

**Zeitschrift:** Hotel- + Tourismus-Revue  
**Herausgeber:** hotelleriesuisse  
**Band:** 111 (2003)  
**Heft:** 44

## 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](#)

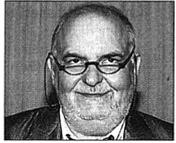
### Terms of use

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 **139** Stellenangeboten



**EIKE GRAMSS** / Kultur trägt zur Attraktivität des Tourismus bei – ein Gespräch mit dem Direktor des Stadttheaters Bern. **SEITE 2**



**MILESTONE** / Fünf Persönlichkeiten erhielten den «Milestone» überreicht. Die Bilder und die Begründung der Jury auf der **SEITE 6**



# hotel+tourismus revue

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

Avec cahier français

MILESTONE-PREISVERLEIHUNG

## «Den Nagel auf den Kopf getroffen»

Dass der Schweizer Tourismus innovativ ist, zeigen die fünf Gewinner des Milestones. Sie durften ihren Preis am Dienstag im Berner Hotel Bellevue entgegennehmen. Festredner Eike Gramss, Direktor des Berner Stadttheaters, plädierte für mehr Kultur im Tourismus.

Foto: Sascha Geiser



**DIE GEWINNER UND IHRE LAUDATOREN**

Judith Renner-Bach, Schweizer Tourismus-Verband; Christian Rey, hotellerieuisse; Jean-Paul und Karin Vuilleumier, Le Locle; Hans-Kaspar Schwarzenbach, Arosa; Hanspeter Danuser, St. Moritz; Ivo Adam, Lyss; Marietta Dedual, htr; Oswald Zurbruggen, Mystery Park; Christoph Juen, hotellerieuisse; Eric Scheidegger, seco.

CHRISTINE KÜNZLER

Er sei kein Fachmann für Tourismus, sagte Eike Gramss, der Direktor des Berner Stadttheaters, gleich zu Beginn seiner Rede. Aber er sei einer, der mit offenen Augen durch die (touristische) Welt gehe (vgl. Interview Seite 2). Er sprach über die Kultur als das «Unentbehrliche, Überflüssige, ohne das eine Stadt keine Stadt, sondern eine reine

Die Preisträger

74 Projekte sind dieses Jahr eingereicht worden. 15 sind für den «Milestone» nominiert worden, fünf für den Sonderpreis.

Fünf Projekte sind ausgezeichnet worden. Den ersten Preis (Fr. 10 000.–) «Herausragendes Projekt» gewonnen hat Erich von Dänikens Mystery Park. Der zweite Preis (Fr. 5000.–) im Bereich «Herausragendes Projekt» geht an Arosa für die «Arosa-Card». Den Sonderpreis (Fr. 3000.–) «Klein und kreativ» erhält «Le Chouett'Nid», ein Baumhotel im Jura. Der St. Moritzer Kurdirektor, Hanspeter Danuser, wird mit dem Preis für das «Herausragende Lebenswerk» ausgezeichnet und Ivo Adam, ein junger Allrounder in der Gastronomie, ist die «Herausragende Nachwuchskraft». Er erhält einen Ausbildungsgutschein von 10 000 Franken. **CK**

Menschenansammlung» sei. Mit seinen Aussagen brachte er das Publikum immer wieder zum Lachen und sorgte so von Anfang an für gute Stimmung.

Er plädierte für mehr Kultur im Tourismus. Ein Beispiel einer gelungenen Kombination von Tourismus und Kultur ist für ihn zum Beispiel die Stadt Dresden. «Ein Drittel der Gäste des Opernhauses in Dresden sind Einheimische, die restlichen sind Touristen.» Gramss erwähnte aber auch Österreich mit seinen «hochkarätigen kulturellen Anlässen» wie zum Beispiel die Salzburger Festspiele. «Kultur wird in Österreich vom Staat hoch gefördert», sagte er.

Wie im Tourismus fehlt auch in der Kultur das Geld. Gramss ortet gar «einen Mangel an Wahnsinn» bei jenen, die bei jeder Gelegenheit Aufwand und Ertrag abwägen. Er wünsche sich mehr so verrückte Ideen wie beispielsweise jene, das Luzerner KKL zu bauen.

«EINE GROSSE FÜLLE AN INNOVATIONEN»

So verrückt waren die Milestone-Projekte zwar nicht ganz, doch alle Projekte zeigen Innovationsgeist. «Es ist für mich einmalig zu sehen, wie gross die Fülle an Innovationen im Schweizer Tourismus ist», fasste

Schweiz-Tourismus-Direktor Jürg Schmid zusammen. «Entgegen jede Stammtischnörgeleien gibt es im Tourismus Unternehmen, die das umsetzen, von dem andere nur sprechen.» Das Entscheidende am Milestone ist für Jürg Schmid, dass die guten Ideen kopiert werden. «Ein Projekt wie die Arosa-Card ist eine gewaltige Chance für den Sommertourismus. Es bleibt zu hoffen, dass die Idee viele Nachahmer findet.»

Einig waren sich die befragten Touristiker, dass der Mystery Park klar den ersten Preis verdient hat. «Es war folgerichtig – alles andere hätte nicht gestimmt», fasst der ehemalige «Giardino»-Hotelier Hans C. Leu zusammen.

«Absolut verdient», doppelt der «Lenkerhof»-Direktor Philippe Frutiger nach. «Es ist ein sensationelles Projekt, das dem Berner Oberland sehr viel bringt.» Ein kleiner Wermutstropfen aber bleibt: seine Enttäuschung, dass der «Lenkerhof» nicht unter den nominierten Milestone-Projekten figuriert.

«WIR BRAUCHEN SOLCHE MENSCHEN»

Publikumsliebbling des Abends war der 26-jährige Ivo Adam, der Gewinner des Nachwuchspreises (vgl. Interview Seite 4). Der Weltmeister Koch und *Fortsetzung auf Seite 2*



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

**REBAG DATA AG**

hotel informatik

keys

protel

innovative Lösungen seit über 15 Jahren

Saadingring 36 6124 Adliswil 01-711-7410 01-711-7429 www.rebag.ch

SCANA BEWEGT MARKEN UND MÄRKTE.

Scana

Scana Lebensmittel AG 8105 Regensdorf www.scana.ch

OPERN MICROS

Belcanto

OPERN MICROS

Annahmen: Mikrokarte bildschirm

Heiler

Dunkel

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

CHECK IN DATA

## IN KÜRZE

**Börsenspiegel** / Die Korrekturphase an den Börsen ist vorüber. Solide Gewinnsteigerungen prägen das Geschehen bis zum Jahresende. Die noch zaghaften Hoffnungen auf eine Konjunkturbelebung haben sich verstärkt. **Seite 9**

**VSTD** / Am VSTD-Management-Seminar befassten sich über 40 Teilnehmer mit den Themen Neue Regionalpolitik, Standortmarketing und wirksames Management. Marco Wyss, einer der Teilnehmer, hat Protokoll geführt. **Seite 10**

**Thalwil** / Das neue «Sedartis» in Thalwil positioniert sich als Business-Hotel, möchte aber auch Treffpunkt für Kultur und Vereine sein. Gelingen soll dieser Spagat dank moderner Ausstattung und professioneller Gastfreundschaft. **Seite 11**

**Gersau** / «Seminarhotel des Jahres 2003», die Ernennung zum «Unique Hotel» und weitere Ehrungen: Im Paradieshotel Rotschuo in Gersau wurde gefeiert. Vier «a» träfen auf das Hotel zu, sagte ein Redner: «anders als alle anderen». **Seite 12**

**«Angry Monk»** / Basel ist um eine Küche, die aus aller Welt kommt, reicher. Die Bar und Movie-Lounge «Angry Monk» verschreibt sich ganz den Dumplings. Die schnellen und satt machenden Häppchen kann man hier quasi rund um die Uhr geniessen. **Seite 13**

**Geflügel** / Ganz gebratenes Geflügel, das vor den Gästen tranchiert wird, hat einen grossen Präsentationswert, stellt aber Anforderungen an die Garstechnik. Eine moderne Alternative zur klassischen Methode ist Langzeit-Garen bei Niedertemperatur. **Seite 14**

**Top-Kochnachwuchs** / Zwölf Jahre nach der Gründung präsentiert sich die deutsche Vereinigung der Jeunes Restaurateurs d'Europe aktiver denn je. Zwei Damen und 45 Herren sorgen mit öffentlichkeitswirksamen Aktionen für viel Aufmerksamkeit. **Seite 16**

**Personalführung** / Jeder vierte Arbeitsplatz in der Schweiz ist von einer ausländischen Person besetzt, in der Gastronomie sogar jeder zweite. Um einen guten Umgang mit den Migranten zu finden, muss man über interkulturelle Kompetenz verfügen. **Seite 17**

## AUS DEM CAHIER FRANÇAIS

**Les Diablerets** / Der Verband Schweizer Tourismusdirektoren (VSTD) ist tot, es lebe der Verband Schweizer Tourismusmanager (VSTM)! Dies beschloss die ausserordentliche Generalversammlung des VSTD. **CF Seite 3**

**Konjunktur** / Für den Schweizer Tourismus prognostiziert die UBS in ihrem jüngsten Konjunkturausblick einen «vorsichtigen Optimismus». Die CREA Lausanne erwartet hingegen einen Aufschwung nicht vor 2005. **CF Seite 3**

**Antoine Wasserfallen** / Der an der EHL lehrende Architekt will ein Restaurant in den Neuenburgersee hinein bauen. Mit diesem Projekt will Wasserfallen die Innovationskraft in der Schweizer Hotellerie und Restauration fördern. **CF Seite 5**

**WTO** / Anlässlich ihrer Generalversammlung in Peking hat die World Tourism Organization das Projekt einer Stiftung zur Förderung des nachhaltigen Tourismus genehmigt. Die Stiftung dürfte ihren Sitz in der Schweiz haben. **CF Seite 5**



## Milestone-Preisverleihung

Fortsetzung von Seite 1

Patissier bekam für seine gefühlvolle und erfrischende Rede viel Applaus – und danach wohl auch einige Stellenangebote. Dass es auch gelinge, Träume umzusetzen, habe er selber erfahren. Judith Renner-Bach, die Direktorin des Schweizer Tourismusverbands: «Wir brauchen solche Menschen, die an den Schweizer Tourismus glauben.» Und Olaf Reinhardt vom Seehotel Kastanienbaum: «Der junge Typ ist toll, ich hoffe, er verliert seinen Elan nicht.»

## «EINE HERVORRAGENDE AUSWAHL»

Die Umfrage bei den Gästen zeigte, dass alle sowohl mit der Veranstaltung an sich als auch mit der Arbeit der Milestone-Jury einverstanden waren. «Eine hervorragende Auswahl, die viele Impulse vermittelt», findet Emanuel Berger, Direktor des «Victoria-Jungfrau» in Interlaken. «Die Ideen sprudeln, es geht aufwärts mit dem Tourismus – was wollen wir also noch mehr?», brachte es Beat Anthamatten, Direktor des «Ferienart Walliserhof» auf den Punkt.

Für Reka-Direktor Werner Bernet war es «die beste Veranstaltung seit vier Jahren». Man habe, findet er, «den Nagel auf den Kopf getroffen». «Eine Superveranstaltung auch von der Dramaturgie her und eine geniale Mischung der Schlusspreisträger», lobte auch Hansruedi Müller, der Leiter des Forschungsinstituts für Freizeit und Tourismus an der Uni Bern. «Ein Quantensprung zu früheren Milestone-Veranstaltungen», doppelte er nach. Und auch «Kollege» Norbert Thom, Direktor des Instituts für Organisation und Personal an der Uni Bern, der selber einmal einen Innovationspreis erhalten hatte, fand nur Positives. «Ich finde es toll, was hier gemacht wird. Ganz besonders begrüßenswert finde ich, dass man auch kleine Sachen auszeichnet. Ich bin dafür, dass unternehmerischer Mut belohnt wird. Denn niemand ist ein Unternehmer, der nicht auch Innovator ist.»

Hans Koch, Generalmanager der Grandhotels Bad Ragaz: «Ich hoffe, dass man auch in Zukunft Menschen, die kreativ und innovativ sind, auszeichnen wird.» Nun: Der nächste Milestone kommt bestimmt.

## EIKE GRAMSS

## «Städte brauchen Leuchttürme»

Eike Gramss, Direktor des Stadttheaters Bern, ist überzeugt, dass Kultur wesentlich zur Attraktivität eines Tourismusortes beitragen kann.

INTERVIEW: MARIETTA DEDUAL

■ Eike Gramss, können Sie mir eine Theaterproduktion nennen, in welcher der Tourismus eine Rolle spielt?

In dem Sinne, dass der Tourismus das Thema der Produktion ist, eigentlich nicht. Es gibt jedoch Stücke, in denen Touristen auftreten.

■ Wäre es nicht an der Zeit, dass so ein Theaterstück geschrieben wird?

Die Mobilität in unserer Gesellschaft ist gewaltig und daher wäre es wirklich ein Thema. Inwieweit die Menschen ihre Angelpunkte haben und inwieweit sie wegstreben, ist eine spannende Frage.

## «Wenn ein Gebäude eine historische Bausubstanz hat, kann man z.B. den Bau inszenieren.»

■ Kann Theater zur Attraktivität eines Tourismusortes beitragen?

Es gehört dazu. Ich habe gerade als Regisseur in Dresden gearbeitet; das Opernhaus ist immer ausverkauft. Es ist eine solche Attraktion, dass Busse aus dem Ruhrgebiet und sogar aus Polen und Prag nach Dresden anreisen. Das Opernhaus hat eine enorme Ausstrahlung; es ist ein Leuchtturm für den Tourismus und auch für die Gastronomie runderherum. Städte brauchen solche Leuchttürme. Auch grosse und wichtige Ausstellungen bringen einen grossen Zustrom an Touristen.

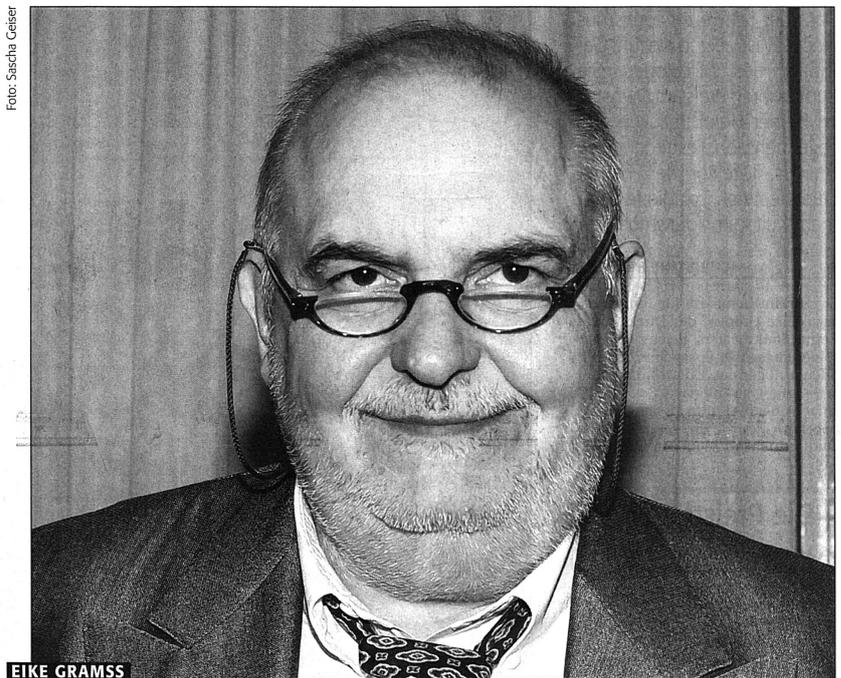
■ Haben Sie das Gefühl, dass Sie mit Ihrem Theater viele Leute nach Bern locken?

Nicht so sehr viele. Es zählt nur der ganz hochklassige Event, der europäisches Niveau hat. Und das kann sich die Hauptstadt der Schweiz nicht leisten. An sich wäre es von der Ambiance der Stadt Bern und von unserem Theater her möglich. Aber solche Events kosten sehr viel Geld. Sie würden aber auch viel Geld bringen. Nur ist das sehr schwer deutlich zu machen.

■ Gibt es Parallelen in den Mechanismen, die ein Tourismuskonzept, ein Theaterkonzept oder ein Hotelkonzept erfolgreich machen?

Parallelen könnte es geben, wenn man sich die Klientel anschaut. Wir

Foto: Sascha Geber



EIKE GRAMSS

«Grosses Theater und wichtige Ausstellungen bringen auch einen grossen Zustrom an Touristen.»

haben sehr viele ökonomisch gutgestellte Leute über 60 Jahre – mit immer längerer Lebenserwartung, einem späten Bildungshunger, grosser Lust am Reisen und auch an einem Hotel, das mehr bietet als bloss ein anständiges Zimmer zum Übernachten. Diese ältere Generation, die noch fit ist und beweglich, will mehr von der Welt sehen, und dazu gehört immer auch die Kultur. Und unsere Schmalgehirne, die nur wirtschaftlich in Aufwand- und Ertragskategorien denken können, übertragen ihr eigenes Denken und kاپieren häufig nicht, wie so etwas auch wirtschaftlich ertragreich sein kann.

## «Anti-Alltag ist, wenn ich so behandelt werde, dass ich mich als toller Kerl empfinde.»

■ Theater ist ja der Ort der Inszenierungen. Wie würden Sie ein Hotel inszenieren?

Ganz unterschiedlich. Es kommt darauf an, ob es ein Sporthotel ist, ein nostalgisches Haus oder ein topmodernes Designhotel. Wenn ein Gebäude eine historische Bausubstanz hat, wie zum Beispiel das

«Victoria-Jungfrau», dann kann man schon den Bau allein inszenieren. Abgesehen von den Hotels, in denen man aus praktischen Gründen schnell übernachten muss, muss ein Hotel schon eine gewisse Inszenierung bieten, etwas anti-Alltag-mässiges.

■ Was ist für Sie Anti-Alltag?

Anti-Alltag ist, wenn ich an der Réception so behandelt werde, dass ich mich als ganz toller Kerl empfinde. Die Art wie man mir meinen Koffer aus dem Auto holt usw. In vielen Hotels treffen wir aber die allgemeine Müffigkeit der Angestellten... Es ist aber auch wichtig, dass das Empfangsdesk eine architektonische Ausstrahlung hat – lauter solche Dinge spielen eine Rolle.

■ Muss ein guter Kurdirektor auch Regisseur sein?

Da gibts schon einen Unterschied. Der Tourismusdirektor muss aber wissen, wie er die Stärken einer Stadt und der Umgebung und der Hotels ausspielt. Sofern Stärken da sind. Er kann nur etwas inszenieren, wenn die Basis da ist: wenn er die Landschaft hat mit den verschiedenen Sport- und Wandermöglichkeiten; oder auch eine kulturelle Basis, wie zum Beispiel das Luzerner Musikfestival. Da gibt es Leute, die aus ganz Europa anreisen, um die Stadt und vor allem die musikalischen Angebote zu geniessen.

■ Den Milestone feiern wir im «Bellevue». Welches Theaterstück

würden Sie in diesem Hotel auf-führen?

In diesem wunderschönen Hotel könnte man einige Stücke aufführen. Aber da müsste ich noch überlegen... Eigentlich ist das «Bellevue» so toll, dass es keine weitere Inszenierung braucht.

## «Voraussetzung ist, es wird nicht geschummelt.»

■ Wenn Sie unterwegs sind – was ärgert Sie?

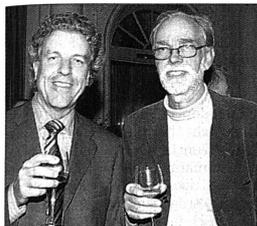
Häufig ärgere ich mich, auch bei guten Hotels, dass während der Siestazeit, so zwischen zwei und vier Uhr, garantiert im Nebenzimmer gebohrt wird, um, sagen wir, Bilder umzuhängen. Nichtachtung der Siesta ist für mich das Zeichen der Mittelmässigkeit eines Hotels.

■ Gut, besser, am besten. Braucht es – sowohl in der Theaterwelt wie auch in der Tourismuswelt – Rankings und Preise?

Das hilft schon bei der Orientierung. Voraussetzung ist, es wird gerecht gehandhabt und nicht geschummelt, weil jemand die beste Beziehung hat zu dem, der das Rating macht.

DINNER-COCKTAIL, BELLEVUE PALACE BERN

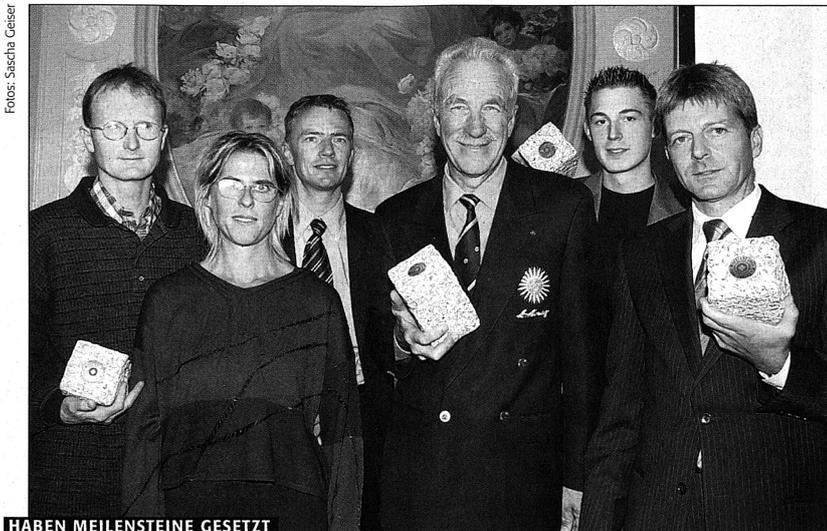
## Feiern, das kann die Tourismusbranche



Mobil: Berater Ruedi Jaisli mit Peter Anrig, Schweizer Tourismus-Verband.



John M. Rusterholz, Miriam Niederstrasser (beide Sorell Hotels) mit Bruno Flückli (Tour-Dir. Sörenberg Flühl).



### HABEN MEILENSTEINE GESETZT

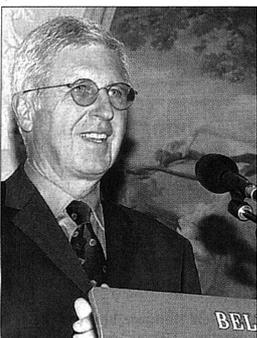
Jean-Paul und Karin Vuilleumier (Le Chouett'Nid), Hans-Kaspar Schwarzenbach (Arosa-Card), Hanspeter Danuser (Lebenswerk), Ivo Adam (Nachwuchskraft), Oswald Zurbruggen (Mystery Park).



Gruppe SBB/Railway: Peter Lehmann, Romy Bohnenblust, René Kamer.



Ivo Adam und sein – möglicherweise – zukünftiger Arbeitgeber Beat Anthamatten (Ferienart Saas-Fee).



«Der Schweizer Tourismus ist viel innovativer als sein Ruf»: Jury-Vorsitzender Peter Kähler.



### ANSTOSSEN AUF DIE NUMMER EINS

«Der Mystery Park ist eine absolute Nummer eins»: Jürg Schmid, Direktor Schweiz Tourismus, stösst mit dem Managing Director Oswald Zurbruggen auf den Sieg an.



### STAR DES ABENDS

Mit ihm wollten alle: der Pâtisserie-Weltmeister Ivo Adam (2.v.l.) mit Xavier Stocker («Kempinski» St. Moritz), Hans Peter Dürr (Freddy Burger Management), Hans E. Koch (Grand Hotels Bad Ragaz) und Hans Leu (ehemals «Giardino» Ascona).



### FRAUENTRIO

Barbara Rigassi (BHP Brugger und Partner AG), Judith Renner-Bach (Schweizer Tourismus-Verband) und Eva Brechtbühl (Schweiz Tourismus).



Fördert Innovation: Peter Keller, Leiter «Tourismus» im Seco und Jury-Mitglied.



### BERN VERBINDET

Norbert Thom (Universität Bern), Dres von Weissenfluh (Wirtschaftsförderung Region Bern), Silvio Weilenmann (F + W Communications Ittigen).



### DIE SCHULEN UND DER STAAT

Thomas Steiner (Hochschule Wallis), Markus Jufer (Institut für Tourismuswirtschaft Luzern), Eric Scheidegger (Seco), Roland Schegg (Ecole hôtelière de Lausanne).



### SKILEHRER INTERNATIONAL

Skilehrer-Gipfel in Bern: das Präsidium des Weltverbands der Skilehrer. Hinten in der Mitte: der Präsident Riet R. Campell (Swiss Snowsports Belp).

Reklame

Der Profi für feinste Gläser

**SPIEGELAU**  
FINEST GLASS

Bei  
Buchecker  
Tel. 041 360 42 44  
www.buchecker.ch

PREISE FÜR LEBENSWERK UND ALS NACHWUCHSKRAFT

# Das «Feu sacré» haben sie alle beide

Dreissig Jahre trennen sie, sonst haben sie vieles gemeinsam: Hanspeter Danuser und Ivo Adam. Ein Gespräch über Erfolg, Neider und Mentoren.

MODERATION: SONJA STALDER

Zürich, Hotel Central Plaza. Hanspeter Danuser, seit 25 Jahren Kurdirektor von St. Moritz, sitzt in der Lounge. Entspannt. Die gelbe Sonne lacht wie eh und je von seiner Brusttasche. Die Schiebetüre geht auf, Ivo Adam kommt herein. Etwas atemlos, etwas verspätet. Mit gutem Grund: Der 26-Jährige ist heute das erste Mal in Zürich.

**Herr Adam, 25 Jahre am gleichen Ort – können Sie sich das vorstellen?**

Nein. Jedenfalls im Moment nicht. Ich habe mir viel vorgenommen, möchte beispielsweise noch ins Ausland. Später – mit 35, 40 – möchte ich etwas Eigenes aufbauen. Dann werde ich vielleicht auch längere Zeit am selben Projekt arbeiten.

**Herr Danuser, haben Sie in Ihren Anfängen als Kurdirektor von St. Moritz daran gedacht, dass daraus 25 Jahre werden könnten?**

Nein. Wenn Sie von der Universität St. Gallen kommen, wollen Sie in erster Linie Geld verdienen. Mit meinen Erfahrungen kam es einem Betriebsunfall gleich, dass ich als Kurdirektor nach St. Moritz gewählt wurde. Der Anfang war hart. Was immer ich gemacht habe: es war falsch. Heute habe ich eine so dicke Haut, Sie könnten mich ohne Knochen hinstellen. Damals nahm ich noch alles persönlich.

**«Ich habe eine so dicke Haut, Sie könnten mich ohne Knochen hinstellen.»**

Hanspeter Danuser

**Herr Adam, kommt Ihnen das bekannt vor? Dieses Noch-eine-dünne-Haut-Haben.**

Ja. Ich habe zwar ein gesundes Selbstbewusstsein vererbt bekommen. Bei meinen Ausbildungen musste ich aber auch ein paar Mal unten durch. Andere hätten vielleicht gesagt: das mache ich nicht mit. Ich habe es geschafft und dadurch schon eine etwas dickere Haut bekommen. Ich bin aber noch lange kein Elefant, erst ein Elefantentbaby. – Das Problem kenne ich auch von der Hotelfachschule: Nur ein kleiner Teil der Absolventen packt es wirklich. Es wird halt immer schwieriger, wenn man den «Alten» etwas vormachen will.

**Den «Alten» etwas vormachen? Was sagen Sie dazu, Herr Danuser?**

Ivo Adam

Ivo Adam (26) hat Anfang Oktober die Prüfung zum Hotelier-Restaurateur HF abgelegt. Dieser Berufstitel ist bereits sein dritter: Nach der Schule absolvierte er die Kochlehre und später die Zusatzlehre als Confiseur. Seit 2001 ist Adam Mitglied der Schweizer Koch-Nationalmannschaft. Auch in dieser Mission holte er schon eine Reihe von Auszeichnungen (Bsp. 2002: Weltmeister Pattisierprogramm). Seinen nächsten Karriereschritt macht Adam voraussichtlich im «Ferienart Walliserhof» in Saas-Fee. **Hanspeter Danuser über Adam:** «Ein junger, knuspriger Mann mit einer grossen Zukunft.» SST

Foto: Sonja Stalder



**«EIN IRRSINNIGES PROJEKT»**

Als Ivo Adam (links) dem 30 Jahre älteren Hanspeter Danuser von seiner gerappten Koch-CD erzählt, lacht dieser: «Ein irrsinniges Projekt!» Danuser kann sich gut vorstellen, dem Jüngeren mit seinem Netzwerk unter die Arme zu greifen.

(Lacht.) Im Tourismus gibt es tatsächlich unheimlich viele Konzepte, aber kaum einen, der sie umsetzt. Deshalb ist es wichtig, dass man etwas von der Pike auf lernt, vielleicht auch einmal unten durch muss. Zudem: Wenn man vorne bleiben will, muss man das immer wieder zeigen. Wenn es irgendwo einen neuen Trend gibt, sollte man der Erste sein, der daraus etwas macht. In St. Moritz beispielsweise muss ich jede Saison Neues bringen, damit die Leute merken, dass die alte Diva noch vital ist. Wenn etwas nicht klappt, darf man aber nicht zusammenbrechen. Mindestens die Hälfte dessen, was wir in den letzten Jahren lanciert haben, war ein Flop.

**Stichwort «Neues bringen», Herr Adam?**

Vielleicht lässt sich mein bisheriger Erfolg dadurch erklären: Ich bin jemand, der gerne provoziert und neue Sachen ausprobiert. Im Dezember erscheint etwa meine erste Koch-CD. Der Aufhänger: Ein Koch-Weltmeister macht ein «Rap-zept», das heisst: ich rappe meine Rezepte. Damit will ich den Jungen zeigen, wie sich einfach und gesund kochen lässt. Das ist etwas ganz Neues.

Danuser: Gesünder essen, das ist ein Thema. Da gibt es sicher auch interessante Allianzmöglichkeiten, etwa mit dem Bundesamt für Gesundheit.

Adam: Genau das ist mein Problem: Ich sehe zwar das Potenzial dieses Produktes, ich brauche aber jemanden, der mir das Ganze organisiert. Bei einem Live-Auftritt könnte ich beispielsweise auf der Bühne kochen und dazu rappen. Am Schluss könnten die Leute probieren, was ich ihnen erzählt habe.

Danuser: Das finde ich wirklich ein irrsinniges Projekt!

**Welches sind die Eigenschaften, die Sie beide von weniger erfolgreichen Berufskollegen unterscheiden?**

Danuser: Ich hatte das Glück, dass ich zwei sehr gute Vorgänger hatte. Einer war ein Genie in Sachen Branding und Markenstrategie, der andere in Sachen Eventmarketing. Ich musste einfach den hohen Standard erfolgreich weiterführen. Dafür brauchte es aber schon ein «Commitment» für die Sache. Bei mir grenzte das beinahe an Fanatismus: Für mich stand immer St. Moritz an erster Stelle. Dieses «Feu sacré» haben heute viele nicht mehr, weil ihre Jobs so aufgesplittet sind. Wenn Sie aber wissen, was Sie wollen, kommt der Erfolg fast von alleine.

**«Feu sacré», Herr Adam?**

«Feu sacré» heisst für mich: etwas anders machen als die anderen. Und mit 100 Prozent dahinter stehen und es auch leben.

Danuser: Das ist wichtig: 120 Prozent, keine halben Sachen. Für Leute wie Herr Adam ist es typisch, dass man sie hin und wieder bremsen muss. Da ist ein Drang vorhanden, und der Erfolg ist fast eine logische Sache. – Klar, man eckt damit auch an ...

Adam: ... Das habe ich auch schon gemerkt.

Danuser: Damit Sie ein Produkt verkaufen können, brauchen Sie Selbstbewusstsein. Nur so können Sie auf die Leute zugehen. Es heisst dann aber rasch, man sei auf einem Ego-Trip. Man wolle nur sich selbst verkaufen. Als wir beispielsweise den Slogan «Top of the World» lanciert haben, gab es ein Riesengeschrei: Erstens ist es keine offizielle Landessprache. Zweitens ist es sehr profilierend. Es grenzt an Arroganz, nicht? (Lacht.) Noch im selben Jahr haben wir dann aber von der Wirtschaft den Marketingpreis verliehen bekommen. Der Slogan ist perfekt, politisch aber nicht mehrheitsfähig. – Die Schweiz ist kein Land, das Provokationen kultiviert.

**«Die Schweiz ist kein Land, das Provokationen kultiviert.»**

Hanspeter Danuser

Adam: Ich habe auch Neider.

Beim ersten Erfolg sind alle happy, beim zweiten Erfolg sind sie schon et was leiser, beim dritten Erfolg ist alles nur noch gemogelt. Das hat mich am Anfang sehr verletzt. Mit der Zeit habe ich aber Leute kennen gelernt, die mich unterstützen. Der Koch Daniel Bumann von La Punt sagte mir beispielsweise, ich müsse mit Neidern umgehen lernen, um Erfolg haben zu können. Jetzt stehe ich über der Sache. – Eigentlich finde ich es aber schade. Ich habe mit meinem Erfolg niemandem etwas zu Leide getan. Ich möchte am liebsten für alle etwas machen ...

**«Für alle etwas machen», heisst das auch, allen gefallen zu wollen? Besteht diese Gefahr, Herr Danuser?**

Die Gefahr besteht durchaus, man muss sich aber dagegen wehren. Im

Falle von St. Moritz muss ich vom Angebot ausgehen: 60 Prozent der Hotelbetten gehören zur 4- und 5-Sterne-Kategorie. St. Moritz kann kein Ort für alle sein, es ist ein Ort für die anspruchsvolle Kundschaft. Das gehört zur Positionierung, zum Branding. Wir haben natürlich auch Angebote für Jugendliche. Das ist sogar wichtig fürs Image. Man darf aber das eigentliche Zielpublikum nicht aus den Augen verlieren. Sonst verzettelt man sich.

Adam: In der Gastronomie sehe ich aber auch ein Potenzial in der Vielfalt. Ich möchte nie einfach ein grosses Hotel oder Restaurant führen. Ich möchte klein beginnen, mit einem Restaurant beispielsweise. Später eine In-Bar hinzufügen und nachher – vielleicht – ein Hotel garni. Das ist meine Vision, wie ich Erfolg haben kann: Ich möchte kleine Sachen machen, die dafür ganz speziell sind. – Manchmal komme ich mir vor wie ein Gastro-Architekt: Ich versuche herauszufinden, wie ich die Leute nehmen muss, damit sie zu mir kommen. Wie muss ich ein Dessert kreieren, damit es ein Lehring, ein Küchenchef und auch eine Hausfrau schön finden? Dafür möchte ich die richtige Mischung finden.

**Wie beurteilen Sie Adams Vision, Herr Danuser?**

Ich freue mich, dass es Junge gibt, die wissen, was sie wollen, die etwas können und auch Spass daran haben. Wenn man sieht, wie jemand unverbraucht und praktisch ungebremst seine Begeisterung lebt, ist das eine gute Perspektive für die Schweizer Gastronomie. Wir brauchen diese Kraft der Jungen, die sagen: Jetzt erst recht. – Als alter Knochen tut mir das richtig gut. (Lacht.)

Adam: Ich bin das Rohprodukt, das Gemüse, die Milch, der Käse. Zum Zubereiten braucht es die alte Pfanne aber trotzdem. Mir ist das Netzwerk-Denken sehr wichtig: Ich muss die richtigen Leute kennen, die mir ehrlich ihre Meinung sagen. Daraus kann ich lernen.

**Haben Sie heute noch jemanden, der Ihnen seine Meinung sagt, Herr Danuser?**

Mindestens einmal pro Woche, wenn wir das Staff-Meeting haben. (Lacht.) Die jungen Mitarbeiter, die geben mir schon den Tarif durch. Für mich sind das entsprechend wertvolle Sitzungen. Man muss seine Ideen mit Spezialisten überprüfen, sonst wird man zum Irläufer. Das Schlimmste ist, wenn jemand zu viel Ehrlichkeit vor

einem hat und nichts mehr zu sagen wagt.

Adam: Ich finde es aber auch wichtig, dass junge Leute auf die ältere Generation hören und nicht einfach denken: das schaffe ich alleine. Bevor ich mit der Hotelfachschule fertig war, ging ich beispielsweise zu den Koryphäen im Gastgewerbe. Zu Daniel Bumann nach La Punt, zu Urs Messerli nach Bern. Ich fragte sie nach ihrem Werdegang. Daraus konnte ich meine Schlüsse ziehen.

**Diese Rolle des Mentors, pflegen Sie die auch, Herr Danuser?**

Das Mentoring ist für mich fast die wichtigste Manager-Aufgabe geworden. Vor zwei Jahren sagte mir das Kader, ich müsse mich im Coaching enorm steigern. Ich hatte einfach zu wenig Zeit dafür. Heute ist das anders. Ich nehme mir die Zeit und höre zu. Die Mitarbeiter sind das Wichtigste, wichtiger noch als die Gäste.

Adam: An der Hotelfachschule haben wir auch viel gelernt über Selbstkompetenz, Sozialkompetenz und Führungskompetenz. Wie man Mitarbeiter motiviert und wie man ein Team bildet. Man sagt zwar immer, der Gast sei König. Aber es bringt nichts, wenn der Gast König ist, aber kein Königreich hat. Da spielen die Mitarbeiter eine wichtige Rolle. Ich selber bin zum Glück sehr kontaktfreudig und kann gut auf die Leute zugehen.

**«Es bringt nichts, wenn der Gast König ist, aber kein Königreich hat.»**

Ivo Adam

**Herr Danuser, könnten Sie sich vorstellen, Herrn Adam bei seinem Projekt «Rap-zept» zu unterstützen?**

Absolut. Ich habe ein grosses Netzwerk und sehe eine Reihe von Möglichkeiten. Es ist zwar eine Frage der Zeit, doch diese Zeit muss man sich nehmen. Jeder Vorschlag, der innovativ und aktuell ist, ist eine Bereicherung. Das hält mich vif und gibt mir die Möglichkeit, den anderen einen Schritt voraus zu sein.

Adam: Das finde ich sehr eindrücklich, dass es so engagierte und erfolgreiche Leute gibt wie Herrn Danuser. Dass er sagt, die Zeit sei zwar knapp, man müsse sie sich aber trotzdem nehmen, man könne immer noch etwas daraus lernen. Mit solchen Leuten zusammen zu arbeiten ist für mich eine grosse Ehre.

Die Zeit ist um, der Zug ins Engadin fährt in zehn Minuten. Rasch noch die Visitenkarten tauschen. Ivo Adam hat seine nicht dabei. «Sehen Sie», sagt Hanspeter Danuser, «das ist etwas, das Sie sich merken müssen: Ich habe meine Karten immer griffbereit.» Sagt's und zückt sein Lederetui.

HP. Danuser

Hanspeter Danuser (56) ist seit 25 Jahren Kurdirektor von St. Moritz. Zuvor hatte er promovierte Betriebswissenschaftler für Nestlé und CWS-International gearbeitet. Für seine Leistungen hat Danuser bereits mehrere Auszeichnungen erhalten. Im August dieses Jahres ist er beispielsweise zum «Bündner des Jahres» gewählt worden, im September erhielt er den Schweizer «Pfefferpreis». Der Alphorn-Spieler Danuser ist verheiratet und Vater von zwei Söhnen. **Ivo Adam über Danuser:** «Ein sehr interessanter Mann, von dem ich in Zukunft sicher noch profitieren kann.» SST

## 1. PREIS: MYSTERY PARK

# Noch besser gestartet als erwartet

Seit fünf Monaten steht er offen: der Mystery Park in Interlaken. Bald können die Verantwortlichen ihren 300 000. Besucher willkommen heissen.

SONJA STALDER

Oswald Zurbriggen steht am Fenster seines Büros. Von hier oben hat der Managing Director des Mystery Parks freien Blick auf den Parkplatz. «Wenn die Autos bis zur Mitte stehen, haben wir etwa 1000 Besucher im Haus.» Heute, an diesem ersten Wintertag, ist diese Schwelle kurz vor Mittag noch nicht erreicht.

Eine Ausnahme: Der im Mai neu eröffnete Themenpark verzeichnet im Durchschnitt 1900 Besucher pro Tag. Bald können die Mystery-Park-Verantwortlichen ihren 300 000. Gast begrüßen. «Wir liegen 40 Prozent über den Erwartungen», sagt Zurbriggen.

In den Park gelangen die Besucher durch eine grosse Halle. Die an der Decke aufgehängten Kantons-Fahnen verbreiten Messestimmung. Männer auf Betriebsausflug und Schulklassen sammeln sich in Gruppen. Paare, Familien, Grosseltern mit Enkeln reihen sich in das Kreiselsystem ein.

«Bis jetzt stammen 90 Prozent unserer Besucher aus der Schweiz», sagt Zurbriggen. Die Zahl ausländischer Gäste soll aber steigen, der Marketingverantwortliche beachtet die Märkte. Auf besonderes Interesse stösst der Mystery Park in Indien, in den Niederlanden, aber auch in Russland.

### BESUCHER WOLLEN ERICH VON DÄNIKEN SEHEN

Die heutigen Besucher haben Pech: Erich von Däniken hat eine Mission ausser Haus. «Die Gäste freuen sich, wenn ich hier im Park bin und mit ihnen spreche», sagt er, kurz bevor ihn sein Chauffeur wegfährt.

