ne correspondent pas aux souhaits des jeunes. Ces derniers rêvent d'informatique et on leur propose un apprentissage de maçon ou de cuisinier. Ceci dit, la situation est loin d'être catastrophique dans l'hôtellerie. Les chiffres d'Hotel & Gastro Formation, l'institution à travers laquelle les associations faitières mènent leur politique de formation, indiquent clairement que le nombre d'apprentis dans la branche est resté stable au cours de ces cinq dernières années.

UNE «LÉGÈRE» DIMINUTION DU NOMBRE D'APPRENTIS

La pénurie du début des années nonante, avec moins de 5000 apprentis, ne semble être ainsi qu'un mauvais souvenir. Le nombre d'apprentis, qui suivent les cours professionnels intercantonaux de cuisinier, de sommelier, d'assistant d'hôtel et d'assistant en restauration et en hôtellerie, est en effet toujours compris, bon an, mal an, entre 7500 et 8000 (7349 en 1998, 7994 en 1999, 8202 en 2000, 8004 en 2001 et 7589 en 2002).

Cette stabilité est d'ailleurs confirmée aussi bien par Nicolas Dévaud, du service romand du marketing de la relève d'hôtelleriesuisse, que par Anne-Lise Martin, à la bourse des places d'apprentissage en Suisse romande d'hôtelleriesuisse et de Gastro-



FORMATION DES APPRENTIS

Le nombre d'apprentis dans l'hôtellerie et la restauration a reculé de 6% en 2002, à l'exception des assistants en restauration et hôtellerie qui sont passés de 564 à 618.

Suisse: «Il n'y a pas vraiment eu de changements notables au niveau du nombre d'apprentis», remarque le

premier nommé. «Nous avons constaté une légère diminution du nombre d'apprentis, mais le nombre d'hôtels

et de restaurants qui forment les apprentis reste stable», constate Anne-Lise Martin qui dispose d'une vue globale de la situation. C'est en effet elle qui est chargée de recueillir auprès de 1120 établissements le nombre de places d'apprentissage qu'ils mettent à disposition. Le questionnaire relatif aux places d'apprentissage disponibles pour l'été 2004 est d'ailleurs parti la semaine passée.

TROUVER DES APPRENTIS MOTIVÉS N'EST PAS FACILE

Au niveau de la difficulté à trouver des apprentis, il convient de nuancer. Les établissements situés dans les grandes villes, telles que Genève ou Lausanne, ont nettement moins de difficultés à trouver des apprentis que ceux situés dans les régions périphériques. Jean-Yves Drevet, directeur de l'Hôtel La Maison du Prussien à Neuchâtel, confirme ainsi qu'il est toujours à la recherche d'un apprenti pour le service: «Tant que les professions de l'hôtellerie ne seront pas mieux valorisées, il sera toujours difficile de trouver des apprentis motivés. Il y a, à ce sujet, un grand travail de sensibilisation à mener auprès des orienteurs professionnels», relève-t-il.

Pierre-Alain Leresche, directeur du Chalet Royal à Vevey, abonde dans le même sens: «C'est souvent le parcours du combattant pour trouver des apprentis motivés. Il est vrai toutefois qu'un hôtel en ville, ouvert à l'année, trouvera plus facilement des apprentis qu'un hôtel de saison comme le nôtre. Mes précédentes expériences, tant à Vevey qu'à Yverdon, m'ont toutefois appris qu'il s'agit toujours d'une tâche ardue.»

Le recul du nombre d'apprentis devrait être enrayer à l'avenir

Le fait qu'il est plus aisé de trouver des apprentis motivés à Genève ou à Lausanne plutôt qu'à la montagne ou dans des régions périphériques nous a été confirmé par plusieurs interlocuteurs. Parmi eux, Patricia Sarraz, responsable du personnel à l'Hôtel Mirabeau à Lausanne, relève que l'établissement où elle travaille depuis quatorze ans, n'a jamais eu de difficulté à trouver des apprentis: «Dès la réception du questionnaire d'hôtelleriesuisse qui nous demande d'indiquer les places d'apprentissage et de stage préprofession-

nel que nous offrons, nous le remplissons. Ensuite, nous concluons un contrat d'apprentissage avec les jeunes qui nous ont fait la meilleure impression lors du stage préprofessionnel.»

L'attrait des villes est indiscutable et les régions périphériques en souffrent, confirme Christian Santschi, membre de la direction d'hôtelleriesuisse en charge de la commission de la formation professionnelle. Le «léger recul» du nombre d'apprentis constaté cette année dans la branche devrait toutefois être enrayer à l'avenir. Beaucoup

de professionnels fondent en effet de grands espoirs dans l'introduction, en 2005, de nouveaux apprentissages dans l'hôtellerie et la restauration car ceux-ci offriront notamment la possibilité d'effectuer une maturité professionnelle. Il s'agit là d'une mesure non négligeable dans l'optique d'une revalorisation des professions de la branche. Une autre mesure a été la mise sur pied, il y a dix mois, d'un séminaire sur les professions de l'hôtellerie qui a réuni à Berne une quarantaine d'orienteurs professionnels. **LM**

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

hoteljob

LE SPECIALISTE DU PLACEMENT

hôtellerie suisse

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

vanBaerle

Des hôtes satisfaits, des clients satisfaits!

Vaisselle Cuisines Textiles Engers Ambiance

van Baerle & Cie AG
Schulzenmattstrasse 2 · 4142 Münchenstein
Tel. 061 415 91 11 · Fax 061 415 92 22
<http://shop.vanbaerle.ch>

Micros Fidelio

Hôtel Cailler, Genève

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

CHECK IN DATA

Label de qualité, un nouveau cours

Lausanne. Un cours du Label de qualité pour le tourisme suisse du niveau I aura lieu à Lausanne les jeudi 27 et vendredi 28 novembre. La deuxième journée de ce cours offrira la possibilité aux «Quality-Coaches», qui ont déjà été formés, de rafraîchir leurs connaissances par le biais d'un cours d'un demi-jour. Ce cours aura notamment pour but d'aider les «Quality-Coaches» à renouveler leur Label de qualité. **LM**

Des thèmes touristiques

Grand Conseil valaisan. Les députés valaisans abordent cette semaine plusieurs thèmes liés au tourisme. Dominique Savioz demande que soit implantée une signalisation portant l'inscription de bienvenue aux portes du canton: «Il me semble important de profiter de toutes les opportunités qui nous présentent sous un angle convivial.»

Alors que l'Etat prône l'étude d'une candidature aux JO, le député Ignaz Imboden déposait en juin 2002 une in-

terpellation développée ces jours-ci pour que le gouvernement édicte une stratégie claire pour ces manifestations d'envergure.

Le postulat d'Andreas Wyden sur les régions périphériques a également été traité. Il demande de réfléchir aux possibilités légales pour soumettre à la taxe de promotion touristique, par exemple, les propriétaires d'appartement non mis en location, ceci afin de «garantir une survie à long terme des localités de vacances.» **DEM**

Tunnel de Glion: avis touristiques

Montreux. A la faveur de travaux préparatoires, les automobilistes vaudois et valaisans ont pu tester «in situ», la semaine dernière, les perturbations qu'engendreront les fermetures, pour réfection, des tubes du tunnel de Glion/Montreux.

Avec pour constat des temps de trajet parfois doublés aux heures de pointe entre Villeneuve et Vevey, alors même que le trafic était considéré comme «normal», sans grande migration touristique. Ce qui n'est pas sans créer quelques

craintes pour la poursuite des travaux.

Deux élus, le Vaudois Charles-Pascal Ghiringhelli, d'Aigle, et le Valaisan Enrique Caballero, directeur de Chablais Tourisme, ont ainsi annoncé qu'ils allaient déposer devant leur parlement respectif une motion urgente demandant le report des travaux (dès avril 2004, pour 15 mois), en attendant la mise en service d'un troisième tunnel à créer.

Pour eux, il en va de la santé du tissu economico-touris-

tique des Alpes vaudoises et du Valais.

Autre approche du problème, celle de Charles-André Ramseier, directeur de l'OTV. Pour lui, il serait en effet judicieux que les milieux touristiques puissent profiter d'une partie de la somme prévue au budget pour l'information, soit 500 000 francs, afin d'informer les hôtes vacanciers dans ces régions.

«Bien menée, dit-il, l'opération pourrait même s'avérer positive.» **JJE**

SOMMETS DU TOURISME

Plus de volet genevois

Intéressants, mais peu courus, les 5e Sommets du tourisme abandonneront cette année Genève pour se réunir uniquement à Chamonix.

MIROSLAW HALABA

Contrairement aux dernières éditions, les Sommets du tourisme ne s'ouvriront pas cette année à Genève. Malgré la qualité des intervenants et l'importance des sujets traités, la participation (environ 300 personnes) s'est révélée trop faible pour assurer un financement satisfaisant, ce qui a donc incité les organisateurs à se réunir uniquement à Chamonix où se tenait jusqu'ici la seconde partie du sommet. «2003 sera une année transition», indique François Bryand, le directeur de Genève Tourisme, dont l'office se chargeait de l'organisation du volet genevois.

Comme on entend bien poursuivre l'expérience, le comité scientifique, à la tête duquel figure le professeur Peter Keller, doit plancher sur une nouvelle formule qui pourrait être mise en place en 2004. «Une idée serait d'alterner les villes d'accueil du sommet, Genève ou Chamonix. On parle aussi d'associer Turin», explique François Bryand. Les sommets 2003, qui auront lieu du 3 au 5 décembre, n'en poursuivront pas moins l'objectif initial de cette manifestation, à savoir: «analyser tous les aspects du développement durable du tourisme».

On constate, en effet, qu'un nombre croissant de tâches, qui étaient initialement dans le champ d'activité des pouvoirs publics, sont déléguées au secteur privé par le biais de concessions, de contrats des prestations et de coopérations. Le débat inaugural tentera de répondre à la question: «Peut-on maîtriser la dynamique touristique?». Il se tiendra en présence d'un membre du gouvernement français, la secrétaire d'Etat au développement durable, Tokia Saïfi.

www.sommets-tourisme.org

MÉLI-MÉLO

Vacances pour pères seuls

Reka. A l'occasion de son 50e anniversaire, Vacances Reka - l'organisation de la Caisse suisse de voyage Reka spécialisée dans les vacances familiales - propose, pour la première fois, un séjour de deux semaines, à des prix spéciaux, dans son village de vacances à Wildhaus (SG), aux pères élevant seuls leurs enfants. Jusqu'ici, un telle offre n'était destinée qu'aux mères seules. **MH**

SUISSE TOURISME

MySwitzerland.com innove

Dans un mois, les visiteurs du site Internet de Suisse Tourisme pourront rechercher la station d'hiver qui correspond le mieux à leurs goûts. Une innovation.

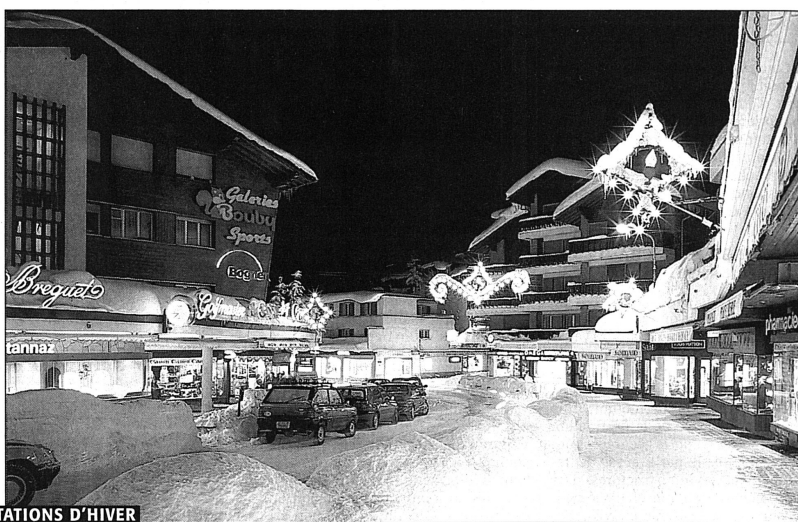
MIROSLAW HALABA

MySwitzerland.com, le site Internet de Suisse Tourisme, fait constamment l'objet d'améliorations. Ce sera notamment le cas pour cet hiver. A partir du 6 novembre, en effet, date du lancement officiel de la saison hivernale, les visiteurs du site pourront rechercher la station d'hiver selon des critères individuels, à savoir les activités sportives dans la station, les infrastructures à disposition, le thème (bien-être, familles, etc.). Jusqu'ici, l'internaute devait procéder par sélections successives en partant de la carte de la Suisse, ce qui demandait une certaine connaissance du pays, fait remarquer Laurence Gabriel, attachée de presse pour la Suisse romande. Trente-sept stations, partenaires de la campagne d'hiver de Suisse Tourisme, seront partie intégrante de ce moteur de recherche. Actuellement, seul l'Automobile-club allemand (ADAC) dispose d'un outil de recherche similaire. A noter que les autres stations continueront, bien entendu, d'être présentes sur le site, de même que le système de recherche proposé jusqu'ici.

DE NOUVEAUX «BONS TUYAUX»

D'autres nouveautés apparaîtront sur le site début novembre. Les webcams pourront ainsi être appelées à partir de la barre de navigation de gauche. Actuellement, 834 caméras de

Photo: Crans-Montana Tourisme



STATIONS D'HIVER

Dès le 6 novembre, les internautes pourront choisir selon des critères individuels leur station d'hiver sur MySwitzerland.com.

ce type sont actives sur le site de Suisse Tourisme. Sur le plan de l'offre, quelque cent nouveaux «bons tuyaux» viendront s'ajouter à ceux de l'hiver précédent qui restent d'actualité. Quant aux amateurs de jeux en ligne, ils pourront, comme l'an passé, se livrer à un questionnaire sur l'hiver en Suisse. De nouvelles questions et de nouvelles photos remplaceront celles de l'hiver 2002/2003. Ce jeu, auquel 31 403 personnes avaient pris part l'an passé, donne lieu à un concours. Vingt prix avaient été attribués dont un était une semaine dans une station d'hiver

pour deux personnes dans un hôtel de quatre ou de cinq étoiles.

UN SITE TOUJOURS PLUS CONSULTÉ

Le lancement officiel de la saison d'hiver, qui coïncidera donc avec les nouvelles pages d'information de MySwitzerland.com, sera marqué par l'organisation de deux conférences de presse, l'une à Lausanne et l'autre à Zurich. Des manifestations publiques auront par ailleurs lieu les 6 et 7 novembre dans les gares de Zurich, de

Berne et de Lausanne. Comme la plupart des sites Internet, celui de Suisse Tourisme connaît un succès croissant. En août, il avait ainsi accueilli 3314 visiteurs suisses par jour, soit 50% de plus qu'en août 2002. Depuis le début de l'année, le nombre moyen quotidien de visiteurs, toute origine confondue, est de 23 840. Pour ce qui est de la répartition géographique, les internautes helvétiques sont les plus nombreux. En août, ils représentaient 33,4% du total. Ils étaient suivis par les Américains (18,8%) et les Allemands (14,1%).

SAILLON (VS)

L'OT a déjà prouvé son utilité

Un an après son ouverture et bien qu'il soit encore en période de test, l'Office du tourisme (OT) de Saillon est déjà devenu indispensable. Premier bilan.

GENEVIÈVE ZUBER

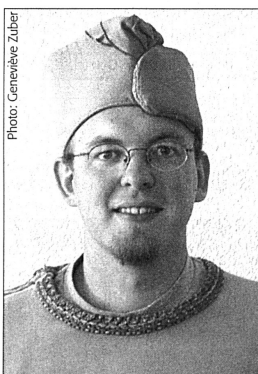
Des fêtes médiévales à succès (plus de 30 000 entrées au début du mois d'octobre), un centre de wellness, les différentes attractions concoctées au tour de Farinet: Saillon, localité située entre Martigny et Sion, ne cesse de développer son aura touristique, d'autant qu'elle se vend aussi comme capitale de l'asperge et de la courge. «Saillon ambitionne en fait de devenir une véritable station de plaine, avec une prise en charge des hôtes la plus complète possible», explique Cédric Luisier, le

directeur de l'office du tourisme. Hormis les villes, les stations de plaine sont suffisamment rares en Valais pour qu'on s'y intéresse.

Avec son bourg médiéval, ses eaux thermales, Saillon a été particulièrement gâtée par la nature et la culture. Un tourisme doux totalisant, lors du dernier exercice, près de 100 000 nuitées, s'y est développé, porté par le marketing du centre de wellness (1300 des 1500 lits touristiques). De ce fait, le tourisme représente 55% du produit intérieur brut de Saillon.

Dans ces conditions, quelle est l'utilité de l'office du tourisme inauguré en 2002? «Ce qui a changé, c'est l'accueil des hôtes», répond Cédric Luisier. En quelque dix mois, le bureau a reçu 6000 personnes en quête de renseignements, avec des pointes de 70 à 80 personnes par jour. D'autre part, Saillon est désormais dotée

Photo: Geneviève Zuber



«Saillon veut être une station de plaine», relève Cédric Luisier, le directeur de l'OT.

d'une documentation globale sur l'offre touristique de la station, parmi laquelle figure notamment un guide de l'hébergement. Ajoutons qu'un site Internet touristique est en voie d'achèvement et que l'OT a développé un service de communication avec les médias.

Autre nouveauté: un programme d'animations dans le bourg. Une trentaine d'événements y ont été organisés cet été. Au plan administratif, enfin, de l'ordre a été mis dans l'encaissement et la gestion des taxes de séjour, désormais professionnalisées et informatisées. L'Office du tourisme de Saillon tourne avec un budget modeste, limité à 10 000 francs pour le secteur publicité, mais il a d'ores et déjà prouvé son utilité et, dans un an et demi, à la fin de la période-test, il devrait passer l'examen final sans problème.

Les prix s'enfoncent

Chasselas. Le marché du chasselas est encore lourd: les négociants trainent des stocks des années de récolte excédant la consommation, soit les années 1999 et 2000. A la fin de l'année 2002, le surplus de près d'une demi-récolte restait encore à écouler... Certains négociants ont donc procédé à des opérations de déstockage massif.

La semaine dernière, des vigneron genevois sont allés protester au supermarché Carrefour de Vernier de cet état de fait. La vente de chasselas ro-

mand à prix cassé – en l'occurrence 2,45 francs la bouteille... – nuit à l'image du vin blanc indigène, que les Suisses consomment de moins en moins, et empêche les prix de remonter.

Il s'agit là d'un cercle vicieux qui atteint son paroxysme cette année: malgré un millésime 2003 de grande qualité, bien maîtrisé (15% de chasselas en moins, selon les premières estimations), les prix payés aux vignerons restent en-dessous des coûts de production dans plusieurs régions. **PT**

Le dossier des statistiques avance

Berne. Le dossier du maintien de la statistique de l'hébergement a fait quelques pas en avant. Ainsi, la semaine dernière, le Conseil des Etats a accepté, par 14 voix contre 6, une recommandation destinée au Conseil fédéral proposée par l'Obwaldien radical, Hans Hess.

Dans son argumentation, ce dernier a insisté sur l'importance de la statistique de l'hébergement comme instrument de gestion. Il a été soutenu par le Tessinois Dick Marty, prési-

dent de Suisse Tourisme, qui a notamment fait remarquer que le tourisme devait avoir un instrument pour mesurer l'impact des fonds octroyés à Suisse Tourisme et investis dans le marketing.

Le conseiller fédéral Pascal Couchepin a repris la balle du marketing au bond pour la renvoyer aussitôt. Pour lui, il ne s'agit pas de supprimer toutes les statistiques touristiques, mais la partie seulement qui est utilisée à des fins de marketing. Une telle statistique relève, a-t-

il indiqué, de l'initiative privée. Cette réponse et les discussions qui sont en cours dans la branche tendent à montrer que l'on s'achemine vers une solution semi-privée. Celle-ci irait plus loin que la solution minimale par échantillonnage qui n'apporterait rien à la branche et dont il a été question ces derniers mois.

La Fédération suisse du tourisme mènera, la semaine prochaine, des pourparlers dans ce sens avec l'Office fédéral de la statistique. **MH**

hoteljob Lausanne en ligne

Lausanne. Depuis la mi-septembre, hoteljob à Lausanne, le service de placement et de conseils en ressources humaines d'hotelleriesuisse, propose sur Internet – à l'instar d'hoteljob à Berne – les emplois vacants dans l'hôtellerie et la restauration. Ce service, que l'internaute peut obtenir à l'adresse www.hoteljob.ch, est destiné aussi bien aux employés qu'aux employeurs. **MH**

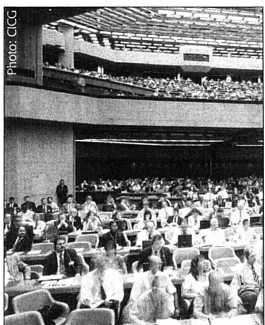
«GENÈVE INTERNATIONALE»

Action pour sensibiliser les Genevois

Des sets de table seront distribués aux hôteliers et restaurateurs pour sensibiliser les Genevois à l'importance de la «Genève internationale».

