

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 112 (2004)
Heft: 20

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

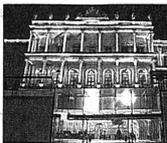
Download PDF: 17.08.2025

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

Heute mit **174** Stellenangeboten



PETER FANKHAUSER / Der Thomas-Cook-Manager ruft die Leistungsträger in der Schweiz auf, mehr auf die Veranstalter zu hören. **SEITE 2**



«**PALAIS COBURG**» / Das neue Wiener Luxushotel setzt auf Spitzengastronomie und einen elitären Weinkeller. **SEITE 4**



hotel+tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit

Avec cahier français

BLICKPUNKT

Drannebliibe

MARIETTA DEDUAL

«Wenn der Berg jetzt noch keinen Namen hat, dann ist es ein unbedeutender Gipfel», sagt ein Bergsteiger. Die Namensgebung sei ein Marketing-Gag, aber schliesslich «müssen wir auch etwas für den Tourismus tun». So gelassen tönt es nicht überall. Andere Bergführer und Beamte stossen sich daran, dass die Scuoler einen 2918 Meter hohen Gipfel – zu Werbezwecken! – nach der am 7. Dezember 2003 geborenen holländischen Prinzessin Amalia benamen wollen.

Das Unterengadin hat viele holländische Gäste und Gastgeber. Zum Beispiel holt das «Val Sinestra» in Sent einmal pro Woche in Holland Gäste ab, das «Arina» in Vna und die «Pensium Heinrich» in Ramosch werden von Holländern geführt. Das Motto heisst also: Die Beziehungen pflegen und das Potenzial nutzen.

Während sich in Helvetien Widerstand regt, bindet die holländische Delegation, angeführt von Ronald Naar, einem der bewährtesten holländischen Bergsteiger, die Gamaschen für die «Erstbesteigung», die laut Martin Nydegger, Tourismusdirektor von Scuol, für den 11. Juni festgelegt ist. Da die kantonale Nomenklatur-Kommission verlangt, dass ein Name verankert ist, bevor er registriert werden kann, dürfte sich das Prozedere hinziehen – bis es so weit ist, dürfte die Prinzessin alt genug sein für ihre «Erstbesteigung». Die Scuoler können also aufs Jahr 2020 setzen. Bis dahin: «Drannebliibe, drannebliibe...»

INHALT

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



FERIENREGION HEIDLAND

Mit «Turbo» in die Offensive

Die Ferienregion Heidiland erhält von Bund und Kanton 1,025 Mio. Franken für die nächsten fünf Jahre. Damit wird «Heidiland Turbo» finanziert.

CHRISTINE KÜNZLER

«Heidiland Turbo» ist ein Regio-Plus-Projekt und hat zum Ziel, die Angebotsentwicklung und damit auch die Konkurrenzfähigkeit der Ferienregion Heidiland im Kanton St. Gallen zu fördern. Sechs bestehende Geschäftsfelder – die Heidi-Geschichte, Familien, Jugend, Events, GeoPark und Culinarium – sollen vernetzt und die Mittel koordiniert werden. Davon sollen auch kleine Leistungsträger profitieren können. Das Projekt beginnt im Oktober 2004 und endet im Herbst 2009.

«Wir werden verstärkt die eigentliche Heidi-Geschichte in unserer Region umsetzen», sagt Tourismusdirektor Marco Wyss. Der erste Schritt ist bereits gemacht mit der Titelseite der neuen Broschüre, auf der nicht die Landschaft im Vordergrund steht, sondern eine Heidi von hier und jetzt, zusammen mit ihrem Geissenpeter. **Siehe Seite 7**

Foto: zvg



HEIDI UND GEISSENPETER

Die Ferienregion Heidiland will nun Johanna Spyris Heidi-Geschichte in der ganzen Region verstärkt inszenieren. Tourismusdirektor Marco Wyss kann sich auch vorstellen, die Geschichte in einem Hotel umzusetzen.

NEUES AUSLÄNDERGESETZ

Hintertür noch offen

Der Passus im neuen Ausländergesetz, dass bedürftige Branchen auf unqualifiziertes Personal aus Drittländern zurückgreifen könnten, fand keine Mehrheit im Nationalrat. Dafür eine Alternative: Anderen für spezifische Arbeiten benötigten Arbeitskräften kann eine Bewilligung erteilt werden. Was man unter spezifischen Arbeiten versteht, muss noch ausgedeutet werden. Zudem rechnet man, spätestens ab 2007 am erweiterten EU-Arbeitsmarkt teilhaben zu können. **GSG Siehe Seite 3**

GASTRONOMIE

Die Pâtisseries wehren sich

Die Schweizer Pâtisseries wollen in der Küche nicht mehr die zweite Geige spielen: Ein paar Initiatoren streben nun einen eigenen Verband an.

Die Schweizer Pâtisseries wollen sich nicht länger gefallen lassen, dass sie meist die zweite Geige spielen – in der Küchen-Praxis, an Wettbewerben oder in den Nationalteams. Schliesslich ist die Pâtisserie-Zunft nicht irgendeine regionale Nischenbranche, sondern ein Partner der Köche. Kein grösseres

Hotel, das nicht einen Pâtissier beschäftigt. Auch beim Schweizer Kochverband gibt man zu, dass der Stellenwert des Pâtissiers heute nicht dort ist, wo er sein sollte. Schliesslich ist es die Dessert-Zunft, die dem Gourmet-Menü noch die Krone aufsetzt.

Damit die Pâtissiers in der Schweizer Gastrobranche den Platz bekommen, der ihnen eigentlich zusteht, werden einige Pâtissiers nun vorstellig. Ziel ist ein eigenständiger Verband der Schweizer Pâtissiers, der die Pâtissiers fördert. **GSG Siehe Seite 13**

SWISS-TRAILS

Aktivreisen im Fokus

Ruedi Jaisli, Promoter des Fernwanderwegs «Trans Swiss Trail», will mit seiner neuen Firma «SwissTrails» in das Veranstaltergeschäft für Fernwanderer, Veloreisen und Skatelines einsteigen. Hier mangle es bisher an Vermarktung. Der von Jaisli lancierte und in einem Routenführer aus dem Werd-Verlag beschriebene neue «Trans Swiss Trail Nr. 2» von Rorschach nach Genf durchquert Appenzell, Einsiedler Hochland, Napfbergland, Emmental und Greizerland. **KJV Siehe Seite 9**

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

HOTEL INFORMATIK
seit über 18 Jahren

protel
hotelsoftware

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

FÜR SIE UND IHRE GÄSTE.