Der Buchautor und Mystery-Park-Initiant hat sein Büro im Turm in der Mitte des Parks. Dort empfängt er jeden Tag besondere Gäste und heckt neue Ideen für den Park aus. «Ich bin der Ideen-Chef, Oswald Zurbriggen ist der Management-Chef», sagt von Däniken. Zurbriggen seinerseits spricht von einer «irrsinnigen Synergie», die hier entstehe.

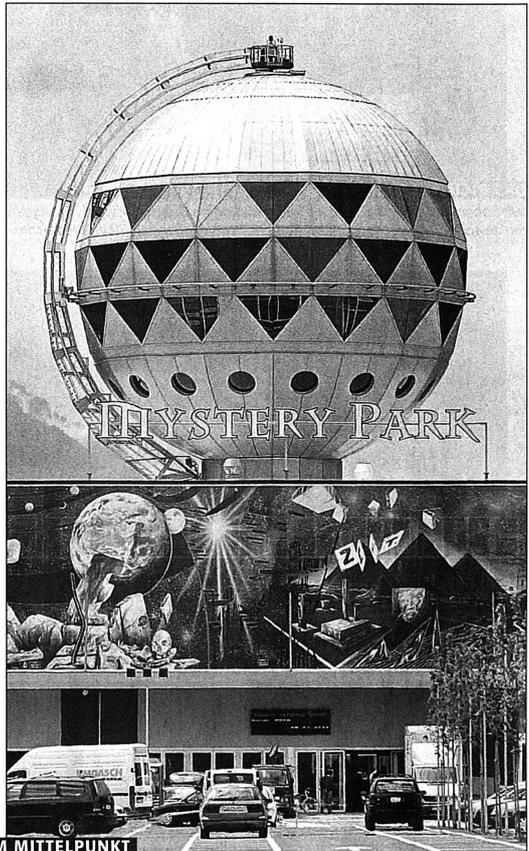
Neue Ideen braucht der Park, um langfristig attraktiv zu bleiben. «Sonst sind wir in zwei, drei Jahren tot», stellt von Däniken fest. Spätestens in zwei Jahren soll deshalb beispielsweise der «Science Floor» im Turm ausgebaut werden. Sonderausstellungen werden dort für Abwechslung sorgen. Laut Zurbriggen ist die Repeater-Quote aber jetzt schon höher als ursprünglich erwartet: «Wir hören von Leuten, die schon drei, vier Mal hier gewesen sind.» Besucher, die den Mystery Park in einer Gruppe gesehen haben, kommen häufig mit ihrer Familie ein zweites Mal.

### MITARBEITER BEKOMMEN AUFFÄLLIG GUTE NOTEN

Erste Marktforschungen zeigen, dass 95 Prozent der Gäste zufrieden bis begeistert sind. Auffällig gute Noten bekommen dabei die Mitarbeitenden. Das kommt nicht von ungefähr: «Wir haben mit einem Coach zusammengearbeitet», erklärt Zurbriggen. In Workshops sammelten die Mitarbeitenden Ideen, wie sie einen Beitrag zur Unternehmensvision – «Die Menschen sollen das Staunen lernen» – leisten können.

Im Moment ist Zurbriggen noch damit beschäftigt, «alle Prozesse zum Laufen zu bringen». Sobald alles reibungslos funktioniert, können weitere Projekte in Angriff genommen werden. «Im Ausland ist das Interesse an Duplikaten des Mystery Parks vorhanden», sagt der Managing Director.

Foto: zvg



IM MITTELPUNKT

Im Turm in der Mitte des Parks hat der Initiator Erich von Däniken sein Büro. Dort begrüsst er besondere Gäste und heckt neue Ideen aus.



ARBEITSTEILUNG

Erich von Däniken (l.) bezeichnet sich als «Ideen-Chef» und Oswald Zurbriggen (r.) als «Management-Chef» des Mystery Parks.

## 2. PREIS: WWW.ALL-INCLUSIVE.CH

# Das Wort «gratis» versteht jeder

Das Wunder von Arosa hat die Tourismusorganisation diesen Sommer vollbracht: Die Alles-inklusive-Karte bescherte dem Ort eine Vielzahl neuer Gäste.

SONJA STALDER

15 Prozent mehr Logiernächte, 45 Prozent mehr Ersteintritte und ein 40 Prozent höherer Gastro-Umsatz bei den Bergbahnen. Läden, die bis zu 30 Prozent mehr Waren verkauft haben. So lautet die Sommer-Bilanz in Arosa. – Wer hat das Wunder vollbracht? Die neue Arosa-Card.

Das Prinzip ist einfach: Wer in Arosa übernachtet, kann dafür die Infrastruktur des Ortes benutzen. Gratis auf den Berg, gratis Pedalo fahren, gratis Auto parkieren. Und wer nicht übernachtet, kauft sich für 8 Franken die Tageskarte mit den gleichen Leistungen. Ein solches Angebot kapiert jeder, entsprechend hat es eingeschlagen. «Wir hatten viele Gäste, die noch nie zuvor in Arosa waren», sagt Tourismusdirektor Hans-Kaspar Schwarzenbach. Vor allem die deutschen Gäste fühlten sich angesprochen. Sie verbrachten 12 Prozent mehr Logiernächte in Arosener Hotelbetten als im Sommer 2002. Zum Vergleich: Schweizweit nahm die Nachfrage aus Deutschland während derselben Zeitspanne um 3,9 Prozent ab.

«Gratis» ist das Ganze indes nur auf den ersten Blick. Vor Beginn der Aktion hatte Arosa die Sommer-Gästetaxe von Fr. 2.65 auf 6 Franken erhöht. Diese zusätzlichen Mittel werden nach einem internen Schlüssel

unter den Leistungsträgern aufgeteilt. «Für uns geht die Rechnung auf», stellt Schwarzenbach klar. – Auch deshalb, weil die Gäste insgesamt ausgabefreudiger waren: Das Gefühl, bei der Bergbahn gespart zu haben, liess sie andernorts grosszügiger sein. «Wir haben den Beweis erbracht, dass jeder ein imaginäres Budget im Kopf hat.»

Für den Arosener Tourismusdirektor steht indes nicht nur die Frage nach dem Ertrag im Zentrum. Er plädiert für ein vernetztes Denken. «Wenn die Hotels im Sommer langfristig wieder eine Perspektive haben, so bleiben sie uns eher erhalten. Von der höheren Bettenzahl können wir im umsatzstärkenden Winter profitieren.» Bis jetzt entfiel in Arosa nur gerade ein Viertel der Logiernächte auf den Sommer.

Ein kurzfristiger Effekt zeigt sich übrigens bereits nach der ersten Saison: «Einige Gäste, die zum ersten Mal in Arosa waren, haben schon für den Winter gebucht», so Schwarzenbach.

### VISION: AROSA ALS ALPENPARK VERMARKTEN

Die Alles-inklusive-Karte ist für den Tourismusdirektor aber letztlich nur ein Schritt zu seiner Vision «Alpenpark.ch». Sein Ziel ist es, Arosa als Freizeitpark zu inszenieren und zu vermarkten: Gäste zahlen Eintritt und nutzen dafür alle Angebote kostenlos. Die Arosa-Card erfüllt in diesem Konzept nur noch die Funktion eines Eintrittsbillets.

Bereits ab nächstem Sommer will Arosa Tourismus den Slogan «Gratis-Berg» deshalb nicht mehr so dominant kommunizieren. Mehr und mehr soll der «Alpenpark» ins Zentrum rücken. Erste Schritte sind gemacht: Die Domain «alpenpark.ch» ist reserviert, der Name markenrechtlich geschützt. Gegenwärtig arbeitet die Tourismusorganisation an einem «Parkplan», der – so wie im Disneyland – den Gästen einen Überblick über die Angebote verschaffen soll.

Bis zum definitiven Start bleibt Schwarzenbach vielleicht noch die Zeit, auch die kritischen Arosener Stimmen von seinem Projekt zu überzeugen. Der Pfarrer beispielsweise hat sein Territorium abgesteckt: Er sei Geistlicher von Arosa, nicht von einem «Alpenpark», liess er via Lokalzeitung ausrichten.



«Gratis-Berg», diese Aussicht hat viele neue Gäste nach Arosa gelockt.

## SONDERPREIS: LE CHOUETT'NID

# Auf Wochen hin ausgebucht

Jean-Paul Vuilleumier hat sein Baum-Hotel ohne touristische Ambitionen konstruiert. Inzwischen muss sich gedulden, wer darin übernachten will.

sich und seinem Sohn eine Freude machen. «Ich habe schon als Kind gerne Baumhütten gebaut.» Das Beherbergen von Gästen ist dem Schreinermeister aber nicht fremd: seit 13 Jahren führt er in seinem Haus ein Massenzimmer mit 27 Schlafplätzen.

«Diese Auszeichnung freut mich, sie überrascht mich aber auch», sagt Jean-Paul Vuilleumier von Le Locle. Er gewinnt mit seinem Bed & Breakfast in der Baumkrone einer 200-jährigen Esche den «Milestone»-Sonderpreis. Überrascht ist der Schreinermeister deshalb, weil er sich selbst nicht zum Kreis der professionellen Touristiker zählt.

Vuilleumier hat das «Chouett'Nid» ohne grosse touristische Ambitionen konstruiert. In erster Linie wollte er

Das «Chouett'Nid» hat dank Mund-zu-Mund-Propaganda rasch an Bekanntheit gewonnen. Seit der Eröffnung im Juni 2002 hat Jean-Paul Vuilleumier bereits rund 800 Logiernächte im Vier-Bett-Hotel verzeichnen können. Inzwischen muss sich gedulden, wer in der Neuenburger Baumkrone übernachten will: «Die Wochenenden sind bis nächsten Juni alle ausgebucht», sagt der Baum-Hotelier. Und bis Mitte November sind auch die Wochentage bereits alle reserviert.   
MH/ST

Foto: zvg



ERSTES BAUMHOTEL

Das «Chouett'Nid» in der Krone einer 200-jährigen Esche ist das erste Baumhotel der Schweiz. Bereits kann der Hotelier rund 800 Logiernächte verzeichnen.

**DAS RICHTIGE BENZIN**

«Wir haben das richtige Benzin im Tank»: Managing Director Oswald Zurbriggen (r.) dankte seinen Mitarbeitenden, als ihm Eric Scheidegger den Stein überreichte.

**1. PREIS «HERAUSRAGENDES PROJEKT»****Mystery Park wertet Region touristisch auf**

«Bauernaufstand gegen Erich von Däniken»: so titelte eine Zeitung im August 1998. Stein des Anstosses war der geplante Mystery Park in Interlaken. Es blieb nicht bei dem einen Mal. Immer wieder mussten Erich von Däniken und seine Mitstreiter für ihre Vision kämpfen: Einen Bildungs- und Erlebnispark wollen sie bauen, keinen esoterischen UFO-Park.

Die Idee dazu formulierte von Däniken bereits Ende der 80er-Jahre. Erst rund zehn Jahre später wurde die Planungsgesellschaft gegründet. Das Präsidium übernahm der Unternehmer

Oskar Schärz. Zum Spatenstich setzte von Däniken im neuen Jahrtausend an, am 1. März 2001. Da die Banken sich um die Finanzierung des 86-Millionen-Projektes drückten, mussten die Mittel auf dem Kapitalmarkt beschafft werden. Die Börseneinbrüche erschwerten diesen Prozess. Erst Mitte 2002 stand die Finanzierung.

Am 24. Mai dieses Jahres öffnete der Mystery Park seine Tore. Der Besucherstrom übertrifft seither alle Erwartungen. Die sieben Pavillons locken neue Gäste nach Interlaken und werten die Region touristisch auf.

Der Mystery Park ist einzigartig: als Themenpark in der Schweiz, als Konzept sogar weltweit. Die Jury ehrt die Beharrlichkeit, mit der die Verantwortlichen all die Hürden überwunden haben. Sie ehrt den Mut und das Unternehmertum, ein solches Projekt auch in einem solch schwierigen Umfeld zu realisieren. Der Mystery Park zeigt, dass Innovationen zwei Dinge brauchen: eine zündende Idee – und sehr viel Knochenarbeit.»

Eric Scheidegger,  
Leiter Standortförderung beim  
Staatssekretariat für Wirtschaft (Seco)

**2. PREIS «HERAUSRAGENDES PROJEKT»****Arosa-Card: nicht neu, aber konsequent**

«Das Konzept der Gästekarte, welche den Gratiskonsum eines Dienstleistungsbündels ermöglicht, ist für touristische Destinationen nichts Neues. Es konnte aber nirgendwo so konsequent umgesetzt werden wie in Arosa.

Die Arosa-Card ist eine Prozessinnovation. Sie schafft für die Besucher des Bündner Ferienortes einen zusätzlichen Nutzen zu einem einmalig tiefen Preis. Sie setzt dort an, wo die Schweiz als Tourismusland wesentliche Schwächen aufweist.

Mit dem «Alles-inbegriffen»-Konzept wird der Konsum erleichtert und

der Weg für das Bergerlebnis freigemacht. Die Gratisnutzung der touristischen Infrastrukturanlagen macht den Ferienaufenthalt billiger.

Die Tourismusorganisation, die touristischen Leistungsträger und die Gemeinde haben die Arosa-Card in enger Zusammenarbeit und ohne Rückgriff auf auswärtige Berater konzipiert und umgesetzt. Sie haben den Preis der Gästekarte im Voraus festgelegt, was ein konsequentes Management der Kosten erforderte.

Die Arosa-Card trägt dazu bei, dass ein Ferienort wie eine Art Unterneh-

men geführt werden kann. Die Arosener Tourismusverantwortlichen sehen diese Initiative als Beginn der Umwandlung des Ortes in eine Art Alpenpark, welcher für die Besucher ein ganzheitliches Erlebnis schafft.

Die Initiative des Ferienortes hat sich gelohnt. Die touristischen Ergebnisse von Arosa waren in der vergangenen Sommersaison hervorragend. Während die Logiernächte in der Schweiz zurückgingen, konnte die Arosener Hotellerie wesentlich zulegen.»

Judith Renner-Bach, Direktorin  
Schweizer Tourismus-Verband

**SUCHTPOTENZIAL**

«So ein Stein könnte süchtig machen»: Der Arosener Tourismusdirektor Hans-Kaspar Schwarzenbach – hier mit Judith Renner-Bach – hat wohl noch Grosses vor.

**SONDERPREIS «KLEIN UND KREATIV»****«Le Chouett'Nid» – verwirklichter Traum**

«Wer hat als Kind nicht von einem Haus in den Bäumen geträumt, von Freiheit und Überblick. Diesen Traum verwirklichte sich und seinen Gästen Jean-Paul Vuilleumier, Schreiner und zusammen mit seiner Frau Karin Gastgeber in der Gruppenunterkunft «Les 3 Frênes», angrenzend an ein Freizeitzentrum, den Wald und die schöne Juraulandschaft.

Neben dem malerischen Jurahaas, in dessen Obergeschoss Schulklassen Unterkunft finden, ist in einer Esche, acht Meter über dem Boden, ein acht-eckiges Baumhaus entstanden. «Le

Chouett'Nid», das geborgene Nest, überzeugt durch die handwerkliche Qualität, den Schlafkomfort für zwei bis vier Personen, die komfortablen Sanitäreinrichtungen, die voll ausgestattete Küche, die Ver- und Entsorgung von Energie und Wasser. Als Gast erlebt man das Gefühl, mit den übrigen Bewohnern des Baums und des Waldes per Du zu sein. Das Gästebuch spricht Bände.

Dieses Angebot hat sich wie ein Lauffeuer herumgesprochen. Die Belegung während des Sommerhalbjahres ist nahe bei 100 Prozent, übers

Jahr bei 75 Prozent. Die Gäste rekrutieren sich aus allen Altersklassen und Nationen. Bei Investitionskosten von 80 000 Franken beträgt der Jahresumsatz circa 25 000 Franken.

«Le Chouett'Nid» ist keine «Cash Cow», es kann die abgelegene Region nicht aus ihrem Dormröschenschlaf wecken. Es ist aber ein Fingerzeig für viele Gastgeber, sich mit originellen Angeboten auch an entlegenen Standorten erfolgreich zu profilieren.»

Christian Rey,  
Präsident hotellerieuisse

**KLEINES KOMMT GROSS RAUS**

«Als wir vor zwei Jahren die Idee ausheckten, dachten wir nicht, dass sie hier in Bern enden würde»: Jean-Paul Vuilleumier (r.) mit Christian Rey.

**HERAUSRAGENDES LEBENSWERK****Hanspeter Danuser: ein Mann der Tat**

«Hanspeter Danuser, seit 25 Jahren Kurdirektor von St. Moritz, sagte einmal, in seiner Anfangszeit sei er zugleich Direktor und Lehrling gewesen. Nun, der Lehrling wurde bald zum Lehrmeister, der vielen Touristiker und den Einheimischen zeigte, wie eine Feriendestination erfolgreich positioniert und vermarktet werden kann.

Danuser ist ein Mann der Tat, mit aussergewöhnlichen konzeptionellen Fähigkeiten, mit konstanter Medienpräsenz und einem umwerfend charmananten Auftritt an der Verkaufsfond. Es erübrigt sich, einen Katalog all sei-

ner Taten zu erstellen und von Ski-WM, Clean Energy usw. zu sprechen. Herausragend ist jedoch eine Pioniertat: Um gegen den zunehmenden Missbrauch des Namens St. Moritz vorgehen zu können, liess der Kurverein 1986 – ein Novum – den Ortsnamen als Marke eintragen und international schützen.

Bekanntheitsgrad und Image von St. Moritz sind weltweit kaum zu überbieten. Dazu hat Danuser massgeblich beigetragen. Mit dem Ruhm nahm auch die Bautätigkeit zu. Jetzt bezieht er Position gegen den enormen Bau-

boom mit all seinen Konsequenzen. Mutig setzt er sich dafür ein, dass im Oberengadin nur noch qualitatives Wachstum stattfindet und der Zweitwohnungsbau gebremst wird.

Der Milestone ist eine Aufforderung an Hanspeter Danuser, sein grosses Wissen, seine Erfahrung und sein Beziehungsnetz weiterhin für St. Moritz einzusetzen. Und selbstverständliche Verpflichtung: dieses Potenzial auch jungen zukünftigen Tourismuskadern weiterzugeben.»

Marietta Dedual, Chefredaktorin  
hotel+tourismus revue

**NOCH LANGE LEBEN UND WERKEN**

«Sie nötigen mich zu einer offiziellen Verlautbarung: ich möchte noch einige Jahre lang leben und werken»: Hanspeter Danuser und Laudatorin Marietta Dedual.

**HERAUSRAGENDE NACHWUCHSKRAFT****Talentierte und mitreissend: Ivo Adam**

«Ivo Adam ist 26 Jahre jung. Nach Schulbesuch, Kochlehre, zwei Jahren als Commis und Chef de partie, folgte eine zweijährige Zusatzlehre als Confiseur. Eine glänzende Karriere als Patissier schien ihm sicher. Ivo Adam wollte aber weiter. Er drückte wieder die Schulbank, und zwar an der Hotelfachschule Thun. Drei Jahre später, Anfang Oktober dieses Jahres, absolvierte er die Prüfung für den eidg. dipl. Hotelier-Restaurateur HF.

Eine ganz normale Laufbahn? Nur bedingt. Denn Ivo Adam war bereits

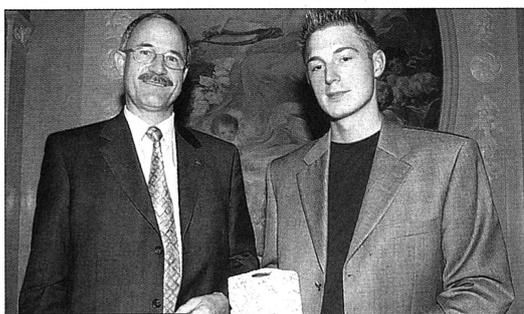
seit seinem 21. Lebensjahr als Koch und als Konditor Mitglied der Schweizer Kochnationalmannschaft, darf sich nach Goldmedaillen bei internationalen Koch-Wettbewerben in Glasgow, Singapur und Erfurt als «Europameister» und «Weltmeister im Kochen» und als «weltbesten Nationalpatissier» bezeichnen, erhielt weitere diverse gastronomische Ehrenpreise und Auszeichnungen.

Der zielstrebige und unternehmerische Fachmann wird von seinen Lehrmeistern und Kollegen in höch-

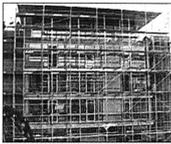
sten Tönen gelobt. Zurzeit entwickelt Ivo Adam zusammen mit führenden Herstellern von Schokoladen-Produkten multimediale Ausbildungsmodule, die er auch gleich noch selbst vertont.

Fürwahr: ein talentierter, mitreissender und erfrischender junger Mann mit hochgesteckten Zielen. Eigenschaften, die der schweizerischen Gastronomie alle Ehre machen und sicherlich ansteckend auf andere junge Berufsleute wirken.»

Christoph Juen,  
Direktor hotellerieuisse

**AUF EIN WIEDERSEHEN**

Will in einigen Jahren wieder zum «Milestone» antreten: Ivo Adam (r.) – ganz der moderne Mann – hatte Tränen, als ihm Christoph Juen den Preis überreichte.



**HOTEL SEDARTIS /** Mit dem neuen Hotel in Thalwil hat sich der Physiker Heinz Meier seinen Traum erfüllt. SEITE 11



**DANCKWARDT /** Das Hotelier-Ehepaar freut sich, dass das Paradieshotel Rotschuo «Seminarhotel des Jahres 2003» ist. SEITE 12



hotel+tourismus revue

EUROPA FORUM LUZERN

# Erfolgsfaktoren in Europa

«Erfolgsfaktoren des Tourismus im europäischen Umfeld» waren Thema eines Workshops im Rahmen des Europa Forums Luzern. Vertreter der Tourismus-Branche der Schweiz und Österreichs diskutierten und fanden eine Gelegenheit für gegenseitiges Benchmarking.

shop: «Wir haben insgesamt eine grössere Durchmischung der Wirtschaft. Es gibt starke Bereiche, die darauf schauen, dass andere durch Steuermittel nicht verwöhnt werden.» Die Zuwendungen an Schweiz Tourismus und die Hotelförderung seien von linker und rechter politischer Seite nicht unbestritten. Weniger problematisch sehe es bei der touristischen Produkt-Innovation der Schweiz aus.

problematik» belastet; sie verursache eine «Zersiedelung» wichtiger touristischer Gebiete. Gute Schweizer Perspektiven sieht Bieger für «Top-Hotels an Top-Standorten, die auch den Geschäftskunden bedienen können». Und: «Die Destinationen mit Perspektive müssen gefördert werden.»



FRANZ STEINEGGER AM WORKSHOP

Der Präsident des Schweizer Tourismus-Verbands empfand die «sehr freie und offene Diskussion» mit den Workshop-Teilnehmern Österreichs als wirksam.

FRANZ STEINEGGER

## «Österreich sieht die Risiken anders»

Für den STV-Präsidenten ergeben sich aus der offenen Diskussion mit der österreichischen Konkurrenz am Europa Forum neue Perspektiven.

Schweiz habe Speck angesetzt. Ist das eine angemessene Kritik?

Bis zu einem gewissen Grad. In Österreich ist in den letzten Jahren sehr viel investiert worden. Das ist in der Schweiz nicht im gleichen Mass der Fall. Man sah heute, warum: Die Risikobetrachtung vom Finanzierungssystem her ist anders. Es fragt sich, ob Änderungen nach den Finanzierungs-Massgaben von Basel II für Österreich noch bevorstehen. Die Frage wurde am Workshop nicht klar beantwortet.

Der Schweiz wurde auch ein «Mangel an Sexappeal» attestiert...

Wenn wir nicht ständig auf den nächsten Trend schauen, finde ich das nicht so kritisch. Die Schweiz hat in Bezug auf Trend-Angebote vielleicht weniger vorwärts gemacht als Österreich. Aber wir stagnieren nicht.

In der Bundespolitik gibt es aufgrund der Wahlen eine absehbare Akzentverschiebung. Kann man schon formulieren, was das für den Tourismus bedeuten wird?

Es ist schwierig zu formulieren. Aber wenn ich die parlamentarische Beratung der Tourismusangelegenheiten und der Hotelfinanzierung anschau, müsste ich pessimistisch sein. Denn die politischen Kräfte, die das infrage gestellt haben, wurden gestärkt. Zweitens: Die Agrarpreise tragen zur Hochpreis-Situation bei, und wenn man heute den Wettbewerbsdruck als notwendig erachtet, um die Hochpreisinsel Schweiz ein wenig anzugreifen, dann braucht es einiges, um jene politischen Kräfte davon zu überzeugen.

INTERVIEW: KARL JOSEF VERDING

Die Veranstalter des Workshops hatten das Thema im Voraus sehr drastisch formuliert: «Ist der Tourismusstandort Schweiz gefährdet?» – Ist das eine Frage, die man stellen kann?

Ja, bei einem Workshop kann man sie stellen, aber nicht in der Öffentlichkeit. Als Provokation habe ich sie wirksam gefunden, weil sie zu einer sehr freien und offenen Diskussion geführt hat. Vor allem auch die Österreicher haben sehr offen ihre Situation dargestellt. Das war interessant.

Gibt es für die Alpenländer in der Konkurrenz zwischen Strand und Berg eine gemeinsame Perspektive? Sollten Schweizer Destinationen am Alpine Economic Network – AlpNet – mitwirken, das Josef Margreiter, Leiter der Tirol Werbung und Workshop-Teilnehmer, lanciert hat?

Ich bin der Meinung, da müssen wir mitmachen und auch etwas dafür bezahlen. Am Weltmarkt brauchen wir eine Werbung für die Alpenregion.

Beim gegenseitigen Benchmarking im Workshop wurde über die Schweiz gesagt: «Der grösste Feind des Erfolgs ist der Erfolg.» Die

KARL JOSEF VERDING

«Warum ist Österreich in?» fragte Karl Wild, Publizist und Moderator des Tourismus-Workshops, den Leiter der Tirol Werbung, Josef Margreiter. Die Antwort: «Angebot und Produkt sind am wichtigsten. Der Markt bestimmt, was in» ist.» Und: «Die Hälfte unseres Erfolges erzielen wir über das Emotionale.» Das Durchschnittswachstum des Reisevolumens der Alpenländer liege eindeutig unter dem Wachstum des Welttourismus, stellte Margreiter fest. In Bezug auf die Wettbewerbsfähigkeit sitze der Alpentourismus in einem gemeinsamen Boot. «Der Tourismus ist in der österreichischen Politik Chefsache», sagte Margreiter.

«Für die Schweiz ist der Tourismus wichtig, aber es gibt auch noch wichtige andere Branchen», betonte STV-Präsident Franz Steinegger am Workshop: «Wir haben insgesamt eine grössere Durchmischung der Wirtschaft. Es gibt starke Bereiche, die darauf schauen, dass andere durch Steuermittel nicht verwöhnt werden.» Die Zuwendungen an Schweiz Tourismus und die Hotelförderung seien von linker und rechter politischer Seite nicht unbestritten. Weniger problematisch sehe es bei der touristischen Produkt-Innovation der Schweiz aus.

MIT GELD VON GESTERN MARKETING VON MORGEN

Was bedeutet die EU-Osterweiterung um 10 Staaten für den Städtetourismus?, wurde Mario Lütolf, Direktor der Luzern Tourismus AG, gefragt. Die Antwort: Man wolle sich zusammen mit Schweiz Tourismus in diesen Märkten bewegen und ein gutes Stück für Luzern abschneiden. Aber: «Ich wage keine Prognosen.» Und: «Wir machen mit dem Geld von gestern das Tourismus-Marketing von morgen.»

Der Herausforderung durch die österreichische Konkurrenz können die Schweizer Leistungsträger und Destinationen gemäss HSG-Professor Thomas Bieger am besten durch mehr Kooperationsbereitschaft begegnen. Aber, so Bieger: «Viele Schweizer Hotel-Unternehmer sind in der Endrunde; sie schauen nur, dass sie jede Runde überleben.» Ausserdem sei die Schweiz durch die «Zweitwohnungs-

Europa-Workshop

«Bedrohter Exportstandort Schweiz?» hiess das Thema des zweitägigen Symposiums, veranstaltet vom Europa Forum Luzern. Ein Workshop des Symposiums widmete sich den «Erfolgsfaktoren des Tourismus im europäischen Umfeld». Wichtige Exponenten der Tourismus-Branche aus der Schweiz und aus Österreich waren aufgezogen: Josef Margreiter, Leiter der Tirol Werbung, Hansjürgen Schmölzer, Leiter Marketing von Europas Kulturhauptstadt 2003, Graz, HSG-Professor Thomas Bieger, Alois Bischofberger, Volkswirtschaftlicher Berater der Geschäftsleitung und Chefökonom der Credit Suisse, Mario Lütolf, Direktor der Luzern Tourismus AG, Franz Steinegger, Präsident des Schweizer Tourismus-Verbands, und Albert Wyler, Geschäftsführer der Bergbahnen Engelberg-Trübsee-Titlis. KJV



GELEGENHEIT FÜR BENCHMARKING

Das Publikum des Workshops erlebte eine offene Diskussion zwischen Vertretern der beiden grossen touristischen Alpenländer Schweiz und Österreich. Ausgangssituation und Handlungsbedarf wurden beim Namen genannt.

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

**Schutz und Sicherheit für Ihre Gäste**

Digitale Videoüberwachung

Komplette Anlagen bereits ab Fr. 960.-

**TECHNO LICENCE**  
Bild- und Datenkommunikation

www.technollicence.com  
Fon 062 889 70 80

**Miele**  
Service-Abonnement.

Rufen Sie an!  
**Miele Professional**  
Telefon 056 417 24 62

**MINIBUS**

Taxi bis 15 Pers.  
Airport-Transfers

Touren engl./deutsch  
Zürich-Genf-St. Moritz  
Zermatt-Luzern  
(Busse auch für Selbstfahrer!)

Tel. 076 321 38 00  
taxi@carreisen.net

Günstige Hotelpreise!

**LOX-20/35 Zimmersafe**

zwei verschiedene Grössen  
Verschluss auch mit Pfand- oder Zylinderschloss möglich

**SCHÄNIS**

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

**HESSER**

Unternehmensberatung  
für Hotellerie & Restauration

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

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

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

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

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

**Lago di Lugano**

Wir verkaufen an bester Lage,  
direkt am See

**rentables  
3-Sterne-Hotel**

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

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

Investieren - abseits der Hektik!  
Kurhaus Oberbalmberg SO



**Wer erweckt das altehrwürdige  
Kurhaus Balmberg zu neuem  
Leben?**

- Vielfältige Nutzungsmöglichkeiten  
- Liegenschaft mit ansehnlichem  
Sanierungsbedarf  
- Grundstück 11 381 m<sup>2</sup>, Kubatur  
ca. 7500 m<sup>3</sup>, Baujahr um 1900.

**Verkaufspreis** inkl. Inventar,  
4 Garagen, grosser Parkplatz,  
Fr. 1 150 000.-



Ziegelfeldstrasse 6, 4600 Olten  
Tel. 062 849 64 56  
Rolf Tanner  
Olten-Zofingen [www.remax-olten-zofingen.ch](http://www.remax-olten-zofingen.ch)

Zu verpachten per 1. Juli 2004

**Gasthaus «zur Waag»  
in 5330 Bad Zurzach**

Das Messegasthaus befindet sich  
an der Hauptstrasse 25 in Bad Zurzach.

Für die Gäste steht ein Restaurant  
mit 60 Sitzplätzen zur Verfügung.  
Im romantischen Messehof (Gartenrestaurant)  
stehen 80 Sitzplätze zur Verfügung.  
Im Weiteren sind zwei Säle  
für 15 bis 25 Personen vorhanden.  
Der Hotelbereich verfügt über 20 Zimmer  
mit Bad/WC, TV/Radio und Küchenette.  
Im Haus befindet sich eine 3 1/2-Zimmer-Wohnung  
für den Pächter.

Wir suchen auf Juli 2004 ein Wirtepaar als  
neue Pächter. Wir offerieren einen günstigen Pachtzins  
als Basis für eine sehr gute Existenzmöglichkeit.

Interessenten melden sich bitte bei Herrn F. Gassmann,  
Park-Hotel Bad Zurzach, Telefon 056 269 88 11.

158387/161306

**ZERMATT**

Im Auftrag eines Kunden verkaufen  
wir per sofort oder nach Vereinbarung  
nahe Golfplatz Täsch-Randa

**Hotel/Restaurant**  
mit 32 Betten

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

158587/398157

**activ gastro**

Im historischen Städtchen Erlich steht ein  
schönes Hotel-Restaurant zum Verkauf:  
150 Restaurantsitzplätze, Terrasse mit 60 SP,  
12 Hotelzimmer und Wirtswohnung. Verkaufs-  
preis Fr. 730 000.- inkl. Inventar.  
Verlangen Sie unsere Verkaufsunterlagen!  
Activ Gastro GmbH,  
Balmfluhstr. 19, 4515 Oberdorf,  
Telefon 032 622 60 80  
E-Mail: info@activgastro.ch  
Internet: www.activgastro.ch

158590/386447



zentrale Lage, am Bahnhofplatz  
**Schiers**

Wir verkaufen oder vermieten ein Gastrobe-  
trieb an gut frequentierter Lage.

**Umgebaut und erweitert 1984 und  
1990; Renovationsarbeiten 2003,  
Grundstückfläche 947 m<sup>2</sup>; Gebäu-  
devolumen 2'950m<sup>3</sup>, Gartenresta-  
urant 45 m<sup>2</sup>.**

Weitere Auskünfte und Unterlagen  
Henri Magnin, Tel. 081 258 30 80  
daniela.caspecha@verit.ch

**VERIT Verwaltungs-  
und Immobilien-Gesellschaft**  
Hartbergstrasse 10, 7001 Chur  
Tel. 081 258 30 80, Fax 081 258 30 81  
[www.verit.ch](http://www.verit.ch)

**IMMOBILIER****A remettre!**

Dans une station prénommée  
«Le Balcon des Alpes vaudoises»

Un restaurant avec beaucoup de cachet,  
construction en bois, rustique, doté d'une  
cheminée pour grillades, bar, café,  
places de parc.

Situé au centre du village.

**UNIQUE DANS LA RÉGION!**

Si vous êtes intéressés ou pour  
toutes informations complémentaires:  
**FIDUCIAIRE GUY BORLOZ S.A.**  
Rue de la Fontaine 3  
1860 AIGLE - Tél. 024 466 33 22

**A vendre  
ANTIGUA**

**restaurant italien de renommée**  
bel établissement au cœur de la marina  
la plus sélecte des Antilles ...

Vente de l'exploitation et de son  
aménagement pour l'automne 2004.  
130 couverts, ouverture 15 novembre -  
15 mai, exploitation depuis 9 ans.  
Véhicule de service inclus.

Renseignements:  
Françoise Giavarini, FG Conseils Versoix  
e-mail: fg-conseils@eurospan.com  
tél. +41 22 779 27 09  
fax +41 22 779 27 40  
cellulaire +41 79 355 20 72

158488/427895

**UNIQUE**

**CAFE-RESTAURANT-TAKE AWAY**

à remettre en parfait état.  
Situation idéale sur la Riviera vaudoise

Contact: unig@bluemail.ch  
téléphone 076 473 45 51

158588/404782

**Goldingen SG**

Zu verkaufen / vermieten im Dorfzentrum Goldingen

**Landgasthof „RÖSSLI“**

Bekanntes Restaurant (25 Plätze) mit sep. Saal (70  
Plätze). Kleine Bar. Viele Nebenräume. Genügend  
Parkplätze. Separate 6-Zimmer-Wohnung im OG.  
Liegenschaft grösstenteils renoviert. Andere Nutzung  
möglich. VP Fr. 680.000.- (Pacht Fr. 2900.- exkl.).

**STADLER** 8645 JONA  
IMMOBILIEN Telefon 055 225 39 39  
[www.stadler-immo.ch](http://www.stadler-immo.ch)

**Zu verkaufen oder zu verpachten**

auf Frühling 2004 in der Ostschweiz

**HOTEL-RESTAURANT**

- mit Bauland  
- aus langem Familienbesitz

Anfragen unter Chiffre 158586, hotel +  
tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

158586/66240

**Über Internet und nette Gäste.**

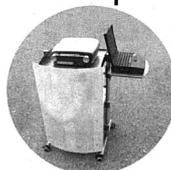


Abonnieren und inserieren: Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23, [www.htr.ch](http://www.htr.ch)

**ANZEIGEN****schule raum**

**Da könnte ja jeder kommen ...**

Ja, genau das war unser Anspruch:  
Eine mobile Multimedia-Einheit zu konzipieren, die so einfach  
aufzustellen und zu bedienen ist, dass jede/r kommen kann ...



AG für Schule & Raum • 3127 Mühlethurnen  
Telefon 031 802 00 80 • Fax 031 802 00 40  
[www.schule-raum.ch](http://www.schule-raum.ch) • [info@schule-raum.ch](mailto:info@schule-raum.ch)

**Equipment für Seminar  
Konferenz und Schulung**

**AUSSCHREIBungsverfahren**

Im Namen und für Rechnung unseres Auftraggebers verkaufen wir die

**HOTELANLAGE FACHWERKHOF BILM**

Freienstrasse 11/An der Kapelle, D-31319 Sehnde (zwischen Messiegelände Hannover und Sehnde, A2 und A7)

**2 Fachwerkhäuser (Anfang 19. Jh.), 40 Zimmer**

**70 Betten, alle Zimmer mit Dusche/Bad, WC, Telefon, TV; Ausbaureserve im Dachstuhl; 5 Zimmer**  
Haupthaus (1993 komplett renoviert) mit 30 gemütlichen Zimmern (ländlicher Stil) und Gartenterrasse;  
Nebengebäude mit 10 Zimmern und Restaurant; 3 große Räumlichkeiten ("Blumentenne" für max. 40 Per-  
sonen, "Rosenhof" für 50-120 Personen, mit angrenzendem Wintergarten, "Blaue Diele" mit separatem Buffet-  
raum für max. 70 Personen, auch für Tagungen/Seminare nutzbar); Kaffee- und Biergarten; 2 voll ausge-  
stattete Küchen mit Kühlrichtungen; Parkplätze vorhanden

**Grundstück 2.600 m<sup>2</sup>, Umsatz 2000 ca. 800.000 Euro, ERTRAGSWERT gemäß Gutachten  
aus 2002: gesamt ± 7,5 Mio. €, als GOING CONCERN, hervorragender Kundenstamm (viele Konzerne)**  
Gebäude auch getrennt erwerbbar - Nutzung als Hotel, Gästehaus, Restaurant mit Außengastronomie,  
Wellness-Studio mit Wellness-Hotel oder privat möglich; weitere Informationen: [www.fachwerkhof-bilm.de](http://www.fachwerkhof-bilm.de)  
Exzellente Lage zur Messe Hannover für Messegäste, die abseits des Trubels ein ländliches Ambiente genießen wollen.

**ANGEBOTSABGABE** bis Freitag, 12. Dezember 2003, 15 Uhr

Besichtigung nach Absprache • **FOTOFLYER** auf Anfrage oder auf unserer Website

**TROOSTWIJK**

**TROOSTWIJK AUKTIONEN GMBH & CO. KG**

Auktionatoren und Taxatoren

Deutzer Freiheit 77 - D-50679 Köln (Deutschland)

☎ +49 (0) 221 690 660 - Fax +49 (0) 221 690 6610

[info@troostwijk.de](mailto:info@troostwijk.de) - [www.troostwijkauctions.com](http://www.troostwijkauctions.com)

Zu verkaufen in Zürich gut erhaltene,  
moderne

**Restaurationsbestuhlung**

(45 Stühle, Fr. 85.-/Stk.),

Telefon 078 674 02 44

158591/385724

[www.zuendhoelzer.ch](http://www.zuendhoelzer.ch)

Edel, praktisch, schön wie neu.  
Kauf ohne Risiko (mit Garantie)

**MERCEDES E 420 T Elegance**

ideal für Familie mit Kindern und Hund,  
oder zum Einkaufen, günstig im Unterhalt.  
1997/99 000/Gratis-Service bis 2005. Neu  
128 000.-, VP Fr. 37 000.-, Leasing mög-  
lich. Fast alle Optionen ab Werk.  
Auskunft unter Tel. 041 632 52 54.

158609/392868

**URMAX: Aktuell****Weihnachten  
bei URMAX!**

Verkauf - Vermietung - Beratung



**100%  
WIR**

Oberdorfstrasse 18 - 5722 Gränichen  
Steinenvorstadt 73 - 4051 Basel  
Zähringerplatz 15 - 8001 Zürich  
[www.urmax.ch](http://www.urmax.ch)

**URMAX**

Die Nr.1 in Sachen Deko!

**ANNONCE**

Cherchez-vous du matériel ou  
des appareils de restauration  
d'occasion?

**Consultez**

[www.gastroccas.com](http://www.gastroccas.com)

158491/428425

## Arosa rechnet mit 100 000 Logiernächten

**Korrigenda.** Das von der deutschen Arkona AG geplante Arosa-Resort, das 350 Gäste beherbergen kann und das von TUI geplante Feriendorf mit 170 Wohneinheiten sollen Arosa jährlich 100 000 zusätzliche Logiernächte (und nicht 10 000, wie irrtümlich geschrieben) bringen (vergleiche htr Nr. 43 vom 23. Oktober 2003, Seite 12: «Ein Resort und Feriendorf geplant»).

## A-Casinos wehren sich

Die A-Casinos wehren sich gegen die Bevorzugung, welche die B-Casinos kürzlich mit den Steuererleichterungen erhalten haben. Sie selber seien mit ähnlichen Schwierigkeiten konfrontiert wie beispielsweise B-Casinos im Berggebiet, die stark vom Tourismus abhängen.