■ **MIROSLAW HALABA**

Quelque 33 000 fonctionnaires internationaux vivent et travaillent pour ce qu'on appelle communément la «Genève internationale». Ceux-ci ont cependant le sentiment que les organisations qui les emploient sont méconnues par le grand public genevois. Or, leurs activités sont précieuses, puisqu'elles rapportent, directement ou indirectement, au canton de



Précieuse pour l'économie genevoise, la «Genève internationale» serait mal connue des Genevois.

Genève plus de 5 milliards de francs par année. C'est donc pour remédier à cette situation que le Centre international de conférences Genève (CICG) et la Fondation pour Genève ont mis sur pied, avec le soutien notamment du Département fédéral des affaires étrangères, de l'Aéroport international de Genève et de Genève Tourisme, une campagne destinée à sensibiliser la population genevoise à la «Genève internationale».

Pour ce faire, ils ont créé un set de table qui présente un panorama des principales organisations internationales qui ont un siège dans la Cité de Calvin. Un million de sets seront ainsi distribués aux restaurateurs et aux hôteliers genevois. L'opération démarra le 12 octobre à l'occasion de Telecom et se terminera le 15 décembre, soit trois jours après le Sommet mondial de la société de l'information qui se tiendra durant trois jours à Genève.

Pour rendre l'action plus attrayante, les organisateurs ont joint au set de table un talon-réponse pour un concours dont le prix est un séjour pour deux personnes à New York, séjour durant lequel sera organisée une visite des bâtiments de l'Organisation des nations unies.

TOURISME DES JEUNES

En quête de reconnaissance

«Les milieux hôteliers et touristiques doivent mieux prendre en compte nos spécificités», ont revendiqué trois représentants du réseau des «Backpackers» face à Charles-André Ramseier, le directeur de l'OTV, lors du «Mercredi du tourisme» de la semaine passée.

■ **JEAN-JACQUES ETHENOZ**

En des termes différents, c'est une revendication commune qu'ont exprimée Anne-Marie Elmiger, du Lausanne Guesthouse, Gaudenz Dorta, du Jeunôtél à Lausanne, et François Commend, gérant du Riviera Lodge à Vevey. Tous trois en effet souhaitent une meilleure reconnaissance du phénomène «Backpackers» par les partenaires touristiques et politiques. «Nous sommes des acteurs touristiques et hôteliers à part entière et nous regrettons que notre existence ne soit pas toujours reconnue à sa juste valeur», a ainsi revendiqué François Commend citant l'exemple de la région Montreux-Vevey où les nuitées de l'Auberge de Jeunesse et le Riviera Lodge représentent 5% du volume global.

Autre exemple pour lui, affilié à hotelleriesuisse, son établissement est classé dans la catégorie sans étoile ce qui ne correspond en rien à la réalité et il a fallu attendre six ans pour qu'une appellation spécifique soit introduite, soit «Backpackers Lodge», qui figurera dans le prochain Guide suisse des hôtels mentionnera. Car

Photo: Jean-Jacques Ethnoz



RIVIERA LODGE

Les «Backpackers», ici le Riviera Lodge de Vevey, sont des établissements dont l'importance n'est pas négligeable pour les touristes disposant d'un budget serré.

«même à petits prix, nous revendiquons une étiquette de qualité» souligne pour sa part Anne-Marie Elmiger.

Ouvert il y a deux ans, à deux pas des quais de la gare de Lausanne, le Lausanne Guesthouse est d'ailleurs considéré comme un modèle du genre: chambres doubles avec salle de bains, chambres à quatre lits avec bloc sanitaire complet, salon, cuisine pour les clients, terrasse, jardin avec barbecue et buanderie. Or les préoccupations sont les mêmes que celles des autres hôteliers. «Nous devons nous aussi trouver l'adéquation entre variété des prix, qualité et rendement. Nous devons aussi assurer la pérennité de nos entreprises», déclare Gaudenz Dorta, dont le Jeunôtél, à Vidy est une entreprise (SA) strictement privée, propriétaire de ses murs, alors que les deux autres sont des bâtiments en gérance.

Et ce n'est pas uniquement à l'hôtellerie que cette quête de reconnaissance s'adresse. «Les milieux touristiques devraient mieux prendre en compte nos spécificités et nos besoins», assurent-ils, sans manquer une pointe contre la politique qui veut encore qu'un «low budget» soit astreint aux mêmes tarifs pour la taxe de séjour qu'un palace.

Charles-André Ramseier, qui a parfois dû tempérer le débat, s'est pour sa part défendu de toute volonté d'ostracisme de la part du monde touristique. «Certes, il a fallu du temps pour intégrer les offres «backpackers», a relevé le directeur de l'Office du tourisme du canton de Vaud. «Mais c'est le temps qu'il a fallu au réseau pour s'implanter en Europe continentale alors qu'il existe depuis 20 ans en Nouvelle-Zélande et dans le monde anglo-saxon.»

ECOLE HÔTELIÈRE D'ADELAÏDE

Contrat renouvelé pour dix ans

Le contrat qui lie hotelleriesuisse à l'Ecole hôtelière d'Adélaïde, en Australie, a été renouvelé au mois de septembre pour dix nouvelles années.

■ **LAURENT MISSBAUER**

La signature du nouveau contrat a eu lieu en présence de Christian Rey, le président d'hotelleriesuisse, et de Jean-Michel Illi, membre de la direction d'hotelleriesuisse en charge du dossier.

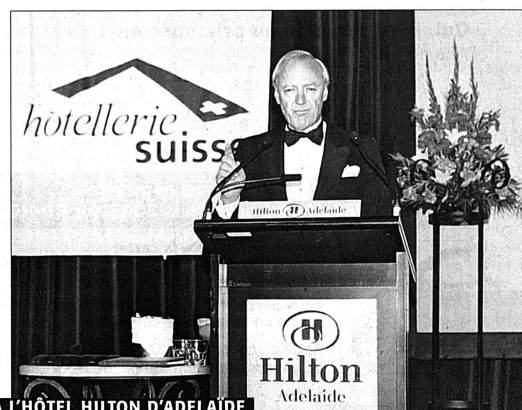
«Lors de notre court séjour en Australie, sur invitation de nos partenaires à l'occasion du 10e anniversaire de notre collaboration, nous avons pu nous rendre compte de l'excellente qualité du tout nouveau campus, des moyens pédagogiques et des cours menant au Swiss Hotel Association Diploma in International Hotel Mana-

gement» après trois années d'études», a relevé Jean-Michel Illi.

«Ce séjour a également été marqué par des échanges intéressants avec le président des hôteliers australiens et par la remise d'un diplôme d'honneur à hotelleriesuisse de la part de la ministre australienne de l'éducation en reconnaissance des dix premières années de fructueuse collaboration dans le domaine de la formation en management hôtelier», a encore ajouté Jean-Michel Illi.

Quant à Christian Rey, il a remis le diplôme de la Société suisse des hôteliers (SSH) à 58 étudiants arrivés au terme de leurs trois ans d'études en management hôtelier. Il est à relever que le diplôme décerné par l'Ecole hôtelière d'Adélaïde est l'équivalent de ceux remis par les deux autres écoles de management hôtelier qui sont sous contrat avec hotelleriesuisse, à savoir les deux écoles hôtelières de Bluche, en Valais, et de Marbella, en Espagne.

Photo: hotelleriesuisse



A L'HÔTEL HILTON D'ADELAÏDE

Le président d'hotelleriesuisse Christian Rey, lors de la soirée de gala qui a marqué le 10e anniversaire du contrat qui lie l'Ecole hôtelière d'Adélaïde à hotelleriesuisse.



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 la publication d'hotelleriesuisse



hotel+tourismus revue

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

- | | |
|------------------------------|-----------------------------------|
| ❶ Abonnement à l'essai (10x) | Fr. 25.- (au lieu de Fr. 43.00) |
| ❷ Abonnement annuel | Fr. 145.- (au lieu de Fr. 219.30) |
| ❸ Abonnement de deux ans | Fr. 255.- (au lieu de Fr. 438.60) |

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 _____

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 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.

VENDEMENTS VAUDOISES

Un millésime qualifié de «chilien»

Désormais enseignant à la Haute école spécialisée de Changins, l'œnologue Philippe Cortthay a cédé sa place dans la grande coopérative Uvavins à Tolochenaz (VD) à un jeune professionnel venu du Nouveau Monde. Le 2003 semble être fait pour lui!

PIERRE THOMAS

Si le «sorcier» Philippe Cortthay reste un précieux consultant, l'opérationnel de tous les jours échoit à Rodrigo Banto, 33 ans. Son grand-père maternel, ingénieur, était parti du canton d'Unterwald pour le Chili lors de la Première guerre mondiale de 1914-18. Le jeune œnologue, qui a notamment travaillé à Vigna San Pedro et trois ans chez Caliterra, la «joint venture» entre le Chilien Errazuriz et le Californien Mondavi, a donc un passeport suisse et est marié à une descendante d'émigrés allemands.

Le couple, qui a trois enfants, voulait revenir en Europe. C'est chose faite depuis quelques mois. Et voilà que l'œnologue rencontre des conditions de vendanges chiliennes! «Oui. On peut le dire. Grâce à la chaleur, garante d'une belle matière première et d'acidités très basses, des conditions que je connais très bien», explique l'œnologue d'Uvavins (420 hectares à La Côte vaudoise et 350 fournisseurs de vendanges).

S'il dit vouloir écouter d'abord et suivre la feuille de route de Philippe Cortthay, Rodrigo Banto a quand même surpris les vignerons quand il leur a dit, à la fin du mois d'août, de cueillir le sauvignon blanc «au pic aromatique». Alors qu'ils eussent préféré attendre plus de richesse en sucre... Vieux réflexes contre Nouveau Monde, il s'agit assurément d'un joli défi!

MÉLI-MÉLO

La vente de beaujolais est en chute libre

Face aux vins rouges plus gras, plus structurés, plus doux et plus boisés, le Nouveau Monde dame le pion aux vins traditionnels du Vieux-Continent. Le beaujolais, produit d'exportation français, est parmi les premiers à en souffrir. Mais pas seulement sur les marchés lointains... Ses exportations vers la Suisse se sont effondrées en quatre ans (1999-2002), au point que notre pays n'importait l'an passé que quelque sept millions de litres par an, contre 11 millions en 1999. Le vin en vrac a chuté de 39%, les «villages» de 50% et les crus de 34%. Quant au beaujolais primeurs, rituellement mis en marché le troisième jeudi de novembre, il accuse un déficit de 22% (800 000 litres, soit 200 000 de moins qu'en 1999).

PT

NOTA BENE

Prochaine page «Bon à boire»

La rubrique «Bon à boire» paraît tous les 2es jeudis de chaque mois. La prochaine parution est donc agendée au jeudi 13 novembre 2003.

MH

VINS SUISSES DE HAUTE QUALITÉ

«Comment faire mieux avec moins»

Les vins de domaines attachés à la maison à Hammel, à Rolle, cartonnent dans les dégustations: des liquoreux salués au niveau international, un chardonnay «champion suisse», des vins rouges au Guide Hachette. Voici la recette d'une prometteuse nouvelle garde vaudoise.

PIERRE THOMAS

Ils sont deux, Charles Rolaz, 43 ans, et Fabio Penta, 34 ans. Le premier est, par sa famille, propriétaire ou copropriétaire de plusieurs domaines à La Côte et dans le Chablais vaudois, sur une trentaine d'hectares. Le second est entré à 17 ans chez Hammel et a gravi tous les échelons de ce négociant: apprentissage de caviste puis brevet et maîtrise en viti-cœno à Changins. Leur aventure a commencé en 1995 avec trois barriques de chardonnay et de pinot noir. Cette année, près de 150 fûts de 114 à 600 litres sont sous la haute surveillance de Fabio Penta. L'éventail des vins s'est largement ouvert. Les cuvées, d'art et d'essai, deviennent, chaque année, plus importantes...

DES VINS ÉLABORÉS DANS UNE CAVE PARTICULIÈRE

S'agissant d'un patrimoine familial, la base, solide, était là. Ensuite, l'entreprise, où Charles Rolaz siège comme administrateur, a dû investir. Les vins de domaine ne sont pas élaborés dans les chais de la maison, mais dans une cave particulière, équipée de la réception des raisins à la mise en bouteille. Aujourd'hui, Charles Rolaz, venu du droit, tient un discours d'économiste: «Il est plus facile de vendre un vin rouge à 25 ou 30 francs qu'un chasselas à 20 francs». L'image actuelle du blanc indigène «basique», mais aussi sa nature, le condamnent à une «valeur ajoutée» limitée...

Pour réinvestir des sommes importantes dans la reconstitution du vignoble, les limitations volontaires de récolte, l'hygiène de cave, l'élevage en fûts de chêne, l'habillage en bouteilles élégantes et le marketing, il faut pouvoir vendre des flacons à un bon prix. Ainsi certaines spécialités, tels les liquoreux ou les assemblages rouges, gravitent autour des 35 francs. Du rarement vu dans le vignoble vaudois...

S'écartant de la voie helvétique traditionnelle, le duo Rolaz-Penta a

Photo: Pierre Thomas



DU CÔTÉ DE MONT-SUR-ROLLE

Dans les vignes du Domaine de Crochet, à Mont-sur-Rolle, Charles Rolaz (à dr.) et Fabio Penta sourient à l'avenir de leurs vins «nouveau style» et haut de gamme.

choisi des «cépages internationaux» pour «que nos vins soient reconnus sur le plan régional, national et international». Sans cette fausse modestie qui caractérise trop souvent les vignerons à l'ambition bridée, Charles Ro-

laz revendique «la satisfaction personnelle de se mesurer à des vins comme les meilleurs italiens et espagnols». Avec son œnologue, il croit, dans les rouges, «aux vins d'assemblage».

«Depuis ces cinq dernières années, où nous avons planté, à Mont-sur-Rolle comme dans le Chablais, du merlot, de la syrah et du cabernet franc et sauvignon, nous n'avons pas eu de problème de maturité. Il suffit d'avoir de la discipline dans le rendement, au maximum 35 hl par hectare (rédu: au lieu des 80 hl par hectare tolérés par les AOC), pour obtenir une forme d'assurance de la maturité phénologique», témoigne Charles Rolaz.

FOIN DE FAUSSE MODESTIE!

Ensuite, l'œnologue prend le relais: «Tous les domaines sont vendangés en caissettes, le raisin est trié deux fois, à la vigne et sur une table de tri à l'entrée de la cave. Je vinifie chaque parcelle séparément. Nous choisissons nous-mêmes les barriques chez quatre fournisseurs. Tout cela reste un travail profondément artisanal», explique Fabio Penta. L'évidence même: on chercherait en effet en vain un grand vin d'essence industrielle...

Une gamme où prime l'élégance

«Nous cherchons à favoriser la longévité des vins rouges qui se complexifient avec une garde de trois à cinq ans. Le corollaire, c'est le travail sur la concentration pour que ces vins supportent la barrique sans sacrifier ni le fruit, ni les tanins que nous voulons soyeux. Voilà pourquoi nous favorisons les macérations longues, jusqu'à vingt jours. Nous avons encore beaucoup à apprendre. Chaque année, c'est un recommencement, où il faut du doigté et de l'intuition. C'est ce qui fait l'intérêt de ce métier», relèvent Charles Rolaz et Fabio Penta.

Toute la gamme participe de cet effort: d'un «Domaine de Crochet» 2002, assemblage de 70% de gamay

et de 30% de pinot noir, vendu 10 francs et tiré à 10 000 exemplaires, à la «Cuvée Charles-Auguste» 2001, du même domaine de Mont-sur-Rolle, basée sur 60% de syrah, complétée par des cabernets, franc et sauvignon, et du merlot, à 35 francs et 2500 bouteilles.

En passant par la «Côte Rousse», assemblage voisin du précédent, mais du Domaine du Montet, à Bex ou le «Quatuor», à majorité de merlot, de même origine, auquel fait écho le «Sextuor», «melting pot» du domaine montois, au nez floral, aux notes de café torréfié, où les notes de fruits rouges se marient avec le boisé. Une signature de ces beaux vins. PT

VINS SUISSES

Auprès d'un grand distributeur

À l'enseigne de la Fête du vin et du raisin, un grand centre commercial de Crissier, dans la région lausannoise, accueille l'Organisme de promotion des vins suisses jusqu'au 18 octobre. Une première pour la branche viticole dans un tel environnement.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

Si, depuis quelques années, les vins suisses brillent régulièrement dans les concours internationaux, il n'échappe que, les dernières statistiques officielles le démontrent, leur consommation est en constante baisse en Suisse. Les initiatives vont cependant bon train pour y remédier

et mobilisent toutes les forces. L'initiative qui court jusqu'au 18 octobre et qui a débuté le 6 octobre à Crissier, près de Lausanne, mobilise même un grand distributeur de détail à l'enseigne de la Fête du vin et du raisin.

DES DÉMONSTRATIONS ET DES DÉGUSTATIONS

Sous la houlette de l'Organisme de promotion des vins suisses (OPVS ou Swiss Wine), la Coop accueille en effet les producteurs à Léman Centre, à Crissier. Vice-président de l'OVPS et directeur de l'Office des vins vaudois (OVV), Robert Crüll, coordinateur de la manifestation, la décrit ainsi: «Depuis quatre ans, le travail au sein de l'OVPS s'est beaucoup fédéré. Nous travaillons maintenant ensemble et c'est tout bénéfice pour la branche. Sur 2000 mètres carrés (le hall de Léman Centre), nous avons voulu

cette manifestation, non seulement comme celle du vin, mais aussi comme celle de la vigne et du raisin, en associant toutes les régions viticoles du pays.»

Et le programme est du genre alléchant: dégustations bien sûr, mais aussi démonstrations, cours d'initiation à la dégustation par Eric Duret, qui a été meilleur sommelier d'Europe en 1998 et qui intervient comme représentant de l'Ecole de Changins, séances de dédicace (Philippe Rochat présentera, en primeur, son nouveau livre), dégustation de moût pour les enfants, présentation des différents terroirs, etc. Et, pour la première fois, dans une manifestation de ce genre, tous les vins présentés pourront être achetés dans les rayons du grand magasin, ouverts pour l'occasion à d'autres produits qu'à son achalandage habituel. Si l'opération n'est pas une première (depuis 2001 elle a été

organisée à plusieurs reprises et sera encore à l'affiche à l'Igeho en novembre), elle plaît à Philippe Sublet.

UNE STRATÉGIE À LONG TERME

L'ancien directeur de l'Office du tourisme de Château-d'Ex, aujourd'hui directeur de Léman Centre (qui reçoit 60 000 clients par semaine), relève qu'une telle manifestation s'inscrit dans une stratégie à long terme. «Nous développons de nouveaux concepts d'animation pour nos grands centres», précise-t-il, «avec pour souhait d'abandonner le côté statique habituel. Pour nous, cette Fête du vin et du raisin se pose comme un événement-test.»

Pour les producteurs suisses, elle pourrait en tout cas s'avérer déterminante dans leur quête ou reconquête du marché intérieur.

La Suisse va se retirer de l'EUTO

Engelberg (OW). Le moins que l'on puisse écrire, c'est que le 28e congrès annuel de l'European Union of Tourist Officers (EUTO), à savoir l'Union européenne des directeurs d'offices du tourisme, qui s'est tenu du 2 au 5 octobre à Engelberg, ne s'est pas déroulé dans la meilleure ambiance qui soit.

La Suisse, de même que l'Allemagne, l'Autriche et l'Italie y ont en effet fait savoir qu'elles se retireraient de l'EUTO à la fin de l'année. «La ligne de conduite adoptée par

le président de l'EUTO, le Belge Erick van Dyck, s'est en effet trop éloignée de nos buts et de nos objectifs initiaux», a expliqué Eddy Peter, président de l'ASDT, l'Association suisse des directeurs d'offices du tourisme, et membre depuis 17 ans du comité de l'EUTO dont il a assuré, par le passé, la vice-présidence pendant trois ans.

Si l'ambiance de ce congrès d'Engelberg n'a pas été des meilleures, la qualité des conférences agendées au programme a été qualifiée d'excellente par

Eddy Peter. Parmi ces conférences, on relèvera avant tout celles de Christian Laesser et de Thomas Bieger.