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

BELLA vita
die neue schweizerische Wellness-Software.

In guten Häusern zu Hause:
Bella Vita von
Check-In Data 01 701 96 96
www.checkindata.com

htr IN KÜRZE

New York / Wer wissen will, was morgen hip ist, muss nur ein paar Tage in New York verbringen. Eine Gruppe von Schweizer, österreichischen und deutschen Gastronomen holte sich bei einem dreitägigen Trendscouting Impulse. **Seite 4**

Wien / Nur gerade 35 Suiten zählt das «Palais Coburg», das neueste 5-Sterne-Hotel Wiens. Neben einer Kombination von spätmittelalterlichen und modernen Bauelementen zeichnet sich das Haus durch ein Nobelrestaurant aus. **Seite 5**

Sommer-Buchungen / Für das Sommergeschäft zeichnet sich in der Schweiz ein leichtes Plus ab. Die htr hat an zehn Destinationen wurde gefühlt. Klar ersichtlich wurde dabei, dass immer häufiger kurzfristig und online gebucht wird. **Seite 10**

Butlerdienste / Immer mehr Hotels der internationalen Spitzenliga leisten sich Butler für ihre exklusive Klientel. Hauptstadthäuser zählen ebenso dazu wie exklusive Ferien-Resorts: Sie verzichten dabei auf Zusatzkosten für den Gast. **Seite 12**

Pâtisserie-Zunft / Der Pâtissier fällt oftmals zwischen Stuhl und Bank. In der Küchen-Praxis spielt er meist die zweite Geige, an Wettbewerben und in Nationalteams das Schlüssellicht. Das soll sich nun ändern. Schweizer Pâtissiers ergreifen die Initiative. **Seite 13**

Fleischzubereitung / Fleisch als Vitamin- und Mineralstofflieferant. Vitamin- und Mineralstoff-Gehalt sind je nach Fleischsorte stark unterschiedlich. Mineralstoffen schadet Hitze beim Garen von Fleisch kaum, Vitamine hingegen reagieren empfindlich. **Seite 14**

Alkoholgehalt im Wein / Diskussionen um Alkohol im Wein haben in letzter Zeit zugenommen. Nach Boomjahren der alkoholreichen «Monsterweine» suchen innovative Weinproduzenten wieder nach Frucht und Finesse anstatt nach Alkoholprozenten. **Seite 15**

Solartechnik / Der Hotellerie fehlt das Geld für teure Investitionen in alternative Energien. Dank Subventionen und Contracting wird Sonnenenergie bezahlbar. Gut einsetzen kann man die Solartechnik zudem als PR-Mittel: Werbefrankten, die lohnen. **Seite 17**

AUS DEM CAHIER FRANÇAIS

Geschäftsreisen / Der Trend zu immer späterem Buchen von Kongressen macht die Arbeit der Hoteliers nicht gerade einfacher. Eindrücke von der Imx in Frankfurt, einer der grössten europäischen Messen für Geschäfts-Tourismus. **CF Seite 1**

Marcus Frey / Als Referent am «Hotel Finance Forum» in Montreux analysiert Marcus Frey die Vor- und Nachteile von Hotel-Kooperationen. Es ist das Spezialgebiet des Kadermannes der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit. **CF Seite 3**

Francis Chibrac / Vor vierzig Jahren hat sich Francis Chibrac an der Waadtländer Riviera, auf dem Mont-Pèlerin oberhalb von Vevey niedergelassen. Chibrac, der Fisch und Meerfrüchte in der Romandie populär machte, zieht Bilanz. **CF Seite 2**

Wein / Chile scheint die Schweizer Winzer anzuziehen. Dies wird beim Betrachten von drei Weingütern klar. Einer der chilenischen «Schweizer» Weine hat am Concours mondial in Brüssel eine Goldmedaille gewonnen. **CF Seite 5**

FORUM

Sind Hotellerie-Innovationen unmöglich?

ANDREAS DEUBER*

Das Wachstumspotenzial einer Volkswirtschaft hängt wesentlich von der Innovationsleistung ihrer Unternehmen ab. Aus diesem Grund liegen innovative Firmen im Fokus der Wirtschaftsförderung, und für Innovations-Preisverleihungen herrscht Hochkonjunktur. Unsere guten alten Tourismusunternehmen haben eher schlechte Karten für diese Auszeichnungen. Muss das so sein? In letzter Zeit ist es doch etlichen Hotels gelungen, mit neuen Angeboten Aufmerksamkeit auf sich zu ziehen: Schicke Wellness-Anlagen und trendige Lobbys, coole Zimmer und schicke Restaurants. Warum reicht es nicht zum Innovationspreis? Das hängt mit der Definition von Innovation zusammen: Ein Angebot gilt dann als innovativ, wenn erstmals wirklich von einem hohen Neuheitscharakter gesprochen werden kann, zweitens die Neuigkeit einen Markt findet, und drittens damit ein Gewinn erwirtschaftet werden kann.



Hotels scheitern in der Regel spätestens am dritten Kriterium, denn es ist bekanntlich schwierig, in dieser wertschöpfungsarmen Branche das grosse Geld zu verdienen. Können Hotels also gar nicht innovativ sein? Doch, nur braucht es eine übergreifende Sicht, das heisst: das Hotel muss als ein Element der touristischen Wertschöpfungskette verstanden werden. Bei einem Kreuzfahrtschiff kommt ja auch niemand auf die Idee, die Koje separat zu betrachten.

Skistar als Gast des Hotel-Finance-Forums SGH/SCH 2004 am 13. Mai in Montreux macht es vor. Skistar ist ein Tourismuskonzern, dessen Angebot von der Beherbergung und Verpflegung über die Unterhaltung bis zur Skischule und der Sportausrüstung reicht. Alle Teilleistungen sind aufeinander abgestimmt.