Eine weitere Sorge der A-Casinos ist die eventuelle landesweite Einführung neuer Glücksspielautomaten (Video Lottery Terminals), welche die Position der A-Casinos nach-

haltig schwächen könnte. Die Automaten unterstünden dem Lotteriegesez und praktisch keinen Kontrollauflagen.

Die A-Casinos wenden sich auch gegen die ins Auge gefasste Anpassung der Spielbankverordnung zu Gunsten der B-Casinos. Wenn den Forderungen der B-Casinos wie grössere Anzahl Automaten und Erhöhung der Einsatz- und Gewinnmöglichkeiten Folge geleistet werde, würden diese den A-Casinos faktisch gleich gestellt.

## Frankreich immer noch auf Platz 1

**Ferienziele:** Die Schweizerinnen und Schweizer haben im vergangenen Jahr Frankreich am häufigsten als Ferienziel gewählt. Um sich über die Destinationen zu informieren, nutzen sie zwar immer mehr das Internet. Buchen tun sie aber meistens im Reisebüro. Die Reisen ins Ausland haben generell leicht abgenommen.

Unser westliches Nachbarland bleibt damit das beliebteste Reiseziel, wie einer Statistik von «Travel Inside» zu entnehmen ist. Allerdings musste

Frankreich bei den Ankünften eine Einbusse von 6,7 Prozent gegenüber 2001 hinnehmen. Rückgänge verzeichneten auch das zweitplatzierte Italien (-1,3%) sowie Spanien (-1,9%) auf Rang 3. Deutlich gestiegen ist die Zahl der Reisen nach Deutschland. Mit einem Plus von 6,4 Prozent hat das Land den vierten Platz verteidigt. Ebenfalls unverändert zu 2001 folgen Österreich (+4,9%) und Grossbritannien (+16%) auf den Rängen fünf und sechs. Stark eingebüsst hat die Popu-

larität der USA. Zwar verharren sie auf dem 7. Platz, doch sind die Reisen dorthin deutlich zurückgegangen (-18,3%). Den Sprung in die Top Ten schaffte die Türkei (Platz 9), die 12,6 Prozent mehr Ankünfte verzeichnete. Allerdings reichte das noch nicht, um Griechenland einzuholen.

Die beliebteste Destination in Asien ist Thailand (Platz 10). Das Land mit den meisten Ankünften aus der Schweiz auf dem afrikanischen Kontinent war 2002 Ägypten.

## BÖRSENSPIEGEL

# Die jüngste Korrektur gut verdaut

Die Korrekturphase an den Börsen ist vorüber und hat einer moderaten Aufwärtsbewegung Platz gemacht. Solide Gewinnsteigerungen prägen das Geschehen bis zum Jahresende. Die noch zaghaften Hoffnungen auf eine Konjunkturbelebung haben sich verstärkt.

WERNER LEIBACHER

Schon deutlich sichtbar ist, dass sich die Konjunktur in den USA aufwärts bewegt und dass auch in Asien ein solides Wirtschaftswachstum verzeichnet wird. Mehr Mühe hat die Konjunktur in den meisten europäischen Ländern. In der stark vom Export abhängigen Schweiz ist ein sanftes Wachstum erst ab 2004 zu erwarten. In der Schweiz macht vorab der feste Franken gegenüber dem Dollar zu schaffen, was natürlich auch den Tourismus empfindlich trifft.

Unter den verschiedenen Wirtschaftszweigen, für die der Tourismus eine wichtige Rolle spielt, ist nach wie vor die Luftfahrt an erster Stelle zu nennen. Aus schweizerischer Sicht gilt es besonders den Beitritt der Swiss zur OneWorld-Allianz der British Airways zu nennen; dazu hat auch der Schulterschluss Air France/KLM für Aufsehen gesorgt. Viele Experten sind der Ansicht, der Endpunkt der Konsolidierung in der Branche sei damit noch

Foto: ZVG



SWISS

Der Beitritt zur One-World-Allianz sorgte für Gesprächsstoff.

nicht erreicht. Vor allem die so genannten Billig-Airlines sorgen weiter für Gesprächsstoff.

Nach dem durchdringenden Erfolg der Billig-Airlines in den USA und den markanten Marktanteilsgewinnen in Europa attackieren Discount-Airlines jetzt auch in Asien zune-

hend bis jetzt geschützte Regionen. Air Asia, Virgin Blue und Freedom Air sind hier nur drei Namen. Bei der Swiss ist nachzutragen, dass sich die Aktie wieder deutlich von ihrem Rückschlag erholen konnte, nachdem CEO André Dossé den Schluss einer Kreditvereinbarung über 500 Mio. Fr. mit in-

und ausländischen Banken als unmittelbar bevorstehend bezeichnet hatte.

### HOTELS-AKTIE: KEINE GROSSEN SPRÜNGE

Beim Reisekonzern Kuoni hat sich, trotz neuerlichem Verlust im laufenden Geschäft, positiv ausgewirkt, dass sich die Gruppe gezielt auf das Hochpreissegment und die Langstrecken fokussiert. Auch die klare Absage an eine mögliche Übernahme durch einen ausländischen Reiseveranstalter wurde positiv kommentiert.

Keine grossen Stricke zerrissen haben die verschiedenen Hotel-Aktien. Das ist angesichts der in vielen Ländern weiter fehlenden Touristen (auch der Geschäftsverkehr lahm noch) keine sonderliche Überraschung. Vor allem die grossen amerikanischen Hotelketten richten sich jetzt zunehmend auf die Ost-Erweiterung der EU ein und planen - vor allem in Russland und Polen - neue Hotels. Zu nennen sind hier vor allem Marriott, Intercontinental Hotels & Resorts sowie Starwood, aber auch die französische Accor ist an führender Stelle dabei.

Einen neuen Rückschlag erlitten die Aktien Eurotunnel. Gerichtliche Auseinandersetzungen zwischen Privataktionären und Management haben dazu geführt, dass die Aktien der mit rund 7 Mrd. Euro hoch verschuldeten Gesellschaft wieder stark gefallen sind. Dem Publikumsaktionär, der noch dabei ist, bleibt nichts anderes übrig, als sich weiter mit (grosser) Geduld zu wappnen.

## ÖSTERREICH

# Cyber-Wandern im Böhmerwald

Damit Ausflügler oder Sportler im dichten Böhmerwald nicht unfreiwillig herumirren, bietet der örtliche Tourismusverband das nach eigenen Aussagen erste Cyber-Wandern Österreichs. Geboten werden GPS-Touren für Wanderer, Jogger und Radfahrer.

HERIBERT PURTSCHER

Das Global Positioning System (GPS) für Urlaubsgäste beruht auf denselben Prinzipien wie das bereits bekannte GPS für Autos oder Hochseejachten. Gemeinsam mit einer Werbeagentur wurde ein GPS-Touren-Download entwickelt. Angeboten werden seit kurzem sieben Wandertouren, zwei Laufstrecken und zehn Radtouren.

Die vorerst noch beschränkte Auswahl soll jedoch sukzessive auf die gesamte Tourismusregion Böhmerwald ausgeweitet werden, sagte der Geschäftsführer des Tourismusverbandes Aigen-Schlögl, Reinhard Krappf.

### DIE GPS-GERÄTE KANN MAN AUCH AUSLEIHEN

Wer ein eigenes GPS-Gerät besitzt, kann sich die gewünschte Route herunterladen. Das Tourismusbüro stellt auch ein kostenloses Leihgerät zur Verfügung. Schon bald soll es möglich sein, die Geräte auch an anderen Stellen auszuleihen.

Nachdem die gewünschte Tour (mit Fotos, Beschreibung, Dauer, Anfahrtsweg und Höhenprofil) auf das «e-trex» geladen ist, zeigt das GPS-System automatisch den richtigen Weg an. Entfernt man sich auch nur einige Meter von der richtigen «Fährte», ist dies im kleinen Bildschirm des Geräts sofort zu erkennen.

Wie eine Testwanderung bei schwierigen Wetterbedingungen zeigte, funktioniert die Sache tatsächlich ohne grössere Probleme. Allerdings muss man mit einigen Kinderkrankheiten rechnen. Wer beispielsweise bereits in der Ortsmitte starten will, bekommt (wegen möglicher Interferenzen) eher Probleme. Richtig gut läuft dann im stillen Tannenwald. Trotz aller Technik: Den guten alten Wanderführer wird es, wie Krappf freimütig einräumt, allerdings sicherlich noch lange geben. Denn es gibt, so der Mühlviertler Tourismusprofi, «kein GPS-System, das Witze erzählt, und auch keines, das ein bisschen lügt».

Reklame

www.kochkessel.ch

## Aktuelle Tourismuswerte

BAHNEN	GELD	BRIEF	± VORMONAT	GELD
Arosa Bergbahnen AG *	110	-		
Weisse Arena *	95	-		
Bergbahnen Disentis *	-	800		
Bergbahnen Saanenland	2	-		
Bergbahnen Untenwasser-Iltois-Chäserrugg *	180	250	- 20	
BET Bergbahnen Engelberg-Titlis *	650	680		
Davos-Parsonn-Bahnen AG *	395	-	- 50	
Diaulezza-Bahn AG	1625	-		
Fürtschellas-Bahn AG *	-	80		
Gondelbahn Grindelwald-Männlichen	150	-		
Hoch-Ybrig AG	19	21		
Klosters-Madrisa Bergbahnen AG	60	-		
Lenzerheide Bergbahnen Danis Stätz AG	-	125		
LSB Andermatt-Gemsstock *	-	7		
LSB Celerina-Saluver *	330	-		
LSB Fiesch-Eggishorn AG *	-	350		
LSB Klosters-Gotschnagrat-Parsonn *	1000	-		
LSB Surlej-Silvaplana-Corvatsch AG	-	550		
LSB Wangs-Pizol *	50	-		
LSB Wengen-Männlichen AG	90	-		
Metschbahnen AG	-	60		
Pilatus-Bahnen AG	380	420		
Rigi-Bahnen AG	1.50	-	+0.30	
Savognin Bergbahnen AG	-	110		
Säntis-Schwebebahnen AG	925	-		
Schilthornbahn AG *	1125	1225	+ 95	
Seilbahnen AG, Blatten-Belalp-Aletsch	100	160		
SGV Vierwaldstättersee, Prior	75	-		
Sportbahnen Bellwald Goms AG	55	-		
Sportbahnen Pischas AG *	-	250		
Zürichsee-Fähre Horgen-Meilen	9750	10275	+ 200	
Zürichsee-Schiffahrtsgesellschaft	70	90	- 5	

HOTELS/WELLNESS	GELD	BRIEF	± VORMONAT	GELD
Bad Schinznach AG	1030	1050	- 5	
Dolder Hotel AG	4900	5800		
Hotel Celerina & Cresta Palace	600	-	+ 25	
KHE Konferenzhotel Egerkingen AG	800	-		
Park Hotels Waldhaus AG	-	800		
Seiler Hotels Zermatt AG	645	675	- 10	
Kurhotel Weissbad AG	900	930	- 10	
Kurzentrum Rheinfelden Holding AG	275	425		
Thermalbäder & Grand-Hotels Bad Ragaz	-	7500		
Thermalbad Zurzach AG	550	585		

CASINO	GELD	BRIEF	± VORMONAT	GELD
Casino Kursaal Interlaken AG	250	335	- 25	
Casino-Kursaal Montreux SA	770	800	+ 20	
Kursaal Casino AG Luzern	250	275		
Stadtcasino Baden AG	760	-	+ 20	
Kongress & Kursaal Bern AG	250	275	+ 5	

AUTOBAHNRASTSTÄTTEN	GELD	BRIEF	± VORMONAT	GELD
Göthard Raststätte N2	227	-	- 3	
Gestione Stalvedro SA	1690	1780		
Lurag Luzerner Raststätte	720	755		
Raststätte Rheintal AG	2200	2500		
Raststätte Thurau AG	4800	-		

Schlussstand 20.10.2003  
 Schlussstand Vorperiode (15.09.2003)  
 Extremstände 1993/2003

\* = Index-Titel

Quelle: Luzerner Regiobank, Luzern

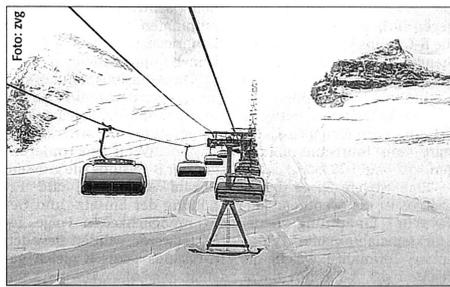
## 75 Schweiz-Agenten

**Interlaken.** 50 Certified Switzerland Specialists aus den USA, welche Teil vom Switzerland Network Programm sind, waren Gast in Interlaken. Mit dabei waren 25 «Virtuoso-Agenten» und 40 Schweizer Partner. Schweiz Tourismus (ST) hat zusammen mit Interlaken Tourismus und dem Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa den Anlass vor Ort organisiert. Am Samstagabend fand das Get-together statt, am Sonntag standen ein Workshop und Seminare auf dem Programm.

Das Farewell-Dinner fand im Mystery Park statt. Dort wurden auch die neuen Agenten ausgezeichnet sowie die Goldflower Awards (in Form von Übernachtungen) für die besten Agenten verliehen. Am Montag machten sich die Agenten auf zu neuen Orten: Zermatt, Luzern, St. Gallen Bodensee und Appenzellerland. Die «Virtuoso-Agenten» wurden in Zürich verabschiedet, nachdem sie die Luxury & Design-Themenroute kennen gelernt hatten. CK

## Bergbahnen: Schweizer Premiere

**Zermatt.** Die Furggsattel-Gletscherbahn ist die erste Sesselbahn, welche auf einem Schweizer Gletscher gebaut wurde. Sie ist die längste Gletschersesselbahn Europas und die Bergstation steht auf italienischem Boden. Diese 6er-Sesselbahn mit Hauben ersetzt den bisherigen Schlepplift. Die Fahrbahnlänge beträgt 2600 m, die Höhendifferenz 456 m und die Förderkapazität wird mit 2400 Personen pro Stunde im Vergleich zum Schlepplift verdreifacht. CK



## Strategische Allianz

**Tessin.** Ticino Turismo ist mit dem Fox Town Center, dem Einkaufszentrum in Mendrisio, eine strategische Allianz eingegangen: Während drei Monaten, November bis Januar, will Ticino Turismo vor allem den italienischen Kunden das Tessin näher bringen. Dazu dienen ein Foto-Quiz, das Tessiner Sehenswürdigkeiten zeigt und der Fox-Town-Newsletter, der über das Internet vertrieben wird. 35 000 Kunden besuchen wöchentlich das Center. CK

### ARMIN MOSER GESTORBEN

## Der erste St. Galler Kurdirektor

Der erste St. Galler Verkehrsdirektor, Armin Moser, verstarb 97-jährig in Locarno-Monti, wo er seinen Lebensabend verbracht hatte.

WERNER BOOS

Der ehemalige St. Galler Verkehrsdirektor Armin Moser war eine schillernde Persönlichkeit in der Schweizer Tourismus-Szene der Nachkriegszeit. Er war unter anderem auch Gründungspräsident des Skal-Clubs St. Gallen.

Als Absolvent der St. Galler Verkehrsschule begann er seine Laufbahn als Touristikler bei den damaligen SBB-Agenturen in Berlin und Stockholm. Dann entfachte er von 1945 bis 1971 ein sprühendes Feuerwerk zu Gunsten der Gallusstadt und der Ostschweiz. In Doppelfunktion war er sowohl für den städtischen Verkehrsverein als auch für die Nordostschweizerische Verkehrsvereinigung tätig. Sein erklärtes Ziel war, Stadt und Land touristisch auszubauen.

### NACHHALTIGE AKZENTE GESETZT

Die Ostschweiz bedeutete für Moser keineswegs Randregion. Nein, er platzierte sie mit Überzeugung ins Zentrum Europas. Obwohl ihm als Pragmatiker das Schlagwort «Destinations-Marketing» noch nicht bekannt war, förderte er gerade in diesem Sinne unermüdet die Aushängeschilder «seiner» Region.

Auf nationaler und internationaler Ebene setzte er als Präsident der Schweizer Kur- und Verkehrsdirektoren, der «Schweizer Sechse», im Vorstand des Internationalen Bodensee-Verkehrsvereins und als Mitbegründer der FICT (Fédération Internationale des Centres Touristiques) weitere nachhaltige Akzente.

### EIN GESCHÄTZTER, VERLÄSSLICHER PARTNER

Mit Elan widmete er sich nach der Pensionierung seinem zweiten Hobby, den Wort- und Bildmedien. Seinen pionierhaften Leistungen als Präsident der ÖRG folgten Engagements in führenden Positionen bei SRG und DRS. Und so hat er sich auch in den nationalen und regionalen Radio- und Fernseh-Gremien einen bleibenden Namen geschaffen.

Armin Moser war kein bequemer Ja-Sager, aber ein geschätzter, verlässlicher Partner, ein liebenswürdiger Kollege und Freund, dessen Frohnatur, strahlender Optimismus und unerschütterlicher Glaube an die Zukunft überzeugten. Auch wenn sich sein grosser Freundes- und Bekanntheitskreis längst gelichtet hat, so bleibt sein Lebenswerk doch weit über die Landesgrenzen hinaus in unvergesslicher Erinnerung.

### VERBAND SCHWEIZER TOURISMUSDIREKTOREN

## Die Lektionen sind gelernt

Am VSTD-Management-Seminar befassten sich über 40 Teilnehmer mit den Themen Neue Regionalpolitik, Standortmarketing und wirksames Management. Die Veranstalter boten eine optimale Plattform zum Wissens-, Gesellschafts- und Branchentransfer.

MARCO WYSS\*

Nach der wie gewohnt herzlichen Begrüssung und Eröffnung des diesjährigen Seminars durch Eddy Peter, Präsident des Verbands Schweizer Tourismusdirektoren (VSTD), war die Bahn frei für den Seminar-Leiter Daniel Fischer von Fischer & Partner in Bern. Unter dem Titel «Neue strategische Herausforderungen für Tourismusorganisationen und deren Manager» zeigte er uns auf, dass durch die Rollen- und Legitimationsprobleme, die Defizite im Produkte- und Qualitätsbereich, die Problematik der Corporate Governance, den internen Kosten- und Reformdruck, die Trends sowie die Engpässe bezüglich aller Ressourcen die Aufgaben der Tourismusorganisationen künftig nicht einfacher, andererseits aber nicht unspannender werden.

Weiter wies Fischer auch darauf hin, dass künftig der Erfolg oder Misserfolg von Tourismusorganisationen und deren Managern verstärkt von zwei Faktoren abhängen würden: vom professionellen Standortmarketing und von hoher Performance im Management.

### NEUE REGIONALPOLITIK UND «GLOKALISIERUNG»

Der Zürcher Management-Berater Ernst A. Brugger zeigte uns den künftigen Weg in eine erfolgreiche, vom Bund per 2008 neu aufgelegte Regionalpolitik, auf. Als zentrale Botschaft war einmal mehr zu hören, dass die Globalisierung nicht stoppen wird. Wollte man vor dieser Tatsache die Augen schliessen, erreichte man höchstens eine «Glokalisierung», welche im Spannungsfeld zwischen Globalisierung und Lokalisierung liegen wird.

In seinen markigen Ausführungen ermutigte auch er zu Fokussierung, zur Förderung des Produktmanagements am Beispiel von grossen Projekten und zu überregionaler Managementtätigkeit vor Ort. Er schloss seinen ausführlichen Exkurs mit dem Appell: «Künftig braucht es in unserer Branche mehr denn je das Unternehmertum, die verstärkte Vernetzung nach aussen, um Netzwerke zu realisieren, und regional entwickeltes Know-how zu Gunsten der Regionen.»

Foto: Jean Pierre Aubert



Die Teilnehmenden am diesjährigen Seminar

Der Autor des Artikels geht davon aus, dass alle Teilnehmenden am Management-Seminar des Verbands Schweizer Tourismusdirektoren in Les Diablerets ihre Lektion gelernt haben.

ments-Modelle wesentlich ausgeprägter ist. Zusammenfassend kann gesagt werden, dass PPP primär «Vernetzung» ist, langfristige Ausrichtung hat und dass es von Anfang an eine gemeinsame Strategie braucht

### WIRKSAMES MANAGEMENT ZUM ABSCHLUSS

«Wirksames Management» war das Abschluss-Thema des diesjährigen Seminars. Daniel Fischer schaffte es bestens, uns vor Augen zu führen, was wirksames Management ausmacht. Es geht primär um zwei Schwerpunkte: die richtigen Dinge tun, und diese richtig. Dies ist – im Kontext mit den formulierten Grundsätzen und Zielen und der Definition der entsprechenden Aufgaben und Werkzeuge – der Weg zum nachhaltigen Management-Erfolg.

Gemessen wird der Erfolg nur an den Resultaten. Der Moderator schaffte es, die Spannung auch am letzten Seminar-Morgen noch aufrecht zu erhalten.

### LESSONS LEARNT UND VERDIENTE WÜRDIGUNG

Das diesjährige Seminar war sicherlich neben dem reinen Wissens-Transfer auch persönlich einmal mehr eine ganzheitliche Bereicherung. Es ist eine optimale Chance für Tourismus-Kaderleute, sich während dreier Tage vom Geschäfts-Alltag zu verabschieden und sich aktuellen Themen mit der nötigen Fremdoptik anzunehmen. Sicher hat jeder seine Lektionen gelernt oder eben seine Bereicherung

und Erkenntnisse gefunden. Es wäre sogar zu überlegen, ob es nicht auch für Vorstands- und Verwaltungsratsmitglieder erstrebenswert wäre, sich zwischenzeitlich in diesem Kreise, für eine konzentrierte Portion Tourismusrealität, einzufinden.

Nebst dem reinen Wissenstransfer ist es den Veranstaltern und dem Gastgeber Les Diablerets Tourisme gelungen, ein ausgewogenes und bereicherndes Seminar anzubieten.

### \* Die Sicht eines Teilnehmers

Der Autor dieses Berichtes über das Management-Seminar, Marco Wyss, ist Direktor von Heidiland und hat ab



Mitglied des Verbands Schweizer Tourismusdirektoren am Management-Seminar teilgenommen. Die htr liess für einmal einen Teilnehmer zu Wort kommen. Marco Wyss fasst im Bericht seine ganz persönlichen Eindrücke und seine Sicht der Dinge zusammen. CK

### Neuer Name für den VSTD

Der Verband Schweizer Tourismusdirektoren (VSTD) wird umbenannt in Verband Schweizer Tourismusmanager (VSTM). Dies beschloss die ausserordentliche Generalversammlung in Les Diablerets mit einer Gegenstimme. Der neue Name des Verbands hat mit der Öffnung zu tun: Künftig sollen auch Junior-Mitglieder aufgenommen werden, Manager von kleineren Tourismusbüros, die die Anforderungen für eine Aktivmitgliedschaft nicht erfüllen. Dieser neuen Mitgliederkategorie stimmen alle 18 Teilnehmer der GV zu.

Die Erhöhung der Mitgliederbeiträge auf 700 beziehungsweise 300 Franken – ist ebenfalls mit einer Gegenstimme – angenommen worden. CK

### DREI P'S FÜR – PUBLIC-PRIVATE PARTNERSHIP

Werner Taurer, ein Fachmann aus Österreich, zeigte uns die Ansätze, Chancen und Gefahren einer Partnerschaft zwischen öffentlichen und privaten Institutionen. An pragmatischen Beispielen fehlte es nicht. Mit einer Vielzahl von erfolgreichen Projekten vor allem aus Österreich, konnte er die Zuhörer immer mehr für sich gewinnen. Die Erkenntnis war einmal mehr, dass die Finanzierungsmöglichkeiten in der Schweiz komplexer sind als anderswo, hingegen aber die Bereitschaft zu neuartigen Kooperationen wie Public-Private Partnership (PPP) und Destinations-Management-Modelle wesentlich ausgeprägter ist.

## Die Schweiz steht an vierter Stelle

**Österreich.** Die Schweiz produzierte im Winter 2002/03 in Österreich am vierthöchsten Ausländerübernachtungen, nämlich 1,445 Millionen. Das sind 7,5 Prozent mehr als in der Vorjahresperiode. Im Winter 1994/95 verbrachten 1,12 Millionen Schweizer Gäste ihre Ferien in Österreich.

Am meisten Logiernächte generierten letzten Winter die Deutschen, gefolgt von Holländern und Briten. Des Schweizer meistbesuchtes Bundesland war das Tirol (828 174,

+10,1%), gefolgt von Voralberg (374 628, +7,6%) und Wien (1 005 594, -3,6%). Nicht mehr so gefragt waren Kärnten (-14,7%) und Niederösterreich (-5%).

Insgesamt erzielten die Österreicher im Winter 2002/03 rund 56,79 Mio. Logiernächte. Damit haben unsere Nachbarn das Rekordergebnis vom letzten Jahr (56,30 Mio. Logiernächte, +1,9%) mit 500 000 Logiernächten (+0,9%) übertroffen. Ausschlaggebend für das positive Winterergebnis war laut Pressemeldung der Logier-

nächtezuwachs aus den Niederlanden, Grossbritannien, der Schweiz, Belgien und USA. Einbussen hinnehmen mussten die Österreicher aus Deutschland und Italien.

Für die diesjährige Winterzeit will die Österreich Werbung weltweit werben, 550 Marketingaktivitäten sind geplant. Für die Schweiz vorgesehen sind Messeauftritte, Pressekongresse und Direct Mailings. Angeschrieben werden auch potenzielle Gäste aus dem Welschland. CK

## Bereits 50 «Wanderotels Schweiz»

**Hotel-Kooperation.** Der Kriterienkatalog steht bereits, die Zusammenarbeit mit dem Schweizer Bergführerverband ist besiegelt und die ersten 50 Mitglieder haben sich angemeldet: Ab 2004 werden die Schweizer «Wanderotels» präsentiert, mit einem Internetauftritt und dem Wanderguide Hike & Sleep.

Die Schweiz wird für das Wandern in rund 50 Destinationen gegliedert. Rund 25 sollen laut Pressemitteilung vorerst präsentiert werden. Ge-

zeigt werden Wanderkarten, -pauschalen, -Hotels, SAC-Hütten, Sehenswürdigkeiten und Bergführer. Die Gäste sollen animiert werden, einmal den Sprung «off-road» mit einem Bergführer zu wagen.

Ziel der Kooperation ist es, laut Initiant Daniel Chardon, den Bergsommer wieder zu beleben und eine Plattform für Winter- und Schneewanderungen zu schaffen. Die Präsentation der «Wanderotels» konzentriert sich auf die alpinen und voralpinen Regionen.

Rund 150 Hotels haben sich für die Kooperation interessiert. Die Teilnahmekriterien sind mit hotellerieuisse abgesprochen und auf die Klassifikation abgestimmt worden. Die Hotels aller Interessenten würden vor Ort besichtigt. Entscheidend sei das persönliche Engagement des Hoteliers für das Thema Wandern. «Wanderotels» arbeiten unter anderem mit 400 Sporthändlern zusammen. Weitere Kooperationen, beispielsweise mit Destinationen, sind geplant. CK

HEINZ MEIER

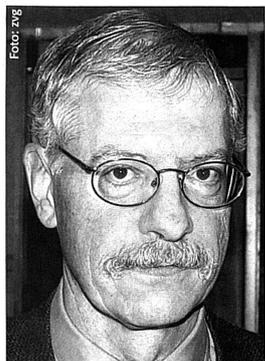
## «Ich kenne die Hotellerie nur als Gast»

Heinz Meier ist Physiker und Neuling in der Hotellerie. Zusammen mit seiner Frau hat er sich mit dem Bau des Hotels Sedartis einen Traum erfüllt.

ROBERT WILDI

■ Warum haben Sie sich gerade Thalwil als Standort für den Bau eines neuen Hotels ausgesucht?

Ich bin in Thalwil aufgewachsen und nach meinen Wanderjahren hierher zurückgekehrt. Daher bin ich hier verwurzelt und auch mit der ganzen Umgebung stark verbunden. Dort wo das Hotel Sedartis im Januar seinen Betrieb aufnehmen wird, stand während 100 Jahren der Thalwilerhof. Mit dem Sedartis wird deshalb die Tradition eines Hotel- und Restaurationsbetriebes in Thalwil weitergeführt.



Heinz Meier

■ Wie sieht Ihr persönlicher Backgrund in der Hotellerie aus?

Ich bin Physiker und kenne die Hotellerie bisher nur als Gast. In sehr vielen Häusern rund um den Globus bin ich bereits abgestiegen und habe diesen Teil der Wirtschaft kennen und schätzen gelernt. Die Physik erweitert die Erkenntnis. Die Gastronomie vermittelt Emotionen. Dieser Aspekt fasziniert mich.

■ Was wird für den Erfolg ausschlaggebend sein?

Die Erwartungen unserer Geschäftspartner und der lokalen Bevölkerung sind gross. Wir müssen alles dafür geben, diesen Erwartungen gerecht zu werden. Entscheidend wird sein, dass sämtliche Mitarbeitenden des Sedartis diesen Gast als ihren persönlichen Gast betrachten, dem sie den Aufenthalt so angenehm wie möglich gestalten wollen. Wenn ich den Buchungsstand für das Jahr 2004 anschau, sehe ich unsere Annahme bestätigt, dass wir einem grossen Bedürfnis entsprechen.

HOTEL SEDARTIS

## Ein multifunktionales Haus

Das neue Hotel Sedartis in Thalwil am Zürichsee positioniert sich als Business-Hotel, möchte aber auch ein Treffpunkt für Kultur und Vereine sein. Gelingen soll dieser Spagat dank moderner Ausstattungen und einer professionellen Gastfreundschaft.

Foto: zvg



PROJEKTSKIZZE DES HOTELNEUBAUS

Das Hotel Sedartis in Thalwil soll am 11. Januar 2004 eröffnet werden. Es soll sowohl Businessgästen als auch lokalen Vereinen Räumlichkeiten bieten, in denen sie sich wohl fühlen.

ROBERT WILDI

Im Januar soll das neu gebaute Thalwiler Hotel Sedartis seine Tore öffnen und die 100-jährige Geschichte des zuvor an gleicher Stelle stehenden Hotels Thalwilerhof endgültig vergessen machen.

Entstehen soll «eines der modernsten und spannendsten Seminar- und Businesshotels am Zürichsee». So heisst es zumindest in den bereits vorgegedruckten «Sedartis»-Brochüren. Das Hotel wird mit 4 Sternen ausgezeichnet und verfügt über 40 Zimmer und Suiten, die Geschäftsreisenden sämtliche technische Einrichtungen bieten werden.

Der Business-Kunde geniesst für den designierten Hoteldirektor Martin von Moos oberste Priorität. «Wir werden voraussichtlich 75 Prozent des gesamten Logiernächte-Volumens mit individuellen Geschäftsreisenden und Seminarpauschalen generieren», blickt er in die Zukunft. Mit verschiedenen Grossfirmen sowie Kleinen und Mittleren Unternehmen (KMU) seien bereits Verträge abgeschlossen worden. Dabei handle es sich um Preisvereinbarungen im Zimmerbereich und bei Seminarpauschalen. «Wir sind bestrebt, allen interessierten Firmen ein auf ihre Bedürfnisse abgestimmtes Angebot zu erstellen», kündigt der Direktor an.

Die restlichen Zimmerkapazitäten sollen mit Individualgästen gefüllt werden. «Aufgrund der beschränkten

Anzahl Zimmer rechnen wir weniger mit Reisegruppen», so von Moos.

Von Moos hat bereits Erfahrung mit Hotelneueröffnungen, denn er war im Jahr 2001 für die Inbetriebnahme des ersten Astron-Hotels verantwortlich und stand ihm auch als Direktor vor. Zuvor war der Manager während vier Jahren für Swissôtel in Zürich und Basel tätig.

### MULTIFUNKTIONALE SEMINARRÄUME

Die Lancierung eines neuen Hotels in Thalwil habe ihn sehr gereizt, sagt von Moos. Mit dem neuen «Sedartis» wolle er nicht nur im Geschäfts- und Ferientourismus erfolgreich sein, sondern auch einen Treffpunkt für Vereine und Gruppierungen aus der Umgebung schaffen. Zu diesem Ziel soll ein multifunktionales Raumkonzept führen, das eine Nutzung durch die unterschiedlichsten Gruppierungen ermögliche. Dank Sitzkapazitäten für 8 bis 150 Personen sind die modular ausbaubaren Säle für verschiedene Gruppengrößen ausgerüstet.

Auch die Kultur soll im «Sedartis» nicht zu kurz kommen: Verschiedene Kultur- und Musik-Events sollen zur

Atmosphäre im neuen Hotel beitragen.

### SPEZIELLES AMBIENTE UND ERLEBNIS-GASTRONOMIE

Ein entscheidendes Element für den Erfolg des «Sedartis» soll die Gastronomie sein. «Wir wollen mehr als die Hälfte des Umsatzes mit der Restauration erzielen», so von Moos. Das Gastronomie-Konzept war gleichzeitig auch der Namensgeber für das Hotel. Seda (Seide) und Artis (Kunst) weisen einerseits auf die Verwendung von Seide bei der Wahl von Vorhang- und anderen Ausstattungs-Stoffen. Die Seide spielte in Thalwil über Jahrhunderte eine zentrale Rolle. Weiter ist der Name auch Symbol für die Seidenstrasse, an welcher sich die Küche des Hotels orientieren werde. Hierfür wurde der deutsche Küchenchef Roman Kiefer engagiert, der sich in der internationalen Kochkunst auskennt.

Essen im «Sedartis» soll auch einen Unterhaltungswert bieten. Gemäss dem Direktor sind musikalisch begleitete Brunches oder so genannte «Dine-and-Act»-Events geplant, bei welchen die Mahlzeiten von schau-spielerischen Darbietungen begleitet

werden. Schliesslich sollen im «Sedartis» auch Mittagsmenus für unter 20 Franken erhältlich sein.

### VON MOOS SETZT AUCH AUF DEN STANDORT

Einen nicht zu unterschätzenden Wettbewerbsvorteil erhofft sich der Direktor von der zentralen Lage des Hotels. Es liegt gleich gegenüber vom Bahnhof Thalwil, von welchem in zehn Minuten der Zürcher Hauptbahnhof und in je einer halben Stunde der Flughafen oder die Stadt Luzern zu erreichen sind. Auch die Aussicht vom Hotel auf den Zürichsee ist herrlich. Um pro Etage aus möglichst vielen Zimmern einen Blick aufs Wasser zu ermöglichen, ordnete der Architekt Chaschper Gachnang die Räume kreisförmig an.

Ob sich die Lage und das innovative Konzept des neuen Hotels bewähren, wird sich nach der offiziellen Eröffnung am 11. Januar zeigen. Sollte sich die Nachfrage nicht wie gewünscht entwickeln, will sich von Moos nicht auf einen Preiskampf einlassen. «Wir werden marktgerechte Preise anbieten und keine Dumping-Politik verfolgen», versichert er.

## Thomas Cook kommt mit Neckermann

**Frankreich:** TUI hat, parallel zu den «Nouvelles-Frontières»-Offerten, die Veranstaltermarke «TUI» in Frankreich lanciert. Jetzt zieht Thomas Cook nach und meldet für Januar 2004 die Einführung der Marke Neckermann. Noch sind nicht alle Fassaden der Havas-Voyages-Büros mit dem Thomas-Cook-Outfit versehen, da bekundet Europas Nummer 2 bereits neue Ambitionen. **HAS**

## Neues «Hyatt» am Roten Meer

**Saudi-Arabien.** Ab Ende 2005 wird Hyatt international ein weiteres Luxushotel am Roten Meer betreiben: Das Hotel Park Hyatt Jeddah. Es wird laut Pressemitteilung das erste Luxus-Boutiquehotel in Saudi-Arabien sein. Das Haus umfasst 142 Zimmer mit begehbaren Kleiderschränken und spa-ähnlichen Badezimmern. Gestaltet wird die Zimmer ein französischer Innendesigner. Das Hotelrestaurant bietet total 255 Plätze. **CK**

## Weniger Deutsche

**Davos.** Die Bündner Destination hat im Jahr 2002/03 35 000 Logiernächte eingebüsst: davon 19 000 im Sommer, 16 000 im Winter. Im Vorjahr waren es gesamthaft 100 000. Total verzeichnete Davos im Jahr 2002/03 2,177 Mio. Logiernächte, wie die «Südostschweiz» berichtet. Einbussen waren vor allem bei den Ferienwohnungen zu verzeichnen. Zugelegt hat Davos im Bereich Gruppenunterkünfte: um 19 800 auf 139 000. Die Hotellerie verlor 16 100 Logiernächte,

allerdings wurden zwei Hotels geschlossen. Alarmierend sei der Rückgang der deutschen Gäste um 9%, was einer Einbusse von 71 000 Logiernächten entspricht. Dafür verzeichnet man ein Plus von 2,5% oder 26 500 Logiernächten im Schweizer Markt. Die grösste Steigerung ausserhalb Europas kann Davos bei den Gästen aus USA verbuchen: 6200 mehr Logiernächte. Rückgänge müssen im Bereich Kliniken hingenommen werden: Ein Minus von 13 000 Übernachtungen. **CK**

## Pierre & Vacances

**Frankreich.** Der konsolidierte Umsatz des Ferienresidenzspezialisten Pierre & Vacances konnte im Geschäftsjahr 2002/03 um 10,9% auf 881,5 Mio. Euro gesteigert werden (2001/02: 794,7 Mio.). Positiv war vor allem das Immobilien-Business mit einem Umsatzplus von 166,9% auf 188,6 Mio. Euro, während die Tourismusbranche nur ein Plus von 0,9% bei 692,9 Mio. Euro Umsatz erzielen konnte. Der Belegungsquotient lag bei 76%. **HAS**

## Vier Partner in der Schweiz

**Ihr Hotel.** Der 2001 gegründeten deutschen Hotelkooperation «Ihr Hotel» gehören vier Schweizer Hotels an: das Hotel Waldstätterhof in Luzern, das Hotel Floralpina in Vitznau, das Trend Hotel in Zürich-Regensdorf und das Hotel Kreuz in Lenk. Die Ihr Hotel AG ist eine Tochter der internationalen Dachgesellschaft Your Hotel Worldwide, und umfasst rund 200 Häuser in sechs Ländern. Weitere Länder sollen dazukommen. **CK**



Jack Bolli

### JACK BOLLI

## «Mr. Kuoni» ist gestorben

Jack Bolli, der mit 47 Arbeitsjahren bei der gleichen Firma zu «Mr. Kuoni» wurde, ist am 21. Oktober gestorben. Er starb im Alter von 80 Jahren.

Jack Bolli war 1945 zu Kuoni gekommen. Von 1957 bis 1989 leitete er das Unternehmen als Direktionspräsident und bis 1992 als Präsident des Verwaltungsrates. Danach hatte er die Funktion eines Ehrenpräsidenten inne. Er sei massgeblich dafür verantwortlich, dass sich Kuoni zu einem internationalen Konzern entwickelt habe, schreibt das Unternehmen. Unter ihm ist Kuoni zur Nummer eins der helvetischen Reisebranche avanciert. Weniger Erfolg hatte Bolli indes als Verwaltungsratspräsident des Zürcher Projekts HB-Südwest, das die Überbauung der Geleise des Zürcher Hauptbahnhofs mit einem Dienstleistungs- und Schulungszentrum vorgesehen hatte. Das Vorhaben wurde 1992 abgebrochen; die Wirtschaftlichkeit schien ungewiss.

Jack Bolli galt als Patron alter Schule. Als sein Nachfolger im Direktorensehl Ende der Achtzigerjahre eine Studie der Unternehmensberatung McKinsey umsetzen wollte, erhob Bolli Einspruch: Die Mitarbeitenden seien zu wenig zu Wort gekommen. Der Nachfolger, den Bolli selbst zu Kuoni geholt hatte, musste daraufhin das Feld wieder räumen. **CK/sda**

### KURZ UND BÜNDIG

#### Neues Best Western Premier

**Luzern.** Als viertes Schweizer Hotel ist das Hotel Des Balances als Best Western Premier zertifiziert worden. 20 Zimmer sind umgebaut und mit edlen Materialien ausgestattet worden, heisst es in einer Pressemitteilung. Seit diesem Jahr zeichnet Best Western die besten Häuser mit dem Label «Premier» aus. Europaweit sind bis jetzt 46 Hotels als Best Western Premier zertifiziert worden. **CK**

### PARADIESHOTEL ROTSCHUO

## «Lässt sich mit vier «a» sagen»

«Seminarhotel des Jahres 2003», die Ernennung zum «Unique Hotel» und weitere Ehrungen: Im Paradieshotel Rotschuo in Gersau wurde gefeiert.

### MARIETTA DEDUAL

«Die Dankwards tun viel für den gastwirtschaftlichen Ruf unseres Kantons». So Landammann Friedrich Huwyler, Vorsteher des Justizdepartementes des Kantons Schwyz, im Paradieshotel Rotschuo. Dort hatten sich vergangenen Sonntag rund 130 Gäste versammelt, um mit Hoteller-Ehepaar Yvonne und Hans-Werner Dankwardt zu feiern. Anlass war ein «Jahr voller Erfolge und Auszeichnungen»: Vom Institut für Handelskunde IKU die Wahl zum Seminarhotel des Jahres (aller Sternekategorien), vom Wirtschafts\_magazin Bilanz die Ernennung zum vierbesten aller 3-Sterne-Hotels der Schweiz und von hotellerieuisse die Ernennung zum «Unique Hotel». Das «Paradieshotel Rotschuo» wurde seit der Übernahme durch Dankwards im Jahr 1996 bereits zum 3. Mal zum Seminarhotel der Jahres gekürt (1998, 2001, 2003). Huwyler: «Unsere Hotellerie bräuchte die nachbarliche (österreichische) Konkurrenz nicht so sehr zu fürchten, wenn alle so wie das Rotschuo arbeiten würden» (Das Hotel ist zu gut 80 Prozent ausgelastet).