Tous deux professeurs à l'Université de Saint-Gall, ils ont évoqué l'impact qu'avaient sur le tourisme les grandes manifestations sportives. Cela, aussi bien d'une façon générale, que d'une façon particulière avec l'analyse des récents Championnats du monde de ski de St-Moritz et de leurs conséquences pour le tourisme avant, pendant et après la manifestation. LM

La victoire finale à Savino Angioletti

Trophée Ruinart. Le titre de «Meilleur sommelier de Suisse 2003» a été décerné à Savino Angioletti lors de la finale qui a eu lieu lundi à Zurich, à l'Hôtel Savoy Baur en Ville. Né à Porrentruy, mais travaillant désormais à Lugano, au «Bottegone del Vino», Savino Angioletti (au milieu) a remporté la finale du Trophée Ruinart en s'imposant devant Christian Bock (à g.), du Relais & Châteaux Haus Paradis à Ftan (GR), et devant Mathieu Zimmermann, du Grand Hôtel Bellevue à Gstaad. LM



Savino Angioletti (au milieu), «Meilleur sommelier de l'année 2003».

LES GENS



Cette fois c'est officiel: **Nicole Houriet** quittera la direction de Jura Tourisme. La comité de l'association a en effet annoncé «qu'un règlement à l'amiable» avait été trouvé pour «mettre fin à ses rapports de travail». Nicole Houriet, qui était en congé de maladie depuis ce printemps, était entrée au service de Jura Tourisme en 1999. Son poste ne sera pas occupé «dans l'immédiat». Le comité a indiqué que durant la période transitoire il «s'impliquera davantage» dans la gestion des affaires courantes et les relations extérieures. Responsable du marketing, **Philippe Flottront**, continuera d'être la personne de contact «en étroite collaboration avec le comité». MH

Directrice des relations publiques du Montreux Palace, **Rahel Bigger-Morff** quittera son poste à fin octobre. Elle était au Montreux Palace depuis neuf ans et demi. Elle y a travaillé tout d'abord comme responsable du



«Harry's Bar» avant d'être appelée, en 1996, à la direction des relations publiques. Rahel Bigger-Morff devrait rester sur la Riviera, mais déclare ne pas avoir encore défini d'orientation pré-cise pour son avenir. JJE

MÉLI-MÉLO

Des dégustations «hôtelières» à Genève

Responsable de la cave du Mandarin Oriental Hôtel du Rhône à Genève, le sommelier Jean-Marc Guelpa organise un cycle de dégustations publiques, suivies d'un dîner. Au programme cet automne, après des blancs allemands et des «accords vins et fromages», un château du Bordelais, Malartic Lagravère, une valeur sûre de Pessac-Léognan qui s'affirme à nouveau, le jeudi 23 octobre, et un propriétaire et négociant bourguignon connu, Jean-Louis Trapet, de Gevrey-Chambertin, le jeudi 27 novembre. Présentation des vins et initiation à leur dégustation à 18 h 30 (35 francs), puis dîner accompagné des différents vins à 20 heures (125 francs). PT

GAULT MILLAU 2004

La palme à Rabaey, Ayer et Muraro

Gérard Rabaey, du «Pont de Brent», a été désigné «Cuisinier de l'année» par le guide Gault Millau. Pierre-André Ayer, «Le Pérolles» à Fribourg, et Jean-Bernard Muraro, au «Louis» à Lausanne, ont été respectivement sacrés «Promu» et «Découverte» de l'année.

Photo: Jean-Jacques Ethénaz



LE «CUISINIER DE L'ANNÉE» BIEN ENTOURÉ

Gérard Rabaey est entouré de Pierre-André Ayer (à g.) et de Jean-Bernard Muraro qui ont été respectivement désignés «Promu» et «Découverte» de l'année.

(2 toques), ce qui lui vaut le titre de «Promu de l'année».

L'«IMMENSE SATISFACTION» DE JEAN-BERNARD MURARO

La performance la plus remarquable est sans conteste à mettre à l'actif de Jean-Bernard Muraro, du «Louis» à Lausanne. A peine six mois après son ouverture à la place de l'Europe, à Lausanne, sa cuisine – un hommage à Louis Godio, dans un restaurant gastronomique voulu par... Louis Godio, le petit-fils – a été récompensée du titre de «Découverte de l'année».

«Nous avons y avons travaillé depuis le mois de novembre de l'année

dernière», a précisé Jean-Bernard Muraro. «Notre volonté était en effet d'ouvrir à la fin du mois d'avril dans un outil certes complètement neuf, mais néanmoins avec une brigade sélectionnée et parfaitement rodée. C'est une immense satisfaction de voir ce travail récompensé.»

Pas moins de 800 établissements figurent cette année dans le répertoire du Gault Millau Suisse, soit 29 de plus que l'année dernière. Dans l'édition 2004, 73 chefs ont vu leur note s'améliorer. En revanche, 51 d'entre eux ont vu leur cote perdre un point alors que 90 établissements figurent pour la première fois dans le guide. D'autre part, ce ne sont pas moins de 65 restaurants qui ont été retirés du guide.

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

La Suisse est de plus en plus appréciée pour les congrès. Les chiffres récemment publiés par l'International Congress & Convention Association (ICCA), à savoir l'Association internationale des organisateurs de congrès et de conférences, sont formels: la Suisse est de plus en plus appréciée en tant que destination pour organiser des congrès. Au niveau européen, elle est en effet passée de la 12e place en 2001 au 8e rang en 2002. Elle a ainsi accueilli 48 422 participants à l'occasion de 98 congrès. «Il s'agit là de 41 congrès de plus qu'en 2001», s'est réjouie Barbara Albrecht, la responsable du Switzerland Congress & Incentive Bureau (SCIB), le département MICE de Suisse Tourisme. Page 5

Un concept lucratif pour attirer la clientèle à la sortie du bureau. Ce qui marche depuis longtemps aux Etats-Unis et en Grande-Bretagne, à savoir attirer une clientèle désireuse de se retrouver dans une bonne ambiance afin de boire des verres et de manger une morce à la sortie du bureau, commence à prendre toujours plus d'importance en Allemagne. Pour inciter cette clientèle, généralement âgée entre 20 et 40 ans, à s'attarder au bar et au restaurant, il convient cependant de mettre en place un concept attrayant. Par exemple offrir deux consommations au prix d'une seule. Page 14

Le Guide-bleu.ch est sorti de presse. C'est avec plus de quatre-vingt ans que l'édition 2004 du guide gastronomique Guide-bleu.ch vient de sortir de presse. Sur un total de 706 pages, il décrit désormais plus de 1100 établissements. Ceux-ci figurent également, et ce pour la première fois, dans le système Connect qui équipe certaines Fiat, Lancia et Alfa-Romeo. Page 15



Finale suisse du Prix culinaire Pierre Taittinger. C'est au Beau-Rivage Palace de Lausanne-Ouchy qu'a été remise la semaine dernière la finale du concours suisse du Prix Taittinger, le trente-septième du nom. C'est Laurent Eperon, de l'Hôtel Baur au Lac à Zurich, qui a brillamment remporté ce concours et qui représentera ainsi la Suisse lors de la finale internationale, au mois de décembre à Paris. Ses dauphins sont Giandomenico Iorio, de l'Hôtel Castello del Sole à Ascona, et Kevin Gibbins, du Lausanne-Palace. Au cours de la soirée de gala, les neuf finalistes ont été récompensés par Virginie Taittinger, fille du créateur du prix, et Jean-Jacques Poutieux, président du jury pour la Suisse, chef de cuisine et professeur à l'Ecole hôtelière de Glion. Sur notre photo, on reconnaît, au premier rang et de gauche à droite, Giandomenico Iorio, Virginie Taittinger, Jean-Jacques Poutieux, le grand vainqueur Laurent Eperon et Kevin Gibbins. JJE

IMPRESSUM

l'hotel+tourismus revue

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

Editeur: Société suisse des hôteliers

Montbousstrasse 130, case postale, 3001 Bienne

Responsable des médias:

Christian Hodler

Rédaction:

Rédacteur en chef: Marietta Dedual (MD)

Responsable du Cahier Français et rédacteur en chef adjoint:

Miroslav Halabá (MH)

Rédacteur: Laurent Minsbauer (LM)

Correspondants: Jean-Jacques Ethénaz (JJE), Véro, Danielle

Emery Mayer (DEM), Valérie, José Seydoux (JS), Fribourg;

Véronique Tanerg (VT), Genève; Pierre Thomas (PT), Lausanne;

Génévieve Zuber (GZ), Valais.

Editeur:

Chiffre d'ordon: Iris Strehel

Abonnements: Nadine Blum, Anna Lisa Calusca

Annexes: Matthias Breyer, Marc Moser

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

Administration: Patrick Stalder

Impression:

Bücher Grafico AG, Druckzentrum Bienne

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

Prix de vente: (TVA incluse)

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

ISSN: 1424-0440

Contacts:

Adresse: Montbousstrasse 130, case postale, 3001 Bienne

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

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

E-Mail: htr@swiss-hotels.ch

Abonnements:

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

E-Mail: abo@swiss-hotels.ch

Annexes:

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

E-Mail: insert@swiss-hotels.ch

Publicité:

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

E-Mail: insert@swiss-hotels.ch

Internet: www.swiss-hotels.ch

stellen revue marché de l'emploi

htr

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

hotel+tourismus revue



Das CREDIT SUISSE Communication Center Horgen ist ein aussergewöhnliches und stilvolles Seminarhotel mit Ambiente. Wir verfügen über 40 Hotelzimmer, grosse Seminar- räumlichkeiten und Eventlokalitäten. Mitten im Grünen und doch in Stadtnähe pflegen wir die «Gastrosophie» mit dem Charme und der Persönlichkeit unserer Mitarbeitenden. Für dieses nicht alltägliche Seminarzentrum suchen wir per Mitte Dezember oder nach Vereinbarung eine/n vielseitig versierte/n

Hotelier/Hotelière, 100%

Flexibilität – Selbständigkeit – Organisation

Diese Begriffe sind uns sehr wichtig – Ihnen auch?

Zu Ihrem vielfältigen Aufgabengebiet gehört nebst der Betriebsführung mit sechs direkt unterstellten Kadermitarbeitenden auch die Sicherstellung der Kunden- und Gästezufriedenheit sowie die Umsetzung der vorgegebenen Richtlinien und Ziele.

Sie haben den Blick für das Wesentliche, besitzen Führungs- und Organisationstalent, verfügen idealerweise über ein Hotelfachschul-Diplom und bringen fundierte Führungserfahrung aus der Hotellerie mit.

Wir bieten Ihnen 13. Monatslohn ab Eintritt, 5 Wochen Ferien, gute Sozialleistungen sowie interne Weiterbildungsmöglichkeiten.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige, schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Culinarium AG, Frau Angeles Pérez
Signaustasse 9, Postfach, 8032 Zürich
E-Mail: angeles.perez@culinarium-ag.ch
www.sv-group.com/svjobs/

Culinarium AG – ein Unternehmen der SV-Group

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(e)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 Grundumsatz 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



SCHLOSS BÖTTSTEIN

TAFELN · TAGEN · SEIN

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 einem/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 Führungswissen mit und sind results- und erfolgsorientiertes Arbeiten gewohnt. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung elektronisch oder per Post an:

Peter Gähler
Verwaltung
Hotels & Restaurants
Turmweg 15
5330 Zurzach

peter.gaeher@gaeherp.ch

158236

Das **Radisson SAS Hotel in Basel** sucht per Dezember 2003 oder nach Vereinbarung eine:

Generalgouvernante

In dieser Funktion sind Sie für den reibungslosen Ablauf des Etage- und Wäschereibereiches zuständig.

Hauptaufgaben dieser anspruchsvollen Stelle:

- Sicherstellung der Sauberkeit im ganzen Haus
- Einkauf von Uniformen, Putzmitteln, Wäsche und anderen Materialien
- Verantwortlich für Blumen, Pflanzen und Dekorationen
- Überwachung und Koordination der externen Reinigungsfirma
- Kooperation mit der externen Wäscherei
- Führen, coachen und trainieren von Mitarbeitern und Lehrlingen
- Budgetverantwortung, Kostenkontrolle und -analyse
- Mitglied des Management Teams

Unsere Anforderungen:

- Mehrjährige Berufserfahrung
- Dynamische, motivierte und enthusiastische Persönlichkeit
- Sozialkompetenz und starke Führungsqualitäten
- Detailorientiertes Organisationstalent mit grossem Verantwortungsbewusstsein
- Flexibler, innovativer und kommunikativer Teamplayer
- Deutsche Muttersprache, gute Englischkenntnisse und Französisch von Vorteil
- Gute Kenntnisse von MS Office Produkten, Fidelio Front Office von Vorteil

Was erwartet Sie im Radisson SAS Hotel in Basel:

- 5* Hotel mit 205 Zimmern, 2 Restaurants, einer Bar, einem Convention Center mit einer Kapazität bis zu 300 Personen, einem Hallenschwimmbad mit Fitnessbereich und dem Catering Service
- Motivierendes Arbeitsklima in jungem Team
- Schnellwachsende „up scale“ Hotelkette Europas
- Interne Weiterbildung und Karriereplanung

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an:

Christine Arnold, Human Resources Coordinator
Radisson SAS Hotel
Steintorstrasse 25, CH-4001 Basel
Telefon: +41 (0) 61 227 29 20
Christine.Arnold@RadissonSAS.com
www.radissonsas.com

Radisson SAS

158309

MÖVENPICK
Hotels & Resorts

Bankett- und Eventmanager

Wir suchen ein Organisationstalent, das es versteht jeden Anlass zu einem einzigartigen Event zu machen. Sie beraten unsere Grosskunden, treffen Abklärungen im Vorfeld und organisieren einen reibungslosen Ablauf der Grossanlässe und Caterings. Selbst in hektischen Situationen behalten Sie den Überblick. Sie erstellen Aktivitätenpläne, Abteilungszielsetzungen und sorgen für deren Einhaltung. Zudem verstehen Sie es ein grösseres Team zu führen und zu motivieren.

Wir wenden uns an einen kompetenten Fachmann, der bereits mehrjährige Banketterfahrung (bis 1500 Personen) mitbringt. Auch erwarten wir betriebswirtschaftliche Kenntnisse. Interessiert? Dann wird es höchste Zeit, dass wir uns kennenlernen.

Mövenpick Hotel Regensdorf AG
Frau Brigitte Studer
Zentrum
8105 Regensdorf
Schweiz
Tel. ++41 1 871 58 70
Fax ++41 1 871 58 85
E-Mail: brigitte.studer@moevenpick.com

158326



Im Les Sources des Alpes schätzen die Gäste aus der ganzen Welt eine gepflegte Ambiance. Unsere schöne Aufgabe ist, ihren Wünschen und hohen Ansprüchen mit aussergewöhnlichen Leistungen zu entsprechen.

Ab kommender Wintersaison 2003/2004 suchen wir einen engagierten und fachlich ambitionierten

Maitre d'hôtel

Sie verfügen über Berufserfahrung in gleicher Funktion, haben fundierte Kenntnisse in der Weinkunde, sind kommunikationsfreudig und kümmern sich mit Begeisterung um das Wohl unserer internationalen Gäste. Mitarbeiter-motivation, Führungsstärke und Verkaufstalent sind für Sie Selbstverständlichkeit. Deutsch- und Französischkenntnisse sind erforderlich, Englisch und Italienisch von Vorteil.

Qualifizierte Bewerber senden uns bitte ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Relais- & Châteaux Hotel

Les Sources des Alpes
3954 Leukerbad
Tel. 027 472 20 00
Fax 027 472 20 01
M. und M. Colombo, Direktion



158362

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

SOMMAIRE: Suisse romande 11 / Marché international 12 / Demandes d'emploi 12

ANZEIGENSCHLUSS: Montag, 12 Uhr

DÉLAI D'INSERTION: Le lundi à 12 h

Eine Stelle in Sekundenschnele
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.



Die Klinik St. Anna ist eine moderne, innovative Privatklinik mit ausgeprägtem Kundenfokus an einmaliger Lage in Luzern.



Ihre Leistung im Blickfeld unserer Kunden

Die Klinik St. Anna verfügt über höchste medizinische Fachkompetenz, persönliche Pflege und gehobenes Ambiente. Erstklassige Hotel- und Gastronomieleistungen tragen entscheidend zu unserem Unternehmenserfolg bei. Sie sind zusammen mit Ihren Mitarbeitenden für das Wohl unserer Gäste verantwortlich und verwöhnen Patienten, Besucher und Passanten gleichsam auf einem hohen Niveau. Als Gastgeberin/Gastgeber setzen Sie ehrgeizige Massstäbe an Qualität, Komfort und persönliche Betreuung. Unser Gastronomie- und Hotelkonzept – Hotelservice für die stationären Patienten, öffentliches A-la-carte-Restaurant, pflegeunabhängiges Klinikhotel – entwickeln Sie erfolgreich weiter. Sie führen Ihre Kader und Mitarbeitenden zielorientiert, nutzen und fördern die vorhandenen Ressourcen und tragen Verantwortung für eine hohe Kundenzufriedenheit.

Wir suchen für diese verantwortungsvolle Position eine integre, leistungsbereite und sehr kundenorientierte Persönlichkeit als

Bereichsleiter/Bereichsleiterin Hotellerie

Nebst der fachlichen, personellen und administrativen Führung der zugeordneten Abteilungen Gastronomie, Hotelservice und Hauswirtschaft zeichnen Sie für die Weiterentwicklung unseres Raumstandards (Patienten- und Hotelzimmer, Restaurants) verantwortlich. Sie arbeiten in interdisziplinären Projekten mit, oder nehmen deren Führung wahr. Als Mitglied der erweiterten Geschäftsleitung tragen Sie mit Ihrem erfolgreichen Wirken zum wirtschaftlichen Erfolg bei.

Die Erfüllung folgender Voraussetzungen für diese Führungsposition sind uns wichtig:

- Abgeschlossene Ausbildung im Hotelmanagement (Eidg. dipl. Hotelier)
- Mehrjährige Praxis in verschiedenen Funktionen im Gastgewerbe/Hotellerie verbunden mit erfolgreicher Führungstätigkeit in leitender Funktion
- Initiative, Kreativität, Durchsetzungsvermögen und Teamwork
- Fähigkeit und Wille, in einem besonderen Umfeld Spezielles zu erreichen
- Gute Fremdsprachenkenntnisse (E/F), problemloser Umgang und Einsatz moderner Büro-, Kommunikations- und Führungshilfsmittel

Interessiert Sie diese Leitungsfunktion der besonderen Art? Pirmin Willi, Stv. Direktor (Direktwahl 041 208 30 22), gibt Ihnen gerne nähere Auskünfte. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an Peter Graf, Leiter Personal/Schulung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Klinik St. Anna Luzern, St. Anna-Strasse 32, 6006 Luzern
www.st-anna.ch

158259

drf consulting

Unsere Auftraggeberin ist eine der grössten Detailhandelsgruppe der Schweiz. Sie unterhält rund 1'600 Verkaufsstellen und beschäftigt gegen 50'000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Das Unternehmen hat den Anspruch, der beste und kundennächste Grossverteiler der Schweiz zu sein. Das Unternehmen betreibt in der Schweiz zahlreiche Restaurants. Im Warenhauskanal suchen wir Sie als

Fachberater/in Gastronomie Region Ost

Der/die Stelleninhaber/in rapportiert an den Leiter „Verkauf“ und hat folgende Aufgaben:

- Leitung des Fachbereichs „Gastronomie Ost“ für rund 12 Restaurants
- Ausarbeitung und Durchführung von Fachkursen in Zusammenarbeit mit der Ausbildungsabteilung
- Überwachung der Warenpräsentation, der Sortimentsvollständigkeit und -aktualität und die Modulumsatzung am POS sowie Sicherstellung, dass Frische und Qualität eingehalten werden
- Sicherstellung einer hohen Qualität der Fachkompetenz des Restaurantpersonals
- Verantwortung für die konzeptgetreue Umsetzung der Layouts
- Durchsetzung des Verkaufstrainings und der Instruktionen in den einzelnen Verkaufsstellen
- Ausbildung der neuen Geranten
- Aktive Teilnahme an den Verkaufsleiter- und Verkaufsstellensitzungen

Sie sind eine unternehmerisch denkende und handelnde Persönlichkeit mit guter Sozial- und Fachkompetenz. Sie sind ein proaktiver und initiativer Macher mit Verständnis für Gestaltung. Sie denken und handeln konzeptionell und haben Freude am Umgang mit Zahlen. Sie verfügen über die entsprechende Ausbildung in der Gastronomie (Koch, Hotelfachschule o.ä.) und bringen Erfahrung in der Systemgastronomie mit. Projekterfahrung und erfolgreicher Aussendienst ergänzen das Idealprofil. Sie sind zwischen 30 und 40 Jahre alt und sprechen Deutsch und Französisch. Idealerweise haben Sie eine betriebswirtschaftliche Weiterbildung absolviert. Bezüglich Führung bezeichnen Sie sich als motivierender Coach und ausgewiesener Teamplayer – intern wie extern – mit überdurchschnittlicher Motivationskraft. Sie sind es sich gewohnt, sich selbst hohe, realistische Ziele zu setzen.