Rentabel sein muss das Ganze, aber nicht im gleichen Ausmass jeder Teil. Ich gehe davon aus, dass Tourismuskonzerne in der Schweiz mehr und mehr Fuss fassen werden, weil sie überlegene Geschäftsmodelle darstellen. Allerdings sind unsere gewachsenen Tourismusstrukturen nicht leicht zu überwinden. Wenn es im einen oder anderen Fall gelingt, so werden die Innovations-Auszeichnungen nicht lange auf sich warten lassen.

*Andreas Deuber, Dr. iur. HSG, ist Vorsitzender der Geschäftsleitung der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit (SGH).

PETER FANKHAUSER

«In Sachen Service ist man sich selbst gegenüber fast zu kritisch»

Peter Fankhauser, Vorstandsmitglied beim Reisekonzern Thomas Cook, wünscht sich eine bessere Zusammenarbeit der Schweizer Leistungsträger mit den Veranstaltern. Laut Fankhauser fehlen den deutschen Feriengästen in der Schweiz die All-inclusive-Angebote.

INTERVIEW: DANIEL STAMPFELI

■ Herr Fankhauser, wo haben Sie Ihre letzten Ferien verbracht?
In Falera im Kanton Graubünden.

■ Worauf achten deutsche Feriengäste bei Ferienangeboten ganz besonders?
Generell ist der Preis wohl das wichtigste Argument, noch vor der Qualität. Die verschiedenen Kundensegmente haben ihre jeweiligen, ganz spezifischen Bedürfnisse, welche abgedeckt sein wollen. Familien beispielsweise achten darauf, dass Spielplätze oder Kinderbetreuungsmöglichkeiten vorhanden sind, oder ob in einem Hotel Kinderanimation angeboten wird. Von Familien werden auch All-inclusive-Angebote stark nachgefragt, weil sie den Urlaub von der Preisseite her berechenbar gestalten wollen.

■ Sommit unterscheiden sich die Deutschen grundsätzlich nicht von anderen europäischen Feriengästen.
Nein, überhaupt nicht.

■ Was schätzen die deutschen Urlauber ganz besonders an der Schweiz?
Die schöne und abwechslungsreiche Landschaft.

■ Was wird an der Schweiz am meisten bemängelt?
Das wahrgenommene und auch zum Teil das effektive Preisniveau. Weiterer Negativ-Punkt: Die Schweiz hat – im Vergleich zu Österreich – kein trendiges Image. Zürich holt als Stadt jetzt etwas auf, aber als Land hat die Schweiz noch Nachholbedarf. Wahrscheinlich liegt es auch daran, dass Österreich wesentlich mehr Gäste aus Deutschland zu verzeichnen hat als die Schweiz.

■ Die Schweiz wird immer wieder als Service-Wüste betitelt. Wie sehen

«Generell ist der Preis wohl das wichtigste Argument.»

■ Was wird an der Schweiz am meisten bemängelt?

Das wahrgenommene und auch zum Teil das effektive Preisniveau. Weiterer Negativ-Punkt: Die Schweiz hat – im Vergleich zu Österreich – kein trendiges Image. Zürich holt als Stadt jetzt etwas auf, aber als Land hat die Schweiz noch Nachholbedarf. Wahrscheinlich liegt es auch daran, dass Österreich wesentlich mehr Gäste aus Deutschland zu verzeichnen hat als die Schweiz.

■ Die Schweiz wird immer wieder als Service-Wüste betitelt. Wie sehen

Foto: zvg



PETER FANKHAUSER

«Die Schweizer Leistungsträger müssen mehr auf den Veranstalter hören, der das Ohr am Kunden hat», sagt das Vorstandsmitglied der Thomas Cook AG.

Zur Person Peter Fankhauser

Peter Fankhauser (43) ist seit 2001 Mitglied des Vorstandes der Thomas Cook AG. Den Grundstein für seine berufliche Laufbahn legte Fankhauser 1979 mit einem Hochschulstudium der Fachrichtung Internationale Beziehungen, dem 1985 bis 1986 ein Doktorandenstudium folgte. Im Frühjahr 1989 promovierte er an der Hochschule St. Gallen. Danach trat er in die Reisebüro Kuoni AG ein, wo er 1990 den Bereich Vertrieb Schweiz übernahm und gleichzeitig zum Direktor ernannt wurde. 1994 wurde Peter Fankhauser zum Vorsitzenden der Geschäftsführung der Kuoni Ferreisen GmbH

nach Frankfurt berufen, wo er mit dem Aufbau eines Jointventures mit dem damaligen Hauptaktionär ITS betraut war. 1995 wurde er zum Generaldirektor und Mitglied der Konzernleitung der Kuoni Reisen Holding AG in Zürich ernannt. Von 1996 bis 1998 übernahm er zusätzlich zur Leitung des europäischen Geschäftsbereichs die Führung des Übersee-Geschäfts. Damit war er für sämtliche Tochtergesellschaften des Konzerns ausserhalb der Schweiz und Englands verantwortlich. 1999 wechselte Fankhauser als Vorsitzender der Geschäftsführung zur LTU-Gruppe nach Düsseldorf. **DST**

Sie das als im Ausland tätiger Schweizer?

Gerade als Service-Wüste würde ich die Schweiz nicht bezeichnen. Aber wenn ich im Bündlerland einen Tisch reservieren möchte, muss ich Hochdeutsch sprechen. Also müssten sich die Deutschen dort eigentlich heimisch fühlen. Uns als Veranstalter fällt eines besonders auf: Nicht allerorts wird eingesehen, dass der Veranstalter auch ein interessanter Vertriebskanal sein kann und näher beim Markt und am Kunden steht, als irgend jemand sonst stehen kann.

■ Wie fällt der Vergleich Schweiz-Österreich aus deutscher Sicht aus?