### MIT LIEBE UND FREUNDLICHKEIT

Zu den zahlreichen Laudatoren gesellte sich auch Friedrich G. Eder, Ehrenpräsident des kantonalen Hoteller-Verbandes Schwyz. Er überreichte dem Paar eine Ehrenurkunde des Kantonalverbandes und sprach von den vier «a», die für das Hotel zuträfen: anders als alle andern. Die Dankwards hätten innerhalb weniger Jahre aus dem Betrieb ein mustergültiges Haus gemacht, das mit viel Liebe geführt werde. Eder: «Liebe ist das Erste, dann kommt die Freundlichkeit, die hier in hohem Mass praktiziert wird.»

Foto: Marietta Dedual



### BEREITS ZUM 3. MAL ...

... wurden Yvonne und Hans-Werner Dankwardt vom «Paradieshotel Rotschuo» in Gersau mit der Auszeichnung «Seminarhotel des Jahres» geehrt.



Landammann Huwyler: «Von ungefähr kommen diese Auszeichnungen nicht.»



### MITREISSENDE TÖNE

Die Kapelle «Die lebenden Dosen» kam dem Auftrag nach, das Publikum in die Welt der Freude und des Lachens zu bringen.



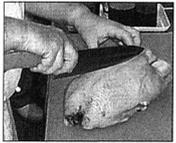
### KONZENTRIERT DER EINE ...

... übermütig der andere. Küchenchef Günter Ortwig beaufsichtigte das Buffet und «Jaissy», Betreiber des «Paradiso dell'Arte», war zum Scherzen aufgelegt.



### EHRENGÄSTE

Christian Hodler, stv. Direktor von hotellerieuisse, und Friedrich G. Eder, Ehrenpräsident des kantonalen Hoteller-Verbandes Schwyz.



**FESTTAGS-GEFLÜGEL /**  
Moderne Garmethoden betonen den Eigengeschmack und reduzieren Garverluste. SEITE 14



**TOP-KOCHNACHWUCHS /**  
Die deutsche Vereinigung der Jeunes Restaurateurs d'Europe Deutschland ist aktiver denn je. SEITE 16

**Gastronomie  
& Technik**

hotel+tourismus revue

BRANCHENFACHMESSE

Igeho 2003:  
20. Jubiläum

Die Igeho, internationale Fachmesse für Gemeinschaftsgastronomie, Gastronomie und Hotellerie wurde 1965 zum ersten Mal durchgeführt.

MARTIN J. PETRAS

Die Igeho 2003 steht vor der Tür. Vom 21. bis 25. November wird sich in den Messehallen in Basel, wie alle zwei Jahre wieder, die Branche treffen. Die 1965 zum ersten Mal durchgeführte Basler Fachmesse konnte sich auch im internationalen Vergleich unter den zahlreichen Hotellerie- und Gastronomie-Fachmessen etablieren.

Trotz schwierigem wirtschaftlichen Umfeld vermeldet die Messeleitung einen positiven Anmeldeungsstand: Über 800 Aussteller werden eine Nettofläche von 36 000 Quadratmetern belegen. Angekündigt werden die führenden Anbieter aus den Bereichen Nahrungsmittel & Getränke, Küchentechnik & Lingerie, Gebäude-technik, Einrichtungen, Restaurant- & Hotelbedarf, Service, Organisation & Informatik und Dienstleistungen mit allen ihren Highlights und Neuheiten.



Die 20. Basler Fachmesse Igeho findet vom 21. bis 25. November statt.

Die Igeho 03 wird auch einen neuen Besucherservice anbieten: das Online-Ticket. Seit 20. Oktober 2003 können die Besucher ihre Eintrittskarte via Internet kaufen oder die von den Ausstellern versandten Gutscheine online einlösen.

STRATEGISCHE  
NEUAUSRICHTUNG

Zum 20. Jubiläum wird sich die Igeho mit dem Leitthema «Home to European Hospitality» in neuem Design präsentieren. Die strategische Neuausrichtung der Igeho sieht eine verstärkte Internationalisierung vor. Damit verbunden ist die von der Mehrheit der Aussteller gewünschte Verkürzung der Messedauer von sechs auf fünf Tage. Stärker auch optisch an die Dachmarke Igeho angebonden werden das «Centre Gastronomique», die Plattform für Sonderpräsentationen im Bereich Gastronomie-Trends und «The World of Inspiration», die «Messe in der Messe» zum Thema Interieur und Design. Dieses Ausstellungs-konzept geht weg von einer herstellerorientierten Produktpräsentation hin zu Gemeinschaftspräsentationen, in denen mehrere Aussteller ihre unterschiedlichen Produkte oder Dienstleistungen im Verbund zeigen.

«ANGRY MONK», BASEL

Teigtaschen aus aller Welt

Basel ist um eine Küche, die aus aller Welt kommt, reicher. Die im Kinokomplex «kult.kino» integrierte Movie-Lounge und Bar «Angry Monk» verschreibt sich ganz den Dumplings. Die schnellen und satt machenden Häppchen kann man hier quasi rund um die Uhr geniessen.

FRANZISKA RICHARD

Nirgends sind sie gleich, aber in beinahe jedem Land gibt es sie: Teigtaschen. Zum Nationalgericht haben sie es zwar kaum wo geschafft, dennoch sprechen diese «Grüsse aus der Küche» mit oftmals nationaltypischen Zutaten die Sprache des jeweiligen Landes. So erscheint «Angry Monk», die am 15. Oktober eröffnete Bar und Movie-Lounge beim Theaterplatz in Basel, mit seiner Teigtaschen-Küche wie ein Melting-Pot – auch wenn es dem Mitinhaber und Schöpfer Losang Barshee keineswegs ums Inszenieren von Multikulti ging. Eher darum, Gutes aus allen Teilen der Welt zusammenzuführen.

Denn Teigtaschen, die er lieber Dumplings nennt, findet der 45-jährige Basler mit tibetischen Wurzeln schon lange etwas Wunderbares, Praktisches und vor allem Zeitgemässes: Sie können schnell zubereitet werden, machen satt und bieten mit ihrer Teighülle immer auch eine Überraschung. Auch leben sie ganz vom Reiz des Vertrauten und doch Fremden.

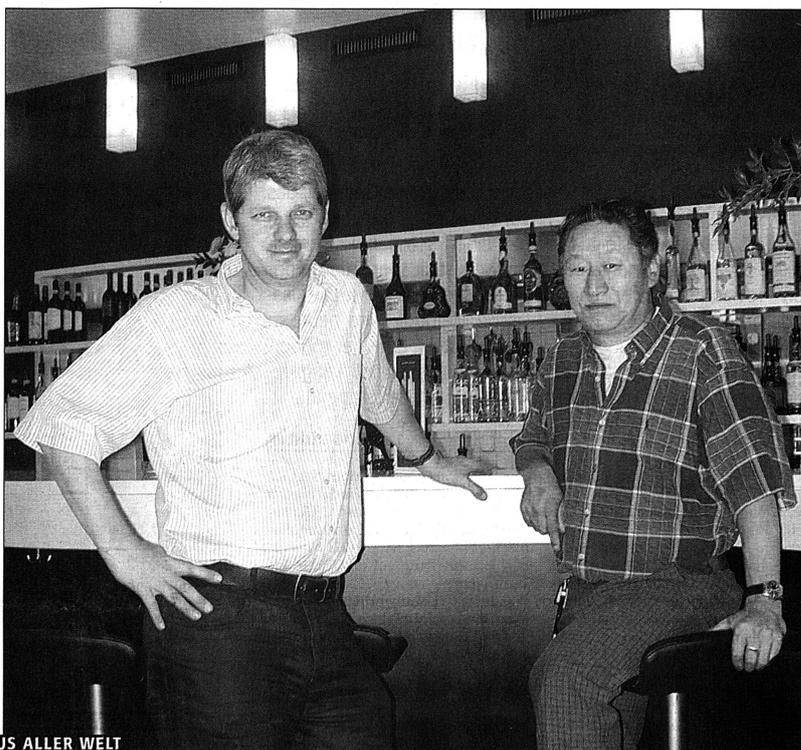
PILMENI AUS RUSSLAND,  
TIBETISCHE SHA MOMO

Auf der Karte stehen neun verschiedene Dumplings: Das russische Pilmeni mit Pilz-Kartoffel-Füllung, die tibetischen Sha Momo und Sha Pale, Mezzelune aus Italien und, mit schweizerisch-italienischer Herkunft, «Tortelonorio» mit Gala-Käsi-Füllung – eine Hommage an den Basler Fotografen Onorio Mansutti, dem Kreator der Gala-Käsi-Füllung. China ist mit Dim Sum, Fried Wantan und Suppe mit Wantan vertreten und aus Deutschland kommen mit Rind- und Schweinefleisch gefüllte Mantel-taschen. Die Preise sind einheitlich: 19 Franken kostet die grosse Portion, 14 Franken die kleine.



Selbstverständlich ist auch Asien mit seinen Dumplings vertreten.

Fotos: Franziska Richard



AUS ALLER WELT

Tobias Wettstein (links) und Losang Barshee haben mit ihrem «Angry Monk» in Basel eine Marktnische entdeckt. Ein vielseitiges Teigtaschenangebot und einheitliche Preise sind die Eckpfeiler des Konzepts.

Auch betriebswirtschaftlich hat diese Küche ihre Vorteile. Die Produktion findet ausserhalb der Servicezeiten und unabhängig des Ansturmes statt. Mit den vielen verschiedenen Teigen und Füllungen ist sie zwar relativ aufwändig, aber nicht lediglich von qualifiziertem Fachpersonal ausführbar. Die drei Hilfsköche arbeiten nach fixen Rezepturen. Die Teigtaschen werden schockgefroren und tiefgekühlt.

SCHLICHTE, MODERNE  
RAUMGESTALTUNG

Als Ethno-Lokal versteht sich der «Angry Monk», der eher zufällig zu seinem Namen gekommen ist, nicht. Entsprechend orientiert sich auch die vom Basler Innenarchitekten Felix Zoller realisierte schlichte und moderne Gestaltung an westlichen Vorstellungen. Bauherrin ist die Stadt; Untervermieterin die Kult Kino AG. Der 12 Meter lange Barresen gibt dem in Rot, Blau, Schwarz und Weiss gestalteten Raum seinen Charakter. Mit dem integrierten Kinobetrieb wird auch mit einem schnellen «Va-et-vient» zu rechnen sein. Hungrigen bietet das Lokal mit seinen 50 Plätzen jedoch beinahe rund um die Uhr Zuflucht (warme Küche von 11 bis 01 Uhr, Frühstück (Angebot siehe Kasten) von 8 bis 16 Uhr.

ALS LOW-BUDGET-  
PROJEKT REALISIERT

Über Investitionen will Losang Barshee nicht reden. Nur so viel: Es sei geglückt, das Projekt mit einem Low Budget zu realisieren; dies mit den beiden weiteren Partnern Tobias Wettstein und Robert Nikalay. Der

42-jährige Wettstein, ebenfalls Gastronom, hat viele Jahre in Mexiko gelebt. Der 30-jährige Robert Nikay, der immer wieder mit Barshee zusammen gearbeitet hat, war zuletzt als Barman im Hotel-Restaurant Balade tätig. Losang Barshee ist in der Basler Gastronomie-Szene kein unbeschriebenes Blatt. Den ehemaligen Restaurateur und Koch der beiden Betriebe Krone Binningen und Landskron Basel kann man als einen der Mitbegründer der «alternativen Basler Haute Cuisine» bezeichnen. Sie hatte in den 80er-Jahren ihre Blütezeit. Seit bald sieben Jahren bekoht Barshee als «Cantiniere» die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen des Theaters Basel. Dieses

Engagement läuft noch bis Juni 2004, danach wird sich Barshee ganz um den «Angry Monk» kümmern.

Die Inspiration für das Projekt fand Barshee auf Reisen im Tibet. Wesentlichen Einfluss hatte auch seine Zeit im Atlantis Basel, wo er bei der Gestaltung des Food-Konzepts ganz auf Vor-speisen (kleine und grosse Portionen) setzte. Bei den Vorspeisen (und nicht bei den Hauptgängen) könne ein Koch seine Kreativität entfalten, ist Barshees Überzeugung. Von der traditionellen aufwändigen Haute Cuisine hat sich Barshee endgültig verabschiedet, wenn er auch in seiner Dumpling-Bar den Anspruch hat, qualitativ Eben-bürtiges hervorzubringen.

Angebot des «Angry Monk», Basel

Food:

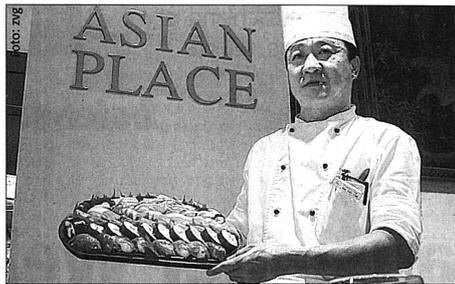
Neun verschiedene Dumplings aus aller Welt. Von 11 bis 01 Uhr.  
Kleine Portion 14 Franken, grosse Portion 19 Franken  
– Sha Momo, Tibet; Lamm und Rind  
– Mezzelune «Mama Dolores», Italien; Kürbis  
– Dim Sum, China; Schwein, Meeress-fisch und -früchte  
– Tortelonorio, Schweiz/Italien; Gala-Käsi  
– Mantel-taschen, Deutschland; Rind und Schwein  
– Sha Pale, Tibet; Lamm und Rind  
– Pilmeni, Russland; Pilze und Kar-toffeln  
– Fried Wantan, China; Gemüse-Fül-lung, Salat als Garnitur  
– Suppe mit Wantan, China; Geflügel  
– Desserts und Ciabatta-Sandwiches

Beverage:

Weine vorwiegend aus Europa, von 27 bis 41 Franken/75 cl; im Offen-ausgang von 4 bis 6 Franken/10 cl. Grosse Auswahl an Schaumweinen und Champagner, von 48 Franken bis 195 Franken/75 cl. Übliches Spirituosen- und Aperitif-Angebot.  
Frühstück:  
– European: Kaffee & Frucht, Baguette, Butter, Konfi; 7 Franken  
– Mexican: Kaffee & Frucht, 2 Rührer mit Tomaten, Zwiebeln und Peperoni, Tortilla; 9 Franken  
– Himalaya: Tee & Frucht, Sha Pale & Chilisauce; 11 Franken  
– Monastery: Tee & Frucht, Verlorene Eier auf Spinat; 14 Franken  
– Royal: Cappuccino & Frucht, Flöte Prosecco, Graved Lax & Toast, Gala-Käsi; 19 Franken. FRC

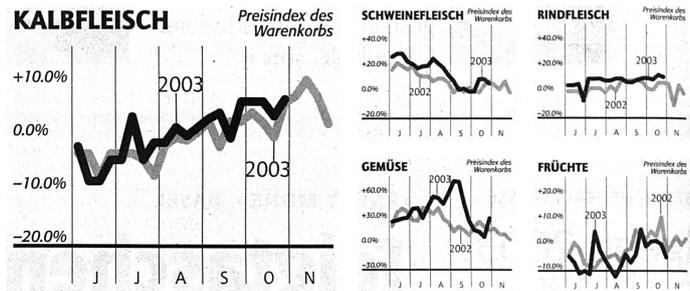
# 10 Jahre «Asian Food Festival»

Seit zehn Jahren wird im Rahmen des «Asian Food and Cultural Festival» im «Renaissance Zürich Hotel» ein asiatischer Markt aufgebaut. Im Zentrum des beliebten Asia-Events stehen ab dieser Woche rund 100 verschiedene Gerichten aus China, Japan, Thailand, Indien/Sri Lanka und Malaysia/Indonesien. Eine zusätzliche Attraktion bilden Stände mit Eindrücken zur asiatischen Kultur. Das traditionelle kulinarische Asia-Event wird bis zum 29. November dauern.



MJP

## PROINDEX 27. 10. BIS 1. 11. 2003 Bezugsmonat des Warenkorbs: Dez. 95; Quelle: Prodega



GASTRONOMIE

# Innovative Poulet-Konzepte

Der Geflügelkonsum steigt gemäss der Branchenorganisation Proviande seit vier Jahren und liegt heute bei 9,7 Kilo pro Person – fast so hoch wie Rindfleisch. Es ist höchste Zeit, das beliebte Poulet kulinarisch aufzuwerten.

GUIDO BÖHLER

Der Pouletkonsum ist fast so hoch wie beim Rindfleisch. Höchste Zeit, das beliebte Fleisch weiter aufzuwerten. «Poulet ist vielseitig, qualitätskonstant und fettarm», so Herbert Huber, Gastro-Berater in Stans, über die Gründe des Poulet-Trends. «Ausserdem ist es preisgünstig und einfach in der Zubereitung. Damit es nicht trocken wird, ist aber subtile Kochkunst nötig.» Im mittleren Gastronomiebereich sind die häufigsten Zubereitungsarten Grillen oder Frittieren. Dass man mit Poulet kreativer umgehen kann, entdeckt auch die Industrie. Wie etwa «Haco» mit dem Kurszentrum «Forum Culinaire» (www.haco.ch).

### MISTKRATZERLI AUS DER DRUCKFRITEUSE

Huber weist auf das erfolgreiche Poulet-Konzept im Stanser Restaurant «Unicum» hin. Die Besitzer Claudia und Franz Baggenstos garen frische Mistkratzerli in einer Druckfriteuse: Weil der Druck den Siedepunkt des Fleischsaftes herabsetzt, wird das Fleisch saftiger, gart schneller und nimmt weniger Fett auf. Baggenstos pudert das Poulet mit einem Gewürz-Coating und frittiert es während 13,5 Min. bei 175°C. «In einer normalen Friteuse wären 23 Minuten nötig, im Ofen sogar 30 Minuten», vergleicht der Küchenchef. «Bei grossen Mengen könnte man auch mit Niedergarung vorproduzieren und vor dem Service kurz auf dem Grill bräunen.»

### JUNGHANH STATT HOCHZUCHT-HUHN

Kürzlich sorgte das Poulet wieder für Schlagzeilen: «kagfreiland» kritisierte, dass man seit langem bei Legerassen alle männlichen Küken tötet und schlug vor, ein vollleischiges «Kombihuhn» mit angenehmerer Legeleistung zu züchten. Als Übergangslösung mästet die Nutztierschutzorganisation Gockel der Legerasse «Silver». Das Fleisch dieser Jung hähne ist «aromatischer dank mehr intramuskulärem Fett, dunkler und fester – ähnlich wie Wildgeflügel», erklärt Nadja Brodmann, Geflügelexpertin von kagfreiland. «Ferner ist es nicht schwammig und schrumpft weniger. Wenn man es schonend grillt oder im Ofen brätet, bleibt es saftig. Allerdings sind die Bruststücke kleiner als beim konventionellen Poulet.»

FESTTAGS-GEFLÜGEL

# Neue Garmethoden für Geflügel

Ganz gebratenes Geflügel, das vor den Gästen tranchiert wird, hat einen grossen Präsentationswert, stellt aber Anforderungen an die Garteknik. Die klassische Methode wird heute in Frage gestellt. Eine der modernen Alternativen ist Langzeit-Garen bei Niedertemperatur.

GUIDO BÖHLER

An Martini, am 11. November, beginnt nicht nur die Fasnacht sondern auch die Festtags-Geflügel-Saison: Gänsebraten ist angesagt. Und am amerikanischen «Thanksgiving» (27. November) kommt Trute auf den Tisch. Bis Weihnachten stehen dann Bresse-Poularde, Kapau und Ente auf der Karte und als Vorspeise oft Wachtel. Zur traditionellen Methode mit scharf braten, gibt es moderne Alternativen mit weniger Garverlusten und mehr Respekt vor dem Eigengeschmack.

Daniel Horisberger, Kochinstruktor der Gerätefirma FCC Food Equipment, empfiehlt die sanfte Methode: «Gans oder Trute ohne anzubraten bei Niedertemperatur im Ofen zu garen. Das Fleisch wird saftiger und die Brust stellt sich auf». Man rechnet bei einer Ofentemperatur von 80°C mit einer Garzeit von 80 Minuten pro Kilo Fleisch. «Ob stille Hitze oder Umluft ist unwichtig», meint Horisberger. Am Ende bräunt man das Fleisch während 20 Minuten bei 180°C.

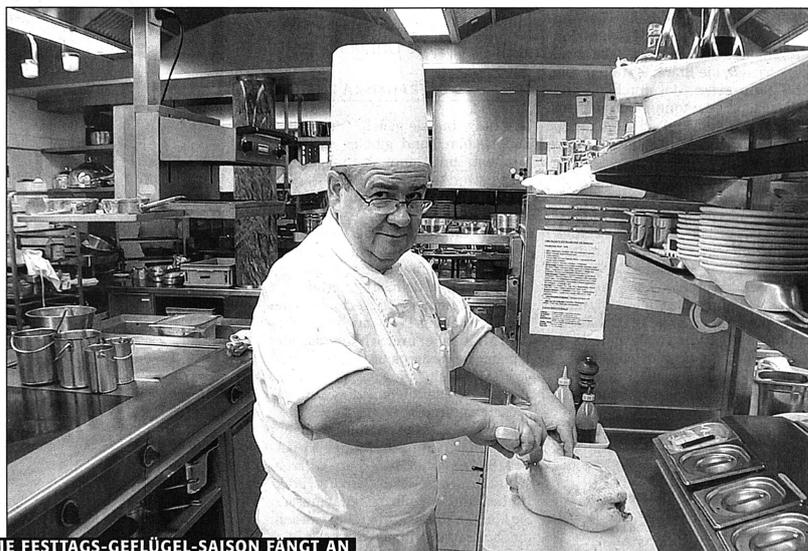
### GANZ ODER ZERLEGT GAREN?

Ein abweichender Rat ist bei «Hugentobler»: zu hören: Anbraten vor dem Garen sei trotz 1 bis 2% mehr Verlust vorteilhaft, weil dabei mehr Fett austritt. Im Gegensatz dazu empfiehlt Arne van Grondel, Koch und Foodmaster

### Freiland- und Bio-Geflügel

«Freiland-Geflügel ist saftiger, zarter, vollfleischiger und schmackhafter, so Arne van Grande von Michel Comestibles in Unterseen, und er begründet: «Es hat mehr Bewegung, wächst langsamer und frisst auch Gras.» Dies gilt zwar auch für Bresse-Hühner, die man aber laut AOC-Reglement in den letzten Wochen in Käfigen ausmästet. Besser trifft es auf Bio-Geflügel zu. Nadja Brodmann, Geflügelexpertin des Bio-Spezialisten «kagfreiland», bestätigt: «Bio-Poulet ist schmackhafter, weil sich die Tiere bewegen und auch Kräuter fressen. Ihr Fleisch wird rosarot, weil sie langsamer wachsen als konventionelle. Die Muskeln besitzen mehr Muskelfasern und sind stärker durchblutet.»

Foto: Martin J. Petras



### DIE FESTTAGS-GEFLÜGEL-SAISON FÄNGT AN

Gänse, Enten, Perlhühner oder Wachteln sind beliebte Geflügelspezialitäten. Immer öfter werden bei der Garung von Geflügel moderne Garmethoden angewendet.

von Michel Comestibles in Unterseen, «grosse Geflügel roh zu zerlegen und auf dem Brustkorb im Ofen zu braisieren oder zu braten. Das Fleisch wird schmackhafter und lässt sich vollständig vom Knochen lösen». Das Fleisch ohne Knochen zu servieren ist vornehmer, doch das Tranchieren vor den Gästen hat seine Tücken: Die starken Gänseknochen verlangen viel Kraft. Van Grondel weiter: «Die Schenkel kann man roh ausbeinen, füllen, schnüren oder in Alufolie garen». Damit das Fleisch saftiger wird, sollte man es knapp garen und bei Rechaudtemperatur ziehen lassen.

Will man eine Martinigans zwecks Präsentation am Stück garen, kann man sie mit Gemüse- und Obststücken füllen: Diese serviert man nicht, aber sie geben Feuchtigkeit und Geschmack ab. Statt zu bräunen, kann man das gegarte Fleisch zerlegen und in Butter braten, damit die Haut knusprig wird. Dadurch lässt sich ausserdem der Garprozess vor der Fertigung entkoppeln.

### SO SANFT WIE MÖGLICH GAREN

Die kleineren Vögel wie Ente, Perlhuhn, Bresse-Poularde oder Wachtel würde Horisberger im Ofen poelieren: «Die Bratgeschirr-Temperatur sollte zum Anbraten 120°C betragen und am Ende 160°C, damit die Haut knusprig wird». Die tiefe Temperatur ergibt eine milde Bräunung, die den Eigengeschmack des Geflügels schonend und das Austrocknen verhindert. Man kann auch eine Griddleplatte mit Kernsonde verwenden, wie sie «Franke» anbietet: Der Schenkel sollte 75°C im Kern erreichen. Temperaturgenau bräunen kann man direkt auf

dem Induktionsgrill von «Hugentobler». Aber für den normalen Grill ist eine Bresse-Poularde zu schade: Die hohe Hitze würde das Fleisch plagen und austrocknen. Besser ist das Gegenteil: Herbert Huber, Gourmetkoch und Fachberater des «Guide bleu», findet «Pochieren die beste Zubereitungsmethode. Allerdings bleibt die Farbe dabei weiss».

### DIE GARVERLUSTE VERMINDERN

Eine fettreiche Ente hingegen sollte man eher braten als poelieren, damit Fett ausläuft. Van Grondel empfiehlt die Grossmutter-Methode: «Füllen und im Ofen knusprig braten: Anbraten bei 200°C, garen bei 150°C und bräunen wieder bei 200°C. Der Umluftofen eignet sich besser, weil sich die Wärme gut verteilt». Als

modernste Zubereitung für grosse Vögel gilt das Langzeit-Garen bei Niedertemperatur über Nacht. Die Vorteile: billiger Nachtstrom und die Verfügbarkeit des Gargerätes. Dazu eignen sich Alto-Shaam-Öfen oder einfache Holdgeräte wie der Garomat von FCC (ohne eingebaute Kernsonde) bzw. der Hold-o-mat von Hugentobler (neu mit integrierter Kernsonde). Auch ein Combi-Steamer ist geeignet wie «Rational» in der «Nachgar-Fibel» schreibt (www.rationalag.ch). Der Apparat wird am Abend beladen und man steckt die Kernsonde entweder ins Brustfleisch oder seitlich durch die Rippen in die Füllung. Die Anbrattemperatur wird auf 140°C, die Kerntemperatur auf 72°C programmiert. Am Morgen bräunt man das Fleisch in trockener Hitze bei 230°C während 10 bis 15 Minuten. Bei dieser Methode ist der Gewichtsverlust geringer.

## Lieferanten von frischem Festtags-Geflügel

Lieferant	Produkt, Herkunft, Haltung*
Hugo Dubno dubno.ch	Poularde und Kapau aus der Bresse, F Bio-Bergpoulet
Sofri Geflügel AG sfrifag.ch	Minitrute, Trute, Freiland oder Bio zertifizierte Regionalmarke Culinarium Ostschweiz
kagfreiland kagfreiland.ch	Ente, Trute, Gans, Poulet, Silver-Junghahn Bio- und kagfreiland-zertifiziert, CH
Kneuss kneuss.com	Festtags-Poularde, Freiland-Poulet, Guggeli hohl ausgebeint oder «American Style» ohne Wirbelsäule, BTS, CH
Michel Comestibles 033 826 0 826	Poularde, Kapau, Trute, Gans aus der Bresse, Barbarie-Ente aus der Challons, Perlhuhn aus dem Burgund, Freiland, F
Rüegg Heinz 01 950 23 60	Entbeintes Poulet, eigene Farm, BTS, CH
Sturzenegger Jakob 071 877 26 14	Japanische Bio-Weidewachtel, eigene Farm, CH

\* Herkunft: CH = Schweiz, F = Frankreich Haltung: BTS = tierfreundlicher Stall, Bio = Freiland und Biofutter

## The World of Inspiration

Igeho

An der Igeho setzen Designer, Innenarchitekten und Hersteller Trends mit The World of Inspiration: Diese «Messe in der Messe» eröffnet Ihnen innovative und praxisnahe Einrichtungsmöglichkeiten für Gemeinschaftsgastronomie, Gastronomie und Hotellerie. Verschiedene Themenparks setzen Mobiliar, Accessoires und Infrastruktur in Szene. Dabei entsteht eine Präsentation mit faszinierender Ausstrahlung. Erleben Sie die Welt der Gastfreundschaft. [www.igeho.ch](http://www.igeho.ch)

**21. bis 25. November 2003 Home to  
Messe Basel European Hospitality**

**Igeho**

## LEBENDE FISCH

## Aquarien optimieren

Experten kritisieren die Haltung lebender Fische in der Gastronomie. Wer nicht auf Aquarien verzichten will, sollte auf tiergerechte Bedingungen achten.

TANJA MÜHLEISEN

Fisch ist ein leicht verderbliches Produkt. Daher wurde er früher oft lebend in Wasser «frisch» gehalten, die so genannte Hälterung. Auch heute noch machen einige Betriebe von dieser Aufbewahrungsmethode Gebrauch. Aus Tierschutzgründen raten Experten jedoch von Hälterung ab. Gemäss dem Verein Fair-fish ([www.fair-fish.ch](http://www.fair-fish.ch)) erspart man durch den Verzicht auf Aquarien sowohl den Fischen wie auch sich selbst eine Reihe von Problemen: So stellen wiederholte Sortierung und Transport für die Tiere eine grosse Belastung dar und führen zu einer Qualitätsverminderung. Zudem wird die Schlachtung meist unter Zeitdruck und nicht fachkundig durchgeführt. [www.fair-fish.ch](http://www.fair-fish.ch) verweist darauf, dass es dank der heutigen Kühlmethoden problemlos möglich sei, auf Aquarien zu verzichten. Bezüglich der Hälterung von Speisefischen bestehen zurzeit noch keine speziellen gesetzlichen Regelungen. Grundsätzlich gilt aber auch hier das schweizerische Tierschutzgesetz. Für die Kontrolle der Gastro-Aquarien sind die Lebensmittelbehörden zuständig.

## KEINE KRANKEN ODER VERLETZTEN FISCH

Für jene Restaurants, die nicht auf Hälterung verzichten möchten, hat Fair-fish Richtlinien für möglichst tierechte Bedingungen aufgestellt: Gastro-Aquarien sollten nur eine durchsichtige Seite aufweisen. Sofern sie durch natürliches oder künstliches Licht beleuchtet werden, muss mindestens die Hälfte des Inhalts beschattet sein. Die Besatzdichte sollte zehn Kilo pro Kubikmeter nicht übersteigen. Weiter dürfen Fische verschiedener Art oder Grösse nur dann im selben Aquarium gehalten werden, wenn Aggressionen mit Sicherheit ausgeschlossen werden können. Schliesslich dürfen keine verletzten oder kranken Fische gehältert werden, solche sind sofort zu töten.

Forellen und Hechte sollten nicht mehr als zehn Tage, Karpfen, Aale und Welse nicht mehr als drei bis vier Wochen im Aquarium bleiben. Es ist sinnvoll, Zu- und Ablauf an einander gegenüberliegenden Seiten anzubringen, so erhält man die beste Wasserdurchmischung. Die Becken müssen täglich gereinigt werden und künstliche Beleuchtungen nach abgeschaltet sein. Weiter muss darauf geachtet werden, dass das Aquarium gegen Berührung, Klopfen, Lärm und Hektik von Personal oder Gästen geschützt ist.

## JEUNES RESTAURATEURS D'EUROPE DEUTSCHLAND

## Talent, Passion, aber keinesfalls Futterneid der jungen Garde

Zwölf Jahre nach der Gründung präsentiert sich die deutsche Vereinigung der Jeunes Restaurateurs d'Europe unter der Präsidentschaft von Harald Rüssel aktiver denn je. Zwei Damen und 45 Herren sorgen mit öffentlichkeitswirksamen Aktionen für viel Aufmerksamkeit.

AINA KELLER

Dieser Sommer brachte eine Auszeichnung mehr im beruflichen Leben von Stefan Hermann: Der 33-jährige Küchenchef des Restaurants «Caroussel» im Dresdner Relais & Châteaux-Hotel Bülow Residenz wurde in den kleinen Kreis der Jeunes Restaurateurs d'Europe Deutschland (JRE) aufgenommen. Ebenso wie Cornelia Poletto vom Michelin-besternten Restaurant «Poletto» in Hamburg. Die 32 Jahre junge Küchenchefin ist die bislang einzige Sterneköchin Hamburgs und leistet jetzt der bislang einzigen JRE-Amazone Barbara Schlachter-Ebert Gesellschaft, die im Allgäu exzellent aufkocht.

## ALTE FREUNDSCHAFTEN PFLEGEN

Ambitionierte Fachleute sind sie alle, die 47 Mitglieder der deutschen Jeunes Restaurateurs-Sektion, die 1991 ins Leben gerufen wurde. Mit damals 25 Kollegen gründeten vor zwölf Jahren u.a. Rainer Wolter, Harald Schmitt und Günther Schöneis den Köchekreis, dessen Mitgliederzahl sich bis heute nahezu verdoppelt. «Alte Freundschaften pflegen, neue knüpfen – dies ist die einzige Gruppe, die das kollegiale Verhältnis pflegt und bereit ist, sich auszutauschen», sagt Hans Stefan Steinheuer, Inhaber des gleichnamigen Restaurants in Bad Neuenahr, das mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet ist. Der Patron-Chef muss es wissen: Bis zum Jahr 2000 war Steinheuer selbst Präsident der Vereinigung – in wenigen Monaten wird er gemäss Satzung zum so genannten Membre d'honneur ernannt, denn im Februar feiert er seinen 45. Geburtstag.

Die aktive Mitgliedschaft bei den Jeunes Restaurateurs hat nämlich Grenzen und dauert maximal 20 Jahre, weil sie frühestens im Alter von 25 beginnt und ab 45 mit geändertem Status weitergeführt werden darf. Wer überhaupt in die Reihen aufgenommen wird, das entscheidet ein verbandseigenes Empfehlungs-Management mittels persönlicher

Foto: ZVG



## JUNG UND ETABLIERT

Der 33-jährige Küchenchef Stefan Hermann wurde diesen Sommer in den erlauchten Kreis der Jeunes Restaurateurs d'Europe Deutschland aufgenommen.

Nominierung. Es bildet die Grundlage für die Kollegen-Kombination von Kochkunst, Jugendlichkeit und Professionalität, die sich öffentlichkeitswirksam in Szene zu setzen weiss. JRE-Mitglieder schreiben anerkannte Köchbücher – unter eigenem Namen oder gemeinsam –, gewinnen sowie organisieren hochkarätige Berufs-

wettbewerbe, schliessen kulinarische Kooperationen mit Airline-Caterern und Weingütern oder entwickeln gemeinsam mit einer Mineralbrunnenfirma ein exklusives Wasserglas für den gehobenen Service.

Gesunde «Konkurrenz» untereinander wird bei aller Gemeinsamkeit natürlich trotzdem gefördert, bei-

## Kulinarisches Netz in Europa

Nicht jünger als 25 Jahre und nicht älter als 35, Erfahrung als selbstständige/r Gastronom/in, Erwähnungen in einschlägigen Restaurantführern sowie die Empfehlung von mindestens zwei bestehenden Mitgliedern: Das sind die wichtigsten Aufnahmebedingungen für Köchinnen und Köche, die den Jeunes Restaurateurs d'Europe (JRE) angehören wollen.

Die gesamteuropäische Idee wurde vor fast 30 Jahren geboren und bis heute in acht Ländern umgesetzt, es sind Belgien, Deutschland,

Frankreich, Italien, Luxemburg, die Niederlande, die Schweiz und Spanien. Ihren Ursprung hatte sie in Frankreich, wo sich 1974 die ersten jungen Spitzenköche zusammenschlossen und unter dem Patronat von Jacques Marnier-Lapostolle den Verband der französischen Jeunes Restaurateurs gründeten.

Alle angeschlossenen Sektionen fühlen sich bis heute der europäischen Kochkunst verpflichtet und wollen gemeinsam ein kulinarisches Netz für Gäste mit hohen Ansprüchen schaffen. A/K

spielsweise beim Patisserie-Wettbewerb in Kooperation mit Grand Marnier, für dessen dritte Auflage Ende September 14 Zweier-Teams in Koblenz gegeneinander antraten. Die drei vorderen Plätze belegten reine Damen-Duos, jeweils eine Patisserie und eine Auszubildende.

## EIGENE AKADEMIE FÜR WEITERBILDUNG GEPLANT

Apropos Auszubildende: Weil talentierte Jungköche ja bekanntlich nie von ganz allein «nachwachsen», kümmern sich die Jeunes Restaurateurs gezielt auch darum: Noch in diesem Jahr wird eine eigene Akademie mit Fort- und Weiterbildungsprogrammen an den Start gehen. Bereits im Juni hiess es erstmals «Willkommen zum Déjeuner Jeunes», bei dem junge JRE-Mitarbeiter im kollegialen Wettstreit ihr Können unter Beweis stellen konnten. Und ebenfalls in diesem Frühling holte Rolf Straubinger von der «Burg Staufen-eck» in Salach die begehrte Auszeichnung «Top-Ausbilder des Jahres» und damit die verdiente Belohnung für sein Engagement in Sachen Ausbildung.

Die Nachwuchsförderung der Jeunes Restaurateurs beschränkt sich aber längst nicht nur auf die eigenen Reihen, sondern gilt im übertragenen Sinne ebenso für die Gäste. Seit Oktober soll beispielsweise das neue «Tewent», ein «anständiges All-Inclusive-Menu» für 47 Euro, Gäste unter 30 Jahre an die JRE-Tische locken. «Die Jugend von heute ist viel besser als ihr Ruf», davon sind die selbst noch jungen Köchinnen und Köche überzeugt und servieren frische, junge Gerichte wie Schaumsuppe von rotem Thaicurry mit Wachtelstafé und zweierlei Sesam, Spanferkel mit Essigzwiebel auf jungem Stielmus und geschmelzten Kartoffel-Blutwurst-Knödels und Sesamcannelloni mit Ingwercreme und Erdbeeren.

## ALLE ZIEHEN AM SELBEN STRICK

Ideen für Aktionen wie diese entstehen stets beim freundschaftlichen Brainstorming. «Wir sind eine Gemeinschaft von Kollegen mit denselben Visionen, Fragen und Erfahrungen», sagt Christian Bau von Restaurant Schloss Berg in Perl-Nennig. «Der rege Austausch hilft gerade uns Jüngeren weiter. Besonders wichtig für mich: Wir ziehen alle am selben Strang.» Und Markus Nagy von der «Villa Hammerschmiede», Pfalz, ergänzt: «Lauter Superfachleute und kein Futterneid.»