Wollen Sie mehr wissen und suchen Sie eine Position „mit Aussicht“, dann senden Sie bitte Ihre aussagefähigen Bewerbungsunterlagen an: drf consulting ag, Zentrum „Spitzacker“, Stichwort „Fachberater“, CH 8902-Urdorf, Tel. +41 (1) 736 50 80 oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen auf info@drfconsulting.ch. Selbstverständlich sichern wir Ihnen vollste Diskretion zu.

158262



EINSTEIN HOTEL****
ST. GALLEN

Das ****Einstein-Hotel liegt im Herzen der Stadt St. Gallen, in unmittelbarer Nähe zum historischen Klosterviertel. Zum Hotel gehören 65 Zimmer, ein Gourmet-Restaurant und diverse Räumlichkeiten für Tagungen und Bankette. Im Januar 2004 eröffnen wir weitere 43 luxuriöse Businesszimmer, 4 Suiten sowie den modern ausgestatteten Berneggssaal für Seminare und Tagungen, hoch über den Dächern von St. Gallen.

Wir suchen nach Übereinkunft eine/n

Verantwortliche/n Marketing & Sales

Ihr Aufgabenbereich:

Sie führen effizient das Marketingsekretariat und erarbeiten Konzepte für den gezielten Einsatz der Marketinginstrumente. PR- und Eventprojekte werden von Ihnen betreut und Sie organisieren und koordinieren den grafischen Auftritt nach innen und aussen. Nebst dem persönlichen Kontakt zu unseren Vertriebspartnern und Gästen fokussieren Sie sich intensiv auf die Akquisition von Neukunden. (Firmenbesuche und Sales Calls.)

Ihr Profil:

Sie verfügen über eine kaufmännische Ausbildung (eine Weiterbildung im Marketing ist von Vorteil) und Berufserfahrung im Tourismus-Marketing. Ihre Arbeitsweise ist selbständig und spezifisch. Sie sind kommunikativ und aufgestellt. Sie können Prioritäten setzen und behalten in hektischen Momenten den Überblick.

Haben wir Sie neugierig gemacht? Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung und stehen Ihnen für weitere Informationen gerne zur Verfügung.

EINSTEIN HOTEL ST. GALLEN
Human Resources
Berneggstrasse 2
9001 St. Gallen

Tel. +41 71 227 55 55

www.einstein.ch

158323

HOTEL GOLDEY

INTERLAKEN SCHWEIZ

Für unser erfolgreiches, neuzeitliches und zukunftsorientiertes Ferien- und Seminarhotel suchen wir ab Anfang Januar 2004 eine

STV. DIREKTIONSASSISTENTIN

Sie sind idealerweise zwischen 25 und 35 Jahre jung, verfügen bereits über vielseitige Erfahrung im Gastgewerbe und sind bereit für einen 100%-Einsatz. Englisch und Französisch in Wort und Schrift und EDV-Kenntnisse sind Voraussetzung. Nebst Mithilfe und Überwachung von Frühstück- und Abend-service (nur Hotelgäste) sowie allgemeinen Réceptionsarbeiten erwartet Sie ein vielseitiger und abwechslungsreicher Job. Sind Sie belastbar und flexibel, freuen wir uns sehr, Sie kennen zu lernen.

Ihr zukünftiger Arbeitgeber

HOTEL GOLDEY ****

3800 Interlaken

Telefon 033 826 44 45

Andreas Kuchen, dipl. Hotelier SHV

info@goldey.ch

www.goldey.ch

158269

Selbständig – Jetzt oder nie

Wir geben Ihnen diese Chance.

Haben Sie kürzlich eine branchennahe Schule oder einen 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 der Restauration
Belastbarkeit und Einsatzwille

Senden Sie uns bitte die üblichen Bewerbungsunterlagen mit einem Foto an:
Marc Wackerli, Hauptstrasse 110, 3855 Brienz.

158336



Gesucht nach Grindelwald
auf Anfang Dezember

Küchenchef

in lebhaften Betrieb
direkt an der Skipiste.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

Hotel Aspen
033 854 40 00 oder 076 377 28 53

158313

Ihr Stellenmarkt
Schweiz

Be the First
to Know

hotel
staff

www.hotelstaff.com

Personaldienstleistungen
für Hotellerie, Gastronomie,
Catering und Events
Lintheschergasse 3
8023 Zürich 1
Tel. 01 229 90 00
Fax 01 229 90 01

Gastro Express



Stellen suchen
Stellen anbieten
Kostenlos

www.gastro-express.ch



GUTE JOBS FÜR HOTEL & GASTRO



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

New Challenge

Personalberatung & Vermittlung

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

Gabriela Weber

Telefon 01/201 24 66

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

hoteljob

Ihre Stellenvermittlung



Hoteljob

Montbiestrass 130
Postfach, CH-3001 Bern
www.hoteljob.ch

Personalberatung

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

Adecco

HOTEL & EVENT

www.adecco.ch

Kader & Karriere



Operativer Geschäftsführer

Für ein innovatives Restaurationskonzept mit viel Freiraum für Individualität suchen wir den operativen Geschäftsführer. Zu Ihrem Verantwortungsgebiet gehören die Bereiche Personal und Sachaufwand für die in der Region Ostschweiz gelegenen sieben Betriebe. Als Gastronomleprofi im idealen Alter von 30 bis 50 Jahren bringen Sie die notwendige Sozial- und Fachkompetenz für diese Kaderposition mit. Es erwartet Sie eine interessante und einmalige Herausforderung in einer erfolgreichen Unternehmung auf Expansionskurs. Ich freue mich auf Ihre Kontaktaufnahme.

St. Gallen, Urs Kläger 071 228 33 43

Personalchef/in

Für ein Hotel an einmaliger Lage im Grossraum Zürich suchen wir per 1. November 2003 einen erfahrenen Personalchef oder eine Personalchefin. Ihre Stärken liegen in der Personaladministration, der Personalrekrutierung, der Weiterbildung und Führung der Mitarbeitenden, die Sie in der Hotellerie erarbeitet haben. Verfügen Sie über einen Abschluss einer Hotelfachschule und sind Sie eine belastbare Persönlichkeit? Ich freue mich schon heute auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Zürich, Carmen Thaddey 01 297 79 79

Verkaufsleiter-Assistentin

Für die Ramada-Treff-Gruppe mit neun Hotels in der Schweiz suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine Assistentin für den Verkaufsleiter. Sie sind 20 bis 25 Jahre alt, flexibel und Ihre Muttersprache ist Deutsch. Sie überzeugen mit sehr guten EDV-Kenntnissen, schneller Auffassungsgabe, rhetorischer Gewandtheit und Argumentationssicherheit. Voraussetzung ist ein kaufmännischer Lehrabschluss in der Hotellerie (HHS, SHV). Sie betreuen das Online-Reservierungssystem und sind Ansprechpartner für die Kunden. Zudem erledigen Sie administrative Arbeiten, bearbeiten spezielle Projekte und unterstützen die Verkaufsleitung bei Veranstaltungen. Arbeitsort ist Engelberg. Sie werden aber auch Einsätze in der ganzen Schweiz übernehmen. Interessiert an einer längerfristigen Stelle? Dann freue ich mich auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

Luzern, Rosmarie Scherrer 041 419 77 66

Chef de réception

Ihr Arbeitgeber ist ein wunderschönes Seminarhotel und Bildungshaus mitten in weite, waldreicher Natur, südlich von Zürich. Wir suchen per 1. März 2004 eine Person mit hoher Fach- und Sozialkompetenz, um ein Team von drei Mitarbeiterinnen sowie einem Lehrling zu führen. Sie sollten eine ähnliche Funktion seit mehreren Jahren ausgeübt haben, ein standfestes und selbstsicheres Auftreten besitzen, und wenn möglich Fidelio (Windows-Version) oder Ähnliches schon benutzt haben. Es erwarten Sie geregelte Arbeitszeiten. Gern gebe ich Ihnen mehr Informationen über die Stelle.

Zürich, Claudine Schaub 01 297 79 79

Generalgouvernante

Für ein internationales Hotel in Basel suchen wir eine verantwortungsbewusste und selbstständige Generalgouvernante mit viel Organisationstalent. Sie haben eine abgeschlossene Lehre als Hotelfachassistentin, bringen fundierte Berufs- und Führungserfahrung als hauswirtschaftliche Leiterin in der Grosshotellerie mit und verfügen über sehr gute mündliche Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch und Französisch. Weitere Informationen über die Stelle gebe ich Ihnen gern bei einem persönlichen Gespräch.

Basel, Julia Schulze 061 264 60 40

Gouvernante

Für ein exklusives Hotel in historischen Mauern im Thurgau suchen wir eine Kadermitarbeiterin. Sie führen das mittelgrosse Team und sind verantwortlich für die hauswirtschaftlichen Bereiche wie Lagerbewirtschaftung, Einkauf, Einsatzplanung, Controlling, Etage/Lingerie sowie für die Umsetzung und Einhaltung der Qualitätsstandards. Eine Ihrer Stärken besteht darin, Ihre Fachkenntnisse und Ihr Know-how weitergeben zu können. Eine Weiterbildung im Bereich Hauswirtschaft bringen Sie mit. Rufen Sie an, wenn Sie an einer langfristigen, interessanten Stelle anstreben; gern erzähle ich Ihnen mehr darüber.

St. Gallen, Bettina Kellenberger 071 228 33 43

Chef entremetier m/w Tagesdienst

Für das Personalrestaurant einer Bank in Zürich suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen erfahrenen, starken und kreativen Chef entremetier. Bei dieser interessanten Stelle sind nicht nur Ihre fundierten Koch- und Fachkenntnisse gefragt, sondern auch Ihre Führungsqualitäten, denn Sie organisieren und führen ein Team von vier bis fünf Mitarbeitenden und Lehrlingen. Eine tolle Herausforderung für einen ambitionierten Berufsmann! Ich freue mich auf Ihren Anruf.

Zürich, Sandra Furrer 01 297 79 79

Making people
successful in a changing world

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
stgallen.hotevent@adecco.ch

Bd. Jaques-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. Franchini 30, 6901 Lugano
Telefono 091 910 20 30
lugano.hotevent@adecco.ch

**** **AMBASSADOR** **A L'OPERA**
RESTAURANT BAR

Einen HAUSDRACHEN suchen wir nicht, aber eine aufgestellte

General-Gouvernante

die mit über 20 Mitarbeitenden von Etage, Frühstück/Buffer und Lingerie mithilft, dass unsere beiden Betriebe (45 und 65 Zimmer) zu den führenden ****-Hotels in der Stadt Zürich zählen.

Sie haben bereits einige Berufserfahrung in dieser Position gesammelt und suchen per Mitte November 03 oder nach Vereinbarung eine neue Herausforderung, wo Sie viel Spass an der selbständigen Arbeit haben, die Ihnen Weiterbildungsmöglichkeiten bietet und wo Sie sich bei 5 Wochen Ferien im Jahr erholen können.

Wir freuen uns Sie kennen zu lernen!

Weitere Informationen geben wir gerne auch am Telefon.

Hotels Ambassador und Opera
Martin Spycher, Stv. Direktor
Falkenstrasse 6
8008 Zürich
Tel. 01 258 98 98 / Fax 01 258 98 00
www.ambassadorhotel.ch

156359

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



Hotel Engimatt
Engimattstrasse 14
8002 Zürich
Telefon 01 284 16 16
E-Mail w.stuchly@engimatt.ch
f.huber@engimatt.ch

156132/40207

santis
der berg

Nach Übereinkunft, spätestens ab Anfang 2004 suche ich Sie als meine

Assistentin des Geschäftsführers

auf dem Säntisgipfel. Wir arbeiten eng zusammen; bei Abwesenheit vertreten Sie mich – zusammen mit dem Küchenchef. Sie sind verantwortlich für die Nahtstellen (Office, Logistik) und betreuen den gesamten Hausdienst «Back Office». Gemeinsam mit dem Chef de Service erstellen Sie die Einsatzpläne des Serviceteams. Falls Sie interessiert sind, bilden Sie einen Lehrling im Hausdienst aus. Sämtliche administrativen Arbeiten gehen über Ihren Schreibtisch. Idealerweise bringen Sie eine Ausbildung in der Gastronomie, in einem Hotel oder einem Grosshaushalt mit. Sie haben sich weitergebildet – oder Sie sind offen, Neues zu lernen. Die deutsche Sprache, Flexibilität und Unabhängigkeit sind für Sie keine Probleme. Da Ihr Arbeitsort auf 2502 Metern über Meer liegt, ist eine gute Gesundheit Voraussetzung. Haben Sie Lust auf mehr Informationen? Dann rufen Sie mich einfach an. Ebenso freue ich mich auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Hansruedi Nef
Leiter Gasthäuser
Santis-Schwebbahn AG
CH-9107 Schwägalp
T 079 228 85 07
www.santisbahn.ch

156258

EBH-BW 290 304 001

SCHLOSS BÖTTSTEIN
TAFELN · TAGEN · SEIN

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 vollen, 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 Göhler
Verwaltung
Hotels & Restaurants
Turmweg 15
5330 Zurzach
peter.goehler@goehlerp.ch

156237



ACTIVE GASTRO ENG

IHR SCHLÜSSEL ZUM ERFOLG

Betriebsassistent (w/m)

Die Arbeit an der Front und der tägliche Kontakt mit den Gästen bereitet Ihnen Vergnügen und trotzdem möchten Sie nicht auf diverse administrative Arbeiten verzichten. Denn Ihre Geschicklichkeit liegt nicht nur in der ausgeprägten Menschenkenntnis, sondern auch im Umgang mit dem Computer und der deutschen Sprache. Sind Sie ein Organisationsstark und bringen bereits Führungserfahrung mit, sind jung und dynamisch? Dann sind Sie genau die richtige Person für diesen Grossbetrieb auf dem Platz Zürich.

Chef de Service (w/m)

Sie sind eine starke Persönlichkeit mit der Fähigkeit Entscheidungen zu fällen und Verantwortung zu übernehmen. Sie koordinieren den Serviceablauf, schulen und führen Ihre Service-Crew. Sie erwarten Sie ein neu renoviertes Restaurant mit anspruchsvollem Service in der Stadt Zürich.

Chef de Service / Kongress-Frontleiter (w/m)
Sie sind verantwortlich für den richtigen Aufbau und den reibungslosen Ablauf von Anlässen. Sie verfügen über eine abgeschlossene Hotelfachschule und mehrere Jahre Erfahrung in ähnlicher Kaderposition. Ausserdem sind Sie ein Organisationsstark und lieben den täglichen Kundenkontakt. Es erwartet Sie ein grosser, einmündiger Restaurantbetrieb in Zürich mit einem Top-Spessersrestaurant, Sommerterrasse, Bankettmöglichkeiten und einem Kongresszentrum.

Bankett-Koordinatorin (w/m)

Für ein bezauberndes 4*-Hotel am Zürichsee mit verschiedenen Restaurations suchen wir eine charmante und engagierte Bankett-Koordinatorin. Mit grosser Überzeugungskraft und Humor verkaufen Sie die Bankettmöglichkeiten und mit Freude und Kreativität gestalten Sie die F&B-Marketing und Werbeaktionen. Idealerweise verfügen Sie über eine administrative Grundausbildung und einen Abschluss einer Hotelfachschule.

Chef de réception (w)

Wollten Sie schon immer in der schönen und lebhaften Altstadt von Zürich arbeiten? Ein 4*-Design-Hotel sucht ein junges Teammitglied mit fundierten Kenntnissen an der Reception, die mit Motivation eine neue Herausforderung annehmen möchte. Sie arbeiten gerne selbstständig, kommunizieren mit Leidenschaft auf Deutsch, Englisch und Französisch und denken gästorientiert.

Pâtissier (w/m)

Ihre Leidenschaft gehört den süßen Seiten des Lebens und Sie suchen eine neue Herausforderung, bei der Sie täglich phantasievolle Kreationen zaubern. Expandinge Cateringfirma auf dem Platz Zürich sucht einen Top-Pâtissier, aus dem die Kreativität pur so sprüht. Sie arbeiten in einem sehr kleinen Team und haben die Möglichkeit Ihren Ideenreichtum umzusetzen.

Sous-chef (w/m)

Geschmackvoller Trend-Betrieb an bester Lage von Zürich sucht die rechte Hand des Küchenchefs. Sie sind der Fachmann, dem die Kochkunst ein Leuchten in die Augen zaubert. Sie führen Ihr Team souverän durch die Arbeit und verlieren im hektischen Alltag nie die Übersicht. Wenn Sie ausserdem ein Teamplayer sind, steht Ihrer neuen Stelle fast nichts mehr im Wege.

Chef Entremetier Tagesdienst, MO-FR (w/m)

Wir suchen für einen Grossbetrieb (Stadt Zürich) in der Gemeinschaftsgastronomie einen Produktionskoch. Sie lieben das Grosse und Überdimensionale, in dieser Grossküche können Sie dies voll und ganz ausleben. Als Bonus erhalten Sie noch geregelte Arbeitszeiten und gute Perspektiven für die Zukunft.

Produktionsleiter Tagesdienst (w/m)

Wir suchen für einen grossen Restaurantbetrieb in Zürich einen organisationsstarken Leiter. Sie sind verantwortlich für die gesamte Produktion von verschiedenen Betrieben auf dem Platz Zürich zusammen mit Ihrem Team (5 Personen) begeistern Sie laufend Ihre Gäste mit neuen Kreationen.

1. Gouvernante (w)

Für ein 4*-Seminarhotel ausserhalb der Stadt Zürich (linkes Seeufer) suchen wir eine ambitionierte Gouvernante, welche ihr Team (10-15er Team) mit Schwung und Elan durch den Tag führt und für Ordnung und Sauberkeit auf der Etage, für die Dekoration usw. sorgt. Nach ihrer erfolgreich abgeschlossenen Hotel-Lehre haben Sie Ihr Wissen mit mehrjähriger praktischer Erfahrung erweitert. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inklusive Foto, zu oder rufen Sie uns an. Weitere Stellen finden Sie unter www.activegastro.ch.

Herr Roland Eng oder Frau Fabienne Galuba freuen sich auf Ihre Kontaktaufnahme.

01-432 73 73

ACTIVE GASTRO ENG GMBH, Postfach, 8048 Zürich
E-Mail: r.eng@activegastro.ch / www.activegastro.ch

Meine Zukunft bei der Migros!



Abwechslungsreiche Küche heisst in den M-Restaurants nicht: mal so, mal so! Vielseitigkeit statt Durchschnitt ist gefragt, und auch die Qualität muss stimmen: gesund und bekömmlich sollen die Speisen sein – und vor allem schmecken. So bruzzelt's heute nach «Grossmutter Art» und morgen «à la mode du chef». Eine Küche, die Appetit und Lebensgeister anregt!

Für unseren Bereich M-Gastronomie der Migros Aare suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine(n)

Leiter(in) Verkaufsregion M-Gastronomie

Sie werden das Bild der M-Gastronomie entscheidend mitprägen, indem Sie beim Erarbeiten von Strategien und Budgets im Führungsteam mitwirken. Sie tragen die Budgetverantwortung für eine Region mit 12 M-Restaurants und Gourmessen. Die laufende Qualitätssicherung und die direkte Umsetzung des Systemkonzepts gehört ebenso zu den Grundpfeilern Ihrer Funktion wie die Führung und Förderung der Mitarbeitenden.

Sie können sich auf eine mehrjährige Erfahrung im Gastronomiebereich, insbesondere in der Systemgastronomie, stützen. Sie verfügen über Führungserfahrung, sind versiert in der deutschen Sprache und können sich idealerweise auch in Französisch ausdrücken.

Sie sind initiativ, proaktiv und stark in der Umsetzung. Es bereitet Ihnen Spaß, an Konzepten mitzuarbeiten und diese im Team zu realisieren.

Sie dürfen davon ausgehen, dass Salärssystem, Sozialleistungen, Karrieremöglichkeiten und zusätzliche Einrichtungen bei der Migros über dem Durchschnitt liegen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung:

M Genossenschaft Migros Aare
Iris Bucher
Leiter Personelles
Industriestrasse 20, 3321 Schönbühl
Telefon 031 858 86 74
urs.bucher@gmaare.migros.ch
Weitere Informationen: www.migros.ch

158262

Für unser lebhaftes **KRO** Restaurant mit Bar & Lounge in der City von Zürich haben wir nach Vereinbarung die Stelle des

Küchenchefs (m/w)

neu zu besetzen.

Wir suchen eine engagierte und fachkompetente Persönlichkeit, welche einige Jahre Führung- und Berufserfahrung besitzt und Freude hat, zusammen mit einem kleinen Team tatkräftig für das Wohl unserer Gäste besorgt zu sein. Nebst Kreativität in der Speisengestaltung, Bankettveranstaltungen in unserem X-TRA Club, sind das Erreichen der Kennzahlen sowie die kleinen administrativen Arbeiten wichtige Bestandteile des Alltags.

