

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 112 (2004)
Heft: 9

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: 16.08.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Heute mit **283** Stellenangeboten



URS BÜHLER / Der Direktor des Hotels Arosa-Kulm sagt im Interview, was er sich für Arosas Zukunft vorstellt. **SEITE 2**



ROLAND B. FASEL / Nach vereinhalf Jahren verlässt der Generalmanager per Ende Saison «Badrutt's Palace» in St. Moritz. **SEITE 5**



hotel+tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit

Avec cahier français

BLICKPUNKT

Hinhaltetaktik

MARIETTA DEDUAL

So recht daran glauben mochte niemand, dass die für die Renovation der sechs Luxushotels der Richemond-Gruppe in Aussicht gestellten Millionen doch noch fliessen. Zu lange sind die Investitionen hinausgeschoben worden, mit dem Argument, so grosse Schritte wollten sorgfältig geplant sein. Fragten die Medien nach, so weigerten sich die Verantwortlichen meist, eine Stellungnahme abzugeben oder waren schlicht nicht zu sprechen. Insider hatten schon lange befürchtet, dass die Hotels nur zu Spekulationszwecken gekauft worden waren, das Paket hätte wohl als Ganzes abgestossen werden sollen. Immer wieder hörte man von geheimnisvollen Hotelbesichtigungen und stante pede war wiederum ein anderer Käufer im Gespräch. Das gewinnbringende Abstossen des ganzen Päckchens hat anscheinend nicht funktioniert: Interessierte mögen von den horrenden Investitionskosten, vom hohen Kaufpreis und auch von der Entwicklung der Schweizer Luxus-hotellerie abgeschreckt worden sein. Ob die Rechnung für die Richemond-Gruppe doch noch aufgeht, wird sich zeigen. Treffen die im Wirtschaftsmagazin Bilanz veröffentlichten Zahlen zu, so hat die Gruppe mit dem Verkauf von zwei Objekten für satte 150 Millionen einen guten Schnitt gemacht. Und wenigstens für zwei dieser Hotels besteht dann die Hoffnung, dass sie nicht noch jahrelang vergammeln.

Siehe Seite 11

INHALT

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



RICHEMOND-HOTELS

Werden alle Häuser verkauft?

Die Richemond-Gruppe, die sechs Schweizer Luxus-Hotels umfasst, will nun offenbar doch zwei ihrer Häuser abstossen: eins in Genf, eins in Basel.

CHRISTINE KÜNZLER

Offen kommuniziert haben die Richemond-Verantwortlichen nie. Auch diesmal nicht. Deshalb wird der Verkauf des Genfer Richemond-Hotels für 100 Mio. Franken und jener des «Drei Könige» in Basel für 50 bis 65 Mio. Franken weder bestätigt noch dementiert. Doch das Wirtschaftsmagazin Bilanz schreibt in seiner neusten Ausgabe, Sir Rocco Forte, der Besitzer der englischen Hotelkette, werde Besitzer des Genfer «Richemond», das wie alle anderen Richemond-Hotels, aufwändig saniert werden müsse. «No comment», lässt Sir Rocco Forte seinerseits ausrichten.

Im Basler Hotel Drei Könige weiss man nichts von einem neuen Besitzer. Laut «Tribune de Genève» hat ein junger Basler Milliardär den Kaufs-Vorvertrag für das Hotel unterzeichnet.

Die Frage bleibt: Werden nun alle sechs Hotels verkauft oder bleibt es – wenn überhaupt – bei den beiden?

Siehe Seite 11

BERUFSBILDUNG

Schulhotels gefährdet

Die neuen Berufslehren im Hotel- und Gastgewerbe starten im Sommer 2005. In der Vernehmlassung stiessen sie auf breite Unterstützung. Einige Kantone packten allerdings die Gelegenheit beim Schopf, um am Schulhotel-Obbligatorium für Hotelfachleute zu rütteln. Sie wollen die Lehrlinge in ihren eigenen Berufsbildungszentren ausbilden. Das hätte allerdings gravierende Auswirkungen auf die bestehenden Schulhotels von hotellerieuisse. Eine Lösung steht noch aus. **TL**

Siehe Seite 3

SCWEIZ TOURISMUS

Der Rahmenkredit ist fällig

Erhält Schweiz Tourismus in den nächsten fünf Jahren mehr Geld vom Bund? Diese Frage steht am «Tag der Tourismuswirtschaft» im Zentrum.

Schweiz Tourismus beantragt für die Jahre 2005 bis 2009 einen höheren Rahmenkredit vom Bund. Den genauen Betrag will die Dachorganisation zwar erst am «Tag der Tourismuswirtschaft» bekannt geben, der nächsten Mittwoch im Hotel Bellevue in Bern stattfindet. Von verschiedener Seite ist

aber zu hören, dass er 277 Mio. Franken ausmachen soll. Das sind 87 Mio. Franken mehr als in den Jahren 2000 bis 2004.

Verschiedene Parlamentarier sind allerdings skeptisch, ob im heutigen finanzpolitisch angespannten Klima eine solche Erhöhung überhaupt drinliegt. CVP-Fraktionschef Jean-Michel Cina regt sogar an, Synergien mit Präsenz Schweiz und Pro Helvetia zu prüfen. Die eidgenössischen Räte behandeln den neuen ST-Rahmenkredit voraussichtlich in der Sommer- und Herbstsession. **TL**

Siehe Seite 3

AUTOMOBIL

Shuttle-Fahrzeuge

Der bevorstehende 74. Genfer Autosalon, der vom 4. bis 14. März 2004 auf dem Palexpo-Messegelände stattfindet, bietet Hoteliers und Gastronomen eine gute Gelegenheit, sich auch bei den Shuttle-Fahrzeugen umzusehen. Denn Fahrzeuge dieser Klasse werden oft als Hotelbusse beim Gästetransport eingesetzt.

In einer Marktübersicht mit dem aktuellen Shuttle-Angebot der wichtigsten Automobil-Hersteller werden Leistungen und Preis verglichen. **MJP**

Siehe Seiten 14 und 15

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

HOTEL INFORMATIK
seit über 18 Jahren

REBAG DATA AG | 8813 Horgen | www.rebag.ch | Tel. +41 1 711 74 10

VORZÜGLICH GUT.

Scano Lebensmittel AG 8105 Regensdorf
info@scano.ch, www.scano.ch, www.scanoshop.ch

Für mehr Übern ungen.

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

CHECK IN DATA
www.suite.ch

ht IN KÜRZE

Weinregion Wallis. Der Winzer und Hobbykünstler Robert Taramarcz ist Repräsentant der jungen Generation unter den Walliser Weinproduzenten. Fabienne Cottagnoud vinifiziert nach «alten Techniken»: nur pur in die Fässer **Seite 4**

Themenrouten. Die Marktforschung von Schweiz Tourismus (ST) hat ergeben, dass thematische Reisen ein Nachfrage-Trend sind. Eine Zwischenbilanz der ST-Themenrouten Luxus & Design und Gastronomie & Wein auf **Seite 7**

ITB Berlin 2004. Mehr als 9000 Aussteller aus 180 Ländern und Gebieten präsentieren sich an der Internationalen Tourismus-Börse ITB 2004 auf dem Berliner Messegelände. Gerichtet wird mit 60.000 Fachbesuchern. **Seite 9**

Richmond-Hotelgruppe. Die Richmond-Gruppe verkauft nun offenbar doch. Das «Richmond» in Genf soll für 100 Mio. Franken verkauft worden sein und für das Basler Hotel Drei Könige am Rhein soll ein Vorvertrag bestehen. **Seite 11**

Schwellenmitteli /Mitten in den Bauarbeiten des Berner «Schwellenmitteli» kam es zum Händewechsel. Die bisherige Betreibergesellschaft rund um den Hotelier Jean-Jacques Gauer zog sich zurück. Neu wirkt der ehemalige Bindellmann Thomas Käser. **Seite 13**

Shuttle-Fahrzeuge / Längstvorbei sind die Zeiten des einfachen Kastenwagens mit einer minimalen Ausstattung und mit spartanischen Sitzen. Die neue Fahrzeuggeneration der kleinen Personentransporter bietet hohen Komfort auf Pkw-Niveau. **Seite 14**

Die Rolls Royce / 100 Jahre Rolls Royce. «Bemühen Sie sich bei allem, was Sie tun, um Perfektion. Nehmen Sie das Beste, das existiert, und verbessern Sie es. Wenn es nicht existiert, entwickeln Sie es», sagte einst der Rolls-Royce-Gründer Sir Henry Royce **Seite 15**

Olivienöl oder Butter / «Back to the roots»: Ist der mediterrane Taumel vorbei? Vor lauter Olivenölkult wurde das einheimische «Buttermödeli» beinahe aus den Küchen verbannt. Doch nicht alle Köche haben den Olivenöl-Trend mitgemacht. **Seite 17**

AUS DEM CAHIER FRANÇAIS

Westschweizer Messe-Zentren. Der Genfer Automobilsalon, welcher vom 4. bis 14. März stattfindet, belegt erneut die ganze Palexpo-Ausstellungsfläche. Nicht gelungen ist dem Messezentrum hingegen, die EIBTM zu ersetzen. **CF Seite 1**

Lausanne-Palace. Das 5-Sterne-Hotel wird in den nächsten Monaten eine ganze Reihe von Infrastruktur-Neuerungen implementieren. Dazu wurden Investitionen in der Höhe von rund 12 Mio. Franken notwendig. **CF Seite 2**

AOC-IGP-Label. Schweizer Regionen sind daran interessiert, ihre Kräfte zu bündeln und ihre besten Botschafter auf den Markt zu bringen: die landwirtschaftlichen AOC-Produkte als neue Zutaten des touristischen Angebots. **CF Seite 3**

Hotel und Parking. Damit ein Hotel von den Einnahmen aus der Bewirtschaftung seines eigenen Parkhauses profitieren kann, müssen verschiedene Bedingungen erfüllt sein. Interessant ist oft auch die Vermietung an Nicht-Hotelgäste. **CF Seite 5**

FORUM

Was kann man lernen?

THOMAS BIEGER*

Wieder ein Kollege, der im Gespräch zugibt, nach Österreich in die Winterferien zu fahren. Oberflächlich ist der Befund klar: Österreich ist billiger, bis zu 30%, das hat ja auch eine Studie von Hanser & Partner im Auftrag des Seco festgestellt.



Aus der Sicht eines dynamischen Wettbewerbs interessieren Preisunterschiede höchstens kurzfristig. Entscheidend ist die Fähigkeit eines Unternehmens oder einer Region, Innovationen zu realisieren. Mit Studierenden unserer Universität versuchten wir auf einer Exkursion nach Sölden, den dynamischen Erfolgsvorteilen auf die Spur zu kommen:

1. Durch Erweiterung bestehender Skigebiete, vor allem aber auch Zusammenschluss von Skigebieten und Erschliessung von Gletschergebieten, konnten viele Skigebiete in Österreich das Pistenangebot markant vergrössern. In der Schweiz besteht seit dem Seilbahnkonzept der 70er-Jahre faktisch ein Verbot der Erschliessung von Gletscherskigebieten, und auch der Zusammenschluss von Skigebieten ist ausserordentlich erschwert.

2. Österreich weist intakte Ski-Cluster auf. Zwischen Skihierstellern, Seilbahnhierstellern, Software- und Ticketsystemherstellern sowie Ski-Gebietsunternehmen und Themenparks gibt es einen regen Wissensaustausch. So gibt es um Sölden einen Think Tank von Persönlichkeiten, die sich regelmäßig mit dem «CEO» Jakob Falkner austauschen und die Perspektiven des Bergtourismus ausloten. In der Schweiz sind diese Cluster brüchig.

3. In den grossen Tourismusregionen Österreichs gibt es keinen Zweitwohnungsbau resp. -handel. Das primäre Interesse aller Einwohner liegt bei der Betreuung touristischer Angebote und Gäste. In der Schweiz dagegen liegt in vielen Tourismusgemeinden der Fokus auf dem Gewerbe und der Bauwirtschaft. Dies lenkt den Fokus der Gemeinden und aller Beteiligten weg von den touristischen Kernprodukten.

Auch in Österreich nimmt der Anteil einheimischer Arbeitskräfte im Tourismus ab. Auch in Österreich besteht ein Kostendruck aufgrund höherer Löhne. Auch in Österreich steigen die Infrastruktur- und die Sicherheitskosten. In der Tendenz ist deshalb der allfällige Kostenvorsprung von Österreich weniger das Problem als die strukturellen Barrieren, die innovative Entwicklungen in der Schweiz (nicht) ermöglichen.

* Professor an der Hochschule St. Gallen

URS BÜHRER

«Am Taleingang eine Barriere, ab dort alles inklusive»

Urs Bühler, Direktor des Arosler 5-Sterne-Hotels Kulm, über die laufende Saison, seine Visionen und des Potenzial eines Wintersportortes im Sommer.

INTERVIEW: GREGOR WASER

Urs Bühler, die Arosler Stimmbürgerinnen und -bürger haben dem Gratisbus in der bisherigen Form während des Sommers eine Abfuhr erteilt. Wie beurteilen Sie als Hotelier diesen Entscheid?

Ich bin sehr froh über den Ausgang der Abstimmung. Neu bezahlen nun im Sommer Tagesgäste die Benützung des Ortsbusses, das heisst man kauft eine All-Inclusive Tageskarte, welche einem die Türen zum gesamten Angebot öffnet. Der Entscheid war wichtig, um die Attraktivität der All-Inclusive ArosaCard zu steigern. Damit wird der Bus zum Kernstück, so können wir genau kontrollieren, wer Anrecht auf die ArosaCard hat und wer nicht. Für die Arosler selber und für Hotelgäste ändert sich nichts, sie erhalten die ArosaCard weiterhin gratis und können Bus, Bergbahnen, das Wasserspiel, Pedalos, Eisfeld oder Badeanstalt ohne Bezahlung benützen. Und Gäste in Ferienwohnungen, die der Anmeldepflicht nachkommen, erhalten die ArosaCard ebenfalls.

Welche Rolle kommt der ArosaCard bei der weiteren Entwicklung des Tourismusgeschäftes zu?

Die ArosaCard ist nur ein Stein im Puzzle und der erste Schritt zum Alpenpark Arosa. Das All-in-Konzept ist für den Gast einfach zu verstehen. Es gibt also nicht x-beliebige Rabatte auf touristische Leistungen, wie es andere Destinationen praktizieren; in Arosa gilt ganz einfach «all inclusive». Das Thema All-Inclusive richtet sich auf das Sommergeschäft. Hier haben wir noch grosse Reserven. Die Steigerung der Logiernächte im letzten Sommer um 14 Prozent hat verdeutlicht, welches Potenzial wir haben. Und bei den Sommer-Gästen ist die ArosaCard sehr gut angekommen. Einen weiteren Markt für den Sommer bietet auch das Incentive- und Seminargeschäft.

«Das All-in-Konzept ist für den Gast einfach zu verstehen.»

Wie sieht Ihre Vision für Arosa für die nächsten Jahre aus?

Unter dem Titel «Alpenpark» hat Arosa Tourismus den Weg vorgegeben. Am Taleingang eine Barriere aufstellen und ab dort ist alles inklusive – ist

Foto: ZVG



URS BÜHRER

Der Direktor des Hotels Arosa-Kulm sieht Arosa als Alpenpark mit einem All-inclusive-Angebot für die Gäste.

salopp gesagt eine Vision, die ich mir gut vorstellen könnte. Und es kommen weitere Grossprojekte auf Arosa zu, die Chancen beinhalten, den Logiernächterückgang der letzten fünfzehn Jahre zu stoppen. Ein Kongresszentrum ist dabei sicherlich ein Thema. Ebenso birgt die mögliche Zusammenlegung der beiden Skigebiete von Arosa und der Lenzerheide grosses Potenzial.

Wäre das machbar?

Technisch gesehen stellt die Verbindung kein Problem dar. Noch hat Arosa aber zahlreiche Nein-Sager, die bei einem solchen Projekt den Ausverkauf des Dorfes befürchten. Das Beispiel Zermatt zeigt aber doch, dass trotz der Verbindung zu Cervinia, das Dorf nicht gleich überannt wurde. Arosa hätte zusammen mit der Lenzerheide das grösste Skigebiet im Kanton und würde dabei sicher weiter an Attraktivität gewinnen.

Wie stellen Sie sich zum angekündigten Megaprojekt beim Prättschli, das nochmals 700 Hotelbetten bringen würde?

Grundsätzlich müssen wir jede touristische Entwicklung für «warme»

Betten begrüssen. Trotz der eindrücklichen Dimensionen auf dem Prättschli werden die Bettenverluste der letzten Jahre auch mit dem neuen Hotel bei weitem nicht kompensiert. Jedoch wird auch hier versucht, ein wichtiges Projekt schon zu Beginn zu Graben zu tragen. Ich kann verstehen, dass der geplante Baukörper Anlass zu Diskussionen gibt. Mit einer durchdachten Architektur dürfte sich das ganze Feriendorf jedoch gut in die Landschaft einpassen lassen. Wir brauchen neue touristische Impulse, welche auch die eigenen Gross-Investitionen – im «Arosa Kulm» alleine über 25 Millionen Franken – langfristig rechtfertigen.

«Ein Kongresszentrum ist sicherlich ein Thema.»

Das «Kulm» ist auch in der Sommersaison geöffnet...

Der Winter ist mit über 70 Prozent der Übernachtungen nach wie vor do-

minierend. Und wir haben uns bisher regelmässig die Frage gestellt, ob wir im Sommer den Betrieb wirklich aufrechterhalten wollen. Denn unter dem Strich müssen wir das Sommerhalbjahr mit 1,5 Millionen Franken quersubventionieren. Doch es sind mehrere Gründe ausschlaggebend, dass wir auch im Sommer geöffnet haben. Einerseits ist es die Liebe der Besitzerfamilie zum Ort, dann sind es aber auch die zahlreichen Stammgäste, die im Winter wie im Sommer das «Arosa Kulm» besuchen. Es macht auch Sinn, einen Teil der Mitarbeiter während des ganzen Jahres anstellen zu können. Und zudem wächst der Glaube, dass Arosa vermehrt sein Sommerpotenzial ausschöpfen kann.

«Wir müssen das Sommerhalbjahr mit 1,5 Millionen Franken quersubventionieren.»

Das «Kulm» setzt auf Familien, Wellness-Gäste und Seminargruppen. Ist das nicht ein grosser Spagat?

Unsere Infrastruktur ermöglicht uns, verschiedene Gästegruppen anzusprechen, die einander nicht stören. Generell haben wir einen hohen Individual- und Stammgästeanteil und grundsätzlich sind wir ein Familienhotel. Nicht selten treffen drei Generationen aufeinander. Mit dem Kinderclub Micky Maus haben wir eine sehr gute Einrichtung. Das gediegen-unkomplizierte Ambiente in Hause wird von allen gleichermaßen geschätzt. Klar schlagen zwei Herzen in der Brust und es wäre schön, nur von Individualgästen zu leben. Doch der Seminarbereich bietet gerade in der Randaison ein wichtiges Potenzial.

Wie läuft das Wintergeschäft?

In Anbetracht der konjunkturellen Lage sind wir sehr zufrieden. Natürlich hängt bei uns viel vom Schnee ab und seit Weihnachten können wir mit der Situation sehr zufrieden sein.

Zur Person

Seit 1999 leitet Urs Bühler (42) das 5-Sterne-Hotel Arosa Kulm. Nach der Hotelfachschule war der gebürtige Schaffhauser in verschiedenen Hotels engagiert, davon mehrere Jahre im Reids Palace Hotel auf Madeira. Urs Bühler ist verheiratet und hat einen Sohn. Als Vorstandsmitglied von Arosa Tourismus ist er in die Arosler Tourismuspolitik involviert. GW

ST erwägt Klage

Merrill Lynch. Schweiz Tourismus (ST) erwägt eine Klage gegen die amerikanische Bank Merrill Lynch. Dies schreibt die «Handelszeitung» in ihrer neusten Ausgabe. Ein Entscheid des ST-Vorstands stehe kurz bevor. Zwar sagte ST im letzten Herbst, den Streit mit Merrill Lynch nicht vor den Richter bringen zu wollen. Doch nach eingehender Prüfung der Sachlage «erwägen wir nun doch eine Klage gegen die Bank sowie die involvierten Einzelpersonen», sagt ST-Direktor Jürg Schmid der «Handelszeitung». **CK**

Stimmung hellt auf

Gastgewerbe. Die von der Konjunkturforschungsstelle der ETH Zürich (KOF) befragten Vertreter des Gastgewerbes rechnen für das 1. Quartal 2004 mit einem deutlich verminderten Absatzrückgang. Im 4. Quartal 2003 hatte sich an der schlechten Geschäftssituation im Gastgewerbe wenig verändert. Der mengenmässige Absatz in den Gaststätten und die Zahl der Übernachtungen bei der Beherbergung nahmen im Vergleich zum Vorjahresquartal ab. Auf Grund dieser Entwick-

lung mussten die Betriebe einen Umsatzrückgang von 3,6 Prozent hinnehmen. Sie beurteilen deshalb die Beschäftigtenzahl und die betrieblichen Einrichtungen per saldo ein weiteres Mal als zu hoch. Die KOF führte im Januar 2004 ihre regelmässigen Konjunkturumfragen in der Industrie, im Baugewerbe und in Bereichen des Dienstleistungssektors durch. Dabei wurden rund 6000 Fragebogen verschickt. Die Rücklaufquote betrug im Schnitt 63 Prozent. **DST**

Ein neues Feriendorf?

Savognin. Bis zu 60000 zusätzliche Logiernächte soll das neue Projekt «Surses Alpin» Savognin bringen. Geplant ist eine Residenz mit vier Häusern und 70 Ferienwohnungen. Hinter der Idee, die der Gemeindeversammlung vorgestellt wird, stehen Marco Hartmann, ex CEO Hapimag und Direktor Schweiz Tourismus, sowie der Bauunternehmer Beat Hug. Mit ihm zusammen realisierte Hartmann das Hapimagprojekt «Vitet Alpin» in Flims. **CK**

Aus der Vision wird AG

La Terrasse de Gstaad. Die Umsetzung der Projekt-Vision «La Terrasse de Gstaad» nimmt Formen an. Nach einer Gesprächsphase mit Landeigentümern und Behörden wurde am Montag die projektführende Gesellschaft LTG AG gegründet. Das 265 Mio. Franken teure Projekt sieht bis 2010 ein integriertes Ferien-Resort zwischen Schönried und Saanenmöser bei Gstaad vor. Die LTG AG rechnet mit einem Baustart im Herbst 2006. Im laufenden Jahr 2004 wird einerseits

das Umzonungsverfahren eingeleitet, sowie die Business-Planung «weiter konkretisiert». Parallel sollen die Arbeiten am Finanzierungskonzept sowie die Einbindung möglicher Partner weiter voran getrieben werden. Der Kanton Bern unterstützt das Projekt. Neu werden die vorgesehenen Chaletparks durch Hotelparks ersetzt, wobei die geplante Zahl von 1200 Betten erhalten werden soll. Ein Verkauf von Chalet-Einheiten ist nicht mehr vorgesehen. **KJV**

«TAG DER TOURISMUSWIRTSCHAFT»

Ein schwieriger Kampf um Millionen

Die Finanzierung von Schweiz Tourismus (ST) steht am «Tag der Tourismuswirtschaft» vom 3. März im Zentrum. Gibt es für die Jahre 2005 bis 2009 mehr Geld vom Bund? CVP- und SVP-Vertreter sind skeptisch, SP-Fraktionschefin Hildegard Fässler ist sogar strikt dagegen.

■ THERES LAGLER

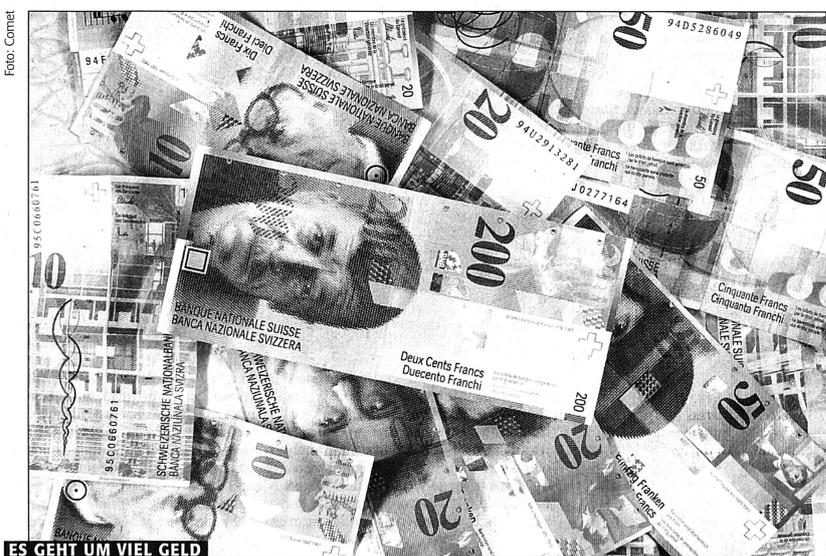
Der «Tag der Tourismuswirtschaft», der nächsten Mittwoch im Hotel Bellevue in Bern stattfindet, erhält in diesem Jahr eine ganz besondere Bedeutung. Es geht um nichts Geringeres als den Rahmenkredit 2005 bis 2009 für Schweiz Tourismus. Der Anlass bietet den Exponenten der Branchenverbände Gelegenheit, die Parlama-

ntarier für die Anliegen des Tourismus zu sensibilisieren. In den letzten fünf Jahren erhielt Schweiz Tourismus 190 Mio. Franken vom Bund, um das Ferienland Schweiz zu vermarkten. Dieser Rahmenkredit läuft nun aus.

Für die Jahre 2005 bis 2009 möchte Schweiz Tourismus mehr Geld vom Bund erhalten. Den genauen Betrag will die Dachorganisation zwar erst am 3. März bekannt geben, doch von verschiedener Seite ist zu hören, dass er 277 Mio. Franken ausmachen soll. Peter Keller, Ressortleiter Tourismus im Staatssekretariat für Wirtschaft Seco, bestätigt den Eingang eines Finanzhilfesuchens. Ob das Seco den Betrag unverändert an den Bundesrat weiterleitet, lässt er offen. Klar ist für Keller aber eines: «Wir möchten das Geschäft in die Sommer- und Herbstsession bringen, damit wir am 1. Januar 2005 eine gute Lösung haben.»

ÜBERZEUGUNGSARBEIT IN ANGESpanNTEM KLIMA

Das finanzpolitische Umfeld ist schwierig. Vor wenigen Tagen musste der Bundesrat ein Defizit von 2,8 Mia. Franken fürs Jahr 2003 bekannt geben. Nun schnürt er bereits ein zweites Entlastungsprogramm. Das weiss auch Judith Renner-Bach, die Direktorin des Schweizer Tourismus-Verbands (STV). «Unser Ziel muss es sein, den Parlamentariern aufzuzeigen, dass der Tourismus in der Schweiz Zukunft hat.» Sie werde dafür kämpfen, dass Schweiz Tourismus die Mittel erhalte, um die anstehenden Aufgaben zu bewältigen, betont Judith Renner-Bach. «Für mich heisst das, dass mindestens 230 Mio. Franken bewilligt werden müssen.» Die STV-Direktorin hofft, dass sie am «Tag der Tourismuswirtschaft» auch auf viele neue Parla-



ES GEHT UM VIEL GELD

National- und Ständerat entscheiden in diesem Jahr, wie viele Mittel Schweiz Tourismus künftig für die weltweite Vermarktung des Ferienlands Schweiz erhält. Festgelegt wird der Rahmenkredit für die Zeitspanne von 2005 bis 2009.

mentsmitglieder trifft, um ihnen die Bedeutung des Tourismus darzulegen.

VORSCHLAG: PR-AKTIVITÄTEN BÜNDELN

Zählen kann sie dabei auf den Berner Oberländer Adrian Amstutz, der für die SVP neu in den Nationalrat gewählt wurde. «Der Rahmenkredit ist ein Muss, um gleich lange Spiesse wie

die Konkurrenz in den Nachbarländern zu erhalten.» Die Chancen, dass Schweiz Tourismus mehr Geld erhält, schätzt Amstutz auf 50 Prozent. Skeptischer gibt sich das bereits CVP-Fraktionschef Jean-Michel Cina: «Ich sehe die Notwendigkeit dafür, aber in der heutigen Finanzsituation ist es ein schwieriges Unterfangen.» Cina überlegt deshalb, ob die PR-Aktivitäten der Schweiz im Ausland nicht besser gebündelt werden könnten. Als Beispiel

nennt er mögliche Synergien mit Präsenz Schweiz und Pro Helvetia. SP-Fraktionschefin Hildegard Fässler nimmt am «Tag der Tourismuswirtschaft» gar nicht erst teil und ist gegen eine Erhöhung des ST-Rahmenkredits. «Wir bieten höchstens Hand, wenn gleichzeitig in die Aus- und Weiterbildung des Personals in der Tourismusbranche investiert wird.» Den Verbänden steht also auch nach dem 3. März grosse Lobbyarbeit bevor.

Zum Ablauf

Der Bundesbeitrag an Schweiz Tourismus (ST) stützt sich auf das Gesetz über die Schweizerische Verkehrszentrale. Darin ist festgehalten, dass der Bund Schweiz Tourismus jährliche Finanzhilfen gewährt, und die Bundesversammlung alle fünf Jahre den Zahlungsrahmen beschliesst. Für die Jahre 2000 bis 2004 bewilligten National- und Ständerat einen Rahmenkredit von 190 Mio. Franken. Den neuen Kreditantrag für die Zeitspanne 2005 bis 2009 unterbreitet der Bundesrat dem Parlament vorwöchentlich Anfang März. Die Beratung dürfte dann in der Sommer- und Herbstsession erfolgen. **TL**

BERUFSBILDUNG

Stehen die Schulhotels bald vor dem Aus?

2005 starten die neuen Berufslehren im Hotel- und Gastgewerbe. Die Vorarbeiten laufen auf Hochtouren. Offen ist die Zukunft der Schulhotels.

■ THERES LAGLER

Die Zeit drängt: Alle fünf neuen Ausbildungsgänge im Hotel- und Gastgewerbe beginnen im Sommer 2005. So lautet die Vorgabe des Bundesamtes für Berufsbildung und Technologie. Einerseits betrifft das die beiden neuen 3-jährigen Berufslehren Hotelfachfrau und -fachmann sowie Restaurationsfachfrau und -fachmann. Andererseits gehören aber auch die drei 2-jährigen Attest-Ausbildungen zum Hotel-, Restaurations- und Küchen-Angestellten dazu. Der Vorstand Hotel-

&Gastro formation H & GF hat Arbeitsgruppen eingesetzt, die nun unter Hochdruck die neuen Bildungsverordnungen erstellen. «Bis im Juni müssen sie eingereicht sein», erklärt Andy Gilgen, Leiter Nachwuchsmarketing von hotelleriesuisse. Grundsätzlich positiv waren die Rückmeldungen aus der Vernehmlassung. Die neuen Lehren erhielten breite Unterstützung. Auf Kritik stiess allerdings das Schulhotel-Obligatorium der Berufsfachschule für Hotelfachleute.

EXISTENZFRAGE FÜR SCHULHOTEL «REGINA»

Einige Kantone stellten sich dagegen, weil sie die angehenden Fachkräfte in ihren eigenen Berufszentren ausbilden wollen. Das hätte aber gravierende Auswirkungen auf die sechs Schulhotels von hotelle-

riesuisse in Adelboden, Interlaken, Leissigen, Pontresina, Leysin und Tenero. Insbesondere der Ganzjahresbetrieb im Schulhotel «Regina» in Interlaken wäre in Frage gestellt. «Wir haben Schulhotels aufgebaut, den Kantonen quasi die Arbeit abgenommen, und nun lassen sie uns im Regen stehen», bedauert Andy Gilgen.

Noch offen ist, wie auf das Anliegen der Kantone eingegangen wird. Eigentlich gibt es nur drei mögliche Strategien: – Die Branchenverbände beharren auf dem Schulhotel-Obligatorium in der Ausbildung, könnten damit aber am Widerstand der Kantone scheitern. – Die Branchenverbände verzichten auf das Schulhotel-Obligatorium, nehmen damit aber in Kauf, dass Betriebe wie das Schulhotel «Regina» in ihrer Existenz gefährdet werden. – Die Branchenverbände handeln ei-

ne Übergangsfrist aus, die es ermöglicht, in den Schulhotels überhaupt auf die Veränderung zu reagieren.

Die NEUERUNGEN in der AUSBILDUNG

Abgesehen von diesem Punkt sind die zwei neuen Berufslehren klar umrissen. Sie dauern ab 2005 drei statt zwei Jahre. Die Gästebetreuung erhält mehr Gewicht. «Neu ist beispielsweise, dass die Hotelfachleute, die bisher vor allem hinter den Kulissen arbeiteten, ein 3-monatiges Praktikum an der Réception absolvieren», führt der Leiter Nachwuchsmarketing von hotelleriesuisse aus. Bei der Ausbildung der Restaurationsfachleute kommt die Fertigung von Speisen, wie Salate, kalte Teller und Desserts dazu. Druckfrische Dokumentationen zu den neuen Berufsbildern liegen bezugsbereit

vor. Die drei 2-jährigen Attest-Ausbildungen schliesslich lösen die Anlehren ab. Nach erfolgreichem Abschluss können die jungen Berufsleute mit einer verkürzten Ausbildung den eidgenössischen Fachausweis für Hotel- und Restaurationsfachleute nachholen. Für Andy Gilgen ist diese Entwicklungsmöglichkeit eine grosse Verbesserung: «Die bisherigen Anlehren waren eine Sackgasse.»

Weitere Informationen und Kontaktmöglichkeit: www.vip-project.ch / www.berufe-gastgewerbe.ch / info@berufe-gastgewerbe.ch

Reklame

THE ENGLISH CORNER
EXPERTS IN TRANSLATIONS FOR TOURISM
www.the-english-corner.com • Tel./FAX 052 654 1437

WEINLAND WALLIS

Immer mehr Rotweine

Im Wallis ist seit 1990 die Menge der angebauten weissen Traubensorten deutlich zurückgegangen, der Anteil der Roten nahm hingegen leicht zu.

MARTIN J. PETRAS

Mit seinen insgesamt 5209 Hektaren Rebfläche ist der Kanton Wallis die mit Abstand grösste Schweizer Weinregion vor dem Waadtland mit 3873 Hektaren. Im Vergleich dazu bringt es die gesamte Deutschschweiz gerade auf 2581 Hektaren.

Die am stärksten vertretenen Traubensorten des Kantons Wallis sind Pinot Noir (34%), Chasselas (30%), Gamay (17%) und der Sylvaner (4%); sie machen alleine 85% der Gesamtanbaufläche aus. Die meisten der insgesamt rund 50 angebauten Rebsorten sind weiss, doch die roten Rebsorten machen an die 58% der Anbaufläche aus. Die oft zitierten autochthonen Rebsorten des Wallis, wie der rote Cornalin oder die weissen Sorten wie Petite Arvine, Humagne blanche, Amigne oder Réze, über die sich der Weinkanton besonders profilieren möchte, repräsentieren mit 174 Hektaren nach wie vor nur etwa 3,3 Prozent der Gesamtanbaufläche.



Wallis: Der Anteil rote Traubensorten beträgt 58% der Gesamtanbaufläche.

Dank der Einführung eines kantonalen Registers im Jahr 1990, kann die Entwicklung der Rebflächen genau verfolgt werden. So wurde auch eine deutliche Verschiebung zu Gunsten des Rotweins festgestellt: Seit 1990 sank der Anteil der angebauten Weissweinträuben um rund 13% auf 2177 Hektaren. Im selben Zeitraum erhöhte sich der Anteil der roten Rebsorten um 11% auf insgesamt 3032 Hektaren.

Die wichtigsten Walliser Rebsorten

Weiss:	
Chasselas (Fendant)	1557
Sylvaner (Johannisberg)	217
Petite Arvine	103
Chardonnay	66
Pinot Gris (Malvoisie)	58
Muscat	41
Marsanne Blanche (Ermitage)	38
Heida - Paien	36
Amigne	26
Pinot Blanc	22
Rot:	
Pinot Noir	1804
Gamay	882
Syrah	91
Humagne Rouge	75
Cornalin	53
Diolinoir	38
Gamaret	30
Cabernet Sauvignon	17
Merlot	16
Garanoir	8

Statistik 2002, Flächen in Hektaren

DOMAINE DES MUSES, SIERRE

Der Winzer und seine Musen

Der Winzer und Hobbykünstler Robert Tamarcaz ist einer der Repräsentanten der jungen Generation unter den Walliser Weinproduzenten. Mit seinem Önologie-Studium in Frankreich und Berufserfahrungen in Neuseeland ging er einen eher unüblichen Weg.

MARTIN J. PETRAS

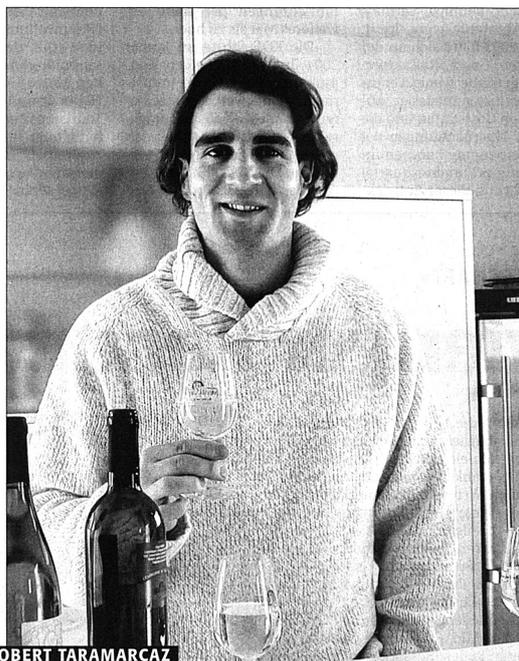
Zeus hat bekanntlich nicht von einem Walliser Berggipfel auf die Welt herunterschaut. Obwohl vom Fusse des Olymp stammend, verschlug es drei seiner Töchter trotzdem ins ferne Wallis – wenn auch nur auf Weinetiketten.

So zieren drei der insgesamt neun Musen und Schutzgöttinnen der Schönen Künste die Flaschen der «Domaine des Muses» in Sierre: Euterpe, die Muse der Musik, Terpsichore, die Muse des Tanzes und Polyhymnia, die Muse der Erzählkunst. Der junge Winzer und Hobbykünstler – die Reihenfolge ist ihm wichtig – Robert Tamarcaz, der Theater, Musik und Tanz liebt, widmete den drei Musen je eine Flasche seiner im oberen Segment positionierten Reihe «Séduction»: Euterpe den Weisswein (Humagne blanche und Arvine), Terpsichore den Rotwein (Humagne rouge und Cornalin) und Polyhymnia den Süsswein.

Önologie ANSTALT JURISTEREI

Mit seinen drei verführerischen Assemblages interpretiert er die Walliser Spezialitätenweine: «Hier kann ich ins Extrem gehen», Robert Tamarcaz ist aber alles andere als extrem, auch wenn sein beruflicher Weg nicht gerade typisch für einen Walliser Winzer ist: Nach der Wirtschaftsmatur und einem abgebrochenen Jura-Studium

Foto: Martin J. Petras



ROBERT TAMARCAZ

Als ein «Glas Poesie» bezeichnet der Winzer und Hobbykünstler aus Sierre seine nach den drei Musen und Schutzgöttinnen der Schönen Künste genannten Weine.

zog es den aus einer Winzerfamilie stammenden Tamarcaz zurück zu den (Rebstock-)Wurzeln. Mit Weinbau-Stages im In- und Ausland, darunter die Kellerei Sacred Hill auf Neuseeland, und dem Önologie-Ingenieur-Studium am renommierten Hochschulinstitut für Wein und Rebe Jean Guyot in Dijon bestens gerüstet, bestimmt er seit 2001 die Keller-Philosophie der elterlichen Weinkellerei.

«Traditionen bewahren, aber nicht stehen bleiben», unter diesem Motto produziert die auf eine Kapazität von rund 150 000 Flaschen ausgelegte und 9 Hektar Rebfläche umfassende «Domaine des Muses» an die 80 000 Flaschen jährlich.

Die Walliser Weintraditionen pflegt der 32-Jährige mit seinen Reihen «Classique» und «Specialité», die von Fendant bis Malvoisie und von Gamay

bis Cornalin 13 verschiedene Weine umfassen.

Trotz allem Respekt vor den Walliser Weintraditionen fühlt sich Robert Tamarcaz, nicht zuletzt dank seiner Ausbildung in Dijon, ein bisschen als der «Burgunder» unter den Walliser Winzern, was besonders in seiner Reihe «Réserve» mit den im Barrique ausgebauten Chardonnay- und Pinot-Noir-Weinen besonders zum Ausdruck kommt.

Burgund-Fan Tamarcaz sucht, ganz der jahrhundertalten Weinbau-Philosophie des Burgunds folgend, vor allem die Feinheit, Eleganz und die Fruchtigkeit im Wein, um den «Charakter der Trauben auszudrücken», wie er betont. Dies unterstützt er mit einem wohl dosierten und kontrollierten Ausbau im Barrique, wobei er besonders vorsichtig beim Einsatz von neuen Barriques ist, denn ein Chardonnay, der «nach Vanille duftet» wäre ihm ein Greuel.

DIPLOMARBEIT ÜBER DIE SÜSSWEINE

Ein besonders inspirierendes Verhältnis hat Robert Tamarcaz zur Muse Polymnie, nach der seine Süsswein-Assemblage benannt ist: Das Thema der Abschlussarbeit seines Önologie-Studiums für das nationale Diplom war der Vergleich zwischen traditionellen und den verschiedenen industriellen Methoden zur Herstellung von Süssweinen.

Er ist davon überzeugt, dass die nach den hohen Qualitätsansprüchen der Walliser Süsswein-Charta «Grain Noble ConfidenCiel», der seine «Domaine des Muses» ebenfalls angegeschlossen ist, hergestellten Weine auch international zum «Schaufenster des Könnens der Winzer und Kellermeister» des Kantons werden. Doch nicht nur die Dessertweine, so Tamarcaz, sondern auch die Spitzen-Weiss- und -Rotweine hätten auf internationalem Parkett ihre Chancen.

CAVE DES TILLEULS, VÉTROZ

«So nah wie möglich an die Natur»

Fabienne Cottagnoud produziert mit der autochthonen Traubensorte Amigne vier verschiedene Arten von Wein, darunter ein Amigne-«Vin-jaune».

MARTIN J. PETRAS

«Mit lebhaftem Charakter», «rassig und temperamentvoll», «herbe Eleganz». Für einmal ist mit dem blumigen Wein-Vokabular nicht der Reben-saft, sondern die Winzerin gemeint: Fabienne Cottagnoud, «Cave des Tilleuls» in Vétroz. Natürlich und faszinierend wie ihre Weine, die sie aus sieben Traubensorten produziert, ist auch die dynamische Winzerin.

Die «Cave des Tilleuls», wo heute mit vier Personen rund 25 000 bis 27 000 Flaschen Rot- und Weisswein jährlich abgefüllt werden, entstand mit dem Weinjahrgang 1997. Nach der Ausbildung an der Weinschule in Changins und mehreren Jahren Berufspraxis, begann Fabienne gemeinsam mit ihrem Mann Marc-Henri Cottagnoud, der sich um die Rebberge kümmert, eigene Weine zu produzieren, nach Methoden, die «so nah wie möglich an die Natur heran kommen».

VIER ARTEN VON AMIGNE-WEIN

Die 3 Hektaren Rebfläche – eine weitere Hektare kommt in den kommenden Jahren dazu – der «Cave des Tilleuls» gehören zu den besten Lagen

von Vétroz. Auf diesem nach Süden exponierten Terroir, das sich am rechten Rhoneufer zwischen Sion und Martigny erstreckt, wächst auch der überwiegende Teil der insgesamt nur 26 Hektaren der uralten, nur im Wallis heimischen Rebsorte Amigne – einem der autochthonen Weinschatze des Wallis. Und ein Hektar davon gehört zum «Cave des Tilleuls».

KEIN FREUND VON ASSEMBLAGES

Aus den fast exotisch-aromatischen Amigne-Trauben vinifiziert Fabienne Cottagnoud vier Weintypen: Die traditionelle Amigne; eine im Barrique ausgebaut und eine «Amigne flétrée». Der letztgenannte, hochkonzentrierte Dessertwein, wird aus «surmaturé sur souche», also am Stock nachgereiften Trauben gemacht – ganz nach den Richtlinien der 1996 gegründeten Walliser Süsswein-Charta «Grain Noble ConfidenCiel», der mittlerweile 30 Kellereien angeschlossen sind. Nächstes Jahr möchte die Winzerin auch ihren Amigne-«Vin-jaune» abfüllen, der während 6 Jahren im Eichenfass reifte.

Fabienne Cottagnoud bevorzugt auch bei den Rotweinen «Klarheit und Reinheit» der Trauben und ist, wie sie sagt «kein Freund von Assemblages». So kommen bei ihr auch ihre «grosse Leidenschaft» Pinot Noir wie auch der Diolinoir, eine jüngere Neuzüchtung aus Rouge de Diolly und Pinot Noir, die sie nach «alten Techniken» vinifiziert, nur pur in die Fässer.

Foto: Martin J. Petras



FABIENNE COTTAGNOUD

Die Winzerin aus Vétroz überwacht sorgfältig ihren «Vin jaune» aus Amigne-Trauben, der seit sechs Jahren im Keller reift.