In Sachen Service sind die Differenzen nicht sehr gross. Es wird oft Nabelschau betrieben und man ist sich selbst gegenüber fast zu kritisch. In Sachen Preisniveau hingegen existiert ein relativ grosser Unterschied, der klar zuungunsten der Schweiz ausfällt. Zu den Angebotspreisen kommen noch die relativ hohen Nebenkosten hinzu, da ist die Schweiz kein rühmliches Beispiel. Wenn man irgendwo etwas isst, oder in einer Alphütte etwas trinkt, ist das teilweise sehr teuer. Leider gibt es in der Schweiz relativ wenig All-inclusive-Anlagen.

«Die Schweiz hat im Vergleich zu Österreich kein trendiges Image.»

■ Was empfehlen Sie Schweizer Leistungsträgern, um in Zukunft mehr deutsche Gäste begrüßen zu können?

Sie müssen konkurrenzfähige Angebote machen. Ebenso sollten sie die Zusammenarbeit mit den Veranstaltern intensivieren und mehr auf den Veranstalter hören, welcher das Ohr am Kunden hat. Die Schweizer Leistungsträger sollten uns Glauben schenken, wenn wir ihnen sagen, was wir als Angebote von anderen Ländern erhalten, und was kompetitiv wäre. Ich bin überzeugt, dass das Potenzial, das unzweifelhaft da ist, noch verstärkt genutzt werden kann.

■ Eine von Schweiz Tourismus in Auftrag gegebene Umfrage in Berlin, Paris und London hat ergeben, dass viele Schweizer Destinationen und Ferienorte weitgehend unbekannt sind. Macht ST seinen Job nicht richtig?

Das kann man Schweiz Tourismus nicht vorwerfen. Das kann man höchstens der fehlenden Koordination der einzelnen Regionen und Destinationen zuschreiben. Es wäre sicher besser, wenn die Mittel konzentriert eingesetzt würden, statt dass jede Destination für sich selbst Marketing betreibt.

Schweiz erholt sich schneller

OECD. Die Organisation für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (OECD) erwartet für die Schweiz ein reales Wachstum des Bruttoinlandsproduktes (BIP) von 1,8 Prozent im 2004 und von 2,3 Prozent im kommenden Jahr. Noch im Januar war die OECD von 1,2 Prozent im laufenden Jahr und 1,8 Prozent im Jahr 2005 ausgegangen. Die Erholung der Wirtschaft scheint in der Schweiz robuster zu sein als in der Eurozone, so die OECD. *DST/sda*

Lösen von Tank&Rast

Lufthansa. Die Deutsche Lufthansa will sich von weiteren Beteiligungen ausserhalb des Fluggeschäfts trennen. Die Erlöse sollen die Airline-Kasse für die anstehende Konsolidierung und mögliche Zukäufe im Fluggeschäft füllen. Sämtliche Beteiligungen, die nicht zum Kerngeschäft gehören, würden auf den Prüfstand gestellt, so Lufthansa-Chef Wolfgang Mayrhuber in einem Interview gemäss der «Financial Times Deutschland». Nach der Trennung von einigen Beteiligun-

gen wie zuletzt der Sparte Gebäudemanagement, die an Hochzeit geht, stehen bereits weitere Verkäufe fest. «Es ist völlig klar, dass wir aus Feldern wie Airport-Gastronomie, Party-Service oder Tank & Rast aussteigen», sagte der Lufthansa-Chef weiter. Die Lufthansa, deren Bar-Reserven nach eigenen Angaben bei 2,5 Mia. Euro liegen, will angesichts kränkelnder Airlines wie Swiss oder Alitalia fit sein für den erwarteten Ausleseprozess in der Branche. *GSG*

Mövenpick-Hotel für Frankfurts City

70-Millionen-Projekt. Mövenpick startet ein Hotelprojekt in Frankfurt am Main. Direkt hinter der Messe und am Rande des (geplanten und noch zu erschaffenden) Urban Entertainment Center baut die Vivico Real Estate ein 45-Millionen-Euro-Projekt (das sind 69,3 Mio. Franken). Darin wird ein 4-Sterne-Hotel mit 288 Zimmern entstehen, für das mit den Mövenpick Hotels & Resorts ein 20-jähriger Pachtvertrag abgeschlossen wurde. «Es freut uns ganz besonders,

nun auch im Zentrum der Main-Metropole Fuss zu fassen», erklärte Jean Gabriel Pérès, Präsident und CEO der Mövenpick Hotels & Resorts. «Mit Vivico haben wir zudem einen starken Partner zur Realisierung dieses spannenden Projektes gefunden.» Anderthalb Jahre dauerte die Vorbereitung für das Projekt bisher. Vivico als Investor beteuerte dabei, man wolle das Hotel «langfristig im eigenen Bestand halten». Baubeginn wird noch im Oktober sein, die

Fertigstellung ist für Mai 2006, rechtzeitig vor dem Beginn der Fussball-Weltmeisterschaft geplant, zu deren Austragungsorten Frankfurt gehört. Auf 15 400 Quadratmetern Bruttogeschossfläche (oberirdisch) entstehen sieben Etagen und ein Staffageschoss. Im Parterre sind Gastronomie- und Ladeneinheiten vorgesehen, zu den 288 Gästezimmern kommen ein grosszügiger Fitnessbereich und Konferenzräume. Die Tiefgarage hat auf zwei Etagen 130 Stellplätze. *GU*

HOTEL ARTOS INTERLAKEN

Neuer Trakt für 5,1 Mio.

Neubau statt Umbau: Der Verein Zentrum Artos Interlaken der Evangelisch-methodistischen Kirche Schweiz hat am Montag einstimmig beschlossen, den 36-jährigen Hoteltrakt Ahorn abzureissen und durch einen Neubau zu ersetzen. Die Kosten sind auf 5,1 Millionen Franken veranschlagt. «Die Anzahl der Zimmer bleibt mit 25 im bisherigen Rahmen. Es sind aber zwei zusätzliche Seminarräume geplant», schildert Markus Hafner, Leiter des Zentrums Artos Interlaken. Der Komfort der neuen Zimmer soll dem Hotelstandard des Hauptgebäudes mit seinen 56 Zimmern entsprechen.