Ist das genau der Rahmen, den Sie als künftiges Umfeld gesucht haben?

Ausserdem suchen wir zur Unterstützung der neuen Küchenleitung einen

Koch 100% (w/m)

zur Unterstützung unseres jungen und motivierten Küchen-Teams im Tagesgeschäft und an Catering-Anlässen bei uns im Club. Sie arbeiten gerne selbstständig, haben eine abgeschlossene Kochausbildung, Erfahrung gesammelt und scheuen sich nicht davor, eigene Ideen einzubringen.

Interessiert? Dann zögern Sie nicht, und bewerben sich noch heute: X-TRA Production AG, Personalabteilung, Limmatstrasse 118, 8005 Zürich. Bei Fragen: Tel. 01 448 15 80.

158275

Gesucht

• Koch/Köchin

auf 1. Dez. oder nach Vereinbarung

• Service-Angestellte

(CH/D/A) nach Vereinbarung oder auf Frühlung 2004

in Landgasthof, gutbürgerliche Schweizer Küche, Neubau

Wir freuen uns auf Ihren Anruf/Ihre Bewerbung.

Telefon 041 850 1073
E. Meyer, M. Arnold
Rest. Alpenhof
6403 Küssnacht am Rigi

158358



Swiss Sales Conferences repräsentiert seit 13 Jahren erfolgreich 17 Seminarhotels in der Schweiz. Wir übernehmen für unsere Mandanten den aktiven Verkauf auf dem Schweizer Seminar- und Tagungsmarkt.

Sie sind interessiert an einer herausfordernden Aufgabe? Wir suchen zur Ergänzung unseres Teams einen aufgestellten innovativen

Sales Assistant

Sie sind eine engagierte, dynamische Persönlichkeit mit grossem Interesse an der Hotellerie. Sie verfügen über Hotellerieerfahrung und haben fundierte Kenntnisse der Seminarhotellerie in der Schweiz. Sie sind verkaufs- und umsatzorientiert, zielstrebig, reisebegeistert und bringen Erfahrung im Hotelverkauf mit. Als unternehmerisch denkende und motivierte Person übernehmen Sie gerne Verantwortung und überzeugen ihr Umfeld menschlich wie auch fachlich.

Senden Sie uns Ihre aussagekräftigen Unterlagen.

Wir freuen uns auf Sie.

Swiss Sales Conferences, Andrea Krugfahrt

Steinbrunnstrasse 30a, 8810 Horgen,

Tel.: 01 718 48 02 / Fax 01 718 48 11

andrea.krugfahrt@swiss-sales.chwww.swiss-sales.com

158364



FREIE STELLEN IM BEAUSITE

Wir suchen auf Dezember (Jahresstelle)

Betriebs-Assistenten (d, e, f)

Mit fundierter Grundausbildung im Hotelfach

Einsatz-Schwerpunkte:

- F+B Mithilfe und Überwachung
- Reception-Dienst. (EDV Kenntnisse)

Küchenhilfe mit Erfahrung

Hätten Sie Freude

- in einem lebhaften Betrieb herausgefordert zu werden?
- an einem abwechslungsreichen Job?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung



Familie Max Ritter
Hotel Beau Site
3800 Interlaken
info@beausite.ch
033 826 75 75

158310

Hotel & Therme Vals

Das Hotel mit der einzigartigen Therme an einem einzigartigen Ort. Hier suchen wir qualifizierte Mitarbeiter/innen.

Im Restaurant:

Service-Mitarbeiter/in
Buffet-Mitarbeiter/in
Officer-Mitarbeiter/in

In der Küche:

Chef de partie (Gardemanger)
Commis de cuisine
Chef Pâtissier
Küchenhilfe

Auf der Etage:

Portier
Zimmerfrau

In der Therme:

Chef Badreinigung
(Nachtarbeit)

Im Bergrestaurant Gadastatt:

Alleinkoch / Küchenleiter
Hilfskoch
Allrounder/in

Die Wintersaison dauert vom 13. Dezember 2003 bis 12. April 2004. Senden Sie uns Ihre Unterlagen mit einem Foto oder rufen Sie uns einfach an. Wenn Sie Vals noch nicht kennen, schicken wir Ihnen gerne Informationen und Prospekte oder Sie werfen einen Blick auf: www.therme-vals.ch

Wir freuen uns auf Sie.
Sonja Dietrich
Therme Vals, 7132 Vals
Telefon 081 926 89 92
Fax 081 926 80 00
E-Mail sonjadietrich@therme-vals.ch

158334



Ihre Ideen sind gefragt

und werden realisiert in einem jungen, fröhlichen Team, dessen Motto lautet: „Eine Küche in Bewegung“.

Sie bringen Kreativität, Teamgeist und eine grosse Portion Liebe zum Kochen mit. Sie sind jung und haben schon etwa 3 Jahre Erfahrung als Koch gesammelt. Damit haben Sie sehr gute Voraussetzungen, die hohen Ansprüche unserer Gäste zu erfüllen als:

Chef de partie à la carte

Sie sind Stellvertreter und rechte Hand des Küchenchefs und hauptsächlich als **Saucier** tätig. Ihre Kreativität ist hier gefragt. Sie führen 2-3 Studenten und 2 Lehrlinge und arbeiten aktiv an der **Menüplanung und Kartengestaltung** mit.

Chef de partie Bankett

Bankette sind bei uns eine wichtige Dienstleistung. Sie organisieren die Bankettabläufe im Haus und planen sie gemeinsam mit dem Chef Bankett. Ihre guten Ideen sind hier gefragt. Sie führen eine Brigade von 4-5 Studenten.

Wir bilden an der Hotelfachschule Belvoirpark in Zürich jährlich 140 Studierende aus aller Welt aus. Bei uns können Sie Ihr **Know-how einbringen** und erweitern. Selbstverständlich ermöglichen wir Ihnen, sich **intern und extern weiterzubilden**. Ausserdem bieten wir Ihnen den **13. Monatslohn ab dem ersten Tag** an.

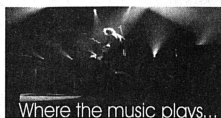
Sind Sie bereit für dieses Weihnachtsgeschenk? Beziehen können Sie es schon ab **Anfang Dezember 2003** oder nach Vereinbarung.

Wünschen Sie mehr Informationen? Herr Daniel Walser nimmt Ihren Anruf gerne entgegen unter 01 / 286 88 55. Oder besuchen Sie uns im Internet. Auf www.belvoirpark.ch stellen wir uns vor.

Schicken Sie uns rasch Ihre vollständige Bewerbung. Ihr Dossier erreicht uns per Post bei der Hotelfachschule Belvoirpark, Herr Daniel Walser, Seestrasse 125, 8002 Zürich.

Wir freuen uns auf Sie!

158366



Für den **KRO** Club suchen wir eine/n begeisterte/n, front- und verkaufsorientierte/n

Bar-Managerin

welche/r voller Tatendrang, mit Freude am Beruf, ihr/ein Können tagtäglich einbringt, die Koordination unserer verschiedenen Bars übernimmt und unser junges, engagiertes Team führt.

Sie suchen als kompetente Fach- und Führungspersönlichkeit eine facettenreiche, operative Tätigkeit als Gastgeberin. Sie sind nachtaktiv, selbstmotiviert und voller Power, um unsere Gäste zu verwöhnen. Sie haben Erfahrung in den Bereichen Personalführung und Verkauf, und setzen unser Clubkonzept mit Parties, Konzerten und Events gekonnt um.

Haben wir Ihre Neugierde geweckt? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung! Gleichzeitig suchen wir für das **KRO** Restaurant eine/n

Chef de Service (w/m)

Sind Sie ein aufgeweckter, motivierter Gastgeber und lassen Sie die Gäste Ihre Freude am Beruf spüren? Lieben Sie die Arbeit an der Front? Liegt Ihnen das Verkaufen und möchten Sie mehr Erfahrung im Führen eines kleinen Teams sammeln?

Sehen Sie sich in dieser Position? Dann zögern Sie nicht und richten Ihre schriftliche Bewerbung an:

X-TRA Production AG, Personalbüro, Limmatstrasse 118, 8031 Zürich oder senden Ihre Unterlagen online an: team@x-tra.ch

158368



Gesucht ...
... Ihr Weitblick für das Hotel mit Ausblick!

Für unser 4*-Erstklasshotel mit internationaler Geschäfts-, Ferien- und Residence-Kundschaft suchen wir nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter:

Chef de partie (w/m) Chef de rang (w/m)

Verfügen Sie über einen entsprechenden Lehrabschluss in der Gastronomie, einige Jahre Berufserfahrung in der Schweiz und ein gutes Fachwissen? Verstehen Sie es, selbständig, gewissenhaft und engagiert zum Erfolg des Hauses beizutragen? Dann sind Sie bei uns genau richtig!

Senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen. Wir freuen uns auf Sie!

Hotel Dolder Waldhaus,
Nicole Doviane, Personalverantwortliche,
Kurhausstrasse 20, 8032 Zürich.
www.dolderwaldhaus.ch

HOTEL DOLDER WALDHAUS



158279

PRAVDA
DANCE CLUB

Perfektes Clubbing im Kult-Club PRAVDA – der In-Place und Magnetpunkt des Nachtlebens der Stadt Luzern. Hier feiern wir mit den bekanntesten DJs die tollsten Parties der Zentralschweiz. Das Prava wurde bereits 1999 zum besten Club der Schweiz gewählt.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen jungen, charman-ten POWERMANN für die Rolle als

Chef de Bar

Wir suchen den Barprofi, welcher aktiv verkauft und durch sein erfrischendes Auftreten überzeugt. Sie sind zwischen 20-27 Jahre jung und arbeiten gerne von Mittwoch bis Samstag im Vollzeitpensum?

Neugierig? Schicken Sie uns Ihre Kurzbewerbung mit Foto. Manuela Fetscher freut sich auf Ihre Kontaktaufnahme! (Tel. direkt ++41 41 226 88 22 / m.fetscher@astoria-luzern.ch)

Pravda, Hotel Astoria, Pilatusstrasse 29, CH-6002 Luzern
www.pravda.ch, www.astoria-luzern.ch

158356

Im Mittelpunkt steht bei uns der Mensch!
«mitarbeiten – mitgestalten»

Saas-Fee / Wallis

Für die Wintersaison suchen wir in unserem jungen, dynamischen Team folgende begeisterungsfähige Mitarbeiter:

einsetzungsfreudige/n Receptionistin/-en

Gute Sprach- und EDV-Kenntnisse
Mithilfe in Service und Gästebetreuung

Versierten

Servicefachangestellten m/w

für unser gepflegtes À-la-carte-Restaurant

motivierten Servicemitarbeiter m/w

für den Speisesaal der Hausgäste
(Frühstück- und Abendservice)

* Gute Entlohnung * Studio/Wohnung vorhanden
* Freizeit für Ski- und Snowboardfahren

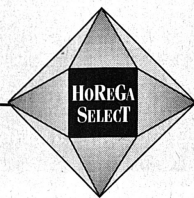
Der GletscherGarten ist ein kleiner Familienbetrieb mit persönlicher Atmosphäre und internationalem Gästebetrieb. Gerne schenken wir Ihnen unser Vertrauen und sind bereit, Sie in diese abwechslungsreiche Arbeit sorgfältig einzuführen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen
oder Ihren Anruf.



Spezialitäten-
Restaurant *Carl H. Meyer* STUBE

Familie Wendelin & Monika Bumann-Anthamatten
Telefon ++41 27 957 21 75 / Fax ++41 27 957 30 00
E-Mail: gletschergarten.saas-fee@reconline.ch



Top-Kaderstellen zu vergeben!

Pächter/Paar

Für einen ganz speziellen Betrieb im Herzen von Basel, welcher sowohl durch seine Lage als auch die Möglichkeiten als gute Existenz bezeichnet werden darf, suchen wir einen innovativen Pächter.

Mit Vorteil haben Sie bereits einen grösseren Betrieb geführt oder möchten sich als engagierter Küchenchef mit Frau/Partner/in selbstständig machen, dann lohnt es sich, mit uns Verbindung aufzunehmen. Volle Diskretion zugesichert. Für erste Kontakte: Frau Y. Hirsbrunner verlangen.

Direktions-(Ehe-)Paar

4*-Ferienhotel im Berner Oberland. Für dieses renommierte Haus in einem bekannten Winter-Sommer-sportort suchen wir ein engagiertes Gastgeberpaar mit einem Leistungsausweis, vorzugsweise in der Ferienhotellerie.

Unser Auftraggeber bietet auch gerne einem befähigten Vizedirektor mit Frau/Partnerin die Möglichkeit, diese Direktion zu übernehmen, allerdings setzen wir eine gute Kadererfahrung voraus.

Geschäftsführer/in

Zentralschweiz. Für einen grossen und anspruchsvollen Restaurationsbetrieb suchen wir eine/n Vollblutgastronom(in), welcher sich in erster Linie als Gastgeber an der Front sieht, daneben jedoch als Unternehmer einen Betrieb zu führen weiss. Idealalter zw. 30-45 Jahren. Wir stellen uns als Ausbildung eine Persönlichkeit mit Kochlehre, Hotelfachschule und Führungserfahrung in der lebhaften Restauration vor.

Executive Küchenchef

Grosses 5*Hotel in der Deutschschweiz mit internationaler Kundschaft, grossen Bankett- und Konferenzmöglichkeiten.

Für diese Position sprechen wir Bewerber mit entsprechender Erfahrung in Hotels oder 4/5*Kategorie an, wenn möglich mit Ausländerfahrung und starken Organisations- bzw. Führungsqualitäten.

Küchenchef

Eine **Spitzenposition** bietet sich für einen ausgewiesenen (gerne eidg. dipl.) Küchenchef in einem sehr grossen Betrieb (über 100 Mitarbeiter) im Gesundheitswesen. Für diese Position erwarten wir einen starken Leistungsausweis, hohe Fach-/Sozial- und Führungskompetenz sowie Weiterbildung. Ein hohes Qualitätsbewusstsein, verbunden im Umgang mit neuzeitlichen Produktionsmethoden sind ebenso gefragt, wie Organisationstalent und Kostenmanagement.

Personalchef/in

Für ein renommiertes ****Haus in der Region Zürich. Wir erwarten eine Ausbildung in der Hotellerie und Weiterbildung im Bereich Human Resources sowie Erfahrung in einem grösseren Haus als Personalverantwortliche/r.

Chefin de Réception

für ein kleines, aber feines Stadthotel (Deutschschweiz). In dieser Position sprechen wir jüngere (CH) Bewerberinnen an, die in gleicher oder stellvertretender Position in der Stadthotellerie Erfahrung haben. Eine ganz besondere Stelle, da sie gleichzeitig als Direktionsassistentin tätig sind.

HoReGa Select AG Kaderberatung

Stänzlergasse 7 4051 Basel
Tel. 061 281 95 91/Fax 061 281 75 45
info@horega.ch / www.horega.ch

158341



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
Brüggstrasse 130
6080 Sarnen
Telefon 041 666 09 09
Fax 041 666 09 10
Hotelkrone@bluewin.ch



158176/64084



100 Betten, Restaurants, Bar, Carnotzel,
Schulungsräume, Fitness und Sauna

Möchten sie am Thunersee in schönster Umgebung in einem modernen und gepflegten Betrieb unser gut eingespieltes Team ergänzen?
Wir suchen in Jahresstelle

- Bardame oder Herr

Montag bis Freitag 16.30 bis 00.30

Wir wünschen uns freundliche und motivierte Mitarbeiter, mit Erfahrung, Schweizerdeutsch sprechend, mit mündlichen Sprachkenntnissen in F und E.

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an:

Frau Margreth Burkhardt
Hotel Seepark
Seestrasse 47, 3602 Thun
Tel. 033 226 12 12

158346

hotel sedartis
for business, culture and fine food

Anfang Januar 2004 öffnet in Thalwil das neue, spannende 4-Stern-Hotel seine Türen. Wir haben uns zum Ziel gesetzt, die Gäste mit unseren Leistungen zu begeistern.



Jung, dynamisch, charmant...

So stellen wir uns die Eröffnungsscrew für das neue Hotel Sedartis in Thalwil vor. Hierfür suchen wir per 1. Januar 2004 Sie, begeisterte und engagierte Unternehmer mit fachlicher und sozialer Kompetenz:

Rezeptionsmitarbeiter m/w

Teamleader Qualitäten, Sprachen D/F/E, satteffest in der Administration, kundennah, effizient und flexibel

Servicemitarbeiter m/w

Fachliches Know-how, Praxiserfahrung in Gastronomie oder Hotellerie, gästeorientiert und Freude am Job, kommunikativ und Sprachkenntnisse

Köche m/w

Erfahrener Küchenprofi, teamorientiert, kreativ und selbständig

Wir bieten Ihnen ein professionelles Arbeitsumfeld mit attraktivem Entlohnungssystem. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung unter:

Hotel Sedartis, Martin von Moos,
Bahnhofstrasse 16, 8800 Thalwil.

Weitere Stellenausschreibungen und Infos: www.sedartis.ch

158373

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 9100715

158052/10680



**HOTEL
SCHIFF
MURTEN**

EINLADUNG

Zum Abendrot am Murtensee!
Bester Fensterplatz mit
faszinierenden Zukunftschancen zu
vergeben:

Küche:

Sous chef de cuisine

Chef de partie (w/m)

Commis de cuisine (w/m)

Pâtissier (w/m)

Kochpraktikant/in

Service:

Stv. Chef de service

Servicefachangestellte/r Servicepraktikant/in

Barmaid

Wann sprechen wir über Ihre grosse Erfolgchance, die wesentliche Rolle, die Sie dabei spielen können, und unsere gemeinsame Zukunft?

Pierre Lehmann/Stephan Helfer
Hotel SCHIFF/Restaurant LORD NELSON
(direkt am See)
3280 Murten
Telefon 026 670 27 01 oder 079 412 63 53
www.hotel-schiff.ch
info@hotel-schiff.ch

PS. Bitte dieses Inserat ausschneiden,
weitergeben/weitersagen und reagieren.
Danke!

121229/26247



BAUR AU LAC

Für unseren lebhaften à la carte- und Bankettbetrieb mit internationaler Kundschaft suchen wir einen motivierten

Chef pâtissier m/w

(Eintritt per Januar 2004 oder nach Vereinbarung)

Um unseren Gästen eine anspruchsvolle und gepflegte Küche auf hohem Niveau bieten zu können, sollten Sie als Bewerber folgende Eigenschaften mitbringen:

- positive Führungseigenschaften
- Organisationstalent
- Teamfähigkeit
- Verantwortungs- u. Qualitätsbewusstsein
- Berufserfahrung

Als Gegenleistung bieten wir Ihnen:

- modernste Infrastruktur am Arbeitsplatz
- verarbeiten von erstklassigen Frischprodukten
- geregelte Arbeitszeiten
- Mitarbeiterunterkunft auf Wunsch
- zeitgemässe Entlohnung

Haben wir Ihre Neugier geweckt? Dann zögern Sie nicht, sich bei uns schriftlich zu bewerben:

HOTEL BAUR AU LAC

Yves G. Dreyfus

Vizedirektor

Talstrasse 1, Postfach, CH-8022 Zürich

158256

besuchen Sie unsere homepage
www.bauraulac.ch



Hotel Drei Könige am Rhein

Wir suchen nach Vereinbarung für unser Gourmetrestaurant «Rôtisserie de Rois» mit 16 Punkten im GaultMillau 2003

Chef de Partie
und
Commis de Rang
D/F von Vorteil

Sie möchten Ihre Berufserfahrung vertiefen und sind an einer interessanten und abwechslungsreichen Tätigkeit interessiert.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto an Herrn Rolf Humann, Personalchef
Hotel Drei Könige am Rhein
Blumenrain 8, CH-4001 Basel
www.drei-koenige-basel.ch

"The Leading Hotels of the World"

158365



Wir sind eine Markthalle mit Gourmetshop, In-Restaurant sowie Engros-Handel im trendigen Zürich West und suchen per Anfang November gelernt(e)n, selbständige(n) **Jungkoch oder Köchin/Jeune Cuisinier-ère** 50-70%. Wenn sie noch dazulernen und zusammen mit dem Küchenchef in unserem Restaurant mit 100 Plätzen und Bar ein kleines Küchenteam leiten möchten, freuen wir uns über Ihre Bewerbung. Schichtbetrieb möglich.

per Anfang Januar 2004

Chef de Service/stv. Geschäftsführerin Im Jobsharing mit einer anderen Person. Wenn sie Erfahrung, Organisationstalent und Durchsetzungsvermögen haben können sie sich in unserer sehr lebendigen Markthalle verwirklichen und sehr selbstständig wirken.

www.les-halles.ch

Sich schriftlich bewerben/contactez nous par écrit:
Pico Bio AG, Restaurant les halles, Christoph Gysi,
Pflingstweidstr. 6, 8005 Zürich, Büro 01 381 96 00

158317

DOMINO GASTRO

www.dominogastro.ch/zuerich

Commis de Cuisine (m/w)
Für 3 Betriebe in der Stadt Zürich suchen wir den/die Jungkoch/-köchin direkt aus der Lehre!