ROLAND B. FASEL

«Das «Palace» hat grosses Potenzial»

Ende Saison verlässt Generalmanager Roland B. Fasel das «Badrutt's Palace», um sich – voraussichtlich in London – einer neuen Herausforderung zu stellen. Ein Gespräch zur Rolle des «Palace» für St. Moritz, zu Leadership, Ratings und zur Repositionierung des Hotels.

INTERVIEW: MARIETTA DEDUAL

Herr Fasel, viereinhalb Jahre Badrutt's Palace – was haben Sie erreicht?

Wir haben eine ganz klare Sales- und Marketingstruktur aufgebaut. Dazu haben wir den Umsatz von 27 auf 40 Millionen Franken erhöht, der Cashflow kam letztes Jahr nah an die 9-Millionen-Grenze. Wir haben ein übersichtliches Control-System eingeführt, sind ISO-zertifiziert, haben im Human-Resources- und im Total-Quality-Management irrsinnige Arbeit geleistet; Badrutt's Palace ist heute eine Organisation, die sich mit jeder internationalen Firma vergleichen darf. Ausserdem haben wir 36 Millionen Franken in die Renovation des Hotels investiert und 10 bis 11 Millionen für das Serletta, das Retail-Projekt vis-à-vis vom Hotel, ausgegeben.

Blieben wir bei diesen Millionen. Woher ist das Geld gekommen?

Einen grossen Teil haben wir selber erwirtschaftet und einen Teil haben wir durch einen klar definierten Businessplan bei den finanziellen Institutionen mobilisieren können.

Gab es auch private Investoren?
Die Besitzer haben sicher auch einen Beitrag leisten müssen, um von den Banken und den finanziellen Institutionen Geld zu erhalten.

«Im Ganzen braucht es sicherlich noch 20 Millionen.»

Die genaue Aufteilung: Wie viel Geld kam von den Besitzern, wie viel von den Banken und wie viel aus dem operativen Geschäft?

Das steht nicht zur Diskussion.

Wie viel muss man noch ins Haus investieren, damit man – von A bis Z, inklusive Fassade – bei den Leuten ist?

Die Investitionen sind eine wichtige Komponente, aber man darf nicht die ganze Fokussierung auf die Mitarbeiter verlieren. «Bei den Leuten sein» ist eine Mischung von verschiedenen Komponenten. Ausschlaggebende Elemente sind sicher die Dienstleistung und die Freundlichkeit der Mitarbeiter, die Kultur des Betriebes. Das ist ebenso wichtig wie die Frage, ob jetzt die Balkone gemacht werden müssen. Aber im Ganzen braucht es

sicherlich noch 20 Millionen. Wenn wir in Sachen Umsatz auf dem Niveau bleiben, lässt es sich auch finanzieren.

Nach dieser Saison verlassen Sie St. Moritz. Wohin des Weges?

Wahrscheinlich nach London. Meine Familie ist bereits in London, meine Kinder gehen dort zur Schule. Nach viereinhalb Jahren in der Bergwelt ist es Zeit, sich ein bisschen weiter und anders zu orientieren.

Was werden Sie in London tun?
Es gibt einige Möglichkeiten, die aber noch nicht spruchreif sind.

Hat die Auflösung des Managementvertrages mit Rosewood dazu beigetragen, dass Sie St. Moritz verlassen?

... ja. Sicher ja.

«Ich habe nicht dazu beigetragen, dass wir von diesen Listen gestrichen worden sind.»

Könnten Sie das ein bisschen näher ausführen?

Ich bin mit Rosewood zum Palace gestossen. Ich hatte schon früher mit Rosewood in Los Angeles gearbeitet (siehe Kasten). Als ich meinen Job in Asien aufgab, um in die Schweiz zu kommen und das Hotel zu repositionieren, war sicher der Gedanke dabei, sich mit Rosewood weiter zu entwickeln. Rosewood hat den Managementvertrag verloren und hat in Europa nicht expandiert... Zudem: viereinhalb Jahre Bergwelt, das reicht.

Wäre die Entwicklung, die das Palace genommen hat, ohne Rosewood nicht möglich gewesen?

Wenn man die Geschichte des Palace kennt und sich... ach, das müssen Sie selber analysieren. Was während der letzten vier bis fünf Jahre auf die Beine gestellt wurde verglichen mit den zehn vorhergehenden Jahren, da kann man schnell «etwas herausziehen».

Das Haus ist jetzt also gut positioniert. Ihre Zukunftsprognose?

Die Strukturen bestehen. Es gibt einen Finanzplan, es gibt einen Investitionsplan mit ganz klaren Visionen und Zielen. Wenn die Strukturen so weitergezogen werden, hat das Palace ein unwahrscheinliches Potenzial.

«Viereinhalb Jahre Bergwelt, das reicht.»

Wie sieht es mit der Auslastung aus?

Gut. Ich möchte gerne 57 bis 58 Prozent erreichen.

Foto: zög



GENUUS VON DER BERGWELT

Roland B. Fasel verlässt nach Saisonende St. Moritz. Er freut sich, in Zukunft als Gast im «Palace» zu verkehren.

St. Moritz gilt bei manchen Zugewanderten sowohl politisch wie gesellschaftlich als schwierig. Wie ist es Ihnen persönlich ergangen?

Von der Gemeinde und den Leuten in St. Moritz bin ich gut aufgenommen worden. Ich habe sehr gute Kontakte. Ich bin aber nicht einer, der Zeit gehabt hat, sich um die Politik und um Gemeindeangelegenheiten zu kümmern. Die Organisation zu repositionieren, hat mich voll beschäftigt.

«Ich bin ein grosser Anhänger von situativem Leadership.»

Also keine Probleme?

Wenn man wie ich in so verschiedenen Situationen, in verschiedenen Ländern, in verschiedenen Kulturen und in verschiedenen religiösen Umfeldern gearbeitet hat, ist sicher eine gewisse Flexibilität vorhanden.

Welches war Ihr schönstes, welches Ihr schlimmstes Erlebnis in St. Moritz?

Was wir hier in den letzten viereinhalb Jahren aufbauen konnten, ist sicher einmalig. Wenn ich die Equipe sehe, wie sich gewisse Leute weiterentwickelt haben... Ein Beispiel: Eine Person, die seit 40 Jahren im Betrieb ist, hat sich in den letzten fünf Jahren zum Divisionschef entwickelt... Ich beobachte, wie sich die Energie und die Verhaltensweisen verändert haben, das sind unglaublich schöne Erlebnisse, die man in einem anderen Umfeld in so kurzer Zeit gar nicht hätte in Bewegung setzen können. Das schlimmste Erlebnis war sicher der Sylvesterabend 2000.

Ein paar Stichworte dazu... Wir hatten überbucht. Operativ waren wir in einem Restaurant total überfordert. Wir haben einen gewissen «melt-down» gehabt – und das hat sich dann auch in der Presse wider-

Ich bin ein grosser Anhänger von situativem Leadership. Mein Führungsstil während der ersten zweieinhalb Jahre ist ganz anders gewesen als jener der letzten zwei Jahre. Die ersten zweieinhalb Jahre basierte mein Führungsstil auf einem autokratischen System. Es haben sehr zentralisierte Entscheidungsprozesse stattgefunden. Danach habe ich – und das ist auch in unseren Verhaltenssätzen verankert – nach und nach einen partizipativen Führungsstil in die Organisation eingebracht. Ich arbeite mit Task-Forces. Wir haben sehr viele finanzielle Entscheidungen und Budgetierungsentscheidungen demokratisiert. Die Mitarbeitenden, vor allem Abteilungsleiter und Divisionschefs, können entscheiden, und so konnte der partizipative Führungsstil in der Organisation Fuss fassen.

«Wenn die Seite geblättert ist, ist es normalerweise bei mir vorbei.»

Wie sehen Sie die Rolle des Palace für St. Moritz?

Viele Leute sagen, dass das Palace einer der wichtigsten Imageträger von St. Moritz ist. Ich meine, dass die Destination St. Moritz ein Brand ist, der global sehr anerkannt ist und eine grosse Reputation hat. Und es wird ständig daran gearbeitet. Dass das Element «Palace» in der Vergangenheit eine wichtige Rolle gespielt hat und immer wieder spielt, ist ganz klar. Im Durchschnitt werden pro Saison rund 180 Artikel über uns geschrieben, und wir sind zwischen 30 und 40 Mal pro Saison im Fernsehen, international. Die Kundschaft, die während der letzten mehr als 100 Jahre im Palace aufgebaut worden ist, ist sicher ein Schlüsselement, das sich St. Moritz als Top of the World positioniert hat.

Wie lange wird es dauern, bis Sie Heimweh nach dem Palace haben werden?

Da muss ich Sie enttäuschen. Wenn die Seite geblättert ist, ist es normalerweise bei mir vorbei. Aber ich werde mich freuen, als Gast im Palace zu verkehren. Mit St. Moritz werde ich immer verbunden bleiben, denn ich habe hier gute Freundschaften aufgebaut. Meine Kinder haben hier Spielkameraden. Ich glaube schon, dass wir immer wieder nach St. Moritz zurückkehren werden. Aber wenn man die Seite im Buch blättert, muss man sich vom emotionalen Niveau, von der Leidenschaft lösen können.

Wenn Sie Ihrem Nachfolger Hans Wiedemann einen Rat auf den Weg geben könnten, welcher wäre das?

Ich kenne Herrn Wiedemann zu wenig, um ihm Ratschläge zu geben. Ich hoffe, dass er das Team zusammenhalten kann. Wenn er das kann, wird er auf jeden Fall sehr erfolgreich sein. Ich wünsche ihm viel Glück.

«Wenn die Strukturen so weitergezogen werden, hat das «Palace» ein grosses Potenzial.»

Wie wichtig ist es, dass das Palace wieder bei den Swiss Deluxe Hotels dabei ist?

Für die Kerngruppe meiner Mitarbeiter, die dabei waren, als man das Palace 1998 auf die Seitenlinie genommen hat, ist das emotional sehr wichtig. Es ist ein Motivationsfaktor, eine Anerkennung für geleistete Arbeit.

Wie führen Sie Ihre Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen?



«Badrutt's Palace» mit seinem markanten Toblerone-förmigen Turm.

Eine führende Marke

Die Konsumenten halten ihr beständig die Treue und entscheiden sich immer wieder für ihre vielfältigen Sorten. Wenn Sie Ihr Können mit unseren Produkten kombinieren, haben Sie die Gewissheit, dass die hohen Ansprüche Ihrer Kunden erfüllt werden.

100% natürliche Zutaten

Unser Ice Cream enthält weder Farb- noch Konservierungsstoffe. Wir verwenden ausschliesslich natürliche und erstklassige Zutaten. So ist der frische Rahm wie auch die Milch aus der Schweiz grundlegend für den unverwechselbar cremigen Geschmack.

Ein exklusiver Service

Mövenpick bietet Ihnen seine Erfahrung und Unterstützung an: individuell gestaltete Glacekarten, exquisite Aromen und die Limited Editions bringen Abwechslung in unsere über 50 Coupes-Rezepte. Bestellen können Sie alles direkt bei uns: Coupes-Gläser, Zutaten, Saucen usw., damit Sie mit den raffiniertesten Rezepten Ihre Kunden verwöhnen können.



Premium Service
für Premium
Ice Cream

MÖVENPICK
OF SWITZERLAND

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Rufen Sie uns für mehr Info an: 041 785 27 27



RICHEMOND / Das Genfer Hotel Richemond soll verkauft sein, das «Drei Könige» in Basel stehe vor dem Verkauf. SEITE 11



HOTEL PRAIA D'EL REY / Im Marriott-Hotel, das im März fertig gebaut ist, wird die Schweizer Fussball-Nati in Portugal logieren. SEITE 12

**Tourismus
Hotellerie**

hotel+tourismus revue

TOURISMUSPROGNOSEN

Im Sommer kommen mehr Gäste

Die Aussichten für diesen Sommer sind gut: BAK Basel Economics geht davon aus, dass die Anzahl Logiernächte in der Hotellerie um 1 Prozent steigt.

CHRISTINE KÜNZLER

Grund für den Logiernächtezugschuss von knapp 1 Prozent in diesem Sommer dürften die besseren konjunkturellen Rahmenbedingungen und die stabile geopolitische Situation sein. Laut der Tourismusprognose von BAK Basel Economics können die Schweizer Touristiker mit einem deutlichen Wachstum der ausländischen Nachfrage rechnen. Die wirtschaftliche Erholung in der Eurozone und insbesondere in den USA und Japan werde eine Zunahme um rund 2 Prozent ermöglichen. Die Binnennachfrage indes werde im Sommer leicht rückläufig sein. Insbesondere in den Alpenregionen: Dort wird das wegen des Hitzesommers erreichte Spitzenniveau der Hotelübernachtungen nicht erreicht werden können.

EINE ZUNAHME IM TOURISMUSJAHR 2003/04

Der Winter 2003/2004 aber sieht weniger gut aus: Die Anzahl der ausländischen Gäste entwickelt sich erneut rückläufig. Laut BAK Basel Economics leidet die ausländische Tourismuskonsum nachfrage weiterhin unter der schwierigen Wirtschaftslage Europas und dem gegenüber dem US-Dollar starken Schweizer Franken. Zudem wirkt sich die angespannte geopolitische Situation vom letzten Jahr negativ auf die Übersee-Buchungen aus. Die Binnennachfrage aber, so BAK Basel Economics, wird das hohe Niveau der Hotelübernachtungen vom Vorjahr halten können.

Über das ganze Tourismusjahr 2003/04 gesehen, wird die Zahl der Hotelübernachtungen leicht steigen. BAK geht von einem Plus von 0,2 Prozent aus. Auch für das Tourismusjahr 2004/05 wird eine beschleunigte Erholung der Nachfrage erwartet. Die Logiernächte dürften sich um etwa 1,3 Prozent steigern. Die ausländischen Gäste dürften 1,8 Prozent zusätzliche Logiernächte generieren, die Schweizer Gäste plus 0,8 Prozent.

Auch für das Tourismusjahr 2005/2006 ist mit einem moderaten Wachstum der Hotel-Logiernächte um 0,6 Prozent zu rechnen (Inländer +0,4%, Ausländer +0,7%).

THEMENROUTEN

Umsatz bringen sie kaum, die Touristiker schätzen sie trotzdem

Mit den beiden Themenrouten Luxus&Design und Gastronomie&Wein ist bisher kaum Mehrumsatz erzielt worden. Trotzdem sind Hoteliers und Tourismusorganisationen mit dem Auftritt zufrieden. Er diene als attraktive Plattform, die es ermögliche, präsent zu sein.

DANIEL FURRER

Mit Luxus&Design sowie Gastronomie&Wein lancierte Schweiz Tourismus (ST) zwei Themenrouten quer durch die Schweiz. «Unsere Marktforschung hat gezeigt, dass thematische Reisen im Trend sind und ein zunehmendes Kundenbedürfnis darstellen», nennt Jörg Krebs, Leiter Marketing Leisure von ST, die Gründe dazu.

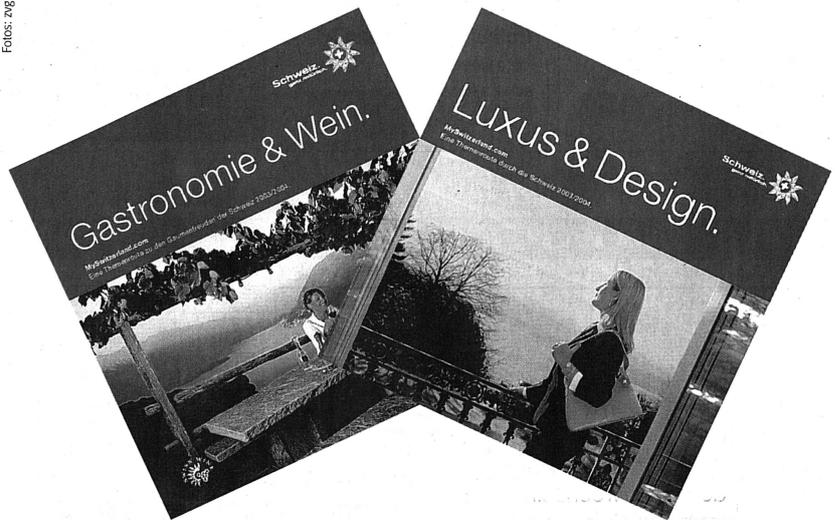
Haben die Themenrouten – gut ein Jahr nach der Präsentation von «Luxus&Design» und ein halbes nach «Gastronomie&Wein» – zusätzlichen Umsatz generiert? Eine Umfrage bei Betrieben, die in den Broschüren aufgeführt sind, die dem Themenrouten-Reisende den Weg zeigen, zeigt Überraschendes: Viele Betriebe wussten nicht, um welche Broschüre es sich handelt. «Ich kann mich an diese Broschüre nicht erinnern», sagt beispielsweise Robert Regli vom Hotel St. Petersinsel im Drei-Seen-Land. Im Grand Hotel Park in Gstaad erinnert man sich nur vage daran und weiss auch nicht, ob schon Gäste aufgrund des Gastronomie&Wein-Führers bei ihnen übernachtet haben.

ST SIEHT VERBESSERUNGSMÖGLICHKEIT

«Nicht eine einzige Buchung» verzeichnete Hubertus Real in seinem Restaurant im Parkhotel Sonnenhof in Vaduz. Allerdings sei das schwierig zu messen. Auch bei Antoine Chaumeon, Direktor des Hôtel Palafitte in Neuchâtel gingen seines Wissens noch kaum Buchungen ein. Die Luxus&Design-Route sei wohl eher für den ausländischen Markt kreiert worden, vermutet er. Und in seinem Hotel seien vorwiegend Schweizer zu Gast.

Krebs bedauert, dass viele Hoteliers nur wenig über die Themenrouten zu wissen scheinen. «Hier bestehen durchaus Verbesserungsmöglichkeiten unsererseits», sagt er. Auch punkto

Fotos: S&G



DIE BROSCHÜREN ZU DEN THEMENROUTEN

Die Gastronomie & Wein-Broschüre führt über acht Etappenorte quer durch die Schweiz. Luxus & Design führt von Genf über Luzern und Zürich nach St. Moritz. An jedem Etappenort sind Hotels, Restaurants und Sehenswürdigkeiten aufgeführt.

Umsatz, räumt er offen ein, seien die Resultate vorläufig noch bescheiden. Die Broschüren seien erst seit kurzer Zeit in Umlauf und es brauche immer eine gewisse Zeit, bis sich so etwas konkret in Mehrumsatz umschlage.

Es geht ST nicht darum, mit diesen Routen gleich einen Übernachtungsboom auszulösen. Die Broschüren dienen einerseits als Reiseführer, andererseits sollten sie Lust auf das neue Angebot machen und Tour-Operatoren als Ideenpool für Pauschalangebote dienen. «Wir wollen die Schweiz einmal auf eine andere Art präsentieren und aufzeigen, dass es noch weitere Möglichkeiten gibt», so Krebs. «Es geht darum, alte Themen neu verpackt zu präsentieren. Wir öffnen uns damit neue Kommunikationskanäle».

MIT DER PLATFORM ZUFRIEDEN

Die Umfrage der hotel+tourismus revue zeigt denn auch, dass die meisten der angefragten Hoteliers und Tourismusorganisationen trotz bescheidener Resultate, die Auffassung von ST teilen. «Es ist der richtige

Approach», sagt etwa Maria Büeler, Mitglied der Geschäftsleitung des Hotels Montana in Luzern. «In schwierigen Zeiten braucht es neue Ideen und das Ganze wurde von Schweiz Tourismus sehr professionell aufgezogen», lobt Dario Fumagalli-Bärtschi, Direktor des «Eden au Lac» in Zürich. Auch Eduardo Zwysig von Gstaad Tourismus findet die Themenrouten eine gute Ergänzung zum bestehenden Angebot. «Wir sind sehr zufrieden mit unserem Auftritt. Es entspricht der Art des Tourismus, den wir wollen», sagt auch Susanne Wickli von Toggenburg Tourismus. Die Befragten sind sich einig: Die Themenrouten bieten eine attraktive Plattform, die es den Anbietern ermöglicht, präsent zu sein.

DIE GÄSTE MÖGEN DIE BROSCHÜREN

Eine Umfrage von ST hat ergeben, dass sich 87 Prozent der Befragten Gäste von den Themenrouten-Broschüren angesprochen bis sehr angesprochen fühlen. Jene von Luxus&Design musste bereits drei Monate nach Lancierung nachgedruckt wer-

den. Ein positives Feedback erhalte Krebs auch aus den Märkten, für die die Themenrouten ein nützliches PR-Instrument seien. «Wir sind auf dem richtigen Weg, sonst würden wir ja keine dritte Themenroute planen», bilanziert Krebs. Die nächste Themenroute, Kunst&Architektur, soll im Frühling 2005 lanciert werden.

Facts & Figures

Die beiden Themenrouten Gastronomie & Wein sowie Luxus & Design wurden von Schweiz Tourismus, in enger Zusammenarbeit mit den Destinationen und externen Fachleuten kreiert. Die Nettoinvestitionen pro Route betragen 0,5 Mio. Franken. Von den teilnehmenden Regionen erhält Schweiz Tourismus jährlich einen Beitrag von 20000 Franken. Die Gastronomie & Wein-Broschüre hat eine Auflage von rund 200000 Exemplaren und Luxus & Design von 170000 plus dem Nachdruck von 40000 Exemplaren. DF

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

MIRUS SOFTWARE

NEU: Personaleinsatzplanung, Arbeitskontrolle leicht gemacht.
Planen Sie Ihren Personaleinsatz einfach und effektiv! Mit unserer neuen Software erstellen Sie die Dienstpläne im Handumdrehen und übertragen die Ist-Stunden per Knopfdruck in die Lohnabrechnung. So ist gleichzeitig eine lückenlose Arbeitszeitkontrolle gewährleistet, inklusive Nachtarbeitszeit und Überstunden.
Profitieren auch Sie vom Know-how des Marktleaders!



Weil Ihre Zeit zu kostbar für administrativen Kleinkram ist.
MIRUS Software AG • Mattenstrasse 10 • 7270 Davos
Telefon 081 415 66 88 • Fax 081 415 66 78
Internet: www.mirus.ch • E-Mail: info@mirus.ch

anliker GSM:
Amortisiert
in nur sechs
Monaten!



www.gaufrettes.ch
Brunner AG, 8302-Kloten

Miele
Service-Abonnement.
Vollgarantie mit Bonus.
Rufen Sie an!
Miele Professional
Telefon 056 417 24 62

eco bar

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

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

Gastroconsult

TRUHANDLUNG FÜR HOTELIERE & RESTAURATION

Steuern sind Vertrauenssache

Gastroconsult verdient dieses Vertrauen
• Kundenbuchhaltung von A bis Z
• Steuer- und Unternehmensberatung
• Inventarschätzung
• Informatiklösungen
Professionell – diskret – wirtschaftlich
Gastroconsult AG
Telefon 0848 88 44 24
www.gastroconsult.ch

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

Planen Sie Ihre Karriere
mit uns ...

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

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

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

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

Ihre Chance zur Selbstständigkeit!

In der nahen Umgebung der Stadt Bern suchen wir per sofort oder nach
Vereinbarung erfahrene, unternehmerisch denkende und dynamische

Wirtsleute

mit neuen Ideen für unseren historischen Landgasthof mit neuester In-
frastruktur.

Der Landgasthof umfasst neben einer gemütlichen Gaststube auch Bar-
kettensäle zur individuellen Raumaufteilung, eine Bar, eine Gartenwirtschaft
und eine kleine Anzahl Hotelzimmer.

Gasthof	ca. 40	Sitzplätze
Säle	ca. 250	Sitzplätze
Bar	ca. 60	Sitzplätze
Gartenwirtschaft	ca. 60	Sitzplätze
Diverse Hotelzimmer,		Parkplätze

Bei Bedarf steht Ihnen selbstverständlich auch eine «Wirt-Wohnung» zur
Verfügung.

Die Unterstützung in der Anfangsphase ist garantiert.

Als Eigentümerin freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung unter Chiffre
W 003-366850, an Publicitas S.A., Postfach 48, 1752 Villars-s/Glâne.

Zur Übernahme per 1. Juli 2004

**Tea-Room
Kaffeebar**

- mit kompletter Infrastruktur
- sofort betriebsbereit
- gute Lage neben Einkaufs-
zentrum in Vorortgemeinde
von Bern
- 80 Sitzplätze mit schöner
Terrasse
- starke Kundenfrequenz
- Gratisparkplätze.

Mehr Infos unter Chiffre
17-676500 an Publicitas SA, Post-
fach 48, 1752 Villars sur Glane.

160524/382708

Zu verkaufen

Im Berner-Oberland einmalig gelegener

Hotel- und Gastronomiebetrieb

mit Sicht auf die Jungfrau und in nächs-
ter Nähe von Interlaken und Mystery
Park.

- 30 Zimmer, 60 Betten
- 3 Restaurationsräume
- Gut ausgebaute Küche
- Gartenterrasse
- Grosser Hotelpark

Benötigtes Eigenkapital: Fr.650.000.-.
Interessenten melden sich bitte unter
Chiffre 160373, hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern.

160373/143472

**Schwierigkeiten mit Ihrer
Immobilien- oder Hotel-Restaurant AG?**

Wir sind spezialisiert für stille Liquidation, Sa-
nierung oder Übernahme (nur Kantone BE und
FR).

Anfragen unter Chiffre Y 005-346061, an Publi-
citas S.A., Postfach 48, 1752 Villars-s/Glâne 1

160526/382708

Zu verkaufen**Hotel-Restaurant-Pizzeria**

Zentrum Bellinzona, ca. 50 Betten

Nur seriöse Interessenten schreiben
unter Chiffre H 110-12351 an
Publicitas SA, Postfach 48,
1752 Villars-s/Glâne 1.

160374/382708

A louer en Gruyère**Hôtel restaurant
de caractère**

Gérance libre
Loyer intéressant
Occasion unique à saisir
Veillez écrire sous chiffre 17-676900
à Publicitas SA, case postale 48,
1752 Villars-sur-Glâne.

160543/382708

Zu verkaufen**Hotels in CH, D und A**

Kat. 2 bis 5 Sterne.

Bühler & Partner, 8942 Oberrieden
Telefon 079 365 87 26
bpu@rosland.ch

160523/414758



hoga-portal.ch
die immobilienbörse für hotel und gastro
info@hoga-portal.ch • tel. 032 387 42 52

Zu verkaufen in Splügen GR**Familien-Existenz**

Schöne Liegenschaft mit erstklassig
geführtem Café-Restaurant,
Gästebänke innen 65, Sonnen-
terrasse 42, genügend PP.
Neue zeitgemässe Wirtwohnung
135 m², 5 1/2-Zi, 2 Nasszellen.

Interessiert?
Mehr von Roger Walter
Telefon 01 840 37 55

160544/429644

Erfahrener CH-Hoteller SHL, 45, mit
mehrfähriger erfolgreicher Betriebs-
führung in der Hotellerie, sucht neue
Herausforderung als

**Direktor/Pächter/Mieter
einer Hotelliegenschaft.**

Eintritt nach Vereinbarung.

Ich freue mich auf Ihren Anruf unter
079 411 62 53.

160450/429611

AUS- UND WEITERBILDUNG**ANZEIGEN****Hotel & Gastro
formation**

Hotel & Gastro Union
CastroSuisse
hotelleriesuisse
Eichstrasse 20, 6353 Weggis
Tel: 041 / 392 77 77 Fax: 041 / 392 77 70
E-mail: schulzentrum@hotelgastro.ch
Internet: http://www.hotelgastro.ch

Planen Sie Ihre Karriere mit uns

Wir führen Sie zu eidgenössischen
Fachausweisen und Diplomen

Lehrmeisterkurse
4 x jährlich

Vorbereitungskurse auf die Berufsprüfungen für:

- Gastronomiekoch/Gastronomieköchin
 - Restaurationsleiter/Restaurationsleiterin
 - Hauswirtschaftsleiter/Hauswirtschaftsleiterin
 - Hotelpflegungs- und -administrationsteiter/-leiterin
- Beginn: Juni 2004

Der Vorbereitungskurs für Restaurationsleiter/-in ist bereits
ausgebucht. Wir führen eine Warteliste.

Vorbereitungskurse auf die Höheren Fachprüfungen für:

- Küchenchef/Produktionsleiter/-leiterin
 - Restaurationsleiter/Restaurationsleiterin
 - Hauswirtschaftsleiter/Hauswirtschaftsleiterin
- Beginn: Juni 2004
Informationstag: 26. April 2004 (Bitte anmelden)

Rufen Sie uns an – wir beraten Sie gerne!

**Stumpfe
Messer?**

SILBAG AG

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

Wir
reparieren
polieren
versilbern

Zu verkaufen elektronische**Stempeluhren**

ab Fr. 598.-,
rechnende Ausführung ab Fr. 790.-,
Badge-System ab Fr. 1800.- exkl. MwSt.
Stets rev. Occ. mit Garantie.
Jäggi & Co., Uhrenanlagen
Lys: 032 384 50 51
Zürich: 01 202 34 61
www.jaeggi-co.ch

160525/330280

www.boxspringbetten.ch
Made by Frischauf.ch...Heinz Hohl, www.hld.ch

**Über
Marketing
und
Dumping.**

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

**GASTRO SUISSE
WEITERBILDUNG****DER RÉCEPTIONSKURS
Erste Bausteine für den Start am "Front-Office".**

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

Dauer 10 Tage, 09.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Daten Blockseminar, Montag, 3. Mai bis Freitag, 14. Mai 2004
Blockseminar, Montag, 11. Oktober bis Freitag, 22. Oktober 2004

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

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

Checkliste für angelieferte Daten**■ Unsere Programmversionen:**

- ✗ QuarkXPress 4.11, Illustrator 8, FreeHand 8, Photoshop 5.5, Word 98

■ Was die Dateien beinhalten müssen:

- ✗ Dokument (z.B. QuarkXPress, FreeHand).
- ✗ Bilder und Logo-Originaldateien (TIF, EPS) müssen vorhanden sein.
Unbedingt auf genügend hohe Auflösung und Farbmodus der Bilder
achten (z.B. 200 dpi für Zeitungsrastrer in 1:1 Grösse).
Es dürfen nur Bilder im CMYK-Modus und ohne Komprimierung
eingebunden werden. RGB-Bilder oder JPEG-komprimierte Bilder
müssen sonst nachbearbeitet werden.
- ✗ Alle verwendeten Schriften mitliefern (auch in EPS vorkommende).

■ Andere Dateiformen:

- ✗ Wir verarbeiten auch PDF- und Postscript-Dateien.
- ✗ Bei PDF- und Postscript-Dateien ist es wichtig, dass die verwendeten Bilder, Logos und
Schriften korrekt eingebunden sind (*Auflösung und Farbmodus der Bilder beachten*).
- ✗ Die Daten im PDF-Format müssen im Adobe Acrobat Distiller als
High-End-PDF-Dokument gespeichert werden.

■ Unsere Laufwerke:

- ✗ Optical-Disc (M.O.), Jaz, Zip, CD-ROM, Diskette (3,5")

■ ISDN-Datenübermittlung: 031 370 41 34

(Leonardo Pro, 2-Kanal, 128 kbit/s)

■ E-Mail-Datenübermittlung: roland.gerber@swisshotels.ch

(für Dateigrößen bis max. 2 MB)

hotel + tourismus revue Verlag

**Sprachausbildung**

Originalpreise - hervorragende Schulen in
England USA Kanada Australien
Neuseeland Frankreich Italien
Annamarie-Rolf Frischknecht, Tel 01/828 39 58
www.sprachausbildung.ch

**Über Internet
und nette Gäste.**

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

50% mehr Wochenend-Pauschalen

Basler Logiernächte-Plus. Im Jahr 2003 wurden in Basel insgesamt 661 036 Übernachtungen gezählt, was einem Zuwachs von 5,5% gegenüber dem Vorjahr entspricht. Diese Steigerungsrate ist die höchste seit 1990. Mögliche Gründe für diesen Zuwachs sieht Basel Tourismus (BT) zum einen in dem erweiterten Hotelzimmerangebot (+9,1%) durch die neuen Kettenhotels Ramada und Dorint und dem damit verbundenen Preisdruck. Dieser habe dazu geführt, dass die

Gäste weniger auf preisgünstigere Angebote im nahen Ausland zurückgriffen. Ausserdem sei die Markttransparenz dank dem per Sommer 2003 eingeführten Online-Hotelreservations-System erhöht worden.

Insbesondere die starken Messe- und Kongress-Aktivitäten im letzten Quartal trugen zu einem fulminanten Jahresendspurt mit über 17% Logiernächte-Zuwachs pro Monat bei. Einen weiteren Grund des starken Anstiegs sieht BT in seinen verkauften Wochenend-

pauschalen (+49,5%) und der gestiegenen Auslastung am Wochenende.

Die klare Markenpolitik mit dem Claim «Culture Unlimited» und zahlreiche Verkaufsanstrengungen seitens Basel Tourismus hätten ebenfalls mitgeholfen. BT will an seiner Strategierichtung festhalten und auch im 2004 zusätzliche Nachfrage generieren. Denn die Auslastung der Hotels war wegen des gestiegenen Hotelzimmerangebotes im 2003 um 3,6% rückläufig. *KJV*

Überall Einbussen – ausser in Basel

Logiernächte in Schweizer Städten. Die Entwicklung der Logiernächte im Jahr 2003 in den Schweizer Städten Basel, Bern, Genf, Lausanne, Luzern, St. Gallen und Zürich zeigt gemäss BAK Basel Economics «ein interessantes Bild»: Alle Städte ausser Basel mussten Nachfrageeinbussen hinnehmen. In der Stadt Basel stiegen die Hotelübernachtungen im Jahr 2003 gegenüber dem Vorjahr um 5,5 Prozent. In den anderen Städten (Bern, St. Gallen, Lausanne, Zürich, Luzern und

Genf) erreichte der Rückgang der Hotelübernachtungen im Durchschnitt rund 6 Prozent. Dies ergibt eine positive Differenz für die Stadt Basel gegenüber den Benchmark-Städten von über 11 Prozentpunkten. Ausgehend von den 620 000 Hotelübernachtungen in der Stadt Basel im Jahr 2002 entspricht diese Differenz rund 70 000 Übernachtungen: Hätte sich die Nachfrage in Basel also im gleichen Ausmass wie diejenige in den anderen 6 Benchmark-Städten rückläufig ent-

wickelt, wäre die Zahl der Hotelübernachtungen in Basel um 70 000 tiefer ausgefallen.

Die durchschnittlichen Ausgaben eines übernachtenden Besuchers in einer Schweizer Stadt liegen bei rund 320 Franken (für Übernachtung und Verpflegung sowie sonstige Ausgaben). Die positive Differenz der Nachfrageentwicklung in Basel gegenüber den restlichen Benchmark-Städten entspricht somit einem touristischen Umsatzgewinn von rund 22 Mio. Franken. *KJV*

TOURISMUSFORUM DAVOS

«Die Starken fördern»

Forumsgründer Roland Zegg hat die Alpha-, Beta-, Gamma-Strategie entwickelt. Sie soll die Restrukturierung der Seilbahnbranche vorantreiben.

INTERVIEW: THERES LAGLER

Roland Zegg, eine Studie besagt, dass im Wallis in den nächsten 10 Jahren die Hälfte der 51 Bergbahnen verschwindet. Wie sieht es in den Kantonen Graubünden und Bern aus?

So pauschal kann man das nicht sagen. Ich gehe davon aus, dass in der gesamten Schweiz in 10 bis 15 Jahren noch 40 bis 50 finanziell gesunde und wettbewerbsfähige Bergbahnunternehmen mit eigener Marke existieren.

Wer überlebt die Fusionswelle?

Die Unternehmungen, die weitgehend sind, den zukünftigen Markt richtig einschätzen und auch über den eigenen Schatten springen können. Fusionen machen nicht vor der Gemeindegrenze Halt.

Sie haben eine Strategie entwickelt, welche die staatliche Förderung von Bergbahnen regelt.

Ja. Ausgehend von der Marktsituation teilen wir die Unternehmen in drei Kategorien ein. Alpha-Betriebe haben über zehn Millionen Franken Umsatz, Beta-Betriebe über eine Million, die Gamma-Betriebe liegen darunter. Das Ziel der Strategie ist klar: Man will nicht die Schwachen durchfüttern, sondern die Starken fördern.

Graubünden, Bern und die Zentralschweiz wollen diese Strategie anwenden. Haben Sie böse Reaktionen von Bergbahnen erhalten?

Das Gegenteil ist der Fall. Die Bergbahnunternehmer kennen ihre Situation. Die Strategie führt dazu, dass starke Unternehmen wettbewerbsfähig bleiben, Beta- und Gamma-Betriebe zusammengeführt werden oder aus dem Markt ausscheiden. Alle haben grundsätzlich die Möglichkeit, Subventionen zu erhalten, wenn sie ihre Mittelfristplanung auf diese Strategie ausrichten und bestimmte Anforderungen erfüllen.

Am Tourismusforum Davos stellen Sie Ihre Strategie unter dem Titel «Produktivität darf Spass machen» vor. Wie ist das zu verstehen?

Produktivität ist für viele etwas Abstraktes, dabei findet sie im operativen Alltag statt. Tourismusunternehmen werden beispielsweise produktiver, wenn sie die Erlebnisse, die sie anbieten, besser in Szene setzen und die Auslastung optimieren. Das ist meist nicht mit viel Geld verbunden, sondern mit Kreativität, macht bei der Arbeit Spass und gefällt dem Gast.

Das 15. Tourismusforum der Alpenregionen findet am 22./23. März in Davos statt. Die Themen: Bergbahnstrategien, Produktivität im Tourismus und Marketingstrategien. Die Hit gehört zu den Medienpartnern der Veranstaltung. Weitere Informationen und Anmeldungen unter www.grischcon.ch

ITB BERLIN 2004

Messe soll Aufschwung sichern

Die Internationale Tourismus-Börse, die vom 12. bis 16. März auf dem Berliner Messegelände stattfindet, soll zum «stabilisierenden Faktor» der internationalen Tourismus-Wirtschaft werden. Mehr als 9000 Aussteller aus 180 Ländern und Gebieten präsentieren sich.

KARL JOSEF VERDING

Die Internationale Tourismus-Börse ITB Berlin 2004 schliesst zwei reine Fachbesuchertage ein: am Montag, dem 15. März, und Dienstag, dem 16. März. Die Veranstalter rechnen an dieser Messe mit 60 000 Fachbesuchern. Ihnen präsentiert sich die gesamte Wertschöpfungskette der internationalen Tourismus-Wirtschaft. Gemäss den Veranstaltern hat sich das Vertrauen der Aussteller und Fachbesucher in die ITB deutlich verstärkt. Deshalb wird auch für das Jahr 2004 trotz einem durch die Probleme des internationalen Tourismus bedingten Rückgang wieder mit einer Ausstellerzahl gerechnet, die bei über 9000 liegt.

UMFASSENDES SPEKTRUM DES TOURISMUS-GESCHÄFTS

Die kommende ITB bietet sich als Plattform an, um mit internationalen Partnern über Zusammenarbeit, Preise und Konditionen zu sprechen. Sie soll zum «stabilisierenden Faktor im Weltmarkt» werden und eine Gelegenheit bieten, um die internationale Wettbewerbssituation zu analysieren. Den Tourismus-Fachleuten aus aller Welt gibt sie die Möglichkeit zum Vergleich der verschiedenen Destinationen und unterschiedlichen Marktsegmente. Das Spektrum des Geschäfts an der Tourismus-Börse ist umfassend: es enthält Urlaubsreisen, Bildungs- und Kulturreisen, Abenteuerreisen, Gesundheits- und Wellnessreisen, Jugendreisen, Service- und Seniorenreisen, Städtereisen, das internationale Kongressgeschäft, In-

Foto: zsg



INTERNATIONALE TOURISMUS-BÖRSE

Am ersten Tage der Motive für den Besuch der Berliner ITB steht die Anbahnung geschäftlicher Kontakte. Die Fachbesucher nutzen die Messe aber auch zur beruflichen Fortbildung, zur Konkurrenzbeobachtung und zur beruflichen Neuorientierung.

tive-Reisen, Kreuzfahrten und den Geschäftreiserverkehr.

FÜR UND WIDER DIE PERSÖNLICHE ITB-PRÄSENZ

Harald Zinnert, dessen Familienbesitz den «Wengener Hof» und die Hotels Belvédère und Silberhorn besitzt, präsentiert das Portefeuille an der ITB zum ersten Mal als Wengener Classic Hotels. Es ist Zinnerts erster ITB-Auftritt und -Besuch, er will «das Feld sondieren» und seine bisherigen Hauptmärkte England, Schweiz und Deutschland, in Richtung Russland, Indien und China diversifizieren.

Urs Langenegger leitet «The Hotel» in Luzern und wird damit am Stand der «design hotels» präsent sein. Wichtig sind ihm vor allem die hier bereiteten Kontakte mit «hochkarätigen

Lifestyle-Journalisten» aus aller Welt. Ausserdem trifft er Veranstalter mit Katalogen des oberen Segments für Individualreisende und Kulturreisepromotoren mit Luzern in ihrem Fokus.

Auf eine persönliche Präsenz verzichtet wir diesmal zum Beispiel Michael Thomann, Direktor des Waldhotels Bellevue in Davos, Mitglied der an der ITB auftretenden Small Luxury Hotels of the World. Erstens bietet ihm die ITB «zu wenig persönliche Kontakte» und zweitens erlebe sein Haus «einen starken, phantastischen Winter», deshalb sei seine Präsenz in Davos wichtiger. Die Option ITB 2005 sei für ihn aber «absolut offen».

Auch Peter Kämpfer, Direktor des Park Hotels Weggis, des zweitbesten Schweizer Ferienhotels gemäss dem «Bilanz»-Rating 2003, Mitglied von Relais & Châteaux, verzichtet auf die

Reise nach Berlin. Wichtiger sei ihm der direkte Kontakt mit Reisebüros für Individualreisende und mit Veranstaltern von Incentives sowie von kleinen Seminaren im Top-Segment. «Die das Ambiente des Hotels nicht stören».

Reklame



Fabrizio Bonardi.
Wäsche,
made by Schwob.

Ihre feine Schweizer Wäsche für Tisch, Bett und Bad.
Bezaubernde Motive nach Wahl und in jeder Farbe.

Für Ihr Haus auf Mass konfektioniert.

Kauf, Miete oder Mietwäsche-Vollservice.

Schwob
textiles of Switzerland

Schwob & Co. AG, Gastrontextil, Burgdorf
034 428 11 11, www.schwob.ch

Von «Market Trends & Innovations» bis zur China-Konferenz

Die ITB Berlin hat für ihr Wissenschaftszentrum die neue Plattform «Market Trends & Innovations» entwickelt. Dieser Kongress läuft parallel zur Messe und soll den Ausstellern und internationalen Fachbesuchern ein attraktives Informations- und Kontaktforum zu den beherrschenden touristischen Themen bereiten. Das «ITB-Tourismusbarmeter» soll ein Stimmungsbild der touristischen Akteure bieten. Hierzu werden 50 Branchenunternehmen aus 20 Ländern über ihre Geschäftsaussichten befragt. Zum ersten Mal wird in diesem Rahmen die «ITB Berlin Message» einen Ausblick auf das Reisejahr 2004 geben.

Dem grössten Zukunftsmarkt widmet sich die China-Konferenz am Montag, dem 15. März von 12 bis 15 Uhr in Halle 7.1b. Sie bringt Touristiker und Politiker aus dem chinesischen Quellmarkt und seinen europäischen Zielgebieten zusammen.

Rund 50 Anmeldungen aus sieben europäischen Ländern (Schweiz, Deutschland, Finnland, Niederlande, Österreich, Italien und Polen) gibt es für den Messeteil Aus- und Weiterbildung in Halle 5.1. Hier sind Hochschulen, Berufsakademien, Fachhochschulen, private Institute und auf Tourismus spezialisierte Fachabteilungen der Arbeitsämter vertreten.

Der Travel-Technology-Kongress der Messe vom 14. bis 16. März hat das Thema: «Low-Cost und Dynamic Packaging contra Pauschalreise».

Unter der Federführung des Weltverbandes FITYO (Federation of International Youth Travel Organisations) und der RUF Jugendreisen, Bielefeld, stellt sich die Tourismus-Branche rund um junges Reisen im Marktsegment «ITB Young Travel Center» vor. Mehr als 50 Aussteller präsentieren Angebote für junge Reisende.

Licht in den «Wellness-Dschungel» zu bringen, ist das Ziel des ersten «Forum Wellness» der Messe am Sonntag, dem 14. März. *KJV*

«Venus» und «Mars»

Seminarreihe. Die Alpine Classic Hotels setzen auf das Frühlingserwachen von Mann und Frau: Sie lancieren im März die Seminarreihe «Der kleine Unterschied». Die Veranstaltung lehnt sich an die Behauptung des Buchautors John Gray an, wonach Frauen von der Venus und Männer vom Mars stammen. Das Ziel ist das bessere gegenseitige Verständnis. «Viele Unterschiede hängen nicht eigentlich vom Geschlecht ab, sondern von der Rolle des Individuums in der

Gesellschaft», betont Seminarleiter Rolf Heim. Bei einem Rollentausch (Karriere – Familie) ändere oft auch das Verhalten.