Vorgesehen ist der Baustart im September 2005. Bis Mitte August 2006 sollen die Arbeiten abgeschlossen sein. «Während dieser Zeit stehen uns halt weniger Zimmer zur Verfügung. Wir rechnen auch damit, dass es wegen des Baulärms weniger Logiernächte gib», führt Hafner aus. Grosses Kopfzerbrechen bereitet ihm das aber nicht, denn der Betrieb läuft gut. Im letzten Jahr konnte das 3-Sterne-Haus erstmals 20 000 Logiernächte verbuchen. Das sind gemäss Hafner 1200 Übernachtungen mehr als im Vorjahr. Auch fürs laufende Jahr ist er optimistisch. Zum Zentrum Artos gehören nebst dem Hotelbetrieb noch ein Alters- und Pflegeheim sowie Alterswohnungen. *TL*

NEUES AUSLÄNDERGESETZ

Noch Chance für Tellerwäscher?

Der Gewerbeverband wollte einen Zugang zu unqualifizierten Arbeitskräften aus Drittländern im Ausländergesetz verankern. Als flexible Lösung für die Zukunft. Nun ist die Vorlage erstmal vom Tisch. Als Hoffnungsschimmer bleibt eine neue Formulierung sowie die EU.

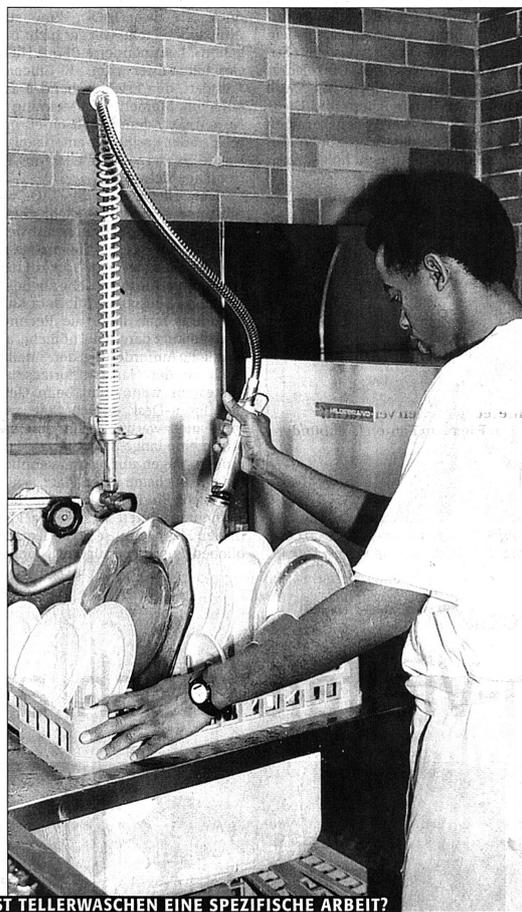
GUDRUN SCHLENCEK

Um den Arbeitsmarkt der Zukunft möglichst flexibel zu gestalten und für einen potenziellen Bedarf an unqualifizierten Arbeitskräften aus Drittländern vorzusehen, hat sich der Schweizerische Gewerbeverband, dem die gastgewerblichen Arbeitgeberverbände angehören, für eine ergänzende Formel im neuen Ausländergesetz stark gemacht. Der von Nationalrat Pierre Triponez an der Frühjahrssession des Nationalrates, an der das Ausländer- und Asylgesetz beraten wurde, letzte Woche vorgelegte Antrag, sollte den Artikel 23 des neuen Ausländergesetzes relativieren. Dieser sieht nämlich vor, dass nur gut qualifizierte Arbeitnehmer aus Drittländern in der Schweiz einer Erwerbstätigkeit nachgehen dürfen.

ABSAGE: TELLERWÄSCHER VOM DRITTLAND

Der Antrag «Triponez», der auch von hotellerieuisse und Gastrosuisse favorisiert wurde, sprach sich dafür aus, dass ebenfalls weniger oder unqualifizierte Arbeitnehmer aus Drittländern Zugang zu jenen Branchen erhalten sollten, die einen dringenden Bedarf an solchen Arbeitskräften nachweisen können und deren Rekrutierung weder in der Schweiz noch in EU- und EFTA-Ländern möglich ist. Dabei fiel diese Vorlage bereits recht restriktiv aus: Man wollte sich mit der Ergänzung Artikel 23 f auf jene Länder beschränken, mit denen die Schweiz bereits Stagiaire-Abkommen abgeschlossen hat. Trotz dieser Begrenzung erhielt der Antrag im Nationalrat letzte Woche keine Stimmen-Mehrheit.

Foto: Gudrun Schlencek



IST TELLERWASCHEN EINE SPEZIFISCHE ARBEIT? Die Vorlage, dass unqualifizierte Arbeitskräfte aus Drittländern geholt werden können, ist vom Tisch. Hoffnung schürt die Formulierung «spezifische Arbeiten».

«Den Tellerwäscher aus einem Drittland wird es erst mal nicht mehr geben», spricht Bettina Baltensperger, juristische Sachbearbeiterin bei hotellerieuisse, Klartext. «Wir hätten uns

den Passus Artikel 23 f gewünscht, damit die gastgewerbliche Branche punkto Arbeitskräfte-Rekrutierung mehr Flexibilität erhält.» Ein Hoffnungsschimmer für dieses Arbeits-

kräfteloch sind die bilateralen Verträge der Schweiz mit der EU. Das bestehende Personenfreizügigkeitsabkommen mit den «alten» EU-Ländern soll nämlich auf jene Länder, die am 1. Mai dieses Jahres der EU beigetreten sind, ausgeweitet werden.

Doch das kann noch dauern. Im besten Fall, so schätzt man beim Bundesamt für Zuwanderung, Integration und Auswanderung «imes» in Bern, wird das Freizügigkeitsabkommen im nächsten Jahr auf die Ost-Staaten der EU ausgedehnt.

NEU: ARBEITSKRÄFTE FÜR SPEZIFISCHE ARBEITEN

Realistischer scheint aber eine Umsetzung dieses Zusatzprotokolls frühestens ab 2006 oder 2007. Dann könnten aus den Ost-Saaten die nötigen Arbeitskräfte für einfache Tätigkeiten – unabhängig vom Ausländer- oder Asylgesetz – rekrutiert werden. Am imes ist man sich sicher, dass das Gewerbe diese «Hilfskräfte» im – inklusive Anwärter – 600 Millionen Einwohner umfassenden EU-Raum auch finden wird.