## AUS- UND WEITERBILDUNG

## HOTELSCHULE LÖTSCHER

Grundlagen zum Erfolg

## Der Réceptionskurs

4-wöchiger Intensivkurs (135 Lektionen)  
für Ein-/Umsteiger an die Hotellerie mit FIDELIO FO

19. April bis 14. Mai 2004 und

11. Oktober bis 5. November 2004

(oder 2 Blöcke à 2 Wochen Frühling/Herbst)

Verlangen Sie bitte unser detailliertes Kursprogramm oder besuchen Sie uns auf unserer Homepage - [www.hotelschule-loetscher.ch](http://www.hotelschule-loetscher.ch)

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



In kurzer Zeit zum Erfolg durch praktisch anwendbares FRANZÖSISCH  
CCIEL, Negressaive  
F-79370 CELLES/BELLE  
Telephone: 0033-5-49-279 275  
Fax: 0033-5-49-272 179  
E-Mail: [cciel@meillem.com](mailto:cciel@meillem.com)  
<http://www.meillem.com/cciel>

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

145391/382204

## Italienisch in Florenz

## Spezialangebot:

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

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

Scuola Toscana  
Via dei Benci, 23  
50122 Firenze/Italia  
Tel. und Fax 0039/055 244583  
[www.scuola-toscana.de](http://www.scuola-toscana.de)

153472/390239

## Sprachausbildung

an hervorragenden Schulen in  
England USA Kanada Australien  
Neuseeland Frankreich Italien  
Annamarie+Rolf Frischknecht Tel 01/526 39 58  
[www.sprachausbildung.ch](http://www.sprachausbildung.ch)

## Über Bierpreise und Schnapsideen.

Abonnieren und inserieren: Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23, [www.htr.ch](http://www.htr.ch)

htr

## Franke kauft Ko-KS Benelux

**Kaffeemaschinen.** Franke mit Sitz in Aarburg hat rückwirkend per 1. Mai 2003 den holländischen Franke Kaffeemaschinen Vertriebspartner Ko-KS Benelux B.V. und dessen Tochtergesellschaft Les Amis Dienstverleihung B.V. übernommen. Mit dieser Akquisition werde der internationale Auf- und Ausbau einer eigenen Vertriebs- und Serviceorganisation bei Franke Coffee Systems weiter vorangetrieben, teilte Franke mit. *DST*

## Währungseffekt drückt Umsatz

**Nestlé.** Der Nahrungsmittelkonzern Nestlé weist für die ersten neun Monate 2003 ein organisches Wachstum von 5,4 Prozent aus. Der Zerfall des Dollarkurses bescherte jedoch im Vergleich zur Vorjahresperiode einen Umsatzrückgang von 2,4 Prozent auf 64,6 Mia. Franken. Für das Gesamtjahr 2003 geht das Management von einem organischen Wachstum von 5 bis 6 Prozent und einer Verbesserung der Betriebsgewinnmarge aus. *DST/sda*

## Marktstellung verstärkt

**Hotel-Internet-Markt.** Die Forum für Telematik AG (Forum) integriert ihre Aktivitäten und Dienstleistungen in das Unternehmen Via Net.Works, ein international tätiger Business Internet Service Provider, der über ein eigenes weltweites Internet-Netzwerk verfügt. Seit 1992 setzt Forum Hotels und Gastronomiebetriebe im Internet in Szene und gehört als Internet-Partner von Hoteliers und Restaurateuren in der Schweiz zu den Marktführern. Weiter betreibt Forum mit

seinem Web-Portal eines der meistbesuchten Internet-Portale für Hotellerie und Gastronomie. Gemäss Mitteilung «gewinnt Via Net.Works mit der strategischen Übernahme der Geschäftsaktivitäten von Forum ein «einmaliges Produkte- und Kundenportfolio, welches ideal in die bestehende Dienstleistungspalette passt». Die Forum-Kunden sollen in gewohnter Weise weiter betreut und die Marktstellung ausgebaut und mit weiteren Produkten ergänzt werden. *MJP*

## InterWhisky in Frankfurt

**Hotel Intercontinental.** Zum fünften Mal findet vom 21. bis 23. November die InterWhisky als die «in Europa führende Whisky-Ausstellung» in Frankfurt am Main statt. Whisky-Produzenten aus Schottland, Irland, Kanada, Kentucky und Tennessee bieten Kostproben ihrer Destillate. Darüber hinaus wird in Seminaren über Markt-Trends und Besonderheiten berichtet und diskutiert. *GU*  
Infos: [www.interwhisky.com](http://www.interwhisky.com)

## «Wellness-Food» aus den Bergen

**Kloten.** Die Compass Group (Schweiz) AG lancierte die Aktion «Wellness aus den Bergen». Aufgetischt werden in 170 Betrieben aus der deutschen und französischen Schweiz bis zum 14. November im Rahmen der kulinarischen Wellness-Aktion zehn ernährungstechnisch abgestimmte «Wellness»-Gerichte mit verschiedenen Produkten aus den Bergregionen. *MJP*  
Rezepte und Informationen: [www.compass-group.ch/wellness](http://www.compass-group.ch/wellness)

### PASSIVRAUCHEN

## Verrauchte Restaurants unbeliebt

In Restaurants und Bars sind fast 9 von 10 Nichtraucherinnen und Nichtrauchern dem Tabakrauch ausgesetzt. Beinahe zwei Drittel von ihnen empfinden diese Exposition als störend, wie eine Studie des Bundesamtes für Gesundheit (BAG) ergab.

DANIEL STAMPFLI

Die Hälfte der tabakrauchexponierten Gäste fühlt sich wegen des Passivrauches sehr stark (26%) oder ziemlich stark (23%) belästigt. Dies hat ein Forscherteam um Professor Hornung von der Universität Zürich in einer im Auftrag des BAG durchgeführten Umfrage bei 5000 Personen festgestellt. Vor allem die tabakrauchexponierten Nichtraucherinnen und Nichtraucher fühlen sich stark belästigt.

Laut Umfrage sind die 20- bis 24-Jährigen in Restaurants, Cafés und Bars am längsten dem Tabakrauch ausgesetzt; jeder Fünfte dieser Altersgruppe während mehr als sechs Stunden pro Woche. Mit zunehmendem Alter nehme zwar die durchschnittliche Dauer der wöchentlichen Passivrauchexposition ab, nicht aber die von den tabakrauchexponierten Gästen empfundene Belästigung.

### RAUCHFREIE ZONEN SIND EIN BEDÜRFNIS

Weiter ergab die Umfrage, dass verrauchte Gaststätten nur ungern besucht werden: Jede vierte Person meide «immer» (6 Prozent) oder doch «häufig» (18 Prozent) gewisse Restaurants, Cafés oder Bars wegen der verrauchten Luft. 16 Prozent täten es «manchmal» und 23 Prozent «selten». Nur 36 Prozent gaben in der Umfrage an, dass sie Gaststätten nie wegen der verrauchten Luft meiden würden.

Zwei von drei Nichtrauchenden wünschen sich weniger Raucherzonen: (51 Prozent) oder ein Rauchverbot (16 Prozent) in Restaurants, Cafés und Bars. Drei von zehn Rauchenden teilen diese Anliegen. 84 Prozent der Nichtrauchenden wünschen, dass mindestens die Hälfte der Plätze in Restaurants, Cafés und Bars rauchfrei sind. Dieses Anliegen unterstützen laut Studie auch 70 Prozent der Rauchenden.

Laut BAG hätten wissenschaftliche Studien ergeben, dass Passivrauchen eine grosse Gefahr für die Gesundheit darstelle. Es könne bei exponierten Nichtrauchern Lungenkrebs, Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Asthma, Infektionen der Atemwege oder bei Säuglingen auch den plötzlichen Kindstod hervorrufen. Neueste Forschungsarbeiten zeigten, dass bei Nichtrauchern eine einmalige, halbstündige Exposition im Tabakrauch ausreiche, um das Herz zu schwächen.

### PERSONALFÜHRUNG

## Wichtige interkulturelle Kompetenz

Jeder vierte Arbeitsplatz in der Schweiz ist von einer ausländischen Person besetzt, in der Gastronomie sogar jeder zweite. Um einen guten Umgang mit den Migrantinnen und Migranten zu finden, muss man über interkulturelle Kompetenz verfügen.

TANJA MÜHLEISEN

Eine wahre Begebenheit: Der Café-Automat eines Hotels soll repariert werden. Der Mechaniker stellt die Mischverhältnisse ein und bietet dem Serviceangestellten aus Sri Lanka eine Tasse an, um eine Rückmeldung über den Geschmack zu erhalten. Der Mann lobt den Kaffee sehr. Am nächsten Tag stellt sich heraus, dass er gänzlich ungeniessbar ist. Der Mechaniker kann es nicht glauben, er hatte ja die Bestätigung erhalten, das Getränk sei perfekt. Der Grund für dieses Missverständnis: In Sri Lanka kritisiert man ein Geschenk nicht. Der Migrant kommunizierte auf der Beziehungsebene, während es dem Mechaniker allein um die Sache ging. An dieser Geschichte wird deutlich: Es ist wichtig, klar zu machen, auf welcher Ebene miteinander gesprochen wird. Dies gelingt zum Beispiel, indem man ausformuliert, warum man etwas sagt oder fragt.

### NEUE FÄHIGKEITEN GESUCHT

Im Umgang mit Menschen aus anderen Kulturen kann es leicht zu Konflikten kommen. «Ohne Migrantinnen und Migranten würde in der Schweiz aber gar nichts mehr funktionieren», bemerkt Renata Ceresa, Erwachsenenbildnerin und Dozentin für interkulturelle Kompetenz. «Um gemessen auf diese Herausforderung reagieren zu können, muss man über besondere Fähigkeiten verfügen.» Interkulturelle Kompetenz umfasst drei Bereiche: Sachkompetenz, das heisst Kenntnis über die Hintergründe von Menschen anderer Kulturen; Sozialkompetenz, damit ist Kommunikationsfähigkeit, Einfühlungsvermögen, Toleranz und Konfliktbereitschaft gemeint; Handlungskompetenz, die Fähigkeit also, entsprechend dem Wissen, das man sich über andere Kulturen angeeignet hat, zu agieren. An einem Workshop von Facility Management Schweiz ([www.fm-schweiz.ch](http://www.fm-schweiz.ch)) erläuterte Renata Ceresa, worauf es ankommt.

### VERHANDELN STATT BEFEHLEN

Bei der Herkunft der Arbeitskräfte gilt es zu differenzieren. In den letzten fünf Jahren hat sich der Anteil der Nicht-EU-Ausländerinnen und -Ausländer in der Schweiz verdoppelt. Weil sich westliche und östliche Kultur stark unterscheiden, ist damit auch



### EINFÜHLUNGSVERMÖGEN

Personalverantwortliche können Migrantinnen und Migranten lehren, die Sache ins Zentrum zu rücken.

das Konfliktpotenzial gestiegen. Um einen guten Umgang mit den Fremden zu finden, ist es wichtig zu erkennen, dass in der Schweiz ganz andere Werte gelten als in patriarchalen Gesellschaften: Während bei uns Individualität und Selbstverantwortung im Vordergrund stehen, sind dort Familie und Verantwortung für eine Gruppe von Bedeutung. Während wir Jugend, Vitalität, Dynamik und Fortschritt schätzen, achten Migrantinnen und Migranten das Alter und die Tradition. Wir sind uns gewohnt, auf der Basis von Gleichwertigkeit zu verhandeln, in patriarchalen Kulturen hingegen ist Befehlen und Gehorchen üblich.

### WENN EIN «JA» EIN «NEIN» BEDEUTET

Ein wesentlicher Unterschied zwischen industrialisierten und patriarchalen Kulturen ist auch, dass in unseren Breitengraden eher auf der

sachlichen Ebene kommuniziert wird und im Osten eher auf der Beziehungsebene. Was wir zu sagen haben, sagen wir direkt. Das ist zeitsparend, auch wenn es jemanden verletzt. In patriarchalen Kulturen wird hingegen mehr Wert darauf gelegt, freundlich zu sein und niemanden zu beleidigen. Wenn man sich dieses Unterschieds nicht bewusst ist – das zeigt sich auch am Beispiel mit dem Café-Automaten – kann es leicht zu Missverständnissen kommen.

### FRAGEBÖGEN SIND SINNVOLL

«Es ist wichtig, dass Ausländerinnen und Ausländer lernen, in bestimmten Situationen die Sachebene in den Vordergrund zu stellen», so Renata Ceresa. Aus Angst, auf der Beziehungsebene einen Fehler zu begehen, teilen sie oft nicht mit, was sie wirklich denken und fühlen. Personalverant-

wortliche können Migrantinnen und Migranten lehren, die Sache ins Zentrum zu rücken. Dies zum Beispiel indem sie regelmässig anonyme Evaluationen durchführt. Ceresa hat dies selbst in Deutschkursen ausprobiert. In Feedbackbögen liess sie sich als Lehrerin bewerten. «Am Anfang waren die Antworten extrem positiv, es wurde praktisch nur «sehr gut» angekreuzt. Mit der Zeit wurden die Rückmeldungen differenzierter.» Evaluationen scheinen also tatsächlich ein gutes Mittel zu sein, um das Bewusstsein für die Sachebene zu fördern.

### FRAGEN STELLEN LOHNT SICH

Nicht nur ausländische Personen haben hier aber zu lernen, betont Ceresa. Schweizerinnen und Schweizer legen oft zu wenig Wert auf die Beziehungsebene. Viele Fremde sind frustriert, weil sie das Gefühl haben, in der Schweiz interessiere sich niemand für sie. Die Beziehungsebene kann man in den Vordergrund rücken, indem man den Angestellten Fragen stellt, indem man sich zum Beispiel danach erkundigt, welche Feste sie feiern oder welches Verhalten in ihrer Gemeinschaft auf keinen Fall toleriert wird.

Sich auch um diese Ebene der Kommunikation zu kümmern, empfiehlt sich aus mehreren Gründen: Migrantinnen und Migranten erhalten das Gefühl, verstanden zu werden, was das Arbeitsklima verbessert. Zudem haben viele ausländische Personen ein starkes Gemeinschaftsgefühl. Indem auf die Beziehung Wert gelegt wird, lässt sich dieses auch auf die Zugehörigkeit zu einem Betrieb ausdehnen. Und wird schliesslich mit Ausländerinnen und Ausländern mehr gesprochen, so lernen sie besser Deutsch, was die Zusammenarbeit grundsätzlich erleichtert. Es wird hier deutlich: Die Beziehungsebene ab und zu in den Vordergrund zu rücken lohnt sich, dies wirkt sich auch auf die Sachebene positiv aus.

### Tipps für Umgang

- Möglichst viel Deutsch sprechen.
- Pausengespräche durch Fragen anregen.
- Aktivitäten ausserhalb der Arbeit anbieten, zum Beispiel Firmenausflüge.
- Weiterbildung fördern.
- Im Gastbetrieb Länderwochen anbieten, in denen eine bestimmte Nation für das Kulinarische zuständig ist.
- Ausländerinnen und Ausländer verschiedener Nationen einstellen. Arbeiten viele derselben Kultur im gleichen Betrieb, lernen sie schlechter Deutsch und es besteht die Gefahr, dass sie sich als Gruppe gegen andere abgrenzen.
- Überdenken, welche Kulturen man mischt (zum Beispiel nicht serbische und albanische). TAM

## Service Ship Award für Bernasconis Ein Spitzenresultat

**St. Moritz.** Helen und Claudio Bernasconi vom Hotel Waldhaus in St. Moritz sind die Gewinner des «1. Service Ship Awards» für exzellentes Dienstleistungsmarketing. Das Hotelier-Ehepaar Bernasconi feiert dieses Jahr sein 20-Jähriges Jubiläum als Pächter des St. Moritzer Hotels. Claudio Bernasconi ist für seine Whisky-Sammlung bekannt. Überreicht wurde der Preis an das Hotelier-Ehepaar Bernasconi von Service-Ship-Präsident Jörg Hilber (links). DST



Foto: zvg

**Seilbahnen.** Die Schweizer Seilbahnen haben diesen Sommer Spitzenresultate erzielt. Im Branchendurchschnitt stieg der Verkehrsumsatz im Vergleich zum Vorjahr um 19% auf 151 Mio. Fr. Im Vergleich zum Sommer 2002 stiegen die Verkehrsumsätze durchschnittlich um 19%. Die Seilbahnbranche erzielte so einen Gesamtverkehrsumsatz in der Höhe von 151 Mio. Fr. (2002: 127 Mio.). Auch die Berggastronomie konnte ihre Umsätze um 9% steigern. Dies ergab eine Um-

frage des Branchenverbands Seilbahnen Schweiz (SBS) unter Mitgliederunternehmungen in allen touristischen Regionen der Schweiz.

Diverse Faktoren seien für das Spitzenresultat verantwortlich. In erster Linie das anhaltend gute Wetter. Aber auch der Umstand, dass infolge der schlechten Wirtschaftslage und der kriegsbedingten Krise viele Schweizer und auch Gäste aus den Nachbarländern ihre Ferien in der Schweiz verbracht hätten. CK

### ZITAT DER WOCHE

«Inzwischen habe ich eine so dicke Haut, Sie könnten mich ohne Knochen hinstellen.»

Hanspeter Danuser, nach 25 Jahren Kurdirektoren-Dasein in St. Moritz. Im Gespräch auf Seite 4.

### PEOPLE

**Urs Dietrich** feiert sein 30-Jahre-Jubiläum als Küchenchef der Theme Vals. Dietrich ist immer auf der Suche nach Neuem. Convenience-Food ist für ihn ein Fremdwort. Die Küche des



Hotels serviert jährlich 32 400 Menus, dabei wird jeder Teller von Urs Dietrich kontrolliert. In seiner Kochbuchbibliothek stehen über 200 Bücher, jeden Monat kommt wieder etwas Neues hinzu. DST

Der Küchenchef **Fabio Brandimarte** wechselte vom Zürcher Restaurant Giangrossi ins kürzlich eröffnete Restaurant/Bar Lounge Sento an der Zürichbergstrasse. Seine «Cucina italiana» zubereiten wird der gebürtige Piemonteser Brandimarte im neuen Lokal des Gastronomieteams **Thomas Sos** und **Joko Vogel**, welches bereits das Restaurant Kantorei am Neumarkt und die Kantine der Musikhochschule managt. Das gehobene italienische Restaurant Sento gehört zum umgebauten Hotel Pfattenhof, das demnächst eröffnet wird. Direktorin des von 17 auf 37 Zimmer vergrößerten Hotels ist **Beatrice Sos**. MJP

**Enrico Derflinger** (41) ist vom St. Moritzer Badrutt's Palace als neuer Chef de Cuisine verpflichtet worden. Der italienische Meisterkoch erkohte sich unter anderem einen Michelin-Stern für sein Restaurant «Terrazza dell'Eden» in Rom und den Five Star Diamond Award. DST

Direktionswechsel im Seehotel Kronenhof in Berlingen: **Josef Inderbitzin** übergibt dieser Tage den Stab an **Roger Reuss**. Inderbitzin hat das 4-Sterne-Seminarhotel fünf Jahre lang geleitet. SST

**Silvio Fasciati**, Direktor der Rätischen Bahn (RhB), tritt im Herbst 2004 vorzeitig in den Ruhestand. Der 60-jährige Fasciati führte das Bündner Bahnunternehmen seit Anfang 1990. Die öffentliche Ausschreibung der Stelle werde zu gegebener Zeit erfolgen, teilt die RhB mit. SST/sda

### 50 JAHRE EXPOVINA ZÜRICH

## 12 «Wyschiffe» liegen vor Anker

Vor einem halben Jahrhundert machte das erste Expovina-«Wyschiff» am Zürcher Bürkliplatz fest, die damals neue «Linth».

MARTIN J. PETRAS

Die «Weinflotte» mit zwölf Schiffen der Zürichsee-Schiffahrtsgesellschaft hat heute am Zürcher Bürkliplatz zur 50. Expovina festgemacht. Was vor fünfzig Jahren mit der «Linth» als erstem «Wyschiff» anging, hat sich zu einer der international bedeutendsten Wein-Degustationsmessen für Konsumenten entwickelt. Zur diesjährigen Jubiläums-Expovina werden über 80 000 Besucher erwartet.

Am Bord der Zürichsee-Flotte haben die Besucher dieses Jahr bis zum 13. November Gelegenheit, an mehr als 160 Ständen rund 4000 Weine aus 24 Ländern und 6 Kontinenten zu degustieren. Im Rahmen des «Weinforums» bietet die Expovina ein vielseitiges internationales Weinseminarprogramm an. An rund 30 Veranstaltungen stellen berühmte Winzer und Önologen aus verschiedenen Ländern ihre Produkte vor. Weiter machen

Foto: zvg

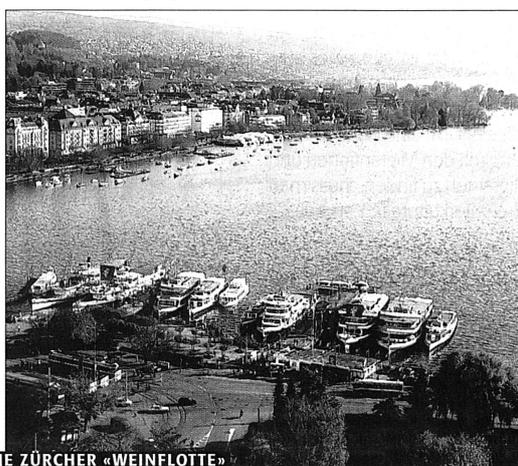


Foto: zvg

### DIE ZÜRCHER «WEINFLOTTE»

Am Freitagabend, den 31. Oktober wird in Zürich das 50-jährige Jubiläum der Weinmesse Expovina mit einem grossen Feuerwerk gefeiert.

Fachleute aus Forschung, Hochschulen und Handel die Teilnehmer mit zahlreichen Wein-Anbaugebieten be-kannt. Und in zweistündigen Kursen

kann die Kunst des Wein-Degustierens erlernt oder perfektioniert werden.

www.expovina.ch



Foto: Marietta Dedual



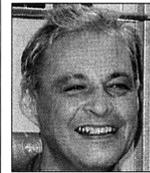
«Nähe». So lautet der Titel einer Fotoarbeit, die dieses Jahr mit dem «Premi Cultural» des «Houses Paradises» in Plan ausgeschrieben worden ist. «Nähe» ist eine Arbeit des 19-jährigen Künstlers Thomas Dura, der im Wallis geboren und in Chur aufgewachsen und heute noch dort wohnt. Der Preis ist mit 10 000 Franken dotiert und wurde bereits zum achten Mal verliehen. Die Fotografie (Bild links), so die Jury, wirke wie eine Ikone zwischenmenschlicher Beziehungen: Das perfekte Ausserer und die Jugendlichkeit garantierten alleine kein erfülltes Lieben und Leben. Was fehle, seien die seelische Berührung, die wahre Nähe, der echte Austausch. – Das Bild rechts zeigt den Preisträger Thomas Dura zusammen mit dem Preisstifter Horst Rahe und seiner Frau Wera Rahe, die Eigentümer des Hotels Haus Paradises in Plan. MD

### GLOSSE

## Onkel Toms Brauerei

HANSPETER GSELL\*

Kari Koch, hier und heute Onkel Tom genannt, hat vor einigen Wochen seinen Bierliefervertrag verlängert und sich für weitere 10 Jahre an eine ausländische Schweizer



Brauerei verklagt. Sein Sklavhalter hat ihm als Gegenleistung sein marodes Buffet erneuert und den Bierkeller neu geplättelt. Und mit dem Rest konnte Kari erst noch zwei Wochen in die Ferien nach Phuket fliegen. Zwar muss Kari für seine gnädigen Herren keine Baumwolle pflücken und anstatt in einer armen Strohütte wohnt er in einer Wirtswohnung. Besonders dankbar sind wir seiner Brauerei auch, dass er während der Arbeit keine schweremütigen Lieder singen muss. Dafür wird er weiterhin folgsam nur die Produkte seines gütigen Besitzers verkaufen. Sämtliche Getränke wird er weiterhin nur bei den vom Sklavhalter vertraglich festgelegten Lieferanten beziehen und Preiserhöhungen huldvoll entgegennehmen. Die erste Huldigung hat er soeben empfangen. Und dies, nachdem doch der Rekordsummer die Sudpfannen zum Glühen und die Brauererösser zum Schwitzen gebracht hatte!

Aber eben, das Rohmaterial, vor allem das Wasser, ist ja wahnsinnig teuer geworden. Und so wird unser Onkel Tom das Bier nächstes Jahr teurer verkaufen müssen und am Stammtisch lautstark über die bösen Brauereien lamentieren. Nun, mancher Stammgast wird sich nächstes Jahr sowieso zwischen Krankenkassenprämie und Feierabendbier entscheiden müssen. Ob mit oder ohne Bierpreiserhöhung.

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

### IMPRESSUM

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

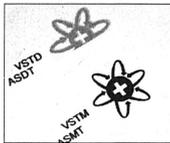
Gegründet 1892  
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein, Monbijustrasse 130, Postfach 3001 Bern  
Leitung Medien: Christian Hodler  
Redaktion: Chefredaktion: Marietta Dedual (MD), Stellvertreter: Miroslaw Halaba (MH), Hotellerie und Tourismus: Christine Künzler (CK), Tomi Ruti (TRU), Sonja Stälder (SST), Dr. Karl Josef Verding (KV).

Gastronomie/Technik: Martin J. Petras (MJP), Daniel Stampfli (DS), Cahier français: Miroslaw Halaba (MH), Laurent Missbauer (LM), Milestone: Dr. Peter Kühler (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: Katja Hasenckamp (HAS), Paris; Gerhard Lob (GL), Tessin; Heribert Purtscher (HP), Wien; Maria Patz-Willms (MAP), München; Franziska Richard (FRIC), Basel; Georg Ueberauf (GU), Frankfurt; Gregor Waser (GW), Zürich; Robert Wildi (RW), Zürich.

Verlag: Verlagsleitung: Iris Strehel, Abonnements: Nadine Blum, Anna-Lisa Catala, Stellensinners: Matthias Beyerle, Marc Moser, Geschäftszeiten: Iris Strehel (Verkaufslösung a.), Roger Stimmer, Brigitte Weber, Inneendienst: Marc Moser, Druck: Buechli Grafino AG, Druckzentrum Bern, Auflage: 11 209 Ex. WEMF-bezugsfähig 2002, 22 000 Ex. Vertiefungsbeleg, Verkaufspreise: (inkl. MwSt) Einzelnummern Fr. 4.30, Jahresabonnement Fr. 145.–, ISSN: 1424-0440

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

Kontakte: Adresse: Monbijustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Redaktion: (Leserbriefe, People, usw.) Tel. 051 370 42 16, Fax 051 370 42 24, E-Mail: htr@swiss-hotels.ch, Abonnement: Tel. 051 370 42 41, Fax 051 370 42 23, E-Mail: abo@swiss-hotels.ch, Stellensinners: Tel. 051 370 42 42, Fax 051 370 42 23, E-Mail: inserte@swiss-hotels.ch, Geschäftszeiten: Tel. 051 370 42 43, Fax 051 370 42 23, E-Mail: inserte@swiss-hotels.ch, Internet: www.swiss-hotels.ch, Für unverlangte Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.



**ASDT / L'Association suisse des directeurs du tourisme est devenue l'Association suisse des managers en tourisme. PAGE 3**



**ANTOINE WASSERFALLEN / Professeur d'architecture à l'EHL, Antoine Wasserfallen évoque sa conception de l'hôtellerie. PAGE 5**

**Cahier français**

**hotel+tourismus revue**

**MILESTONE - PRIX SPÉCIAL**

## Un honneur inattendu

Lauréat du Prix spécial au Prix du tourisme suisse, Jean-Paul Vuilleumier, du Locle, a été surpris par cette reconnaissance des milieux professionnels.

«Ce prix me fait plaisir, mais il me surprend, car il est une reconnaissance, par les professionnels, de quelqu'un qui n'est pas de leur milieu», a déclaré Jean-Paul Vuilleumier, menuisier au Locle (NE) et lauréat du Prix spécial du Milestone 2003, le Prix du tourisme suisse, remis mardi soir à Berne.

Sa maisonnette, perchée dans un frêne et servant de «bed and breakfast» pour quatre personnes, appelée «Le Chouett'Nid», a en effet été construite sans grandes ambitions touristiques. «Nous voulions nous faire plaisir mon fils et moi», explique son concepteur, rappelant qu'il aimait «faire des cabanes dans les arbres» lorsqu'il était petit. «Je n'ai pas une vision globale du tourisme», ajoute-t-il. Encore que l'accueil ne lui est pas étranger, puisqu'il exploite depuis treize ans un dortoir de 27 places, attenant à sa menuiserie.



J.-P. Vuilleumier (à g.) a été honoré par Christian Rey, président d'hotellerie suisse.

Grâce au bouche à oreille, cette offre d'hébergement originale qu'est «Le Chouett'Nid» a vite connu du succès. En place depuis juin 2002, le gîte a déjà enregistré 800 nuitées. «Jusqu'en juin 2004, nous serons complets quasiment tous les week-ends», indique Jean-Paul Vuilleumier. Et si la demande est forte le week-end, elle tend aussi à s'étoffer durant la semaine. «Le gîte est occupé jusqu'à mi-novembre.»

Pour Jean-Paul Vuilleumier, la remise d'un des prix du Milestone constitue aussi un sujet d'inquiétude. Vu le succès du «Le Chouett'Nid», il craint de ne pas pouvoir répondre au surcroît de demande que la promotion liée à ce prix génèrera. **MH**

**MILESTONE 2003**

# La persévérance récompensée

En attribuant, mardi soir au Bellevue Palace à Berne, la plus haute récompense du Prix du tourisme suisse, le Milestone, au Mystery Park d'Interlaken, le jury a voulu récompenser la persévérance manifestée par ses responsables lors de sa réalisation.

**MIROSLAW HALABA**

La réalisation du Mystery Park à Interlaken, dans l'Oberland bernois, n'a pas été une chose évidente. Loin de là. Il a fallu beaucoup de ténacité à Erich von Däniken et son équipe pour faire de ce projet de parc d'attraction une réalité. Outre le scepticisme qu'a soulevé le Mystery Park auprès de nombreuses personnes, les responsables ont dû faire face à des multiples difficultés liées au financement. Les banques ne se bousculent pas au portillon, ils ont dû attendre le milieu de l'année 2002 pour disposer des 86 millions de francs nécessaires à sa réalisation.

C'est cette «persévérance» que le jury a voulu honorer en remettant mardi soir, dans les salons de l'Hôtel Bellevue Palace à Berne, en présence de quelque 350 invités, la plus haute récompense du Prix du tourisme suisse, le Milestone 2003, à Oswald Zurbriggen, directeur d'exploitation du parc d'attraction bernois. «Le Mystery Park l'atteste: l'innovation, c'est l'alliance d'une idée de génie et de beaucoup de travail», a dit lors de la présentation du lauréat, Eric Scheidegger, chef Promotion de la place économique au Secrétariat d'Etat à l'économie (Seco), organisateur du Milestone avec notre hebdomadaire et la Fédération suisse du tourisme (FST).

**UN LAURÉAT NEUCHÂTELOIS**

Le deuxième prix a été attribué à Arosa Tourisme, représenté par son directeur Hans-Kaspar Schwarzenbach, pour sa carte d'hôte. Appelée «ArosaCard www.all-inclusive.ch», celle-ci est une application étendue du concept du «tout compris». «Pour un prix modique, elle offre une vraie valeur ajoutée aux visiteurs», a indiqué Judith Renner-Bach, directrice de la FST. Et d'ajouter: «Elle agit là où le tourisme suisse présente ses plus grandes faiblesses.» A noter que l'office du tourisme, les prestataires et la commune d'Arosa ont créé cette carte sans faire appel à des consultants externes.

Photo: Laurent Missbauer



**LE LAURÉAT DU 1ER PRIX**

Oswald Zurbriggen, le directeur d'exploitation du Mystery Park d'Interlaken, s'est vu remettre le Milestone récompensant le 1er prix dans la catégorie «Projets remarquables».

Le jury – présidé par Peter Kähler, consultant touristique, Marietta Dedual, rédactrice en chef de l'hotel+tourismus revue, et Peter Keller, responsable du service touristique du Seco – a également été sensible à la seule candidature romande figurant parmi les vingt projets nommés, à savoir «Le Chouett'Nid» au Locle (NE). Géré par Jean-Paul Vuilleumier et son épouse, «Le Chouett'Nid», honoré par un prix spécial octroyé à des projets «petits et innovatifs», est un gîte installé dans un frêne et pouvant accueillir quatre personnes (lire aussi ci-contre). En exploit-

ation depuis juin 2002, il connaît un grand succès. Ce projet montre la voie à suivre pour se profiler efficacement dans des régions périphériques, a indiqué en substance le président d'hoteleriesuisse, Christian Rey, dans son allocution de présentation.

**PROFESSIONNELS RÉCOMPENSÉS**

Comme il est de coutume lors de la remise du Prix du tourisme suisse, dont c'était la quatrième édition, le jury a également récompensé deux

professionnels du tourisme. Il a remis le Prix de la promotion de la relève à Ivo Adam. Agé de vingt-cinq ans, ce jeune cuisinier et pâtissier bernois s'est déjà distingué à plusieurs reprises dans divers concours culinaires internationaux, décrochant un titre de champion du monde et un titre de champion d'Europe en cuisine, ainsi que le titre de «meilleur pâtissier du monde».

Le prix honorant l'œuvre d'une personnalité a, quant à lui, été attribué au directeur de l'Office du tourisme de Saint-Moritz (GR), Hanspeter Danuser. «Homme d'action, visionnaire, très présent dans les médias et doué pour la vente», le lauréat a «largement contribué» à la renommée de la station grisonne, a estimé le jury. Responsable depuis vingt-cinq ans de l'office du tourisme, Hanspeter Danuser a notamment eu l'idée de déposer en 1986, en tant que marque, le nom de Saint-Moritz auprès de l'Office fédéral de la propriété intellectuelle afin de le protéger sur le plan international.

La quatrième édition du Prix du tourisme suisse a permis au jury d'examiner 74 candidatures, une de moins qu'en 2002. La cinquième édition aura lieu fin octobre 2004.

www.htr-milestone.ch

## Les lauréats de l'édition 2003

L'édition 2003 du Prix du tourisme suisse a permis d'honorer mardi soir à l'Hôtel Bellevue Palace, à Berne, les personnes et les projets suivants:

1er prix – Prix Milestone 2003, d'une valeur de 10 000 francs, récompensant un «projet remarquable»: le Mystery Park à Interlaken.

2e prix, d'une valeur de 5 000 francs, récompensant aussi un «projet remarquable»: «ArosaCard www.all-inclusive.ch».

Prix de la relève, concrétisé par un bon de formation d'une valeur de

quelque 10 000 francs: Ivo Adam, cuisinier et pâtissier, Berne.

Prix spécial, d'une valeur de 3 000 francs: «Le Chouett'Nid» au Locle (NE).

Prix honorant «l'œuvre d'une vie»: Hanspeter Danuser, directeur de l'Office du tourisme de Saint-Moritz (GR).

Les précédents lauréats du Prix Milestone sont: Switzerland Destination Management en 2000, Valais Excellence en 2001 et Riders Palace à Laax (GR) en 2002. **MH**

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

**bienvenue**  
Le professionnel pour les détaillants et la gastronomie

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

**hoteljob**

**LE SPECIALISTE DU PLACEMENT**

hôtellerie suisse

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

**happy YOU**

Une compétence professionnelle aussi indéniable que rentable.

happy systems

Ah! Si j'avais un lit happy.

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

**prodega** CASH+CARRY

Le professionnel pour les détaillants et la gastronomie

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



**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, la restauration et le tourisme soulève des sujets qui vous permettront d'actualiser votre savoir.

- ① Abonnement à l'essai (10x)  
Fr. 25.- (au lieu de Fr. 43.00)
- ② Abonnement annuel (51x)  
Fr. 145.- (au lieu de Fr. 219.30)
- ③ Abonnement de deux ans  
Fr. 255.- (au lieu de Fr. 438.60)

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:

- Abonnement à l'essai Fr. 25.- (au lieu de Fr. 43.00)
- Abonnement annuel Fr. 145.- (au lieu de Fr. 219.30)
- Abonnement de deux ans Fr.255.- (au lieu de Fr. 438.60)

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).



Détacher ici 

Prénom: \_\_\_\_\_

Nom: \_\_\_\_\_

Entreprise: \_\_\_\_\_

Fonction: \_\_\_\_\_

Rue/no: \_\_\_\_\_

NPA/lieu: \_\_\_\_\_

Téléphone (la journée): \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

Je participe uniquement au tirage au sort.

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

## Une charte touristique

**Saint-Maurice.** Les élus de la ville bas-valaisanne de Saint-Maurice ont accepté la semaine dernière le principe d'une «charte communale touristique». Concrètement, cela revient à dire que chaque dicastère de l'exécutif devra dorénavant intégrer des données de développement touristique à ses réflexions.

Première piste, le tourisme culturel. Ainsi, l'Abbaye qui fêtera ses 1500 ans d'existence en 2015 devrait être intégrée à toute réflexion à venir. Par

ailleurs, en veilleuse depuis l'an dernier, le projet de «trouver un architecte du produit touristique agaunois» devrait bientôt pouvoir se concrétiser. Dépendant du secrétariat de l'économie, ce projet prévoit de construire le tourisme de Saint-Maurice sur les mêmes bases que pour la création d'une entreprise, «en tenant compte de tous les aspects du problème».

La Société de développement devrait, elle aussi, être restructurée dans le but de créer des dicastères. **JJE**

## Le «Prix tourisme et qualité» fête ses dix ans

**Sion.** Le «Prix tourisme et qualité» du quotidien valaisan «Le Nouvelliste» fêtera ses dix ans le 11 novembre. Les neuf candidats à ce prix sont la Fondation Gianadda, le Verbier Festival & Academy, les Amis des reines, la Patrouille des glaciers, l'Organisation valaisanne de secours, l'European Master de Crans-Montana, l'aéroport de Sion, la région d'Aletsch et la Haute école valaisanne. **LM**

## Le Salon de l'auto remplit Palexpo

**Genève.** Les organisateurs du Salon international de l'automobile de Genève ont annoncé la semaine passée que toute la surface d'exposition de Geneva Palexpo – le nouveau nom de Palexpo – avait déjà été réservée pour la 74e édition du Salon international de l'automobile qui se tiendra l'année prochaine du 4 au 14 mars.

«Toutes les halles ont d'ores et déjà été réservées, y compris la nouvelle Halle 6 qui enjambe l'autoroute», ont indiqué les organisateurs du salon. Cette

information arrive à point nommé pour démontrer que la Halle 6 répond à une véritable demande et que cette demande ne se limitait pas seulement à Telecom, le grand salon des télécommunications qui avait accueilli quelque 100 000 visiteurs du 12 au 18 octobre derniers.

En raison d'un certain redimensionnement à la baisse cette année du salon Telecom, certains observateurs avaient en effet laissé entendre que la Halle 6 était beaucoup trop

grande, voire superflue pour un centre d'exposition tel que celui de Geneva Palexpo.

Au sujet du Salon international de l'automobile, les organisateurs ont également annoncé que l'édition 2004 inaugurera de nouveaux horaires, soit de 10 heures à 21 heures en semaine afin de fluidifier le trafic en évitant d'ajouter le flux des visiteurs à celui des pendulaires.

Les week-ends, le salon sera en revanche ouvert de 8 heures à 18 heures. **LM**

### CONJONCTURE TOURISTIQUE

## «Reprise modérée»

Le tourisme helvétique affiche un «optimisme prudent», constate l'UBS dans son dernier rapport conjoncturel trimestriel.

**MIROSLAW HALABA**

Grâce à une sensible amélioration de l'environnement conjoncturel, le tourisme suisse fait l'objet d'une «reprise modérée», ce qui lui permet d'afficher un «optimisme prudent». C'est le constat que les experts de l'UBS ont fait sur la base des résultats de leur enquête trimestrielle auprès de 46 destinations touristiques du pays. Alors qu'en juin, seules quatre destinations tablaient sur une augmentation du nombre de nuitées, trois mois plus tard, soit en septembre, elles étaient au nombre de vingt à faire une prévision similaire pour le trimestre à venir.

### STABILITÉ DANS LA PARAHÔTELLERIE

Certes, écrit l'UBS, trente destinations ont enregistré une baisse de la demande étrangère, mais celle-ci a été compensée par une hausse de la demande indigène. Cette reprise s'explique par des conditions météorologiques qualifiées d'«exceptionnelles» et par «une forte amélioration de l'environnement économique et géopolitique». L'UBS ajoute que «la majorité» des établissements parahôtelières ont connu un taux d'occupation stable par rapport à la même période de l'année précédente.

### PRÉVISIONS MITIGÉES POUR L'HIVER

Une hirondelle ne fait toutefois pas le printemps. Les incertitudes économiques restent fortes. Le Créa, l'Institut de macroéconomie appliquée de l'Université de Lausanne, a indiqué la semaine dernière qu'il ne prévoyait pas de véritable reprise avant 2005. Ces incertitudes se sont aussi exprimées dans les avis des directeurs d'office du tourisme recueillis par l'UBS.

Ainsi, les estimations pour la saison d'hiver sont «très mitigées». Huit lieux de villégiatures tablent sur une augmentation des nuitées hôtelières, tandis que sept s'attendent à un recul et 29 à une fréquentation stable. Dans les Grisons et en Valais, les perspectives d'augmentation l'emportent toutefois sur les autres perspectives. Dans l'Oberland bernois et en Suisse centrale, le scepticisme est de mise.

L'enquête a aussi montré que cinq villes sur six prévoient un nombre de nuitées stable. Pour l'UBS, le tourisme helvétique doit s'attendre à ce que la clientèle continue à chercher cet hiver des destinations meilleur marché. Le climat de consommation est en effet encore fragile et la sensibilité aux prix reste donc élevée. Les experts sont également d'avis que la compétition internationale entre destinations attrayantes fera encore l'objet d'un durcissement.

### LES DIABLERETS (VD)

# L'Association suisse des directeurs du tourisme a changé de nom

L'Association suisse des directeurs du tourisme (ASDT) est morte, vive l'Association suisse des managers en tourisme (ASMT)! Ainsi en a décidé la récente assemblée générale extraordinaire de l'association qui a aussi entériné une nouvelle catégorie de membres.

**LAURENT MISSBAUER**

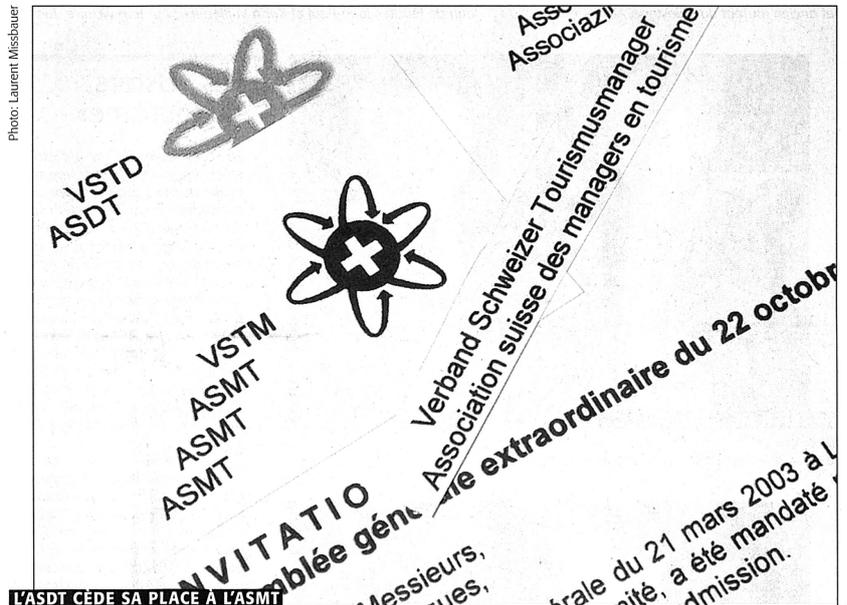
Redéfinition des catégories de membres et des critères d'admission, élargissement des échanges professionnels, nouveau nom, tels ont été quelques-uns des principaux points traités par l'assemblée générale extraordinaire de l'ASDT qui s'est déroulée le 22 octobre aux Diablerets. Avant toute chose, il convient cependant de rappeler la genèse de ces différents points. C'est ce qu'a fait en préambule Edith Strub, ancienne directrice de Zurich Tourisme et membre du groupe de travail chargé en début d'année par le comité de l'ASDT de réfléchir à la nouvelle orientation de l'association.