Chef de Partie (m/w)
4 Betriebe im Kanton Zürich suchen Sie, bewerben Sie sich bei uns.

Servicefachangestellte (m/w)
Die guten Restaurants suchen über uns Ihre Top-Mitarbeiterinnen und -Mitarbeiter, wir haben Ihre Stelle.

Réceptionistin (w)
Für einen Top-4- und 3-Sterne-Betrieb in Zürich und Umgebung Winterthur warten wir, vielleicht gerade auf Ihre Bewerbung? Fidello Erfahrung, Fremdsprachen usw.

Aktuelle Stellenangebote
finden Sie immer auf unserer Homepage
<http://www.dominogastro.ch/zuerich>

Ihre Bewerbung, mit Lebenslauf, Zeugnisabschriften und Foto an Martin Meyer, DOMINO GASTRO Zürich, Postfach, Badenerstrasse 29, 8021 Zürich oder per E-Mail an: m.meyer@dominogastro.ch
Info unter Telefon 043 960 31 51

DOMINO GASTRO

158268

das widder hotel – das luxushotel mit den erlebbar spannenden gegensätzen. moderne architektur in 8 historischen altstadthäusern. 49 individuell gestaltete zimmer im herzen der zürcher city. wider-bar & wider-restaurant – beliebte treffpunkte lokaler und internationaler gäste. wir suchen nach vereinbarung ausgewiesene und dynamische mitarbeiter/innen als **night auditor** zahlenflair, **réceptionist/in** frontorientiert, sprachbegabt (d, e, f) mit berufserfahrung; **chef de partie** und **demi chef de partie** qualitätsbewusst, initiativ und selbständig; **commis de cuisine (tournant)** exakt, engagiert und für neues offen. suchen sie einen arbeitsplatz in einem jungen team, der ihrer persönlichen weiterentwicklung flügel verleiht? dann warten wir gespannt auf ihre ausführliche bewerbung mit foto. ihre fragen beantwortet ihnen frau isabelle schiegg, leiterin human resources auch gerne telefonisch.

widder hotel, rennweg 7, 8001 zürich
tel. 01 224 25 26, fax 01 224 24 24
administration@widderhotel.ch / www.widderhotel.ch

design hotels

The Leading Small Hotels of the World

158257



BAUR AU LAC

Reizt es Sie, in einem der führenden Fünfsterenhäuser der internationalen Hotellerie tätig zu sein? Vielleicht sind Sie die geeignete Kandidatin für die frei werdende Stelle der

Economat- und Officegouvernante
(Eintritt per 1. 12. 2003 oder nach Vereinbarung)

Ihr Aufgabenbereich umfasst:

- Organisation und Leitung der Abteilungen Buffet, Economat und Office
- Führung von über 20 MitarbeiterInnen
- Kontrolle der Sauberkeit in diesen Abteilungen

Die geeignete Kandidatin:

- verfügt über eine Hotelausbildung (Lehre als Hotelfachassistentin oder Hotelfachschule)
- hat Freude am organisieren und am selbstständig arbeiten

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann zögern Sie nicht, sich bei uns schriftlich zu bewerben:

HOTEL BAUR AU LAC

Yves G. Dreyfus

Vizedirektor

Talstrasse 1, Postfach, CH-8022 Zürich



besuchen Sie unsere homepage
www.bauraulac.ch



158258

HOTEL

MONT CERVIN
UND RESIDENCE

Alles überragend wie das Matterhorn. Für die Wintersaison 2003/04 suchen wir ab Ende November/Mitte Dezember folgende Mitarbeiter/innen

Réceptions-/Reservationssekretär/in

D/E/F mündlich/schriftlich – mit Berufserfahrung und guten EDV-Kenntnissen

2. Barman D/E/F, verkaufsorientiert
Commis de bar m/w sprachkundig

Chef / Demi-chef de rang m/w D/E/F

Servicemitarbeiter/in D/E/F,
mit A-la-carte-Erfahrung für unser Restaurant à la carte «Le Cervin Grill»

Buffetmitarbeiter/in

Fühlen Sie sich angesprochen und haben Sie Interesse an einer spannenden Wintersaison in einem exklusiven Ferienort? Dann senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto an:

Seiler Hotels Zermatt AG
Daniela Sailer, Personalbüro
3920 Zermatt
Tel.: 027 966 87 54 Fax: 027 966 87 57
E-Mail: ds@seiler-zermatt.ch
Website: www.zermatt.ch/montcervin

158024



Click to 35 five-star hotels and resorts in Switzerland

EINTRETEN UND TRÄUMEN...



Für unser romantisches Ferienhotel und Restaurant sowie Seeterrasse suchen wir noch Mitarbeiter/innen die mit Herz und Seele im Gastgewerbe tätig sind. Unser Haus liegt direkt am Vierwaldstättersee, am Fusse der Rigi, im wunderschönen Weggis, unweit von Luzern.

Für Saison 2004

Réception: **Réceptionistin** (ab April 2004)
Service: **Servicefachmitarbeiter/innen** (ab Januar 2004) für unser A-la-carte-Restaurant

Küche: **Servicepraktikantin**
Sous-Chef (ab Januar 2004)
Chef-Entremetier
Jungkoch oder Köchin

Haben Sie Lust, dort zu arbeiten wo andere Ferien machen? Sind Sie flexibel und teamfähig und lieben Sie den herzlichen Umgang mit Gästen, dann senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung an Stephan und Diana Meyer.

158320

Hotel Central am See - CH-6353 Weggis - Tel 041 392 09 09 - Fax 041 392 09 00
E-mail: info@central-am-see.ch - Internet: www.central-am-see.ch

Verantwortung... Herausforderung... Abwechslung... Fremdsprachen... Internationale Gäste... Seminarien... Bankette... und vieles mehr

bietet unser lebhafter Viersterne-Hotelempfang!

Per 1. Januar 2004 oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n

RÉCEPTIONISTIN (100%)

Auch als Hotelfach-Einsteiger/in mit kaufmännischer Grundausbildung sind Sie bei uns herzlich willkommen, sowie eine/n

STV. CHEF DE RÉCEPTION (100%)
mit Berufserfahrung

Stehen bei Ihnen Gäste an erster Stelle? Lieben Sie die Vielseitigkeit eines Hotels und sind Sie offen für Neues? Sprechen Sie auch Englisch (Französisch von Vorteil) und finden Sie unregelmässige Arbeitszeiten attraktiv?

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, dann rufen Sie Frau Aeschbach oder Frau Simon an oder schicken Sie Ihre Unterlagen!



Hotel Du Parc
Römerstrasse 24
5401 Baden
Tel. 056 203 15 15

E-Mail: office@duparc.ch

158350

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
7655	Koch	36	CH	sofort	D/E		Zürich/Spital/Heim
7656	Jungkoch	19	HR	C	Nov.	D	LU/AG/ZH
7662	Chef de partie	48	DE	LEG	sofort	D	BE/Inner-CH
7663	Koch	49	GB	LEG	sofort	E/F	BE-Oberl.
7665	Commis de cuisine	23	FR	B-EG	n.Ver.	F	
7668	Koch/Pizzaiolo	41	PT	C	Dez.	D/F/I	ZH/GR
7669	Küchenchef	52	CH	sofort	D/F/I	I	LU
7677	Küch./Alleinkoch	32	IT	B-EG	sofort	E/F/I	LU
7681	Pâtissier	29	CH	Nov.	D/F		Zürich/Lausanne
7685	Koch	24	CJ	B-EG	Nov.	E/I	Bern+Umgeb.
7687	Chef de cuisine	28	FR	LEG	Dez.	F	VS/VD
7689	Küchenchef	37	CH	sofort	D/I		Deutsch-CH
7699	Alleinkoch/Küch./chef	34	CH	n. Ver.	D/E		SG/ZH
7700	Alleinkoch/Küch./chef	55	CH	sofort	D		ZH
7702	Hilfssch.	36	CH	sofort	D/E/F/I		Zürich
7706	Alleinkoch	54	CH	n. Ver.	D/I		LU/BE/AG
7710	Küch./Alleinkoch	37	IT	LEG	Dez.	D/F/I	
7713	Chef de partie	25	FR	LEG	Dez.	F	
7717	Sous-chef	26	DE	LEG	sofort	D	BS/BL/ZH

Service/service

1	2	3	4	5	6	7	8
7646	Sefa	19	CH	sofort	D/E		Rapperswil/ZH-Oberl.
7658	Kellner	40	FR	LEG	Nov.	E/F	West-CH
7660	Kellner	46	ES	C	sofort	D/F/I	BE/FR
7667	Chef de bar	24	CH	sofort	D/E/F/I		
7672	Service/w	23	DE	LEG	Dez.	D/E	St. Moritz/Zürich
7676	Kellner	45	YU	C	sofort	D/F/I	TG/SG
7678	Kellner	20	AT	LEG	Nov.	D/E	St. Moritz
7679	Barmen/Chef d. s.	57	CH	n. Ver.	D/F/I		BE/ZH/LU/GR/VS

1

1	2
7680	Chef de Service
7683	Kellner
7684	Commis de bar
7688	Service/Récept./w
7690	Barmen
7691	Service/w
7692	Service/w
7695	Maitre d'hotel
7697	Chef de service/w
7698	Service/w
7712	Sefa
7714	Sefa
7716	Sefa

Administration/administration

1	2	3	4	5	6	7	8
7639	Réceptionsprakt./w	18	CH	sofort	D/E/F/I		BE/VS/GR/NW/LU
7642	Dir.ass./F&B-Manager	42	CH	sofort	D/E/F		BS/BE/ZH/LU (Städte)
7643	Vizedirektorin	33	DE	G-EG	sofort	D/E/F	Ost-CH/ZH
7652	Réceptionniste	21	CH	sofort	D/E/F		Bern
7657	Betriebsass./Gf.ührer	37	CH	n. Ver.	D/E/F/I		ZH/AG
7670	Réceptionist	20	CH	Nov.	D/E		Davos/Engelberg
7673	Réceptionist	28	DE	LEG	sofort	D/E	BE-Oberl./GR
7686	Réceptionist	31	DE	LEG	Jan.	D/E	ZH
7696	Chef de réception/w	24	CH	n. Ver.	D/E/F		GR
7701	Betriebsassistent	41	CH	sofort	D/E/F		Bern+Umgebung
7708	Chef de réception	40	SE	B-EG	sofort	D/E/F	VS
7709	Récept./Night Auditor	47	IT	LEG	n. Ver.	D/E/F/I	
7711	Réceptionist	35	FR	LEG	Dez.	D/E/F	BE/FR/BL
7715	Réceptionist	36	CH	sofort	D/E/F		

Hauswirtschaft/ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
7644	Buffet/Service/w	20	CH	sofort	D/E/F		GR/Engadin/Gstaad
7649	Hofa	40	CH	sofort	D/F		Hotel/Zürich
7664	Zimmerfrau	50	CH	sofort	D/F		Bern+Umgeb./FR/NE
7671	Zimmer/Lingene/w	35	PT	LEG	sofort	D/F/I	Bern
7682	Zimmerfrau	31	IT	LEG	Dez.	I	BE-Oberland
7693	Portier	27	PT	B-EG	Nov.	D/F/I	West-CH/3-5* Hotel
7694	Z. Gouvernante	20	CH	sofort	D/I		Zürich
7703	Gouvernante	23	CH	sofort	D/I		St. Moritz/Davos/ZH/LU
7704	Zimmerfrau	51	CH	sofort	D/F		Bern/Seeland
7705	Praktikantin	19	CH	Dez.	D/E/F/I		St. Moritz
7707	Portier	43	PT	LEG	sofort	I	Ost-CH

1 REFERENZNUMMER - NUMÉRO DES CANDIDATS
2 Beruf (gewünschte Position) - Profession (position souhaitée)
3 Alter - Age
4 Nationalität - Nationalité
5 Arbeitsbewilligung - Permis de travail pour les étrangers
6 Eintrittsdatum - Date d'entrée
7 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques
8 Art des Betriebes / Arbeitsort (Wunsch) - Type d'établissement / région préférée (souhait)

158315/84735

SUCHEN SIE EINE STELLE UND SIND VOM FACH?

Dann füllen Sie am besten gleich den untenstehenden Bewerbungstalon aus. Ihr Inserat erscheint gratis während 2 Wochen auf dieser Seite in der hotel + tourismus revue.

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



Hotel ★★ Randolins St. Moritz

Evangelisches Zentrum für Ferien und Bildung

Wir suchen per 18. Dezember 2003 oder nach Vereinbarung eine aufgestellte und kompetente

Réceptionistin/kaufm. Angestellte

In unserem 3-Stern-Hotel, das dem VCH (Verband christlicher Hotels) angeschlossen ist, beherbergen wir Einzelgäste, Familien, Kurse und Gruppen. Wenn

- Sie eine kaufmännische oder gleichwertige Ausbildung haben
- Sie motiviert und einsatzfreudig sind
- Ihnen der tägliche Umgang mit Menschen Spass macht
- Sie deutscher Muttersprache sind und Sie über Fremdsprachenkenntnisse verfügen,

freuen wir uns über Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen. Bei Eignung besteht die Möglichkeit, auf die Sommersaison 2004 die Stelle des Chef de Réception zu übernehmen.

Hotel Randolins, via Curtins 2, 7500 St. Moritz
Auskunft erteilt gerne: Thomas Josi, Direktor
Telefon: 081 830 83 83 Internet: www.randolins.ch

158266

Alters- und Pflegeheim Herrliberg im Rebberg



In unserem modernen Alters- und Pflegeheim betreuen wir in gepflegtem Ambiente 57 Pensionärinnen und Pensionäre. Unsere langjährige Leiterin der Hauswirtschaft sieht Mutterfreuden entgegen.

Wir suchen daher per 1. 1. 2004 eine

158308

Leiterin der Hauswirtschaft (100%)

In dieser Leitungsfunktion sind Sie für die gesamte Hauswirtschaft mit den Sparten Reinigung, Lingerie, Speisesaal, Hotellerie und das öffentliche Bistro im Rebberg zuständig. Sie werden in dieser Aufgabe von 17 motivierten Mitarbeitenden (13,5 Stellen) unterstützt.

Für diese Kaderposition stellen wir uns eine Fachperson mit Ausbildung als Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin, Hotelfachassistentin o. Ä. vor. Sie konnten bereits in einem ähnlichen Arbeitsumfeld oder in der gehobenen Hotellerie Berufserfahrungen sammeln und sich bereits erfolgreich Führungserfahrungen aneignen. Wenn Sie sich als belastbare, kommunikationsfähige Führungspersönlichkeit bezeichnen, sich stilvoller in Deutsch ausdrücken können und Sie sich sowohl am PC wie auch bei der Mitarbeit an der Front wohl fühlen, würden wir Sie sehr gerne kennen lernen.

Erste Auskünfte über diese vielseitige und anspruchsvolle Stelle sowie die fortschrittlichen Anstellungsbedingungen erteilt Ihnen gerne die jetzige Stelleninhaberin, Frau Marianne Haas-Küng, unter der Direktwahlnummer 01 915 80 01. Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an die: **Heimleitung, Alters- und Pflegeheim «im Rebberg», Schulhausstrasse 44, 8704 Herrliberg.**

Besuchen Sie uns im Internet unter:
www.rebberg.ch



Suchen Sie eine neue Herausforderung?

Für das im Dezember 2002 neu eröffnete *****-Hotel mit 184 Zimmern, diversen Restaurationen und Bankettbereich, sowie einem modernen Wellness-Bereich suchen wir für kommende Wintersaison für das **italienische Gourmet-Restaurant «Cà d'Oro»** folgende MitarbeiterInnen:

Sous-Chef Chef de Partie Demi-Chef de Partie

Haben Sie Erfahrung in der gehobenen Gastronomie (mind. 16 Gault & Millau, evtl. Michelin Stern) und möchten Sie Ihre sehr guten Kenntnisse der italienischen Küche mit dem nötigen Flair für Kreativität und Innovation umsetzen? Wir schaffen das nötige Umfeld und bieten ein topmotiviertes Team und eine kleine Oase mit 40 Sitzplätzen als Sprungbrett zur erfolgreichen Verwirklichung.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung. Zur Beantwortung erster Fragen stehen wir Ihnen selbstverständlich gerne auch telefonisch zur Verfügung.

Die kompletten Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an unten stehende Adresse. Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.kempinski-jobs.de

Kempinski Grand Hôtel des Bains
Ursula Scherrer
CH-7500 St. Moritz • Switzerland
Tel.: +41 81 838 30 41 • Fax: +41 81 838 30 29
E-Mail: ursula.scherrer@kempinski.com • www.kempinski.com



158274



Abwechslung? Nötig.
resist the usual – finden wir.

Ausstrahlung? Vorhanden.
neue Köpfe – suchen wir.

Auszeichnung? Erwünscht.
einzigartig, genussvoll,
leidenschaftlich – wollen wir.

Front Office
– Night Auditor
– Portier/Chasseur

Service
– Chef de Service
– Chef de Rang
– Commis de Rang

Küche
– Frühstückskoch
– Commis Pâtissier

Wellness / 7 Sources
– SPA Manager
– Friseur
– Kosmetikerin

Animation
– Kinderanimator

Dame oder Herr? – Beides!
Vorausgesetzt, Sie bringen Französischkenntnisse mit!

Die Renaissance des Lenkerhofs
Fühlen Sie sich angesprochen? Na also!
Wir sind gespannt auf Ihre Ausstrahlung und Bewerbungsunterlagen – mit Foto.

Also? Bitte.

Philippe Frutiger
Hotelier
Lenkerhof Postfach 241 CH-3775 Lenk im Simmental
Tel. +41 (0)33 736 36 36
E-Mail: welcome@lenkerhof.ch

158342

HOTEL ADULA Zeit für das Echte.

Willkommen auf höchster Ebene.

Für unser *****-Hotel in *****-Umgebung (100 Zimmer/180 Betten) suchen wir für die kommende Wintersaison oder nach Vereinbarung zur Ergänzung unseres Adula-Teams folgende fröhliche und motivierte MitarbeiterInnen, die mit uns gerne einen Schritt in die Zukunft gehen möchten:

Réception:
RÉCEPTIONIST/IN
(mit Berufserfahrung)
RÉCEPTIONSPRAKTIKANT/IN
Gourmetrestaurant BARGA (15 Pt. Gault-Millau)
LA CLAV und Hauptküche
SOUS-CHEF
CHEF DE PARTIE
COMMIS DE CUISINE

Für unser exquisites HOTELRESTAURANT, Hotelbar und den gepflegten À-la-carte-Service Restaurant LA CLAV und BARGA:
2. MAÎTRE D'HÔTEL
(zur Entlastung unseres derzeitigen Maître)
SERVICE/CHANGESTELLTER
(Chef de service/Chef de rang/Commis de rang)

Etage und Unterhalt:
NACHTPORTIER/TOURNANT
Wir freuen uns darauf, Sie kennen zu lernen. Rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen. Gerne erteilt Ihnen Herr Philip Auge nähere Auskunft.

Hotel Adula · Familie Peter Hotz
CH-7018 Flims-Waldhaus · Telefon +41 (0)81 928 28 28
Fax +41 (0)81 928 28 29 · e-mail: info@adula.ch



158307



Wir sind der Ferien- und Freizeitpark im Herzen der Zentralschweiz, mit einzigartiger Verbindung von 4-Sterne-Hotellerie, Sport- und Erlebnispark sowie modernem Kongress- und Seminarforum.

Zur Ergänzung unseres Empfangs- und Reservationsteams suchen wir eine/n:

Mitarbeiter/in Réception/Reservation

Für diese vielseitige und interessante Aufgabe stellen wir uns eine kompetente, freundliche und teamfähige Persönlichkeit vor, welche Erfahrung im Bereich Frontoffice mitbringt. Gute Englisch- sowie Englisch- und Französischkenntnisse runden Ihr Profil ab.

Wir bieten Ihnen in einem lebhaften Umfeld mit grossem Entwicklungspotential eine interessante Aufgabe sowie ein gutes Arbeitsklima mit attraktiven Mitarbeiter-Vergünstigungen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an die Personalabteilung, Telefon +41 81 825 50 20.

SWISS HOLIDAY PARK Immer ein Erlebnis

Swiss Holiday Park AG · CH-6443 Morschach · Telefon +41 81 825 50 50
info@shp.ch · www.swissholidaypark.ch

158372



Lust auf ...

ein junges, dynamisches Team, einen topmodernen Betrieb mit Bedienung und Selbstbedienung, geregelte Arbeitszeit in einem Tages-Betrieb, Gäste-Kontakt?