Das zweitägige Seminar richtet sich an Ehepaare, frisch Verliebte, Singles, aber auch eingefleischte Junggesellen. Wählen kann man zwischen den drei Wellnesshotels Beatus in Merligen am Thunersee, Ermitage-Golf in Gstaad-Schönried und Adula in Flims. TL

Informationen und Anmeldungen: www.alpineclassic.ch

Bern stellt zwei Millionen bereit

Bergbahn-Subvention. Der bernische Regierungsrat will den Meiringen-Hasliberg-Bahnen (MHG) ein Darlehen von 2 Mio. Franken gewähren. Es geht dabei um den Ersatz der 27-jährigen Gondelbahn Reuti-Mägispalp. Die neue Bahn soll 1400 statt 800 Personen pro Stunde befördern. Der Beitrag des Kantons ist allerdings an eine Bedingung geknüpft: Die MHG müssen mittelfristig mit den Sportbahnen Hasliberg-Käserstatt fusionieren. TL

Zürich: Mehr Tschechen

Zahlen 2003. Die Stadtzürcher Hoteliers blicken auf ein durchzogenes Jahr zurück. Die Zahl der Ankünfte und Logiernächte im Dezember lag zwar über den Vorjahreswerten. Übers ganze Jahr 2003 gesehen mussten aber gemäss «NZZ» deutliche Einbussen in Kauf genommen werden. So ging die Zahl der Ankünfte um 50000 auf 1,06 Millionen zurück. Die Zahl der Logiernächte sank um 96000 auf 2,03 Millionen. Ausgeblieben sind dabei vor allem die ausländischen Gäste.

Gut lief hingegen der Dezember – sicher nicht zuletzt wegen der verstärkten Vermarktung als Weihnachtsstadt Zürich. Die Zahl der Ankünfte stieg um 6,1 %, die Zahl der Logiernächte (LN) um 2,2%. Insgesamt wurden 148000 Übernachtungen gezählt. Am meisten Auslandsgäste kamen im Dezember aus Deutschland (23000 LN). Prozentual legten allerdings bei den Übernachtungen die Tschechen (+322 LN) und die Thailänder (+166 LN) am meisten zu. TL

Arosa als Erfolgsbeispiel

Österreich. Der Bregenzerwald im Vorarlberg setzt auf Wintergäste abseits der Pisten. Mit einem Netz aus 140 Kilometern Winterwanderwegen hat die Region auf die Bedürfnisse skimüder Touristen reagiert. Schilder in Hollywood-Pink leiten durch die Schneelandschaft. Ein Folder mit 22 ausgewählten Touren liegt auf. Abgeschaut wurde das Wandersystem in Arosa. Dort machen Winterwandernde bereits 30 Prozent der Gäste aus. TL

Foto: Swiss-Image



JUNGFRAUBAHN BLEIBT AUF KURS

Die angekündigte Fusion der Jungfrau Holding AG mit der Bergbahn Grindelwald First AG hat keine grossen Kursschwankungen ausgelöst. Der definitive Fusionsentscheid fällt am 8. April.

BÖRSENBAROMETER

Es geht sachte aufwärts – einzig Airlines durchfliegen Turbulenzen

Nach dem überzeugenden Jahresauftakt ist im Februar an den Börsen vermehrt Ruhe eingekerkert: Jetzt muss die Konjunktur einen neuen Anstoss liefern. Mit Problemen kämpfen derzeit vor allem die Airlines. Billigflieger wie Ryanair mussten Gewinnwarnungen herausgeben.

WERNER LEIBACHER

Die insgesamt freundliche Februarstimmung an den Weltbörsen hatte vor allem zwei Gründe. Zum einen die sich weiter verbessernden Konjunktur-Prognosen, nicht zuletzt in Europa, dem Hauptkunden der Schweizer Exportwirtschaft und des Tourismus. Sodann gaben die jetzt anlaufenden Jahresabschlüsse 2003 überwiegend positive Überraschungen ab. Neben zahlreichen Dividenden-Erhöhungen halfen in vielen Fällen auch weiterhin positive Prognosen für das laufende Jahr der Stimmung der Anleger.

Auf den ersten Blick mag überraschen, dass wirklich überzeugende Zahlen – wie etwa in der Pharmaindustrie oder bei den Grossbanken – nicht eine Kursexplosion ausgelöst haben. Einmal mehr hat sich bestätigt, dass die Kurse bereits im Vorfeld angezogen haben. Sobald die Fakten aber bekannt waren, haben viele nach dem Grundsatz gehandelt: «Sell on good news». Von der börsentechnischen

Seite her, wird diese Entwicklung nicht ungewöhnlich gesehen, können auf diese Weise doch Übertreibungen vermieden werden.

STABILER KURS BEI HOTELS UND BAHNEN

Bei den tourismusnahen Unternehmen in der Schweiz bewegten sich die Aktien in einem recht engen Rahmen. Mövenpick, die vor gut einem Monat die Trennung des Immobilienbesitzes von den übrigen Bereichen angekündigt hatte, konsolidierte sich auf dem hohen Niveau von fast 800 Franken. Hier muss sich noch erweisen, ob der von der Spekulation angenommene Mehrwert auch effektiv zu erzielen ist. Kaum Kursfolgen hatte die von der Jungfrau Holding angekündigte Fusion mit der Bergbahn Grindelwald-First. Für die Aktionäre wichtig ist, dass die heutigen Aktien der Jungfrau Holding mit einem Nennwert von 20 Franken auf 2 Franken gesplittet werden sollen. Wenig Kursfolgen hatte auch der schlechtere Ausweis beim Hotel Victoria-Jungfrau in Interlaken, wo Meinungskäufe für ein wieder besseres Ergebnis 2004 einem stärkeren Kursfall entgegenstanden. Kuoni konnte sich leicht verbessern; auch hier hofft man auf eine Klimabesserung.

GEWINNWARNUNGEN BEI BILLIGFLIEGERN

Erneut viel zu reden gab der Luftverkehr. Aufschlussreich sind insbesondere erste Klagen der Billigflieger

Ryanair und EasyJet, die sinkende Gewinne angekündigt bzw. Gewinnwarnungen aussprachen. Aber auch die etablierten Linienflieger sehen sich mit Problemen konfrontiert. Vielen Airlines macht der Preisdruck in der bis jetzt ertragsstarken Business-Class zu schaffen. Vor allem Geschäftsreisende müssen – um Kosten zu sparen – vermehrt mit der Economy-Class Vorlieb nehmen – zumindest auf kurzen und mittleren Strecken. Auch die jetzt genehmigte Fusion der niederländischen KLM mit der Air France ist unter dem Aspekt der Konsolidierung und der Kostenreduktion zu sehen. Air France und British Airways überzeugten an den Börsen am meisten.

ZU VIELE OFFENE FRAGEN BEI DER SWISS

Noch keineswegs richtig Boden gefunden hat die Swiss: Bedenken über die Sicherheit nach dem Absturz der Crossair bei Bassersdorf sowie weitere offene Fragen um die Finanzierung sind kaum ein grosser Kaufanreiz. Überwiegend auf tieferem Niveau gingen die US-Airlines um: hier sind dringende bessere Tarife nötig.

Aus dem Reisesektor ragten Disney (dank einem Übernahmeangebot durch den Kabelbetreiber Comcast) und Amexco (dank klar besserem Betriebsertrag) besonders deutlich heraus. Vernachlässigt blieb der Hotel-Sektor mit Ausnahme der Starwood Hotels & Resorts. Dagegen waren Markenartikel-Hersteller, wie Coca-Cola oder McDonald's kräftig gefragt.

EUROPA

Die Budgethotellerie im EU-Raum ist auf Erfolgskurs

Die 0- und 1-Stern-Hotels in den EU-Ländern haben 2003 zugelegt, alle anderen verloren: Dies zeigt eine Studie der Beraterfirma «MKG Consulting».

KATJA HASSENKAMP

Die EU-Hotellerie hat sich im letzten Jahr insgesamt besser aus der Affäre gezogen als befürchtet. Zu diesem Schluss kommt das französische Hotel-Consultant-Unternehmen «MKG-Consulting». Der Erlös pro verfügbarem Zimmer RevPAR (revenue per available room) ging von Januar bis Ende November 2003 im Vergleich zum Vorjahr letztlich nur um 2,9 Prozent zurück, obwohl sich die Bettenkapazität weiter erhöht hat.

Besonders gut «weggekommen» ist die europäische Budget-Hotellerie: Der RevPAR der 0-Stern-Kategorie stieg gemäss MKG-Studie um 2%, die 1-Stern-Hotels konnten um 1,9% zulegen und die 2-Sterne-Häuser weisen mit einem leichten Minus von 0,9% nahezu stabile RevPAR-Zahlen aus. Das Topsegment der europäischen Hotellerie hat hingegen unter dem Dollar-Krieg, der Sars-Epidemie, der Dollar-Baisse und den wenig günstigen wirtschaftlichen Rahmenbedingungen gelitten und weist einen Rückgang des RevPAR um 3,7% aus.

ÖSTERREICH FÜHRT RANGLISTE AN

Betrachtet man die EU-Länder im Einzelnen, so hat sich vor allem die österreichische Hotellerie von einem schwierigen Jahr 2002 bestens erholt und weist eine RevPAR-Steigerung von stolzen 6,1% vor. Auch der Belegungsquotient konnte um 1,7 Punkte verbessert werden, ebenso wie der durchschnittliche Zimmerpreis, der um 3,5% stieg. Grossbritannien kam

noch einmal «mit einem blauen Auge» davon mit nahezu stabilen RevPAR-Zahlen von minus 0,5% und auch die Belegungszahlen waren nur um 0,3% rückläufig. Das bedeutet, dass die britische Hotellerie mit 71,9% Auslastung auch im vergangenen Jahr hohe Belegungszahlen registrieren konnte. Platz drei der Hitparade wird von Italien belegt, wo der RevPAR um nur 1,8% zurückging und auch der Belegungsquotient nur um 1,6 Punkte rückläufig war, während der durchschnittliche Zimmerpreis ein hauchdünnes Plus von 0,7% ausweist.

DEUTSCHLAND GEHÖRT ZU DEN VERLIERERN

Die niederländische Hotellerie musste hingegen für alle Parameter deutliche Einbussen hinnehmen. Die Belegungszahlen verloren 5,5 Punkte, der durchschnittliche Zimmerpreis ging um 4,5% zurück und der RevPAR brach gar um 11,9% ein. Auch die deutsche Hotellerie, die bereits im 2002 einen Rückgang des RevPAR um 5,2% hatte hinnehmen müssen, erlitt im vergangenen Jahr erneut Einbussen und weist nach der MKG-Studie ein RevPAR-Minus von 3,4% aus; der durchschnittliche Zimmerpreis ging um 3,5% zurück, der Belegungsquotient blieb hingegen stabil.

Nach Meinung der MKG-Consulting-Experten scheint aber «das Ende des Tunnels in Sicht», zumal auch die europäischen Wirtschaftsinstitute für das Jahr 2004 einen Aufschwung prognostizieren. Zwei Unsicherheitsfaktoren bleiben: Einerseits hängt die endgültige Wiederbelebung des europäischen Wirtschaftsstandortes auch von der Dollarentwicklung im Verhältnis zum Euro ab – nur wenn Europa nicht zu teuer wird, dürfen Business- und Leisure-Travel aus Übersee wieder anlaufen. Andererseits weiss heute keiner, wie sich das internationale politische Umfeld entwickeln wird.

Foto: zvg



SCHLAFEN IM MODULHOTEL

Gäste im EU-Raum wählten im letzten Jahr häufiger einfache Unterkünfte. Das Motto: weniger Komfort, dafür billiger.

Pensione Eden aufgegeben

Porto Ronco. Zurzeit ist die Pensione Eden in Porto Ronco geschlossen. Was mit dem «Eden» geschehen soll, ist im Moment nicht klar, wie Pächter Vincenz Huber in einer Mitteilung schreibt. Nachdem die Besitzerin im Frühjahr 2003 verstarb, hätten Meinungsverschiedenheiten zwischen ihm und einem Teil der Erbengemeinschaft über die Zukunft der Pensione Eden bestanden. Deshalb sei ihm kein neuer Mietvertrag ausgestellt worden. *DST*

Sunstar investiert

Grindelwald. Fünf Millionen Franken investiert die Sunstar Holding AG in den Bau einer rund 1200 Quadratmeter grossen Wellnessanlage und die Erweiterung der Seminararräumlichkeiten im Grindelwaldner Sunstar Hotel. Das 4-Sterne-Hotel bot seinen Gästen bisher in Sachen Wellness und Fitness eine finnische Sauna, ein Hallenbad sowie Tennisplätze. Im Sommer soll ein in das bestehende Hallenbad integriertes Dampfbad kommen, wie Hoteldirektor Bernard Müller ein-

nen Medienbericht bestätigt. Das vollständige Angebot mit römischen Thermen, Beauty-Oase, Fitness- und Gymnastikraum, Massagen, Hydrotherapie und Bädern soll ab dem 18. Dezember zur Verfügung stehen. Auch der Ruheraum aus Glas und mit Sicht auf den Eiger soll dann fertig sein. Mit dem Spatenstich vom 30. März beginnt die erste Bauetappe. Deshalb wird das Hotel ausnahmsweise vor Ostern geschlossen. Im Herbst soll die zweite Bauetappe realisiert werden. *DST*

Neues Resort in Mexiko

Mamarin Oriental. Derzeit baut die Mandarin Oriental Hotel Group ein Resort & Spa mit 128 Villen im Riviera-Maya-Küstenstreifen, 42 Kilometer südlich von Cancun in Mexiko. Das Resort soll im Herbst 2005 eröffnet werden. Die Projektentwicklung wird von Desarrollos Marinos del Caribe (DEMA) durchgeführt, einem Unternehmen, das massgeblich im Bau-, Hotelentwicklungs- und Finanz-Gewerbe in Mexiko tätig ist. *DST*

Hotel muss warten

Thuner Schlossberg. Der Zeitplan zur Realisierung des Hotelprojekts auf dem Thuner Schlossberg verzögert sich um einige Jahre. Verantwortlich dafür ist laut der Tageszeitung «Der Bund» die im Kanton Bern geplante Justizreform. Das letztes Jahr präsentierte Projekt sieht ein Nobelhotel mit 22 Zimmern sowie einen Gastronomiebetrieb vor. Beide Betriebe würden sich um das zu erweiternde Schlossmuseum im alten Schlossteil gruppieren. Ausgegangen wird von In-

vestitionskosten von 11,7 Mio. Franken.

Die sich aufgrund der Verzögerung ergebende Situation ist sowohl für mögliche Investoren als auch für interessierte Hotelbetreiber unangenehm. Denn den Projektverantwortlichen sei es, so «Der Bund», nicht möglich, einen Hotelbetreiber bis 2008 anzubinden. Auf die Suche nach den noch fehlenden Investoren wollen die Projektverantwortlichen erst im Jahr 2005 oder gar erst 2006 gehen. *DST*

LACHEN

«Ascona am Zürichsee»

Der Lachener Hafen soll eine Aufwertung erfahren. Das Hotel Al Porto, das Seehotel und Restaurant Ochsen sowie das Haus Albrecht sollen zusammen gebaut und die Hafentfront harmonisiert werden. Mit dem Bau wollen die Initianten im Oktober 2004 beginnen.

DANIEL STAMPFLI

«Zwei baufällige Gebäude und ein modernes Designhotel ergeben kein attraktives Gesamtbild», kommentiert Sven Weber, Projektleiter der Bauherrschaft und Geschäftsführer des «Al Porto», die aktuelle Situation. Die geplante Hafentfront soll die Besucher von nah und fern anziehen, «denn Lachen könnte ohne weiteres das Ascona am Zürichsee sein».

POTENZIAL IN ZUKUNFT BESSER NUTZEN

Das Haus Albrecht soll, so die Pläne, einem Neubau weichen, welcher «Ochsen» und «Al Porto» miteinander verbindet. Die Zusammenlegung der Kräfte ermöglicht laut Weber «eine originelle Mischung» aus Gastronomie, Hotel und Wohnungen, welche dem Hafen eine attraktivere Identität verleihen soll. Die Initianten sind überzeugt, dass das Potenzial der Promenade heute nicht optimal ausgenutzt ist.

Das Projekt «Hafentfront» sieht insgesamt 36 Hotelzimmer, zwei Restaurants mit unterschiedlichen Angeboten und Preislagen, eine Bistro-Bar, eine Lounge sowie vier Veranstaltungsräume, ein Spa & Fit sowie drei Wohnungen vor. Entlang des gesamten Gebäudes und auf dem Ochsenplatz sollen im Sommer die entsprechende Bestuhlung und Bepflanzung für ein südlich anmutendes Gesamterlebnis sorgen. Das Investitionsvolumen wollen die Initianten nicht bekannt geben. Es handle sich jedoch um einen zweistelligen Millionenbetrag, in welchen sich die drei beteiligten Parteien teilen würden.

«AL PORTO» NACH WIE VOR DEFIZITÄR

Sofern die Baubewilligung rechtzeitig erteilt wird, soll das Bauvorhaben nach Ende der Sommersaison, am 1. Oktober 2004, begonnen werden. Die Eröffnung ist für Sommer 2005 geplant. Das «Al Porto» soll während der Bauzeit weiter betrieben werden.

Das im Jahr 2001 renovierte «Al Porto» liege im Hotelbereich mit lediglich 17 Zimmern unter der kritischen Grösse. Entsprechend werde nach wie vor defizitär gearbeitet, wie Geschäftsführer Sven Weber auf Anfrage erklärte. Im Geschäftsjahr 2003 habe der Umsatz netto um knapp 37 Prozent gestiegen werden können. Im Januar 2004 sei man 35 Prozent über Vorjahr gestartet.

RICHEMOND

Zwei Hotels sollen verkauft sein

Trotz ständiger Dementis verkauft die Richemond Gruppe nun offenbar doch. Das «Richemond» in Genf soll für 100 Millionen Franken verkauft worden sein und für das Basler Hotel Drei Könige am Rhein soll ein Vorvertrag bestehen. Offiziell bestätigt ist noch nichts.

CHRISTINE KÜNZLER

Was schon seit längerer Zeit als Gerücht kursiert, von Richemond aber jeweils dementiert wurde, scheint sich zu bewahrheiten: Die Luxus-Hotels – zumindest einige davon – werden laut der neusten Ausgabe der «Bilanz» verkauft. Das Hotel Richemond in Genf habe für 100 Millionen Franken die Hand gewechselt – der Kaufvertrag werde in den nächsten Wochen rechtskräftig. Der Käufer, der Engländer Sir Rocco Forte (vgl. Box), hat damit laut «Bilanz» sämtliche Rekorde in der Schweizer Hotellerie gebrochen: Zu einem so hohen Preis sei noch kein Schweizer Hotel gekauft worden.

Die Entwicklung bei der Richemond Hotel-Holding führt beim «Bilanz»-Redaktor zur Vermutung, der Kauf der sechs Richemond-Hotels im Frühjahr 2000 habe «einzig und allein Spekulationszwecken» gedient. Der Genfer Privatbankier François Rouge hatte die sechs Luxushotels (vgl. Box) im Auftrag einer französischen Investorengruppe für rund 200 Millionen Franken gekauft.

VERKAUF WEDER BESTÄTIGT NOCH DEMENTIERT

Von der wenig kommunikativen Richemond Hotel-Holding ist keine Stellungnahme zu erhalten. Und weder Sir Rocco Forte noch der Direktor des Genfer Richemond-Hotels, Enzo

Rocco Forte Hotels

*Die Rocco Forte Hotels wurden 1996 gegründet, um Luxushotels in Europa zu betreiben. Das Unternehmen umfasst Luxushotels in verschiedenen Stilen, die alle hohen Qualitätsanforderungen genügen wollen. Zum Portfolio gehören zum heutigen Zeitpunkt zehn Hotels. Weitere sind geplant. Neu hat Sir Rocco Forte einen Vertrag unterzeichnet für ein Golf & Spa Hotel an der Südküste Siziliens. Die Investitionen dafür belaufen sich auf 124 Mio. Euro. Nach vor der Fussballweltmeisterschaft 2006 will Sir Rocco Forte das «Grand Hotel de Rome» in Berlin-Mitte eröffnen. Das 5-Sterne-Haus soll das beste Haus Berlins sein und wird 150 Millionen Euro kosten. Das «Richemond» in Genf wäre das erste Schweizer Hotel im Portfolio. *CK**

Foto: ZVG



DAS HOTEL DREI KÖNIGE

Für das Basler Traditionshotel, das zur Richemond-Gruppe gehört, ist laut einem Artikel in der neusten Ausgabe des Wirtschaftsmagazins Bilanz ein Vor-Kaufvertrag unterzeichnet worden.

De Cupis, wollen den Kauf kommentieren. De Cupis liess durch seine Assistentin aussprechen, er wolle sich nicht dazu äussern – aus Solidarität zur Richemond-Holding. Und Sir Rocco Forte liess durch seine PR-Agentur mitteilen, er werde sich melden, sobald es etwas zu sagen gebe.

Unbestätigt bleibt auch die Meldung einiger Zeitungen, für das Basler «Drei Könige» sei ein Kauf-Vorvertrag unterzeichnet worden. Der Preis für das Hotel wird mit 50 bis 65 Millionen Franken angegeben. Der Käufer ist noch unbekannt; laut «Tribune de Genève» handle es sich um einen jungen Basler Milliardär. Im «Drei Könige» indes wisse man von nichts, sagt ein Mitarbeitender, der nicht namentlich genannt werden möchte. Man gehe aber im «Drei Könige» davon aus, dass die dringend notwendigen Renovationsarbeiten nun eingeleitet werden können.

MITTEL FÜR RENOVATIONEN: LEERE VERSPRECHUNGEN

Ob das Geld für die Renovationen je einmal eintreffen wird, ist allerdings offen. Die Richemond Hotel-Holding hat schon mehrmals Mittel für Renovationen zugesichert, aber noch nie gesprochen. Rouge hatte beispielsweise versprochen, Ende 2002 mit der Sanierung von vier der sechs Richemond-Hotels zu beginnen. Im Sommer 2003 gab die Holding an, 256 Millionen Franken in die sechs Hotels investieren zu wollen. Die ersten Bauarbeiten hätten im September 2003 erfolgen sollen. Nun: Saniert worden ist bis heute in keinem der sechs Häuser.

Das hindert Paul Mattenberger, Direktor des Berner «Schweizerhofs», nicht, «im Sommer mit der Renovationsarbeiten zu beginnen». Dies obwohl er nicht wisse, ob der «Schweizerhof» ebenfalls verkauft werden solle. Denn: «Wenn der Preis stimmt, wird jedes Richemond-Hotel verkauft», vermutet er. Wer auch immer Eigentümer des Hotels sein werde, müsse das Haus dringend sanieren. «Wir sind deshalb an der Detailplanung», Mattenberger rechnet mit Kosten in der Höhe von 5 bis 7 Millionen Franken, wenn er nur das Nötigste sanieren lasse: Küche, Restaurant und Bel-Etage. Die Zimmereinrichtung entspreche nach wie vor einem guten Preis-Leistungs-Verhältnis. Und auch mit der Dachsanierung könne noch zugewartet werden.

UNSICHERE ZUKUNFT FÜR ALLE RICHEMOND-HOTELS

Im Zürcher «Arabella Sheraton Atlantis» liegen die Baubewilligungen für zwei Umbau-Projekte bereits vor. Auch dort hat eine Sanierung erste Priorität, einen der fünf Sterne hat das Haus Ende letzten Jahres infolge der Mängel bereits eingebüsst. 42 Millionen Franken sind für die Sanierung budgetiert, Geld dafür bekommen hat Direktor Theophil Bucher bis heute noch nicht. Ob sein Hotel eventuell auch verkauft wird, weiss Bucher nicht. Doch: «Je mehr bei Richemond läuft, desto mehr kann ich davon ausgehen, dass auch bei uns etwas geht», sagt er – und lässt offen, in welche Richtung.

Wie Mattenberger ist auch Bucher auf der Flucht nach vorn und will «das

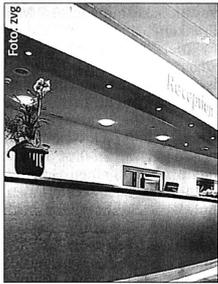
Beste» aus der Situation machen, auch wenn es nicht einfach sei, ein Hotel mit vagen Zukunftsvisionen zu führen. «Die Zukunft ist generell unsicher», sagt indes Jean-Claude Gétaz, der Direktor des «Royal-Savoys» in Lausanne, der aus der Zeitung von den Verkaufabsichten Richemonds erfahren hat. Ob sein Haus ebenfalls auf der Verkaufsliste steht, weiss auch er nicht. Er kümmere sich nicht weiter darum, seine Aufgabe sei es, das Hotel gut zu führen.

Jürg Thommen, der Direktor der Bürgenstock Hotels & Resorts, hat ebenfalls aus den Medien erfahren, was Richemond vorhat. Die Fragen, ob sich ein potenzieller Käufer für sein Hotel interessiere und ob die Mittel für die dringend notwendige Sanierung gesprochen seien, sind schnell beantwortet: «Es liegen keine Hinweise vor», bringt es Thommen kurz und bündig auf den Punkt.

Die sechs Richemond-Hotels

*Folgende sechs Schweizer Luxushotels gehören, beziehungsweise gehörten zu der Richemond-Gruppe: Le Richemond in Genf (laut «Bilanz» verkauft), Drei Könige am Rhein in Basel (laut Bilanz Kaufvertrag unterzeichnet), Schweizerhof in Bern, Bürgenstock Hotel & Resort auf dem Bürgenstock, Royal-Savoys in Lausanne und Arabella Sheraton Atlantis in Zürich. *CK**

Neues Raum- und Wohlgefühl



Seminarhotel Spigarten. Für rund 3 Mio. Franken ist das Seminarhotel Spigarten in Zürich-Altstetten in vier Monaten umgebaut worden. Warme Farben und neue Elemente sollen ein neues Raum- und Wohlgefühl vermitteln, heisst es in der Pressemitteilung.

Die Hotellobby und die Seminarräume sind nach Feng-Shui-Kriterien gestaltet worden. Der umgebaute Aufgang zu den Hotelzimmern ist nun rollstuhlgängig. In die Renovation miteinbezogen worden ist

auch die gesamte Haustechnik, Lüftung und Wärmerückgewinnung sowie die elektrotechnischen Anlagen und Leitungen. Berücksichtigt worden seien auch umwelttechnische und ökologische Aspekte. Erneuert worden sind auch die Bar, der Bürotrakt und die sanitären Anlagen.

Das Hotel Spigarten bietet Säle, die bis zu 800 Personen fassen können. Nebst Kongressen und Seminaren sollen dort auch Events wie Konzerte durchgeführt werden. CK

Partnerschaft

Hyatt International. Bang & Olufsen ist mit Hyatt International eine strategische Partnerschaft eingegangen. So sollen Restaurants, Bars und öffentliche Räume in Hyatt-International-Hotels mit Lautsprechern von Bang & Olufsen bestückt werden. Zusätzlich stützt Bang & Olufsen sämtliche Zimmer in Park-Hyatt-Hotels mit speziell entwickelten Fernsehgeräten und HiFi-Anlagen aus, ergänzt durch ein integriertes System für die Erbringung bestimmter Dienste innerhalb des Hotels. CK

Wellness-Ausbildung

VitalMedHotels. Zusammen mit Dieter Leu hat Gabriele Klingelhöller «VitalMedHotels» gegründet: eine Institution zur praxisorientierten Weiterbildung und Betreuung von Wellnesshoteliers und deren Mitarbeitern. Es ist ein Netzwerk aus Medizinern, Ernährungsexperten, Bewegungstherapeuten, Kommunikations- und Mentaltrainern.

Die Weiterbildung zum «VitalMed-Berater» erfolgt in vier Einheiten à 2,5 Tage, Zertifikat inbegriffen. Die Berater

sollen im Wellnesshotels der Ansprechpartner und Betreuer der Gäste sein und die Wellness-Aktivitäten initiieren und koordinieren. Die Ausbildung, die in verschiedenen Seminarhotels in Deutschland durchgeführt wird, beschäftigt sich mit Gesundheitsförderung, Bewegung, Verkaufskommunikation sowie Wirtschaftlichkeit und Marketing. Die Ausbildung zum «VitalMed-Berater» kostet 2400 Euro. MAP

Infos unter www.vital-med.com.

HISTORISCHES HOTEL

Wer erhält den Preis im 2005?

Die Auszeichnung Historisches Hotel wird für das Jahr 2005 wieder ausgeschrieben: Gesucht werden historische Hotels und Restaurants.

CHRISTINE KÜNZLER

Bis zum 31. März 2004 können sich historische Hotels und Restaurants aus der ganzen Schweiz für die Auszeichnung «Historisches Hotel/Restaurant des Jahres 2005» bewerben. Die Betriebe, die für den Preis angemeldet werden, müssen entweder gut erhalten und gepflegt, kürzlich restauriert oder mit qualitativollen Neubauten erweitert worden sein. Die Auszeichnung wird bereits im Herbst 2004 verliehen, damit der ausgezeichnete Betrieb diesen Titel für seine Werbung im Jahre 2005 verwenden kann.

Bereits achtmal ist die Auszeichnung «Historisches Hotel/historisches Restaurant des Jahres» verliehen worden. Zum «Historischen Hotel des Jahres 2004» wurde das Grandhotel Giessbach in Brienz gekürt. Die Auszeichnung wird getragen von der Landesgruppe Schweiz des Icomos (International Council on Monuments and Sites, Internationaler Rat für Denkmalpflege) in Zusammenarbeit mit den Organisationen Gastro Suisse, hotelleriesuisse und Schweiz Tourismus.

DENKMALPFLEGERISCHE GRUNDSÄTZE

Die Auszeichnung wird verliehen an Eigentümer von Hotels oder Restaurants, die ihre Gebäude nach denkmalpflegerischen Grundsätzen pflegen und erhalten. Beurteilt wird der gesamte Betrieb (Gebäudekomplex mit allen Einzelbauten), die Gestaltung der Umgebung (Zufahrt, Gartenanlage, Parks) sowie die Ausstattung im Innern des Gebäudes. Die Einheitlichkeit eines Stils ist nicht Voraussetzung, ein in mehreren Etappen gewachsener und weitergebauter Komplex ist ebenso auszeichnungswürdig. Ein wichtiger Punkt ist die Integration des historischen Bestandes als Marketinginstrument in die Unternehmensphilosophie, heisst es in der Pressemitteilung.

Gleichzeitig mit dem Preis für das beste historische Hotel/Restaurant des Jahres 2005 wird der Spezialpreis der «Mobilair-Versicherung» ausgeschrieben: Er wird für ein besonders wertvolles authentisches Möbelstück oder Möbel-Ensemble in einem historischen Hotel- oder Gastronomiebetrieb verliehen.

Die Bewerbungsunterlagen können bezogen werden unter www.icomos.ch/histhotel.html oder bei ICOMOS Schweiz, c/o Fachstelle für Kultur- und Denkmalpflege, Peter Omachen, Brünigstrasse 178, 6060 Sarnen. Telefonische Auskünfte: Roland Flüchiger, Jurypresident, Tel. 031 321 60 89, Evelyn Luthi-Graf, Jurymitglied, Tel. 021 963 16 10, Peter Omachen, Jurymitglied, Tel. 041 666 62 51.

HOTEL MARRIOTT PRAIA D'EL REY

Wo die Schweizer Fussball-Nati in Portugal logieren wird

Euro 2004 in Portugal: Im gerade neu eröffneten 5-Sterne-Hotel Marriott Praia d'el Rey in Óbidos logiert die Schweizer Fussball-Nationalmannschaft während der Europameisterschaft. Der Nordtrakt ist vorerst für zwei Wochen reserviert. Ein Besuch vor Ort.

GREGOR WASER

Am 7. Juni, sechs Tage vor dem ersten Spiel, wird die Schweizer Fussball-Nationalmannschaft samt Betreuerstab an der Réception des «Marriott Praia d'el Rey» ihre Zimmerschlüssel beziehen. Die Schweizer waren aber nicht die einzigen, die im nigelnagelneuen 5-Sterne-Hotel logieren wollten. Auch die walisische und englische Mannschaft interessierte sich für das Hotel. Die Hotelverantwortlichen entschieden sich dann für die Gäste aus der Schweiz.

Über der Eingangshalle befindet sich ein Turm, der an eines der vielen Klöster der Umgebung erinnert. Er verleiht dem neuen Hotel einen historischen Anstrich, dient aber auch sehr gut zur Orientierung in der verwinkelten, weitläufigen Anlage. Gleich neben dem runden Eingangsbereich und der Réception warten in der Lobby-Lounge Sofas und Sessel darauf, dass man sich hineinfallen lässt und hin zum grossen Kamin oder hinaus auf die Terrasse und die tosende Brandung blickt.

DER NORDTRAKT IST FÜR DIE SCHWEIZER RESERVIERT

Seit dem Soft-Opening am 15. Dezember letzten Jahres geniessen die ersten Gäste den Aufenthalt im einzigen 5-Sterne-Hotel zwischen Lissabon



Der Sales-Manager Jorge Cosme wünscht sich Werbung in der Schweiz.

Foto: zfg



NOBLE UNTERKUNFT

Das Marriott-Hotel Praia d'el Rey wird erst dieses Jahr ganz fertig. Das 5-Sterne-Hotel bietet alle Voraussetzungen, dass sich die Schweizer Fussballer dort wohl fühlen werden.

bon und Porto. Im März werden die letzten Arbeiten beendet sein.

Das Marriott Golf and Beach Resort liegt mitten in einem bereits bestehenden Country-Club samt 18-Loch-Golfplatz. Der Eingang des Country-Clubs ist mit einer Barriere abgeschottet, ganz so einfach dürfte es für Fans oder Journalisten nicht werden, sich den Fussball-Stars auf dem Hotelgelände zu nähern. Jetzt, im Winter, wirkt die gesamte Anlage Praia d'el Rey ziemlich ausgestorben. Kunststück, oft regnet es, die Temperaturen liegen um 12 Grad und ein heftiger Wind bläst über das Gelände. Ab März wird es aber milder.

Total verfügt das neue Marriott über 179 Zimmer, elf davon sind Suiten. Für die Schweizer Fussballer ist der Nordtrakt reserviert. Über verwinkelte Korridore, auf einem schall schluckenden Teppich erreicht man diese hintersten Zimmer der Hotelanlage. Die allesamt geräumigen Doppelzimmer bestehen durch einen beeindruckenden Ausblick auf die 50 Meter davor liegende Düne und die Brandung des Atlantischen Ozeans. Weitere Zimmer des Nordtrakts haben den Blick nach hinten raus auf den 18-Loch-Golfplatz.

EIN EIGENES RESTAURANT FÜR DIE SCHWEIZER

Ob den Schweizer Fussballern zwischen den Spielen gegen Kroatien

(13. Juni), England (17. Juni) und Frankreich (21. Juni) viel Zeit fürs Golfen bleibt, ist aber zu bezweifeln.

Schon eher dürfte neben den fussballerischen Training-Sessions der Wellness-Bereich innerhalb der Hotelanlage für die Fitness der Schweizer Fussballer sorgen. Whirlpool und Sauna gehören ebenso dazu wie Indoor- und Outdoor-Pool, Krafraum, Tennisplatz und Driving-Range. Und wer sich nicht ins Meer wagt, kann in der bloss fünf Kilometer entfernten Lagune Wassersport betreiben. Kulinarisch wartet das «Praia d'el Rey» mit fünf Restaurants auf. Die Schweizer Nati wird aber in einem von den anderen Gästen getrennten Raum verköstigt.

PROMOTION IN DER SCHWEIZ FÜR DAS HOTEL

Sales-Manager Jorge Cosme erhofft sich mit der Präsenz der Schweizer Fussball-Nationalmannschaft eine schnellere Bekanntheit in der Schweiz. Bereits hat Portugal-Spezialist Falcon Travel das Hotel ins Programm aufgenommen. «Mit unserem breiten Angebot möchten wir verschiedene Gästegruppen ansprechen», sagt Jorge Cosme und verweist neben den vielen Aktivitäten im und rund ums Hotel insbesondere auf die Meeting- und Seminarmöglichkeiten. Total sechs Meetingräume stehen zur Verfügung. Die Räume können untereinander verbunden werden und zu-

sätzlich stehen die Open-Air-Terrassen zur Verfügung. Bei Grossanlässen können so über 1500 Leute ins «Praia d'el Rey» geladen werden.

«Wir versprechen uns viel von unserer Lage», sagt Cosme. Der Flughafen sei sehr nahe und die Landschaft mit Küste und Hinterland ein Plus. Er bedauert, dass sich die Schweiz bei der Wahl des Austragungsortes der Segelregatta Americas Cup nicht für Lissabon, sondern für Valencia entschieden habe, denn das hätte dem «Praia d'el Rey» weitere Gäste gebracht (Da die Alinghi diese prestigeträchtige Segelregatta gewonnen hatte, durften die Schweizer den Austragungsort des nächsten Americas Cup auswählen).

FÜR EINE VERLÄNGERUNG VORBEREITET

Das «Praia d'el Rey» liegt auch für Ausflüge zu historischen Stätten im Hinterland günstig. Das 25 Kilometer entfernte Städtchen Óbidos ist einer der schönsten Orte Portugals. Aus Sicht der Schweizer Fussball-Nationalmannschaft hat das Domizil «Praia d'el Rey» einen weiteren Vorteil: Nicht nur die Stadien in Leiria und Coimbra, wo die Gruppenspiele stattfinden, sind schnell zu erreichen. Falls die Schweiz den Viertelfinal erreichen sollte, ist auch der Weg nach Lissabon nur kurz. Das Hotel wäre jedenfalls für eine Verlängerung des Aufenthaltes vorbereitet.



AUTOMOBIL / Markt-
übersicht der aktuellen
Shuttle-Fahrzeuge der
wichtigsten Automobil-
Hersteller. SEITEN 14/15



OLIVENÖL ODER BUTTER /
Viele Köche haben den
mediterranen Olivenöl-
Boom der letzten Jahre
nie gemagt. SEITE 17

**Gastronomie
& Technik**

hotel+tourismus revue

ZULIEFERINDUSTRIE

Keine SpiteX- Kost mehr von Scana

Die Abteilung SHC Catering der Scana ist ein Hauptlieferant im Schweizer Mahlzeitendienst. Nun gehen die Markenrechte an die ProConFood AG in Bern.

■ GUDRUN SCHLENCEK

Die Scana Lebensmittel AG, Regensdorf, konzentriert sich auf ihre Kernkompetenz: die Belieferung von Restaurants, Hotels und institutionellen Betrieben (Heime, Spitäler etc.). Mit gut 227 Mio. Franken Jahresumsatz gehört Scana zu den bedeutenden Zustellgrosshändlern im schweizerischen Gastgewerbe. Nun werden es aber demnächst 6 bis 7 Mio. Franken weniger in der Umsatzbilanz sein: Die Abteilung SHC Catering wird im zweiten Quartal 2004 schrittweise an verschiedene andere Player abgestossen. Die Produktionsstätte von SHC Catering in Regensdorf an sich bleibt in den Händen der Migros-Tochter, wird aber künftig als Lagerraum genutzt.

SHC Catering wurde von Scana im Jahre 1975 ins Leben gerufen und steht für pasteurisierte Frischmahlzeiten und Nischenprodukte. Wichtiges Standbein im Bereich Frischmahlzeiten war die Belieferung im Rahmen von SpiteX- und Pro-Senectute-Diensten.

**MAHLZEITENDIENST:
DER MARKT STAGNIERT**

Doch der SpiteX-Mahlzeitendienst stagniert national – der zunehmenden Überalterung der Gesellschaft zum Trotz – seit Jahren bei um die 2 Mio. Mahlzeiten pro Jahr. Zusammen mit Pro-Senectute fuhr man im Jahre 2002 3,4 Mio. Mahlzeiten aus. Ein Wachstumsmarkt ist hier kaum auszumachen.

Das Segment der Seniorenahlzeiten für die Pro-Senectute- und SpiteX-Organisationen inklusive dem im Mahlzeitendienst gut eingeführten Label «SHC-Catering» übernimmt für die ganze Schweiz die Firma ProConFood AG in Bern, die bereits seit mehreren Jahren in diesem Bereich tätig ist. Und zwar mit Erfolg: So übernahm man beispielsweise bereits vor rund vier Jahren die SHC-Catering-Aktivitäten für Pro-Senectute in der Stadt Bern. ProConFood selber produziert frische und pasteurisierte Mahlzeiten.

Die Traitafina AG, Lenzburg, wird das Segment Saucenspezialitäten und Tiefkühl-Fischspezialitäten der SHC Catering übernehmen. Die restlichen Aktivitäten der SHC-Catering werden zur Bischofszell Nahrungsmittel AG in Bischofszell verlegt.

KURZ UND BÜNDIG

McDonald's steigerte 2003 den Umsatz

McDonald's international kann sich über ein erfolgreiches 2003 freuen: Der Gesamtumsatz stieg auf 17,1 Mia. Dollar (plus 11%). Eigene und Franchisebetriebe legten genauso zu. Die eigenen Restaurants bestreiten rund drei Viertel des Umsatzes. GSG

SCHWELLENMÄTTELI IN BERN

Mittelmeer-Küche statt Fondue

Hotelier Jean-Jacques Gauer hat sich vom Städtberner Gastro-Projekt Schwellenmätteli getrennt. Neu im Boot ist Thomas Käser. Der ehemalige Bindella-Mann bringt frischen Wind in das umfangreiche Vorhaben: Statt Fondue steht jetzt Mediterranes auf der Karte.

■ GUDRUN SCHLENCEK

Das Berner «Schwellenmätteli» unterhalb der Kirchenfeldbrücke am Aareufer soll im Sommer dieses Jahres wieder eröffnet werden. Nun kam es mitten in den Bauarbeiten zu einem Händewechsel. Die bisherige Betriebsgesellschaft, die Berner Gastro Markt Unternehmung GMU AG rund um den Hotelier Jean-Jacques Gauer, zog sich nach über vier Jahren zurück. An deren Stelle trat die Riviera Restaurant SA.

In der bisherigen wie auch in der neuen Pächtergesellschaft dabei ist der Architekt des Schwellenmätteli, Anton Matti. Die gastronomische Leitung obliegt neu Thomas Käser, der in Bern bereits das Restaurant Verdi, das «Kornhauscafé» und den «Kornhauskeller» konzipierte. Käser kam als Consultant zum Projekt Schwellenmätteli. Die Vorvertragspartnerin holte ihn als Betriebsplaner vor allem für die gastronomischen Abläufe ins Boot. Bei der Planung allein ist es nun nicht geblieben.

**BINDELLA-MANN BRINGT
NEUEN WIND INS PROJEKT**

Mit Käser weht nun ein frischer Wind im Projekt Schwellenmätteli, dessen Eigentümerin die Stadt Bern selbst ist. Thomas Käser, der 14 Jahre bei der Bindella SA, Zürich, wirkte und für das Gastrounternehmen den Westschweizer Markt aufbaute, denkt und handelt professionell. Verabschiedet hat man sich unter seiner Ägide von dem geplanten Fondue-Raclette-Restaurant im ehemaligen «Burehus». Dieses sollte vor allem den Touristen die Schweiz ein Stück näher bringen.

Doch Käser sieht die Funktion des Schwellenmätteli woanders. «Die Gäste für das Schwellenmätteli sind vor allem die Berner selbst», ortet der neue Betriebsleiter die Zielgruppe des Schwellenmättelis. Schliesslich hätte das Berner Stimmvolk selbst die 7 Millionen Franken für das gastronomi-

Fotos: Gudrun Schlencek



MEDITERRANES RESTAURANT STATT-FONDUE-STUBE

Verabschiedet hat man sich bei der neuen Pächterschaft des Berner Schwellenmätteli von dem geplanten Fondue-Restaurant im ehemaligen «Burehus». Statt Touristen will man nämlich hier am Aareufer die Berner selbst ansprechen.

sche Projekt der Stadt gesprochen. Deshalb setzt Käser weder auf Fondue noch Schweizer Rösti im «Burehus», sondern auf gängige mediterrane Küche. Auch das wohl nicht zuletzt ein geistiges Erbe aus der Bindella-Zeit Käasers. Führt die Zürcher Gastro-Gruppe in erster Linie doch mediterran angehauchte Systeme im Portefeuille. «Mit Fondue und Raclette kann man nicht das ganze Jahr Gastronomie betreiben», ist Käser zudem überzeugt. Und das genau will er mit der Location Schwellenmätteli.

**SCHWELLENMÄTTELI:
DREI PROFIT-CENTER**

Im Gegensatz zu seinen Vorgängern, die sich vor allem auf das neue Restaurant mit «schwebender» Terrasse konzentrierten, sieht der erfahrene Berner Gastronom das Schwellenmätteli nämlich als Ganzes. Sowohl das Café-Restaurant als auch das Café-Restaurant und der Bankett- und Event-Saal (ehemaliges Clubhaus) sollen als eigenständige Profit-Center rentieren und das ganze Jahr geöffnet sein. Deshalb hat Käser im letzten Jahr vor Beginn der Bauarbeiten – die Baubewilligung wurde im August erteilt –

noch das Ruder herumgerissen und auch das nun mediterrane Restaurant mit einer eigenständigen Produktionsküche ausstatten lassen. Damit an beiden Orten gleichermaßen produziert werden kann.

Der Plan für das Café-Restaurant mit der 160-plätzigem Terrasse und 85 Innenplätzen bleibt aber wie gehabt: Es soll ein Fischspezialitäten-Restaurant werden, passend zum Standort an der Aare, ergänzt durch leichte Bistro-Küche. Schnelle leichte Küche mit Bedienung, lautet sowieso das kulinarische Programm von Käser fürs Gesamtobjekt.

**DAS UMSATZZIEL LIEGT BEI
4 MILLIONEN FRANKEN**

Käser hat das Konzept um manche Träumerei bereinigt: Nicht mehr die Rede ist von einer ständigen Präsentationsvitrine für Fisch auf Eis auf der Terrasse oder von einer Vinothek im polyvalenten Saal. Dafür soll diese «Kulturlounge» noch ein Office mit Buffet, Bain-Marie und Co. sowie moderne Seminararteknik erhalten. So können etwaige Bankette, zubereitet in den beiden Restaurant-Küchen, auch gecatert werden.