### UNE NOUVELLE CATÉGORIE DE MEMBRES: LES JUNIORS

Les réflexions de ce groupe de travail – composé d'Edith Strub, d'Eric Liechti, directeur de l'Office du tourisme des Diablerets, de Fredy Miller, directeur d'Engelberg Tourisme, ainsi que de Christina Miller, secrétaire générale de l'ASDT, – ont notamment permis de constater que l'ASDT recevait diverses demandes d'adhésion. Des demandes d'adhésion auxquelles l'association ne pouvait cependant pas répondre favorablement car les critères d'admission n'étaient remplis que partiellement.

«Étant donné que l'arrivée de nouveaux membres était bienvenue non seulement afin d'étendre le réseau de contacts de l'association mais aussi

Photo: Laurent Missbauer



### L'ASDT CÈDE SA PLACE À L'ASMT

L'assemblée générale extraordinaire de l'Association suisse des directeurs du tourisme du 22 octobre a entériné le nouveau nom – Association suisse des managers de tourisme – proposé par le groupe de travail.

afin d'augmenter ses sources de revenus, il a été décidé de modifier les critères d'admission et de créer une nouvelle catégorie de membres», a notamment expliqué Edith Strub.

Cette nouvelle catégorie de membres, entérinée par l'assemblée générale extraordinaire, est la catégorie des membres juniors. Et qui seront ces membres juniors? Il s'agira de directeurs d'offices du tourisme qui remplissent «les conditions qualitatives d'admission» mais dont l'organisation pour laquelle ils travaillent ne répond pas aux critères nécessaires pour être considérés comme membres actifs. Les membres actifs doivent

en effet travailler dans une organisation qui réalise un «chiffre d'affaires brut d'au moins un million de francs» et qui dispose d'un «budget marketing minimal de 150 000 francs».

Cette nouvelle catégorie de membres juniors devrait permettre à l'ASDT de compter davantage de membres à l'avenir et «d'élargir les échanges professionnels au sein de l'association». On notera encore que les cotisations s'élèvent désormais à 700 francs pour les membres actifs et à 300 francs pour les membres juniors. Les membres de chacune de ces deux catégories auront le droit de vote à l'assemblée générale. Enfin,

on relèvera que la cotisation pour les membres passifs a été augmentée de 100 à 300 francs.

## Le changement de nom n'a pas été accepté à l'unanimité

Si la création de la nouvelle catégorie membres juniors est passée comme une lettre à la poste, il n'en a pas été de même pour le changement du nom de l'association. Le groupe de travail chargé de réfléchir à la nouvelle orientation de l'association ne s'est en effet pas seulement contenté de modifier les statuts, il a aussi voulu remettre «au goût du jour» le nom de l'association.

«En remplaçant «directeur» par «manager», le nouveau nom de notre association tient compte de l'évolution de l'appellation de notre profession dans les milieux touristiques, notam-

ment à l'étranger», explique Eddy Peter, président de l'ASDT et directeur de Sion Tourisme, en montrant une de ses cartes de visite en anglais où figure le titre de Managing Director. «Et puis», ajoute Eddy Peter, «nos séminaires s'appellent «Séminaires de management» et non pas «Séminaires de direction». Il s'agit là aussi d'un argument qui parle en faveur de notre nouvelle appellation.»

Avant la votation sur le changement de nom, Alberto Vonaesch, le directeur de St-Gall et Bodensee Tourisme, a fait savoir qu'il était favorable

à l'ancien nom et a déploré qu'il s'agisse du troisième changement de nom en peu de temps. Il y a quelques années, l'ASDT s'appelait en effet encore ASDOT. Raymond Gertschen (Berne Tourisme), Patrick Messelier (Verbier Tourisme) et Walter Loser (Crans-Montana Tourisme) ont aussi fait savoir par écrit qu'ils préféraient l'ASDT à ASMT. Les quatorze membres présents à l'assemblée extraordinaire ne l'ont cependant pas entendu de cette oreille et ont accepté par treize voix contre une de changer le nom de «directeur» par celui de «manager». **LM**

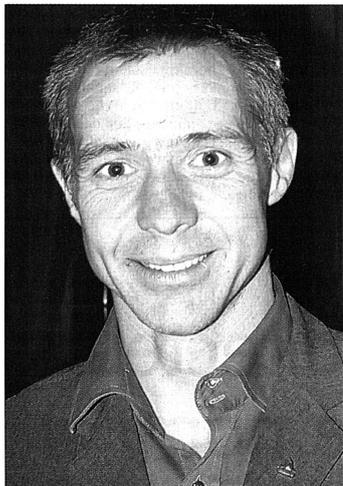
## Des buts multiples pour l'ASDT

L'Association suisse des directeurs du tourisme (ASDT) regroupe les directeurs d'offices du tourisme de Suisse et leurs adjoints. Ses buts sont multiples. Elle organise ainsi sur mandat de la Confédération les cours sectoriels pour les apprentis de commerce formés dans la branche du tourisme. L'ASDT met également sur pied les examens de fin d'apprentissage qui portent sur les connaissances de la branche touristique. En outre, l'ASDT organise régulièrement pour ses quelque 200 membres des séminaires de perfectionnement, appelés «Séminaires de management». Enfin, les membres actifs de l'ASDT reçoivent gratuitement un abonnement demi-tarif des CFF et bénéficient d'un rabais de 50% sur les vols professionnels effectués avec la compagnie aérienne Swiss. Les membres juniors n'ont droit qu'à l'abonnement gratuit des CFF. **LM**

www.vstd-asdt.ch

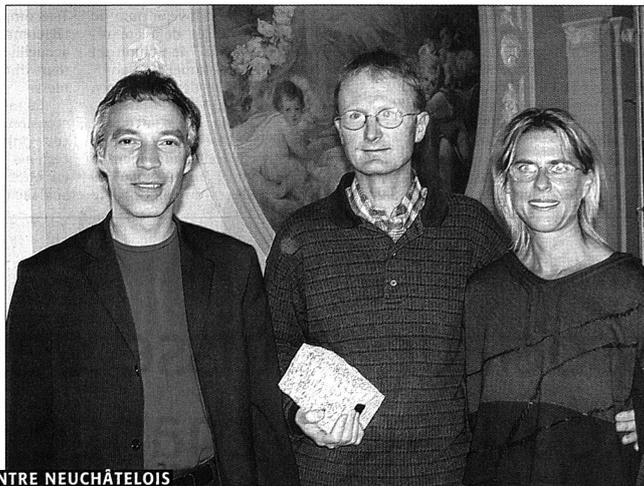
LE PRIX DU TOURISME SUISSE

# Une manifestation «incontournable»



Yvan Aymon, directeur-adjoint de Valais Tourisme et ancien lauréat du Milestone.

Photos: Laurent Misbauer

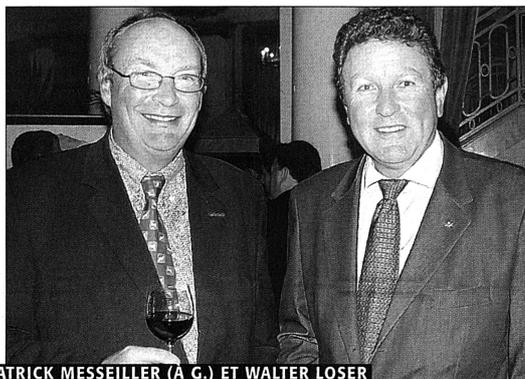


ENTRE NEUCHÂTELOIS

Philippe Streiff, directeur-adjoint de Tourisme neuchâtelois, avait tenu à se déplacer personnellement afin de féliciter Jean-Paul et Karin Vuillemier pour leur victoire dans la catégorie «Petit et créatif».



Le professeur Peter Keller, du Secrétariat d'Etat à l'économie, est un des trois membres du jury.



PATRICK MESSEILLER (A.G.) ET WALTER LOSER

Le directeur de Verbier Tourisme s'est notamment entretenu lors du Milestone avec le directeur de Crans-Montana Tourisme.

## Les «Oscars du tourisme»

La cérémonie de la remise du Milestone, le Prix du tourisme suisse conjointement organisé par notre hebdomadaire, la Fédération suisse du tourisme (FST) et le Secrétariat d'Etat à l'économie (Seco), est considéré par bon nombre de professionnels du tourisme helvétique comme une manifestation «incontournable». On en veut pour preuve la présence, mardi soir, au Bellevue Palace de Berne, de quelque 350 invités, dont plusieurs en provenance de Suisse romande malgré le fait que les candidatures francophones étaient cette année moins nombreuses que par le passé.

La quantité de projets romands était certes inférieure aux années précédentes, mais pas la qualité puisque le «Chouett'Nid» du Locle s'est imposé dans la nouvelle catégorie «Petit et créatif» (lire en première page). Au palmarès des Milestone, que certains n'hésitent pas à qualifier d'«Oscars du tourisme», le nom du «Chouett'Nid» vient ainsi rejoindre, au niveau romand, celui de Fabrina Rey (Crans-Montana Tourisme), prix de la relève en 2000, ainsi que ceux de Valais Excellence et de Watch Valley, lauréats respectivement du premier et du deuxième prix en 2001 dans la catégorie des «projets remarquables».

Enfin, on ne manquera pas de relever que les Milestones, comme l'a très bien relevé mardi soir Christian Rey, le président d'hotelleriesuisse, montrent les voies qu'il faut suivre pour se profiler efficacement dans le monde du tourisme. LM



CATHERINE TOUAÏBI ET JACQUES PERNET

La responsable des Swiss Cities auprès de Suisse Tourisme et l'ancien président des hôteliers lausannois ont travaillé tous les deux à Fribourg dans leur jeunesse.



«LES CHABLAIS GOURMANDS»

Georges Mariétan et Beatrix Hurst avaient présenté la candidature des «Chablais gourmands» dans la catégorie des «Projets remarquables».



JACQUES DUMOULIN (A.G.) ET FRANÇOIS BRYAND

Le directeur de l'Union fribourgeoise du tourisme a notamment rencontré à Berne son homologue de Genève Tourisme.



ANNETTE HEUER ET RENÉ HANDSCHIN

La directrice du marketing de Montreux-Vevy Tourisme et le responsable de Lufthansa à Bâle étaient présents à Berne avant de se rendre au TIW de Montreux.



Le professeur et consultant Francis Scherly était présent lui aussi à Berne.



ENTRE PROFESSEURS

Le Milestone a pu compter cette année sur la présence des professeurs Thomas Steiner (Haute école valaisanne) et Roland Schegg (Ecole hôtelière de Lausanne).

## Un nouveau restaurant | L'EHL se met au solaire | Un monde de saveurs

**Canton de Fribourg.** Ouvert en été 2001, niché dans son écrin de champs et de forêts, au cœur du triangle Payerne-Yverdon-Lausanne, le golf 18 trous de Vuissens, dans la commune de la Broye fribourgeoise du même nom, a inauguré son restaurant. Il s'agit d'un établissement public ouvert à tout le monde, aménagé dans une aile du beau château du XIIe siècle trônant sur les lieux.

Les responsables du Centre sportif du château de Vuissens, que préside Jacques Finkbeiner

et que dirige Angèle Barras, envisagent surtout avec enthousiasme le projet de créer, dans les deux ou trois prochaines années, le clubhouse qui manque encore à ce club qui compte, pour l'heure, quelque 350 membres.

Cet équipement, en tant que lieu de rencontre et de lien entre les membres, prendra place dans une ferme à rénover du XVIIIe siècle. Devisé à plus de 3 millions de francs, il fait actuellement l'objet d'une recherche de financement. JS

**Canton de Vaud.** L'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) s'est dotée d'une centrale photovoltaïque. Celle-ci a été inaugurée la semaine dernière par Rued Reuland en présence de différents représentants des Services industriels de Lausanne. S'insérant dans le cadre de la Bourse solaire (un système de production et d'achat d'énergie solaire entre producteurs et consommateurs via le réseau), la nouvelle infrastructure permet une production de 37,2 kW, ce qui en fait une des plus im-

portantes installations privées lausannoises.

Pour l'EHL, cette collaboration est d'autant plus importante que l'étude de cette installation a été en partie confiée aux étudiants de l'EHL dans le cadre des cours «Management des installations et infrastructures» et que d'autres collaborations pourront s'instaurer.

Le coût total de l'installation s'est élevé à 344 000 francs, un tiers (environ 3000 francs par kW) a été pris en charge par la Ville de Lausanne. JJE

**Canton de Fribourg.** A la Pinte des Mossettes, à Cerniat, près de Charmey, le génie des lieux s'appelle, comme le savent tous les gourmets de ce pays, Judith Baumann, l'alchimiste et la poétesse de la cuisine sauvage créée sur la base d'herbes et de plantes.

Tous ces talents et cette originalité ont été mis également au service d'une vraie œuvre de littérature gastronomique dans un nouvel ouvrage intitulé «Un monde de saveurs» (Editions Favre, Lausanne). Si de nom-

breuses recettes composent naturellement ce livre qui s'inscrit dans la ligne des grands chefs auteurs de Suisse, il comporte également douze menus thématiques, servis au printemps, en été et en automne (le restaurant est fermé de la Toussaint à Pâques).

Chaque menu est introduit par un poème dû à la plume de Jean-Bernard Fasel, la deuxième âme de la Pinte des Mossettes. Les plats présentés sont illustrés par le photographe Pierre-Michel Delessert. JS

OMT

### Approbation d'un projet de fondation

Réunie en assemblée générale la semaine passée à Pékin, l'Organisation mondiale du tourisme (OMT) a approuvé le projet d'une fondation destinée à œuvrer pour un tourisme durable afin de réduire la pauvreté. Cette fondation devrait être basée en Suisse.

LAURENT MISSBAUER

Cette fondation sera pourvue de fonds provenant du secteur privé, des pouvoirs publics et d'œuvres humanitaires. Elle devra également être complétée par un réseau de recherche et par une structure opérationnelle visant à la création de micro-projets, a indiqué une dépêche de l'AFP relayée par l'ATS. Le coût de cette nouvelle structure est estimé à 120 000 dollars, soit environ 157 000 francs, qui seront pris en charge par l'OMT et la Conférence des Nations unies sur le commerce et le développement.

LE TOURISME, PRINCIPALE SOURCE DE DEVICES

L'objectif de cette fondation internationale destinée à œuvrer pour un tourisme durable sera de disposer, à l'horizon 2017, de deux mille micro-projets. Ceux-ci, a indiqué l'AFP, devront être déjà créés ou se trouver en cours de création, selon le responsable du projet Geoffrey Lipman, conseiller spécial de Francesco Frangialli, le secrétaire général de l'OMT.

«Le commerce de services touristiques peut être l'un des facteurs les plus décisifs pour atteindre des objectifs de développement durable, surtout dans les pays les plus pauvres du monde», estime Francesco Frangialli, cité par l'AFP. Pour nombre de pays en développement, le tourisme est déjà la principale, sinon l'unique, source de devises.

DE L'AIDE INTERNATIONALE POUR LES PAYS PAUVRES

Le ministre du tourisme du Guatemala a indiqué que le tourisme, pour la première fois cette année, allait dépasser le café dans les recettes en devises du pays avec un chiffre d'affaires estimé à 492 millions de dollars, soit environ 643 millions de francs. Les représentants des pays pauvres ont également évoqué les difficultés qu'ils rencontraient par manque de moyens et de savoir-faire. Le ministre du tourisme du Cambodge a ainsi souligné que les petits pays étaient très tributaires des aides internationales ou d'organisations non gouvernementales pour développer leur tourisme.

Le projet de fondation internationale approuvé par l'OMT la semaine passée à Pékin répond ainsi à un véritable besoin.

ANTOINE WASSERFALLEN

### «Il faut prendre plus de risques»

Professeur d'architecture à l'Ecole hôtelière de Lausanne, Antoine Wasserfallen veut immerger un restaurant dans le lac de Neuchâtel. Une idée novatrice, parmi tant d'autres pour cet enseignant d'origine neuchâteloise, bouillonnant d'énergie.

Photo: Valérie Marchand



INTERVIEW: VALÉRIE MARCHAND

■ Quel regard portez-vous aujourd'hui sur l'hôtellerie et la restauration?

Je constate que ce secteur manque d'innovations. Pour survivre, il devrait retrouver un esprit de pionnier et prendre des risques beaucoup plus importants. Toute l'économie suisse est d'ailleurs trop frileuse. Et dans l'hôtellerie, il est dommage d'observer que de plus en plus d'établissements sont repris par des capitaux étrangers. Devant cette réalité, on devrait réagir vite!

■ Pourtant, cette année beaucoup d'efforts ont déjà été effectués pour drainer une nouvelle clientèle. Quels sont, selon vous, les outils les plus efficaces?

Il faut repenser les produits qui sont proposés à la clientèle. Prévoir des offres pour des saisons estivales pluvieuses et des saisons hivernales à très faible enneigement. Puis, offrir plus de forfaits pendant l'entre-saison. On pourrait notamment drainer plus de séminaristes lors de cette période en proposant des offres plus flexibles. En effet, si 600 personnes choisissent de s'inscrire à un séminaire à Neuchâtel, par exemple, elles ne trouveront aucun hôtel pour les loger. Le nombre de lits est d'ailleurs insuffisant dans les hôtels suisses en général.

«Prévoir des taxis pour une dizaine de personnes»

■ Si vous étiez le directeur d'un office du tourisme que feriez-vous devant cette demande assez inhabituelle?

Je contacterais plusieurs hôtels pour placer les clients dans différentes villes, notamment à Yverdon-les-Bains où le potentiel de nuitées est assez important. Puis, j'organiserais des navettes en taxi pour que les séminaristes puissent se rendre aisément à l'hôtel où sont données les conférences. Dans ce cas aussi, le produit reste à développer. En effet, il faudrait prévoir un réseau de taxis pouvant accueillir une dizaine de personnes à la fois. Ce mode de déplacement existe à Venise et il connaît beaucoup de succès.

ANTOINE WASSERFALLEN

Enseignant en architecture à l'Ecole hôtelière de Lausanne, Antoine Wasserfallen, ne manque pas d'idées et de suggestions afin de rendre davantage compétitifs les secteurs de l'hôtellerie et de la restauration.

■ Peut-on comparer Venise, bijou culturel et architectural, qui draine des millions de visiteurs chaque année, avec la Suisse?

Oui, notre pays a un potentiel énorme, de par sa beauté et de par ses curiosités. Mais, il n'est pas assez utilisé. Cet été, par exemple, les partenaires touristiques avaient toutes les clés en mains pour réussir la saison. On a lancé des campagnes publicitaires, certes, mais il serait aussi nécessaire d'améliorer la qualité des prestations et de redorer l'image du pays au niveau de l'accueil. A savoir, être plus à l'écoute du client, mieux cerner ses besoins et ses envies et lorsqu'il y a une réclamation, la traiter jusqu'au bout et rapidement... L'atmosphère des chambres d'hôtels devrait

aussi être plus agréable, avec un équipement minutieusement choisi, que le client s'y sente tellement bien qu'il n'ait pas envie d'en ressortir, et qu'il soit également charmé par l'ambiance de l'établissement. Qu'une magie s'opère... Pour que l'hôte ait envie de revenir.

«Les banques de données devraient être modernisées.»

■ Vous avez l'impression que les touristes ne sont pas assez fidélisés?

Non, une fois qu'un bon produit a été instauré, il faut aussi relancer le client. Pour cela, il faut une bonne banque de données, mise à jour régulièrement. Les banques de données existent, mais elles devraient être beaucoup plus modernes pour être plus efficaces. Au niveau informatique, l'hôtellerie et le tourisme sont en retard par rapport au secteur de l'industrie. Au niveau de la gestion également, il faudrait opter pour des changements. Que chaque mètre carré soit rentable. Par exemple, augmenter le prix des boissons du bar de l'hôtel le soir, lorsque la clientèle est plus nombreuse que la journée.

■ Vous prénez des changements assez radicaux. Mais, les restructurations ont aussi un coût. Y a-t-il selon vous un domaine où il serait urgent d'agir?

Je pense qu'au niveau de la sécurité des hôtels 4 et 5 étoiles, il faudrait prendre des mesures assez rapides. Ceci, pour être crédible vis-à-vis du client. Qu'il sente que l'hôtelier est à même de faire face aux difficultés. En effet, les hôtels, bien souvent, ne sont pas préparés à faire face à une panne d'électricité. On pourrait prévoir des réserves de gaz pour faire face à un tel imprévu. Par ailleurs, la sécurité même de l'établissement devrait aussi être prise en compte pour faire face à d'éventuels actes terroristes. On estime que la Suisse est un pays paisible. Mais si un incident arrive, je pense surtout à Genève, à Lausanne ou à Zurich, où l'effet médiatique est non négligeable, ce sera trop tard.

### Préavis positif pour un projet visionnaire

Encore au stade exploratoire, le projet d'un restaurant immergé sous le lac de Neuchâtel rencontre d'ores et déjà un vif succès. En effet, le 22 octobre Antoine Wasserfallen a présenté son projet devant les représentants du canton, de la Ville de Neuchâtel et de Tourisme Neuchâtelois. Bernard Soguel, le chef du Département de l'économie publique, et Yann Engel, le directeur de Tourisme Neuchâtelois, ont salué cette idée visionnaire qui va continuer de profiler l'image de la région à l'extérieur comme cela avait déjà été le cas lors de l'Expo.02. Le projet dévoilé, il sera examiné méticuleu-

sement jusqu'à ce qu'un aval définitif soit donné. S'il est accepté, une étude de faisabilité sera élaborée, en principe, pour février 2004.

«Cette analyse comprendra notamment le business plan et l'élaboration des menus, ainsi qu'un éventuel tarif dégressif pour les familles», souligne Antoine Wasserfallen. Par ailleurs, pour assurer une totale étanchéité du bâtiment, celui-ci sera construit selon les techniques utilisées pour la fabrication des sous-marins. Il comportera ainsi de grandes baies vitrées pour que les hôtes puissent découvrir la vie aquatique. VM

## Deux nouveaux ports «doux» en vue Un 2e Salon des congrès à Fribourg

**Canton de Fribourg.** Dans le cadre de l'aménagement des rives du lac de la Gruyère, deux nouvelles sociétés d'exploitation ont été récemment fondées pour mener à bien deux projets de ports que l'on pourrait qualifier de «doux» tant on veille à leur parfaite intégration dans un environnement naturel très sensible.

Dans le village de La Roche, une société anonyme construit actuellement une infrastructure de 120 places qui est destinée à 700 000 francs et dont

l'ouverture est prévue à la mi-mars 2004. A Pont-en-Ogoz, sur la commune d'Avry-devant-Pont – qui abrite déjà le Motel-Restoroute de la Gruyère (A12) et l'Hostellerie du Vignier – c'est une société coopérative qui envisage l'ouverture, au printemps 2005, d'un port de 90 places dont le coût devrait se situer entre 400 000 et 500 000 francs.

Ces deux équipements serviront tant aux plaisanciers qu'aux pêcheurs, autochtones ou touristes. JS



Photo: Laurent Misbauer  
De nouveaux ports enrichiront l'offre du lac de la Gruyère.

**Canton de Fribourg.** Fribourg Tourisme, l'Union fribourgeoise du tourisme, ainsi que le centre d'expositions et de congrès Forum Fribourg organiseront le mardi 4 novembre, à 17h30, leur 2e «workshop», intitulé «Fribourg, ville de congrès».

Ce mini-salon des congrès aura lieu à Forum Fribourg et réunira 23 partenaires. «Nous avions constaté, lors de la première édition qui avait été organisée par Fribourg Tourisme et par Forum Fribourg, qu'une

telle manifestation répondait à un véritable besoin. Cette année, elle sera organisée pour la première fois également avec le soutien de l'Union fribourgeoise du tourisme», a relevé Nicolas Zapf, le directeur de Fribourg Tourisme.

«Avec cette manifestation, nous entendons démontrer que la ville de Fribourg est une véritable destination de congrès et qu'elle dispose d'un certain nombre d'atouts», ajoute Nicolas Zapf. Des atouts aussi bien au niveau des excur-

sions – les régions touristiques de la région de Fribourg, mais également de la Gruyère, de Morat et d'Estavayer-le-Lac seront présentes – qu'au niveau culturel. Tous les musées de la villes disposeront ainsi de leur propre stand lors de ce salon. «Les salles des musées constituent en effet bien souvent des emplacements de choix pour l'organisation de conférences, mais aussi pour la mise sur pied de cocktails ou de programmes culturels d'accompagnement», note encore Nicolas Zapf. LM

### REMONTÉES MÉCANIQUES

## Entreprises «très satisfaites»

Les remontées mécaniques suisses sont «très satisfaites» de l'été 2003. C'est ce qui ressort d'une enquête menée auprès de leurs membres dans toutes les régions de Suisse par les Remontées mécaniques suisses (RMS).

La branche a en effet enregistré un chiffre d'affaires global, dans le domaine des transports, de 151 millions de francs, soit 19% de plus qu'un an auparavant durant la même période. Les restaurants de montagne ont également vu leurs ventes progresser. La hausse a atteint 9%, ont indiqué les RMS sans donner de chiffre absolu.

Ces résultats sont notamment à mettre sur le compte des bonnes conditions météorologiques, des températures élevées qui ont incité le public à chercher de la fraîcheur en montagne, ainsi que sur la conjonction morose et les instabilités politiques qui ont convaincu de nombreux Helvètes et des hôtes de pays voisins à passer leurs vacances en Suisse. MH

### LES GENS

L'Office du tourisme de Grimentz, dans le val d'Anniviers, en Valais, compte un nouveau directeur en la personne de **Vincent Courtine** qui



succèdera à **Andréane Theytaz** à partir du 1er novembre. Originaire de Savèze (VS) et diplômé de l'Ecole suisse de tourisme de Sierre, Vincent Courtine a successivement travaillé à l'Office du tourisme de Sierre et à Crans-Montana Tourisme. Si elle quitte l'Office du tourisme de Grimentz, Andréane Theytaz ne tournera pas pour autant le dos au monde touristique. C'est en effet dans le tourisme, mais à son compte, qu'elle entend continuer à travailler. LM

Directeur de Télé Champéry-Les Crosets, **Raymond Monay** a été nommé directeur de l'Association des Portes du Soleil qui regroupe toutes les stations du domaine franco-suisse. Sans annoncer de «révolution», il entend renforcer le rôle de son comité directeur, «considéré comme une chambre d'enregistrement». Ce travail devrait être basé sur l'enquête de satisfaction menée au printemps dernier. Raymond Monay en retient deux points essentiels: 75% des clients PDS se disent prêts à y revenir, mais les critiques les plus courantes portent sur l'ambiance et le rapport qualité-prix. JJE

### LA COUPE DE L'ACCUEIL À CHRISTIANE CRISCI

## Une histoire d'amour et de métier

La semaine passée, la «Coupe de l'accueil» a été remise à Christine, l'épouse du chef Carlo Crisci, au Cerf à Cossonay. Destins croisés.

PIERRE THOMAS

En gastronomie, on parle plus souvent des chefs que du service et des personnes qui l'accomplissent. Voilà pourquoi le Club Prosper Montagné, qui s'intitule aussi l'Académie suisse du goût, depuis un quart de siècle, attribue son trophée sur un rythme variable. Au seul «accueil», la commission de sélection a, du reste, ajouté une notion de qualité culinaire. Pas étonnant qu'on retrouve parmi les récipiendaires une adresse aussi (re)connue que le Cerf, à Cossonay (VD).

Trois toques et 18 points au guide Gault Millau, Clé d'or du même guide en 1989, deux étoiles au Michelin: la belle maison des Crisci collectionne les distinctions. Cette fois, l'honneur ne va pas au chef, mais à son épouse. Il y a peu de destins aussi étroitement liés. «Strasbourgeoise, j'étais venue gagner un peu d'argent pour financer mon école d'infirmière, aux Pacots, dans le restaurant du papa Crisci. Et j'ai rencontré son fils. Je savais que je ferais ce métier ou que je perdrais Carlo. C'était clair au départ», raconte Christine Crisci, qui peut paraître réservée. «Mais je ne suis pas timide! J'aime les gens. Quand nous sommes

Photo: Pierre Thomas



LORS DE LA REMISE DE LA COUPE DE L'ACCUEIL  
Carlo Crisci, son épouse Christine, qui vient de recevoir le diplôme de la «Coupe de l'accueil» des mains de Pierre Henchoz (à dr.), président du Club Prosper Montagné.

arrivés au Cerf, à Cossonay, en 1982, j'avais 25 ans. La salle me faisait peur. Elle m'impressionnait. J'ai dû prendre sur moi pour l'affronter. Les clients m'ont aidé. Carlo, c'est la cuisine. Et moi, tous les arrières: le vin, la comptabilité, la gestion du personnel.»

Propriétaires depuis janvier de cette année de ces murs historiques, au cœur de la petite cité vaudoise, les Crisci rêvent parfois d'autres horizons. «J'aimerais mettre le Cerf sur des roulettes et le déplacer. De ne pas surplomber le Léman me manque: ah si nous avions du dégelagement, une belle

terrasse et... des places de parc. Mais on ne visite rien: on a peur de se faire envier!», sourit Christine Crisci, mère de trois enfants, dont l'aînée, Malya, à 24 ans, est assistante de direction dans un hôtel veveysan.

A l'occasion de la remise de ce prix, le banquier privé vaudois Pierre Henchoz a annoncé qu'après six ans de présidence, il remet son mandat. Le Zurichois Emil Manser, vice-président depuis deux ans, devrait prendre le relais à la tête de cette amicale gourmande qui compte un millier de membres en Suisse.



**Remise des diplômes à l'Ecole hôtelière de Genève ES.** C'est le 23 octobre que s'est déroulée à Genève, dans l'auditorium du Bureau international du travail (BIT), la remise des diplômes de la volée d'automne de l'Ecole hôtelière de Genève, Ecole spécialisée (ES). A cette occasion, dix-neuf étudiants ont reçu le diplôme de «Cadre en gestion hôtelière et en restauration». Dix-huit autres étudiants, qui avaient choisi de prolonger leurs études d'une année, ont obtenu le diplôme de «Restaurateur(trice)-Hôtelier(ère) ES». Les diplômés leur ont été remis par Oskar R. Sykora, le directeur de l'école, en présence notamment de François Bryand, le directeur de Genève Tourisme, de Grégoire Evéquoz, le directeur de l'Office d'orientation et de formation professionnelle (OOFF) de Genève, ainsi que de Jacques Thiébaud, directeur général des Hautes écoles spécialisées (HES) de Genève. LM

### D'UNE LANGUE À L'AUTRE

**Séminaire de management de l'ASDT aux Diablerets.** Le séminaire de management, organisé la semaine passée par l'Association suisse des directeurs du tourisme (ASDT) aux Diablerets (VD), a réuni plus de quarante participants. Ceux-ci ont notamment pu écouter différents intervenants. Parmi eux, l'Autrichien Werner Taurer qui a évoqué les partenariats entre des institutions privées et publiques. Il a également présenté différents projets qui ont rencontré passablement de succès en Autriche, un pays où les possibilités de financement sont moins complexes qu'en Suisse. Relevons enfin que ce séminaire a été quelque peu assombri par la nouvelle du décès d'Armin Moser. Agé de 97 ans, l'ancien directeur de l'Office du tourisme de Saint-Gall avait été le premier président de l'ASDT. Page 10

**Le salon Igeho fête sa vingtième édition.** Le Salon international de la restauration collective, de l'hôtellerie et de la gastronomie Igeho ouvrira dans quelques jours ses portes pour la vingtième fois à Bâle. Créé en 1965, ce rendez-vous des professionnels de la branche a lieu tous les deux ans en alternance avec le salon Gastronomie de Lausanne. En dépit d'un environnement économique difficile, les organisateurs sont satisfaits du nombre d'exposants inscrits. Ils seront 800 à occuper une surface de 36 000 m<sup>2</sup>. Le salon 2003 proposera diverses nouveautés. Parmi celles-ci, on notera la possibilité aux visiteurs d'acheter leurs billets d'entrée par Internet ou d'entrer en possession des billets offerts par les exposants à leurs clients. Comme en 2001, les organisateurs mettront sur pied «The World of Inspiration», salon consacré à la décoration intérieure, appelé, ainsi que le séminaire «European Hospitality Forum» qui mettra en évidence les marques. Page 13

### IMPRESSUM

#### hit hotel+tourismus revue

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

Editeur: Société suisse des hôteliers  
Morbijoustrasse 130, case postale, 3001 Berne.  
Responsable des médias: Christian Hoeller

Rédaction: Rédactrice en chef: Marietta Dedusi (MD)  
Responsable du Cahier français et rédacteur en chef adjoint: Miroslav Halaba (MH)  
Rédacteur: Laurent Misbauer (LM)  
Correspondants: Jean-Jacques Ethnoz (JJE), Vevey; Danielle Emery Mayer (DEM), Valais; José Seydoux (JS), Fribourg; Véronique Lanerg (VL), Genève; Pierre Thomas (PT), Lausanne; Geneviève Zuber (GZ), Valais.

Edition: Cheffe d'édition: Iris Strehel  
Abonnements: Nadine Blum, Anna-Lisa Casalici, Annonces: Matthias Beyeler, Marc Moser.  
Publicité: Iris Strehel (Chef de vente et J.), Roger Stammner, Brigitte Weber.  
Administration: Patrick Stähler

Impression: Bütcher Grafing AG, Druckzentrum Berne.  
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: Morbijoustrasse 130, case postale, 3001 Berne.  
Rédaction: (Lettres de lecteurs, les gens, etc.)  
Tél. 051 370 42 16, Fax 051 370 42 24.  
E-Mail: hit@swiss-hotels.ch  
Abonnements: Tél. 051 370 42 41, Fax 051 370 42 23.  
E-Mail: abo@swiss-hotels.ch  
Annonces: Tél. 051 370 42 42, Fax 051 370 42 23.  
E-Mail: insert@swiss-hotels.ch  
Publicité: Tél. 051 370 42 43, Fax 051 370 42 23.  
E-Mail: insert@swiss-hotels.ch  
Internet: www.swiss-hotels.ch

# stellen revue marché de l'emploi



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

hotel+tourismus revue

**Sind Sie der gesuchte Gastro-Profi?**

Unsere Kundin ist eine internationale, renommierte Unternehmensgruppe mit breiter Kompetenz in der Verkehrsgastronomie. Das Unternehmen legt Wert auf Qualität, Beständigkeit und Offenheit. Zur Verstärkung verschiedener Autobahnraststätten in der ganzen CH suchen wir Sie (w/m), als

**Abteilungs- / Teamleiter**  
Food oder Restaurant

In dieser **Kader-Position** sind Sie zuständig für die:

- Operative Arbeit an der Front
- Führung der Ihnen zugeteilten Mitarbeiter/-innen
- Wirtschaftliche Verantwortung des Bereiches
- Planung und Organisation der Abteilung

Für diese Position bringen Sie mit:

- Fundierte Gastronomieausbildung u. -erfahrung
- Führungserfahrung
- Gepflegte Umgangsformen mit Menschen
- Bestreben, den Gästen das Beste zu bieten
- Ansteckendes Engagement
- Erfolgs- und Zielorientierung

**Interessiert?** Prima, dann freut sich Michael Bletsch (mbt@pbp.ch) auf Ihre Bewerbung.

**P.B. & P. Unternehmensberatung AG**  
Zürcherstrasse 94, 8102 Oberengstringen,  
T +41 01 751 88 88 Fax -41 01 751 10 20

www.pbp.ch

**Gsell & Partner**  
Kompetenz in Hotellerie und Restauration.

Im Auftrag unseres Kunden suchen wir für ein bekanntes Schweizer Hotel mit ansprechender Grösse (ca. 4,5 Mio Erlös) per sofort oder nach Übereinkunft

**einen kreativen, kommunikativen, pro-aktiven, inspirierten, spontanen und begeisterten Gastgeber (Dame oder Herr) als**

**HOTELIER/RESTAURATEUR**  
(evtl. Gastgeber-Paar)

mit feinem Sensorium für Gästebedürfnisse, Mitarbeiterbetreuung und Finanzmanagement. Wir stellen uns eine jüngere Unternehmerpersönlichkeit vor, welche seine Tatkraft schon bewiesen hat und seinen Erfolg nachweisen kann.

Bitte senden Sie vorerst Ihre kompletten Unterlagen (inkl. Foto) mit dem Vermerk «persönlich» an Herrn Urs Gsell

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

Im Anschluss an eine interne Beförderung suchen wir für unseren etablierten Hotelbetrieb in Wengen / Jungfrau-Region auf die Sommersaison 2004 ein junges, leistungsorientiertes

**Direktions-/Gastgeber-Paar**

Sie führen unser beliebtes 4-Sterne-Hotel (145 Betten) mit gästeorientiertem und unternehmerischem Flair gemäss den Sunstar Standards und sorgen täglich dafür, dass sich Ihre Gäste in jeder Beziehung wohl fühlen. Ihnen gefällt der Kontakt mit den mehrheitlich englischsprachigen Gästen sehr und die Ferienhotellerie liegt Ihnen besonders. Sie werden gebraucht, unterstützt und gefordert von einem kompetenten, motivierten und eingespielten Mitarbeiterteam sowie von einer leistungsstarken, soliden Hotelkette im Hintergrund.

Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen senden Sie bitte an Sunstar Hotels, Beat Hess, Galmisstrasse 5, 4410 Liestal. Herzlich willkommen in unserem Team!

Sunstar Hotels  
Galmisstrasse 5  
4410 Liestal  
Tel. 061 925 70 70  
E-Mail hess.b.ho@sunstar.ch  
http://www.sunstar.ch

**Sunstar Hotels**  
Arosa • Davos • Flims • Lenzerheide • Grindelwald • Wengen

**BEREST AG**  
Beratung Restaurationsbetriebe  
Treuhand

Wir sind eine Verwaltungs- und Management-Gesellschaft für gastronomische Betriebe in der Deutschschweiz und bieten Ihnen eine vielversprechende Chance für Ihre Karriere!

**Ihr Sprungbrett in eine erfolgreiche Zukunft?  
Ihr eigener Chef sein?**

Dazu gehört Disziplin, Durchhaltevermögen, Flexibilität und Spass am Umgang mit Menschen!

Für verschiedene Bar/Pub-Betriebe suchen wir

**Geschäftsführer/in  
Stv. Geschäftsführer/in**

Sie sind jung, einsatzfreudig, top motiviert und wollen einen weiteren wichtigen Schritt in Ihrer Zukunftsplanung unternehmen? Dann sollten Sie uns Ihr Dossier direkt zusenden oder anrufen. Johann Rudolf Meier steht Ihnen für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung.

**BEREST AG**  
Johann Rudolf Meier  
Gartenstrasse 120  
Postfach 3547  
4002 Basel  
Tel. +41 61 228 95 55  
Fax +41 61 228 95 59  
jr.meier@berest.com  
www.berest.com

Gartenstrasse 120, 4002 Basel  
Telefon 061 228 95 55  
Fax 061 228 95 59

**Adecco**  
HOTEL & EVENT  
www.adecco.ch

**Franchise-nehmer/in**

Die **SBB, Migros und Kiosk AG** gründeten unter dem Namen **cevanova ag** eine Gesellschaft, die in kleineren und mittelgrossen Bahnhöfen erweiterte «Convenience-Shops» unter dem Namen **avec** einrichtet und im Franchise-System abgibt. Bereits wurden 20 avec-shops erfolgreich eröffnet.

Im Auftrag unseres Mandanten suchen wir auf den Frühling/Sommer 2004 eine unternehmerisch denkende Persönlichkeit für die geplante Eröffnung in

**Bassersdorf ZH**

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

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

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

**avec**  
BAHNHOF UND VIEL MEHR

Making people successful

**MOLINO**  
PIZZERIA  
RISTORANTE

Wir suchen für weitere Expansionsobjekte unserer Spezialitätenrestaurants in der Deutsch- und Westschweiz einen

**Geschäftsführer**  
italienischer Herkunft und Sprache

Bis zur Übernahme eines Restaurants werden Sie als Geschäftsführer in stellvertretender Funktion in das Konzept und in die Aufgaben der Molino's sorgfältig eingeführt.

Sie möchten Ihre fundierte Berufserfahrung erweitern und sich für unsere Gäste und Mitarbeitenden einsetzen? Sie sind örtlich ungebunden, sind offen für Neues und besitzen einen Kant. Fähigkeitsausweis?

Wir bieten einen sicheren, modernen Arbeitsplatz mit allen Vorteilen einer grossen Unternehmung. Attraktive Arbeitsbedingungen und hervorragende Sozialleistungen sind bei uns selbstverständlich.

Frau Jacqueline Rhinow freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung: Jelmoli AG, Abteilung Gastronomie, St. Annagasse 18, 8021 Zürich.