Lust auf ...

das Carving Paradies Savognin im Winter 2003/04 und Mitarbeit als

Koch / Köchin
Hilfskoch / Hilfsköchin
Kassiererin
Office-Mitarbeiterin
Bedienung Schnee-Bar

Lust auf ...

ein Zimmer im Tal und Gratis-Benützung der Bergbahnen in Savognin

Ihre schriftliche Bewerbung/Unterlagen erwartet gerne

Beat Lüscher
Bergrestaurant
Tiginas
CH-7460 Savognin
www.savogninbergbahnen.ch

158260



ERMITAGE RELAIS & CHATEAUX HOTEL AM ZÜRICHSEE

Dass wir zur Hotelkette «Relais & Châteaux», dass die exzellente, mediterrane Küche mit 17 Gault & Millau-Punkten ausgezeichnet ist, verdanken wir dem steten und professionellen Einsatz unserer Mitarbeiter.

Zur tatkräftigen Unterstützung unseres Teams suchen wir motivierte Berufsleute als

Sommelier Chef de rang

Portier/Night-Auditor

und für unser Restaurant Barometer in der Altstadt von Zürich suchen wir per 15. November 2003 einen

Demi-chef de partie oder Commis de cuisine (Wochenenden und Feiertage frei)

Haben Sie Freude an der Gastronomie und steht bei Ihnen die Teamarbeit an erster Stelle, dann haben Sie bei uns die Möglichkeit in stilvoller Umgebung und einzigartiger Ambiente wertvolle Erfahrungen zu sammeln und Ihre Fähigkeiten anzuwenden.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an

Hotel Ermitage am See AG
Seestrasse 80
8700 Küsnacht



158343

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

In unser kreatives Küchen-Team suchen wir einen

Pâtissier

welche/r bereit ist, die Gesamtverantwortung für die Produktion und die Kreation von Desserts und anderen Pâtisserieprodukten in erstklassiger Qualität zu übernehmen und unser Unternehmen nach aussen zu vertreten. Zu Ihrem Aufgabenbereich gehören ausserdem die Bestellung und Kalkulation der Produkte, die Einarbeitung und Einteilung von temporären Mitarbeitern, die Unterstützung des Küchenchefs in allen Bereichen und die direkte Zusammenarbeit mit dem Küchenchef. Das Beladen und Entladen der Transportfahrzeuge, die Einhaltung und Ausführung des Hygieneselbstkontrollkonzeptes, evtl. die Disposition des Geschirrs sowie das Controlling der delegierten Aufgaben gehören zur perfekten Durchführung unserer Anlässe.

Wir sind ein mittelgrosses Unternehmen, das ausschliesslich Catering-Anlässe ausführt, und bieten sehr viel Freiheit und Eigenverantwortung im Bereich der Pâtisserie. Dafür bieten wir ein angemessenes Salär. Sind Sie belastbar, flexibel und behalten auch in unvorhergesehenen Situationen den Überblick? Bringen Sie Sinn fürs Detail und ein ästhetisches Flair mit? Dann freuen wir uns auf Sie!

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

GAMMA CATERING AG
Marco Pfeleiderer
Bösch 43
6331 Hünenberg

158371



SCHLOSS BÖTTSTEIN

TAFELN · TAGEN · SEIN

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.

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. Egal ob la Carte- oder à la Table-Situationen wie anspruchsvollen Bankett-Service. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung elektronisch oder per Post an:

Peter Gähler
Verwaltung
Hotels & Restaurants
Tummweg 15
5330 Zurzach

peter.gaeher@gaeherp.ch

158238



Best Western HOTEL BAHNHOF-TERMINUS, DAVOS. Für unser Mittelklasshotel mit 100 Betten, Hausbar, Sauna, Seminar-/Banketträumlichkeiten und drei Restaurants suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Direktionsassistent

der ideale Allrounder in Jahresstelle.

Chef de partie

kreativ. In Jahresstelle.

Sekretärin/Réceptionistin

nur mit Berufserfahrung, sprachgewandt D/E, guten Fachkenntnissen im administrativen Bereich, freundlich und aufgestellt. Direkte Ansprechperson für unsere Gäste. In Jahresstelle.

Barmaid

für unsere Hotelbar. Für Wintersaison 2003/2004.

Wir bieten Ihnen eine lebhaft und vielseitige Arbeit im attraktiven Umfeld von Davos. Sind Sie interessiert, uns tatkräftig zu unterstützen? Senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Hotel Bahnhof-Terminus, Riek und Sigi Rittler
Talstrasse 3, 7270 Davos Platz
Telefon 081 414 97 97

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

158319



HOTEL TAMINA BAD RAGAZ

★★★★

In unserem ****Jugendstilhotel mit 90 Betten, 2 Restaurants, Gartenterrasse und Strassencafé, Tagungs- und Bankettangebot im Zentrum von Bad Ragaz sind nach Vereinbarung folgende Jahresstellen neu zu besetzen:

Anfangs-Chef de Service

Sie verfügen über mehrjährige Berufserfahrung, sind sprachgewandt, organisatorisch auf der Höhe, kurzum ein Team-leader für unsere junge Servicebrigade. Es ist Ihnen ein echtes Anliegen, unsere Gäste mit Hervorragendem aus Küche und Keller zu verwöhnen.

Hotelfachassistentin

mit abgeschlossener Berufslehre, Organisationsgeschick und Flair fürs Detail. Sie führen einen kleinen Mitarbeiterstab und sind eine richtige Allrounderin (Etagé, Lingerie, ab und zu Buffet oder Service). Eventuell interessiert Sie auch hier und da ein Ablösensatz an der Réception.

1. Réceptionist/in Réceptionist/in

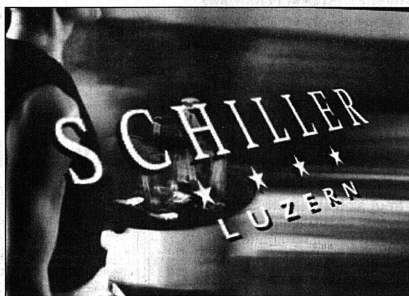
Sie sind der erste Kontakt für unseren Gast, sei es am Telefon oder bei Ankunft. Sie strahlen Fröhlichkeit und Herzlichkeit aus, sind sprachgewandt, an selbständiges Arbeiten gewöhnt und ergänzen so unser junges Team in idealer Weise. Fideliokenntnisse erwünscht. Aufstiegschancen.

Lernen Sie unser Haus kennen unter www.taminahotel.ch

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Franz & Eveline Meier
Hotel Tamina, am Platz, 7310 Bad Ragaz
Telefon 081 302 81 51 • Fax 081 302 23 08

158281



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 Cucaracha und Grand Café

Barmitarbeiter (m) Casablanca

Sie sind charmant, attraktiv, kommunikativ und zwischen 18-25 Jahre jung.

Manuela Fetscher freut sich auf Ihre Kontaktaufnahme.
(Direktwahl 041 226 88 22; m.fetscher@astoria-luzern.ch)

Hotel Schiller, Pilatusstrasse 15, CH-6002 Luzern
www.schiller-luzern.ch

158208/23299

Beausite Park Hotel

★★★★

Wengen · Jungfrau

Für die kommende Wintersaison (ab Mitte Dezember 2003) sind in unserem schönen, renovierten, mit neuzeitlichen Arbeitsplätzen versehenen Viersternhaus mit Hallenbad und Wellnessanlage noch die folgenden Stellen zu besetzen:

Empfang

RéceptionistIn (D/E/F)

Empfang/Service

Tournant/e für

Réception und Service (D/E/F)

Service

SaalkellnerIn

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto zuhänden:

Familie Erich Leemann-von Allmen
Beausite Park Hotel
3823 Wengen
Telefon 033 856 51 61, Fax 033 855 30 10
E-Mail: hotel@parkwengen.ch
Internet: www.parkwengen.ch

158312

BETHESDA

Täglich lassen sich über 350 Personen kulinarisch in unserem Restaurant verwöhnen und geniessen dabei die persönliche Atmosphäre, die Professionalität und das grosse Engagement unserer Mitarbeitenden.

Unsere langjährige Stelleninhaberin lässt sich bald pensionieren, deshalb ist die attraktive Stelle

Leiterin oder Leiter Restaurant (Jahresarbeitszeit 100%)

neu zu besetzen.

- Sie als passionierte/r und innovative/r Gastgeberin oder Gastgeber mit Erfahrung in der Leitung eines grösseren Restaurantbetriebes möchten unsere Gäste auch in Zukunft immer wieder aufs Neue verwöhnen und überraschen
- Sie sind gewandt im Umgang mit gesunden und kranken Menschen
- Sie arbeiten verkaufsorientiert, haben Organisationstalent und starke Führungsqualitäten
- Sie haben auch in hektischen Zeiten den Überblick und arbeiten gerne an der Front
- Ihre guten EDV-Kenntnisse (Excel, Word, Outlook, PEP) setzen Sie gezielt ein

Zögern Sie nicht, es erwartet Sie eine anspruchsvolle Kaderstelle!

Möchten Sie mehr über diese ausbaufähige Stelle wissen?
Daniel Tschopp, Leiter Hotellerie, gibt Ihnen gerne Auskunft. Direktwahl 061 315 24 11 oder E-Mail: daniel.tschopp@bethesda.ch

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an unseren Personaldienst:
Bethesda-Spital Basel, Personaldienst
Gellerstrasse 144, Postfach, 4020 Basel



Besuchen Sie uns im Internet unter www.bethesda.ch

158273

Wir suchen in die Zentralschweiz baldmöglichst

aufgestellte Barmaid

in eine lebendige Disco mit vorwiegend jungen Gästen!

Wir freuen uns.

Sepp Durrer, Happy Day
6386 Wolfenschiessen
079 358 65 20

158322



Restaurant

Schlüssel *** Mels

Tel. 0041 81 723 12 38

Sonntag und Montag geschlossen

Wir suchen in junges Team ab sofort

Jungköchin oder Koch

Auf Ihren Anruf freut sich
Familie Kalberer-Wachter
Telefon 0041 81 723 12 38
Fax 081 723 71 33

158344

Service- Mitarbeiter/in

Paso Robles GmbH
eine neue Perlenkette –
Das Restaurant Venezia in Bülach,
sucht per sofort oder nach
Vereinbarung eine aufgestellte,
ehrgeliebte Servicefachkraft mit
gewinnendem Auftreten
und Erfahrung.

Anstellungsgrad 100%.

Barmaid

Auch wird per sofort oder nach
Vereinbarung eine kontaktfreudige
Bardame mit Flair für Kreativität
und gutem Barfachwissen
gesucht.

Anstellungsgrad 100%.

Bitte schriftliche Bewerbung an:

Paso Robles GmbH
Restaurant Venezia
Herr Savas Tuerkay
Bahnhofstrasse 45
8180 Bülach

158278

Gesucht auf 1. Dezember

Koch w/m Hilfskoch w/m

Familiärer Kleinbetrieb, gutbürgerliche Küche.

Auf Wunsch Zimmer im Haus.

158333

Auf Ihren Anruf freut sich:

Imwinkelried Renata
Restaurant zum Lärch
3981 Obergesteln VS
Tel. 027 973 10 01



Sie müssen ja nicht gleich den Eiger bezwingen,
fangen Sie doch erst mal im Eiger an!

Wir suchen ab
Wintersaison 03/04:

- ein(e) Réceptionist(-in) mit Erfahrung in Jahresstelle
- ein(e) Servicepraktikant(-in)
- eine Servicefachangestellte oder Kellner

Genaue Auskünfte geben wir Ihnen gerne persönlich.
Schreiben Sie uns oder rufen Sie Conny Kaufmann direkt an. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
Ein toller Teamgeist wartet auf Sie!



Hotel Eiger
3818 Grindelwald

Tel. 033 854 31 31
Fax 033 854 31 30
hotel@eiger-grindelwald.ch
www.eiger-grindelwald.ch

158347

Erlebnis wald egg

Niklaus und Anita Dörig
Waldegg, CH-9053 Teufen

www.waldegg-teufen.ch www.schnuggebock.ch

15 Min. vom Zentrum St. Gallens steht auf einem der grünen Hügel des Appenzellerlandes das **Erlebnis Waldegg**.

In unseren gepflegten Betrieb suchen wir

Servicefachangestellte/n

(mit längerer Berufserfahrung)

**Warum nur das Normale?
Warum nicht das Spezielle wagen?**

Wenn Sie Ihren Beruf lieben und uns mithelfen wollen, die Gäste zu verwöhnen, dann liegen Sie bei uns in der **Waldegg** oder im **Schnuggebock** richtig.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche oder telefonische Bewerbung, Herr Niklaus Dörig, **Telefon 071 333 1230**.

156261



Auf **Dezember 2003** suchen wir tüchtigen

Koch

mit Berufserfahrung, flexibel, verantwortungsvoll, belastbar.

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Auskünfte unter Tel. 081 684 1774

Monika Tschaler
Hotel Arlos
7460 Savognin



158314

Sonne, Erde, Luft und Wasser – Gastfreundschaft in natürlicher, lebendiger Atmosphäre pflegen wir. Im Speiserestaurant, im Garten am See, im Hotel, in der Seerosenbar und im Saal.

Chef de Service

Sie sind warmerherzig und mit grosser Freude GastgeberIn. Sie haben ein Gespür für Stimmungen und Menschen. Sie verstehen Ihr Handwerk und wissen, 6 bis 12 MitarbeiterInnen verantwortungsbewusst zu führen und unsere Gäste zu begeistern.

Ein wunderschöner Ort, eine anspruchsvolle Aufgabe, ein junges Team und Unterstützung erwarten Sie. Ich freue mich darauf, Sie kennen zu lernen.

Caesar Huber
Hotel Restaurant Schiff
8808 Pfäffikon SZ
Telefon 055/416 17 18

156194/74780

★★★★

HOTEL
LES SOURCES
DES ALPES

RESTAURANT LA MALVOISIE
CH-3954 LOECHE-LES-BAINS/LEUKERBAD

TELEPHONE (0) 27 470 51 51
TELEFAX (0) 27 470 36 33

Traditionsreiches ****Relais & Château Hotel in der Walliser Alpen, mit 30 Zimmern und Suiten, Restaurant, Bar, eigenen Thermalbädern, grosszügigem Wellness- und Therapie-Angebot.

Wir suchen ab 15. Dezember in Saison- oder Jahresstelle noch folgende, motivierte Fachkräfte:

Réceptionist/in/Hotelsekretär/in
Berufserfahrung in der 4/5*-Hotellerie, sicheres und freundliches Auftreten, Fido-Kenntnisse, sprachgewandt (D/F/E)

dipl. Physiotherapeutin/-en mit SRK-Anerkennung (70-100%)

med. Masseur

Vielseitige Berufsausbildung und Teambereitschaft, Freude an flexiblem, selbständigem Arbeiten, Sprachen D/F/E

Ihre Bewerbung richten Sie bitte schriftlich oder telefonisch an

Relais- & Châteaux Hotel
Les Sources des Alpes

3954 Leukerbad
Dir. M. Colombo
Tel. 027 472 20 00
Fax 027 472 20 01



158363

DAS GARTEN HOTEL – EIN SPANNENDER ARBEITSORT

WIR: Das Garten Hotel, DAS Hotel in Winterthur – erstklassig – international – vielseitig – ein Stück weite Welt

Unser erfolgreiches Team braucht Verstärkung und sucht per sofort oder nach Vereinbarung

freundliche Réceptionist/in

SIE: die fröhliche, gut ausgebildete, vielseitige, sprachgewandte (D, E, F) Gastgeberin mit tadellosen Umgangsformen

engagierte Hofa

SIE: die motivierte, qualifizierte Fachfrau mit abgeschlossener Berufslehre für Etage und Lingerie.

Interessiert? Franz Pfister freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen und auf SIE



Stadthausstr. 4 - 8402 Winterthur
Tel. 052 285 0265 - Fax 052 285 0275
www.gartenhotel.ch - info@gartenhotel.ch

158307



BERNER OBERLAND

Hotel-Restaurant Gletscherschlucht

Grindelwald

Auf die kommende Wintersaison oder in Jahresstelle suchen wir

einen versierten Koch (w/m)

der/die in unserem Team selbstständig und zuverlässig arbeitet, erfahren und belastbar ist. Ebenfalls suchen wir

eine Servicefachangestellte (CH)

Berufserfahrung ist für diese Stelle sehr wichtig. Frau Ruth Meier freut sich auf Ihren Anruf unter Tel. 033 853 60 50

Hotel-Restaurant Gletscherschlucht
www.gletscherschlucht.ch
gletscherschlucht@bluewin.ch

158321



Das 4-Sterne-Hotel Walliserhof mit 60 Betten, 2 Restaurants mit Bar und Terrasse, ist im typischen Walliser Chalet-Stil gebaut und befindet sich im Herzen von Zermatt.

Zur Ergänzung unseres Teams sind noch folgende Jahres- oder auch Saisonstellen offen.

Restaurant:

– Chef de service
– Servicemitarbeiter

Küche:

– Chef de partie

Sie lieben es, Gäste zu verwöhnen, sind sprachkundig und motiviert, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Familien Inderbinen Welschen
CH-3920 Zermatt

Telefon 0041 27 966 65 55
Fax 0041 27 966 65 50

E-Mail: walliserhof.zermatt@reconline.ch
Internet: www.reconline.ch/walliserhof

158348



Barfüsserplatz 10
CH-4051 Basel
Tel. 061 261 33 69
Fax 061 261 13 23
info@braune-mutz-basel.ch
www.braune-mutz-basel.ch

Wir suchen per Januar 2004 oder nach Vereinbarung einen

Chef de Service

zur aktiven Mitarbeit und Überwachung unseres Betriebes (2 Restaurants). Gästebetreuung, Mitarbeiterführung, Qualitäts- und Angebotskontrolle, sowie Bestellungen und Inventar gehören zu diesem umfangreichen Aufgabengebiet.

Wir suchen eine junge, motivierte, kommunikative und loyale Persönlichkeit, die gerne mit Zimmerstunde arbeitet. Verantwortung übernimmt und es versteht Mitarbeiter zu führen. Zudem sprechen Sie fließend Deutsch und haben gute Englisch- und Französischkenntnisse.

Im **Herzen von Basel** befindet sich unser internationaler Lokal mit 2 Restaurants unter einem Dach... Die Brasserie mit 165 Plätzen bietet eine ganzzügige, wahrschafte Küche an und das Restaurant Au Premier mit 90 Plätzen lädt zum Essen in gepflegtem Ambiente mit Fisch- und Fleischspezialitäten ein.

158353

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an Carmen Rickhoff, Restaurant zum Braunen Mutz, Barfüsserplatz 10, 4001 Basel

Hotel Alpenruh

Wir suchen für unser gemütliches 3-Sterne Hotel in Mürren im Berner Oberland

SERVICEANGESTELLTE/R
im Restaurant Taverne
und im Hotel Alpenruh

ALLROUNDERIN im
Bergrestaurant Allmendhubel
Teilzeit od. stundenweise
(nur tagsüber)

Anstellungsdauer nach Vereinbarung für den Winter

Wer gerne in ein schönes Skigebiet kommen möchte und mit jungen Leuten zusammenarbeiten will bewirbt sich bei:

Hotel Alpenruh / Restaurant Taverne
Jasmin & Thomas Willem
CH-3825 Mürren / Schweiz
Tel. ++41 33 856 88 00
www.schilthorn.ch /
alpenruh@schilthorn.ch

Das autofreie Mürren liegt 1650 m ü. Meer und 18 km von Interlaken entfernt. Von Mürren haben Sie einen wunderschönen Ausblick auf Eiger, Mönch und Jungfrau.

158345

Lokal: Bar/Lounge
Standort: Fislisbach AG
Publikum: Leute, die nicht aus Langeweile in Bars gehen

Stil: modern, trendy, urban
Architektur: Roger Bächtold
P. 5 Zürich
Eröffnung: 1. November 03

Es fehlt uns noch ein(e) junge(r), charmanter(n)

Stv. Chef de Bar

zur Vervollständigung unseres Teams.

Sarah und Felix Schibli freuen sich, Sie kennen zu lernen.

Die Bar
in der Linde
5442 Fislisbach
056 493 12 80
sarah.schibli@linde-fislisbach.ch

158354

Restaurant FRÜHSINN

Udligenswil

Gesucht per 1. Dezember 2003 oder nach Vereinbarung

Koch

(Commis)

neben Patron. Wir bilden auch Lehrlinge in unserem Gault-Millau-Restaurant (14 P) aus. Wir befinden uns in der Agglomeration von Luzern.