Nicht aus der Luft gegriffen sind ebenfalls die Umsatzerwartungen von Käser: Die 4 Millionen Franken Jahresumsatz klingen für die insgesamt 170 Innen- und heute geplanten 200 Außenplätze sowie die Bankettaktivitäten realistisch. Zwischen 20 und 50 Teil- und Vollzeitstellen soll der Mitarbeiterstamm umfassen. Investiert hat die Riviera Restaurant SA für Mobiliar und Geschirr rund 1 Mio. Franken.

**AB 2005 WILL SICH KÄSER
WIEDER ZURÜCKZIEHEN**

Im Sinne der Führung eigenständiger Profit-Center sucht Thomas Käser nun sowohl für das mediterrane als auch das Café-Restaurant einen eigenen Restaurantleiter.

Käser selbst will Betriebsleiter für das gesamte Schwellenmätteli bleiben, zumindest bis 2005. Dann plant er, sich gegebenenfalls wieder aus dem operativen Geschäft zurückzuziehen, um sich auf neue Mandate seiner Consulting-Tätigkeit zu konzentrieren. Die Pacht der Riviera Restaurant SA werde dies allerdings nicht betreffen. Und, so Käser weiter: «Als Supervisor bleibe ich dem Schwellenmätteli erhalten.»



THOMAS KÄSER

Der ehemalige Bindella-Mann vor dem Café-Terrassenbau über der Aare. Seine Riviera Restaurants SA hat die Pacht des Schwellenmätteli seit diesem Jahr inne.

Eröffnung in zwei Schritten

Die Eröffnung des Gastro-Projektes Schwellenmätteli am Berner Aareufer erfolgt in zwei Phasen: Das Café-Restaurant soll bereits Ende Juni Gäste empfangen. Die Eröffnung des zweiten Restaurants ist dann im Herbst geplant. Das passt: Während das eher Beverage-lastige Café-Restaurant als Ganztagesbetrieb konzipiert ist und vor allem vom Sommergeschäft leben wird, so will man das italienische Restaurant (85 Innenplätze), das sich aufs Mittags- und Abendgeschäft konzentriert, verstärkt für die Winterperiode positionieren. Denn Betriebsleiter Thomas Käser will «im Winter und Sommer eine relativ konstante Betriebsgrösse fahren». Zum einen um die Ab-

hängigkeit von einem «guten Sommer» zu verringern, zum anderen, um mit einem konstanten Mitarbeiterstamm wirtschaften zu können.

Ein Problem ist die Erreichbarkeit für Ausflügler per Auto: Die nur rund 20 Parkplätze plus eine schmale blaue Zone reichen kaum aus. Ein Ausbau liegt aus Platzgründen nicht drin. «Das ist ein Problem.» Käser spekuliert deshalb auf Fussgänger aus Bern und von der nahe gelegenen Tramstation. Doch auch zu Fuss ist die Erreichbarkeit nicht die beste. «Der Zugang zu Fuss muss unbedingt verbessert werden», fordert Käser und hat ein entsprechendes Anliegen bei der Stadt bereits eingereicht. GSG

SHUTTLE-FAHRZEUGE

Frischer Auftritt im VW T5 Kombi

Vorbei sind die Zeiten des einfachen Kastenwagens mit spartanischen Sitzen. Die neue Generation der Shuttles vereint Komfort, Sicherheit und Wirtschaftlichkeit. Teilweise sind sie mit traktionssicherem Allrad- und dem umweltfreundlichen Naturgas-Antrieb ausgerüstet.

Varianten vom Band läuft, gibt es in sechs Triebwerksvarianten – zwei Benzin- und vier Diesel.

Im Vordergrund des T5 steht der 2,5-Liter-Pumpe-Düse-Dieselmotor mit fünf Zylindern, der 131 PS leistet und bis zu 2,5 Tonnen schwere Anhänger ziehen kann. In Verbindung mit dem 6-Gang-Getriebe, das über einen ins Armaturenbrett integrierten «Joy-Stick» zu schalten ist, ergibt sich ein harmonischer Kraftfluss – auch bei voll beladenem Fahrzeug.

Einmal installiert im Cockpit mit den drei Sitzplätzen, überzeugten uns die gut ablesbaren Armaturen sowie die relativ steile Frontscheibe, die eine klare Sicht ermöglicht und im Sommer die Innentemperaturen tief hält.

BEAT WINTERFLOOD

Kaum ein Fahrzeug kann auf eine so lang anhaltende und erfolgreiche Tradition zurückblicken wie der VW Transporter. Erstmals 1950 auf dem Markt, entwickelte sich das vielseitige Nutzfahrzeug als Partner für Hotellerie, Gewerbe und Grossfamilien. Der neue VW T5, welcher kürzlich von Motor-Journalisten zum «Van of the Year 2004» gewählt wurde, nimmt einige Stilelemente des legendären VW-Bus Typ 2 auf und transportiert sie auf die Mobilitätsbedürfnisse des 21. Jahrhunderts. So in etwa kann man den neuen Volkswagen mit einem Satz beschreiben.

Das Fahrzeug, welches in den Werken Poznan (Transporter) und Hannover (Multivan) in den verschiedensten

KOMFORT AUF PKW-NIVEAU

Unser Urteil nach den Fahrproben des VW T5 auf polnischen Holperpisten wie auch auf tiefverschneiten Winterstrassen in der Schweiz: Das Fahrwerk des eleganten Schnelltransporters, welcher neu einen ebenen Wagenboden aufweist, setzt den Fahrkomfort in allen Geschwindigkeitsbereichen auf Pkw-Niveau. Wohl erstmalig im Nutzfahrzeugbau wurde das Fahrzeug in einem «virtuellen Raum» entworfen. «Dabei konnte das Fahrverhalten dreidimensional simuliert und das Zusammenspiel der Komponenten interdisziplinär optimiert werden», erläutert Dipl.-Ing. Lothar Brune von Volkswagen.

FAHRVERHALTEN UND SICHERHEIT VERBESSERT

«Mit dem dynamisch entkoppelten vorderen Hilfsrahmen, den McPherson-Federbeinen, der hinteren Schräglenker-Achse und vier Scheibenbremsen in Verbindung mit der steifen Karosserie, konnten das Fahrverhalten und die Sicherheit verbessert werden», so Brune weiter. Unser positives Gesamtbild wird abgerundet durch den hohen Komfort im Passagierraum, die Kraftentfaltung des Motors bei tiefen 1200 Umdrehungen, einen Test-Verbrauch von tiefen 7,6 l/100 km und der neu auf 12 Jahre angesetzten Rostgarantie. Karosserie und Chassis sind beim neuen VW T5 zu 100 Prozent aus verzinktem Stahlblech gefertigt. Interessant ist auch, dass es den VW T5 optional mit einem 6-Gang-Automatikgetriebe gibt.



STILELEMENTE DES «VW-BUSSES» AUF HEUTIGE BEDÜRFNISSE ANGEPASST
 VW T5: Ob Holper- oder Winterstrassen: Fahrkomfort in allen Geschwindigkeitsbereichen auf Pkw-Niveau.

Ausweis Kat. B für Hotel-Shuttle?

Ab 1. April 2003 gelten neue Vorschriften für die Zulassung von Personen und Fahrzeugen zum Strassenverkehr (ZVZ). Mit Fahrausweis Kat. B dürfen neu nur noch 8 Passagiere mitgeführt werden. Für Hotel-taxis, welche zu regelmässigen Fahrten und Exkursionen mit zahlenden Passagieren eingesetzt werden, ist einerseits ein Fahrtschreiber (ARV I) vorgeschrieben und andererseits muss der Lenker im Besitze des Ausweises Kat. D1 sein. Dies ist mit einer theoretischen und praktischen Zusatzprüfung verbunden. Die kantonalen Vollzugsbehörden der ARV (Polizei) und die Strassenverkehrsämter erteilen Auskünfte, auch über die Besitzandwahrung für Inhaber von Fahrausweisen, welche vor dem 1.4.2003 erworben wurden. BEW

Die 10-Punkte-Checkliste vor dem Kauf eines Hotelshuttles

- Mobilität:** Überlegen Sie genau, welche Bedürfnisse und welche finanziellen Möglichkeiten Sie haben. Erstellen Sie eine Anforderungsliste. Notieren Sie die Eckdaten vor dem Schritt zum Händler.
- Fahrzeughöhe:** In Tiefgaragen und Parkhäusern wie z.B. am Flughafen Zürich-Kloten ist die max. Fahrzeughöhe auf 2 Meter beschränkt.
- Leistung:** Ein Verhältnis von 6 PS/100 kg Fahrzeuggewicht genügt vollkommen. Mit diesem Richtwert ist ein komfortables und sicheres Fahren in allen Situationen möglich.
- Dieselmotoren:** Die modernen Aggregate sind leise und verbrauchen weniger Treibstoff als Benzin. Sie haben ein grosses Drehmoment bei tiefen Drehzahlen. Bei Bergabwärtsfahrten werden die Fahrzeug-Bremsen dank der Bremswirkung des Diesels geschont. Dieselmotoren eignen sich bestens für den Anhängerbetrieb. Ab 1.1. 2005 gilt die Abgasnorm Euro-4, welche nur mit Partikelfilter erreicht werden kann.
- Naturgas:** Der umweltfreundliche Treibstoff ist im Kommen. Das Fahrzeugangebot bei Limousinen, Kombis und leichten Nutzfahrzeugen nimmt laufend zu.
- Automatik:** Moderne Automatik-Getriebe verbrauchen nur unwesentlich mehr Treibstoff als manuelle Schalt-Getriebe. Getriebespezialisten sind sich einig, dass 5 bis 6 Fahrstufen eine optimale Lösung darstellen.
- Allradantrieb:** Nur wer regelmässig in Höhenlagen über 800 Meter unterwegs ist, braucht einen Allradantrieb. Dieser verbessert die Traktion, nicht aber das Bremsverhalten! Ein Allradantrieb ist beim Anhängerbetrieb von Vorteil.
- Fahrzeuggewicht:** Pro 100 kg Mehrgewicht steigt der Verbrauch um 0,3 – 0,5 Liter.
- Auto mit Charakter:** Kaufen Sie ein Fahrzeug, das auch ein bisschen Freude bereitet. Damit wird die Geschäftsfahrt zum Genuss und entsprechend entspannt kommen Sie an. Autos von Nischenanbietern haben oft mehr Charakter und Stil.
- Ein Wort zu den Rabatten:** Quer- und Längsvergleiche lohnen sich. Irgendwann sollte man jedoch einen Schlusspunkt setzen, denn eine Garage in der Nähe ist im Geschäftsleben Gold wert! BEW

Acht Shuttle-Fahrzeuge im Vergleich



Marke Typ	Citroën Jumper ¹	Ford Transit	Iveco Daily	Mercedes Sprinter	Mercedes Vito	Nissan Interstar ²	Opel Vivaro ³	VW T5 Kombi
Grösse								
Minimale Fahrzeughöhe	2,13 m	1,97 m	2,26 m	2,36 m	1,90 m	2,23 m	1,94 m	1,95 m
Höhe Fahrzeugboden über Strasse	0,55 m	0,52 m	0,65 m	0,67 m	0,52 m	0,51 m	0,52 m	0,56 m
Anhängelast (gebremst)	2000 kg	2000 kg	2000 kg	2800 kg	2500 kg	2000 kg	2000 kg	2000 kg
Komfort								
Elektrisch heizbare Frontscheibe	–	●	–	●	–	–	–	–
Heizung hinten (extra Luftauslässe)	■	●	●	●	■	●	●	■
Klimaanlage	●	●	●	●	■	●	●	■
Automatikgetriebe	●	●	●	●	–	–	–	●
Technik								
Treibstoff Benzin	■	■	–	■	■	■	■	■
Treibstoff Diesel	■	■	■	■	■	■	■	■
Treibstoff Naturgas	■	–	–	–	–	–	–	–
4x2-Antrieb	vorne	vorne oder hinten	hinten	vorne	vorne	vorne	vorne	vorne
4x4-Antrieb	●	–	–	–	–	–	–	●
Preisvergleich								
Basispreis (mit 9 Sitzplätzen)	CHF 34 300.–	CHF 38 550.–	CHF 40 250.–	CHF 40 845.–	CHF 42 190.–	CHF 36 465.–	CHF 33 550.–	CHF 38 180.–

■ Serienmässig im Basispreis
 ● Option (Mehrkosten)
 – Nicht erhältlich

¹ Gleiches Fahrzeug: Fiat Ducato Peugeot Boxer

² Gleiches Fahrzeug: Opel Movano Renault Master
³ Gleiches Fahrzeug: Nissan Primastar Renault Trafic

100 JAHRE ROLLS-ROYCE

Stilelemente der Vorgänger neu interpretiert

Rolls-Royce feiert dieses Jahr sein 100-jähriges Firmenjubiläum. Die htr durchleuchtet den von Charles Rolls und Henry Royce begründeten Pioniergeist und macht Bekanntheit mit dem neuen «Phantom», welcher seit kurzem die Strassen erfrischend belebt.

Foto: ZVG



DER NEUE ROLLS-ROYCE PHANTOM

«Nehmen Sie das Beste, das existiert, und verbessern Sie es. Wenn es nicht existiert, entwickeln Sie es.» – Sir Henry Royce, 1863–1933.

BEAT WINTERFLOOD

«Bemühen Sie sich bei allem, was Sie tun, um Perfektion. Nehmen Sie das Beste, das existiert, und verbessern Sie es. Wenn es nicht existiert, entwickeln Sie es.» – Sir Henry Royce, 1863–1933.

Die Geschichte von Rolls-Royce geht zurück auf Frederick Henry Royce und Charles Rolls. Der 1863 geborene Royce stammte aus einfachen Verhältnissen. Bereits mit 10 Jahren musste Henry mit Zeitungsaustragen seinen Lebensunterhalt verdienen. Während seiner Mechanikerlehre bei der «Great Northern Railway» büffelte der junge Mann nebenbei Fremdsprachen, Algebra und Elektrotechnik.

Mit 22 Jahren gründete er die Rolls Ltd. in Manchester, welche Elektrokrane, Dynamos und Elektromotoren herstellte. 1903 kaufte sich Royce seinen ersten Wagen: ein gebrauchter Deceauville. Schon bald tüftelte der Perfektionist Royce an einer Eigenkonstruktion: Im Frühling 1904 war es so weit, der erste Royce mit 2-Zylinder-Motor lief. Dies musste auch Charles Stewart Rolls gehört

haben, welcher damals unter dem Firmennamen C.S. Rolls & Co. Automobile verkaufte. Anders als Royce kam Rolls aus einer Adelsfamilie, welche es ermöglichte, dass der junge Charles in Eton und Cambridge Maschinenbau studieren konnte. Bereits während seiner Studentenzeit kaufte ihm sein Vater ein Auto für die zwei Tage dauernde Reise zur Universität.

baut, welcher von der damaligen Fachpresse als «durch die Landschaft schwebend und leise wie eine Nähmaschine» gelobt wurde. Diese Autolegende, von dem während 18-jähriger Bauzeit 6173 gefertigt wurden, hatte einen 6-Zylinder-Motor mit anfänglich 7036 und später 7428 cc. Kurz nach dem ersten Weltkrieg eröffnete Rolls-Royce Fahrschulen, um Chauffeure und Besitzer mit ihrem Automobil vertraut zu machen. Wenig später wurden erste Rolls-Royce-Flugzeugmotoren hergestellt. 1919 überquerten James Alcock und Arthur Whitten Brown mit einer Vickers und zwei Rolls-Royce-Eagle-Triebwerken den Atlantik erstmals im Non-Stop-Flug.

5,8 Meter lange Limousine besitzt grosszügige Innenabmessungen und eine gehobene Sitzposition.

WIE STEIGT MAN AM BESTEN EIN UND AUS?

Die Passagiere auf den Rücksitzen sitzen neben der C-Säule weit hinten im Automobil, wo sie eine geradezu anheimelnde Atmosphäre und Sicherheit geniessen. Ein frühes Ziel war es, einen in jeder Hinsicht einzigartigen Wagenfond zu entwickeln. Dabei stellte sich das Designerteam die Frage: «Wie steigt man am besten in einen Wagen ein und wieder aus?»

Die Antwort waren hinten angehängte Fondtüren. Nicht nur die Fondpassagiere, welche die Limousine bequem durch die weit nach hinten öffnenden Türen betreten, sondern auch Traditionalisten im «Rolls-Royce Owners Club» finden Gefallen am Elite-Wagen. Die erhöhte Sitzposition und der Blick auf die «Flying Lady» auf dem Kühler lassen den Fahrer entspannt geniessen. Tatsächlich reflektiert die Limousine Stilelemente legendärer Vorgänger, sie werden aber erfrischend neu und gleichsam zeitlos interpretiert.

«Der Hubraum von 6½ Liter ist genauso Tradition wie die Anordnungen

rund ums Lenkrad», so Matthias Hascher, Geschäftsführer der 1923 gegründeten Firma Schmolli in Zürich. Während der Rolls-Royce-Spezialist uns die Lenkradschaltung im Stile der 50er-Jahre zeigt, springt auch das filigrane Lenkrad und die Bedienung der Heizung durch klassische Drehknöpfe und handfeste Schieber ins Auge.

KASCHMIRWOLLENDACH, ECHTHOLZ-FURNIERE

Trendzubehör sucht man im Phantom vergebens. «Man beschränkt sich bei Rolls-Royce auf das Wesentliche», ergänzt Hascher. Stattdessen erfreuen Lederduft, ein Dach aus Kaschmirwolle, Echtholz-Furniere und stilvolles Design die Sinne. Im üppigen Kanapee, dessen Halbrundanordnung eine einladende Clubatmosphäre bietet, hört man ausser der eigenen Armbanduhr wenig von Technik. Hascher: «Unter dem eigentlichen Lebensraum, der Dynamik, Stabilität und Wohnlichkeit vermittelt, finden wir Technik von Feinsten.» Obwohl der Wagen grösser und umfangreicher ausgestattet ist als seine Vorgänger, ist er nicht schwerer. Um eine ideale Achslastverteilung von 50:50 zu erreichen, wurden auch Motor und Getriebe in Leichtbauweise gestaltet.

IM SIEGESZUG UM DIE WELT

Am 4. Mai 1904 traf Rolls erstmals Royce in Manchester, um dessen Automobil-Konstruktion zu begutachten. Begeistert soll er daraufhin gesagt haben «Royce ist genau der Geschäftspartner, auf den ich schon seit Jahren gewartet habe.» Noch im gleichen Jahr erblickten die ersten Rolls-Royce 10 HP mit 2-Zylinder-Motor und 1995 cc das Licht der Welt. Am Autosalon in Paris 1904 wurden Wagen mit 2, 3 und 4 Zylindern ausgestellt.

Rolls war immer der Meinung, dass die Laufkultur eines Motors mit zunehmender Zylinderzahl verbessert wird. Schon früh entschieden die beiden Partner, eine eigene Motorenlinie mit bis zu acht Zylindern in Modulbauweise zu entwickeln. Ab 1906 wurde der berühmte «Silver Ghost» ge-

HIGH-TECH UND AUTOMOBILE TRADITION

Der komplett neu entwickelte Rolls-Royce Phantom ist das Ergebnis eines vierjährigen intensiven Entwicklungsprogramms, das nicht nur zu einem neuen Automobil, sondern auch zur Gründung eines Produktionswerkes und einer neuen Gesellschaft führte. Besonders innovativ ist der Aluminium-Space-Frame-Aufbau. Er ist leichter als eine Stahlkarosserie, aber auch steifer, was dem Handling und dem Fahrkomfort zugute kommt. Die

Fahrzeugdaten

Anzahl der Türen / Sitze	4 / 5
Fahrzeuglänge	5834 mm
Fahrzeugbreite	1990 mm
Radstand	3570 mm
Fussraum hinten	947 mm
Kopffreiheit hinten	979 mm
Kofferraumvolumen (DIN)	460 l
Leergewicht (DIN)	2495 kg
Zuladung	555 kg

Motor / Hubraum	V12 / 6749 ccm
Leistung	460 PS / 338 kW
Höchstgeschwindigkeit	240 km/h
0–100 km/h	5,9 Sekunden
Durchschnittsverbrauch	15,9 l/100 km
Treibstofftank	100 l
Preis	ab CHF 558 150.–

UMWELTVERGLEICH

Benzin-, Diesel- oder Naturgasmotor?

Rund 15 Prozent aller hierzulande verkauften Autos sind Dieselmotoren. Eine umweltfreundliche und günstige Alternative sind Naturgasfahrzeuge.

Fahrzeugkategorien, vom pfliffigen Smart über offene Audis bis hin zu Edelkarossen von BMW und Mercedes.

NATURGAS: GÜNSTIGER, UMWELTFREUNDLICHER ...

Die Naturgasfahrzeuge schliesslich sind die optimale Antwort für die-

jenigen unter den Autofahrern, die sich möglichst umweltfreundlich und dazu noch kostengünstig fortbewegen wollen.

Alle in der Schweiz angebotenen Modelle haben nebst dem Gas- auch einen per Knopfdruck umschaltbaren Benzinmodus. Einziger Unterschied zu den konventionellen Fahrzeugen ist der um 60 bis 98 Prozent reduzierte

Schadstoff-Ausstoss und der CO₂-neutrale Betrieb.

... UND AB 2006 STEUERLICH BEGÜNSTIGT

Schon heute lohnt sich der Kauf eines Naturgasfahrzeugs aus wirtschaftlicher Sicht, der Mehrpreis, welcher von einigen Erdgasversorgern ganz

oder teilweise rückerstattet wird, amortisiert sich oft bereits nach ein bis zweijähriger Nutzung dank den tieferen Treibstoffkosten.

Weiteres Sparpotenzial ist ab 2006/7 zu erwarten, wenn in der Schweiz Erd- und Naturgas auch steuerlich vergünstigt werden.

Die verschiedenen Motoren im Vergleich

	Benzinmotor	Dieselmotor	Naturgasmotor*	Auswirkung
Kohlenmonoxid (CO)	0	★	★★	Atemgift
Kohlenwasserstoffe (NHHC)	0	★★	★★	Ozonbildung
Stickoxide (NOx)	0	–	★★	Ozonbildung
Kohlendioxid (CO ₂)	0	★★	★★	Treibhauseffekt
Feinpartikel	0	–	★★	Krebserregend

0 Vergleichsbasis
– schlechter
★ besser
★★ viel besser

* Beim Betrieb mit CO₂-neutralem Bio- oder Kompogas

Fahrzeugangebot mit Naturgas

Marke	Typ
Citroën	Berlingo
Fiat	Punto, Doblo, Multipla, Ducato
Ford	Transit
Mercedes-Benz	E-Klasse
Opel	Astra, Zafira
Volvo	S60, V70, S80
VW	Golf Variant

Infos: CH: www.erdgasfahren.ch; Europa: www.erdgasmobil.de

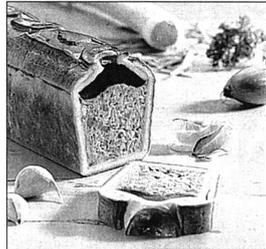
Check-In Data – Wellness-Management mit «BellaVita»

Professionelles Management ist auch im Wellnessbereich unabdingbar wenn die Investitionen rentabilisiert werden sollen. Fragen wie etwa «Wen orientiere ich über mein Angebot?», «Wie nütze ich meine Räume und Installationen optimal aus?», «Wie setze ich die verfügbaren Mitarbeiter, die externen Trainer und Therapeuten optimal ein?», «Wie rechne ich mit den Gästen und

den Leistungserbringern ab?», «Wo gibt es Schwachstellen und wie kann ich diese beheben?», sind Teil des Spartenmanagements, und optimierte Abläufe gehören zum Profit-Center wie die eigentlichen Fähigkeiten. Mit dem neuen Software-Paket «BellaVita» kommt nun eine Lösung auf den Markt, welche die Planungs- und Abrechnungsarbeiten unterstützt und

zudem interessante Ideen zur Verkaufszustimmung praktisch umsetzt. Die Software ist als selbstständige Lösung oder in Kombination mit führenden Front-Office-Systemen einsetzbar (z.B. Fidelio).

Check-In Data AG
Telefon 01 701 96 96
www.checkindata.com
admin@checkindata.com



Le Patron – Winterliche Gaumenfreuden

Auch für kältere Tage hält Le Patron für Sie einige Überraschungen bereit. Probieren Sie die wärschafte Pastete mit Speck oder die Rüebli gewürzte Haus-Terrine. Zudem offeriert Le Patron saisonale Teigwaren-Kreationen, wie Ravioli mit getrockneten Tomaten, Spinat-Mezzaluna, Ravioli mit Sauerkraut oder Broccoli-Ravioli. Feinste Fertiggerichte und Salate runden das

breite Angebot ab. Le Patron Créations Culinaires hält für jeden Gaumen eine Überraschung bereit. Die Leckerbissen sind erhältlich bis zum 6. März.

Le Patron AG
4461 Böckten
Telefon 061 985 85 85
Fax 061 985 85 86
info@lepatron.ch
www.lepatron.ch

Atu-Prix 2003 für BMSsystem von Bigla

Seit 1988 verleiht die Stiftung Atu Prix alle drei Jahre den «Bernischen Kunstpreis für Architektur, Technik und Umwelt». In diesem Jahr wurde als einziges Produktdesign das BMSsystem der Bigla von Andreas Bürki, Industrial Designer, ausgezeichnet. Das Urteil der Jury: «Das BMS-Möbelbausystem ist eine marktreife Entwicklung, sie besticht durch Einfachheit, Zweckmässigkeit und ihr Preis-Leistungs-Verhältnis. Bemerkenswert ist die Innovationsfreudigkeit und das Engagement einer traditionellen Büromöbelherstellerin

im Emmental». Das BMSsystem ist ein modulares Einrichtungssystem der neuen Art. Es besteht aus Elementen, die sich nach Belieben zusammenfügen lassen. Die Module sind wahlweise offen, mit Klapptüren oder Schubladen erhältlich. Die verschiedenen Kombinationsmöglichkeiten erlauben unzählige individuelle Einrichtungslösungen.

Bigla AG
Rohrstrasse 56
3507 Biglen
Telefon 031 700 91 11
www.bigla.ch



Twinings – Kräutertee mit Verveine

Die beliebten Kräuter- und Früchtetees gewinnen zunehmend an Bedeutung im Angebot des Hauses Twinings. Neben den klassischen Kräutertees überrascht Twinings seine Kunden mit innovativen Neuheiten wie «Zitrone & Ingwer» oder «Kamille, Honig & Vanille». Im Gastronomie-Bereich wird das Sortiment der Kräutertees jetzt durch die fünfte Sorte ergänzt: Das aromatische und wohlschmeckende Eisenkraut

(Verveine) ist einer der beliebtesten Kräutertees in Frankreich und somit ein «echtes Stück französischer Lebensart». Auch im deutschsprachigen Raum hat sich Eisenkraut in den letzten Jahren zu einem Verkaufsschlager entwickelt. Die Twinings-Produkte werden durch die Wander AG vertrieben, sind aber auch bei den wichtigsten nationalen Grossrisen wie Scana und Howeg erhältlich.

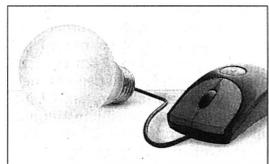


Wäschekrone – Die Saison ist eröffnet

Als renommierter Traditionshersteller für exklusive Hotel- und Tischwäsche hat Wäschekrone drei Evergreens im Programm, die alle durch eine angenehme Textur und Haptik überzeugen und gleichzeitig pflegeleicht sind: Nummer eins ist die beliebte Tischdecke aus acrylbeschichtetem Damast. Mit einem raffinierten Webkaro ausgestattet, zaubert sie eine edle Leinoptik auf den Tisch. Dabei ist sie fleckabweisend und voll abwaschbar. Seit drei Jahren im Sortiment, aber nach wie vor topaktuell ist auch die Tischdecke aus dicht gewebtem, reinen Polyester. Sie kommt völlig ohne Beschichtung aus und ist ebenfalls fleckenresistent und bügelfrei. Der dritte Outdoor-Klassiker ist die acrylbeschichtete Baumwolltischdecke, die es mit den passenden abwaschbaren Sitzkissen gibt. Der Katalog «Gartentischwäsche 2004» kann ab Mitte Februar 2004 bei Wäschekrone angefordert werden.

Telefon +49 (0)7333/804-10

www.waeschekrone.de



Elevelite – Licht per Mausclick

Der soeben eröffnete Online-Shop des Lichtspezialisten Elevelite AG ermöglicht Produktinformation, Auswahl und Einkauf in einer völlig neuen Dimension: Unter www.elevelite.ch präsentiert sich das lückenlose Elevelite-Lichtsortiment mit einer ganzen Palette von Einkaufserleichterungen. Bestellungen rund um die Uhr, einfaches Auffinden der gewünschten Produkte und rasches Erstellen von Einkaufslisten, die bei späteren Bestellungen im Handumdrehen aktualisiert werden können, sind nur einige Beispiele dafür. Wie komfortabel Lichtbestellungen jetzt tatsächlich sind, stellt man am besten gleich selber fest, indem man einen Rundgang durch den virtuellen Licht-Shop unternimmt und die Möglichkeiten in aller Ruhe ausprobiert.

Elevelite AG
Härdlistrasse 17
8957 Spreitenbach
Telefon 056 419 70 70
info@elevelite.ch
www.elevelite.ch

Grossschirme von Glatz für warme Tage und laue Nächte

Alle freuen sich auf die warmen Tage und lauen Nächte, die zum Draussenbleiben einladen. Das vergangene Jahr war ein Paradebeispiel für ein lukratives Gartengeschäft. Eines der probaten Mittel, die Abendstunden in die Nacht zu verlängern, sind die Grossschirme von Glatz. Diese verhindern das Auskühlen und können teilweise mit einer Strahlungsheizung ausgerüstet werden, die effizient und komfortabel sitzende Gäste wärmt. Zudem sind die grossen beleuchteten Schirme nachts von weitem sichtbare Anziehungspunkte. Das Sortiment umfasst rechteckige, quadratische oder runde Schirme, mit Mittelstock oder als Freiarmschirme mit maximaler freier Sitzfläche unter dem Schirmdach.

Glatz AG
8503 Frauenfeld
Telefon 052 723 64 63
www.glatz.ch
verkauf@glatz.ch



Farbe bekennen mit Sharp AR-C260M

Multifunktionale Output-Geräte sind längst zum integralen Bestandteil jedes Unternehmens geworden. Kaum noch eine Firma, die nicht ihre Drucksachen schnell und flexibel in ihren eigenen Räumen produziert. Aber die Anforderungen an Output-Geräte wachsen ständig. So sollen die Geräte nicht nur normale Schwarz-Weiss-Dokumente erstellen, sondern zunehmend auch gelegentliche Farbdokumente. Oftmals stellt sich heraus, dass ein neues digitales Farbsystem hinsichtlich aller bisher anfallenden Kosten günstiger im Unterhalt ist als mehrere Geräte. Aus diesem Grund bietet Sharp mit seinem neuen

digitalen AR-C260M ein Multifunktionssystem, das sowohl für umfangreiche Schwarz-Weiss- als auch für farbige Dokumentenausgabe und Vervielfältigung konzipiert ist. Zudem ist es über seinen integrierten Netzwerkanschluss ein vollwertiger Farb- und Schwarz-Weiss-Drucker und -Scanner. Dabei ist die schnelle und kostengünstige Herstellung hochwertiger farbiger Kopien oder Drucke eine Sache von Sekunden.

Sharp Electronics (Schweiz) AG
8108 Dällikon
Telefon 01 846 61 11
www.sharp.ch

JohnsonDiversey – Jon-Stone-System

Mit dem Jon-Stone-System bietet Ihnen JohnsonDiversey neue Lösungen für den Schutz Ihrer wertvollen Steinböden im Innen- und Aussenbereich. Dabei spielt keine Rolle ob Ihr Boden aus Marmor, Granit, Terrazzo, Travertin, Keramik, Beton, Klinker, Fliesen, Schiefer, Kalkstein oder Keramik ist. Bei alten Böden wird durch die Entfernung von Flecken und Schmutzaufbau das Erscheinungsbild verbessert. Nach der Imprägnierung wird der Boden wie ein neuer behandelt. Bei neuen Böden wird zuerst imprägniert um den sauberen Eindruck zu erhalten. Das hilft eine Anschmutzung zu vermeiden und das Original-Erscheinungsbild zu erhalten. Matt bleibt matt und glänzend bleibt glänzend. Zusätzlich wird mit Jon-Stone die Sicherheit erhöht. Die ursprünglichen Rutschwerte des Bodens bleiben erhalten, auch bei feuchter Witterung. Einfache, effiziente und effektive Steinbodenpflege im Innen- und Aussenbereich.

JohnsonDiversey
Postfach
9542 Münchwilen
Telefon 071 969 2727
Fax 071 969 22 53
info.ch@johnsondiversey.ch
www.johnsondiversey.com



Neue Grossküche im Betrieb

Fleisch. Vor wenigen Tagen hat das Sport- und Feriencenter Fiesch eine neue Grossküche in Betrieb genommen. Nach dreieinhalbjähriger Umbauzeit mit einer Investition in der Höhe von rund 3,2 Millionen Franken konnte kürzlich Küchenchef Sepp Volken eine topmoderne, mit neuester Küchentechnik ausgerüstete Küche übergeben werden.

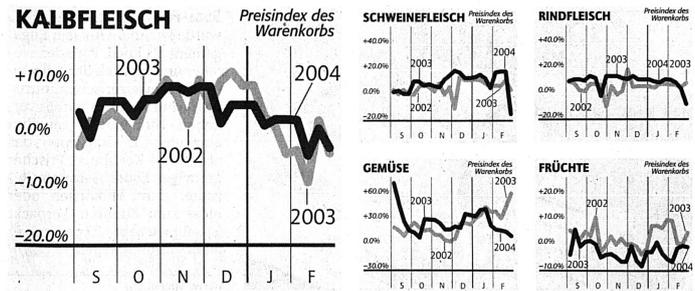
Im Rahmen dieser Küchenrenovierung wurde ebenfalls der Verpflegungsbereich auf neuen Stand gebracht. Das grossräumige Selbstbedienungsrestaurant, wo über 1000 Personen pro Tag verpflegt werden, erlaubt flexiblere Essenszeiten und eine reichhaltige Auswahl an Mahlzeiten mit zwei bis fünf verschiedenen Menüs über die gesamte Mittags- und Abendzeit, darunter auch vegetarische Speisen.

Grossen Wert legt man im Oberwalliser 1020-Betten-Feriencenter für Klassen-, Sport-, Trainings- und Ferienlager sowie Seminare und Veranstaltungen, auf eine sport- und gesundheitsbewusste Ernährung.

Das Sport- und Feriencenter Fiesch generiert pro Jahr an die 150 000 Übernachtungen und zählt damit zu den grössten Verpflegern und Beherbergern im Oberwallis. Das Center wird zu 55% von Schweizer Gästen besucht; 45% Prozent stammen aus dem nahen Ausland. Wichtige Partner sind die Schweizer Jugendherbergen, die Schweizer Reisekasse und Swiss Olympic. **MJP**

Das Sport- und Feriencenter Fiesch generiert pro Jahr an die 150 000 Übernachtungen und zählt damit zu den grössten Verpflegern und Beherbergern im Oberwallis. Das Center wird zu 55% von Schweizer Gästen besucht; 45% Prozent stammen aus dem nahen Ausland. Wichtige Partner sind die Schweizer Jugendherbergen, die Schweizer Reisekasse und Swiss Olympic. **MJP**

PRODINDEX 23. 2. BIS 28. 2. 2004 Bezugsmonat des Warenkorbs: Dez. 95; Quelle: **Prodega**



SPSEIKARTOFFELN

Schwankend im Kochverhalten

Die Schweizerische Hochschule für Landwirtschaft in Zollikofen entwickelt praxisingerechte Methoden, um den Kartoffelkochtyp zu messen.

GUIDO BÖHLER

Die industrielle Frites-Qualität ist trotz des schlechten Kartoffeljahrs 2003 normal, egal ob die Frites aus einheimischen oder importierten Kartoffeln hergestellt werden. Bei den Qualitätsanforderungen müssen die Fritshersteller keine Kompromisse machen: Zum einen findet man im Ausland genügend geeignete Kartoffeln, obwohl die Kartoffelkrise den ganzen Kontinent erfasste, wenn man die verlangten Preise zahlen kann. Zum andern korrigieren die Fritshersteller Schwankungen mit Wässern und Blanchieren – so wie es die Köche auch tun sollen.

Aber der Kartoffelhandel ortet ein anderes Problem: Nachdem er ein Farbleitsystem für den Kochtyp eingeführt hatte, zeigten sich rund zehn Prozent Abweichungen zum tatsächlichen Kochverhalten. Dies ist erstaunlich wenig: Der Kochtyp wird normalerweise nur einmal festgelegt und ist im Verkauf nicht verbindlich.

KNIFFLIGE KOCHTYP-ANALYSE

Aber die Kartoffelqualität schwankt witterbedingt von Jahr zu Jahr und von Region zu Region. Das Kochverhalten und vor allem die Mehligkeit hängt wesentlich vom Stärkegehalt ab, und dieser wiederum schwankt ebenfalls, sogar von Knolle zu Knolle innerhalb derselben Partie. Der Handel will nun für einige Kartoffelsorten Stärke-Grenzwerte einführen, was der Branche missfällt: Beim Kochtyp spielen auch der Reifegrad und viele andere Faktoren eine Rolle. Und vor allem kann der Bauer den Stärkegehalt gar nicht beeinflussen. Die Schweizerische Hochschule für Landwirtschaft in Zollikofen versucht nun, praxisingerechte Kochtyp-Messmethoden oder Indikatoren zu finden, damit man den Kartoffeln im Verkauf ohne viel Aufwand die richtigen Typen zuordnen kann.

SPESIAL-SERVICE: KALIBRIERTE KARTOFFELN

Bei CCA gibt es keine Farben für die Kochtypen und auch keine Pläne, Stärke-Grenzwerte einzuführen. CCA-Einkäufer Guido Bosshart verkauft nun «Charlotte und Nicola als Kochfest. Ansonsten kann der Gastro-Einkäufer Beratung verlangen. Beanstandungen gibt es kaum». CCA unterscheidet nur zwei Kochtypen: mehlig und festkochend. Dafür bietet die Firma einen Service, den die Hausfrau im Supermarkt nicht erhält: Sechs verschiedene Kartoffel-Kaliber.

OLIVENÖL KONTRA BUTTER

Ist der mediterrane Taumel vorbei?

Olivenöl gilt als Heilmittel, Parfum, Gewürz – es ist zum Luxus- und Lifestyleprodukt avanciert. Doch nicht alle Köche haben bei diesem Trend mitgemacht. Die Butter hat für viele Köche wie auch Gourmets noch immer «unübertreffbare Qualitäten».

FRANZISKA RICHARD

Mit Olivenöl wird ein wahrer Kult getrieben. Schliesslich wirkt das Öl der knorrigen Bäume nicht nur prophylaktisch gegen Krankheiten aller Art (siehe Kasten). Das «Parfum des Südens» wird wie Wein auch sinnlich wahrgenommen – ähnlich reich hört sich das Degustationsvokabular an. Genauso verfügt Olivenöl über das viel beschworene «Terroir».

Kein Wunder geriet das einheimische Buttermöödeli, das angeblich krank und dick macht (siehe Kasten) und schnell einmal zu heiss hat, ins Hintertreffen. Doch nur vordergründig. Nicht alle Köche haben den Olivenöl-Trend mitgemacht, wenn er auch dazu beigetragen hat, dass man die reiche «Butterküche» kritisch zu hinterfragen begann. Das Aufmontieren von Saucen mit Butter ist praktisch aus den Küchen verschwunden: Zu schwer, zu ungesund, zu klassisch. Doch Butter, sparsam und gezielt eingesetzt, hat für viele Köche nach wie vor «unübertreffbare Qualitäten». Und der Einsatz des einen oder anderen Fettstoffes prägt den Kochstil. Butter steht für das Nordländische; Olivenöl für das Südländische.

MEISTER IM UMGANG MIT OLIVENÖL

Martin Dalsass aus Lugano-Sorenog war einer der Ersten, die Olivenöl

Butter ist nicht gleich Butter

Butter weist mit 58% einen relativ hohen Gehalt an gesättigten Fettsäuren. Sie wird in der Ernährungswissenschaft aber nicht mehr nur als Cholesterinbombe (100 g Butter: 250 mg Cholesterin; Olivenöl: 0 mg) verteuert. Nebst gesättigten Fettsäuren, die nur vereinfacht gesehen als ungesund betrachtet werden, enthält die Butter auch ungesättigte Fettsäuren und Fettbegleitstoffe wie Vitamine A, D und E und Kalzium sowie den Herzkrankheiten vorbeugende Omega-3-Fettsäuren und krebshemmende konjugierte Linolsäuren (CLA). Letzgenannte Stoffe kommen in der Unterland-Butter in kleinen Mengen vor, während sie in der Alpenbutter in vielfach höheren und gesundheitlich relevanten Quantitäten enthalten sind. **FR**

Foto: Martin J. Petras



«DIE BUTTER GEHÖRT ZUM ALPENLAND SCHWEIZ» Beim Poelieren von hellem Fleisch, aber auch bei Hummer und Langusten kommt für 3-Sterne-Koch Gérard Rabaey aus Brent/Montreux nur Butter in Frage.

als Heilmittel, Gewürz und Parfum entdeckten und damit den mediterranen Stil seiner Küche betonten. Sein gezielter Umgang mit einem Dutzend verschiedener Olivenöle verhalf dem Südtiroler 2001 gar zur Gault-Millau-Auszeichnung «Koch des Jahres». Selbst für seine Schokoladenmousse verwendet er Olivenöl. «Nicht als Gag, aus Überzeugung», sagt er: Seine Mousse sei leichter, der Geschmack der Kakaobutter könne sich besser entfalten. Auch süsse Krapfen schwimmen beim Fritieren in Olivenöl. Spinat, Artischocken, Fenchel, Silberzwiebeln sautiert Dalsass in Olivenöl. Erfreulich ist für ihn auch die Nachricht aus den Wissenschaftslabors: Olivenöl ist entgegen der landläufigen Meinung hoch erhitzebar. Das sagt Dalsass schon lange.

Marc Haerberlin von der «Auberge de l'ill» im elsässischen Illhäusern liebt den Geschmack des Olivenöls sehr: «Zu Hause koche ich viel mit Olivenöl.» Doch im Restaurant gehe er damit bewusst sehr sparsam um, um seiner Küche nicht ungewollt eine mediterrane Prägung zu geben. Diese setzt Häberlin mit einer Vereinfachung gleich – das will er nicht: «Die mediterrane Küche lebt in erster Linie von guten Produkten, die man möglichst unbelassen verarbeitet.»

Keine Berührungsängste mit dem südländischen Öl hat hingegen Siegfried Rossal vom Restaurant Pöschli in Magden. Gerade für Saucen, die weisses Fleisch begleiten, verwendet

Rossal gerne das Öl. Zum Binden der Saucen setzt der Rheinländer zusätzlich Sellerie- und Fenchelpürees ein, weil Olivenöl nicht die Bindekraft von Butter habe. Doch er ist überzeugt: «Ein gutes Olivenöl hat einen viel feineren Geschmack als Butter.»

BUTTER ALS FEINSTER GESCHMACKSTRÄGER

Anderer Meinung ist Gérard Rabaey aus Brent/Montreux. Der aus der Normandie stammende «Koch des Jahres» findet, dass sich die Geschmacksnoten vieler Produkte mit Butter besser herausarbeiten liessen, dass Butter der bessere und feinere Geschmacksträger sei. Ganz generell findet er es «unsympatisch, wenn im Alpenland Schweiz, im Besonderen in der Deutsch- und Westschweiz, die Butter verneint wird». Sie gehöre nun mal hierhin. Mit ihr geht zwar auch er sparsam um. Doch beim Poelieren von hellem Fleisch, aber auch bei Innereien, Hummer und Langusten kommt für den Normannen nur Butter in Frage. Natürlich arbeitet auch er mit Olivenöl: Für die kalten «petites sauces» sei kalt gepresstes Olivenöl noch immer das Beste; in Olivenöl sautiertes und darin triefendes Gemüse hält er hingegen für den zurzeit schlechtesten Modesteg.

Oskar Marti von der «Moospinte» in Münchenbuchsee versteht nicht, warum man Olivenöl gegen Butter ausspielt: «Öl kann Butter nie ersetzen und umgekehrt.» Im Winter betone er mit mehr Butter das Alpen- und Nordländische. Und der Sommer gehöre auch bei ihm etwas dem Süden. Betonung auf «etwas», denn Marti hält Olivenöl nicht für das gesündeste aller Öle. Für ihn gilt Rapsöl als «Öl der Zukunft», das aufgrund der positiven Wirkung auf Herz und Nervensystem empfohlen wird. Mittlerweile werde Rapsöl in so hoher Qualität hergestellt, dass der typische Rapsgeschmack kaum mehr zu erkennen sei.

Olivenöl: «Wunder- und Heilmittel»?

Olivenöl sei ein «Wunder- und Heilmittel», stand in der Weinzeitschrift Merum in einer dem Olivenöl gewidmeten Ausgabe. Gemäss den Autoren wirkt das Extravergine-Öl nicht lediglich prophylaktisch gegen Herzkrankheiten und -infarkte. Es beugt auch gegen Diabetes (begünstigt gemäss Studien das Blutzuckerprofil), Magen- und Darmgeschwüre (dank den einfach gesättigten Fettsäuren), Verstopfung (1 Löffel Extravergine am Morgen auf nüchternem Magen), Übergewicht (geringerer Fettkonsum dank dem geschmacklich intensiven Olivenöl), Alterung (dank Vitamin E, Antioxidantien und einfach ungesättigten Fettsäuren) und Hautkrebs (von japanischen Forschern an Mäusen getestet) vor. Auch kann Olivenöl gemäss «Merum» dank seinem hohen Gehalt an einfach ungesättigten Fettsäuren und seinen natürlichen Antioxidantien

auf bis zu 220°C erhitzt werden. Um allerdings der Entstehung von schädlichen Stoffen vorzubeugen, empfiehlt «Merum» maximal 190°C.