MOLINO-Gastronomie erfolgreich bereits in: Bern, Brig, Dietikon, Fribourg, Genève, Luzern, Montreux, St. Gallen, Thônex, Uster, Wallisellen, Winterthur, Zürich (Limmatquai), Zürich (Stauffacher)

INHALT: Deutsche Schweiz 2-9 / Svizzera italiana 10 / International 10 / Stellengesuche 10

SOMMAIRE: Suisse romande 9 / Marché international 10 / Demandes d'emploi 10

ANZEIGENSCHLUSS: Montag, 12 Uhr

DÉLAI D'INSERTION: Le lundi à 12 h

Eine Stelle in Sekundenschnelle  
www.gastronet.ch  
by **JOBS AND MORE**

Die Zukunft mit Ihnen  
in Gastronomie und Hotellerie

Schweizergasse 8, 8001 Zürich  
Fon 01 225 80 90

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

**horega SELECT**

Wir managen Ihre Zukunft  
www.horega.ch

Der direkte Link  
zum Arbeitsmarkt

Beratung  
Selektion  
Vermittlung

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

**GastroJob**

**Adecco**  
HOTEL & EVENT  
www.adecco.ch

Stellenangebote  
auf Seite 3.

Offres d'emplois  
en page 3.

Making people successful

## DIE MÖGLICHE CHANCE IHRES LEBENS...

Das im Mai 2002 neu erstellte 4\*Haus, Hotel Prinzregent in Bad Griesbach im Rottal 30 km von Passau und ca. 160 km von München, seines Zeichens das grösste Golf- und Bäder-Resort Europas (9 Golfplätze) sucht ein ehrgeiziges und motiviertes

### PÄCHTER-EHEPAAR

Das neu erstellte Hotel an bester Lage (Kurplatz Bad Griesbach) mit 43 ausserordentlich grosszügigen Zimmern, einem Restaurant, einer Bistro-Bar, 2 Gartenterrassen, 3 Konferenzräumen, einer Hotelloungebar sowie mehreren Behandlungsräumen, Dampfbad usw., als auch einem direkten Verbindungsgang zur Therme-landschaft, sucht ein jüngeres Paar zwischen 30 und 40 Jahren, welches überdrüssig der Wanderjahre in der internationalen Hotellerie eine eigene Existenz aufbauen möchte.

#### Wir erwarten:

Mehrjährige Kadererfahrung in der internationalen Hotellerie mit Schwerpunkten im Sales & Marketing, Administration und Food & Beverage sowie unternehmerisches, ganzheitliches Denken. Wir streben ein langjähriges Pachtverhältnis an (mind. 10 Jahre) mit entsprechenden Verlängerungsmöglichkeiten und der Option den Betrieb käuflich zu erwerben. Die Übernahme erfolgt nach Vereinbarung, spätestens jedoch auf Frühjahr 2004.

#### Wir bieten:

Ein neu erstelltes Hotel mit viel Ambiente, überdurchschnittlich grosszügigen und modernst eingerichteten Zimmern ab 35 m<sup>2</sup> inklusive neuester Infrastruktur. Darüber hinaus bieten wir faire unternehmerische Pachtbedingungen. Sie erstellen Ihren eigenen Businessplan, welcher als Massstab für die Festlegung des Pachtzinses herangezogen wird.

Sind Sie interessiert diese für Sie einmalige Chance wahrzunehmen, dann senden Sie Ihre kompletten Unterlagen inklusive Ihrer eigenen Kurzphilosophie zur Führung dieses Betriebes an folgende Adresse:

SH Swiss Hospitality Group AG  
z. Hd. Herrn Rolf E. Brönnimann  
Managing Partner  
Rosenbergweg 10 c  
Postfach  
CH-6301 Zug  
Tel. +41/41 726 3000 oder +41/79 341 7207  
E-Mail: rebhtd@aol.com

Wir freuen uns auf Ihre ausführlichen Unterlagen und stehen Ihnen für Fragen gerne jederzeit zur Verfügung.

158692

## Säli Schössli

Zentral gelegen oberhalb von Olten, mit eindrücklichem Rundblick von den Juraketten bis in die Alpen, suchen wir für diesen aussergewöhnlichen Restaurationsbetrieb ab 1. April 2004

### Pächter oder Pächterin

Durch Ihre Kreativität und Freude am Gastgewerbe wird aus dem historischen und stilvoll renovierten Gebäude, welches voll als Restaurationsbetrieb ausgestattet ist, ein Betrieb mit vielen Möglichkeiten.

Unsere diversen Räumlichkeiten, vom Keller bis zum grosszügigen Rittersaal und wunderschöner Terrasse, bieten Platz für 20 bis 100 Personen (total 240 Plätze).

Das Säli Schössli ist ein bekanntes Ausflugsziel für Familien und ideal für Firmenanlässe und Hochzeiten.

Einem qualifizierten Bewerber bieten wir interessante Einstiegsmöglichkeiten.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an unten stehende Adresse.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

François Bolle, Hotelier, Postfach 270, 1095 Lutry

158650

FLYING FOOD BY GASTA, ein einmaliges Pilotprojekt, via Markt- auto werden in und um Zürich «streetfood» auf höchstem Niveau lustvolles und frisches Essen qualitätsbewussten Menschen angeboten.

Wir suchen einen (m/f)

### Geschäftsführer

aus der Stadt Zürich, der die einzigartige Chance packen will ein innovatives und zukunftsorientiertes Projekt selbständig zu führen, um es auf dem Platz Zürich sowie näheren Umgebung zu etablieren.

Sie suchen die neue Herausforderung, bringen bereits Erfahrung im Gastgewerbe mit und verfügen ferner über ein ausgeprägtes Charisma, Silververmögen sowie ein hohes Mass an sozialer Kompetenz.

Verstehen Sie es zudem geschickt, die nötigen strategischen, logistischen, personellen und administrativen Aufgaben zeitgemäss zu lenken, dann freuen wir uns sehr, Sie möglichst bald kennen zu lernen.

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung mit Foto.

#### FLYING FOOD BY GASTA

z. H. Frau Pascale Liechi  
Florastrasse 12, Postfach  
8034 Zürich

158686

Zu unserem Bankettzentrum in Zürich, mit einem Umsatzvolumen von 7,5 Mio., gehören ein Dreisternhotel mit 100 Betten, ein Restaurationsbetrieb mit verschiedenen Räumlichkeiten und eine grosse Gartenterrasse.

Der ideale Wirkungskreis für Sie!

Als frontorientierte/r

### Geschäftsführer/Geschäftsführerin

freuen Sie sich über anspruchsvolle Gäste und geben Ihr Letztes zur Erfüllung deren Wünsche. Ihre Freude an der Dienstleistung übermitteln Sie mühelos auch Ihren Mitarbeiter/Innen.

Kreatives Schaffen, Atmosphäre entwickeln und ständige Erneuerung gehören für Sie ebenso selbstverständlich zum Gastgeberum, wie eine junge, dynamische und motivierende Betriebsführung. - Kurz: Die Hotellerie ist Ihre Leidenschaft, Ihr Fachgebiet, Ihre grosse Liebe.

Nun, wir freuen uns, Sie kennen zu lernen und erwarten Sie mit attraktiven Anstellungsbedingungen und einem Befähigungssystem, das Ihrem Einsatz gerecht wird.

Senden Sie uns Ihre vollständigen Unterlagen an:  
Chiffre 158679 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern

158679

## GSTAAD

### ZWEISIMMEN Zweisimmen Tourismus

Zweisimmen bildet das Tor zur weltbekanntesten Ferienregion Gstaad. Die Gemeinde generiert jährlich rund 100'000 Logiernächte und verfügt über 3'000 Gästebetten. Für die Leitung der Tourismusorganisation suchen wir ab 1. März 2004 oder nach Vereinbarung eine(n)

### Geschäftsführer/in (100%)

#### Aufgaben und Verantwortung

Sie zeichnen für die operative Tätigkeit im Rahmen der vom Vorstand genehmigten Ziele, Strategien und Budgets verantwortlich. Dabei leiten Sie ein Tourismusbüro mit 4 Mitarbeiterinnen und vertreten unsere Interessen in der Geschäftsleitung der Dachorganisation Gstaad Saanenland Tourismus. Für den Betrieb und die Weiterentwicklung des touristischen Angebotes arbeiten Sie eng mit lokalen Leistungsträgern, Gemeinde und regionalen Partnern zusammen. Im Rahmen des Ortsmarketings definieren Sie Werbe- und Verkaufsfördermassnahmen und arbeiten aktiv bei der Organisation von Kultur- und Sportanlässen mit. Sie sind Ansprechpartner für die Medien und orientieren die Öffentlichkeit regelmässig über unsere Aktivitäten.

#### Anforderungsprofil

Sie sind eine dynamische Persönlichkeit mit betriebswirtschaftlicher Generalistenausbildung (FH, HFT-Absolvent), die sich weiterentwickeln will. Eigenverantwortung tragen kann und eine selbständige Tätigkeit sucht. Sie sind zielstrebig, kommunikativ und teamfähig, lieben das Organisieren und Koordinieren, besitzen Durchsetzungsvermögen und verfügen über gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch und Französisch. Unternehmerische Initiative und eine hohe Einsatzbereitschaft runden Ihr vielfältiges Profil ab. Wenn Sie darüber hinaus Erfahrung in der Tourismusbranche haben und einen Schuss Humor mit sich bringen, dann lernen wir Sie gerne näher kennen. Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Unser Geschäftsführer, Markus Pfister, orientiert Sie gerne über weitere Details unter Tel. 033 722 38 33 oder E-Mail: [markus.pfister@zweisimmen.ch](mailto:markus.pfister@zweisimmen.ch) Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an: Zweisimmen Tourismus, Herr René Jaggi, Präsident, Hübelsstrasse 10, 3770 Zweisimmen.

158682

## Arbeiten am schönen Zürichsee?

Seine Geschichte reicht zurück bis ins 14. Jahrhundert. Aber der Löwen Meilen ist nicht von gestern. Aufwendig umgebaut und attraktiv konzipiert bietet das Haus an der Schifflände Meilen am Zürichsee aussergewöhnliche Erlebnisse für Jung und Alt. Beim Fine Dining an Banketten und Festen im prächtigen Löwensaal, in der Bar „Red L“ oder im beliebten Löwengärtli am See.

Wir brauchen Verstärkung und suchen einen

### Marketing- / Bankett- manager w/m mit Schwerpunkt Bankettakquisition

Per 15. Januar oder nach Vereinbarung.

#### Ihre Chancen:

Selbstständige Führung unserer Marketingtätigkeiten

Vielseitiger Arbeitsbereich in einem jungen Team

Flexible Arbeitszeiten

Möglichkeiten zur Weiterbildung in Lohn- und Finanzbuchhaltung

Arbeiten mit der neuesten Micros-, Mirus- und Bankettprofi-Software

#### Ihre Qualifikation:

„Gastroprofi“ mit Führungserfahrung

Praxis im administrativen Bereich / Gute Word- und Excel-Kenntnisse

Freude am Aufbau und an der Weiterentwicklung eines neuen Betriebes

André Henzler freut sich auf Ihre Antwort. Rufen Sie den Löwen an:

043-844 10 50 oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an: André Henzler, Löwen Meilen

Seestrasse 595

8703 Meilen

[henzler@loewen-meilen.ch](mailto:henzler@loewen-meilen.ch) **l ö w e n m e i l e n**

158670



## heidihof Hotel Restaurant

CH-7304 Maiefeld

Im April/Mai 2004 eröffnen wir unser neues  
Hotel/Garni/Motel in Maiefeld

### Geschäftsführer/in

Auf den 1. Januar 2004 oder nach Vereinbarung suchen wir Sie als Führungsperson. Haben Sie einige Jahre Erfahrung sowie eine Fachausbildung in der Hotellerie, dann senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung. Unser neues Hotel mit 136 Betten, modernster Infrastruktur sowie Seminarräumen bietet eine grosse Herausforderung.

Weitere Informationen unter [www.swissheidihotel.ch](http://www.swissheidihotel.ch)

158607

## Alpen Region

Brienz Meiringen Hasliberg

Gesucht aus gesundheitlichen Gründen

### Nachpächter/in

auf 1. Dezember 2003 in

### heimeliges Hotel/Restaurant.

Ganzjahresbetrieb mit einheimischer Kundschaft und grossem touristischem Angebot im Berner Oberland.

Auskunft und Besichtigung unter  
079 662 66 74.

158690

Ihr Stellenmarkt  
Schweiz

Be the First  
to Know

hotel  
staff

[www.hotelstaff.com](http://www.hotelstaff.com)

Personalienstleistungen  
für Hotellerie, Gastronomie,  
Catering und Events

Lintheshergasse 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](http://www.gastro-express.ch)

[www.gastro-suisse-  
jobservice.ch](http://www.gastro-suisse-<br/>jobservice.ch)

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

GastroSuisse Job Service

Blumenfeldstrasse 20

CH-8046 Zürich

Tel. 01 377 55 35

Fax 01 371 89 09

E-Mail: [jobservice@gastro-suisse.ch](mailto:jobservice@gastro-suisse.ch)

Pausencafé  
mit Blick aufs  
Bundeshaus?

[www.bernhotels.ch](http://www.bernhotels.ch)

## hoteljob

Ihre Stellenvermittlung

hotellerie  
suisse

Hoteljob

Montbijoustrasse 130

Postfach, CH-3001 Bern

[www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch)

Personalberatung

Telefon 031 370 43 33

Telefax 031 370 43 34

e-mail: [hoteljob.be@swiss-hotels.ch](mailto:hoteljob.be@swiss-hotels.ch)

# Adecco

HOTEL & EVENT  
www.adecco.ch



## Küchenchef

Für ein gehobenes italienisches Restaurant in der Stadt Zürich suchen wir per sofort einen Profi. Sie verstehen es, auf einem qualitativ hohen Niveau mit frischen Produkten besondere Gaumenfreuden zu zaubern und auch das Team von zehn Mitarbeitenden dafür zu begeistern. Zahlen gehören zu Ihren Stärken und Sie sind dementsprechend kalkulationsstark und einkaufstark. Schicken Sie mir noch heute Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen. Ich freue mich darauf.  
Zürich, Claudine Schaub 01 297 79 79

## Privatinsel

### Jungkoch/Chef de partie m/w

Sie sind eine junge, flexible, motivierte und aufgestellte Persönlichkeit, die für etwas ganz Spezielles bereit ist. Geregelt Arbeitszeiten und Freitage sind Ihnen zu langweilig, Sie suchen das Aussergewöhnliche – in der Küche und im Leben. Auf eine kleine Privatinsel im Pazifischen Ozean suchen wir einen Kochkünstler, der auf sehr hohem Niveau kochen kann. Falls Sie diese Stelle interessiert, freue ich mich bald Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen zu erhalten.  
Zürich, Martin Meyer 01 297 79 79

## Réceptionniste

Wenn Gäste mit Charme zu umgarnen Ihnen im Blut liegt, erwartet Sie hier eine abwechslungsreiche Herausforderung. Wir suchen für ein Fünf-Sterne-Luxus-Hotel in Zürich eine freundliche, zuvorkommende Persönlichkeit mit sicherem, gepflegtem Auftreten. Sie bringen eine fundierte Ausbildung (KV, Handelsschule oder Hotelfachschule) sowie Erfahrung an der Réception mit, verfügen über gute EDV-Kenntnisse und sprechen Deutsch, Englisch und Französisch. Ich freue mich auf Ihren Anruf.  
Zürich, Carmen Thaddey 01 297 79 79

## Verantwortliche/ Buchhaltung und Personal

Haben Sie eine kaufmännische Ausbildung in der Hotellerie gemacht und bringen Sie Erfahrung in der Buchhaltung und im Personalwesen mit? Dann sind Sie die zuverlässige und selbstständige Persönlichkeit, die wir für ein internationales Vier-Sterne-Hotel in Basel suchen. Sie sind verantwortlich für einen einwandfreien Arbeitsablauf in der Buchhaltung und erledigen auch alle anfallenden Personalaufgaben vom Ein- bis zum Austritt aller Mitarbeitenden. Weitere Informationen über diese Stelle gebe ich Ihnen gern in einem persönlichen Gespräch.  
Basel, Esther Sardagna 061 264 60 40

## Sachbearbeiter/in

Für ein zukunftsorientiertes Unternehmen im Gesundheitswesen in Zürich suchen wir eine gepflegte, fröhliche und selbstständige Persönlichkeit. Der vielseitige Aufgabenbereich reicht von der Bedienung der Telefonzentrale am Empfang, dem Schreiben der Menüs, der Bewirtschaftung des Kassensystems bis zum Vermieten der Wohnungen und der Führung der Kreditoren-Buchhaltung. Sie sind zwischen 25 und 30 Jahre jung und suchen eine Stelle mit einem geregelten Tagesablauf. Ich freue mich auf Ihre Bewerbung.  
Zürich, Carmen Thaddey 01 297 79 79

## Serviceangestellte

**Vinothek/Saisonstelle**  
Für ein traditionsreiches Drei-Sterne-Hotel in der Skiregion Wildhaus/Toggenburg suchen wir per Dezember eine verierte Servicefachfrau. Hier arbeiten Sie selbstständig in der heimeligen rustikalen Vinothek des Hauses. Die tollen Ski- und Sportmöglichkeiten in nächster Nähe sind ein zusätzlicher Pluspunkt. Auch eine Unterkunft und eine Arbeitsbewilligung können kurzfristig besorgt werden. Ich freue mich auf Ihren Anruf und gebe Ihnen gern weitere Auskünfte.  
St. Gallen, Urs Kläger 071 228 33 43

## Chauffeur/Maitre d'hôtel,

**Koch und Haushalthilfe  
Privathaushalt**  
Für einen Privathaushalt am rechten Zürichseeufer suchen wir per sofort einen versierten, diskreten Maitre d'hôtel/Chauffeur/Allrounder, einen kreativen, phantasievollen Privatkoch und eine erfahrene, exakte Haushalthilfe. Sie haben gute Umgangsformen, ein gepflegtes Erscheinungsbild, sprechen fließend Deutsch und haben gute mündliche Französisch- oder Englischkenntnisse. Da Sie oft auf Reisen sein werden (Gstaad, St. Tropez, Palm Springs) ist es von grösster Wichtigkeit, dass Sie flexibel und örtlich ungebunden sind. Ich freue mich schon heute auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.  
Zürich, Sandra Furrer 01 297 79 79

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Hotel Alpina Kurhaus

3-Sterne Hotel im Herzen von Lenzerheide mit 70 Zimmer, Restaurant, Bistro, Hotelbar, Dancing, Hallenbad und Kino.

Für die kommende Wintersaison suchen wir:

- Réception:** Empfangschef/In
- Dancing:** Leiter Dancing Bardame
- Restaurant:** Chef de service Servicemitarbeiter m/w
- Etage:** Gouvernante Zimmermädchen

Fühlen Sie sich angesprochen und haben Sie Interesse an einer spannenden Wintersaison, dann freuen wir uns über Ihre schriftliche Bewerbung!

Hotel Kurhaus Alpina  
Frau Natacha Meijer  
Postfach 80  
7078 Lenzerheide  
Tel: 081/384 11 34  
Fax: 081/384 22 34  
www.alpina-lenzerheide.ch  
office@alpina-lenzerheide.ch

158641

## AG

ACTIVE GASTRO ENG

### Tapetenwechsel?

In den Bereichen  
Service  
Jungkoch / Chef de partie  
Sous-Chef / Küchenchef  
Betriebsassistent  
Administration / Réception  
haben wir interessante Stellen  
zu besetzen.

Active Gastro Eng GmbH,  
Postfach, 8048 Zürich

158653



Schätzen Sie anspruchsvolle Kundschaft und einen hohen Qualitätsstandard? Sind Sie offen für die besonderen Bedürfnisse älterer Menschen?

Zur Verstärkung unseres Küchenteams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung eine(n)

### Chef de Partie/ Tournant

(m/w, 100 %)  
sowie einen

### Commis de Cuisine

(m/w, 100 %)

Unser Haus an bester Seelage (5 Min. von S-Bahn und Fähre Horgen-Meilen) bietet über 70 BewohnerInnen ein luxuriöses Zuhause. Dazu gehört auch das öffentliche Parkrestaurant mit herrlicher Gartenterrasse.

Senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:  
Parkresidenz Meilen  
Armando Schneller, Küchenchef  
Dorfstrasse 16, 8706 Meilen  
Auskünfte: Tel. 01 925 06 56 oder  
E-mail: armando.schneller@parkresidenz.ch

158666

## Meine Zukunft auf dem Gurten!



«unden am bärg luegt men ufe zum bärg – oben am bärg luegt men abe vom bärg – so git es gäng öppis z'luege», schreibt der Berner Mundartdichter Kurt Marti. Viel zu sehen gibt es aber auch auf dem Berg – und viel zu geniessen: auf dem Gurten, dem Berner Hausberg, 280 Meter über Bern, autofrei und mit einer eigenen neuen Standseilbahn in fünf Minuten erreichbar. Die Elemente Essen und Trinken, kulturelle Anlässe unterschiedlichster Art sowie Attraktionen für Kinder sorgen immer wieder aufs Neue für bleibende Erlebnisse.

Zur Unterstützung unseres Teams auf dem Berner Traumberg suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine(n)

### Leiter(in) Restaurant Tapis Rouge / Stv. Leiter(in) Gastronomie

**Sie werden** das Selbstwahl-Restaurant Tapis Rouge nach dem vereinbarten Unternehmenskonzept erfolgsorientiert führen und als Vorzeigebetrieb positionieren und weiterentwickeln. Zudem übernehmen Sie die Hauptverantwortung bei der F&B-Gestaltung und überwachen die Warenkosten im ganzen Betrieb. Bei Abwesenheit des Leiters Gastronomie übernehmen Sie dessen Stellvertretung.

**Sie können** auf eine Lehre als Koch (w/m) bauen und haben die Hotelfachschule abgeschlossen. Für diese anspruchsvolle Tätigkeit verlangen wir mehrere Jahre Führungserfahrung bezüglich Selbstwahlgastronomie mit System.

**Sie sind** ein Verkauf- und Organisationstalent, führen ihr Team zielorientiert, haben ein überdurchschnittliches Qualitätsdenken und sind flexibel in der Arbeitszeit. Unseren Gästen vermitteln Sie aufgrund ihrer engagierten und hartnäckigen Art ein besonderes Frischeerlebnis auf dem Traumberg.

**Sie dürfen** davon ausgehen, dass Sozialleistungen, Karriere-möglichkeiten und zusätzliche Einrichtungen bei der Migros über dem Durchschnitt liegen.

**Wir freuen** uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

### Genossenschaft Migros Aare

Karin Pfister, Personelles  
Industriest. 20, 3321 Schönbühl  
Telefon 031 858 85 49  
karin.pfister@gmaare.migros.ch  
Weitere Informationen:  
www.gurtenpark.ch

158608

Making people  
successful in a ch@nging world





Wir sind ein renommiertes \*\*\*\*-Haus mit Klinikabteilung und verfügen über 129 Betten. Die Sonnmatt liegt idyllisch oberhalb der Stadt Luzern, mit einmaliger Sicht auf See und Berge.

Zur Unterstützung unserer Küchenbrigade suchen wir per 1. Januar 2004 oder nach Vereinbarung einen kreativen und motivierten

## CHEF TOURNANT

Sie haben bereits einige Erfahrung in dieser oder ähnlicher Position und wissen, wie man ein Team täglich neu motiviert. Flexibilität und Freude an konstanter Qualität sind für Sie eine Selbstverständlichkeit. Sie scheuen sich auch nicht, Entscheidungen zu treffen und Verantwortung zu übernehmen.

Es erwartet Sie eine interessante Stelle in einem eingespielten Team sowie sehr interessante Anstellungsbedingungen und Arbeitszeiten. Frau C. Zimmermann gibt Ihnen gerne nähere Auskünfte. Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen erwarten wir mit Freude.

**SONNMATT**  
Manuel de Francisco-Schmid, Direktor  
Postfach  
6000 Luzern 15  
Tel. 041 375 32 32  
E-Mail: [sonnmatt@tic.ch](mailto:sonnmatt@tic.ch)  
[www.sonnmatt.ch](http://www.sonnmatt.ch)

158640



## HOTEL TAMINA BAD RAGAZ

★ ★ ★ ★

Wir suchen per Ende Januar 2004 oder nach Vereinbarung in Jahresstelle einen

### jüngeren Küchenchef

(auch Anfangs-Küchenchef oder versierten Sous-Chef mit Ambitionen) mit solider beruflicher Basis

mit viel Flair für das Innovative, die leichte Küche, mit einem Hang zur Italianità und grosser Liebe zum Detail, der mit uns zusammen Aufbauarbeit leistet und unserem gut etablierten Betrieb seinen Stempel aufdrücken möchte. Die motivierten Team-Kollegen unserer kleinen Küchenbrigade würden ihn gerne auf seinen kulinarischen Höhenflügen begleiten.

Mehr über unser \*\*\*\* Jugendstilhotel mit 90 Betten, 2 Restaurants, Gartenterrasse und Stras-sencafé, Tagungs- und Bankettangebot im Zentrum von Bad Ragaz finden Sie auf unserer Homepage unter [www.taminahotel.ch](http://www.taminahotel.ch). Besuchen Sie uns!

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Eveline und Franz Meier  
Hotel Tamina, Am Platz 3, 7310 Bad Ragaz  
Telefon 081 302 81 51, Fax 081 302 23 08

158668



Wir suchen per 1. Dezember 2003 unsere

## Generalgouvernante

Sie sind für die Sauberkeit im ganzen Hotel verantwortlich und sorgen für die Einhaltung unserer Standards im Roomsbereich. Ein multikulturelles Team zu führen und zu motivieren macht Ihnen genauso Freude wie Ihre Funktion als Anlaufstelle für zahlreiche andere Abteilungen. Zudem betreuen Sie die Lingerie und Uniformenausgabe und betreiben aktiv Kostenmanagement. Eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem spannenden Umfeld erwartet Sie.

Sie haben eine abgeschlossene Berufslehre und bringen bereits Erfahrung in einer ähnlichen Position mit. Sie lieben den Umgang mit verschiedenen Kulturen und haben ein Auge für die kleinen Details? Dann sind Sie genau die richtige Person. Rufen Sie uns heute noch an, wir freuen uns auf Sie.

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

158655



## Tennis Club Zürich

Wir suchen für unseren Tennis Club per 1. April 2004 ein neues

### Wirte- und Platzwart-Paar

Sie sind gelernter Koch und verfügen über das Flair, unsere anspruchsvollen Mitglieder kulinarisch hochstehend und freundlich zu bewirten. Sie haben auch ein Herz für unsere Kinder und Junioren. Sie reinigen regelmässig unser Clubhaus, pflegen unsere 5 Tennisplätze und unsere Clubanlage, erledigen einfachere handwerkliche Arbeiten und helfen dort, wo es nötig ist.

Wir bieten Ihnen eine interessante Saisonstelle (April bis Ende Oktober), mit der Möglichkeit, in den Folgejahren wieder für uns tätig zu werden. Sie erhalten einen angemessenen Grundlohn, daneben bewirten Sie unser Clubrestaurant in selbständiger Tätigkeit.

Unser Club liegt in herrlicher Umgebung, direkt oberhalb des Grand Hotel Dolder in Zürich. Die Anlage ist sehr gepflegt, unser Clubleben bietet Abwechslung und unterhaltsame Feste. Wenn Sie motiviert sind und Spass an dieser Arbeit haben, senden Sie Ihre Bewerbungsdossiers an:

Yves G. Dreyfus  
c/o Hotel Baur au Lac  
Talstrasse 1  
8022 Zürich  
(Telefon : 01.220.50.71)

158648



Wir suchen für unser bekanntes Speiserestaurant im Churer-Rheintal eine verantwortungsvolle, leistungsbereite und sehr kundenorientierte Persönlichkeit als:

### Gerant - Küchenchef

Zur Erfüllung dieser Aufgabe erwarten wir:

- eine zupackende Grundhaltung, Teamgeist und Organisationsstalent
- hervorragende Kochkenntnisse und die Freude unsere Gäste zu verwöhnen
- Initiative, Kreativität, Durchsetzungsvermögen und Belastbarkeit
- Kompetenz ein Team von ca. 14 Mitarbeitern kooperativ und zielorientiert zu führen

Wir bieten Ihnen:

- eine vielfältige und abwechslungsreiche Führungsaufgabe
- einen Eigenverantwortlichen und selbständigen Aufgabenbereich
- Neuzzeitliche Arbeitsbedingungen

Entspricht dies Ihrem zukünftigen Betätigungsfeld? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Hotel Sportcenter fünf Dörfer  
Betriebsleiter Markus Gämperli  
Postfach 52  
7201 Untervaz Bahnhof  
081/ 322 69 00

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

158657

★ ★ ★ ★



RESTAURANT LA MALVOISIE



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. Mitarbeitermotivation, 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



158662



Ein erhöhter Lage und doch am Puls des Geschehens...

...liegt Ihr neuer Arbeitsplatz. Im 3-Stern Hotel „forum post magglingen“ sind die folgenden Stellen zu besetzen:

### Gouvernante 100%

(per 1. Dezember 2003 oder nach Vereinbarung)

Sie führen die Etagen- und Hausdienstmitarbeitenden (8 MA), zeigen sich verantwortlich für die Ausbildung und Betreuung der GAFA-Lehrlinge und helfen motiviert mit, unsere Ziele zu erreichen.

Um dieser anspruchsvollen Stelle gerecht zu werden, haben Sie eine HOFA-Lehre abgeschlossen und bereits einige Jahre in einer ähnlichen Position gearbeitet. Sehr gute Deutsch- und Französischkenntnisse (mündlich und schriftlich) sind zwingend nötig.

### Réceptionsmitarbeiter/in 100% (Tag- oder Nachtarbeit)

(per 5. Januar 2004)

Sie erledigen das Check-in und Check-out der Gäste, verbuchen die Tagesumsätze, erfassen die Debitoren und lösen den Nachtportier ab.

Voraussetzungen für diese interessante Stelle sind administrative Grundkenntnisse, sehr gute Deutsch-, Französisch- und Englischkenntnisse (mündlich und schriftlich) und evtl. Erfahrung mit dem Reservationssystem Hotगत.

### Service-Mitarbeiter/in 100%

(per 1. Dezember 2003 oder nach Vereinbarung)

Mit Ihrer Serviceerfahrung gelingt es Ihnen, unsere Gäste im à la carte Restaurant und im Bankettbereich optimal zu betreuen. Dabei sind sehr gute Deutsch- und Französischkenntnisse (mündlich) unerlässlich.

Können wir Ihr Interesse wecken? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung: SV-Service AG, Herr Remo Wehli, Neumünsterallee 1, Postfach, 8032 Zürich, Telefon 01-385 53 75.

Weitere Stellen unter [www.sv-group.com](http://www.sv-group.com)



158633



ACTIVE GASTRO ENG

Stellen in der Gastronomie

[www.activegastro.ch](http://www.activegastro.ch)

Active Gastro Eng GmbH,  
Postfach, 8048 Zürich

158652



HOTEL ★ ★ ★ RESTAURANT

Wir sind ein junges, aufgestelltes Team und führen in der Stadt Luzern ein traditionsreiches 3-Stern-Hotel mit gepflegter Restauration. Der jetzige Stelleninhaber möchte sich verändern. Deshalb suchen wir auf Mitte Dezember oder nach Vereinbarung seinen Nachfolger als

## Küchenchef

Wir stellen uns einen jungen Berufsmann vor, der neben einer traditionellen gutbürgerlichen Küche auch ein Flair fürs Kreative hat und neue Ideen einbringt.

Sind Sie interessiert? Senden Sie Ihre Unterlagen oder rufen Sie uns an. Christoph Schürli verlangt.

Klosterstrasse 4, 6003 Luzern, Telefon 041 248 48 48  
<http://www.rothaus.ch>

158658



# Ferienart

RESORT & SPA  
SAAS-FEE

Für die kommende Wintersaison oder in Jahresstelle (Eintritt ab sofort oder nach Vereinbarung) suchen wir begeisterte <Arten> (Mitarbeiter), die bereit sind, überdurchschnittliche Leistungen zu erbringen, um unseren <Ferienarten> (Gästen) einen einmaligen und ferienartigen Aufenthalt zu bieten.

## Sales & Quality

Assistentin

## Küche & Genuss

mit Jörg Walter "Herr der Pfannen"

Artisten mit Erfahrung:

Chef Garde-Manger  
Commis pâtissier

## Sportshop

Skiservice-Techniker  
Sportartikel-Verkäuferin

Ihren Einsatz honorieren wir mit einem zeitgemässen Gehalt und neuzeitlichen Anstellungsbedingungen.

Wir erwarten nur Menschen, die Freude am Gastgewerbe haben und bereit sind, sich für einen fünfjährigen Service in unserem sportlichen Wellnesshotel voll zu engagieren.

Ihre Bewerbung freut uns, und wir laden Sie gerne zu einem Probeauftritt ein.

### Auszüge aus unserer Betriebsphilosophie:

"In unserem Ensemble wollen wir nur engagierte Mitarbeiter, die bereit sind, mit Freude Spitzenleistungen zu erbringen. Die menschlichen und kreativen Qualitäten der Mitarbeiter haben Priorität."

"Wir wollen begeisterte Mitarbeiter, die den Stellenwert von Ferien für unsere Ferienarten kennen und dementsprechend Verantwortung für Ihr Tun im Sinne unserer Unternehmensphilosophie übernehmen."

"SMILE, you are on stage and live wellness!"

"Dienstleistung kommt von DIENEN und LEISTUNG!"

Beat Anthamatten  
Ferienart Resort & Spa  
CH - 3960 Saas Fee  
Tel +41-(0)27 958 19 00  
Fax +41-(0)27 958 19 05  
info@ferienart.ch  
www.ferienart.ch



## bärtschi

Bärtschi Optik AG,  
Zeitglockenlaube 6, 3000 Bern 7

Wir sind ein Optikfachgeschäft mit 27 Angestellten und suchen zur Ergänzung unseres Empfangsteams fröhliche/n, freundliche/n und aufgestellte/n

## Réceptionistin/Réceptionisten

Wenn folgende Ausdrücke für Sie kein Fremdwort sind, würden wir Sie gerne kennen lernen

- Ruhe ausstrahlen (auch in hektischen Zeiten)
- positiv denken
- flexibel
- Kunden spüren/zuhören können
- redigewandt (Muttersprache Deutsch, Fremdsprachenkenntnisse von Vorteil)
- Kunde als Gast empfangen
- telefonieren
- Kunde während Wartezeit betreuen
- Mithilfe bei administrativen Arbeiten und Dekoration unseres modernen Geschäftes
- PC-Kenntnisse (Word, Excel)

Wir bieten:

- Arbeitsplatz mitten im Herzen der Stadt Bern
- geregelte Arbeitszeiten (70% bis 100%)
- junges, dynamisches Team
- ... und einiges mehr, das wir jedoch gerne beim Vorstellungsgespräch persönlich mit Ihnen besprechen.

Stellenantritt: 1. Januar 2004 oder nach Vereinbarung.

Optikfachkenntnisse sind nicht erforderlich, Sie werden gründlich eingearbeitet. Interessiert? Dann freut sich Herr Daniel Strüby über Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

## HOTEL ST. GOTTHARD ZÜRICH

Das Hotel St. Gotthard ist ein renommiertes Superior First Class Hotel mit 150 Zimmern an der Zürcher Bahnhofstrasse. Unsere Restaurants umfasst die traditionsreiche „Hummer & Austern Bar“, die Brasserie „La Bouillabaisse“, die Lobby Bar und im Sommer die beliebte Terrasse „Piazzetta“.

Per November sind folgende Positionen zu besetzen:

### Administrations Assistent

Fundierte Buchhaltungskennnisse, Cost Controlling und Erfahrung in der Personaladministration

### Generalgouvernante

Verantwortlich für den perfekten Ablauf des Etagen- und Putzbereiches

### Chef de Restaurant/Maitre

Erfahrung in der Führung und Anwendung des perfekten Services

Senden Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:

Hotel St. Gotthard Zürich  
Bahnhofstrasse 87  
8023 Zürich  
Tel. 01 227 77 00  
direktion@hotelstgotthard.ch  
www.hotelstgotthard.ch



Para a nova Churrascaria brasileira Zuka am Niederdorf no corecao da Zuriqua, procura sa, churrasceiros, um cozinheiro (para especialidades brasileiras) e garçons garconettes. Tem interesse ligar para o Tel. 043 243 65 46.

## Hotel Du Lac Wädenswil

Für unser Erstklasshotel direkt am Zürichsee suchen wir per 1. Dezember oder nach Vereinbarung eine(n) charmante(n)

### Servicefachangestellte(n)

Sie verfügen über eine abgeschlossene Lehre, gute Sprachkenntnisse (D, E), zudem haben Sie Erfahrung und Freude am Umgang mit internationalen Gästen, dann rufen Sie uns an.

Hotel Du Lac  
Stefan Dochnal  
Seestrasse 100, 8820 Wädenswil  
Telefon 01 780 00 31



Das Biologische Gourmet-Restaurant  
www.roessli-mogelsberg.ch

Ein Platz wird frei in unserem

### Service-Team

Wir laden Sie ein zu einem Gespräch

Sabine Bertin / Doris Bürge  
Tel. 071 374 15 11

Unsere Sous-Chefin verlässt nach sechsjähriger Zusammenarbeit das Team, um einen neuen Weg einschlagen zu können. Deshalb sehen wir uns auf den 1. Februar 2004 nach einer neuen

### Stellvertretung des Küchenchefs m/w in die Spitalküche um.

Wir stellen uns vor, dass Sie in der Hotellerie oder im Gastgewerbe gearbeitet und sich dann zum Diätkoch und/oder zum Gastronomiekoch weitergebildet haben. Sie verfügen bereits über erste Führungserfahrungen und möchten diese nun vertiefen. Ihren Beruf üben Sie mit Begeisterung und grossem persönlichem Engagement aus und freuen sich, Ihre Ideen einbringen zu können.

Ihre Hauptaufgaben umfassen das Führen der Küchenbrigade, bestehend aus 12 Mitarbeitenden, sowie das Ausbilden des Koch- und Diätkochlehrlings. Zudem erstellen Sie monatlich die Dienstpläne für zwei Brigaden und unterstützen den Küchenchef in allen Belangen der Organisation und Planung. Daneben wirken Sie beim Verfassen des Menüplanes mit und sind bei der Zubereitung der Mahlzeiten und der Diätkostformen behilflich.

Sie haben die Möglichkeit bei uns, Ihre Karriere weiter auszubauen.

Wir freuen uns darauf, Sie kennen zu lernen.

Senden Sie Ihre aktuellen und vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Diakoniewerk Neumünster, Gastronomie, Karin Salucci,  
Trichtenhauserstrasse 24, 8125 Zollikonberg.



Diakoniewerk Neumünster

## TOURISMUS

## Pays de Neuchâtel

### Watch Valley

SUISSE - SCHWEIZ - SWITZERLAND

Souhaitez-vous mettre votre enthousiasme, votre esprit d'entreprise et votre entregent au service du Pays de Neuchâtel ? Alors vous devriez être intéressé(e) par le poste de

### Coordinateur/coordinatrice touristique (50%) Tourisme neuchâtelois - Val-de-Travers

#### Votre mission

- Appliquer la politique touristique cantonale.
- Assurer la gestion du bureau d'accueil touristique de Couvet.
- Encourager un accueil touristique de qualité au Val-de-Travers.
- Accueillir et accompagner des journalistes et des agents de voyages.
- Favoriser la collaboration avec et entre les prestataires touristiques, les autorités communales, les associations et le secteur industriel.
- Stimuler un esprit touristique régional.

#### Votre profil

- Formation universitaire ou jugée équivalente.
- Enthousiasme, facilité dans les contacts humains.
- Esprit d'entreprise développé et aptitude à travailler de manière autonome.
- Sens de la diplomatie et aisance en relations publiques.
- Bonne expression orale et facilité de rédaction.
- Excellentes connaissances de l'allemand (suisse allemand un avantage) et de l'anglais.
- Maîtrise des outils informatiques usuels.

Entrée en fonction : à définir  
Délai de postulation : 12 novembre 2003

Les offres manuscrites, accompagnées d'un curriculum vitae, d'une photographie, ainsi que des copies de diplômes et de certificats doivent être adressées à:  
Tourisme neuchâtelois, à l'attention de: M. Philippe Streiff,  
Hôtel des Postes, 2001 Neuchâtel



Pays de Neuchâtel, l'art de savourer le temps!

## 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:

**Küche:**  
Sous-chef/Saucier  
Chef de Partie  
Vielseitiges Angebot mit Einblick in die Vollwertküche

**Kinderland:**  
Leiterin  
mit Ausbildung zur Spielgruppenleiterin, Kleinkinderzieherin oder ähnlicher Ausbildung

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



## RESTAURANT T HUN

Das Wohl des Gastes ist unser Bestreben. Die Kunst des Kochens ist unsere Herausforderung. Der Wein ist unsere Faszination.