Bis dahin hätte der Vorschlag Triponez' mittels Ausländergesetz für die nötige Flexibilität sorgen sollen. Dieser ist nun aber erst mal bachab geschickt worden. Möglich ist jedoch, dass, wenn das neue Ausländergesetz im Herbst vor den Ständerat kommt, dieser diesen Antrag nochmal aus der Schublade holt. Ganz unwahrscheinlich ist das nicht.

Denn statt dem Minderheitsantrag «Triponez» wurde letzte Woche im Nationalrat der Alternativantrag von Nationalrat Ernst Schibli angenommen, welcher in eine ähnliche Richtung stösst, aber noch zu Diskussionen führen dürfte. Dieser ergänzt Artikel 23 folgendermassen: Neben Spezialisten und Führungskräften können Kurzaufenthalts- und Aufenthaltsbewilligungen auch an andere für spezifische Arbeiten benötigte Arbeitskräfte erteilt werden.

DIE POLITISCHE HINTERTÜR IST NOCH OFFEN

«Was dabei unter «spezifischen Arbeiten» zu verstehen ist, ist für uns noch weitgehend unklar», kommentiert Albrecht Dieffenbacher, Chef Sektion Recht und Datenschutz beim imes. «Das ist noch ausdiskutieren.»

Allein von der Terminologie her könnten unter spezifische Arbeiten nämlich auch unqualifizierte fallen. Was nun also vorerhand abgehandelt wurde, erhält durch die politische Hintertür möglicherweise wieder Auftrieb. Auf jeden Fall scheint klar: Noch ist nicht das letzte Wort gesprochen, was die Rekrutierung unqualifizierter Arbeitskräfte aus Drittländern betrifft.

SV SCHWEIZ

Ein «Q III» für alle Hotels

SV Hotel, das auf die Führung von Business-, Seminar- und Freizeithotels spezialisierte Geschäftsfeld von SV Schweiz, hat laut einer Pressemeldung alle seine 14 Hotels mit dem Qualitäts Gütesiegel der Stufe III auszeichnen lassen. Mit dieser Auszeichnung der Betriebe von SV Schweiz wurde erstmals im Kanton Freiburg ein Hotel das Q III verliehen. Seit seiner Einführung vor einem Jahr ist das Qualitäts-Gütesiegel des Schweizer Tourismus Stufe III an 34 Hotels verliehen worden.

Laut Silvia Schnidrig, Corporate Communications Manager bei der SV Group, waren die 14 Hotels sowie die anderen Betriebe von SV Schweiz bereits seit gut einem Jahr ISO 9001:2000 und SQS 9004 zertifiziert. «Deshalb war es logisch, dass wir das Q III angestrebt haben», so Silvia Schnidrig. «Qualität ist für uns sehr wichtig.»

Die SV Group, mit Holdingsitz in Zürich, ist in der Schweiz, in Deutschland und Österreich im Business-Catering, Care-Catering, Event-Catering und Hotelmanagement tätig. 2003 erwirtschaftete der Konzern mit rund 7022 Beschäftigten laut der Pressemitteilung einen Nettoumsatz von 525,7 Millionen Franken. SV Schweiz ist mit rund 330 geführten Betrieben Marktleader in der Gemeinschaftsgastronomie. *CK*

Teure Stagiaires weniger gefragt

Was neben dem Personenfreizügigkeitsabkommen mit jenen Ländern, die der EU bereits vor dem 1.5.04 angehörten, noch bleibt, sind Stagiaires aus Drittländern, mit denen entsprechende Abkommen existieren – wie Bulgarien, Ungarn, Tschechien, Polen, Russland, Slowakei, Südafrika.

Doch diese sind seitens der Arbeitgeber weniger begehrt, weiss man beim Stellenvermittler «hoteljob» von hotellerieuisse. Denn auch hier bestehen Bedingungen an die Qualifikation der Bewerber: Sie müssen mindestens eine zweijährige, einschlägige

Ausbildung vorweisen. Damit werden sie bereits teuer. Viele an einem Stagiaire-Aufenthalt in der Schweiz Interessierte aus den Ost-Staaten weisen eine Hotelfachschule plus Berufserfahrung vor. Die Rechnung ist schnell gemacht: Bei sieben Jahren Berufserfahrung – inklusive Hotelfachschule – aber meist ungenügenden Sprachkenntnissen, kommt so eine Arbeitskraft gemäss L-GAV auf 4240 Franken im Monat zu stehen. Zum Vergleich: Einem Praktikanten einer Schweizer Hotelfachschule stehen rund 2000 Franken zu. *GSG*

Duales System

Die Regelung der Ausländerzulassung ist ein duales System: Unterschieden wird zwischen EU-/EFTA-Staaten und dem Rest der Welt. Für die EU-Länder gilt seit 2002 das bilaterale Personenfreizügigkeitsabkommen. Für alle anderen Staaten ist künftig das neue Ausländergesetz AUG massgebend, das das bisherige Gesetz über den Aufenthalt und die Niederlassung von Ausländern ANAG ablösen soll. Daneben besteht noch das Asylgesetz: Rund die Hälfte der arbeitenden Asylsuchenden sind im Gastgewerbe tätig. *GSG*

Reklame

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

NEW YORK

«Wieder die Trendstadt»

Nach den Anschlägen ist es in New York etwas ruhiger geworden. Jetzt gehört die Stadt neben Chicago und Las Vegas wieder zu den Trendsettern.

«Es war nach dem 11. September etwas ruhig geworden, aber inzwischen ist New York wieder die Trendhauptstadt der Welt geworden», meint Pierre Nierhaus (Foto), internationaler Trendscout in Sachen Gastronomie-Trends. Seit neuen Jahren macht Nierhaus regelmäßig Informationsreisen in die amerikanischen Gastronomie-Hochburgen, zu denen seiner Ansicht nach auch noch Chicago, Las Vegas und Los Angeles gehören. Nierhaus weiss inzwischen, was die Europäer auf solchen Reisen suchen: «Zu meinen Teilnehmern gehören Hoteliers, die neue Ideen brauchen, weil nur noch im Bankettbereich Gewinne gemacht werden, oder Gastronomen, die diversifizieren möchten, um sich von einzelnen Strömungen abzukoppeln.»