Doch die für den menschlichen Organismus wichtigen mehrfach ungesättigten Fettsäuren weisen andere Öle in viel konzentrierter Form auf. Während Olivenöl lediglich 9% mehrfach ungesättigte Fettsäuren enthält, weist Distelöl gar 77% auf, Leinöl 72%, Traubenkernöl 71%, Sojaöl 64% und Rapsöl 29%. Besonders positiv fallen innerhalb dieser Gruppe die Öle mit einem hohen Gehalt an den Herzkrankheiten vorbeugenden Omega-3-Fettsäuren auf: u.a. Raps-, Soja- und Weizenkeimöle. Doch Vorsicht: Die Öle mit einem hohen Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren sind hitzeempfindlich. Zu hoch erhitzt, können sie gar eine gesundheitlich ungünstige Veränderung erfahren. **FR**

Ivo Adam rappt seine Kochrezepte



Saas-Fee. Im Oktober 2003 wurde Ivo Adam für sein Engagement als Koch, Pâtissier, Hotelier und Mensch der Meilensteine des schweizerischen Tourismus- und Hotelverbandes verliehen. Nun gibt es von ihm auch eine CD: «Räpzept» – das akustische Kochbuch. Frischer grooviger Food. Gerappte Rezepte. Zum Mitkochen oder bloss zum Zuhören. Verpackt ist seine Rezept-CD passend in einer Pizzaschachtel. **MJP**

www.rapzept.ch

Die htr verlost Gutscheine

In eigener Sache. Jeden Monat können fünf Neubesonderungen der hotel+tourismus revue einen Exlibris-Gutschein im Wert von 100 Franken gewinnen. Das Verlagsteam der hotel+tourismus revue gratuliert den ersten fünf Monatsgewinnern ganz herzlich und wünscht ihnen weiterhin viel Lesevergnügen. Gewonnen haben: Gabriela Pöllinger, Urdorf; Barbara Stiefel, Biel; Jan Jacob, Basel; Patrick Honauer, Zürich; Karl Beyeler, Hinterkappelen. **CK**

Check für die Berghilfe

Basel. Anlässlich der letztjährigen Igeho wurde das grosse Laternen-Bild, das der Basler Künstler Däge während der Messe live vor dem Publikum zu Gunsten der Schweizer Berghilfe malte, versteigert. Die offizielle Checkübergabe an die Schweizer Berghilfe fand letzte Woche im Rahmen der Basler Ferienmesse statt. Das Bild wurde für 4250 Franken von Beat Anthamatten, Ferienart Resort & Spa in Saas-Fee, ersteinsteigert. **MJP**

ZITAT DER WOCHE

«Die Eigenverantwortung muss wieder mehr zählen.»

Hans-Peter Gilgen, Direktor Prodega/Growa CC, an der Prämierung der besten Lieferanten der Prodega CC/Growa CC und Howeg.

Siehe auch Bild unten

PEOPLE

René M. Singeisen (Bild) heisst der neue General Manager des Mövenpick Hotel Zürich-Airport. Der 44-jährige



Singeisen trat die Nachfolge von **Riet Pfister** an. Singeisen leitete ab 1996 als General Manager das damalige Hotel International und heutige Radisson SAS Hotel Basel. Pfister nimmt sich nach 17 Jahren Tätigkeit für das Mövenpick Hotel Zürich-Airport eine Auszeit. **DST**

Ab 1. Mai 2004 wird **Urs Hauenstein** die Küchenleitung im Waldhotel Bellevue in Davos übernehmen. Hauenstein ist in der Region Davos bestens bekannt. Gemeinsam mit seiner Frau Heidi Hauenstein führt er das Restaurant «Heidi's und Hau's Bündnerstübli». Im Waldhotel wird er ab der kommenden Sommersaison die Hotelgäste wie auch die Besucher des Restaurants «Magic Mountain» bekothen. Das «Bündnerstübli» der Hauensteins in Davos Dorf wird während des Sommers geschlossen bleiben. Im Winter 2004/2005 werden die Gäste wie bis anhin von Heidi und Urs Hauenstein begrüsst und das «Bündnerstübli» wird weiterhin ihre persönliche Handschrift tragen. **MJP**

KURZ UND BÜNDIG

Barrier-Riff bedroht

Australien. Gemäss Einschätzung von Wissenschaftlern wird das Grosse Barrier-Riff vor der australischen Westküste bis 2050 absterben. Laut einer vom Tourismusverband des Bundesstaates Queensland und der Umweltorganisation WWF in Auftrag gegebenen Studie wird das sich über 345 000 km² erstreckende und als grösster lebender Organismus der Welt geltende Riff an der Klimaerwärmung gehen. Bis in 100 Jahren wird mit einer Erhöhung der Wassertemperatur um 2 bis 6 Grad gerechnet. **MJP/sda**

GASTROZULIEFERER

Beste Partner

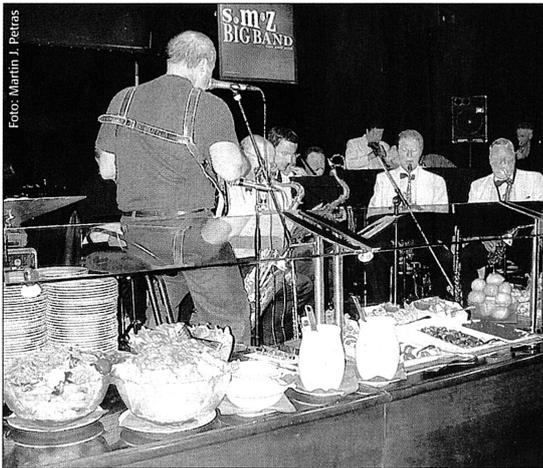
Prodega CC/Growa CC und Howeg prämierten vergangenen Montag im Beisein von rund 260 Gästen ihre besten Lieferanten des Jahres 2003. Für die Prämierung waren Kriterien wie Bestellwesen, Qualitätskontrolle, Anlieferung, Aktivitäten, Administration, Aussendienst, Sortiment und Konditionen massgebend. Nominiert waren jeweils sechs Partner aus insgesamt neun Warengruppen. Die Sieger lauten:

Tabak: Contadis AG, Oberentfelden (Hans-Peter Meyer) – Tiefkühlprodukte: Kadi AG, Langenthal (Lucien Mosimann) – Getränke: Heineken Switzerland, Winterthur (Andreas Mader) – Food Gastro: Reitzel Suisse SA, Aigle (Dominique Mettraux) – Near Food: Beiersdorf AG, Münchenstein (Philipp Rüegg) – Frischprodukte: Schwab-Guillod AG, Münteschemier (Fritz Stucki) – Weine und Spirituosen: Diwisa, Willisau (Christoph Heeb) – Non Food: E. Weber & Cie. AG, Regensdorf (Urs Keller) – Food Retail: Zweifel AG, Zürich (Thomas Jäggi). **MD**



IN SIEGERLAUNE

Unser Bild zeigt die Sieger der neun Warengruppen (mit Diplom) und einige Darsteller des Anlasses, der ganz unter dem Motto «Chicago – im Jahre 1930» stand.



«Jazz con pasta». Mit dem Auftritt des 17-Mann-Orchesters «SMZ Big Band» und der «Tavolata» (Italienisches Buffet à discrétion) wurde im ausverkauften Zürcher Restaurant Comihalle die bald zwei Jahrzehnte alte Tradition der Musik & Food-Veranstaltungen «Jazz, Beat, Blues und More» fortgesetzt. Am kommenden 2. April wird in der «Comihalle» das zwanzigjährige Jubiläum «Jazz con Pasta» mit dem «Metronome Quintet» gefeiert. Moderiert wird der Abend von Regi Sager, bekannt als Moderatorin beim Radio DRS. **MJP**



Towerrunning. Beim ersten Towerrunning im Basler Messturm vom Samstag nahmen 487 Läuferinnen und Läufer die 542 Stufen und 31 Stockwerke in Angriff. Für das Hotel im Messturm, das Ramada Plaza, starteten unter anderem der Sieger des Empire-State-Building-Turmlaufs, Rudolf Reitberger (Bild), der in Basel Zweiter wurde sowie Claudia Riem, die in der Kategorie Sport bei den Damen gewann. Teilgenommen haben auch Mitarbeitende des Hotels. Das Ziel des Towerrunnings befand sich in der Hotel-Bar Rouge. **CK**

ABONNEMENTE

Ich möchte die **hotel+tourismus revue htr** gerne jeden Donnerstag in meinem Briefkasten. Ich wünsche folgende Zahlungsweise:
 2-jährlich Fr. 255.-*
 1-jährlich Fr. 145.-*
 1/2-jährlich Fr. 87.-*
 Schnupperabonnement Fr. 25.-*
 Auslandpreise bitte anfragen.
 * Alle Preise inkl. MwSt

Name/Vorname: _____
 Firma: _____
 Strasse/Nr.: _____
 PLZ/Ort: _____
 Telefon: _____
 E-Mail: _____
 Bitte ausschneiden und einsenden an:
hotellerieuisse
 Abo-Service, Industriestrasse 37, 3178 Bösingen
 abo@swisshotels.ch

IMPRESSUM

htr hotel+tourismus revue
 Gründung: 1892
Herausgeber:
 Schweizer Hoteller Verein
 Morbijanstrasse 130
 Postfach
 3001 Bern
Leitung Medien:
 Christian Santschi
Redaktion:
 Chefredaktor: Marietta Dedual (MD)
 Stellvertreter: Miroslaw Halaba (MH)
 Hoteliers und Tourismus: Christine Künzler (CK)
 Theres Lagerberger (TL), Daniel Stampfli (DS),
 Dr. Karl Josef Vending (KV),
 Gastronomie/Technik:
 Martin J. Petras (MP), Gudrun Schlenker-Gasser (CSG)

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit
 Chefredaktor: Miroslaw Halaba (MH),
 Laurent Missbauer (LM),
 Milestone: Dr. Peter Kühler (PK)
Verlag:
 Verlagsleitung: Iris Strobel,
 Abonnement: Sabine Rothacher,
 Stellenservice: -
 Matthias Breyler, Marc Moser,
 Geschäftsverwalter: Oliver Egloff (Anzeigenleiter),
 Innendienst: Marc Moser,
Druck:
 Buchler Grafik AG, Druckzentrum Bern,
 Auflage: 11'200 Ex. (Netto) befristet 2002,
 20'000 Ex. Vertriebsaufgabe
 Verkaufsprüfung: (inkl. MwSt)
 Erscheinungstermin: Fr. 4.30, Jahresabonnement Fr. 145.-,
 ISSN: 1424-0440

Offizielles Organ für:
 - Verband Schweizer Tourismus-Direktinnen und Direktoren (VSTD)
 - Schweizer Vereinigung diplomierter Tourismus-Experten (TOUREX)
 - Vereinigung Diplomerter Hoteliers
 Restaurateurs SHV (VSH)
 Hospitality Sales & Marketing Association (HSMA) Swiss Chapter
 - Swiss Congress & Incentive Bureau (SCIB)
 - Swiss Partner für den Boustourismus
 - Verband Schweizer Bäckereien (VSB)
 - Schweizer Kurhändler (VSK)
 - Swiss International Hotels (SIH)
 - Annuaire International des Sous-Directeurs et Chefs de Réception des Grands Hôtels (ACR)

Kontakte:
 Adresse: Morbijanstrasse 130,
 Postfach, 3001 Bern
 Redaktion: (Lehrerstrasse, Peccole, Löwe)
 Tel. 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24,
 E-Mail: htr@swisshotels.ch
 Abonnemente:
 Tel. 031 740 97 93, Fax 031 740 97 76,
 E-Mail: abo@swisshotels.ch
 Stellenservice:
 Tel. 031 370 42 42, Fax 031 370 42 23,
 E-Mail: inserate@swisshotels.ch
 Geschäftsbezogen:
 Tel. 031 370 42 42, Fax 031 370 42 23,
 E-Mail: inserate@swisshotels.ch
 Internet: www.swisshotels.ch

Für unerwartete Manuskript- und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt



AOC ET TOURISME / Les produits du terroir AOC et le tourisme font bon ménage. Coup d'œil en Suisse romande. **PAGE 3**



PARKINGS D'HÔTELS / Les parkings peuvent être une source supplémentaire de revenus pour les hôtels qui se trouvent en ville. **PAGE 5**

**Cahier
français**

hotel+tourismus revue

JOURNÉE TOURISTIQUE

ST au cœur de la journée

Suisse Tourisme (ST) et son financement seront au cœur de la Journée de l'économie touristique organisée le 3 mars à l'attention des parlementaires.

MIROSLAW HALABA

La Journée de l'économie touristique, prévue le mercredi 3 mars dans les salons de l'Hôtel Bellevue palace à Berne, revêtira cette année une importance particulière. Mise sur pied jusqu'en 2002 sous le nom de «Polit-Event», cette manifestation, dont ce sera la sixième édition, permet aux principales organisations touristiques du pays de sensibiliser les parlementaires sur les réalités de la branche. C'est un sujet d'une brûlante actualité qui sera traité cette année, à savoir, le financement de Suisse Tourisme (ST) pour la période 2005 à 2009.

UN CONTEXTE DIFFICILE POUR SUISSE TOURISME

Ce sujet sera placé sous le thème général de la journée qui est «le tourisme en Suisse a de l'avenir». «Partant de ce principe, nous pourrions expliquer aux parlementaires pourquoi nous avons besoin d'un organisation de marketing dotée de moyens financiers suffisants», indique la directrice de la Fédération suisse du tourisme (FST), Judith Renner-Bach. La présentation sera animée par les responsables des organisations faitières et par Jürg Schmid, le directeur de ST.

Les orateurs devront se montrer particulièrement convaincants car le renouvellement du crédit-cadre de Suisse Tourisme se déroulera dans un contexte difficile. «L'heure est aux économies, ce qui ne nous est pas très favorable», souligne Judith Renner-Bach. Suisse Tourisme souhaiterait obtenir une enveloppe de 277 millions de francs, soit bien plus que les 200 millions de la période qui s'achève. Que proposera le Conseil fédéral? On devrait le savoir début mars.

MONTREZ L'UNITÉ DE LA BRANCHE

Cette journée a encore deux autres objectifs, indique Judith Renner-Bach: permettre à la branche de faire la connaissance des nouveaux élus et montrer son unité. Le nombre d'invitations lancées cette année est un peu moins élevé que l'an passé. C'est donc quelque 100 à 150 personnes qui sont attendues contre plus de 200 en 2003. A noter que cette présentation fera aussi l'objet d'une conférence de presse.

LES CENTRES D'EXPOSITIONS EN SUISSE ROMANDE

Les incertitudes sont nombreuses

Le Salon de l'auto de Genève, qui aura lieu du 4 au 14 mars, occupera à nouveau toute la surface d'exposition de Palexpo. Celui-ci n'a cependant pas réussi à remplacer l'EIBTM et Telecom pourrait partir à Hongkong. L'incertitude est présente un peu partout en Romandie.

LAURENT MISSBAUER

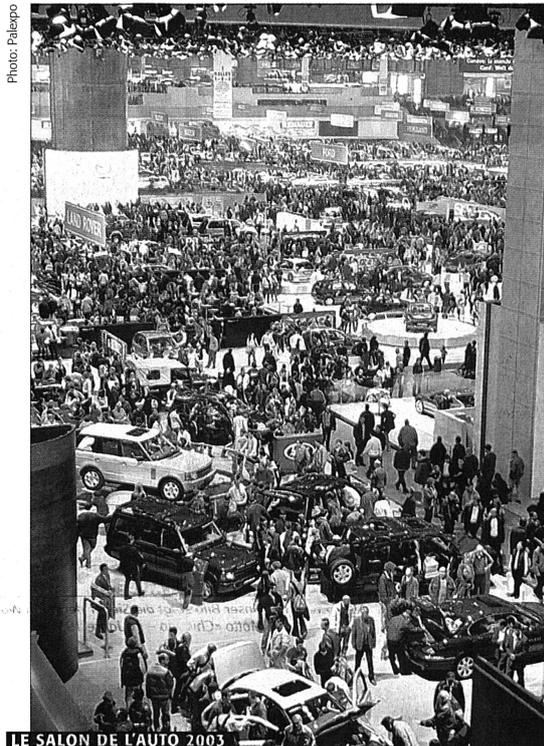
Le segment des congrès et des salons, particulièrement important pour les hôtels de ville, n'est pas au mieux de sa forme actuellement. A partir de la semaine prochaine, le Salon international de l'automobile remplira certes complètement Palexpo – y compris la nouvelle Halle 6 inaugurée l'an passé – mais plusieurs incertitudes demeurent pour ces prochaines années, aussi bien à Genève qu'ailleurs en Suisse romande.

L'EIBTM, le plus important salon européen du tourisme d'affaires qui a été organisé pendant 16 ans à Palexpo, aura en effet lieu cette année à Barcelone. Et Telecom, le salon international des télécommunications pour qui la Halle 6 de Palexpo avait été construite, pourrait bien quitter lui aussi Genève. La décision de rester dans la cité de Calvin aurait dû être prise juste avant l'édition de l'année passée qui avait eu lieu du 12 au 18 octobre. Elle avait ensuite été reportée au début février, puis désormais au mois d'avril. Le comité de Telecom ne se réunira en effet qu'à fin mars avant de faire part de ses recommandations à Yoshio Utsumi, le secrétaire général de l'Union internationale des télécommunications (UIT).

HONGKONG EST AUSSI EN LICE POUR TELECOM

Palexpo parviendra-t-il à garder Telecom, une manifestation d'importance planétaire qui se traduit par quelque 80 000 nuitées pour les hôtels genevois? Il est encore trop tôt pour dire qui de Genève ou de Hongkong, l'autre ville en lice, organisera le prochain salon Telecom qui devrait avoir lieu en 2007, force est cependant de constater que les reports successifs de la décision finale ont contribué à installer un fort climat d'incertitude. Et le récent licenciement, avec effet immédiat, de Bruno Lurati, le directeur de Palexpo, n'a pas atténué cette incertitude.

Palexpo n'a en effet pas seulement perdu l'EIBTM cette année, il a aussi



LE SALON DE L'AUTO 2003

Palexpo a fait le plein d'exposants à l'occasion du Salon de l'auto qui débutera la semaine prochaine, on ignore cependant s'il accueillera encore le salon Telecom.

laissé filer à la patinoire de Malley, à Lausanne, les prochains quarts de finale de la Coupe Davis (du 9 au 11 avril), une compétition pourtant déjà

organisée trois fois à Palexpo. Ce dernier exemple est symptomatique de la concurrence qui sévit actuellement dans l'organisation de manifestations

d'envergure en Suisse en général et plus particulièrement en Suisse romande.

La concurrence n'est en effet pas seulement globale, elle est aussi régionale. L'Oldtimer Markt, un des plus importants salons européens de la voiture ancienne, est ainsi organisé depuis quatre ans au Forum Fribourg alors qu'il avait eu lieu pendant vingt ans à la BEA Expo de Berne. A propos du centre d'expositions de Berne, on relèvera que sa situation financière est proche de la faillite et que son directeur, Karl Bürki, a été remercié la semaine passée, le lendemain, ironie de l'actualité, du licenciement de Bruno Lurati, le directeur de Palexpo.

UNE CONCURRENCE EXACÉRBE EN SUISSE

La mise à pied, presque simultanée, des directeurs de deux centres d'expositions importants prouve, si besoin est, que le climat est plus que jamais incertain dans ce secteur. Force est également de constater que l'arrivée, ces dernières années, d'infrastructures nouvelles (Messe Zürich, Forum Fribourg, Espace Gruyère), ou améliorées (la nouvelle Halle 6 de Palexpo, le bâtiment principal de la BEA Expo, le Palais de Beaulieu «new look» à Lausanne), ont exacerbé la concurrence. Et celle-ci ne vient pas que des centres d'expositions en tant que tels, mais aussi des hôtels – la nouvelle salle plénière du Crowne Plaza à Genève, par exemple, peut accueillir mille congressistes – des halles polyvalentes ou des salles de concert.

A ce sujet, on rappellera que la Rose d'or, longtemps organisée au centre de congrès de Montreux, a lieu désormais au KKL de Lucerne. Toujours au sujet de Montreux, on relèvera que l'avenir à long terme du TTW, le plus important salon touristique professionnel de Suisse, est loin d'être assuré sur la Riviera.

«L'EIBTM n'a pas été remplacé en tant que tel à Genève»

«L'EIBTM n'a pas été remplacé en tant que tel cette année à Genève, mais les responsables de Palexpo m'ont affirmé que plusieurs projets étaient en cours», relève Beat Dreier, directeur-adjoint de Genève Tourisme.

«Un salon tel que l'EIBTM ne se remplace en effet pas d'une année à l'autre. Ceci dit, moi à toujours été un mois favorable pour les congrès et l'absence de l'EIBTM nous permettra d'accueillir des séminaires que nous ne pouvions pas attirer auparavant. Ainsi, lors du prochain mois de mai, nous ac-

cueillerons notamment deux congrès de 1200 et de 3500 participants», ajoute Beat Dreier. D'ici-là, Genève Tourisme s'apprête à vendre 2000 forfaits «nuit d'hôtel + entrée» avec le Salon de l'auto. «En 2003, avec 1220 réservations, nous avons doublé nos résultats de 2002. Cette année, nous tablons sur 2000 réservations», conclut Beat Dreier. Genève n'organisera cependant pas la Coupe Davis qui a fait l'objet de nombreuses convoitises: «Nous étions intéressés à l'accueillir, mais nous proposons moins de places que Malley»,

déplore Claude Membrez, le directeur de Forum Fribourg. Du coup, Roger Federer et ses coéquipiers affronteront la France à Lausanne, à la patinoire de Malley. Claude Pettipierre, le directeur de Lausanne Tourisme, se réjouit d'ores et déjà d'accueillir, du 9 au 11 avril, 7500 personnes dont un millier de Français à Lausanne: «L'impact d'un tel événement est réel, tant au niveau de la notoriété, avec le nom de Lausanne cité des milliers de fois, qu'au niveau économique avec les nuitées et les dépenses des visiteurs.» LM

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

MF
MICROS FIDELIO
Hôtel Lausanne Palace & Spa, Lausanne

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

CHECK IN DATA

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

HOWEG
Ihr Gastronomie-Spezialist • Votre spécialiste de la gastronomie

Centre logistique 8953 Dietikon	Téléphone 01 746 55 55
Service de commande Kriens Chur/Coire Bussigny Zermatt	Téléphone 041 348 07 00 081 286 15 15 021 633 23 23 027 967 32 02

Internet: www.howeg.ch

Coordination des vacances de neige | Tourisme rural: trois cents adresses

Lausanne. Une meilleure coordination des vacances de neige en Suisse romande ne sera bientôt plus une utopie. Le Neuchâtelois Christian Berger, secrétaire de la Conférence romande de l'instruction publique, en est convaincu.

Une situation telle que celle qui est actuellement de mise, avec les écoles fribourgeoises, valaisannes et vaudoises qui ont toutes les trois leurs vacances de neige du 21 au 29 février, ne devrait plus se reproduire. «Un meilleur étalement

des vacances de neige était à l'ordre du jour de la séance qui a réuni le 19 février à Lausanne les chefs de département des cantons romands afin que les vacances des Genevois et des Vaudois ne tombent pas en même temps que sur la semaine de carnaval fériée dans les cantons catholiques. Malheureusement, ce point n'a pas pu être abordé car il nous manquait les résultats de la consultation menée dans le canton de Genève», a expliqué Christian Berger. Ce point de l'ordre du

jour ne sera donc abordé que lors de la prochaine séance du 3 avril.

«La séance du 19 février ne nous a pas permis de prendre de décision, mais la volonté de répartir les vacances de neige sur trois semaines, voire même sur quatre puisque les vacances de neige des Neuchâtelois coïncident avec la fête du 1er mars est bien réelle», a conclu Christian Berger. Une décision allant dans ce sens devrait être appliquée si ce n'est pour 2005, du moins pour 2006. LM

Lausanne. L'édition 2004 du Catalogue du tourisme rural de la Suisse romande vient de sortir de presse. Riche de trois cents adresses (fermes, manèges, chambres et gîtes), il a été légèrement remanié graphiquement, en tenant compte des critiques émises par les prestataires sur la première édition.

Son éditeur, le Centre romand de compétences du tourisme rural, qui bénéficie du soutien de la Confédération et des cantons, a mis un accent

particulier sur la diffusion de ce document. Tiré à 35 000 exemplaires, ce dernier sera distribué dans diverses foires et expositions par les soins des organisations touristiques romandes. Suisse Tourisme en assure la distribution dans les manifestations à l'étranger. Le catalogue ne répertorie pas seulement les listes par canton de logements à la campagne avec leurs spécificités et leurs prix, mais va plus loin en présentant des suggestions de loisirs aux champs, ceci présenté

sous une forme graphique également remaniée. Le nouveau catalogue peut être obtenu gratuitement (une particularité romande) à l'Agence d'information agricole romande à Lausanne*.

Il peut aussi être téléchargé, en version intégrale, sur le site www.tourisme-rural.ch, où l'on trouve des liens vers toutes les organisations actives dans ce secteur qui n'a cessé de progresser ces dernières années. JJE

* 021 613 11 31

LAUSANNE PALACE

Des travaux pour 12 millions de francs

Le Lausanne Palace bénéficiera ces prochains mois de toute une série de nouvelles infrastructures. Celles-ci ont nécessité un investissement estimé à 12 millions de francs, a expliqué la semaine passée Jean-Jacques Gauer, le directeur du Lausanne Palace.

LAURENT MISSBAUER

Une nouvelle cave où il sera possible d'organiser des apéritifs, de nouveaux locaux de stockage, une nouvelle cuisine et une extension du centre de bien-être, tels sont quelques-uns des équipements dont le Lausanne Palace bénéficiera lorsque les différents travaux en cours, estimés à 12 millions de francs, seront terminés. Une partie importante de ces travaux, annoncés la semaine passée dans nos colonnes, sera la création d'un nouveau centre de congrès de 500 m². Il s'agira d'un complexe qui pourra être modulable en six ou sept salles et qui pourra accueillir jusqu'à 400 personnes.

RÉPONDRE À UNE NOUVELLE DEMANDE

«Le nouveau centre de congrès sera terminé en juillet. Il nous permettra de répondre à une demande que nous ne pouvions pas toujours satisfaire jusqu'ici. A partir de congrès de



LA PISCINE DU LAUSANNE PALACE

La surface de l'espace de santé et de bien-être du Lausanne Palace sera bientôt agrandie de plus de 450 m². A partir du mois de janvier 2005, sa surface totale s'élèvera ainsi à 2000 m².

plus de 120 personnes, il faut en effet être en mesure de proposer plusieurs salles pour des sous-commissions et les solutions que nous proposons, comme la mise à disposition de l'une ou l'autre chambre de l'hôtel, n'étaient

pas idéales», a indiqué Jean-Jacques Gauer.

L'ouverture de ce nouveau centre sera précédée le 15 avril par l'inauguration du «Club privé» du Palace. «Il s'agira d'un établissement qui n'a pas

d'équivalent à Lausanne. Il entend en effet proposer quelque chose de similaire au Gringo du Gstaad Palace ou au King's du Palace de St-Moritz», a ajouté Jean-Jacques Gauer. Comme son nom l'indique, l'accès à ce nouveau night-

club du Lausanne Palace ne sera pas ouvert à tout le monde. Il faudra en effet être titulaire d'une carte de membre. Les clients de l'hôtel y auront cependant également accès.

On relèvera encore que l'aménagement du «Club privé», de même que la construction du centre de congrès et le déplacement de la Banque Bär – qui est installée au Lausanne Palace depuis cinq ans et qui a besoin de davantage de place – permettra d'agrandir de plus de 450 m² la surface du centre de bien-être. «Dès le mois d'octobre, la Banque Bär disposera d'un étage d'un seul tenant et l'emplacement qu'elle occupait sera utilisé par le centre de bien-être. Celui-ci disposera ainsi d'une surface totale de 2000 m² à partir du mois de janvier 2005», conclut Jean-Jacques Gauer.

Des produits «bio»

La présentation, il y a deux semaines, du nouveau service à domicile «Palace Traiteur», n'est pas la seule nouveauté du département gastronomie du Lausanne Palace. Un des trois restaurants du cinq étoiles, le «Côté jardin», sera en effet «relooké», pour reprendre les termes de Jean-Jacques Gauer, le directeur du Palace. «A partir du mois d'avril, nous proposerons en effet au «Côté jardin» un nouveau concept avec des produits «bio» qui ira très bien avec la philosophie de notre centre de bien-être», a précisé Jean-Jacques Gauer. LM

HÔTEL GRAND-PRÉ, GENÈVE

Rénover et soigner tous les petits détails

L'Hôtel Grand-Pré, un 4 étoiles situé à proximité de l'ONU, du BIT et de l'Unicef à Genève, a vu plusieurs travaux de rénovation arriver à leur terme en ce début d'année. Toutes les chambres disposent désormais de la climatisation et d'un nouveau système de serrures.

LAURENT MISSBAUER

Pour paraphraser une citation célèbre, on pourrait dire qu'un hôtel, c'est comme un vélo: s'il n'avance pas, il tombe. Et avancer dans l'hôtellerie, c'est rénover. Non pas obligatoirement de fond en comble, mais par petites touches. Un des derniers exemples en date est celui de l'Hôtel Grand-Pré à Genève. Encore que l'on doive bien s'entendre lorsqu'on parle de petites touches.

Celles entreprises au Grand-Pré se sont tout de même élevées à plusieurs

millions de francs. «Rien que l'installation de l'air conditionné dans les 90 chambres de mon hôtel a coûté plus de 850 000 francs», a relevé Bernard Lavanchy, propriétaire et directeur de l'Hôtel Grand-Pré, qui n'a pas souhaité préciser le nombre de millions investis dans sa dernière rénovation, la seconde d'une certaine ampleur depuis qu'il a acheté l'hôtel en 1991.

RELEVER LES 200 DERNIÈRES OUVERTURES DES CHAMBRES

Au niveau du soin apporté aux «petits détails», Bernard Lavanchy évoque la présence dans toutes les chambres d'une bouilloire pour le café et d'un «cosmetic-bar» qui s'avère très pratique lorsqu'on a oublié son rasoir ou son dentifrice. Un des points importants des dernières rénovations a cependant été l'installation dans toutes les chambres d'un nouveau système de serrures électroniques: «Celui-ci nous permet désormais de connaître les 200 dernières ouvertures. Il nous permet aussi de donner à notre personnel des cartes magné-

tiques ouvertes à des heures bien précises, par exemple de 7 heures à 16 heures pour les femmes de chambre. Il en va de même pour les coffres-forts qui se trouvent dans toutes les chambres. Ici aussi, on peut désormais connaître l'auteur des 200 dernières ouvertures», relève Bernard Lavanchy.

Au niveau du confort, les travaux de rénovation ont aussi porté sur l'installation de nouvelles fenêtres «sun-proof» et «sound-proof», ainsi que de nouvelles moquettes avec le logo de l'hôtel, à savoir un «g» et un «p» minuscules stylisés pour Grand-Pré. «Il s'agit d'une moquette spéciale tissée en Angleterre et livrée par la maison Tapisano à Cheseaux», précise Bernard Lavanchy. On relèvera encore que les dernières rénovations ont aussi permis d'équiper l'hôtel d'un second ascenseur, accessible aux personnes se déplaçant en fauteuil roulant. Enfin, on notera que l'Hôtel Grand-Pré dispose d'un service de navette gratuite pour l'aéroport et la gare de Cornavin. Encore un de ces détails qui, bien souvent, font toute la différence.



UNE NOUVELLE MOQUETTE

Toutes les chambres de l'Hôtel Grand-Pré disposent d'une moquette qui possède la particularité de reproduire des centaines de fois le logo de l'établissement.

Le BAK un peu plus optimiste

Bâle. L'institut de recherches conjoncturelles BAK Basel Economics a légèrement revu à la hausse ses prévisions de novembre pour le tourisme suisse. Il constate que la demande continue de stagner. En raison de la situation économique tendue et de la forte concurrence des destinations étrangères, le début de la saison d'hiver a été difficile. Les nuitées hôtelières ont reculé d'un pour cent en novembre et en décembre. Le mois de janvier devrait se solder par des résultats mitigés.

Le mois de février se présente toutefois de manière plus favorable. Pour l'ensemble de l'hiver, le BAK prévoit un recul des nuitées de 0,5% (il était estimé à 0,6% en novembre).

Une amélioration plus nette de la situation est toujours annoncée pour l'été. La demande étrangère devrait connaître une «croissance sensible», ceci grâce à la reprise de l'activité économique dans la zone euro, aux Etats-Unis et au Japon. L'augmentation est estimée à 2%. La demande inté-

rieure devrait, en revanche, diminuer légèrement. Pour l'ensemble de l'été, le BAK table sur une augmentation de 0,9% contre 0,5% en novembre.

Les prévisions pour les années touristiques 2005 et 2006 sont quasiment inchangées par rapport à celles publiées en novembre, soit, respectivement, 1,3% (1,4%) et 0,6%. La progression plus élevée en 2005 qu'en 2006 est le résultat d'un effet de rattrapage, explique le responsable de l'élaboration de ces prévisions, Richard Kämpf. *MH*

Swiss Alpina maintient le cap

Martigny (VS). Le Salon pour l'équipement des stations alpines Swiss Alpina maintient le cap et ne se laissera pas perturber par le déplacement de l'automne au printemps du salon autrichien Interalp. La semaine dernière, en effet, le comité de la foire octodurienne a confirmé qu'il organiserait bel et bien la 12e édition du salon du 27 au 29 avril 2005, soit deux semaines après Interalp, prévu du 6 au 8 avril à Innsbruck. Le comité indique qu'il a analysé, en collaboration avec

les Remontées mécaniques suisses, «divers scénarios pour le futur». Il est arrivé à la conclusion qu'il était important, «pour les grands groupes internationaux et pour les petites et moyennes entreprises helvétiques de la branche», de maintenir en Suisse un salon du type de Swiss Alpina.

Des efforts seront dès lors entrepris pour «renforcer l'attrait du seul salon suisse», ceci en mettant sur pied un programme d'activités «susceptible de déplacer l'ensemble de

la branche». Parmi les nouveautés, on note l'organisation de l'assemblée générale et d'une journée de perfectionnement de l'Union des cadres techniques.

Des pourparlers sont en cours pour attirer des exposants des secteurs de la location et de la consignation d'articles de sports, ainsi que du domaine de la restauration. Il est aussi question d'organiser des vols charters pour Sion afin de desservir la Suisse alémanique, le Piémont et la Savoie. *MH*

HÔTELLERIE/RESTAURATION

Amalgame discutable

Le syndicat Unia a dénoncé des violations de la CCNT sur la Riviera et dans les Alpes vaudoises. Avec l'appui un document qui prête à caution.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

«Volonté délibérée de maintenir le désordre existant», «contrôles peu efficaces», «droit des employés presque systématiquement bafoué», «violation inacceptable de la CCNT». La semaine dernière à Vevey, le syndicat Unia a vigoureusement dénoncé les conditions de travail dans l'hôtellerie et la restauration, particulièrement sur la Riviera, le Chablais et les Alpes vaudoises. Ainsi, en 2003, a-t-il traité 39 cas (notamment par des dénonciations au Tribunal des prudhommes). «Cela ne représente qu'une très faible partie des violations de la convention», ont encore précisé ses représentants. A l'appui de leurs arguments: un dossier. Il présente des dénonciations effectuées en 2003 par l'Office de contrôle de la Convention collective de travail pour les hôtels, restaurants et cafés, quelques statistiques d'interventions syndicales et le décompte d'heure d'une employée surnuméraire payée 10 francs de l'heure.

UN DOCUMENT QUI INTERPELLE

Un document, qui interpelle, figure, d'autre part, en annexe. Pour le syndicat, «le secteur hôtellerie-restauration fait partie, en Suisse, des branches les plus subventionnées par les fonds publics (...). Ceci, «grâce à la Société suisse du crédit hôtelier qui prévoit d'octroyer des prêts sans intérêt de 100 millions de francs pour financer des investissements sur cinq ans (2003-2007)». Grâce encore, au «fonds Inno-Tour qui prévoit 25 millions de francs pour encourager l'innovation en matière de tourisme». Enfin, «le taux spécial de TVA pour l'hôtellerie équivaut à un cadeau fiscal de 150 millions de francs par année», sans compter les «subventions notables accordées par les communes et les cantons».

LES HÔTELIERS SONT DUBITATIFS

Cet amalgame est discutable et rend les professionnels de la branche dubitatifs, à l'instar du président d'Hôtellerie vaudoise, Philippe Thuner. «Il y a des dérives, comme dans le bâtiment et l'agriculture. Une commission de contrôle est en place et elle fait son travail avec les moyens dont elle dispose. Mais, que faire face à une telle mauvaise foi?», se demande-t-il. Même réaction auprès du président des hôteliers de la Riviera, Daniel Kraehenbühl. Tout en reconnaissant, lui aussi, que des problèmes existent, il ne voit dans la démarche, un peu outrancière, du syndicat «qu'une façon de se positionner dans un secteur qu'il n'occupe pas, face au syndicat de la branche.»

LABELS AOC-IGP ET TOURISME

Unir les forces pour jouer la carte de la diplomatie gastronomique

A l'ère des labels, les régions helvétiques ont tout intérêt à unir leurs forces et à jouer la carte de la diplomatie gastronomique en mettant en avant leurs meilleurs ambassadeurs sur les marchés: les produits du terroir AOC-IGP, nouveaux ingrédients de l'offre touristique.

JOSÉ SEYDOUX

Le monde agricole vit sa révolution marketing et c'est en cela que ses préoccupations rejoignent celles du tourisme, du moins au niveau des régions. «L'AOC concilie à merveille les objectifs du développement durable», affirme Christophe Darbellay, ancien sous-directeur de l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG), en relevant que, sur le plan économique déjà, «elle contribue à conserver la plus grande partie de la valeur ajoutée dans la région où se déroulent la production et la transformation par des paysans et des artisans.» Or, cette valeur ajoutée est à la base de toute politique touristique digne de ce nom et ces régions sont toujours des destinations de loisirs, où un tel partenariat, fondé sur la typicité, la tradition et le respect du produit, doit pouvoir se développer.

NOUVELLES RESSOURCES FINANCIÈRES FÉDÉRALES

Entrée en vigueur en janvier 2004, la nouvelle Ordonnance sur la promotion des produits agricoles améliore l'aide fédérale en la matière, y compris dans le domaine du marketing collectif et des initiatives régionales, notamment par le biais de Regio Plus. A cet égard, fort de ses moyens financiers publics et privés, le secteur agricole bouge beaucoup depuis quelque temps, comme le confirme Mélanie

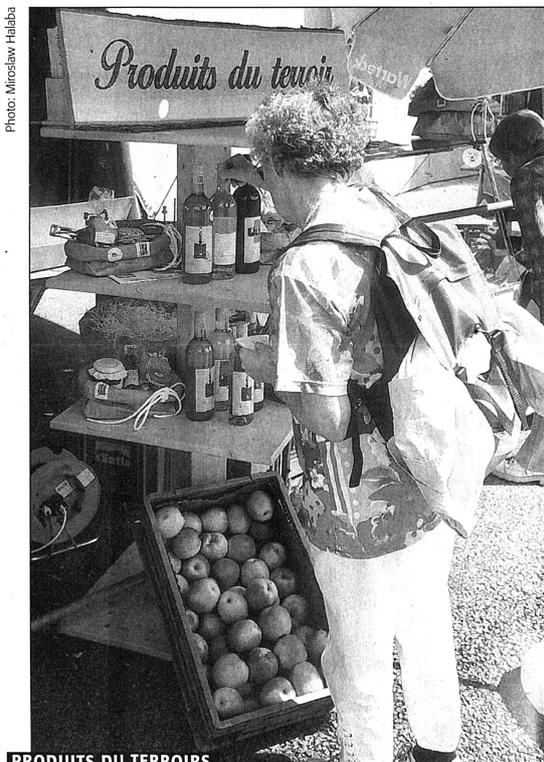


Photo: Miroslaw Halaba
PRODUITS DU TERROIR
La démarche AOC représente un «intérêt certain» pour le tourisme, car elle permet notamment le maintien des traditions dans une région.

Gerber, la nouvelle directrice de l'Association suisse pour la promotion des AOC-IGP: «Nous avons déjà commencé à collaborer avec les milieux touristiques en rédigeant par exemple des

articles dans des revues spécialisées ou en présentant les produits AOC et IGP dans diverses rencontres. L'association souhaite naturellement poursuivre et renforcer cette collaboration, car les milieux touristiques sont de magnifiques relais pour toucher un consommateur désireux de découvrir une région et ses spécialités, les produits AOC et IGP pouvant parfois devenir l'emblème d'une région à l'exemple de l'Etiwaz AOC.» Ce que les responsables touristiques ont toujours proclamé pour les produits du terroir en général, partie intégrante du patrimoine et capitale pour le tourisme, l'est d'autant plus pour des produits labellisés AOC et IGP.

NOMINATION D'AMBASSEADEURS AOC

Dans le cadre de ses actions de communication, l'Association AOC-IGP a nommé des Ambassadeurs AOC, des «personnalités régionales» engagées par une charte: le tourisme y est représenté par Kurt Illi, ancien directeur de l'Office du tourisme de Lucerne

et parrain du Sbrinz AOC, et la restauration haut de gamme par le grand chef Gérard Rabaey, parrain de l'Etiwaz AOC. C'est que les labels en question, par leur critère de qualité et leur image forte, ont un rôle à jouer dans la gastronomie, et cela d'autant plus qu'un certificat «Produits du terroir» lie les associations de promotion des produits du terroir des cantons romands. «Pour créer une synergie entre terroir, tourisme et gastronomie», espère Georges Magnin, directeur de l'association fribourgeoise.

«UN INTÉRÊT CERTAIN POUR LE TOURISME»

Cette volonté de collaborer devra encore se généraliser sur le terrain, mais les interlocuteurs n'en sont pas dépourvus: «Outre l'intérêt gastronomique, la démarche AOC déploie des effets positifs dans la dynamique socio-économique et socio-culturelle d'une région. Elle permet le maintien des traditions dans une région et la sauvegarde du patrimoine architectural et agro-alimentaire. Elle représente un intérêt certain pour le tourisme», estime Jacques Henchoz, président de l'Association AOC-IGP. Même credo du côté de l'Association du pain de seigle valaisan AOC où Nelly Clayman insiste sur cette notion de patrimoine partagé en commun avec le tourisme. «En outre, la culture des matières premières, par exemple des céréales dans le cas du pain de seigle valaisan, contribue pleinement à la beauté du paysage.» Pierre-Alain Morard, directeur La Gruyère Promotion, en se référant à la force portuse du roi des fromages, reconnaît que «les certifications sur la provenance et la qualité sont importantes pour l'image de la région» et souhaiterait «mettre en place une plate-forme commune avec un budget commun» pour agir plus directement sur ce plan au côté de l'Interprofession du gruayère déjà très active pour marier AOC-IGP et tourisme.

AOC et IGP?

La mention AOC (Appellation d'origine contrôlée) signale des produits entièrement fabriqués dans leur région d'origine. Ils sont actuellement au nombre de onze. La mention IGP (Indication géographique protégée) concerne, quant à elle, des produits dont les étapes de production ne se déroulent pas forcément dans leur région. Ceux-ci ont cependant un caractère typique reposant sur le savoir-faire et une qualité fortement liée au terroir. Il y en a quatre. Ce sont des signes de qualité officiels décernés par l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) qui n'ont rien à voir, sur le plan législatif, avec les AOC vinicoles. *JS*

Marketing: l'exemple du gruayère

Les moyens promotionnels mis en oeuvre pour promouvoir le gruayère vont notamment de la démonstration des produits AOC-IGP à leur dégustation en passant par des visites chez des artisans, des stands dans les restaurants, des campagnes nationales d'affichage, diverses formes de sponsoring. L'Association suisse pour la promotion des AOC-IGP met à disposition de ses membres un important matériel. L'Interprofession du gruayère est à la source d'un florilège d'actions promotionnelles avec des rendez-vous marketing au snow-park de Leysin, au Tour de Romandie, à la «Pascal Richard» de Bulle, au Comptoir suisse de Lausanne, aux courses de ski d'Adel-

boden, au Paléo Festival de Nyon, au Marché de Noël de Montreux et bien sûr à la Maison du gruayère, où est installé le Chalet de la Confrérie du gruayère avec fabrication artisanale du fromage. Du 5 au 7 mars prochain, les Gruériens vont encore «monter» à Paris dans le cadre du Salon international de l'agriculture: «Les gens du tourisme connaissent les nombreux atouts qui parlent le mieux au cœur des Français: respect des traditions, nature intacte et volonté farouche de la préserver, méticulosité supérieure à la moyenne», affirme Francis Scherly, messenger de la Confrérie qui sera aussi hôte d'honneur du Salon Gastronomique 2004 à Lausanne. *JS*

Commande d'abonnement



La revue spécialisée de l'hôtellerie, de la gastronomie, du tourisme et des loisirs.