Fam. Röthlin
6044 Udligenswil
Tel. 041 371 13 16
Fax 041 371 06 16

158276



Engadin: Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir ab 18. Dezember 2003 motivierte/n

Servicemitarbeiter/in

Unser 3-Stern-Hotel mit Speiserestaurant befindet sich auf einer schönen Sonnenterrasse zwischen Scuol und St. Moritz.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann rufen Sie uns an. Kommen Sie vorbei oder schreiben Sie eine Bewerbung. Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen.

Hans-Peter Rubi
Silencehotel Piz Buin
CH-7545 Guarda
Tel. 0041 81 861 3000
Fax 0041 81 861 30 15
info@pizbuin.ch
www.pizbuin.ch

158277

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 Vollkuchküche

Bar:
Barmaid
Tanz-Bar mit Live-Musik, selbstständige Arbeit

Kinderland:
Leiterin
mit Ausbildung zur Spielgruppenleiterin, Kleinkinderzieherin 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

1877/03621

HIRSCHEN WILDHAUS

Per 1. November 2003 oder nach Vereinbarung suchen wir nach Wildhaus/Toggenburg

Bar- und Servicemitarbeiterin

Sie arbeiten 3-4 Tage in unserer Hirschen-Lounge an der Bar und 1-2 Tage im Service in unserem Restaurant Dorfstube.

Sie sind jung, von Vorteil mind. 25 Jahre alt und betreuen unsere Gäste mit Charme und Freude.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Hotel Hirschen
z. Hd. Susanne Walt
9658 Wildhaus
Tel. 071 988 54 54
www.hirschen-wildhaus.ch

158335

Restaurant-Hotel Rössli 3292 Busswil

Unser Betrieb mit saisonaler Küche, schönen Räumen für à la carte, Hochzeiten und Familienfeiern sucht:

Servicemitarbeiterin
die mit Engagement unsere Gäste verwöhnt und mitteilt unseren Landgästen in Schwung zu halten.

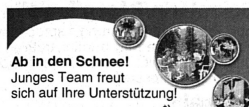
Sind Sie kontaktfreudig, kompetent, flexibel und möchten auch bei der Lehrlingsausbildung ein Wort mitreden?

Dann freuen wir uns über Ihren Anruf.

Wir bieten:
Schichtbetrieb, jede 2. Wochenende frei,
Ihren Leistungen entsprechenden Lohn,
modernes, persönliches Umfeld.

Nelly und Erich Rätz, 3292 Busswil b. Lyss
Telefon 032 385 20 40, Fax 032 385 11 58
www.restaurant-busswil.ch
E-Mail: info@roessli-busswil.ch

158340



Ab in den Schnee!

Junges Team freut sich auf Ihre Unterstützung!

- Animatore (m/w)
(Bereich Kinder/Allround/Musik)

- Service-Mitarbeiter (m/w)
Show- und Moderationserfahrung in ähnlicher Position notwendig!

Die Details dieser Stellen erfahren Sie von Kordula Tanner, HR-Abteilung, 041 639 50 53/ ktanner@titlis.ch

158364

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

Saas Fee

★★★-Hotel Derby

Für die kommende Wintersaison suchen wir für unseren Familienbetrieb

- **Servicefach-angestellte**
- **Koch/Alleinkoch**
- **Hilfskräfte**

(Self-S/Küche/Lingerie)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen und Ihren Anruf.
Supersaxo Iris und Familie Hug
CH-3906 Saas-Fee
Telefon 0041 27 957 23 45
Fax 0041 27 957 12 46

158367

INCONTRO

ARBEITSVERMITTLUNG NACH MASS

Für mehrere anspruchsvolle Kunden suchen wir:

Betriebsassistent m/w, für bekanntes Gastronomieunternehmen in Zürich, per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de partie m/w, für Hotel/A-la-carte-Restaurant in der Umgebung von Zürich, per sofort oder nach Vereinbarung

Servicekraft m/w, für Hotel/Restaurant/Bar, für Wintersaison- und Jahresstelle per sofort oder nach Vereinbarung

Kontaktieren Sie uns unter Tel. 043 321 70 70, oder schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an:
INCONTRO AG, Altstettenstrasse 142, 8048 Zürich

158272

Wir haben für Sie den idealen Gastro-Familienbetrieb!

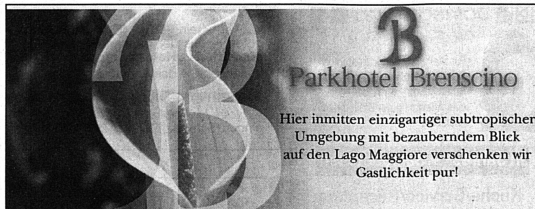
Suchen Sie die Herausforderung, wo Sie mit Ihrer Familie jeden Tag Ihre Kompetenz aus Küche und Keller unter Beweis stellen können? Suchen Sie einen schönen abgelegenen Ort jenseits der Hektik, wo die Welt noch in Ordnung ist?

Für unseren wunderschönen Landgasthof mit Party-Service im Solothurner Jura suchen wir nach Übereinkunft eine fachkompetente Familie mit Erfahrung in der Gastronomie, welche mit stetigen Innovationen neuen Esprit einbringt.

Interessiert?
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

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

158271



Parkhotel Brenscino

Hier inmitten einzigartiger subtropischer Umgebung mit bezauberndem Blick auf den Lago Maggiore verschänken wir Gastlichkeit pur!

Sie möchten das auch tun?

Dann suchen wir Sie, zur Vervollständigung unseres jungen Teams, als motivierte/r und fröhliche/r Mitarbeitende/r, die ihren Beruf lieben.

Folgende Stellen sind für die kommende Sommersaison, Mitte März bis ca. 5. November 2004, zu besetzen:

- **Servicefachmitarbeiter/in** D/I/F, für à la carte und Saal
- **Commis de Rang** D für à la carte und Saal
- **Réceptionist/in** D/I/F mit Hotelerfahrung
- **Sous-Chef /Chef Saucier** I von Vorteil mit Erfahrung in ähnlicher Position
- **Chef de partie** mit Erfahrung
- **Chef de partie pâtissier/garde-manger** mit Erfahrung
- **Office-Mitarbeiter/in**

Wir bieten Ihnen eine familiäre Atmosphäre, geregelte Arbeitszeiten, Urlaub während der Saison sowie Benützung unserer Sport-Infrastruktur.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!

Parkhotel Brenscino,
Natascha Rothermann, Personalchefin
Via Sacro Monte 21, 6614 Brissago
Tel: 091 786 81 11/Fax: 091 793 40 56
www.brenscino.ch E-mail: info@brenscino.ch

158361

FLUMSERBERG CAFE REST. POSTHUS

Für die kommende Wintersaison suchen wir zur Verstärkung unseres Teams tüchtige Mitarbeiter/innen:

Koch (m/w)

Servicekraft (m/w)

Küchenhilfe (m/w)

Buffettochter

Auf einen Anruf oder eine schriftliche Bewerbung freuen sich:

Cafe-Rest. Posthus
Fam. F.J. Wildhaber,
8898 Flumserberg, Tel. 081 733 18 33

158098/88366

Wiesen

(Nähe Davos)

Für das Hotel Bellevue suchen wir ab 20. Dezember 2003

Servicefachfrau/-mann
Zimmerfachfrau

Berufskennntnisse und -erfahrungen sind erforderlich.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf:
Hotel Bellevue
Hauptstrasse 74, 7497 Wiesen
Telefon 081 404 11 50

158330

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-July
HOTEL ELITE und COUNTRY BAR
CH-3920 Zermatt
Telefon 0041 (0)27 967 31 74

158211/29020



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 telefonare 033 822 25 33
E-Mail: pizpaz@freesurf.ch

158160/72214

kunsthausestaurant

ESSEN · BAR · WEINE

Der pulsierende Betrieb im Zentrum des Zürcher Kulturlebens sucht Sie.

• **Koch (m/w)**

kreativ, mit Freude am Beruf, belastbar, Teamplayer
Ein interessanter moderner Arbeitsplatz erwartet Sie.

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen.

Othmar Gruber, Geschäftsführer
Daniel Meyerhans, Küchenchef
Restaurant Kunsthausestaurant, Heimplatz 1, 8001 Zürich
01 251 53 53, www.kunsthausestaurant.ch

158369



giardino

ASCONA

Giardino! DAS Ferienhotel der Schweiz!

Herzlich willkommen in unserem Team, in dem wir höchste Gastfreundschaft durch Lebensfreude und positive Ausstrahlung leben.

Für die Sommersaison 2004 vom 28. Februar bis 7. November engagieren wir noch folgende Mitarbeiter:

Front Office:
(EDV: Fidello)

Küche Ristorante Aphrodite:
(17 Punkte Gault/Millau)

Küche Ristorante Osteria:
Service Ristorante Aphrodite:

Pool Café:
(Tagesrestaurant)

Hauswirtschaft:

Giardino di Bellezza:
(Beauty & Spa)

Réceptionist/in
Praktikantin
Night-Auditor

Chef de partie
Demi-Chef de partie
Commis de cuisine

Demi-Chef de partie

2. Chef de service

Chef de rang

Commis de rang

Praktikantin

Demi-Chef de partie

Etagen-Gouvernante

Zimmerfrau

Portier

Mitarbeiter Reinigung/Spa

Kosmetikerin

Masseurin

158306

Mit Spannung erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto an:

Isolde Karle, Human Resources Manager

Relais & Châteaux Hotel Giardino

6612 Ascona

Telefon 091 785 88 88

Grand Hotel Villa Castagnola

★★★★★

Lugano

Für unser 5-Sterne-Hotel mit 95 Zimmern und Suiten, Restaurants und Banketträumlichkeiten suchen wir zur Vervollständigung unseres jungen und dynamischen Teams

Réceptionist/in
(Jahresstelle)

Die ideale Arbeitsstelle für eine einsatzfreie, 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

SUISSE ROMANDE

HOTEL LA PRAIRIE

3962 MONTANA VS

cherche

une sommelière

dès le 15 novembre 2003 pour la saison d'hiver ou plus.

Renseignements:
027 485 41 41

158325

L'Institut de Rosey à Rolle et Gstaad en hiver
cherche pour entrée le 5 janvier 2004

un/e cuisinier qualifié

sachant remplacer le chef. Possibilité d'être nourri et logé, CH ou permis B/C. Sans permis s'abstenir.

Adresse: Institut Le Rosey
Madame Reynier
1180 Rolle, Tél. 021 822 55 00

158370



Nous sommes un hôtel de standing supérieur avec une clientèle de séminaires, wellness et cure dans un cadre Belle Epoque.

Nous recherchons de suite ou à convenir

Réceptionniste

Vous bénéficiez de quelques années d'expérience et vous parlez couramment le français, l'allemand et l'anglais.
Nous attendons vos offres accompagnées des documents usuels à :

GRAND HOTEL DES BAINS
Service du personnel
Avenue des Bains 22
1401 Yverdon-les-Bains
Tél. : 024 424 64 64
Fax. : 024 424 64 65

158352

HOTEL · RESTAURANT · LIESTAL

Bad Schauenburg

Wir sind ein gepflegtes Seminarhotel mit einem 16-Gault-Millau-Punkte-Restaurant in ländlicher Umgebung, ca. 15 Min. von Basel.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir:

Gastronomiefach-Angestellte/Hofa

für unseren hauswirtschaftlichen Bereich

Servicefachmitarbeiter/in
als Chef de Rang

Buffetmitarbeiter/in

Eintritt nach Vereinbarung
Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung!

Hotel Bad Schauenburg, 4410 Liestal
Telefon 061 906 27 27, Fax 061 906 27 00
E-Mail: hotel@badschauenburg.ch
www.badschauenburg.ch

158360

SVIZZERA ITALIANA

Centro sportivo nazionale della gioventù	Tenero
Nationales Jugendsportzentrum	Tenero
Centre sportif national de la jeunesse	Tenero
Center sportiv nazionali da la giuventetgna	Tenero



Il Centro sportivo della Gioventù dispone di 260 posti letto, una mensa con un'affluenza di ca. 350 persone nel periodo da aprile fino ad ottobre e un bar/caffè.

Per completare il nostro team, che lavora al servizio della nostra clientela di tutta la Svizzera, cerchiamo

- a partire dal 1° febbraio 2004 una giovane collaboratrice motivata e con un buon spirito di collaborazione quale

Assistente del reparto Ostelli e Ristorazione

Come profilo chiediamo:

- formazione come impiegata di commercio preferibilmente con esperienza nel ramo alberghiero, oppure scuola alberghiera
- lingua madre i / con buone conoscenze del t / f parlato e scritto
- buone conoscenze di informatica (Word / Excel ev. Protel)
- abituata ad un buon ritmo di lavoro, precisa nei lavori amministrativi, flessibile per diversi impieghi, facilità di contatto con la clientela
- disponibile all'impiego secondo turni domenicali e festivi

Compiti principali:

- aiutare nella preparazione / organizzazione delle settimane, liste camere, piano sussistenza
- svolgere lavori amministrativi, inventari, comande, liste di controllo, menu, ecc.
- eseguire il rapporto settimanale con i capi corsi
- rimpiazzare collaboratrici al bar per banchetti / aperitivi / servizio in mensa
- accoglienza clienti / check-in / check-out e fatturazione

- a partire dal 15 gennaio 2004

una cameriera al Bar Gottardo e nel servizio in mensa

con mansioni di responsabilità (conteggi cassa, ordinazioni). La candidata scelta sarà la persona di riferimento per la responsabile ostelli e ristorazione

Come profilo chiediamo:

- esperienza di lavoro in un bar, ristorante o albergo
- lingue nazionali parlate
- disponibilità a lavorare in turni serali e durante il fine settimana
- preferibilmente di età inferiore ai 35 anni

- per il periodo dal 1° marzo al 30 novembre 2004

una cameriera al Bar Gottardo e nel servizio in mensa

Come profilo chiediamo:

- esperienza di lavoro in un bar, ristorante o albergo
- lingue nazionali parlate
- disponibilità a lavorare in turni serali e durante il fine settimana
- preferibilmente di età inferiore ai 35 anni

- a partire dal 15 gennaio 2004

un/una cuoco/cuoca

Come profilo chiediamo:

- diploma di cuoco, preferibilmente con 3-5 anni di esperienza
- piacere della professione e creatività
- disponibilità a lavorare in turni serali e durante il fine settimana
- preferibilmente di età inferiore a 30 anni

Offriamo:

- salario adeguato alle prestazioni
- possibilità di praticare sport all'interno del CST
- lavoro variato in un team ben introdotto

Scadenza di tutti i concorsi: venerdì 17 ottobre 2003

Le persone interessate possono inoltrare la loro candidatura con curriculum vitae, certificati di lavoro, fotografia, certificato medico ed estratto del casellario giudiziario a:

Centro Sportivo Nazionale della Gioventù, 6598 Tenero.

Ulteriori Informazioni c/o Signora Silvia Beerli, responsabile settore ostelli e ristorazione, tel. 091 735 61 60.

DOMINO GASTRO
Non 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 83
Zürichsee, Rapperswil	055 415 52 84
Aargau, Baden	055 415 52 84
Graubünden, Davos	055 415 52 83
Engadin, St. Moritz	055 415 52 83
Interlaken, BE-Oberl.	033 823 32 32
Wallis, Zermatt	027 945 17 45
Romandie, Lausanne	027 945 17 45

www.dominogastro.ch
 personal@dominogastro.ch
DOMINO GASTRO

www.ATROSA.com
 Stellenbörse von Arosa
 157660

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in guten Hotels der ganzen Schweiz für qualifiziertes Hotelpersonal.
 Verlangen Sie das Anmeldeformular.
Stellenvermittlungsbüro Hotella
 A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz). Tel./Fax 061 421 10 09
 134930/401646

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

PERSONALVERMITTLUNG
 Ab sfr 880.00
www.adsjob.com
 Tel. 081 382 21 03 / 079 411 81 07, Fax 081 382 21 23
 PERSONALREKUTIERUNG IN SEKUNDENSCHNELLE

Vom Saisonjob bis zur Lebensstelle.
 Abonnieren und inserieren:
 Tel. 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23,
 www.htr.ch

Kauffrau (52), sportlich, gepflegt und sehr jugendlich sucht

Saisonstelle in Hotellerie

Berggastronomie Winter 2004, wenn möglich im Kt. Graubünden.

Als flexible und vielseitig interessierte Allrounderin kämen für mich verschiedene Einsatzbereiche in Frage. Réception angenehm, aber kein Muss. Sprachen D/F/I, Schulenglisch usw. Ich schätze ein gutes Betriebsklima wo mitdenken und zupacken auch während Stresszeiten gefragt ist.

Schriftliche Angebote bitte an
 Silvia Fröhlich, Postfach 512
 6614 Brissago.

158327

Suchen Sie die günstige Entlastung für Ihre Buchhaltung/Administration?

Erfahrener, selbstständiger

Gastro-Finanzfachmann

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.

158204/294360

New Challenge
Hotel + Gastro-Personalvermittlung

Gerne informiere ich Sie über folgende Stellenangebote, Möglichkeiten und Perspektiven.

Gastgeberin/Betriebsassistentin

(Frauen-Power ist gewünscht. Sie übernehmen die Leitung des Service-Teams und unterstützen den Vorgesetzten in betriebswirtschaftlichen Aufgaben. ZH/Zug)

Shiftleader/Teamchef

(Idealer Kadereinstieg für Berufsfachleute mit 2-3 Jahren Berufserfahrung oder Hotelfachschulabschluss, Zürich Nord, motorisiert, gute D und E-Kenntnisse.)

Gouvernante

(Als Allrounderin mit Führungserfahrung, übernehmen Sie in einem kleinen 4* Hotel in der Region Zürich die Leitung des ges. Hauswirtschaftsbereichs.)

Küchenverantwortlicher

(Leitung einer kleinen Brigade in einem systemorientierten Konzept, Zürichsee SZ, ideal Alter bis 40J)

Sous-Chef's

(In dynamische, systemorientierte Stadtbetriebe, Zürich und ZUG)

Jungkoch & Chef de Partie

(Klassisch französische Küche, gute Franz-Kenntnisse)

Service Commis & Chef de Rang

(Klassischer, à la carte Service, abgeschlossene Ausbildung, fließend Deutsch- und w/m Franz-Kenntnisse, ZH)

Interessiert? Ich freue mich auf Ihre Kontaktaufnahme.

New Challenge

Gabriela Weber
 Seestrasse 160
 8002 Zürich

Tel. 01/201 24 66
 Fax 01/202 58 68
 www.newchallenge.ch

158351

IMAGE

www.gastro-s.ch
 gastro S Haus Hqwald
 XL-Zentrum / Bahnhofstrasse 8
 5080 Laufenburg
 Tel. +41 62 869 40 40, Fax +41 62 869 40 44
 E-Mail: jobs@gastro-s.ch

INTERNATIONAL

Pour notre établissement 4* de 400 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, case postale, 3001 Bern.

158196

JCU SERVICES

ÜBERSETZUNGEN
TRADUCTIONS

www.jcwservices.ch
 Waldhofstr. 43 CH-4310 Rheinfelden
 ☎ 061/422 06 57 Fax 422 06 56
 info@jcwservices.ch

152330/264813

IMPRESSUM

htr hotel + tourismus revue - stellen revue / marché de l'emploi

Der Stellenmarkt für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit
 Le marché de l'emploi pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs

Herausgeber / Editeur: Schweizer Hotelier-Verein / Société suisse des hôteliers, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:
 Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Leitung SHV-Medien / Responsable des médias SSH (ad interim): Christian Hodler

Verlagsleitung / Chef d'édition: Iris Strebel

Anzeigenverkauf / Vente des annonces: Marc Moser, Matthias Beyeler

E-Mail: inserate@schweizerhotels.ch

Anzeigenstar (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):

- Frontseite / Première page: Fr. 1.57 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Kaderangebote / annonces cadres: Fr. 1.57 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Tourismus / Stellenangebote / Offres d'emploi: Fr. 1.46 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellengesuche / Demandes d'emploi: Fr. 1.43 (exkl. MwSt. / TVA incluse)
- Zuschlag Aufschaltung Internet: Fr. 25.- pro Woche/Anzeige

Termine:

- Ausgabe Nr. 42/2003
 - Erscheint 16. 10., 2003
 - Anzeigenschluss 13. 10., 12.00
 - Wiederholungen 13. 10., 12.00

Nr. 43/2003
 23. 10., 2003
 20. 10., 12.00
 20. 10., 12.00

Nr. 44/2003
 30. 10., 2003
 27. 10., 12.00
 27. 10., 12.00

Nr. 45/2003
 6. 11., 2003
 3. 11., 12.00
 3. 11., 12.00

Herstellung / Production: Büchler Grafino AG / Druckzentrum Bern, 3001 Bern

Auflage / Tirage: 22 000 Ex. Versand / Expedition, 11 209 WEMF-begabugt / contrôlé REMPS

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Ausgeschlossen ist insbesondere auch eine Einspeisung auf Online-Dienste, unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht. Der Verleger und die Inserenten unterlagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Jeder Verstoß gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.