In unserem jungen Team wird ein Platz frei...Deshalb suchen wir per 1. Dez. oder nach Vereinbarung

### KOCH/ SOUS-CHEF

mit vielen Ideen, Biss und Energie, der sich kreativ ausbreiten möchte und bereit ist, Verantwortung zu übernehmen. Haben Sie 2-3 Jahre Erfahrung und möchten Sie dazu beitragen, unseren Gästen eine frische, saisonal inspirierte, und kombinierbare Küche zu bieten? Dann rufen Sie uns rasch an oder schicken Sie Ihre Unterlagen an: Ruth und Michael Schürch  
Restaurant Dampfschiff  
3000 Thun, Telefon 053 221 49 49  
E-Mail: dampfschiff.thun@bluewin.ch



Stellenangebote

SwissDeluxeHotels.com  
Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi

**EIN GUTES TEAM VERSPRECHEN ALLE,  
ABER NICHT MIT SEESICHT**



Nr. 1 | WIRD MAN NICHT ZUFÄLLIG



**DAS BESTE FERIENHOTEL  
DER SCHWEIZ 2002/03 & 2004**

(Bewertung des Wirtschafts-Magazin BILANZ)

EDEN | ROC

Mit unserem Team begeistern wir unsere internationalen Gäste mit spritzig verpacktem Glamour und modernem Schick. **Möchten Sie wissen wie?**  
Ab 01. Januar / 01. Februar 2004 sind folgende Jahresstellen zu besetzen:

**CHEF SAUCIER**

(Für unser RESTAURANT EDEN ROC mit 14 Punkten GAULTMILLAU)

**RESERVATIONSLEITERIN**

(Mit einem Flair für Korrespondenz und Erfahrung mit Reservierungssystemen)

In einem persönlichem Gespräch erfahren Sie mehr über diese interessanten und abwechslungsreichen Stellen. Gerne sehen wir Ihren vollständigen Bewerbungsunterlagen entgegen.



**HOTEL EDEN ROC**  
Claudia Bischofberger – Leiterin Human Resources  
Via Albarelle 16, CH – 6612 Ascona  
Tel. +41 091 785 7171 • Fax +41 091 785 71 43  
www.edenroc.ch • team@edenroc.ch

158676

A member of  
**The Leading Small Hotels  
of the World**



*Willkommen*

Sie suchen eine neue Herausforderung?  
Wir suchen Sie!

Als

**Mitarbeiter/in Kongress**

(ab 1. Januar 2004 oder nach Vereinbarung)

Für diese vielseitige Stelle bringen Sie eine kaufmännische Ausbildung oder eine abgeschlossene Hotelfachschule, gute Sprach- (D, E, F) sowie EDV-Anwenderkenntnisse (Word, Fidelio) mit.

Sie arbeiten gerne selbständig und flexibel und haben Freude am Umgang mit internationalen, anspruchsvollen Gästen.

Gerne erzählen wir Ihnen mehr!

Anja Landert, Leiterin Human Resources,  
freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

158680



*Victoria Jungfrau*



VICTORIA-JUNGFRAU GRAND HOTEL & SPA  
3800 INTERLAKEN • TEL. 033 828 26 77 • FAX 033 828 28 80  
interlaken@victoria-jungfrau.ch • http://www.victoria-jungfrau.ch  
ECHTE GASTFREUNDSCHAFT AUCH IM PALACE LUZERN



**EDEN AU LAC  
ZÜRICH**

Unser einzigartiges \*\*\*\*\*Hotel liegt unmittelbar neben dem Stadtzentrum am Zürichsee. Seit Jahrzehnten verwöhnen wir unsere anspruchsvollen Gäste aus aller Welt. Der persönliche Kontakt sowie die Pflege des speziellen Charmes unseres traditionsreichen Hauses stehen dabei an erster Stelle.

Ab sofort oder nach Vereinbarung sind folgende Stellen in unserem Mitarbeiter-Team neu zu besetzen:

**HOFA-TOURNANTE**

Sie haben eine abgeschlossene Lehre als Hotelfachassistentin und tragen mit Ihrem abwechslungsreichen Einsatz auf der Etage, im Economat/Office und in der Kaffeeküche direkt zum Wohle unserer Gäste bei. Sie sind verantwortungsbewusst, organisieren gerne und besitzen eine kräftige Portion Durchsetzungsvermögen.

**PORTIER/CHASSEUR**

Sie haben Freude an abwechslungsreichen Aufgaben und helfen gerne aus, wo Not am Mann ist. Sie sind flexibel, lieben den Kontakt zu Menschen und haben ein freundliches und sympathisches Auftreten. Sie sprechen Deutsch und Englisch und besitzen den Führerausweis.

Wir bieten Ihnen eine Tätigkeit in einem renommierten Stadthotel, welche Freude an der Hotellerie und am Umgang mit fremden Kulturen voraussetzt. Auf Anfrage stellen wir Ihnen eine günstige Unterkunft in der Nähe Ihres neuen Arbeitsortes zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Hotel Eden au Lac  
Thomas Jann  
Utoquai 45, 8023 Zürich  
Telefon: 01 266 25 25  
E-Mail: thomas.jann@edenaulac.ch  
www.edenaulac.ch

1586710



INCORPORATING  
SELECT HOTELS & RESORTS INTERNATIONAL



Swiss Deluxe Hotels

Click to 35 five-star hotels and resorts in Switzerland

# EXPRESS-Stellenvermittlung

Für ArbeitgeberInnen und ArbeitnehmerInnen aus Hotellerie und Gastgewerbe

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

## Service de placement express

Pour employeurs et employé/e/s de l'hôtellerie et de la restauration

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
7771	Commis de cuisine	18	CH	Nov.	D/E	Baden+Umgeb.	
7772	Küchenchef	52	CH	Nov.	D/I	Hotel/Spital, TI	
7773	Küchenchef	33	CH	Jan.	D/F	BL/BS	
7774	Chef pâtissier	46	CH	sofort	D/E/F	ZH/LU, gehob.Gastronomie	
7776	Chef de partie/w	32	DE	B-EG n. Ver.	D	BL/SO	
7778	Chef de partie	22	CH	sofort	D	BE-Oberland/Inner-CH	
7779	Kü'chef/Sous-chef	37	FR	B-EG	sofort	D/E/F/I	BE/NIE/ZH
7782	Koch	23	CH	sofort	D	Skigebiet	
7784	Kü'chef/Sous-chef	36	CH	Nov.	D/E/F	Heim/Rest./ZH/Ost-CH	
7785	Sous-chef	40	FR	B-EG	sofort	D/F	BS/BL
7786	Küchenchef	39	AT	L-EG	sofort	D/E	zus.m.7787
7789	Koch	55	CH	sofort	D/E/I		
7791	Entremetier/Tourmant	42	DE	L-EG	sofort	D/E/F/I	
7792	Koch/Stv. Kü'chef	38	CH	sofort	D/E	Inner-CH/AG/BE/Tagesbet.	
7795	Alleinkoch/Kü'chef	60	CH	sofort	D/E/F/I		
7796	Küchenchef	43	CH	sofort	D/E/I	Biel+Umgeb, Kantine	
7801	Hilfskoch	19	DE	L-EG	sofort	D/E	VS/BE/zus.m.7802
7802	Chef de partie	20	DE	L-EG	sofort	D/E	VS/BE/zus.m.7801
7804	Commis de cuisine	19	CH	sofort	D/I	ZH/AG	
7805	Kü'chef/Sous-chef	52	CH	sofort	D/E/I	Thun/Interlaken/Spiez	
7808	Küchenchef	30	DE	B-EG	sofort	D/E	ZH
7809	Chef pâtissier/w	47	CH	sofort	D/E/I	ZH/AG/TG/SH	
7815	Kü'chef/Sous-chef	58	DE	L-EG	Nov.	D/E/F/I	GR
7816	Chef de partie	22	CH	Nov.	D/E/F	Bern+Umgeb.	
7817	Koch/Sous-chef	39	CH	Nov.	D	ZH/BE	
7818	Küchenchef	54	FR	C	sofort	D/E/F/I	
7824	Koch	27	CH	Dez.	D	BE-Oberland	
7828	Koch	37	CH	Nov.	D/E/F		

1	2	3	4	5	6	7	8
7777	Kellner	23	CH	Nov.	D/E/F	Dietikon/Urdford	
7780	Kellner	43	CH	sofort	D/E	Zürich	
7787	Chef de rang	37	PT	C	sofort	D/E/F/I	zus.m.7786
7788	Chef de service	47	CH	sofort	D/E/F/I	Bern	
7790	Chef de service	48	IT	C	sofort	D/F/I	Zürich
7794	Service/w	42	CH	sofort	D/E/F	SO/AG/LU/Tagdienst	
7797	Sefa	20	CH	sofort	D/F	Äggli, Aarau/Olten	
7803	Sefa	20	DE	L-EG	Dez.	D/E/F	GR
7806	Bardame	33	FR	B-EG	Nov.	E/F	West-CH/VS/BE
7807	Barman	19	CH	sofort	D/E/F	Berggebiet	
7810	Chef de Bar	55	IT	C	Dez.	D/E/F/I	GR/LU
7821	Sefa	24	CH	Dez.	D/E	BE-Oberland	
7822	Service/w	29	CH	Dez.	D	SH/Winterthur	
7825	Kellner	29	CH	Dez.	D/E	Zentral-CH	
7830	Kellner	42	IT	C	Nov.	D/E/F/I	Bern

**Administration/administration**

1	2	3	4	5	6	7	8
7781	Réceptionist	51	CH	Dez.	D/E/F/I		
7793	Betriebsassistent	26	CH	sofort	D/E/F/I	3-5* Hotel/Bern	
7798	Betriebsassistentin	41	CH	n.V.	D/E/F/I	St.Moritz+Umgeb.	
7799	Réceptionist	34	CH	sofort	D/E/F/I	ZH/Winterthur	
7800	Betriebsassistent	26	CH	sofort	D/E/F	Zürich	
7811	Réception	52	CH	sofort	D/E/F/I	BE/VS	
7814	Réceptionistin	23	DE	L-EG	Nov.	D/E/I	GR/LU
7827	Concierge	59	IT	C	Nov.	D/E/F/I	ZH
7831	Réceptionsprakt./w	19	CH	sofort	D/E/F/I		

**Hauswirtschaft/ménage**

1	2	3	4	5	6	7	8
7770	Allrounder	31	PT	L-EG	sofort	D/E/F/I	

**Service/service**

1	2	3	4	5	6	7	8
7775	Barman	27	GB	L-EG	Dez.	D/E	BE-Oberl./GR



1 REFERENZNUMMER - NUMÉRO DES CANDIDATS  
 2 Beruf (gewünschte Position) - Profession (position souhaitée)  
 3 Alter - Age  
 4 Nationalität - Nationalité  
 5 Arbeitsbewilligung - Permis de travail pour les étrangers  
 6 Eintrittsdatum - Date d'entrée  
 7 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques  
 8 Art des Betriebes / Arbeitsort (Wunsch) - Type d'établissement / région préférée (souhait)

**SUCHEN SIE EINE STELLE UND SIND VOM FACH?**

Dann füllen Sie am besten gleich den unten stehenden 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**



Das \*\*\*\*Hotel Best Western Aarauerhof in Aarau verfügt über 81 Zimmer, 2 Restaurants und verschiedene Seminar- und Konferenzräumlichkeiten. Folgende Stellen sind nach Vereinbarung neu zu besetzen:

### Chef de Réception m/w Seminarverantwortliche/r

In fachlicher Hinsicht erwarten wir eine fundierte Ausbildung, entsprechende Berufserfahrung, D/F/E und vertiefte Fidello-Kenntnisse. Zudem sind Ihnen Freundlichkeit, Qualitätsbewusstsein, Organisationsflair, Flexibilität und Teamorientierung besonders wichtig.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto zu Händen von Frau Brigitte Bischofberger.



**Aarauerhof**  
KONFERENZHOTEL  
Best Western Hotel Aarauerhof  
Bahnhofstrasse 68, CH-5001 Aarau  
Tel. 062 837 83 00, Fax 062 837 84 00  
E-mail: aarauerhof@bestwestern.ch  
www.aarauerhof.ch

158638

BIST DU  
JUNG? TRENDY? AUFGESTELLT?  
EHRlich? BELASTBAR?  
DANN BIST DU VIELLEICHT SCHON  
BALD UNSERE NEUE

### BARMAID

DIE PER 1. DEZEMBER UNSERE  
KLEINE BAR IN DAVOS FÜHRT.  
MÖBL. ZIMMER VORHANDEN.  
SENDE DEINE BEWERBUNGS-  
UNTERLAGEN AN:  
OKTO LIFESTYLE BAR  
BAHNHOFSTR. 148  
8620 WETZIKON  
01 930 03 35  
WWW.OKTO.CH

158639

### Wengen/Berner Oberland

Wir suchen für die kommende Winter-  
saison motivierte, junge, D/E spre-  
chende

### • Bardame

in unser Trendlokal.

**The Hot Chills**  
CH-3823 Wengen  
Tel. 079 444 91 73

158672

### Wiesen

(Nähe Davos)

Für das Hotel Bellevue suchen wir ab  
20. Dezember 2003

### Servicefachfrau

Berufskennntnisse sind erforderlich.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf:

Hotel Bellevue  
Hauptstrasse 74, 7497 Wiesen  
Telefon 081 404 11 50

158630

Hotel-Restaurant-Betrieb im Herzen  
von Unterseen, sucht per  
15. Dezember 2003

### 1 Alleinkoch

mit einigen Jahren Erfahrung  
Idealalter 24 bis 40 Jahre  
Gute Kenntnisse von Internationaler  
sowie Schweizer Küche  
Kost und Logis im Hause möglich.

Sind Sie interessiert?  
Dann senden Sie Ihre Unterlagen mit  
Foto an:

**Hotel-Restaurant Rössli**  
Herr Schuwer Jérôme  
Hauptstrasse 10, 3800 Unterseen  
Tel. 033 822 78 16, Fax 033 822 96 16  
E-Mail: roessli.hotels@bluewin.ch  
Natal 079 652 66 56,  
Herr Schuwer Jérôme

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.  
158668



Stellen Sie sich eine wirtschaftlich florierende Region vor. Eine  
lebenswerte Stadt, nette Menschen und eine anstehende frohe  
Lebenskultur. Mittdrin entsteht ein einzigartiges Gastro-  
erlebnis. Haben Sie Lust auf eine einmalige Gelegenheit in  
Winterthur? Das «National - Bistro, Brasserie & Bodega» Ab  
November 2003 suchen wir...

**CHEF DE SERVICE**  
**SERVICEFACHANGESTELLTE**  
**SEKRETÄRIN 50 %**



National - Bistro, Brasserie & Bodega  
Stadthausstrasse 24, 8400 Winterthur  
Telefon 052 212 24 24 - Telefax 052 209 09 24  
Internet www.national.winterthur.ch  
Email info@national.winterthur.ch

158622



### HERZLICH WILLKOMMEN!



Die Santis Gastronomie AG führt verschiedene Betriebe  
in der Ostschweiz. Für unser Restaurant "The Traders"  
im World Trade Center Zürich-Oerlikon suchen wir per  
Januar 2004 oder nach Übereinkunft einen

### Chef de Partie 100% (Ablösung Küchenchef)

Das Restaurant hat eine Angebotspalette für  
Geschäftsleute und Geniesser und verfügt über ein  
Tagesrestaurant, einen Club und einen Take away-  
Corner. Der Bankett- und Eventbereich ist eingerichtet  
für bis zu 800 Personen.

Wir wenden uns an eine teamfähige Persönlichkeit mit  
abgeschlossener Kochlehre und einigen Jahren  
Berufserfahrung im à la Carte- und Stehlunchbereich.

Wenn Sie speditiv, belastbar, flexibel, kreativ und  
gästerorientiert sind und Freude an der Mithilfe bei der  
Ausbildung unserer Lehrlinge haben, senden Sie Ihre  
vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto  
(Ausländer nur mit sehr guten Deutschkenntnissen und  
C-Bewilligung) an:

Restaurant "The Traders", Horst Lotz,  
Leutschenbachstr. 95, 8050 Zürich-Oerlikon,  
Telefon 01 303 04 00, traders@saentisgastro.ch

158606



### Willkommen im Mittelpunkt des Geschehens

Das Hotel Astoria ist ein komplett neu renoviertes und voll klimatisier-  
tes Viersternhotel mit 180 Zimmern im Zentrum der Stadt Luzern.  
Unsere Restaurants Thai Garden (15 Punkte Gault-Millau), Latino (15  
Punkte Gault-Millau) und La Cucina (12 Punkte Gault-Millau) sind  
einzigartig. In der Penthouse-Bar und dem Pravda-Dance-Club wird  
getanzt, geflirtet und bewundert.

Wir suchen für das Restaurant Latino ein baldmöglichem Eintritt eine  
dynamische und kreative Persönlichkeit als

### Chef Pâtissier

Sie sind ein engagierter und zielstrebigem Berufsmann, wollen Ihre  
Fachkenntnisse einbringen und erweitern. Auch wenn es manchmal  
stressig wird - Sie bleiben cool und führen Ihren Posten ruhig und  
effizient. Mit Ihren 25-35 Jahren haben Sie bereits interessante  
Berufserfahrungen gemacht als Pâtissier. Dann sind Sie vielleicht idealer  
Partner für uns und der ideale Chef für diesen Posten.

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

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

158675



Für unser Café-Restaurant am Paradeplatz suchen wir per  
1. Januar 2004 oder nach Vereinbarung eine

### Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin / Officeleiterin

In dieser anspruchsvollen Führungsaufgabe leiten Sie unser  
Office und stellen eine reibungslose Zusammenarbeit zwischen  
Küche, Office und Service sicher (7 Tage-Betrieb). Sie erstellen  
Arbeitspläne, sind verantwortlich für die Personaleinsatzpläne in  
unserem Personalrestaurant, helfen bei Anlässen im Hause und  
sind Ansprechperson für unseren Hausdienst. Sie übernehmen  
regelmässig einen Dienst (inkl. Sonntagsdienst).

Wir erwarten Durchsetzungsvermögen, Qualitäts- und Kosten-  
bewusstsein. Weiter gehören Organisationstalent, Kreativität und  
Engagement zu Ihren Stärken. Sie sind fähig, ein Team zu moti-  
vieren und täglich eine hohe Servicebereitschaft sicherzustellen.  
Vorzugsweise haben Sie bereits Erfahrung in einer ähnlichen  
Position.

Wir bieten Ihnen eine anspruchsvolle Führungsaufgabe in einem  
gepflegten Umfeld, interessante Arbeitszeiten (abends und  
Feiertage frei) sowie attraktive Anstellungsbedingungen.

Interessiert? Dann freut sich B. Widmer auf Ihre schriftliche Be-  
werbung mit Foto.

### CONFISERIE SPRÜNGLI ZÜRICH

Bahnhofstrasse 21 / 8022 Zürich / Tel. 01 224 46 46  
www.confiserie-spruengli.ch  
E-Mail: barbara.widmer@spruengli.ch

158647

Für unser \*\*\*Hotel im Stadtzentrum von Zürich suchen  
wir nach Vereinbarung eine freundliche, aufgestellte

### Hotelsekretärin

mit ein paar Jahren Erfahrung. Arbeiten Sie gerne selbst-  
ständig und sind sprachgewandt, dann freuen wir uns  
auf Ihre schriftliche Bewerbung unter Chiffre 158662 an  
hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

158662

Das Swissôtel Zürich verfügt über 347 Zimmer,  
Kongress- und Banketräume für Anlässe bis zu  
800 Personen, Restaurant mit 130 Sitzplätzen und  
eine Bar.

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir  
per Januar 2004 eine/n

### Assistant Financial Controller

Unsere Anforderungen an den/die Bewerberin:

- Kaufmännische Grundausbildung oder Hotel-  
fachschule
- 3-4 Jahre Erfahrung in der Buchhaltung (in einem  
Hotelbetrieb von Vorteil)
- gute Englischkenntnisse
- gute Excel-Kenntnisse
- 25 - 35 Jahre jung
- Ev. bereits Führungserfahrung
- Belastbar und verantwortungsbewusst
- Teamfähig und flexibel

Ihre Hauptaufgaben:

- Verantwortlich für das ganze Hauptbuch (inkl.  
Debitoren und Kreditoren)
- Tagesgeschäft
- Aktive Mitarbeit beim Monats-, Quartals-, und  
Jahresabschluss
- Monatliches Reporting an unser Headoffice

Es erwartet Sie ein interessantes Aufgabengebiet  
sowie gute Aufstiegs- und Transfermöglichkeiten in  
einem international expandierenden Unternehmen.

Wenn Sie an dieser vielseitigen Stelle interessiert  
sind, freut sich Frau Laura Di Franco auf Ihre Be-  
werbungsunterlagen und beantwortet Ihre ersten  
Fragen gerne auch telefonisch.

### swissôtel ZÜRICH

A Raffles INTERNATIONAL HOTEL

Swissôtel Zürich, Am Marktplatz Oerlikon, Schulstrasse

44, 8050 Zürich

Telefon 01 317 31 53 Fax 01 311 43 81

www.swissotel.com

158645



Für unser renommiertes Superior First  
Class Hotel an der Zürcher Bahn-  
hofstrasse suchen wir per sofort einen

### Night Auditor

Dieser kontrolliert in der Nacht  
(23:00 bis 06:00 Uhr) die  
Abrechnungen, verbucht Umsätze und  
erstellt Statistiken. Ihm obliegt während  
dieser Zeit die Verantwortung für unsere  
Gäste und unser Haus.

Wir suchen eine vertrauenswürdige  
Person, die buchhalterische Aufgaben  
korrekt und sicher erledigen kann und  
an selbständiges Arbeiten gewöhnt ist.

Ihre vollständigen Bewerbungs-  
unterlagen senden Sie bitte an:

**Hotel St. Gotthard Zürich**  
G. Oberson, HR Manager  
Bahnhofstrasse 87  
8023 Zürich  
Tel. 01/227 77 52  
personal@hotelstgotthard.ch



158681



Wintersaison 2003/04 in ZERMATT

Für unseren lebhaften Kleinbetrieb  
im Zentrum von Zermatt suchen wir  
eine motivierte Mitarbeiterin  
(Deutsch, Englisch):

### Zimmermädchen (Hofa) mit Frühstücksservice

Wir bieten Ihnen eine abwechslungs-  
reiche Arbeit in unserem kleinen,  
jungem, dynamischen Team.  
Wir freuen uns auf Ihre schriftliche  
Bewerbung:

Daniel Biner, Hotel & Appartements  
Alpenstern, Postfach 425  
3920 Zermatt  
Tel. 027 966 31 00  
Fax 027 966 31 01  
alpenstern@zermatt.ch

157588/8806

**htr**  
**Vom Koch  
bis zur Gouver-  
nante.**

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

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 Pâtisseriesprodukten 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 Küchen-Teams 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

**Adelboden**

arena hotel steinmattl \*\*\*\*  
CH-3715 Adelboden



Tel. +41 33 673 39 39  
Fax +41 33 673 38 39  
E-Mail: info@arena-steinmattl.ch  
www.arena-steinmattl.ch

Wir sind ein modernes 4\*-Ferienhotel mit lockerer Atmosphäre, 56 komfortablen Zimmern im Herzen von Adelboden.

Eintritt zur Wintersaison (Dezember):

**Saal-Oberkellner/in  
Barmaid für Hotelbar**

Wir würden uns über Ihre Unterlagen freuen.

Arena Hotel Steinmattl  
Rudolf + Anita Hauri  
3715 Adelboden  
Tel. 033 673 39 39, Fax 033 673 38 39  
www.arena-steinmattl.ch

157722/302040

HOTEL-RESTAURANT  
**BELAIR**



Alte Winterthurerstrasse 16  
8304 Wallisellen-Zürich  
Telefon +41 1 839 55 55  
Fax +41 1 839 55 65  
E-Mail: info@belair-hotel.ch  
www.belair-hotel.ch

Wir sind ein modernes \*\*\*Stern-plus-Businesshotel mit 47 Zimmern, Restauration, Bankett- und Seminarräumlichkeiten.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per Dezember 2003 oder nach Übereinkunft noch folgende Mitarbeiter:

**Réceptionistin**

Sie verfügen über Berufserfahrung im Hotelfach, evtl. Réception oder Hotelfachschule, sprechen D/E/F und besitzen gute PC-Kenntnisse.

**Service (w/m)**

Aufgestellte Servicefachfrau/-mann (D/E/F) mit Berufserfahrung.

Wir bieten Ihnen eine vielseitige, ausbaufähige und verantwortungsvolle Tätigkeit mit allen Kompetenzen in einem kleinen Team.

Senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto oder rufen Sie uns an.

P. K. Jörg, Inhaber, Tel. +41 1 839 55 55

158601

HOTEL ALBERGO  
**Brocco e Posta**



6565 SAN BERNARDINO

sucht für Wintersaison 2003/04 noch folgende Mitarbeiter:

ETAGE **Zimmermädchen  
Portier – Hausbursche  
(auch Ehepaar)**

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an die Direktion.  
Telefon 091 832 11 05 / Fax 091 832 13 42  
E-Mail: brocco-e-posta@bluewin.ch

158642

**HOTEL ENGEL WÄDENSWIL**



Das Hotel Engel in Wädenswil ist frisch beflügelt!

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir in Jahresstellung

**1 jungen motivierten Koch**

Wir bieten eine frische, zeitgemässe Küche, in welcher die Kreativität und die Liebe zum Produkt einen wichtigen Platz einnehmen. Der Spass an der Arbeit und die Zufriedenheit der Gäste stehen bei uns stets im Mittelpunkt.

**1 Barmaid**

Unsere Bar wird von jungem und jung gebliebenem, aber nicht jugendlichem Publikum besucht. Sie haben Erfahrung hinter der Bartheke und Freude, die Gäste zu bewirten. Sie sind innovativ und motiviert, beim Aufbau eines jungen Betriebs dabei zu sein.

Beide Stellen sind ab 1. November 2003 frei. Senden Sie uns Ihre Unterlagen (Hotel Engel, Engelstr. 2, 8820 Wädenswil) oder rufen Sie uns an (01 780 00 11). Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

158660

CASINO ZÜRICHHORN



Restaurant | Bankette | Café | Bar | Lounge

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

**DEMI-CHEF PÂTISSIER**

Sie bringen eine abgeschlossene Ausbildung als Pâtissier / Konditor und einen mehrjährigen Erfahrungsschatz mit. Sie haben Freude an einer beruflichen Herausforderung, zeigen Durchhaltewille und freuen sich zusammen im Team die hochgesteckten Ziele zu erreichen.

**COMMIS DE CUISINE**

Sie bringen vorzugsweise zwei bis drei Jahre Erfahrung mit, haben Freude am Beruf, zeigen Durchhaltewille und behalten auch in hektischen Zeiten die Übersicht. Unsere unkomplizierte, auf hohem Niveau umgesetzte, euro-asatische Küche, wird Sie auch in Ihrem beruflichen Umfeld weiterbringen.

Wir bieten Ihnen im Gegenzug:

- ein interessantes und abwechslungsreiches Arbeitsumfeld
- eine vielseitige und verantwortungsvolle Tätigkeit in einem motivierten Team
- moderne Anstellungsbedingungen

...und einer der schönsten Arbeitsplätze in Zürich – direkt am See!

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.  
LAKE SIDE Casino Zürichhorn, Frau Mirjam Stamm, Human Resources  
Bellerivestrasse 170, 8008 Zürich  
www.lake-side.ch / hr@lake-side.ch

158691

HOTEL RESTAURANT  
**ARVENBÜEL**



Amden

Silence-Hotel Arvenbüel auf der Sonnenterrasse Amden über dem Walensee.

Für die kommende Wintersaison vom 20. Dezember bis 31. März suchen wir

**Servicefachangestellte, m/w  
Koch, m/w  
Zimmermädchen**

(Ausländer nur mit sehr guten Deutschkenntnissen.)

Sind Sie flexibel, belastbar, an selbständiges Arbeiten gewohnt und haben Freude am Beruf, dann freuen wir uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Fam. Rüedi, Silence-Hotel Arvenbüel  
8873 Amden  
Tel. 055 611 60 10, Fax 055 611 21 01  
Montag Ruhetag

158559

HOTEL JUNGFRÄUBLICK  
**WENGEN** Ganz nah am Himmel



Wir suchen in Jahresstelle, mit baldigem Eintritt,  
**Réceptionist/in**  
welche/r unsere Hotelréception mit Flair und Kompetenz führt. Voraussetzung dazu ist, dass Sie über Hotelerfahrung verfügen und nebst Deutsch auch Englisch und Französisch beherrschen. Erfahren Sie mehr über unser Hotel mit dem vielfältigen Angebot auf der Homepage [www.jungfraublick.com](http://www.jungfraublick.com)

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Unterlagen mit Angabe der Gehaltsvorstellung.

Rolf Frick, Hotel Jungfraublick, 3823 Wengen  
Telefon 033 856 27 27, Fax 033 856 27 26  
info@jungfraublick.com

158024

Empathy & Excellence  
**HOTEL SCHWEIZERHOF LUZERN**



Das Hotel Schweizerhof Luzern ist seit fünf Generationen ein Familienbetrieb. Wir verfügen über 107 von Grund auf renovierte Zimmer und Veranstaltungsräume für bis zu 500 Personen. Im Haus befindet sich unser Stadtristorant „Pavillon“ und unser Fisch- und Meeresfrüchte Restaurant „Galerie“. Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir:

Per sofort oder nach Vereinbarung

**Einen Night Auditor**  
Sind Sie auf der Suche nach einer spannenden Herausforderung, welche zu einer langfristigen Zusammenarbeit führt? Sie scheuen sich nicht, die volle Verantwortung für unser Hotel im Nachtdienst zu übernehmen? Sie verfügen bereits über einige Jahre Erfahrung im Front Office-Bereich, sind sprachgewandt, aufmerksam und blühen in einem gut geschulten Team auf?

Dann senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugniskopien, Foto und Lebenslauf an unsere Letzterin Personal- und Rechnungswesen, Frau Cécile Jneichen.  
Wir bieten Ihnen eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit an einem modern ausgestatteten Arbeitsplatz, im Herzen von Luzern.

Hotel Schweizerhof Luzern, Schweizerhofquai, CH-6002 Luzern  
Telefon +41 (0)41 410 0 410, Fax +41 (0)41 410 2 971  
E-Mail: info@schweizerhof-luzern.ch, Internet: www.schweizerhof-luzern.ch

158683

Hôtel 4\*\*\*\* dans les Alpes en Suisse romande recherche:

**\* MAÎTRE D'HÔTEL**  
français, allemand, anglais exigés.  
Ecrire sous chiffre 158656 à hotel + tourismus revue, case postale, 3001 Bern.

158656

**HÔTEL \*\*\*  
AMBASSADOR**  
RESTAURANT-BAR

RUE ST-JEAN 26 CH-1260 NYON  
TEL. 022/994 48 48 FAX 022/994 48 60  
E-mail: hotelambassador@bluewin.ch  
<http://www.hotel-ambassador-nyon.ch>

CHERCHONS:  
**RÉCEPTIONNISTE**  
Langue maternelle française et formation hôtelière indispensable, anglais parlé et écrit, bonnes connaissances de l'allemand.  
Si vous êtes suisse ou au bénéfice d'un permis valable, envoyez-nous vos offres complètes avec CV et copies de certificats.  
Date d'entrée à convenir.

158602

Hôtels 4\*\*\*\* dans les Alpes en Suisse romande (VS/VD) recherchent:

**\* SALES MANAGER**  
français, allemand, anglais exigés  
âge idéal entre 28 et 40 ans.  
Expérience similaire requise.  
Ecrire sous chiffre 158603 à hotel + tourismus revue, case postale, 3001 Bern.

158603

Le Perolles  
P.-A. AYER  
RESTAURANT



Afin de compléter notre équipe de cuisine pour notre restaurant gastronomique 16 pt. Gault & Millau, nous cherchons pour le 1<sup>er</sup> décembre 2003

**jeune chef de partie pâtissier**  
motivé et créatif,  
ainsi que pour le 1<sup>er</sup> janvier 2004 ou à convenir

**jeune chef de partie / sous-chef**  
Veuillez faire vos offres par écrit ou contacter  
P.-A. Ayer au 026 347 40 30.  
FERMETURE HEBDOMADAIRE: DIMANCHE ET LUNDI

Pierre-André et Françoise Ayer-Amey,  
Bd de Perolles 18a, 1700 Fribourg  
Tel. 026 347 40 30, Fax 026 347 40 32  
ayeramey@leperolles.ch www.leperolles.ch

158677

**SERPANO**

Renommiertes 3\*\*\* Ferien- und Wellnesshotel im Tessin, der Sonnestube der Schweiz, sucht ab März bis November 2004 oder nach Vereinbarung fachkundige Mitarbeiter als:

**KochIn**

**Wir erwarten eine fundierte und gute Ausbildung und die Fähigkeit bei einem qualitativ hochstehenden Speiseangebot kreativ mitwirken zu können**

Wenn Sie Freude am Umgang mit Gästen haben, belastbar sind und die italienische Sprache lernen oder auffrischen wollen, dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an

Hotel Serpiano - 6867 Serpiano  
091/986 20 00 www.serpiano.ch

Herr Pagano oder Herr Schmid freuen sich auf Ihre Bewerbung

Ristorante nel **LOCARNESE** cerca per 1. 1.2004 o data da convenire

**2. CAPO SERVIZIO**

con esperienza, conoscenza lingua nazionali indispensabile, attitudine al contatto con la clientela e i collaboratori.

Impiego annuale.

Offerte con curriculum vitae, copie certificati sono da inoltrare a cifra G 155-49564, Publicitas S.A., casella postale 664, 6601 Locarno.

**AL FARO**

Ascona  
Lago Maggiore

Wir suchen für die nächste Sommer-saison 2004 (Februar bis November) noch folgende Mitarbeiter:

**CHEF DE PARTIE  
COMMIS DE CUISINE**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:  
Hotel-Ristorante-Pizzeria  
**AL FARO**  
Postfach 959  
6612 Ascona  
Tel. 091 791 85 15  
info@hotel-al-faro.ch

**FLUMSER BERG**

Cool Jobs in Flumserberg  
Saison- und Jahresstellen  
Keine Vermittlungsgebühren  
Alle Infos unter:  
[www.flumserberg.com](http://www.flumserberg.com)  
Link „Jobs“ auf Startseite  
oder Tel. +41 (0)81 733 11 22

Rinomato ristorante del **LOCARNESE**  
cerca per febbraio 2004, giovane

**CAMERIERA  
QUALIFICATA**

lingue: tedesco e italiano.  
Interessata scrivere a cifra:  
K 155-49448, Publicitas S.A.,  
casa postale 664, 6601 Locarno.

**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](mailto:hotelservice@clix.pt)

## INTERNATIONAL

**Resident Manager**

5 Star Design Mountain Resort in Italy seeks motivated, guest oriented person to lead Team. Fidelio/Micros and Front Office Supervisory experience in Boutique Hotel. Please send your CV with references to: [michael.dilonardo@vigilius.it](mailto:michael.dilonardo@vigilius.it)

**Wheatleigh**

Exklusives Boutique-Hotel mit 19 Zimmern und preisgekröntem Restaurant, 2 Stunden von New York und Boston entfernt, sucht für die kommende Sommersaison, junge, dynamische Mitarbeiter, welche uns helfen, «die Nummer 1 der Ostküste» zu werden.

**Praktikanten für Service und Réception  
Management Trainee**  
**Front Office Reservations-Mitarbeiter**  
**Chef de rang**  
**Sommelier**  
**Maitre d'hotel**

Senden oder E-maillen Sie uns - bevorzugt in englischer Sprache - Ihre Bewerbung.  
Gerne treffen wir Sie für ein persönliches Interview im Dezember in der Schweiz.

Wheatleigh, Mr. Marc Wilhelm  
PO Box 824, Lenox, MA 01240, USA  
Website: [www.wheatleigh.com](http://www.wheatleigh.com)  
E-Mail: [info@wheatleigh.com](mailto:info@wheatleigh.com)

## 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:  
Mombijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23  
Leitung SHV-Medien / Responsable des médias SSH (ad interim): Christian Hodler  
Verlagsleitung / Chef d'édition: Iris Strebel  
Anzeigenverkauf / Vente des annonces: Marc Moser, Matthias Beyerle  
E-Mail: [inserate@swisshotels.ch](mailto:inserate@swisshotels.ch)

**Anzeigenstarif (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):**

- Frontseite / Première page: Fr. 1,67 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Kadernangebote / 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

## Grand Hotel Villa Castagnola



### Lugano

Il Grand Hotel Villa Castagnola, rinomato albergo 5 stelle, ricco di tradizione e prestigio, situato sulle sponde del lago di Lugano conta 95 camere e suite, il ristorante gastronomico «Le Relais» con terrazza nel parco, sale banchetti e sale conferenze. Per completare il nostro team giovane e dinamico cerchiamo, per subito o data da convenire,

### 2° Maître d'hôtel (impiego annuale)

con esperienza nel posto richiesto, senso di responsabilità, buona conoscenza delle lingue, spirito d'iniziativa, simpatia ed entusiasmo nell'offrire alla nostra esigente clientela un servizio accurato e personalizzato.

Aspettiamo la vostra candidatura completa di C.V., foto e copie dei certificati:

P.A. Müller, Dir.  
Grand Hôtel Villa Castagnola au Lac  
V.le Castagnola 31 - 6906 Lugano  
Tel. 091 973 25 55

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in guten Hotels der ganzen Schweiz für qualifiziertes Hotelpersonal.  
Verlangen Sie das Anmeldeformular.  
**Stellenvermittlungsbüro Hotelia**  
A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz), Tel./Fax 061 421 10 09  
134930/401646

**www.Arosu.com**  
Stellenbörse von Arosa

**PERSONALVERMITTLUNGEN**  
Der direkte Link zu den Bewerbern  
**www.adsjob.com**  
Tel. 081 382 21 57 / 079 475 11 33, Fax 081 382 21 56  
PERSONALREKRUTIERUNG IN SEKUNDENSCHNELLE

## DOMINO GASTRO



### Ne Personal-Profi

- Für Stellensuchende kostenlos
- Bei uns sind Sie in guten Händen
- Rufen Sie an - wir haben stets eine Auswahl guter Stellen und Fachleute

### In Jahres- + Saisonstellen

### Küche/Service/Réception

Zürich u. Umgebung	043 960 31 51
Basel	061 261 56 50
Luzern, Zug, SZ	055 415 52 84
Bern, Solothurn	055 415 52 84
St. Gallen, Sodensee	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	055 415 52 85
Romandie, Lausanne	055 415 52 85

[www.dominogastro.ch](http://www.dominogastro.ch)  
[personal@dominogastro.ch](mailto:personal@dominogastro.ch)  
**DOMINO GASTRO**

## STELLENGESUCHE

**Erfahrene  
Gouvernante (CH)**  
(Patent A) sucht Tätigkeit für die Wintersaison.  
Auch temporär oder Aushilfe.  
Ganze Schweiz und Ausland.  
Angebote unter Chiffre 158648 an [hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern](mailto:hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern).

Kommunikative Quereinsteigerin (36) mit Hochschulabschluss, kundenorientiert, 5 Sprachen, wünscht sich einen interessanten Einstieg im Tourismus (parallel zur branchenspezifischen Weiterbildung).

**Destinationsmarketing,  
Verkehrsverein, innovatives  
Hotel, Kongresse, Events  
o. Ä.**

Erfahrung in Öffentlichkeitsarbeit, Alpin-tourismus, Betriebsaufbau und -organisation und Marketing.  
Auf Ihre Antwort bin ich sehr gespannt!  
Angebote unter Chiffre 158649 an [hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern](mailto:hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern).

**Gesucht:**

**Neue Herausforderung**

37-jährige, motivierte, loyale und engagierte Frau (Bewilligung bis 2007) sucht ein innovatives Unternehmen, das mir eine neue Aufgabe bietet, in der ich mich mit Kompetenz, Power, Know-how und Freude profilieren kann.

Biete grosse Erfahrung in der gehobenen Hotellerie im In- und Ausland, inkl. Sales & Marketing, Events usw., Ausbildung als Hotelkauffrau und diverse Weiterbildungen, sucht ab Dez. 2003 eine neue Herausforderung. Saison- oder Jahresstelle. Sehr gute Sprachkenntnisse. Hervorragende Zeugnisse und Referenzen.

Kontaktaufnahme unter Chiffre 158553 an [hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern](mailto:hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern).

**Chance**

33-jährige, topmotivierete Quereinsteigerin (CH) sucht Herausforderung in der Hotellerie. Wer gibt mir die Chance an der Réception zu arbeiten?  
Sehr gute Zeugnisse, solider Lebenslauf mit grosser Erfahrung an der Front und viel Freude im Umgang mit Menschen.  
Ich freue mich auf Ihren Anruf. Tel. 079 616 32 83

Küchenchef mit mehrjähriger Berufserfahrung sucht Stelle als

**Alleinkoch/Küchenchef**

in Jahresstelle (evtl. auch aushilfsweise). Meine Fähigkeiten und Einsatzwille für Spezielles sowie Abwechslung und Neues möchte ich gerne unter Beweis stellen.

Eintritt nach Vereinbarung.  
Ich freue mich auf Ihren Anruf.  
Tel. 079 735 09 61

**htr**

**Von  
Saisonjobs  
und  
Lebensjobs.**

Abonnieren und inserieren:  
Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23,  
[www.htr.ch](http://www.htr.ch)

Termin:				
- Ausgab	45/2003	Nr. 46/2003	Nr. 47/2003	Nr. 48/2003
- Erscheint	6. 11., 2003	13. 11., 2003-	20. 11., 2003	27. 11., 2003
- Anzeigenschluss	3. 11., 12.00	10. 11., 12.00	17. 11., 12.00	24. 11., 2003
- Wiederholungen	3. 11., 12.00	10. 11., 12.00	17. 11., 12.00	24. 11., 2003

Herstellung / Production: Büchler Grafino AG / Druckzentrum Bern, 3001 Bern

Auflage / Tirage: 22 000 Ex. Versand / Expedition, 11 209 WEMF-beglaubigt / contrôlé REMPS

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Ausgeschlossen ist insbesondere auch eine Einspeisung auf Online-Dienste, unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht. Der Verleger und die Inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Jeder Verstoß gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.