Détacher ici 

Oui, je souhaite commander:

- Abonnement d'essai:**
10 numéros de l'hôtel+tourismus revue pour seulement Fr. 25.-
(Vous économisez Fr. 18.-)
- Abonnement pour un an:**
49 numéros de l'hôtel+tourismus revue pour seulement Fr. 145.-
(Nous vous offrons un bon d'achat d'Exlibris d'une valeur de Fr. 20.-)

En renvoyant le coupon tout de suite, vous participerez automatiquement au tirage au sort mensuel de 5 bons d'achat d'Exlibris d'une valeur de Fr. 100.-

- Je veux seulement participer au tirage au sort.

Conditions de participation: Les employés d'hôtellerie suisse ne sont pas autorisés à participer. Tout recours juridique est exclu et aucune correspondance ne sera échangée. Le(la) gagnant(e) sera tiré(e) au sort à la fin du mois.

A renvoyer:
hotelleriesuisse, Abo-Service, Industriestrasse 37, CH-3178 Böisingen
Téléphone 031 740 97 93, E-Mail: abo@swisshotels.ch

Nom: _____

Prénom: _____

Société: _____

Rue/no: _____

Téléphone (journée): _____

E-Mail: _____

Apprentis en lice

Euro-gastro Challenge. Dans un peu plus d'une dizaine de jours, soit du 8 au 9 mars, des apprentis européens se mesureront à Neuchâtel à l'enseigne du 3e Euro-Gastro Challenge. Six équipes, sélectionnées parmi une douzaine de candidatures de France, d'Italie, d'Allemagne, du Luxembourg et de Suisse, seront en lice. Chacune d'entre elles sera formée de trois apprentis de cuisine, d'un apprenti de service et d'un apprenti boulanger-pâtissier. Le jury de dégustation sera, quant

à lui, composé notamment des chefs de cuisine réputés que sont Adolf Blokkbergen (Cully), Didier de Courten (Corin-sur-Sierre), Claude Frôté (Saint-Blaise) et Fredy Girardet. Ce jury est placé sous la présidence de Jacques Rochat, de la société Rochat SA à Cernier (NE). Le concours est une occasion pour des établissements de formation professionnelle européens de participer à un échange annuel. Il est soutenu par des sociétés et organismes actifs dans la restauration. *MH*

Dix ans de médiation

Berne. L'office de médiation d'hôteliersuisse, chargé de régler les différends entre les clients et les hôteliers, fête cette année son dixième anniversaire. Géré par Brigitta Schaffner Schlosser, cet office a ainsi traité 1979 réclamations depuis 1994. Le nombre, l'origine et les motifs des réclamations sont restés «à peu près les mêmes» durant cette période, lit-on dans la dernière lettre d'information d'hôteliersuisse parue la semaine dernière. La «seule évolution significative»

est qu'un nombre toujours plus élevé de réclamations est adressé sous forme électronique.

En 2003, l'office a recensé 176 réclamations, dont 60% d'entre elles ont pu être réglées de «manière positive». «Dans 10% des cas seulement, le client n'a pas été satisfait du résultat de la médiation», écrit hôteliersuisse. Le principal motif de réclamation est la classification des hôtels. Les réclamations proviennent à raison de 71,5% de Suisse. *MH*

Un concours original

Le Mirador Kempinski. Lors des prochaines fêtes de Pâques l'Hôtel Le Mirador Kempinski, au Mont-Pèlerin au-dessus de Vevey, proposera une chasse à l'œuf originale.

Les clients qui séjourneront au Mirador Kempinski le dimanche 11 avril pourront en effet participer dans les jardins de l'hôtel à une chasse qui leur permettra de découvrir de «délicieux œufs de Pâques» et une montre luxe, en l'occurrence une Blancpain Villeret ultra plate d'une valeur de 6700

francs. «La probabilité de trouver cette montre est beaucoup plus grande que celle de cocher les bons numéros à la lotterie» relève Eric Favre, le directeur du Mirador Kempinski.

La chasse au plus prestigieuse des œufs de Pâques le 11 avril s'accompagne de quatre nuitées en chambre double, avec petit déjeuner, un soin de beauté au Spa Givenchy de l'hôtel, ainsi que le déjeuner-buffet du dimanche de Pâques. Cette offre revient à 720 francs par personne. *LM*

VALAIS

Onze labels «Fourchette verte»

Le Label «Fourchette verte» a fait son entrée en Valais la semaine passée. Onze établissements proposent désormais un plat du jour diététiquement sain.

DANIELLE EMERY MAYOR

Les premiers labels «Fourchette verte» ont été décernés en Valais la semaine dernière. Il y a des restaurants collectifs (hôpitaux, cliniques et écoles), un restaurant gastronomique (Lafarge, à Saint-Maurice), un hôtel (l'Olympic à Sierre), deux cafés-restaurants en ville de Sion (La Glacière et l'Agora), et un seul en station (La Diligence, qui propose de la cuisine libanaise, à Crans-Montana).

«Ce label s'adresse d'abord aux gens qui doivent manger hors de chez eux tous les jours», explique France Massy, ancienne cheffe d'un restaurant gastronomique et aujourd'hui coordinatrice pour la Fourchette Verte valaisanne. Pour Sami Lamaa, président des cafetiers-restaurateurs de Crans-Montana et patron de la Diligence, ce label peut aussi attirer l'attention des touristes en quête de repas sains, surtout ceux qui résident pour une longue période dans leur résidence secondaire.

Les restaurants Fourchette verte s'engagent à proposer un menu diététiquement équilibré. L'établissement doit aussi proposer au moins trois boissons sans alcool meilleur marché, à quantité égale, à la boisson alcoolisée la moins chère. Autre recommandation: permettre à la clientèle de manger dans un endroit préservé de la fumée. «C'est surtout cet espace non-fumeur qui retient les cafetiers-restaurateurs», regrette Patricia Lafarge, présidente de la Fourchette Verte Valais. «Pourtant, cette offre est bien accueillie par la clientèle». Le 25% des places assises doit se trouver dans un espace sans fumée à midi.

SAIN ET GOÛTEUX QUAND MÊME

Seul label «santé» en Suisse, la Fourchette verte, créée à Genève il y a 10 ans, existe aujourd'hui dans plusieurs cantons romands et au Tessin, mais pas encore en suisse alémanique. Son but est d'inciter les gens à un changement de comportement alimentaire, pour réduire le taux de maladies dites «de civilisation».

Pour Sami Lamaa, la Fourchette verte peut aussi attirer une nouvelle clientèle, il pense aux gens branchés santé et nature qui, d'habitude, vont plutôt dans les établissements où ils peuvent composer eux-mêmes le contenu de leur assiette. C'est aussi l'occasion de montrer que manger sainement, c'est aussi manger un repas goûteux. «Les temps changent», note Sami Lamaa, «nous nous devons de proposer aux gens ce qu'ils demandent.»

HÔTEL ET PARKING

Les parkings peuvent devenir une source supplémentaire de revenus

Plusieurs conditions doivent être réunies pour qu'un hôtel puisse profiter des gains réalisés grâce à l'exploitation de son parking. Les revenus non négligeables qu'engendrent les parkings des hôtels diffèrent cependant d'un établissement à l'autre.

VALÉRIE MARCHAND

Disposer d'un parking peut être lucratif pour un hôtel, plus particulièrement s'il est également destiné au public, notamment dans des villes où de nombreuses manifestations drainent des milliers de personnes. L'Hôtel NH Geneva Airport (5 étoiles), par exemple, atteint un rendement annuel de quelque 150 000 francs grâce à son garage souterrain. Ce dernier est utilisé non seulement par les clients de l'établissement, mais aussi par une clientèle externe. «Le tarif pour une journée est de 15 francs et les quatre premières heures sont gratuites», explique la directrice Stella Wandersluijs.

DES ÉQUIPEMENTS TRÈS SOPHISTIQUÉS

Le Beau-Rivage Palace (5 étoiles) de Lausanne-Ouchy, qui est doté de quelque 200 places, situées à l'intérieur et à l'extérieur du bâtiment, réussit par contre tout juste à couvrir ses frais d'entretien. Ceci en pratiquant un forfait de 20 francs par jour pour les personnes qui logent à l'hôtel. «Il s'agit d'un service et non d'un moyen pour augmenter nos gains», estime la direction de l'établissement.

Par ailleurs, les installations techniques et les frais de surveillance, prévus par des établissements comme le Beau-Rivage Palace coûtent cher. Les risques de cambriolages sont ainsi quasi-exclus, seuls parfois quelques petits accrochages entre deux véhicules sont à déplorer. Rondes de jour et de nuit, chiens d'attaque, caméras, tout est mis en place pour que la sécurité soit optimale.

DES CAMÉRAS POUR PARKINGS EXTÉRIEURS

«Selon le concept de surveillance choisi, il faut compter cinq, voire dix ans pour l'amortir», souligne Christian Maeder, le directeur de l'Hôtel Crowne Plaza de Genève. Le parking souterrain de cet hôtel, le plus grand de Suisse, avec 500 chambres, est aujourd'hui rentable. Son revenu annuel est de 350 000 francs. «Les mois les plus intéressants sont février, mars, avril, puis septembre, octobre et novembre», note Christian Maeder. Ouvert au public, le garage accueille les

Photo: NH-Hotel Geneva Airport



DES PARKINGS RENTABLES

Avec des clients externes à son établissement, le NH Hotel Geneva Airport réussit à rentabiliser efficacement son parking souterrain dont on aperçoit, à gauche, le début de la rampe d'accès.

visiteurs du Palexpo et de l'aéroport, tous deux situés à proximité, ou encore des séminaristes.

Les salles de conférences du Mandarin Oriental Hôtel du Rhône (5 étoiles), à Genève, drainent aussi un large public qui utilise le parking où les places sont situées sur trois étages qui appartiennent à l'hôtel. Ici aussi, des caméras vidéo permettent de contrôler les allées et venues. Le prix d'une heure a été fixé à 3 francs, celui d'une journée à 70 francs et un abonnement annuel revient à 5000 francs.

UNE MÊME CARTE POUR LE PARKING ET LA CHAMBRE

«Le revenu annuel est de 500 000 à 520 000 francs», relève Jérôme Coltier, le directeur financier de l'Hôtel du Rhône. Il s'agit là d'un montant non négligeable qui reflète aussi la difficulté rencontrée par toute personne qui

souhaite garer sa voiture quelques heures ou quelques semaines à Genève. Environ un demi-million de francs, c'est le rendement annuel du garage souterrain du Montreux Palace (5 étoiles). Il prévoit des places spéciales pour ses clients et d'autres pour des personnes qui se rendent, entre autres, au centre de bien-être «Amrita Wellness» de l'hôtel ou au centre de congrès qui se trouve à proximité du Montreux Palace. De plus, avec trois restaurants et deux bars, l'établissement, comme bien d'autres grands hôtels, attire aussi de nombreux clients de passage qui utilisent le parking uniquement pendant quelques heures.

Au niveau de la modernité, beaucoup d'hôtels récemment rénovés ont opté pour des cartes magnétiques qui permettent aux clients d'entrer aussi bien dans leurs chambres que dans le parking. Rechargeables, elles peuvent

s'avérer très pratiques, même pour des personnes externes à l'hôtel qui disposent par exemple d'un abonnement mensuel. Petit bémol toutefois, ces cartes ne fonctionnent pas toujours très bien. Parfois, elles sont «démagnétisées» sans raison apparente. C'est pourquoi, le Montreux Palace a choisi de ne vendre que des cartes perforées en papier qui, apparemment, posent moins de problèmes et évitent ainsi aux clients de rester bloqués à l'entrée.

DES PARKINGS D'HÔTEL INTÉRESSANTS EN VILLE

Enfin, d'une manière générale, les parkings souterrains des hôtels sont surtout très intéressants dans des villes très encombrées telles que Genève, Lausanne ou Berne. Les amendes y sont en effet très fréquentes et les parkings publics souvent bondés. D'ailleurs, les prix de ces derniers sont parfois tout aussi élevés, voire même plus onéreux que ceux des parkings d'hôtels. De plus, avec leurs installations très sécurisées, les garages de grands établissements hôteliers ouverts au public peuvent aussi permettre à des personnes qui circulent dans des voitures de luxe de quitter leurs véhicules sans se soucier d'éventuels cambriolages ou de vols.

Prix des parkings accessibles au public

Hôtels	Nombre de places	Prix par mois
NH Geneva Airport 4*	160	150 frs
Crowne Plaza Genève 5*	180	250 frs
Hôtel du Rhône, Genève 5*	120	450 frs
Montreux Palace 5*	180	200 frs

Le Richemond vendu?

Genève. L'Hôtel Richemond de Genève devrait bientôt être vendu au groupe Rocco Forte Hotels, qui détient déjà neuf autres hôtels cinq étoiles, a révélé samedi la «Tribune de Genève» en faisant état d'informations publiées dans l'édition du mois de mars du magazine allemand «Bilanz».

Le groupe Richemond Hôtels, qui possède également le Royal Savoy à Lausanne, l'Arabella Atlantis à Zurich, les Trois-Rois à Bâle, le Schweizerhof à Berne et les trois établisse-

ments du complexe hôtelier du Bürgenstock sur le lac des Quatre-Cantons, n'a pas confirmé, ni d'ailleurs démenti, la vente de l'Hôtel Richemond de Genève.

Toujours selon la «Tribune de Genève», l'Hôtel des Trois-Rois de Bâle, qui appartenait il y a encore trois ans à la comtesse Albina de Boisrouvray avant d'être cédé au groupe Richemond Hôtels, aurait été vendu à «un jeune milliardaire balois». Ici aussi, le conditionnel, est de mise. LM

Nuitées en 03: moins 2,4%

Hôtellerie. L'hôtellerie suisse a enregistré l'an passé, selon les relevés de l'Office fédéral de la statistique, 31,17 millions de nuitées, ce qui représente un recul de 2,4% par rapport à 2002. C'est la moitié moins qu'en 2002 par rapport à 2001 où le recul était de 4,8%. C'est la demande étrangère qui est à l'origine de ce résultat négatif. Celle-ci a reculé de 4,6% à 16,96 millions. La demande indigène est restée quasiment stable à 14,23 millions (+0,2%). MH

Non aux JO de 2014

Valais. Dans sa séance du 18 février, le Conseil d'Etat du Valais a décidé de ne pas présenter de candidature valaisanne aux Jeux olympiques d'hiver de 2014, a révélé le quotidien valaisan «Le Nouvelliste» du 20 février.

Encouragé par les milieux touristiques valaisans, à commencer par Jérémie Robyr, Urs Zenhäusern et Yvan Aymon, respectivement président, directeur et directeur-adjoint de Valais Tourisme, à relancer l'idée d'une candidature valaisanne pour 2014, le Conseil

d'Etat a pris la température auprès des responsables de Swiss Olympic.

Ces derniers lui ont toutefois fait savoir que les chances d'une candidature qui n'émanait pas d'un grand centre urbain, tel que Turin ou Vancouver, étaient très minces. Dans ces conditions, et sans le soutien du conseiller fédéral Samuel Schmid, responsable du sport, qui avait été aussi contacté, le Conseil d'Etat a préféré renoncer à aller plus loin, a indiqué «Le Nouvelliste». LM

Le feu vert pour Sion-Prague

Sion. Le doute est désormais levé. Le premier vol charter Sion-Prague (cf. htr du 19 février) pourra avoir lieu le 29 février comme prévu. Le directeur de l'aéroport de Sion, Bernard Karrer, a en effet reçu de l'Office fédéral de l'aviation civile l'assurance que les autorisations requises seraient délivrées pour cette date. Deux liaisons par semaines relieront la Tchéquie au Valais et 2000 réservations ont déjà été effectuées. GZ

COMMENTAIRE

«La recherche systématique du négatif»

LAURENT MISSBAUER

L'enquête sur l'hôtellerie, récemment réalisée par l'émission «A bon entendeur» de la Télévision suisse romande, continue à faire parler d'elle. La semaine passée, c'est en effet l'«Illustré» qui lui a consacré un reportage de sept pages. Laissons s'exprimer aussi bien les hôteliers mal notés que des consultants tels qu'Olivier Chevallaz, ancien directeur de



l'Ecole suisse du tourisme de Sierre, ce reportage a eu le mérite de revenir sur la façon de procéder des enquêteurs d'«A bon entendeur». Une façon qu'Olivier Chevallaz ne manque pas de fustiger de la façon suivante: «Dans ses enquêtes, «A bon entendeur» a recherché systématiquement le négatif, sans jamais faire ressortir les éléments positifs, notamment les valeurs humaines, le côté familial de notre petite hôtellerie. Tomber à bras raccourcis sur des gens qui essaient de faire leur boulot, ce n'est pas bien.» C'est le moins qu'on puisse dire car «A bon entendeur» a d'emblée cherché le négatif en demandant, explicitement, une chambre pour deux personnes, «la moins chère disponible». Juger ainsi tout un hôtel sur une seule chambre, un exigeant de surcroît «la moins chère», constitue une pratique pour le moins discutée. D'ailleurs les hôteliers cités dans l'«Illustré» ne manquent pas de le relever à leur manière: «C'est scandaleux. Le test d'«A bon entendeur» n'est pas objectif pour deux sous. Ils viennent demander la chambre la moins chère et après ils se plaignent...» Ainsi, on ne peut que regretter la manière de procéder d'«A bon entendeur», une manière «qui est dictée pour faire de l'audimat et qui fait du mal à des gens qui travaillent avec tout leur cœur», pour reprendre un autre propos d'un hôtelier cité dans l'«Illustré». Christian Rey, le président d'hôtellerie suisse, a lui aussi trouvé «discutables» certains critères choisis par «A bon entendeur» pour son enquête. Les hôtels, qui ne possédaient pas d'accès à Internet, pas d'accès pour les handicapés dans la chambre, pas de chambres non-fumeurs, ont en effet été immanquablement sanctionnés. Force est ainsi de reconnaître qu'Olivier Chevallaz a parfaitement raison lorsqu'il estime que l'émission «A bon entendeur», du moins dans le cas présent, «a recherché systématiquement le négatif». Un négatif parfois fabriqué de toutes pièces par ceux qui, malheureusement, confondent trop souvent journalisme avec sensationnalisme!

Photo: Tourtepub.ch



EN PROGRESSION

La pratique de la raquette à neige est en progression constante ces dernières années Suisse romande. Elle a l'avantage de séduire un public de tout âge. Quelque 500 kilomètres de pistes balisées sont actuellement disponibles.

SUISSE ROMANDE

La raquette à neige suscite un intérêt qui ne se dément pas

La raquette à neige connaît depuis quelques années un intérêt constant. Un groupement se charge de la promouvoir en Suisse romande.

MIROSLAW HALABA

«Depuis quatre ans, le marché de la raquette à neige et de ses accessoires progresse en Suisse romande à un rythme annuel de 30% environ», indique le Bullois, Laurent Buchs, spécialiste en communication et coordinateur de Sentiers-raquettes.ch.

Groupement de bénévoles et de représentants de matériel de sport, cette entité, née en 2000, se charge de promouvoir la pratique de la raquette à neige, pratique qui convient à tous les âges. Grâce à son site Internet*, elle permet au public de découvrir les détails de quelque 500 kilomètres d'iti-

néraires balisés répartis dans la région du Grand-Saint-Bernard, des Préalpes fribourgeoises (Charmey, Intyamon, La Berra, Les Paccots, Moléson-sur-Gruyères), des Montagnes neuchâteloises et de Montreux-Les Pléaides.

JOURNÉE D'INITIATION BIEN FRÉQUENTÉE

La stratégie de promotion de Sentiers-raquettes.ch a été marquée cette année par l'organisation à Charmey (FR), le jour de la Saint-Valentin, de la 1ère Journée officielle d'initiation à la raquette à neige. Une journée bien fréquentée, comme le confirme, Jean-Pierre Repond, directeur de l'Office du tourisme de Charmey. «Plus de huit cents paires de raquettes ont été louées», indique-t-il.

Pour la station fribourgeoise, la raquette constitue un «cœur de activité non-négligeable», indique son directeur. Trois itinéraires, représentant

une dizaine de kilomètres, ont été inaugurés cet hiver.

PLUSIEURS PROJETS EN PRÉPARATION

Sentiers-raquettes.ch n'entend pas s'arrêter en si bon chemin. Plusieurs régions romandes (en Valais notamment, dans le Jura vaudois et à Chasseral) devraient s'associer au mouvement. Laurent Buchs estime qu'un millier de kilomètres d'itinéraires devrait être disponible l'hiver prochain.

Un label, destiné à identifier ces tracés, est également en préparation. «La raquette est un sport populaire. Aussi, voulons-nous que tous les itinéraires soient sûrs et bien balisés», explique Laurent Buchs. On notera également qu'une fédération nationale est en création.

* www.sentiers-raquettes.ch

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

«Le Badrutt's Palace possède un grand potentiel». Le Fribourgeois Roland Fasel, directeur du Badrutt's Palace de St-Moritz depuis plus de quatre ans, quittera ses fonctions au terme de la saison d'hiver. Si l'on ignore encore quel sera le prochain défi qu'il relèvera – vraisemblablement du côté de Londres –, on connaît en revanche celui qui lui succèdera puisqu'il s'agit de Hans Wiedemann, l'ancien directeur du Montreux Palace auquel Roland Fasel souhaite d'ores et déjà plein succès. Et à propos de succès, Roland Fasel rappelle que sous sa direction le chiffre d'affaires du Badrutt's Palace est passé de 27 à 40 millions de francs. Page 5

Les routes thématiques de Suisse Tourisme sont appréciées. «Luxe et design», ainsi que «Vin et gastronomie», telles sont les deux routes thématiques que Suisse Tourisme a lancées l'année passée. Si ces routes n'ont pas vraiment généré une hausse du chiffre d'affaires dans les hôtels qui bordent ces deux itinéraires, leur thématique a néanmoins été très appréciée. La brochure «Luxe et design», pourtant tirée à 200 000 exemplaires dans sa première édition, a connu un tel succès qu'une seconde édition de 40 000 exemplaires supplémentaires a dû être imprimée. Page 7

Quel véhicule choisir pour assurer le service de navette à l'hôtel? En vue de l'ouverture, le 4 mars prochain, du Salon international de l'automobile de Genève, notre hebdomadaire passe en revue quelques-uns des véhicules qui se prêtent le mieux pour le service de navettes. Si la nouvelle Rolls-Royce Phantom, qui coûte 558 150 francs, intéressera peu d'hôteliers, il en va différemment pour les huit minibus que la partie alémanique de notre hebdomadaire compare cette semaine de façon détaillée. Leurs prix, nettement plus démocratiques que celui de la Rolls-Royce, s'échelonnent en effet de 33 500 francs pour l'Opel Vivaro à 421 900 francs pour le Mercedes Vito. Pages 14 et 15

MÉLI-MÉLO

Le «Tulip Inn Lausanne-Beaulieu» distingué

L'Hôtel Tulip Inn Lausanne-Beaulieu a été nommé «Hôtel de l'année 2004 pour l'Europe centrale» par la chaîne Golden Tulip. Cette distinction a été attribuée au Tulip Inn de Lausanne après une des «visites mystères» qui évaluent tous les 270 hôtels du groupe. Le Tulip Inn ayant le plus grand nombre de points est alors nommé. «Nous sommes fiers d'avoir obtenu cette reconnaissance après seulement deux ans de partenariat avec Golden Tulip», a relevé François d'Allevés, le directeur de l'hôtel. «Nous essayons constamment d'améliorer la qualité de notre produit. Cette année, nous avons investi pour fournir l'Internet sans fil dans toutes nos chambres». LM

IMPRESSUM

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

Éditeur: Société suisse des Hôtels Montbouspasse 130 case postale 3001 Berne
 Responsable des médias: Christian Santschi
 Rédaction: Rédaction en chef: Manetta Dhadual (MD)
 Responsable du Cahier français et rédacteur en chef adjoint: Mirosław Halaba (MH)
 Rédacteur: Laurent Missbauer (LM)
 Correspondants: Jean-Jacques Ehrhart (JJE), Vevey; Danielle Emery Mayer (DEM), Valais; Véronique Tarneg (VT), Genève; Issa Seydoux (IS), Fribourg

Pierre Thomas (PT), Lausanne; Cornelia Zuber (CZ), Valais; Mirosław Peter Kähler (PK)
 Edition: Cheffe d'édition: Iris Strelbi
 Abonnements: Sabine Rothacher
 Annonces: Mathias Bevier, Marc Moser
 Publicité: Olivier Egli (Chef de vente)
 Administration: Marc Moser
 Impression: Bucher-Graf AG, Druckzentrum Berne
 Tirage: 11 200 Ex. corrigés RMP 2002, 20 000 Ex. imprimés.
 Prix de vente (TVA incluse): Vente au numéro (Fr. 4.30, Abonnement 1 an Fr. 145.-)
 ISSN: 1424-0440

Organes officiels de: Verband Schweizer Tourismus Direktoren und Direktoren (VSTD) – Schweizer Vereinigung diplomierter Tourismusexperten (EVALRES) – Vereinigung Diplomatier Hoteliers – Restaurateurs SHV (VDH) (HSMVA) Swiss Cluster – Swiss Congress & Incentive Bureau (SCIB) – Swiss Partner für den Busstourismus – Verband Schweizer Badekonzepte (VSB) – Schweizer Kaufmann (VSK) – Swiss International Hotels (SIH) – Armée Internationale des Sous-Directeurs et Chef de Reception des Grands Hôtels (AICRG)

Contacts: Adresse: Montbouspasse 130, case postale, 3001 Berne
 Rédaction: (Lettres de lecteurs, People, etc.)
 Tél. 031 370 42 16 Fax 031 370 42 24
 E-Mail: htr@swisshotels.ch
 Abonnements: Tél. 031 740 97 95 Fax 031 740 97 76
 E-Mail: abo@swisshotels.ch
 Annonces: Tél. 031 370 42 42 Fax 031 370 42 23
 E-Mail: annonces@swisshotels.ch
 Publicité: Tél. 031 370 42 42 Fax 031 370 42 23
 E-Mail: mises@swisshotels.ch
 Internet: www.swisshotels.ch
 Nous declions toute responsabilité pour les documents envoyés sans concertation préalable.

stellen revue marché de l'emploi



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

hotel+tourismus revue

NEUMARKT

In unser zeitgemässes Zunfthaus mitten in der Altstadt von Zürich suchen wir einen starken

kreativen Koch tournant w/m

mit klaren Qualitätsvorstellungen und Freude an einer marktorientierten Küche. Unser vielseitiger und lebhafter Betrieb umfasst ein Restaurant mit 80 Plätzen, 3 Banketträume und eine sehr grosse Gartenwirtschaft.

Sie sollten mit viel Sinnlichkeit und Präzision kochen und gerne in einem Team Verantwortung übernehmen. Ein kultivierter menschlicher Umgang ist uns wichtig, dementsprechend suchen wir eine differenzierte und sozial gebildet Persönlichkeit. Wenn Sie sich angesprochen fühlen und eine echte Herausforderung suchen und Sie bereit sind, mit Zimmerstunde zu arbeiten, freut sich Roger Zeender auf Ihre Bewerbung.

Wirtschaft Neumarkt

Neumarkt 5 CH-8001 Zürich Telefon 01 252 79 59

160608



ENGEL & ASSOCIATES
Internationales Hotel Management

Für eines der schönsten Ferienhotels Graubündens suchen wir eine dynamische

HOTEL-DIREKTION

Das Unternehmen geniesst einen ausgezeichneten, internationalen Ruf, erfüllt höchste Ansprüche und profiliert sich durch seine umfassende Infrastruktur und seine raffiniert-mediterrane Küche.

Wir sprechen Persönlichkeiten an, die dieses einmalige Hotel nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen eigenverantwortlich und dynamisch führen und gleichzeitig eine herzliche Gastfreundschaft ausstrahlen. Das finanziell gesunde Unternehmen bietet grosse Gestaltungs- und Führungsspielräume sowie ein attraktives, erfolgsorientiertes Gehaltssystem.

Wir freuen uns, mit ambitionierten, fachlich und sozial kompetenten Interessenten in Verbindung zu treten. Ihre Anfragen und Bewerbungen behandeln wir mit grösster Diskretion und orientieren unsere Auftraggeber nur mit Ihrem ausdrücklichen Einverständnis.

ENGEL & ASSOCIATES, Huttenstrasse 60, 8006 Zürich
Tel. 01 261 15 50 E-Mail me@eaa.ch

160556



RESTAURANT BAHNHOF ■ KLEINE SCHEIDEGG
BERNER OBERLAND

(www.bahnhof-scheidegg.ch)



DIE ALPEN-PIAZZA

(DREHSCHLEIBE IM JUNGFRAUIGEBIET)

Den heutigen Stelleninhaber "zieht es in die Selbstständigkeit". Darum wollen wir diese interessante, nicht alltägliche KADERPOSITION neu besetzen:

● AIDE DU PATRON / CHEF LOGISTIK

Als Allrounder führen Sie die Logistik und sind für die Beschaffung, den Einkauf, die Kellerorganisation und den Unterhalt zuständig. Als Aide du Patron unterstützen Sie die Betriebsleitung nicht nur in den Bereichen Organisation, Anlassdurchführung und Administration, sondern nehmen auch deren Stellvertretung wahr. Verantwortung und Kompetenz sind ausgewogen - vorallem für Persönlichkeiten, welche bereits ein breiteres Gastrowissen vorweisen oder ein grosses Interesse an verschiedenen Bereichen haben. Selbstverständlich umfasst die Führungsposition moderne Arbeits- und Arbeitsumfeldbedingungen. Speziell: an durchschnittlich vier bis fünf Abenden haben Sie freilich mit einer gradlinigen, typischen aber kreativen Gastronomie wollen wir den Gast begeistern - ihn zum Wiederbesuch bewegen. Dies, in der Restauration, in der Mountain-Lodge oder an den diversen Aussonstaltungen. Mehr Informationen über unsere "50-köpfige" Crew und den Betrieb erhalten Sie unter www.bahnhof-scheidegg.ch. Haben Sie Lust auf den Berg? Erreichen können Sie uns über das Netz oder ¹⁶⁰⁶¹⁸001er 033 828 7 828. Bis bald...



Alterszentrum Hottingen

Freiestrasse 71, 8032 Zürich
Telefon: 01/268 77 00
www.alterszentrum-hottingen.ch

In unserem Zentrum leben 240 betagte Menschen, verteilt in drei Altersheimen, in Alterswohnungen und einer Pflegeabteilung.

Für die verantwortliche Leitung der Zentralküche suchen wir auf 1. Mai 2004 oder nach Übereinkunft einen

Küchenchef/in

Die anspruchsvolle Aufgabe umfasst die gesamte Verantwortung für die Verpflegung, den Einkauf und die Führung des Personals.

Idealerweise haben Sie Erfahrung in der gesunden und den hohen Ansprüchen gerechten Altersverpflegung mit Diät- und Diabeteskost. Als Vorgesetzter der Küchenbrigade verfügen Sie über ausgewiesene Führungserfahrung.

Wir bieten Ihnen eine selbständige und verantwortungsvolle Aufgabe, ein der Position entsprechendes Gehalt sowie fortschrittliche Anstellungsbedingungen.

Herr A. Werner, Zentrumsleiter beantwortet gerne weitere Fragen. Ihre schriftliche Bewerbung nimmt Frau E. Naef, Leiterin Oekonomie gerne entgegen.

160510



HOTEL PIZ MITGEL

Küchenchef

Auf den Herbst 2004 suchen wir einen Nachfolger für unseren Luciano.

Wir sind ein charmantes 60-Betten-Hotel in den Bündner Bergen mit einem regen A-la-carte-Betrieb. Wir pflegen eine Interpretation einheimischer Gerichte mit einem Hauch von Mittelmeer und suchen einen initiativen, kreativen Berufsmann, der Freude am Kochen in einer kleinen Brigade hat und für den ein Team eine Herausforderung darstellt.

Auskunft geben Ihnen gerne Frau Schmidt oder Sepp Waldegg
Telefon 081 684 11 61
<http://hotel-pizmitgel-savognin.com>

160561

Bekanntes Ferienhotel im Wallis sucht eine motivierte und sprachgewandte Persönlichkeit als

Maitre d'hôtel

Berufserfahrung in gleicher Funktion, fundierte Kenntnisse in der Weinkunde, Führungsstärke und Verkaufstalent.

Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch, Italienisch von Vorteil.

Eintritt April oder nach Übereinkunft.

Anfragen unter Chiffre 160608 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

160608

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

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

ANZEIGENSCHLUSS: Montag, 12 Uhr

DÉLAI D'INSERTION: Le lundi à 12 h

www.gastrouisse-jobservice.ch

Auch 2004: das Wichtigste ist und bleibt eine gute neue Stelle!

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

LUZERN HOTELS

Der Online-Stellenmarkt der Luzerner Hotellerie

www.luzern-hotels.ch

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

Surfen Sie Zum Erfolg mit uns 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

Stellenangebote Seite 3.
Offres d'emplois page 3.

www.adecco.ch

Making people successful

Sos & Vogel Gastro AG
Für unser Restaurant «Kantorei» in der
Zürcher Altstadt suchen wir eine/n

Geschäftsführer/in

mit Hotelfachschul-Abschluss.
Bewerbungen an:
Sos & Vogel Gastro AG
Neumarkt 2, 8001 Zürich

160546



Für das
Frapoli's
BAR BISTRO in Baden
suchen wir per April 04

Baden

Pächter

Das im modernen, eleganten Stil im
2001 erbaute Bistro & Take away zählt
auf eine zahlreiche Stammkundschaft,
verfügt über komplette Infrastruktur und
Lagerräume, liegt vis-à-vis der ABB/
ALSTOM-Region, direkt an der Brug-
strasse.

Attraktiver Pachtzins, Möglichkeit für
langfristigen Vertrag und auf Wunsch
Vorkaufrecht. Interessiert? Dann rufen
Sie uns an: Hrn. Ezio Frapoli, c/o Hotel
Sommerau-Ticino, 8953 Dietikon, Tel.
01 745 41 41, www.sommerau-ticino.ch

160517

Wohnen im Alter HAUS TABEA HÖRGEN

Im Haus Tabea, einem privaten Alters- und Pflegeheim in Hörgen, messen wir neben der Wohn- und Pflegequalität der Esskultur den gleichen Stellenwert bei. Der gesamte Gastronomie- und Service-Bereich wird durch die KGS AG, einer auf die Gastronomie im Gesundheitswesen spezialisierten Konzerngesellschaft der SV-Group, geführt. Für uns gehören Gesundheit und Genuss zusammen. Aus diesem Grund lancieren wir im Sommer ein neues Ernährungsangebot:

«Genuss-natürlich»

Unser Ziel ist es, unseren Bewohnerinnen und Bewohnern die Freude am Essen zu erhalten und ihnen gleichzeitig eine hohe Ernährungsqualität zu bieten. Wesentliche Merkmale unseres Konzeptes sind frische und möglichst naturbelassene Lebensmittel aus vorwiegend ökologischem Anbau sowie eine saisonale Speiseplanung. Für diese anspruchsvolle Aufgabe suchen wir ab dem 1. Mai 2004 eine/n begeisterte/n

Küchenschefin/Küchenschef 100 %

mit der zusätzlichen Verantwortung als Betriebsleiter/in. Diese Funktion schliesst die Gesamtverantwortung für die Betriebs- und Personalführung (sieben Mitarbeitende) und die Zugehörigkeit zum Kader mit ein. Die KGS AG bietet eine fachliche Begleitung anhand eines bewährten Ernährungskonzeptes an und unterstützt Sie damit in der selbstständigen Leitung Ihres Fachbereiches. Zusätzlich zu den 80 Bewohnerinnen und Bewohnern werden ca. 70 weitere Gäste in- und ausserhalb des Hauses verpflegt.

Möchten Sie die Begeisterung mit uns teilen? Dann zögern Sie nicht – senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an: KGS AG, Personal, Herr Remo Wehrli, Neumünsterallee 1, 8032 Zürich. Weitere Fragen beantwortet Ihnen Herr Urs Bangerter, Gesamtleiter, Haus Tabea, Schärbächlistrasse 2, 8810 Hörgen, Telefon 01-718 44 44.

Weitere Stellen unter www.sv-group.com

KGS
catering

160545

Basel
Culture Unlimited.

Das **Basel Convention Bureau** ist die Verkaufs- und Dienstleistungsorganisation der MICE-Destination Basel. Die Geschäftsführung wird durch **Basel Tourismus** wahrgenommen. Per 1. April 2004 oder nach Vereinbarung suchen wir eine-/n

Sales Manager/in MICE

Ihre Aufgaben

- Sie positionieren Basel im MICE (Meetings/Incentives/Congresses/Exhibitions)-Segment und akquirieren aktiv im In- und Ausland
- Sie knüpfen Kontakte zu potentiellen MICE-Kunden und vermitteln diese an die Mitglieder
- Sie pflegen Ihr weltweites Network und stellen eine kontinuierliche Marktpräsenz sicher
- Sie betreuen unsere wichtigsten Key-Accounts und vertreten deren Interessen

Ihre Erfahrung / Unsere Anforderungen

- Sie bringen eine fundierte Ausbildung mit entsprechender Erfahrung im Tourismus sowie Marketing und Verkauf mit
- Situationsgerechte, kommunikative Fähigkeiten setzen wir voraus
- Sie entwickeln kreative Ideen und Lösungskonzepte und setzen diese konsequent um
- Ein bereits vorhandenes Netzwerk im MICE-Segment ist von Vorteil
- Regelmässige Reisetätigkeit (Europa, teilweise Übersee)
- Ihre Muttersprache ist Deutsch. Zudem verfügen Sie über sehr gute mündliche sowie schriftliche Kenntnisse in Englisch und Französisch
- Wohnsitznahme in Basel erwünscht

Unser Angebot

- Sie repräsentieren die führende MICE-Destination der Schweiz
- Wir bieten Ihnen ein selbständiges Arbeitsumfeld inkl. Budgetverantwortung
- Sie tragen entscheidend zur Aktions- und Marketingplanung bei
- Ein dynamisches Arbeitsumfeld sowie ein junges, motiviertes Team steht Ihnen zur Seite
- Zeitgemässe Anstellungsbedingungen sowie ein attraktiver, zentral gelegener Arbeitsplatz runden unser Angebot ab

Fühlen Sie sich angesprochen? Gerne erteilt Ihnen Herr Daniel Egloff, Direktor von Basel Tourismus, Telefon 061 268 68 52 weitere Auskünfte.

Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto richten Sie bitte an:
Basel Tourismus, Aeschenvorstadt 36, 4002 Basel. Besuchen Sie uns unter:
www.baselconvention.ch und www.baseltourismus.ch

160504

**Lenzerheide
Valbella**
SPORTS UNLIMITED

Das Team des Tourismusvereins sucht per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Leiter/In Information/Sales und Promotion

Dieser attraktive Ganzjahres-Job beinhaltet eine breite Palette von Aufgaben.

- Führung eines motivierten Teams im Bereich der Gästebetreuung
- Gästebetreuung/Beratung in unserem Tourist-Office
- Zusammenarbeit mit den touristischen Partnern der Region
- Projektbetreuung
- Messeplanung

Sie bringen mit:

- mehrjährige Erfahrung im Frontbereich, Gästeorientierung
- Erfahrung in Personalführung und -einsatz
- Teamfähigkeit/Verkaufsfähigkeit/Fremdsprachen- und wenn möglich gute Ortskenntnisse
- hohe Leistungsbereitschaft, Zuverlässigkeit und Identifikation
- einwandfreies, sympathisches und freundliches Auftreten
- Bereitschaft zu unregelmässiger Arbeitszeit

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen. Tourismusverein Lenzerheide-Valbella, Direktion, 7078 Lenzerheide, Tel. 081 385 11 25

160518

DEUTSCHE SCHWEIZ

Unterstützen Sie das Team des
Touristikvereins Flumserberg als

Mitarbeiter/In Information

Alle Detailinformationen unter
www.flumserberg.com/de/jobs_f.cfm

LUST AUF SELBSTÄNDIGKEIT?
Weltkonzern sucht 1-2 **VERTRIEBS-
PARTNER, Voll- oder Teilzeit.**
Kein Kapitalrisiko, kein Vertreterjob,
kein Haus zu Haus Geschäft!
Frau Werren, 079 753 58 81

160565

Romantik Hotels und Restaurants

Wir suchen zur Komplettierung unseres
Küchenteams
nachfolgende Mitarbeiter

Sous-Chef

Wir führen eine anspruchsvolle À-la-carte-Küche. Unser Sous-Chef hat die Aufgabe den Küchenchef tatkräftig zu unterstützen in allen Belangen der Organisation, des Einkaufs und der Produktion. Sein Hauptarbeitsplatz ist Saucier, jedoch auch alle anderen Posten sollten ihm vertraut sein.

Es handelt sich um eine Jahresanstellung mit Eintritt am 1. April oder nach Übereinkunft.

Ebenso suchen wir in Saisonanstellung einen tüchtigen, kreativen

Patissier

Wir führen eine moderne, kreative Patisserie und erwarten von unserem Patissier gute Kuchen und feine Desserts, wie auch Kreationen der Saison.
Einstellung 15. April oder nach Übereinkunft.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:
Georg Schraner, Romantik Hotel Krone
Seestr. 11, CH-8274 Gottlieben
Tel. 071 666 80 60

160567

*Persönliche Gastlichkeit
in historischen Häusern*



Café Condoretti Hotel Appenzell
am Landsgemeindeplatz
CH-9050 Appenzell
Tel. 071 788 15 15
Fax 071 788 15 51
www.hotel-appenzell.ch
info@hotel-appenzell.ch

HERZLICH WILLKOMMEN
IM APPENZELL!

Als Servicefachangestellte...

...präsentieren Sie in gepflegter Atmosphäre à-la-carte und Bankette aus feiner Küche. Mit Zuverlässigkeit und Ihrem Strahlen empfangen Sie Gäste, als wären es Ihre ganz persönlichen.

Es erwartet Sie ein aufgestelltes Team, ein gesundes Betriebsklima, klare Einsatzpläne.

RUFEN SIE NOCH HEUTE AN!
Tel. 071 788 15 15, Margrit und Leo Sutter

160617

**Über Aktualitäten und
Eventualitäten.**

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

htr

hoteljob

Ihre Stellenvermittlung

hoteljob
suisse

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

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

Gastro
help
Stellenvermittlung

GUTE JOBS FÜR HOTEL & GASTRO



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

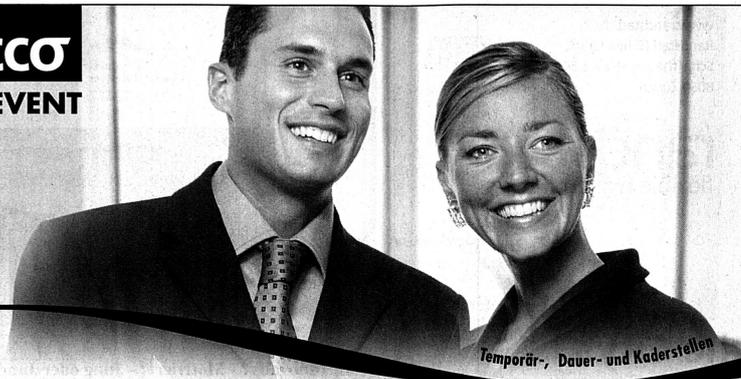
New Challenge

Personalberatung & Vermittlung

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

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

Adecco
HOTEL & EVENT



Temporär-, Dauer- und Kaderstellen

Betriebsleiterin

Für ein kleines aber feines Restaurant/Café in Basel suchen wir per sofort eine junge Gastgeberpersönlichkeit. Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung – von Vorteil als Köchin – und haben ein Patent für Alkoholausschank. Sie verstehen es, die Wünsche der Gäste durch aktive Mitarbeit an der Front zu erfüllen, und bringen Führungsqualitäten mit. Weitere Informationen über diese Stelle gebe ich Ihnen gern bei einem persönlichen Gespräch. Ich freue mich auf Ihren Anruf.

Julia Schulze 061 264 60 40
Streitgasse 20 | 4010 Basel | basel.hotelevent@adecco.ch

Administrationsleiterin

Für eine internationale Hotelfachschule in den Innerschweizer Bergen suchen wir per April/Mai 2004 eine engagierte Administrationsleiterin mit sehr guten Englischkenntnissen in Wort und Schrift. Sie bringen von Vorteil einen KV-Abschluss in der Hotellerie oder gute Erfahrungen an der Rezeption mit. Sie betreuen den Empfangsbereich und sind für die einfache Buchhaltung (inkl. Lohnbuchhaltung) zuständig. Ausserdem korrespondieren Sie mit Studenten, Agenten und Botschaften der jeweiligen Länder, beantragen Bewilligungen und kontrollieren die eingegangenen Semestergebühren. Weitere Informationen gebe ich Ihnen gern bei einem persönlichen Gespräch.

Rosmarie Scherrer 041 419 77 66
Weinmarkt 15 | 6004 Luzern | luzern.hotelevent@adecco.ch

Reservationsleiter/in

Für die Reservationsabteilung eines Businesshotels im Raum Zürich suchen wir eine verkaufsstarke und sprachgewandte Persönlichkeit, die mit Spass, Elan und Charme diese Abteilung führt. Lieben Sie den Verkauf und sind Sie gern am Telefon? Sie verfügen über Erfahrung aus Vier- und Fünf-Sterne-Hotels, haben sehr gute Sprachkenntnissen in Deutsch, Englisch und Französisch und überzeugen mit Ihren perfekten Umgangsformen. Ich freue mich auf Ihre Bewerbung.

Claudine Schaub 01 297 79 79
Langstrasse 11 | 8026 Zürich | zuerich.hotelevent@adecco.ch

Betriebsassistent Front

Für ein exklusives, italienisches Restaurant in Basel suchen wir per sofort eine Gastgeberpersönlichkeit mit Freude an der Weinkunde. Sie bringen eine Lehre im Service mit, haben idealerweise eine Hotelfachschule besucht sowie bereits fundierte Berufserfahrung im Service gesammelt. Weitere Informationen über diese Stelle gebe ich Ihnen gern in einem persönlichen Gespräch.