JEDE US-STADT VERKÖRPERT ANDERE TRENDS

Die vier US-Destinationen, die er den europäischen F & B-Experten anbietet, unterscheiden sich seiner Meinung nach ganz erheblich: «New York hat die innovativen Trends, die kurz davor sind nach Europa zu kommen, Chicago bietet die klassische uramerikanische Gastronomie mit vielen Ketten; und in Las Vegas findet man vor allem eine Getränke- und Entertainment-lastige Gastroszene, die sich vor allem in den letzten drei Jahren toll entwickelt hat.»

Nierhaus kennt die Bedürfnisse seiner Teilnehmer aus eigener Erfahrung. Über 50 Konzepte hat er realisiert und in Frankfurt am Main ist er an einem Konzept beteiligt. Dort experimentiert er mit den heissesten Trends aus USA, und damit ist auch ganz klar, wie dieser Betrieb heissen muss: «New York City», natürlich. **HW**

GASTROREISE DURCH NEW YORK

Am Puls der neuen Trends

Wer wissen will, was morgen hip ist, muss nur ein paar Tage in der Millionenmetropole New York verbringen. Eine Gruppe von Schweizer, österreichischen und deutschen Gastronomen und Zulieferern holte sich bei einem dreitägigen «Trendscouting» Impulse.

■ HARALD WEISS

«Wau – das ist ja wahnsinnig dynamisch hier!», ruft Werner Dinkelacker spontan aus, als er das halb dunkle New-Yorker Szenearientiert «TAO» betritt, wo er zum Dinner verabredet ist. Am Mittag ist er aus Deutschland angekommen, wo er im schwäbischen Böblingen eine erfolgreiche Privatbrauerei betreibt, die entgegen dem schrumpfenden Markt zweistellige Zuwachsraten verzeichnet. Dinkelacker gehört zu einer Gruppe von zwölf Schweizern, Österreichern und Deutschen die nach New York gekommen sind, um sich in der Gastronomie-Metropole neue Impulse zu holen. Auch

die weiteren Teilnehmer der Pencom-Reise* sind Top-Level-Vertreter der Gastronomie: Disco-Inhaber, Grossrestaurant-Betreiber, Restaurant-Designer, Operations-Manager und Inhaber von Restaurantketten und Cateringbetrieben. Aus der Schweiz war unter anderem Patrick Candrian dabei, dessen Familie mehrere Betriebe in der Schweiz betreibt, zum Beispiel das Bahnhofbuffet in Zürich.

ASIATISCHER KÜCHENMIX IST GEFRAGT

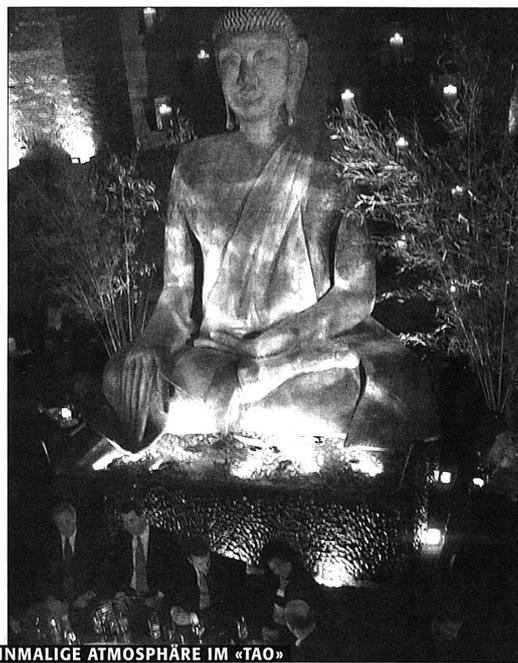
«Dean & DeLuca war für mich der absolute Höhepunkt der ganzen drei Tage», schwärmt Markus Spitzbart, bekannter Designer und Innenarchitekt aus Wien, über den Delikatessenladen, in dem sich auch Michael Käfer ab und an neue Anregungen holt.

Am meisten beeindruckt hat jedoch alle das «TAO». «Eine super Atmosphäre, man will gar nicht mehr gehen», kommentierte Bernd Hieber, Geschäftsführer vom «El-Chico» in Stuttgart, den Erlebnisabend. Das ist auch im Moment die Meinung der New-Yorker, denn asiatisch-europäische oder asiatisch-amerikanische Küche ist derzeit der absolute Top-trend der Metropole.

Dass Hieber sich im «TAO» wohl fühlt und seinen Platz nicht räumen möchte ist vom Konzept her Absicht – verstosst aber gegen die strenge Geschäftspolitik der New-Yorker Luxusrestaurants, die ihre Tische abends bis zu dreimal besetzen. Mit dem Kaffee bekommt man auch die Rechnung und nur kurz darauf die höfliche, aber deutliche Aufforderung, den Smalltalk doch an der Hausbar fortzusetzen. Spätestens wenn man beim Gehen den Front-Desk erreicht hat, weiss man auch warum, denn dort steht schon eine lange Schlange mit knurrenden Magen und wartet sehlich auf den nächsten freien Platz.

Solche Eindrücke sind zwar für die Teilnehmer interessant, aber kaum in der Heimat umsetzbar. Trotzdem blieben noch genügend konkrete

Fotos: Harald Weiss



EINMALIGE ATMOSPHÄRE IM «TAO»

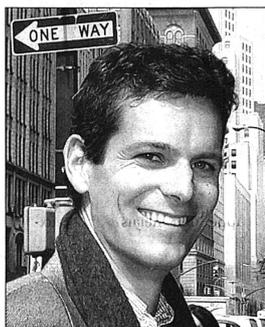
Am meisten beeindruckt hat die Teilnehmer der Pencom-Reise nach New York das «TAO»: eine Atmosphäre, in der man sich gerne länger aufhält.