Esther Sardagna 061 264 60 40
Streitgasse 20 | 4010 Basel | basel.hotelevent@adecco.ch

Anfangs-Sous chef/Sous chef w/m

Für einen aussergewöhnlichen Betrieb am Zürichsee suchen wir zur Unterstützung des Küchenchefs per sofort oder nach Vereinbarung eine flexible, motivierte und ambitionierte Unterstützung. Sie haben Interesse an einer kreativen Bio- und Vollwertküche, sind offen für Neues, übernehmen gern Verantwortung und sind vor allem ein Teamplayer. Melden Sie sich noch heute bei mir.

Sandra Furrer 01 297 79 79
Langstrasse 11 | 8026 Zürich | zuerich.hotelevent@adecco.ch

Jungkoch / Chef de partie M/W

Für einen lebhaften Betrieb im Herzen von Zürich suchen wir einen innovativen, begeisterungsfähigen, motivierten und belastbaren Kochkünstler, der seinen Beruf liebt und gern mit frischen Produkten einen ehrlichen, geradlinigen und naturbewussten Kochstil zelebriert. Sie schätzen gute Umgangsformen und tragen mit Freude Ihren Teil zum tollen Betriebsklima bei. Ich freue mich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Stefan von Däniken 01 297 79 79
Langstrasse 11 | 8026 Zürich | zuerich.hotelevent@adecco.ch

Küchenchef w/m

Für einen bekannten Hotelbetrieb im Toggenburg suchen wir den neuen Küchenchef. Sie führen die mittelgrosse Brigade, sind für Einkauf, Kalkulation, Angebotsplanung und Einhaltung der Hygienestandards und vieles mehr verantwortlich. Sie sind kreativ, kennen sich mit der regionalen sowie internationalen Küche bestens aus und sind ein echter Macher mit Organisations-talent. Zudem erkennen Sie betriebswirtschaftliche Zusammenhänge und wissen diese erfolgreich umzusetzen. Interessiert an dieser neuen, herausfordernden Aufgabe? Ich freue mich auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

Bettina Kellenberger 071 228 33 43
Poststrasse 15 | 9001 St. Gallen | stgallen.hotelevent@adecco.ch

Köchin

80-100 % | 22. März bis 24. Dezember 2004
Für eine sozialpädagogische Institution in Zürich suchen wir eine gelernte Köchin oder eine Persönlichkeit mit sehr guter Kocherfahrung im Alter zwischen 30 und 40 Jahren. Wichtig ist eine hohe Sozialkompetenz im Umgang mit Jugendlichen. Sie können sich auch gut in ein bestehendes Team einfügen, geben gern Ihr Wissen an junge Leute weiter, schätzen eine offene Kommunikation und sind selbstständiges Arbeiten gewohnt. Ich freue mich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Martin Meyer 01 297 79 79
Langstrasse 11 | 8026 Zürich | zuerich.hotelevent@adecco.ch

Marktstrasse 32 | 3000 Bern 7 | 031 310 10 10
Grabenstrasse 40 | 7000 Chur | 081 258 30 75

Bd. Jaques-Dalcroze 7 | 1204 Genève | 022 718 44 77
Petit Chêne 38 | 1001 Lausanne | 021 343 40 00
Rue des Terreaux 7 | 2001 Neuchâtel | 032 722 68 88
Viale S. Francini 30 | 6901 Lugano | 091 910 20 30

www.adecco.ch

Making people
successful in a changing world

UTO KULM
Top of Zurich ★★ ★★

Top of Zurich!
Das sind wir!

Unser vielseitiger, innovativer, einzigartiger und zukunftsorientierter Seminar-, Bankett- und Ausflugsbetrieb liegt im autofreien Naherholungsgebiet der Stadt Zürich, auf dem wunderschönen Uetliberg.

So abwechslungsreich und vielseitig wie unser Betrieb sind auch die anspruchsvollen Stellen als

Chef Tournant
Commis de cuisine (m/w)

Sie sind eine erfahrene, motivierte Person, die sich gegen neue Herausforderungen stellt, in einem aussergewöhnlichen Betrieb Ihr Können und Fachwissen immer wieder aufs Neue einbringt und auch in hektischen Zeiten den Kopf nicht verliert.

Eine überdurchschnittliche Entlohnung und trotzdem eine geregelte Arbeits- und Freizeit sind für uns selbstverständlich.

Interessiert? – Dann rufen Sie noch heute unseren Küchenleiter **Erich Furrer 01/457 66 66** an.

Wir freuen uns, Sie persönlich kennen zu lernen!

Ausländer nur mit Bewilligung B oder C.

Hotel-Restaurant UTO KULM 8143 Uetliberg
Telefon: 01 457 66 66 Fax: 01 457 66 99
www.uetliberg.ch utokulm@uetliberg.ch

160602

BETREUUNGS-ZENTRUM HEIDEN



Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

ausgebildete Hotelfachassistentin, Teilzeit 50-60%

Ihr zukünftiges Aufgabengebiet liegt vorwiegend im hauswirtschaftlichen Bereich. So helfen Sie mit beim Servieren von Mittag- und Abendessen im Speisesaal für unsere Bewohner und Bewohnerinnen, Vorbereitungsarbeiten für Mittags- und Abendessen gehören ebenso zu Ihren Arbeiten wie Bedienen und Abrechnen der Cafeteria-Kasse und allgemeine Hausarbeiten in der Cafeteria. Auf den Pflegeabteilungen sind Sie für die Pflanzpflege, Ordnung in den Wohnzimmern und Ausgabe von Getränken an unsere Bewohner/Bewohnerinnen verantwortlich.

Wenn Sie Freude am Umgang mit betagten Menschen haben und sich vorstellen können, dass auch im Betreuungszentrum Heidenleistungen gefragt sind, dann haben wir einen interessanten Arbeitsplatz mit fortschrittlichen Arbeitsbedingungen anzubieten.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Rufen Sie unsere Frau Niederer, Leiterin Hauswirtschaft, Telefon 071 896 66 15, für weitere Auskünfte an. Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte an Herrn Alfons Rutz, Heimleiter Betreuungszentrum Heiden, Gerbestrasse 3, 9410 Heiden.

160580

BELVAIR
CHASA

Wir, die jungen Gastgeber des Hotel Chasa Belvoir, haben uns ein hohes Ziel gesetzt...

Da wir dieses Ziel nur mit einem starken und kompetenten Team erreichen können und leider einige unserer Team-Mitglieder bald weiterziehen werden, um neue Erfahrungen zu sammeln, suchen wir ab Mai/Juni 04 Mitarbeiter, die unseren Gästen und uns beweisen, dass man Professionalität mit Freundlichkeit und Arbeit mit Spass verbinden kann.

Koch, m/w
(Saucier/Entremetier)
(Gardmanger/Pâtissier)

Sie zeigen Engagement und Ehrgeiz und verarbeiten mit Herz und Verstand Frischprodukte.

**Chef de Rang/
Demi Chef de Rang, m/w**

Zufriedene Gäste sind Ihr schönster Erfolg. Sie schaffen durch die Freude an Ihrer Arbeit zusammen mit unserem Team eine professionelle und herzlich-gastliche Atmosphäre.

Für erste Informationen stehen wir Ihnen gerne telefonisch zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftigen Unterlagen, die Sie bitte an folgende Adresse richten:

Hotel Chasa Belvoir
Frau C. Mittelstätt & Herr M. Kinzel – persönlich –
CH 7550 Bad Scuol
Tel: 0041 (0)81 861 25 00 / www.belvoir.ch

160587

ROSMARIN_OFFENHEIT

Für unserer Schloss mit einem kleinen A la carte Restaurant, 3 Hotelsuiten und einem Doppelzimmer, 15 Minuten südlich von Chur gelegen, suchen wir.

1 **COMMIS DE CUISINE**
für kreative, gehobene Küche, ab 21. April 2004

1 **SERVICEFACHANGESTELLTE**
für A la carte, Anlässe und Frontarbeit, ab 21. April 2004

1 **HOTELFACHFRAU**
für Tagesdienst, Frühstücksservice, Check in, Check out, ab 1. März 2004

1 **UNTERSTÜTZUNG**
zur Reinigung und Pflege des ganzen Betriebs, ab 1. März 2004

Interessiert? Lernen Sie uns und Schauenstein kennen, bitte senden Sie Ihre Unterlagen per Post.
Sieglinde Zottmaier & Andreas Caminada

SCHAUENSTEIN_SCHLOSS RESTAURANT HOTEL

7414 Fürstenuw Telefon +41 (0)81 632 10 80 Fax +41 (0)81 632 10 81 kontakt@schauenstein.ch www.schauenstein.ch

160603

good to know you

Hotel
Restaurant
Catering

Lust auf «Summer in the City» und am See? w/m

Doch doch, die **Sommersaison** steht schon bald vor der Türe und wir suchen für die unterschiedlichsten Betriebe rund um und am Zürichsee ausgewiesene, qualifizierte und «summer-feeling» erprobte **Köche, Servicemitarbeiter** sowie **Receptionisten/Front- Office-Mitarbeiter**. Fühlen Sie sich bereit für eine aussergewöhnliche und anspruchsvolle Herausforderung «for the summer 2004»? Dann freuen wir uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

Als weltweit einer der grössten Stellenvermittler und mit 17 Filialen in der Schweiz, sind wir Ihr kompetenter Partner in allen Bereichen der Personalberatung. Unser Herr Marco Ehmann, dipl. Hotelier SHV, Senior Consultant, gibt Ihnen gerne Auskunft, rufen Sie an 01 317 56 56.

Randstad (Schweiz) AG, Schaffhauserstrasse 340, 8050 Zürich

www.randstad.ch
Randstad (Schweiz) AG
Schaffhauserstrasse 340
8050 Zürich

randstad
flexible work solutions

160513

Lieben Sie Ihren Beruf? Sind Sie flexibel und einsatzfreudig und steht die Zufriedenheit der Gäste für Sie an erster Stelle? Dann sind Sie bei uns richtig!
Ab 1. März 2004 oder nach Vereinbarung suchen wir einen Initiativen

Sous-Chef

mit Erfahrung und einen gut ausgebildeten

Commis de cuisine

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung und freuen uns auf ein persönliches Gespräch in unserem historischen Hotel-Restaurant im Herzen des Kantons Aargau. Zuschriften unter Chiffre 159936 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

159936

HOTEL SCHWEIZERHOF

Mitten im Dorf – la plus haute hôtellerie.

Als führendes ****Hotel betreiben wir nicht nur hoch stehende Hotellerie, mit unseren verschiedenen Spezialitätenrestaurants ist auch die Gastronomie der Spitzenklasse zu Gast. Wir sind stolz auf Mitarbeiter, die nie aufgehört haben zu lernen. Stellen Sie sich mit uns den vielseitigen, anspruchsvollen und interessanten Herausforderungen.

Receptionistin D/E/F

Servicefachangestellte

Chef de partie

für unser italienisches
Gourmet-Restaurant «Da Mario»

Chef de partie

Demi-chef pâtissier

Commis de cuisine

Chef der rang D/E/F

Servicefachangestellte

D/E/F

Haben Sie Lust, Ihrem jetzigen Job "Ade" zu sagen und die Sommersaison 2004 in Zermatt zu verbringen? Dann freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Referenzen und Foto:

Seiler Hotel Schweizerhof ****
Personalbüro, Josianne Zeiter, CH-3920 Zermatt
Tel. 027 966 87 56 Fax: 027 966 87 57
E-Mail: jz@seiler-zermatt.ch
Webseite: www.zermatt.ch/schweizerhof

160590

SEILER HOTELS
ZERMATT

SUMMIT
HOTELS

INTERLAKEN



JUNGFRAUREGION

... und an der Ferienecke des quirligen Resorts liegt in Interlaken-Ost die Alternative für den Individualgast, das

HOTEL DU LAC****

... und so suchen wir noch einige Individualisten für die Saison 2004:

Produktion:
- Sous-Chef m/w
- Chef de partie m/w

Frontoffice:
- Praktikant/in

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Unterlagen bitte an Herrn Hofmann,
Tel. 033 822 29 22 / dulac@bluelwin.ch



160601



Für unser französisches Spezialitätenrestaurant „L'Escargot“ (Sa/ So geschlossen) suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

Servicemitarbeiterin

Sie verfügen über eine erfolgreich abgeschlossene Servicelehre oder einige Jahre Berufserfahrung im gehobenen Speiseservice, haben gute Sprachkenntnisse in Deutsch und Französisch, sind zwischen 20 und 30 Jahre alt. Es macht Ihnen Freude unsere anspruchsvollen Gäste mit Ihrer gepflegten und charmanten Art zu verwöhnen. Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Foto:

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

160615

Kempinski
Grand Hôtel des Bains
ST. MORITZ



Innovativ? - Motiviert? - Jung oder Junggeblieben?

Gehören diese Schlagwörter ebenso zu Ihrer Persönlichkeit wie „selbständig, belastbar, freundlich und diskret“?

Dann sind Sie vielleicht ab kommender Sommersaison die

Leitende Hausdame

im Kempinski Grand Hôtel des Bains (184 Zimmer) – dem neuen 5-Stern-Hotel in St. Moritz.

Nebst der Gästebetreuung sind Sie zusammen mit einem jungen und aufgestellten Team verantwortlich für die Gewährleistung des Gästeservices und der Sauberkeit im ganzen Haus. Haben Sie eine entsprechende Ausbildung absolviert und auch schon Erfahrung in der gehobenen Luxus-Hotellerie gesammelt? Besitzen Sie gleichzeitig eine grosse Portion Organisations-talent, übernehmen gerne Verantwortung und freuen sich darauf, ein Team zu führen?

Dann sollten wir uns raschnmöglichst kennenlernen. - Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Zur Beantwortung erster Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Die kompletten Bewerbungsunterlagen (inkl. Foto) senden Sie bitte an untenstehende Adresse.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter
www.kempinski-jobs.de

Kempinski Grand Hôtel des Bains
Ursula Scherrer
CH-7500 St. Moritz • Switzerland
Tel: +41 81 838 30 41 • Fax: +41 81 838 30 29
Email: ursula.scherrer@kempinski.com • www.kempinski.com

160613

INCONTRO

ARBEITSVERMITTLUNG NACH MASS

Wir suchen:

Qualifizierte Servicefachangestellte m/w

in Jahresanstellung und für Sommersaison rund um den Zürichsee. Sie arbeiten selbstständig und sprechen fließend Deutsch und evtl. E/F.

Chef de partie m/w

mit 2 bis 3 Jahren Erfahrung auf verschiedenen Posten in Jahresanstellung und für Sommersaison.

Chef de service m/w

mit Berufserfahrung in ähnlicher Position in Zürich-Umgebung und Berner Oberland. Sehr gute deutsche Sprache evtl. E/F. Führungsstärke, Organisations-talent werden vorausgesetzt.

Bewerbungen an:
INCONTRO AG, Altstetterstrasse 142,
8048 Zürich, Telefon 043 321 70 70
www.incontro-ag.ch

160549



GEROLDSWIL - ZÜRICH

Hotel, Kongress- & Banketzzentrum
HOSTELLERIE GEROLDSWIL,
Geroldswil-Zürich in südländischem
Stil und auch unter dem Management
der Fam. Frapollini (Hotel Sommerau
Ticino, Dietikon) sucht per März/April

Front Office Manager (m/w)

Hotelreservationsverwaltung + Empfangsaufgaben, Seminar- & Salesorganisation – also ein sehr umfassendes, interessantes und selbstständiges Arbeitsumfeld in einem jungen Team. Wir erwarten einen kaufmännischen Abschluss (den benötigen Sie, um Ihre Lehrlinge zu betreuen), Erfahrung mit WINOFFICE und von Vorteil sind FIDELIO-Kenntnisse. Als Mitglied des Kadern erwarten wir teamorientiertes, überdurchschnittliches Einsatzdenken. Geboten wird nebst guten finanziellen Konditionen ein attraktiver, intensiver und selbständiger Arbeitsplatz in einem topmodernen Tessiner Familien-Unternehmen mit 160 Betten, div. Restaurants, Pizzeria BAR, Kongresse bis 600 Plätze.

Interessiert? Dann kontaktieren Sie:

Markus Feger, HOSTELLERIE GEROLDSWIL
CH-8954 GEROLDSWIL-ZÜRICH
Telefon 01 747 87 87 / Fax 01 747 88 88
www.hostellerie-Geroldswil.ch

160516



ACTIVE GASTRO ENG

5*-Jobs à la carte

Jungkoch / Chef de partie / Pâtissier
Sous-Chef / Küchenchef
Service / Chef de Service
Betriebsassistent / Geschäftsführer
F&B-Assistent / Administration / Réception

Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich
www.activegastro.ch

160600



Herrliche Aussichten !!!

Das SolbadHotel Sigriswil **** am Thunersee/Berner Oberland (ganzjährig geöffnet) mit 58 Zimmern, 2 Restaurants, professionellen Tagungsräumlichkeiten bis 160 Personen sowie einer vielfältigen Wellness-Oase (Solebad / Saunalandschaft / Kosmetik / Massage) mit toller Aussicht auf den See und die Alpenwelt bietet nicht nur seinen Gästen eine einmalige Aussicht!!!

Wir suchen **per sofort oder nach Vereinbarung** für unsere **A-la-carte-Restaurants «Sunneprecht» und gemütliches «Carnozet»**

ServicemitarbeiterInnen (w/m)

✓ Sie bringen gute Serviceerfahrung mit in die neue Aufgabe
✓ Sie sind es gewohnt, selbstständig zu arbeiten
✓ Sie sind eine offene und gewinnende Person
✓ Sie verwöhnen Ihre Gäste mit einem tollen Service und einer geliebten Gastfreundschaft
sowie in unser Küchen-Team

Commis de cuisine / Jungkoch (w/m)

✓ Ihre Begeisterung und Kreativität am Beruf lassen Sie unsere Gäste mit Ihrem Engagement spüren
✓ Sie verwöhnen unsere Gäste gerne mit kulinarischen Leckerbissen
✓ Sie arbeiten gerne in einem jungen, motivierten Team
⇒ **Dann müssen SIE sich unbedingt bei uns melden!**

Wir bieten Ihnen eine sehr abwechslungsreiche Jahresstelle in wunderschöner Umgebung sowie eine tolle Atmosphäre, wo sich nicht nur die Gäste, sondern auch die MitarbeiterInnen wohl fühlen. **Haben wir Sie neugierig gemacht ???**

Wir freuen uns sehr, Sie bald kennen zu lernen! Senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto zu oder rufen Sie uns an. Für Fragen stehen Ihnen Herbert Wicki oder Heidi Buri gerne zur Verfügung.

SolbadHotel Sigriswil, CH-3655 Sigriswil
Fon 0041 (0)33 2522525
Mail: direktion@solbadhotel-sigriswil.ch
Internet: www.solbadhotel-sigriswil.ch

160554

RESTAURANT STADTHAUS UNTERSEEN



Gesucht für Rest. Stadthaus Unterseen
(zur Neueröffnung im April 2004)

⇒ Alleinkoch mit Erfahrung (CH)
(selbstständig, kreativ, flexibel, belastbar)
Idealalter: zwischen 30-40 J.)

Nur schriftliche Bewerbungen an die Adresse:
Hr. Y. Krauer
Untere Gasse 2, 3800 Unterseen / Interlaken

160571

Haus zum Rüden

Wir sind ein renommiertes Restaurant mit internationaler Kundschaft im Herzen von Zürich

Wir suchen nach Vereinbarung einen **Chef de Service - Bankett**
In dieser Position sind Sie verantwortlich für die Betreuung der Anlässe von A-Z

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen!

Willi Gloor, Haus zum Rüden Telefon 01 2619566
Limmatquai 42, 8001 Zürich
info@hauszumrueden.ch www.hauszumrueden.ch

160611

Persönliche Begegnungen

liegen Ihnen am Herzen?

Dann sind Sie bei uns richtig. Unser Team hat Spass an der Arbeit und sucht Sie auf den 1. April 04 oder nach Vereinbarung:

Service

Chef de Service - Saal
Servicefachangestellter
Saal-Service

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Saisonstelle in einem Wohlfühl-Hotel am Thunersee. Gastfreundschaft, Herzlichkeit und Berufung sind Eigenschaften die wir leben.

Auf Ihre Bewerbung mit Passfoto freuen wir uns.

160489

Parkhotel
Günten

Parkhotel · CH-3654 Günten
Telefon 0041 (0)33 252 88 52
Fax 0041 (0)33 252 88 88
e-mail: info@parkhotel-gunten.ch
internet: www.parkhotel-gunten.ch

Hotel · Restaurant · Spa · Saal · Terrasse

Aufregend neue Perspektiven

RAMADA PLAZA

Richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:
RAMADA PLAZA Basel
Hotel & Conference Center
Frau Michaela Nazarek
Messeplatz 12
CH-4058 Basel
Telefon +41 (0)61 560 44 12
Telefax +41 (0)61 560 56 56
Internet www.ramada-treff.ch

Wir bieten Ihnen eine Aufgabe in einem modernen Umfeld, leistungsgerechte Bezahlung und Vergünstigungen einer internationalen Hotelkette.
Für unser innovative Businesshotel im höchsten Gebäude der Schweiz suchen wir:

Mitarbeiterin Personalabteilung

für ein Teilzeitpensum (50 %). Ihr Aufgabengebiet beinhaltet die klassische Personaladministration sowie die Unterstützung der Rekrutierung. Erste Erfahrungen haben Sie bereits gesammelt.

160591

Haustechniker

Erfahrung mit Elektrik und IT ist von Vorteil. Wir wünschen uns einen Mitarbeiter, der flexibel in den Arbeitszeiten ist.

Alters- und Pflegeheim Lindenhof, St. Gallen

Für unser Alters- und Pflegeheim mit 105 Betten suchen wir für unsere betagten und pflegebedürftigen Bewohner auf 1. Mai 2004 oder nach Vereinbarung einen motivierten

Küchenchef(in) / Leiter(in) Verpflegung

Unsere Gäste sind:
• Bewohnerinnen und Bewohner
• Besucher unserer Cafeteria
• Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Wir erwarten von Ihnen:

- Selbständige Organisation/Führung und Leitung der Küche, der Menüplanung, der Produktion und den Lebensmitteleinkauf
- Ausbildung zum Diätkoch und/oder Weiterbildung in Spital- oder Heim- oder Gemeinschaftsgastronomie
- Fachkenntnisse in Diätküche/neuzeitliche Ernährung älterer Menschen/Lebensmittelgesetz und Hygienevorschriften
- Einige Jahre Berufserfahrung mit Personalführung sind Voraussetzung (7,5 Stellen)

Unsere Anstellungsbedingungen richten sich nach der kantonalen Dienst- und Besoldungsordnung.

Für weitere Informationen steht Ihnen Herr Steiger, Heimleiter, gerne zur Verfügung, Tel. 071 243 91 00.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an das **Alters- und Pflegeheim Lindenhof**, Lindenstrasse 72, 9000 St. Gallen.

160592



Top-Kaderpositionen

Für einen stark frequentierten, trendigen und kompletten Grossrestaurationsbetrieb in Zürich suchen wir

Geschäftsführer/in

> Koch- oder Servicelehre und abgeschlossene Hotelfachschule, fundierte Berufs- und Führungserfahrung in der Gastronomie. Des Weiteren können Sie einen langjährigen erfolgreichen Leistungsausweis als Geschäftsführer/in vorweisen. Sie vereinen in sich die extrovertierte Frontpersönlichkeit sowie die Person des systematischen Organisators. Sie vervollständigen dieses Bild durch Ihr Zahlenfair und Ihren Unternehmenssinn, max. 45 Jahre.

Küchenchef

> Erfolgreiche Kochausbildung, gute Kenntnisse in der asiatischen sowie italienisch-mediterranen Küche und profunde Führungserfahrung. Sie sind ein Organisationstalent und behalten auch in hektischen Situationen einen klaren und vor allem kühlen Kopf. Abgerundet wird dieses Profil durch Ihre Kreativität, Flexibilität und Durchsetzungsstärke.

Chef de service (D/H), CH / A / I oder SP BewerberInnen

> Servicefachlehre und profunde Berufs- und Führungserfahrung, aktive, aufgestellte und charismatische Frontperson, welche die Gäste als Gastgeber/in willkommen heisst. Ihr verkäuferisches Talent und ihr apartes Erscheinungsbild komplettieren Ihre Bewerbung.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung direkt an Sarah Meyer.

Generalgouvernante/ 1. Hausdame

> 5* Ferienhotel im Berner Oberland, flexible und starke Berufsfachfrau mit Führungserfahrung und Durchsetzungskraft, Jahresstelle.
> 5* Luxushotel im Bündnerland, in Jahresstelle, Berufs- und Führungserfahrung in der 4/5* Luxushotellerie, mit Elan und Kreativität, sehr gute Sprachkenntnisse D/I.

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

HoReGa Select AG Kaderberatung

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

160423

PARK HOTEL WALDHAUS

flims

«BE DELIGHTED – unsere Gäste entzücken heisst unsere Mission!»

Als 5-Stern-Hotelresort mit Tradition und neu erleuchteter «delight»-Wellnesswelt suchen wir per 2. Juni 2004:

Ambitionierte Kosmetikerinnen (Voll- und Teilzeit)

mit fundierter Kosmetikausbildung, evtl. Zusatzausbildungen, Produktkenntnisse mit den Linien Sisley und St. Barth sind von Vorteil.

Masseure / Therapeuten (Voll- und Teilzeit)

mit fundierter Ausbildung, von Vorteil mit Zusatzausbildungen in LaStone, Shiatsu, Reiki und Hamam, Erfahrung in der Durchführung von Bädern und Körperpackungen.

Wenn Sie ausserdem über Praxis- und Hotellerieerfahrung sowie Fremdsprachenkenntnisse (E) verfügen, gästeorientiert, flexibel und zuverlässig sind, dann freuen wir uns darauf, Sie kennen zu lernen.

Entzückt – Erleuchtet?

Adriano Frigo, Human Resources Manager, freut sich auf Ihre einleuchtenden Argumente.

FLIMS
LAAX
FALERA
DIE ALPENARENA

Park Hotel Waldhaus CH-7018 Flims Waldhaus Tel. 081 928 48 48
a.frigo@parkhotel-waldhaus.ch www.parkhotel-waldhaus.ch

160574

ALBEINA
Klosters

Renommiertes 4-Sterne-Ferienhotel ruhig gelegen im Herzen von Klosters Dorf.

Zur Verstärkung unseres jungen Teams suchen wir ab **Mitte März 2004** oder nach Vereinbarung in Jahresstelle qualifizierte und engagierte

1. Réceptionistin

Als selbständige und diskrete Persönlichkeit sind Sie die erste Kontaktperson für unsere Gäste. Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung und Hotellerfahrung, sind mit dem Windows-Umfeld und Fidelio vertraut und kommunizieren gerne in Deutsch, Englisch und Französisch! Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns doch einfach an!

Hotel Albeina

Heidi Alder, Personalbüro, 7252 Klosters Dorf
Telefon 081 423 21 00

160430

Hotel Alpenruh

Für unser gemütliches 3-Sterne Hotel in Mürren im Berner Oberland suchen wir **per sofort** oder nach Vereinbarung:

- Koch -
- Jungkoch -
- Servicemitarbeiter -

für Hotel Alpenruh / Rest. Taverne

Wir sind ein junges Team mit der Ambition, eine spitzen Küche mit einem gepflegten Service anzubieten.

Das Hotel Alpenruh ist ein drei Sterne Betrieb im autofreien Mürren, in einem Dorf mit viel Charme, idyllisch gelegen gegenüber dem Dreigestirn Eiger, Mönch und Jungfrau im Berner Oberland. Zum Hotel gehören ebenfalls das rustikale Restaurant Taverne, direkt in der Bahnstation Mürren sowie das gemütliche Bergrestaurant Allmendhubel, auf 1907 m, mit einem atemberaubenden Panoramalook. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Hotel Alpenruh
3825 Mürren
Tel: 0041 33 856 88 00
Fax: 0041 33 856 88 88
alpenruh@schilthorn.ch
www.schilthorn.ch (click Hotel)

160612

Hotel ☆☆☆
NATIONAL
Davos

Für unser schönes Erstklasshotel mit Stil & Charme suchen wir für die kommende Sommersaison 2004 mit anschliessendem Winter, ab 1. Juni 2004 noch folgende freundliche Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen

Réception: **Réceptionistin**
Service: **Restaurantleiter Servicefachangestellte/r**
Küche: **Chef Saucier Chef Pâtissier**

Wir heissen Sie in unserem schönen Erstklasshotel heute schon herzlich willkommen

Nun liegt es an Ihnen – wir erwarten Ihren Lebenslauf mit Foto und Zeugniskopien.

Familie R. & A. Bachmann
HOTEL NATIONAL, 7270 DAVOS-PLATZ
Telefon 081 413 60 46, Fax 081 413 16 50
www.national-davos.ch

160464



Park Hotel Vitznau

CH-6354 Vitznau/Luzern
Telefon 041 399 60 60 • Fax 041 399 60 70
E-Mail: personal@phv.ch
Internet: www.parkhotel-vitznau.ch

Arbeiten im Märchenschloss am Vierwaldstättersee

Wenn es Ihnen Freude bereitet unsere internationale 5*-Kundschaft zu verwöhnen und Sie gerne in einem der schönsten Hotels der Schweiz arbeiten möchten, dann sollten Sie sich unbedingt bei uns bewerben. Zur Ergänzung unseres jungen Teams sind noch folgende Positionen für die Saison 2004 von April bis November zu besetzen:

Service: **Chef de Service
Oberkellner
Chef de rang**

Küche: **Chef pâtissier**

Beauty & Wellness **Beauty- & Wellness-Managerin
Dipl. Kosmetikerin**

Wenn Sie flexibel sind und zuverlässig arbeiten, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und aktuellem Foto.

PARK HOTEL VITZNAU
Herr Peter Molnar
Personalleiter
6354 Vitznau



160572



Unser einzigartiges *****Hotel liegt unmittelbar neben dem Stadtzentrum am Zürichsee. An 365 Tagen im Jahr verwöhnen wir Gäste aus aller Welt. Der persönliche Kontakt sowie die Pflege des speziellen Charmes unseres traditionsreichen Hauses stehen dabei an vorderster Stelle.

Per sofort oder nach Vereinbarung bieten wir folgende Stellen an:

**MITARBEITER GUEST RELATION
UND FRONT OFFICE**

Angesprochen sind frontorientierte Menschen mit Erfahrung (evtl. als Concierge), Stil und sicherem Auftreten, die unseren anspruchsvollen Gästen ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich gestalten. Gleichzeitig sind Sie umfassend mit den administrativen Abläufen eines Hotels vertraut.

NIGHT AUDITOR (m)

Als der gute Geist der Nacht besitzen Sie einschlägige Erfahrung. Sie sind verantwortlich für die Sicherheit unserer Gäste und des gesamten Hauses. Umfassende Sprachkenntnisse und EDV-Erfahrung werden vorausgesetzt.

Unterstützen Sie uns mit Kopf und Herz!
Flexiblen und initiativen Berufsleuten bieten wir eine nicht alltägliche Herausforderung in einem renommierten Stadthotel.
Vollständige Bewerbungen mit Foto senden Sie an

HOTEL EDEN AU LAC ZÜRICH
Thomas Jann, Vizedirektor
Utoqual 45, 8008 Zürich
www.edenaulac.ch



Swiss Deluxe Hotels

INCORPORATING
SELECT HOTELS & RESORTS INTERNATIONAL



**Grand Hotel
ZERMATTERHOF**
CH-3920 Zermatt

Sind Sie interessiert, in einem abwechslungsreichen Arbeitsumfeld eines Fünfsternehauses internationale Kundschaft zu verwöhnen und ihr einen unvergesslich schönen Aufenthalt zu bereiten?

Dann sind Sie bei uns richtig!

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die kommende Sommersaison 2004 folgende Mitarbeiter/innen:

Küche:
**Chef de Partie
Commis de cuisine**

Restaurant Prato Borni:
**Demi-chef de rang
Commis de rang**

Restaurant Lusi:
Servicefachangestellte/r

Housekeeping:
Raumpflegerin

Loge:
Concierge-Tourmant (D/F/E)

Um diese anspruchsvollen Aufgaben zu meistern, verfügen Sie über Erfahrungen in der gehobenen Gastronomie, lieben den Umgang mit Menschen, sind motiviert, teamfähig sowie zuverlässig und bringen Verantwortungsbewusstsein mit.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Dann senden Sie uns Ihre detaillierten Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

GRAND HOTEL ZERMATTERHOF
Frau Danielle Bachmann
Personalchefin
Bahnhofstrasse 55
3920 Zermatt
Tel. 027 966 66 00
Fax 027 966 66 99
E-Mail: personalbuero@zermatterhof.ch



160609



CHEF DE PARTIE (M/W)
Küche Restaurant Jasper
ab April 2004

COMMIS DE CUISINE (M/W)
Küche Restaurant Jasper
ab April 2004

COMMIS PATISSIER (M/W)
Hauptküche
ab April 2004

SERVICEMITARBEITER (M/W)
Restaurants «Jasper»
«Le Maritime»
ab April/Mai 2004
mit Berufserfahrung nach der Ausbildung.

SERVICEMITARBEITER (M/W)
Restaurant «Les Artistes»
A-la-carte-, Frühstücks- und Bankettservice
ab April/Mai 2004, mit Berufserfahrung nach der Ausbildung.

LEITER/IN STEWARDING
Unter der Leitung des F & B Assistenten sind Sie verantwortlich für die Führung und Koordination der Bereiche Buffet, Ecomat, Office und Reinigung.

Frau Esther Unruh freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Zeugniskopien und Foto.

DAS FÜHFÜHNDE 5-STERNNHOTEL AM VIERWALDSTÄTTERSEE:
3 RESTAURANTS, BAR,
KONFERENZRÄUME,
168 ZIMMER

**PALACE
LUZERN**
★★★★★



6002 LUZERN · HALDENSTRASSE 10 · PERSONALBÜRO TEL. 041 416 10 04
e.unruh@palace-luzern.ch · www.palace-luzern.ch

AUSSERGEWÖHNLICHE HOTELS IN GLEICHEM BESITZ:
VICTORIA-JUNGFRAU GRAND HOTEL & SPA · INTERLAKEN

160581

EXPRESS-Stellenvermittlung

031 370 42 79

08.00 bis 12.00 Uhr und 15.30 bis 17.00 Uhr

Für ArbeitgeberInnen und ArbeitnehmerInnen aus Hotellerie und Gastgewerbe

Fax 031 370 43 34

Service de placement express

Eine Dienstleistung von

hoteljob

Pour employeurs et employé/e/s de l'hôtellerie et de la restauration

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

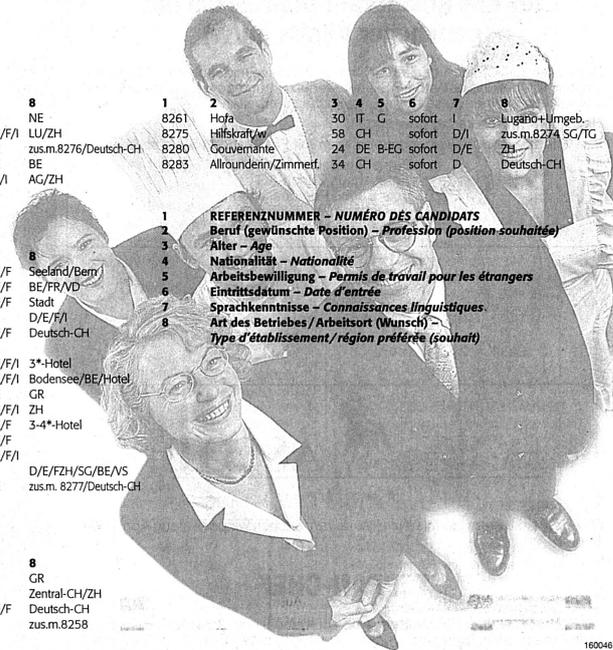
Küche / Cuisine		3	4	5	6	7	8
8227	Chef de part./Sous-chef	24	DE	B	n.Ver.	D/E	Zürich
8229	Sous-chef	35	CH		sofort	D/E/F	
8233	Sous-chef	27	DE	L-EG	n.Ver.	D	Basel
8235	Küchenchef/Alleinkoch	38	IT	L	sofort	D/F/I	
8239	Küchenchef	50	GB	B	April	D/E/F	ZH/BE/ZG/GR
8241	Koch/Sous-chef	45	CH		n.Ver.	D	Bern+Umgeb.
8242	Kü'chef/ Sous-Chef	46	FR	B	sofort	D/E/F	BE/NE/FR
8243	Chef de Partie	33	CH		n.Ver.	D/E	Bern+Umgeb.
8248	Sous-chef/Kü'chef	43	DE	B-EG	sofort	D/E	Deutsch-CH
8250	Sous-chef/Diätkoch	38	DE	G	n.Ver.	D/E	AG/ZH
8251	Sous-chef	39	DE	LEG	sofort	D/E	
8260	Küchenchef	42	CH	März	D/E/F/I	BE	
8264	Kü'chef/Sous-chef	48	CH		sofort	D/E/F	Luzern+Umgeb.
8267	Chef pâtissier	52	FR	L	n.Ver.	E/F	
8272	Chef de partie	22	CH		sofort	D/E/F	4*-Hotel/BE-Oberl.
8273	Koch	55	CH		sofort	D/F/I	
8274	Koch	58	CH		sofort	D/F/I	zus.m.8275 SG/TG
8278	Küchenchef	33	AT	B	April	D/E	SG/TG/ZH
8279	Koch/Sous-chef	40	CH		sofort	D	ZH
8281	Küchenchef	56	DE	C	n.Ver.	D/E/F/I	BS
8282	Kü'chef/Sous-chef	38	CH		sofort	D/F	Ost-CH

Service/service		3	4	5	6	7	8
8240	Sefa	45	CH		sofort	D/F	Bern/Seeland
8244	Sefa/Bar	31	FR	B-EG	März	E/F/I	West-CH
8252	Chef de rang	46	IT	L-EG	März	F/I	TI/West-CH
8253	Sefa	55	CH		sofort	D	BE/LU
8256	Service/Réception/w	26	RU	B	sofort	E/F	CE
8258	Kellner	42	PT	L	Mai	D/F/I	zus.m.8257
8262	Service/w	33	DE	L	n.Ver.	D/I	Lugano
8263	Sefa	22	AT	L-EG	April	D/E	Zürichsee
8265	Kellner	56	CH		sofort	D/E/F	OW/NW/LU/BE/FR

8266	Barmann/Chef de rang	28	FR	L	April	E/F	NE
8271	Service/w	22	PT	B-EG	sofort	D/E/F/I	LU/ZH
8277	Chef de service	31	DE	B-EG	sofort	D/E	zus.m.8276/Deutsch-CH
8284	Sefa	38	AT	L-EG	März	D/E	BE
8285	Service/w	46	CH		sofort	D/F/I	AG/ZH

Administration/administration		3	4	5	6	7	8
8226	Betriebsleiter/-ass.	34	CH		April	D/E/F	Seeland/Bern
8232	Geschäftsführer	44	CH		sofort	D/E/F	BE/FR/VD
8234	Réceptionist	25	CH		April	D/E/F	Stadt
8236	Réceptionist	42	DE	L-EG	sofort/n.Ver.	D/E/F/I	
8237	Betriebsassistent	33	CH		sofort	D/E/F	Deutsch-CH
8238	Gérant	54	CH		sofort	D	
8246	Direktorin	58	CH		n.Ver.	D/E/F/I	3*-Hotel
8247	Geschäftsführer	41	AT	C	n.Ver.	D/E/F/I	Bodensee/BE/Hotel
8254	Réceptionist	38	DE	B	April	D/E	GR
8255	Concierge	60	IT	C	sofort	D/E/F/I	ZH
8259	Réceptionist	29	CH		Mai	D/E/F	3-4*-Hotel
8268	F&B-Manager/Ass.	34	DE	B	n.Ver.	D/E/F	
8269	Sales Manager	35	CH		März	D/E/F/I	
8270	Anfangsrecept/w	25	CH		Juni/n.Ver.	D/E/F/ZH/SG/BE/VS	zus.m. 8277/Deutsch-CH
8276	Chef de réc./w	27	DE	B-EG	sofort	D/E	

Hauswirtschaft/ménage		3	4	5	6	7	8
8230	Zimmerfrau	29	PT	L	sofort	I	GR
8231	Gouvemante	38	CH		sofort	D	Zentral-CH/ZH
8249	Nachtportier/Kellner	40	CH		sofort	D/E/F	Deutsch-CH
8257	Zimmerfrau	34	PT	L	Mai	I	zus.m.8258



REFERENZNUMMER - NUMÉRO DES CANDIDATS
 Beruf (gewünschte Position) - Profession (position souhaitée)
 Alter - Age
 Nationalität - Nationalité
 Arbeitsbewilligung - Permis de travail pour les étrangers
 Eintrittsdatum - Date d'entrée
 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques
 Art des Betriebes / Arbeitsort (Wunsch)
 Type d'établissement / région préférée (souhait)

SUCHEN SIE EINE STELLE UND SIND VOM FACH?

Dann füllen Sie am besten gleich den 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

(Unleserliche und unvollständige Talons werden nicht publiziert / Les talons illisibles ou incomplets ne seront pas publiés.)

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



KONGRESSHAUS ZÜRICH

Das Kongresshaus Zürich mit 11 Sälen unterschiedlichster Grösse bietet Platz für Kongresse, Tagungen, Bankette, Festanlässe, Ausstellungen und Konzerte. Das Angebot wird abgerundet durch 2 Restaurants und 2 Nachtlokale. Zur Aufstockung unseres Küchenteams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung

Chef de partie (m/w) für die Brasserie Metropol

kreative Chefs de partie für das Restaurant Intermezzo mit gehobener Küche (m/w)

Sie wollen die Chance packen, in Ihrem Beruf weiterzukommen? Sind Sie initiativ, flexibel und belastbar? Sie arbeiten exakt und gewissenhaft und sind interessiert, in einer vielseitigen Grossküche zu arbeiten?

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an:

Betriebsgesellschaft
Kongresshaus Zürich AG
Frau Carole Büchi, Personalleiterin
Gothardstr. 5
8022 Zürich

160583

HOTEL ASCOT

★ ★ ★ ★

Für unser exklusives japanisches Restaurant suchen wir per Anfang April 2004 einen

TEPPAN-CHEF

mit Fachausbildung: Führen Sie gerne ein kleines Team? Schätzen Sie geregelte Arbeitszeiten (Samstag Morgen/Sonntag/Montag frei)? Wenn Sie zudem Deutsch oder Englisch sprechen und bevorzugterweise japanischer Herkunft sind, bewerben Sie sich doch noch heute.

Hotel Ascot
Gregor Beck
Tessinerplatz 9
8002 Zürich
Telefon 01 208 14 41
www.ascot.ch / www.fujiya.ch
E-Mail: beck@ascot.ch

160443

P. M. S.

PERSONALBERATUNG MARTIN SCHÖNENBERGER AG

Vertrauensposition

Unser Auftraggeber, ein erfolgreicher Geschäftsmann mit Wohnsitz im Grossraum St. Gallen, sucht für die Bewirtschaftung seines Einzelhaushalts eine zuverlässige, absolut integre

Hausangestellte

Ihre Aufgabe: Sie widmen sich mit Interesse und Liebe allen in einem anspruchsvollen Geschäftshaushalt anfallenden Arbeiten (Einkauf, Küche, Gästebetreuung, Reinigung, Wäsche). Zudem begleiten Sie Ihren Vorgesetzten bei Reisetätigkeiten innerhalb der Schweiz, lenken den Wagen und schauen «zum Rechten» auf der Reise.

Ihr Profil: Sie verfügen über entsprechende Praxis aus Haushalt/Gastronomie, sehr gute D/E-Kenntnisse und Pkw-Führerausweis. Wir erwarten angenehme Umgangsformen, gepflegte Erscheinung, Diskretion, Loyalität und grosse Flexibilität in Zeit und Geist (Nicht-Schweizerinnen mit B-Bewilligung).

Es erwartet Sie: ein kultiviertes, internationales Umfeld, eine eigene kleine Wohnung angrenzend zum Eigentümer-Appartement, zeitgemässe Entlohnung und Sozialleistungen.

Interessiert? Dann nehmen Sie mit mir tel./schriftlichen Kontakt auf, ich informiere Sie gerne über weitere Details.

Frau Jeannette Meister (Tel. 071 227 2442, bis 19.00 Uhr erreichbar).

160505

Vertrauen
in die Erfahrung

PERSONALBERATUNG • PERSONALREUHAND • PERSONALFÖRDERUNG
OBERER GRABEN 22 • 9001 ST. GALLEN • TELEFON 071 227 24 44
www.pms-personal.ch / info@pms-personal.ch

Eine Oase hoch über dem Alltag!

Für unser lebhaftes Gasthaus in unmittelbarer Nähe der Stadt Luzern suchen wir per Mitte März oder nach Vereinbarung

**SERVICEANGESTELLTE
CHEF ENTREMETIER
CHEF GARDEMANGER
COMMIS DE CUISINE**

**GASTHAUS
SCHWENDELBERG**

Sarah und Edgar Ming
CH-6048 Horw/LU
Tel. 041 340 35 40
Fax 041 340 75 40
ming@schwendelberg.ch
Ruhetag: Dienstag (Winter Di+Mi)

160176

Der sportliche - der elegante - der kulinarische Alpenhof in Zermatt

Alpenhof HOTEL

Das Zermatter Hotel wo sich nicht nur die Gäste wohl fühlen. Entfaltungsmöglichkeiten am Fusse des Matterhorns.

ALL IN ONE

JEDEN TAG DEN FASZINIERENDSTEN BERG DER WELT ZU SEHEN, EIN ÜBERDIMENSIONALES FREIZEITANGEBOT, ALLE ERDENKLICHEN SPORTARTEN,

SELBSTVERSTÄNDLICH SOMMER WIE WINTER, MULTIKULTURELLE LEUTE, JUNG WIE ALT, KENNENLERNEN.

WIR GEBEN IHNEN DIE CHANCE, IHRE TALENTE IN EINEM RENOMMIERTEN FIRST-CLASS-HOTEL KOMPLETT ZU ENTFALTEN. SIE WERDEN VON PROFIS GEFÖRDERT UND DABEI AKTIV UNTERSTÜTZT, SICH ZU PROFILIEREN. DAS ARBEITEN WIRD IHNEN DURCH EIN FREUNDSCHAFTLICHES UND FAMILIARES KLIMA ERLEICHTERT.

Reception:
RECEPTIONIST/IN
Jahresstelle, mit Berufserfahrung, Initiative, Engagement
sprachenkundig (D, F, E in Wort und Schrift)
Eintritt Juni 2004

Wir freuen uns
auf Ihre Bewerbung:
Alpenhof Hotel
3920 Zermatt
Annelise und Hans Peter Jüden, CH-Zermatt
Tel. +41 (0) 27 966 55 55, Fax +41 (0) 27 966 55 56
E-Mail: alpenhof.zermatt@econline.ch
www.econline.ch/alpenhof

160677

PARK HOTEL WALDHAUS

flims

«BE DELIGHTED – unsere Gäste
entzücken heisst unsere Mission!»

Geht Ihnen jetzt ein Licht auf?

Als Fünf-Stern-Resort mit Tradition, neu erleuchteter Wellnesswelt «delight» – spa & beauty und umfangreicher Gastronomie suchen wir per 2. Juni 2004:

Hauptküche:
Chef de partie
Commis de cuisine
Commis pâtissier/e

Ristorante La Cena (14 Punkte GaultMillau):
Commis de cuisine

Leiter/in Frühstücks-Restaurant
Führungskraft mit kompetentem
Fachwissen

Servicefachmitarbeiter
mit Fachausweis für unsere Panorama-Restaurants

Réceptionist/in
mit guten Sprachkenntnissen D/E/F

Entzückt – Erleuchtet?

Adriano Frigo, Human Resources Manager, freut sich auf Ihre einleuchtenden Argumente.

FLIMS
LAAX
FALERA
DIE ALPENARENA

Park Hotel Waldhaus CH-7018 Flims Waldhaus Tel. 081 928 48 48
a.frigo@parkhotel-waldhaus.ch www.parkhotel-waldhaus.ch

160607



Zum Verwöhnen unserer Gäste suchen wir folgende Mitarbeiter/innen:

Küche

Saucier-Sous-Chef
Chef de partie
Commis de cuisine

Service

Servicefachfrau oder Servicemitarbeiterin
mit Berufserfahrung

Réception/Bankettservice

Mitarbeiter/in mit abgeschlossener Hotelfachschule oder entspr. Ausbildung mit Berufserfahrung (Réception & Service), sprachgewandt.

Gute, den Berufserfahrungen entsprechende attraktive Anstellungsbedingungen. Jahresstelle.

Eintritt nach Übereinkunft.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
Bis bald fürs Rössliteam.

Urs und Ruth Ming-Odermatt

HOTEL WYSSES RÖSSLI
Hauptplatz 3
6430 Schwyz
Tel. 041 811 1922
www.roessli-schwyz.ch
E-Mail: info@roessli-schwyz.ch

160585

Ochsen Zug

In unserem lebhaften Stadthotel verwöhnen wir unsere Gäste.

Hotelfachassistentin

Sie sind eine offene, aufgestellte und umsichtige Person, die ein Gespür für Menschen und Atmosphäre hat. Ein schönes Haus mitten in Zug und eine anspruchsvolle Aufgabe erwartet Sie. Ich freue mich darauf, Sie kennen zu lernen.

Eveline Heggin, City-Hotel Ochsen Zug
Kolinplatz 11, 6300 Zug
info@ochsen-zug.ch

160193

HTMI School of International Hotel and Tourism Management

HTMI searches for the following positions starting August 2004

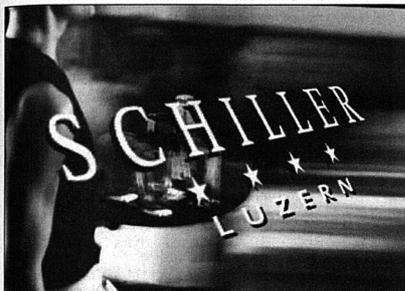
- **Senior Lecturer** – with at least 5 years experience in teaching
- Languages: fluent English
- Swiss nationality or valid permit
- Accommodation in hotel school can be arranged

Does the challenge make you tick? Then go for it!

Please send your complete C.V., photo and copies of certificates, references to:

HTMI, Hotel Management School, Mr. Denzler
Marientalweg 3, 6174 Sörenberg
Tel.: 041 488 11 25, www.htm.ac.uk
e-mail: HTMacuk@aol.com

160552



Willkommen im Mittelpunkt des Geschehens

Das Hotel Schiller ist ein neu renoviertes, voll klimatisiertes Viersternhotel mit 80 Zimmern im Zentrum der Stadt Luzern. Feurige Tex-Mex-Küche und die besten Margaritas servieren wir im einzigartigen Mexikaner LA CUCARACHA. Exotische Cocktails in romantischer Casbah-Umgebung finden Sie in unserer CASABLANCA-BAR. Unser GRAND CAFÉ bietet Bistro- und Kaffeekultur am Puls des Geschehens.

Wir suchen per sofort eine junge, talentierte Persönlichkeit für die Rolle als

ServicemitarbeiterIn Cucaracha und Grand Café
Barmitarbeiter (m) Casablanca
 Sie sind charmant, attraktiv, kommunikativ und zwischen 18-25 Jahre jung.

Manuela Fetscher freut sich auf Ihre Kontaktaufnahme.
 (Direktwahl) 041 226 88 22; mfietscher@astoria-luzern.ch

Hotel Schiller, Pilatusstrasse 15, CH-6002 Luzern
 www.schiller-luzern.ch



GASTHÄUSER Ballenberg DAS ERLEBNIS

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktfreudigkeit unter:
 Gasthäuser Ballenberg, Silvia Hersche, 3856 Brienzwiler
 Fax: 033 951 06 67 / E-Mail: info@gasthaeuser-ballenberg.ch

Bei uns hat die Vergangenheit eine Zukunft!!

Einen Sommer im Ballenberg verbringen
 Dafür musst du nicht lange mit dir ringen!
 Hier ist das Team sehr nett, melde dich und mache es komplett!!

- ServicemitarbeiterInnen mit Kochkenntnissen
- ServicemitarbeiterInnen für À-la-carte-Service
- Köche und Hilfsköche mit guten Deutschkenntnissen
- MitarbeiterInnen für Kiosk und Selbstbedienungen (gute Deutschkenntnisse)
- Kindermädchen



Für unser ****Haus im Herzen von Grindelwald suchen wir ab 27. Mai in Saison- od. Jahresstelle fachkundige, aufgestellte

Hotelsekretärin / stv. Chef Réception D/E/F
 Erfahrung im Réceptions- und Verkaufsbereich in der gehobenen Hotellerie. Sie stehen in engem Kontakt mit den buchenden Kunden, bewirtschaften Buchungssysteme im Internet und sind mitverantwortlich für die optimale Zimmerauslastung.

Réceptionistin D/E

paar Jahre Berufserfahrung, kontaktfreudig, selbständig, flexibel und teamorientiert.

Servicemitarbeiterin

Service-Erfahrung, Freude am Verkaufen.

Koch, Entremetier und Garde-Manger
 mit guten Fachkenntnissen und Freude am Beruf.

Snack-Bar-Verkäuferin D/E

freundlich, flink, teamorientiert.

Sie schätzen gute Arbeitsbedingungen, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Hotel Kreuz & Post
 Frau Helena Konzett
 CH-3818 Grindelwald
 Telefon 033 854 54 92



Gastfreundschaft auf dem Höhepunkt!
 Für die kommende Sommersaison (Juni-Oktober) suchen wir motivierte und flexible Mitarbeiter/innen für unseren lebhaften Hotel- und Restaurationsbetrieb auf dem Brienz Rothorn.

- Küchenchef Stellvertreter (m/w)
- Koch (m/w)
- Hilfskoch (m/w)
- Buffet-/Office-/Hausangestellte (m/w)
- Servicefachangestellte (m/w)
- Allrounder
- Receptionist (m/w)

Wir sind ein junges Team und bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit in unserem lebhaften Hotel- und Restaurationsbetrieb.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Brienz Rothorn Bahn AG, Hotel Rothorn Kulm
 Postfach, CH-3855 Brienz
 e-mail: info@brienz-rothorn-bahn.ch

Für weitere Auskünfte steht Ihnen unser Geschäftsführer, Herr Peter Bieri, gerne zur Verfügung (Tel.: 041 488 14 20).

Sommersaison 2004 in Zürich

Statt Kurortluft einmal die Atmosphäre einer internationalen Handelsmetropole schnuppern. Für unser am See, im schönsten Park der Stadt gelegenes und von Gästen aus aller Welt frequentiertes Haus, suchen wir für die Sommersaison 2004 (von Ende April bis Ende September) ausgewiesene Fachleute als:

- Tournant**
- Demi chef de garde**
- Demi chef garde-manger**
- Commis de cuisine**
- Pâtissier**
- Commis pâtissier**

Guter, leistungsorientierter Verdienst. Auf Wunsch Unterkunft im eigenen Personalhaus. Arbeitsbewilligungen für EU- und EFTA-Bürger erhältlich. Bewerben Sie sich für Ihren persönlich und beruflich erfolg- und abwechslungsreichen Sommer 2004 schriftlich oder telefonisch bei



H. & P. Hohl AG, Postfach, 8034 Zürich
 Tel. (01) 422 25 21, Fax (01) 422 25 58
 E-Mail restaurant@fischstube.ch, Internet www.fischstube.ch



Herzlich Willkommen im Engadin!

Suchen Sie eine abwechslungsreiche Aufgabe und sind motiviert, für unsere Gäste Aussergewöhnliches zu leisten? Dann freuen wir uns, Sie kennen zu lernen.

Auf kommende Sommersaison (11. 6. 04 - 3. 10. 04) sind bei uns folgende Positionen neu zu besetzen:

- Réception:
- RÉCEPTIONISTIN D/E/F** (mit Erfahrung)
- Küche:
- (15 Pt. Gault Millau, Neubau 2001)
- CHEF DE PARTIE**
- COMMIS DE CUISINE**
- Bar:
- CHEF DE RANG (w)**

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und stehen Ihnen für zusätzliche Auskünfte zur Verfügung.

Hotels Walther & Steinbock
 Thomas Walther • 7504 Pontresina
 Tel: 081 839 36 36 • Fax: 081 839 36 37
 www.hotelwalther.ch
 www.steinbock-pontresina.ch



Herr A. Schmitt sucht für seine Frischküche noch motivierte Kollegen/Kolleginnen nach Vereinbarung als

- Chef de Partie
- Jungkoch

Falls Sie gerne in Jahres- oder Saisonstelle in einem schönen Jugendstilhotel am See arbeiten möchten und Kochen Ihre Passion ist, freuen wir uns über Ihre Bewerbungsunterlagen.

Hotel Rigiblick am See, Seeplatz 3, 6374 Buochs, Tel. 041 624 48 50
 www.RigiblickAmSee.ch
 E-Mail: info@RigiblickAmSee.ch



Wir suchen per April 04, in Saison, oder Jahresstelle, freundliche, kreative und qualifizierte (Gault-Millau-Erfahrung)

Chef de partie und Servicefachangestellte

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Doris und Jürg Eder-Egli
 Restaurant Eichmühle
 8820 Wädenswil
 Tel. 01 780 34 44 / www.eichmuehle.ch

HOTEL REX RESTAURANT BLAUER APFEL

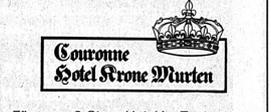
Unser Motto: Jung, fröhlich, persönlich! Unser Stolz: 38 heimelige Zimmer, 48 einladende Restaurantplätze und 36 idyllische Terrassensitzplätze. Wir suchen dich!

Koch
 (SA./SO. fre)

Falls du zuverlässig, spontan und voller Begeisterung bist, schicke deine schriftliche Bewerbung an:

Hotel REX
 Lukas Höhn
 Weinbergstrasse 92
 8006 Zürich
 Eintritt 1. April 2004

Assistentin der Direktion
 Wir, ein 4-Stern-Grand-Hotel, suchen eine Persönlichkeit zur direkten Unterstützung und Vertretung der Direktion ab Sommer 2004. Sie sind etwa 25-30 Jahre alt, haben fundierte Ausbildung oder Erfahrung entweder im Front-, Administrations-, Marketing- oder F&B-Bereich. Lieben Sie den direkten Gästekontakt und sind gerne die perfekte Gastgeberin? Sind Sie frei und ungebunden, um auch einige Zeit durchzuarbeiten und diverse Auslandseinsätze ad hoc antreten zu können? Wenn Sie eine anspruchsvolle Aufgabe suchen, sind Sie die richtige Ergänzung für unser Team. Wir offerieren selbständiges Arbeiten bei fortschrittlicher Entlohnung. Komplette Unterlagen mit Foto bitte an Chiffre 160575 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern. 160575



Für unser 3-Stern-Hotel im Zentrum Murten am schönen Murtensee suchen wir per 15. April 2004 oder nach Übereinkunft

Souschef Koch/Köchin
 Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Familie Nyffeler
 Hotel Krone Seeterrasse
 3280 Murten
 Tel. 026 670 52 52

Für die kommende Sommersaison Mai/Juni-Oktober suchen wir

SIE!
 ☺ FREUNDLICH + FLINK ☺
 sauber und sprachenkundig mit Berufspraxis - so sollten

Servicemitarbeiter/innen
 zur Betreuung unserer Hotelgäste sein. Für unser

Seerestaurant «La Gare»
 wie auch die

Pizzeria «La Bohème»
 suchen wir je eine selbständige

Servicefachangestellte/r
 welche/r unsere Gäste mit viel Flair und Motivation verwöhnt.

Aufgestellt und motiviert
 stellen wir uns den/die

Saucier Entremetier Tournant Jungkoch
 vor.

- Wir bieten
- > ein Seerestaurant (klein, aber fein!)
- > eine moderne, auf Frischprodukten basierende Küche
- > eine gemütliche Pizzeria
- > eine Toplage am schönen Brienzsee
- > geregelte Arbeitszeiten

Sollten Sie sich angesprochen fühlen, senden Sie Ihre Bewerbung bitte an E. Zingg.

Hotel Seiler au Lac
 3806 Bönigen/Interlaken
 Tel. 033 828 90 90
 E-Mail: seileraulac@bluewin.ch
 Homepage: www.seileraulac.ch

Hotel-Speiserestaurant Hallwyl AG

in 5707 Seengen am Hallwilersee
 Sofort gute Dauerstelle für jüngeren, strbsamen

Koch Hilfskoch

Senden Sie bitte die Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie an
 Tel. 062 777 11 14

RESTAURANT REUSSBRÜCKE



Muristrasse 32 8913 Ottenbach
 Tel. 01 760 11 61 Fax 01 760 12 50

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir einen Initiator

Sous chef, Commis de cuisine
 welcher Freude hat, eine innovative und kreative Küche zu verwirklichen.

Sowie eine/n
Servicefachangestellten/in
 (Mai 04 bis September 04)

Unser Betrieb befindet sich zwischen Zürich und Zug.
 Interessenten melden sich bei Klaus Imhof.

www.reussbruecke.com



Ein feines Kleinod in der herrlichen Schweizer Bergwelt.
Mitglied von Relais & Châteaux / Relais Gourmand und Les Grandes Tables de Suisse.
Ausgezeichnet mit

18 Gault Millau-Punkten sowie mit 2 Michelin-Sternen, sucht für Sommersaison 2004 (Eintritt mitte Juni) eventuell Wintersaison 2005 noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

CHEF PATISSIER
CHEF GARDE MANGER
SERVICEMITARBEITER
CHEF DE RANG
(m/w, deutsche Muttersprache)

ETAGENGOVERNANTE oder ZIMMERMÄDCHEN

Wenn Sie Freude hätten, den hohen Ansprüchen unserer Gäste gerecht zu werden und sich beruflich weiterbilden möchten, so würden wir uns freuen, baldmöglichst Ihre Bewerbungsunterlagen zu erhalten.

W A L

S E R

H O F

Gabi und Beat Bolliger, Propriétaire
Hotel Walsertalhof, CH-7250 Klosters

Telefon +41 (81) 410 29 29, Telefax +41 (81) 410 29 39
Internet: www.walsertalhof.ch, E-mail: walsertalhof@bluewin.ch

160597

vivace



Buon appetito!

Lieben Sie das Ambiente der italienischen Küche und wollen Sie aktiv am Erfolg des Restaurants "vivace" im Stadtsaal Wil mitarbeiten? Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Betriebsassistent/in 100% sowie eine/n

Koch 100%

Sind Sie eine jüngere Person mit Pfiff und entsprechender Ausbildung in der Gastronomie? Dann machen Sie den nächsten Schritt und senden Sie Ihre vollständige schriftliche Bewerbung (Ausländer nur mit C-Bewilligung und sehr guten Deutschkenntnissen) an:

Restaurant vivace
Frau Rita Schlumpf
Bahnhofplatz 6
9500 Wil
Tel. 071 913 80 00

Wir suchen zur Auffrischung unseres Küchen-Teams nach Vereinbarung motivierte Mitarbeiter/innen für die Bereiche

Gardemanger

sowie

Saucier mit Sous-Chef-Funktionen

Sensibilität für Qualität und Kreativität.

Ist Kochen Ihre Leidenschaft? Sind Sie kreativ und sensibilisiert auf Qualität? Arbeiten Sie gerne selbstständig?

Führen Sie Ihren «Posten» verantwortungsbewusst?

Wir sind ein gastfreundlicher Restaurantsbetrieb und streben Spitzenleistungen bei Spels und Trank an.

Vom einfachen Tellergericht bis zum exquisiten Diner im À-la-carte-Restaurant sowie in den verschiedenen Banketträumen. Wir sind bestrebt, die Cuisine naturelle und inspirativ täglich saisonal umzusetzen.

Möchten Sie gerne in einem jungen, aufgeschlossenen Team arbeiten und mehr über Ihren zukünftigen Arbeitsplatz wissen?

Senden Sie uns bitte Ihre Unterlagen unter Chiffre 160511 an hotel+tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen.

160511

Ochsen Zug

In den zwei Restaurants und im Kolnisaal unseres geschichtsträchtigen Gasthauses verwöhnen wir unsere Gäste aus nah und fern mit ausgezeichnetem Essen und fantastischen Weinen.

Koch (w/m)

Sie lieben eine fantasievolle, marktorientierte, saisonale und zeitgemässe Küche? Ja? Rufen Sie mich an oder senden Sie mir Ihre Unterlagen. Ich freue mich darauf, Sie kennen zu lernen.

Matthias Heggin, City-Hotel Ochsen Zug
Kolinplatz 11, 6300 Zug
Telefon 041 729 32 32
mh@ochsen-zug.ch

158084/1629

Altenrhein am Bodensee

Wir suchen in unser Fischspezialitätenrestaurant auf März 2004 o. n. V. motivierte, junge



Servicefachangestellte



Jungkoch, (m/w)

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Jahresstelle mit geregelten Arbeitszeiten bei gutem Salär und schöner Unterkunft.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf:
Christoph und Rita Baumgartner
Rest. Jägerhaus, 9423 Altenrhein
Tel. 071 855 17 77
www.jaegerhaus-altenrhein.ch

160595

Lenzerheide Valbella SPORTS UNLIMITED

Charmer Ferienort

mitarbeiten - mitgestalten

Hotel 1. Klasse sucht zur Ergänzung des Teams für die Sommersaison 2004 mit der Möglichkeit für die folgende Wintersaison:

Reception:
Réceptionssekretärin
Eintritt Anfang April 2004 oder nach Vereinbarung, interessanter Aufgabenbereich

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an: Herrn Th. Vogt, persönlich.



Hotel VALBELLA INN
CH-7077 Valbella-Lenzerheide
Telefon 081 384 36 36 www.valbellainn.ch
Telefax 081 384 40 04 hotel@valbellainn.ch
Familie Th. und R. Vogt, Direktion

160576

Latino Bar - Ristorante
3818 Grindelwald

Ab 15. März oder nach Vereinbarung suche ich noch Persönlichkeiten mit Charme, freundlich und kommunikationsfähig als

Anf./Bardame

sowie

Service-Fachmitarbeiterin

mit Freude am gepflegten Service, aktiv im Verkauf / Beratung und Gastfreundschaft.

Senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto oder rufen Sie mich an:

G. Molinaro
Bar - Ristorante Latino
3818 Grindelwald
Tel. 033 853 53 03 / Fax 033 853 53 07
latino@grindelwald.ch

160594

ESPLANADE HOTEL RESORT & SPA

Wir suchen für unsere lange Sommersaison 2004 (Ende Februar bis Mitte November)

CHEF DE PARTIE TOURNANT

mit Erfahrung in 4/5*-Hotels

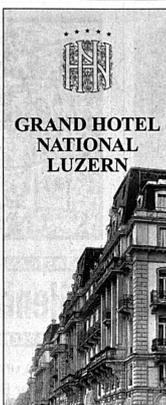
Wenn Sie sich angesprochen fühlen, in einem jungen Hotel-Team mitzuarbeiten und gerne im sonnigen Tessin unsere Gäste verwöhnen, dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie an.

ESPLANADE HOTEL RESORT & SPA
6548 Minusio/Locarno
Tel. 091 735 85 85, Fax 091 735 85 86
reservations@esplanade.ch

160550



swiss golf hotels



GRAND HOTEL NATIONAL LUZERN

Restaurant «Le Trianon»
Chef-Pâtissier (m/w)
Sommelier (w)

National Bar

Commis de Bar (w)

Sommersaison April bis September

Commis de Rang

Bewerbungen bitte an Barbara Gremmel

Für das italienische Spezialitäten-Restaurant «Padrino» im Grand Hotel National

Serviceangestellte (m/w)
Commis/Demi-Chef de cuisine

direkte Bewerbung bitte an Rest. «Padrino»
Herr G. Montella, Telefon 041 410 41 50

GRAND HOTEL NATIONAL

Haldenstrasse 4 – 6006 Luzern

Tel. 041 419 09 09 – Tel. direkt 041 419 09 62 – Fax 041 419 09 10
b.gremmel@national-luzern.ch – www.national-luzern.ch

160614



Restaurant WALDEGG

St. Gallen

Gastronomie voller Ideen

Wir sind ein in der Region bekanntes Speiseraum mit 150 Sitzplätzen in der Nähe von Rapperswil. Die tolle Lage, moderne Arbeitsplätze, der lichtdurchflutete Wintergarten, die grosszügige Gartenterrasse und das demnächst realisierbare Ausbauprojekt sind einmalig für die Gastronomielandschaft in unserer Region.

Sie sind jung, möchten gerne Karriere machen und suchen eine neue Herausforderung als

Sous-chef/Stv. Küchenteam-Leiter Saucier

der mitverantwortlich für die Führung unserer Küche ist und sich aktiv bei der Ausbildung unserer Lehrlinge beteiligt. Freude am hektischen À-la-carte-Service, Motivation und das Können für die Erfüllung unserer hohen Qualitätsansprüche wissen wir zu schätzen. Nehmen Sie sich Zeit, gerne führen wir Sie durch unseren Betrieb und lassen Sie sich von unseren Ideen inspirieren.

Rufen Sie uns an, eine interessante Aufgabe in unserem zukunftsorientierten Betrieb erwartet Sie.

Verlangen Sie bitte Herrn Paul Ricklin oder Frau Cordula Liechti, Telefon 055 284 63 33. Schriftliche Bewerbung an: Restaurant Waldegg, Postfach 35, 875 St. Gallenkappel.

160551

GASCHOP SUR ALGEN KANZLEI

Dorfstrasse 13, 8006 Greifensee
Tel. 01 940 58 87 / Fax 01 940 58 04
Hermann und Helene Jochum

Wir suchen als Ergänzung für unseren lebhaften Betrieb nach Übereinkunft folgende Mitarbeiter in Jahresstelle:

Koch/Köchin

Jungkoch

Servicemitarbeiter/in

Wir bieten gute Entlohnung und geregelte Arbeitszeiten. Zimmer im Hause möglich.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an
H. und H. Jochum.

159362

Gelernter Koch und Servicefachangestellter gesucht.

Wir bieten einen vielseitigen und spannenden Arbeitsplatz zu fairen Konditionen in einem motivierten und ambitionierten Team.

Ab 1. April oder nach Vereinbarung.

Interesse???
Schick uns deine Unterlagen
Wirtshaus Rütihof AG
5722 Gränichen
Telefon 062 842 32 02

160553



Suchen Sie eine neue Herausforderung in der einzigartigen Atmosphäre des Oberengadins?

Zur Ergänzung unseres Teams bieten wir ab der Sommersaison noch folgende Stellen für bestens ausgebildete und initiative Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an:

RECEPTIONIST/IN

F&B ASSISTENT

HAUSDAME

ASSISTENTIN DER

HAUSDAME

CHEF DE RANG

CHEF DE SERVICE
«RESTAURANT CLASSICO»

COMMIS DE CUISINE

Sind Sie an einer dieser Stellen interessiert?
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

CRESTA PALACE
CELERINA

Cresta Palace Hotel CH-7505 Celerina/St. Moritz
Tel. 081-836 56 56, Fax 081-836 56 57
www.crestapalace.ch H.P. & E. Herren

160573

HOTEL ARVE CENTRAL

Für die kommende Sommersaison suchen wir keine Stars und Sternchen, sondern Mitarbeiter, die gerne nach den Sternen greifen.

1 Réceptionist (in) ab 1. Juni 2004

Sie sind freundlich und aufgestellt, selbständiges Arbeiten gewohnt, sind ein Organisationstalent, bringen Fido- und Fremdsprachenkenntnisse in Englisch und ev. Französisch mit, so sollten Sie nicht zögern, uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen zuzusenden.

Die weiteren Vorzüge des Hotel Arve Central und Arosa erklären wir Ihnen gerne bei einem persönlichen Vorstellungsgespräch.

Hotel Arve Central
Karin & Reto Ziegler, Direktion
7050 Arosa

Telefon: 081/378'52'52, Fax: 081/378'52'50

E-mail: info@arve-central.ch
Internet: www.arve-central.ch

160668



Haberli's
SCHÜTZENHAUS
3053 MÜNCHENBUCHSEE

Haberli's Schützenhaus ist ein moderner Gastronomiebetrieb vor den Toren der Stadt Bern mit einer Brasserie Parisienne, Gourmet und Bankettsaal. Eine gedeckte Sonnenterrasse sowie die Vinerie mit der Millésime ergänzen das Angebot. In den bekannten Gastroführer ist das Schützenhaus mit guten Noten bewertet.

Für die Unterstützung und Ablösung von Fredi Haberli und zur Ergänzung unserer Küchenbrigade haben wir folgende Stellen neu zu besetzen:

Chef de Partie – Sous-Chef Commis de Cuisine

Sind Sie kreativ, belastbar und können sich für eine vielseitige saisonale Küche mit vielen Fischgerichten begeistern – dann sind Sie unser Topkandidat für diese Stelle.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder laden Sie zu einem vertraulichen Gespräch ein.

FAMILIE J. UND F. HÄBERLI
OBERDORFSTRASSE 10
TEL. 031 869 02 81, FAX 031 869 39 81



AlpenRock
HOUSE™
ZÜRICH-AIRPORT

Was bleibt von der Arbeit im AlpenRock House? Nicht nur das gewisse Etwas mehr, sondern genau das, was über eine Million Gäste bei uns so lieben: mehr Erlebnis, mehr Fantasie, mehr Rock, mehr Gefühl. Wir suchen einen

Service Supervisor (m/w)

Antritt nach Vereinbarung

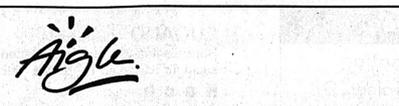
Wir bieten:

- ein sehr gutes Publikum
- ein eingespültes, junges Team
- Verantwortung für den gesamten Servicebereich

Du:

- bist nachtaktiv und arbeitest gerne bis in den Morgen hinein
- hast eine Lehre im Gastgewerbe oder Erfahrung in ähnlicher Funktion
- bist eine dynamische, organisations- und kommunikationsstarke Gastgeberpersönlichkeit
- sprichst fließend schweizerdeutsch und bist höchstens 30 Jahre alt

Interessiert? Sende Deine vollständige Bewerbung mit Foto an Giorgio Brander, Autogrill Schweiz AG, AlpenRock House, Postfach 2136, 8058 Zürich-Airport. Fon 043-816 60 50.



L'Association Alp'3000 Vacances et son bureau d'information à Aigle soutiennent le développement touristique de la région des Alpes vaudoises et cherchent pour le 1^{er} juin 2004 ou à convenir le (ta) futur(e)

RESPONSABLE DE L'OFFICE DU TOURISME D'AIGLE

Possédant les atouts suivants:

- CFC d'employé(e) de commerce;
- bonne connaissance du marché du tourisme et de loisirs;
- expérience pratique de plusieurs années;
- maîtrise des langues: français, anglais et allemand;
- polyvalence, dynamisme et sens de l'organisation;
- connaissance des Alpes vaudoises;
- maîtrise des outils informatiques standards.

Vos principales missions seront:

- gestion de l'office d'Aigle;
- accueil et information;
- organisation de manifestations;
- collaboration dans les activités de vente et de promotion.

Intéressé(e)? Motivé(e)?

Alors faites-nous parvenir votre dossier complet de candidature avec lettre manuscrite d'ici au 12 mars 2004 à l'adresse suivante: Office du tourisme d'Aigle, rue Colomb 5, case postale 100, 1860 Aigle.



EUROTEL VICTORIA

Eurotel Victoria Les Diablerets Hôtel**** dans les Alpes Vaudoises recherche:

- * ASSISTANT F&B
- * CHEF DE PARTIE / PATISSIER
- * CHEF DE RANG
- * RÉCEPTIONNISTES (français, allemand, anglais exigés)

Veuillez envoyer votre dossier complet avec photo à:

Eurotel Victoria Les Diablerets
Chemin du Vernex, CH-1865 Les Diablerets
Tél. 024 492 37 21

CAFÉ-RESTAURANT DU CENTRE COMMUNAL

Suite au départ du tenancier actuel, la Municipalité de Cheseaux-Noréaz recherche pour son café-restaurant du centre communal un

couple de restaurateurs

L'établissement construit en 1999, a une excellente situation à 5 minutes du centre d'Yverdon-les-Bains, sur la rive sud du lac de Neuchâtel. A proximité du gymnase et de l'école d'ingénieurs du canton de Vaud.

Il comprend:

- 1 café de 50 places
- 1 salle à manger de 30 places (modulable)
- 1 salle de 60 places

ces locaux peuvent former une seule salle pour mariages ou banquets.

- 1 terrasse de 50 places avec vue sur le lac de Neuchâtel et le Jura
- 1 cuisine agencée de plain-pied
- des locaux de service
- 1 place de jeux extérieure pour enfants
- grand parking gratuit

Bail commercial de 5 ans, conditions de location raisonnables, sans pas de porte.

Entrée en jouissance: 1^{er} octobre 2004

Les offres détaillées accompagnées des documents et renseignements usuels doivent être adressées à la Municipalité de 1400 Cheseaux-Noréaz.



RELAIS & CHATEAUX

ROLAND PIERROZ
HOTEL ROSALP
RELAIS GOURMAND
19/20 GAULT ET MILLAU
1936 VERBIER
TÉL. 027 771 63 23
FAX 027 771 10 59

ENTRÉE DE SUITE
OU ENTRÉE DE SUITE ET ETÉ 2004

CUISINE **CHEF DE PARTIE**
DEMI-CHEF DE PARTIE
PÂTISSIER

FAIRE OFFRE AVEC PHOTO, CURRICULUM VITAE ET COPIES DE CERTIFICATS (tout dossier incomplet ne sera pas pris en considération)



GRAND HOTEL DES BAINS
YVERDON-LES-BAINS

Nous sommes un hôtel **** supérieur de 120 chambres, un restaurant à la carte, une brasserie, un piano-bar, un café-terrasse au bord de la piscine ainsi que diverses salles de séminaires et banquets jusqu'à 180 personnes. L'établissement est directement relié au Centre Thermal d'Yverdon-les-Bains et à ses Espaces de bien-être.

Nous recherchons de suite ou à convenir, pour un poste à l'année, dans notre équipe du service:

chef de rang (f/d/e)
serveur (f/d)

et dans notre équipe de cuisine:

chef de partie

Vous bénéficiez de quelques années d'expérience et vous êtes flexibles et motivés, nous attendons vos offres accompagnées des documents usuels et d'une photo à:

GRAND HOTEL DES BAINS - Monsieur Pillon
Avenue des Bains 22 - 1401 Yverdon-les-Bains
Tél.: 024 424 64 64 - Fax.: 024 424 64 65

www.grandhotelyverdon.ch

INTERNATIONAL

Bel Sit
Ristorante
Via Alba 17 bis
12064 La Morra CN
Tel. 0039 0173 50350
Fax 0039 0173 500900

Ristorante 45/50 coperti, sito in splendida posizione panoramica nel cuore delle Langhe, con tradizione pluridecennale cerca

N°2 cuochi

con apprendistato svolto, giovani max 30 anni, motivati e predisposti ad apprendere i fondamenti della cucina piemontese per riproporla in chiave creativa. Sie cercano figure entusiaste, curiose, che vogliono crescere non solo professionalmente ma insieme ad un piccolo team.

Si offre vitto, alloggio e compenso adeguato alle capacità e all'impegno dimostrato.



We are one of the largest hotel chains in Thailand, operating ten first class hotels. We are interested to receive applications from energetic, ambitious hotel executives intending to relocate to Thailand within the next 12 months and suitably qualified for following positions:

Resident Managers and Executive Assistant Managers

Successful applicants will be male, single, aged between 26 and 32 years, fluent in English and German, who will have graduated from a recognized hotel school and have at least 4-5 years operational management experience in 4 star hotel operations preferably in Asia.

Interviews will be held in Zurich (March / April), in London (November) or in Bangkok throughout 2004. Please send your C.V. with copies of certificates, a recent photograph, contact telephone/fax numbers as well as e-mail address if available to:

Robert J. Rijnders
Vice President Operations
Amari Hotels and Resorts
847 Petchburi Road, Pratunam, Rajthvei
Bangkok 10400, Thailand
Telephone +66(0)2255 3767; Fax +66(0)2255 3581

rijnders@amari.com
<http://www.amari.com>



HÔTEL EUROPA SION

4* - 65 chambres - salles de séminaires climatisées

Après de nombreuses années de collaboration Mme Chr. Jegerlehner nous quitte pour faire un voyage bien mérité autour du monde...

Pour lui succéder, nous cherchons une

ASSISTANTE DE DIRECTION

Ce poste est destiné à une personne dynamique et motivée, capable de diriger de façon quasi indépendante l'équipe de réception et la gestion des séminaires.

Si vous connaissez le système Fidélio, si vous êtes à l'aise en allemand et en anglais, si vous êtes de caractère agréable, une personne enjouée et pleine d'entrain, nous sommes faits pour nous entendre...

La détention du certificat de cafetier-restaurateur (patente H) est un plus!

Les personnes sans expérience de l'hôtellerie sont priées de s'abstenir.

Veuillez faire suivre votre dossier complet (avec photo) à HBS Hotelmanagement, M. JM RUPP, 1913 Saillon.



STELLENVERMITTLUNGS & UNTERNEHMENSBERATUNG'S
BÜRO METRO
POSTFACH CH 8065 ZÜRICH
TEL. +41 (0) 201 41 10
FAX: +41 (0) 202 16 46
E-MAIL: metro@attgloba.net

SEIT 1948 DIE ADRESSE FÜR SELLEN IN HOTEL-, TOURISTIK UND KREUZFABRIK INDUSTRIE. WELTWEIT

KREUZFABRIK:
Professionelles Hotelpersonal
Executive Chef (E/F/+)

ENGLAND, IRLAND, SCHOTTLAND & KANAL-INSELN

Commis de Cuisine
Demi Chef de Partie
Chef de Partie
Pâtissier
Receptionnistinnen
Servicefachleute

Südtirol- Neumarkt -

an der Autobahn Bozen-Verona

Für ein neu zu bauendes 100-Zimmer-Hotel in Neumarkt, Südtirol, suchen wir kompetente und leistungsfähige

Hotelkette, -betreiber, -pächter

Objekt: 4-Sterne-Kategorie, Ganzjahresbetrieb, an der Autobahnzufahrt im Südtiroler Unterland zwischen Trient und Bozen mit 200 Betten, Restaurant, Seminarräume und Wellnessanlagen, in unmittelbarer Nähe des «Alps Coliseum» - einem Reizentrum der Superlativ mit 5,3 ha.

Gesucht: Hotelkette, -betreiber od. -Pächter ab Neueröffnung - Ende 2006 - vorzugsweise auf langfristige Pachtvertragsbasis.

Die Gebäudeinvestitionen werden vom Eigentümer betätigt, das Inventar soll vom Hotelbetreiber gestellt werden.

ETB Edinger Tourismusberatung GmbH
Alois Häusler
Kaufmannstrasse 58
A-6020 Innsbruck
Tel. 0043 (0)512 344 231
Fax 0043 (0)512 344 231-10
E-Mail: a.hausler@etb.co.at



Jobs am Meer

Sport + Animation

Animateur polyvalent, DJ, Strandanimateur...

EuroActiveTeam
Tel. 033 744 87 53

www.euroactive.ch

LUGANO - Castagnola

Hotel Carlton Villa Moritz, 90 Betten ***
sucht für Saison ab 1. April bis Oktober

K o c h

Commis de cuisine

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.
Fam. J. A. Wernli, Postfach 70, 6976 Castagnola
Tel.: 091 971 38 12 Fax: 091 971 38 14
E-Mail: hotel@carlton-villa-moritz.ch

STELLEN-VERMITTLUNG



JAHRESSTELLEN

- Chef de partie** Gourmetrestaurant am oberen Zürichsee **sofort**
- Chef de partie** Fischrestaurant am Walensee - gutbürgerl. Küche **25 Mar**
- Commis de cuisine** Familienrestaurant Flumserberg **sofort**
- Chef de partie** 15 Punkte GaultMillau-Betrieb im Kanton Luzern **sofort**
- Koch/Alleinkoch** Speiserestaurant in Davos **sofort**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
Frau Annelies Kranz gibt Ihnen gerne weitere Auskunft.

Bahnhofplatz 10
8853 Lachen

Tel. 055 462 35 25
Fax 055 462 35 27
www.gastrohelp.net
info@gastrohelp.net

Weitere interessante Stellen auf
www.gastrohelp.net

QUEBEC - KANADA

Das in Schweizer Hand geführte Hotel mit Chalets in Montebello (Provinz Quebec) sucht auf Juni 2004 oder nach Vereinbarung einen

KOCH (w/m)

Jahres- oder Saisonstelle

Wir offerieren:
- Kleine Küchenbrigade
- Unterkunft und Verpflegung
- Beteiligung der Flugkosten

Voraussetzungen:
- Höchstalter 28 Jahre (Arbeitsbewilligung)
- Lehrabschluss + 2 Jahre Berufserfahrung
- flexibel/belastbar und selbständig
- Führerschein
- liebt das Landleben

Bitte senden Sie Ihre komplette Bewerbungsunterlagen mit CV und Foto an:

AUBERGE SUISSE MONTEVILLA
z. Hd. Herrn Max F. Ochwalder
970 chemin de Montevilla, C.P. 1668
JOV 1LO Montebello, QC, Canada

Tel. ++819 423 5050
Fax ++819 423 5420
E-Mail: cuisine@auberge-montevilla.com



werden sie teil einer beeindruckenden servicewelt:

Mit dem AQUA DOME - TIROL THERME LÄNGENFELD eröffnet im Ötztal am 1. Oktober 2004 eine beeindruckende Thermenwelt mit 4-Sterne-Superior-Hotel auf höchstem Niveau. Auf rund 50.000 m² wird den Gästen die einzigartige Kombination von Bergen und Terme geboten, die auch im Servicebereich keinerlei Wünsche offen lässt.

der AQUA DOME TIROL THERME & VITALHOTEL LÄNGENFELD sucht

- ~ küchenchef / küchenleiter (m/w) für 20-köpfige brigade
- ~ souschef (m/w)
- ~ kaufmännischer leiter / controller (m/w)
- ~ logis- & empfangsleiter (m/w)
- ~ food & beverage manager (m/w)
- ~ barchef (m/w)
- ~ restaurantleiter (m/w)
- ~ f & b assistent (m/w)
- ~ hausdame
- ~ sommelier (m/w)
- ~ stellv. oberkellner (m/w)
- ~ reservierungs- & banktassistent (m/w)

Wir bieten Ihnen eine interessante, zukunftsorientierte Tätigkeit, Unterbringung in modernsten, neu erbauten Appartements in unserem Mitarbeiter-Wohnpark, die Nutzung aller AQUA DOME Thermen- und Fitnessanlagen uvm. Sie profitieren von laufenden Weiterbildungs- und Entwicklungsmöglichkeiten und arbeiten aktiv an Preopening-Prozessen und Standards mit.

Sie sind ein herzlicher Gastgeber, der ein Team führen und begeistern kann und hohe Qualitätsansprüche hat? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung!



TIROL THERME LÄNGENFELD

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit aussagekräftigen Unterlagen an:
AQUA DOME | TIROL THERME LÄNGENFELD GmbH & Co KG
unterlängenfeld 88 | a-6444 Längenfeld | Tel.: +43 5253 6400
net: http://www.aqua-dome.at | e-mail: office@aqua-dome.at

STELLENGESUCHE

Med. diplomierter Masseur APM-Therapeut

mit langjähriger Berufserfahrung sucht neue Herausforderung ab Sommer.

Angebote unter:
Tel. 079 355 97 81 oder
E-Mail: lotharkiesel@bluewin.ch

IMAGE

gastro S www.gastro-s.ch
gastro S Haus Howald GmbH
XL-Zentrum / Bahnhofstrasse 8
6080 Laufenburg
Tel. +41 62 869 40 40, Fax +41 62 869 40 44
E-Mail: jobs@gastro-s.ch

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in guten Hotels der **ganzen Schweiz** für **qualifiziertes Hotelpersonal**.
Verlangen Sie das Anmeldeformular.

Stellenvermittlungsbüro Hotella
A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz), Tel./Fax 061 421 0109
134930/401646

www.gastroa.ch Tel. 081 382 21 57
PERSONALVERMITTLUNGEN
Tel. 079 475 11 33 www.adsjob.com
Qualifiziertes Personal aus Österreich

DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profis
• 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	033 823 32 32
St. Gallen, Bodensee	055 415 52 83
Zürichsee, Rapperswil	055 415 52 84
Aargau, Baden	055 415 52 84
Graubünden, Davos	055 415 52 83
Engadin, St. Moritz	055 415 52 83
Interlaken, BE-Oberl.	033 823 32 32
Wallis, Zermatt	055 415 52 85
Romandie, Lausanne	055 415 52 85

www.dominogastro.ch
personal@dominogastro.ch
DOMINO GASTRO

BISTRO LE CLOCHARD

Seit 23 Jahren ein renommiertes Restaurant auf Curaçao
Niederländische Antillen

Zur Verstärkung unserer Küchenbrigade suchen wir per sofort oder nach Über-einkunft

Chef de Partie und Sous-chef

der/die unser bestehendes Team voller Kreativität, Einsatz, Mitverantwortung und Motivation unterstützt.

Sie haben sehr gute Englischkenntnisse, sind ehrgesicht und zwischen 20 und 30 Jahre alt.

Sie haben gute Umgangsformen, Erfahrung im Gastgewerbe und das Teamdenken ist für Sie selbstverständlich.

Sie haben das Flair, sich an einer fremden Kultur anzupassen, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung:

Bistro Le Clochard
Riffort village unit 1, Curaçao N. A.
Tel. 005999 462 5666
Fax 005999 462 6355
e-mail: clochard@attiglobal.net
www.bistroleclochard.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: Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23
Leitung Medien / Responsable des médias: Christian Santschi
Verlagsleitung / Chef d'édition: Iris Strebel
Anzeigenverkauf / Vente des annonces: Oliver Egloff (Anzeigenleiter), Marc Moser
E-Mail: inserate@swisshotels.ch

Anzeigenentwurf (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):

- Frontseite / Première page: Fr. 1.67 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Kaderangebote / annonces cadres: Fr. 1.57 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Tourismus / Stellenangebote / Offres d'emploi: Fr. 1.46 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellengesuche / Demandes d'emploi: Fr. 1.43 (exkl. MwSt. / TVA incluse)
- Zuschlag Aufschaltung Internet: Fr. 25.- pro Woche/Anzeige

Termine:

- Ausgabe	Nr. 10/2004	Nr. 11/2004	Nr. 12/2004	Nr. 13/2004
- Erscheint	4. 3. 2004	11. 3. 2004	18. 3. 2004	25. 3. 2004
- Anzeigenschluss	1. 3. 2004	8. 3. 2004	15. 3. 2004	22. 3. 2004
- Wiederholungen	1. 3. 2004	8. 3. 2004	15. 3. 2004	22. 3. 2004

Herstellung / Production: Büchler Grafino AG/ Druckzentrum Bern, 3001 Bern

Auflage / Tirage: 20000 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.