Projektideen fürs Reisegepäck. Bernd Hieber hat sich beispielsweise genau die Sandwich-Angebote rund um die Wall Street angesehen (siehe Artikel unten) und will nun in Stuttgart etwas Ähnliches an einer stark frequentierten Location starten.

Auch für Patrick Candrian hat sich die Reise seiner Einschätzung nach vollends gelohnt. «Toll war vor allem, dass ich mit meinen Kollegen gleich alles auf verwertbare Aspekte hin diskutieren konnte», sagt er über seine

Erfahrungen. Für ihn gab es natürlich die meisten Anregungen in der New-Yorker Bahnhof-Foodmeile, dem Grand Central Market, zu dem neben zwei Dutzend Fastfood-Ständen auch die bekannte Oyster-Bar gehört. «Da könnte ich noch gut ein paar Tage weiter recherchieren, so vielfältig waren meine ersten Eindrücke.»

*Pencom Plover Partner GmbH mit Sitz in Frankfurt ist unter anderem auf Trendreisen spezialisiert: www.pencom-deutschland.de



Patrick Candrian von der Candrian Catering AG, Zürich, war mit in New York.

GASTRO-TRENDS IN NEW YORK

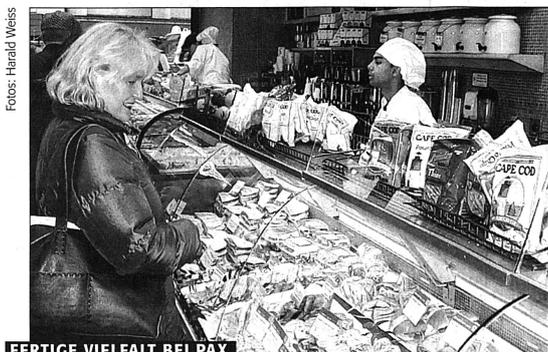
Sandwich-Vielfalt frisch auf Bestellung

Einer der neuen New-York-Trends sind die «Sandwich-Ver-sorger», die sich auf kalorienbewusste Frische für Workaholics spezialisiert haben.

■ HARALD WEISS

Die 8-Millionen-Stadt an der Hudson-Mündung produziert immer neue Konzepte am laufenden Band. Einer der aktuellen Trends sind die frischen Sandwich-Angebote «made-to-order», bei denen man aus zwei Dutzend Brotsorten und mindestens doppelt so viel Haupt-Zutaten auswählen kann. Hinzu kommen dann noch die Standard-Beilagen wie Salate, Tomaten, Oliven und verschiedene Dressings.

Wer beispielsweise beim Coffee- und Sandwichshop Cost ein Sandwich bestellen will, muss vorher seine Hausaufgaben machen, sonst nervt seine Ratlosigkeit Bedienung und wartende Gäste. Den Costi-Stammgast erkennt man an der flüssigen Bestellung: «Zwei Scheiben von dem etwas mehr rohen Roastbeef auf angestoasteten Vollkorn-Squagel mit grünen Oliven, Salat und Tomate!» – Touristen erkennt man an der Bestellung: «Ein Lachs sandwich, bitte.» Frage des Personals: «Räucherlachs, gebeizter Lachs, Wildlachs, gezüchteter Lachs...» Natürlich gibt es auch vordefinierte Kombinationen. Übrigens: Das Brot wird bei Costi in jedem



FERTIGE VIelfALT BEI PAX

Die Pax-Betriebe sind vor allem wegen ihrem schnellen Service beliebt: Hier bietet man neben «made-to-order» auch im Voraus Produziertes an.

Store selbst gebacken. Diese Sandwichbetriebe haben ihre Stammkundschaft in den umliegenden Bürohochhäusern, in denen zigttausend Menschen arbeiten, von denen sich viele kaum eine Mittagspause gönnen.

Bei den Finanzdienstleistern der Wall Street beginnt der Tag normalerweise zwischen sechs und sieben Uhr und endet zwischen 20 und 22 Uhr. Für diese Zeitspanne müssen die Sandwich-Betriebe stets bereit sein, um sofort an den Schreibtisch oder in den Konferenzraum liefern zu können, denn viele Bestellungen kommen

online übers Internet. Denn der typische New-Yorker Workaholic verlässt selbst dann nicht sein Büro, wenn sich das Sandwich-Restaurant im Erdgeschoss seines Büroturms befindet und praktisch nur eine Liftfahrt entfernt ist.

BIS ZU 50 BOTEN PRO OUTLET FÜR'S CATERING

Wer vormittags oder abends durch New Yorks Geschäftsstrassen geht, wundert sich über die vielen Tür-an-Tür liegenden Restaurants und die

wenigen Gäste darin. Doch der Eindruck täuscht. Bis zu 50 Boten pro Restaurant sind stets unterwegs, um die hungrigen Büroangestellten zu versorgen.

Das Konzept der Sandwich-Betriebe ist bei allen relativ ähnlich. An langen Frischetheken werden die Sandwichs vor den Augen der Gäste zubereitet. Einige bieten nur «made-to-order», dort präsentiert man in den Theken nur die Zutaten und in den Wandregalen die Brote. Zu dieser Kategorie gehören die Betriebe von Costi, Cafe Europa und Pick-a-Bagel.

SPEZIALISIERT UND KALORIENBEWUSST

Andere produzieren von jedem Standardangebot immer ein bis zwei Sandwichs im Voraus, so dass in den Theken die vorproduzierten Sandwichs ausliegen. Aber auch hier kann man alles «made-to-order» bekommen – man muss nur länger warten und sieht die Zutaten nicht direkt, weil sie entlang einer Arbeitsfläche an der Rückwand abgestellt sind. Dieses Konzept betreiben die sehr verbreiteten Pax-Betriebe, die vor allem wegen ihrem schnellen Service äusserst beliebt sind.

Rund 300 solcher Sandwich-Restaurants gibt es in den Geschäftsvierteln rund um die Börse und in Midtown. Viele von ihnen sind erst in den letzten zwölf Monaten entstanden und jeder hat sich irgendwie speziali-

siert. Entweder auf bestimmte Speisen oder Servicearten. So haben sich beispielsweise einige der Betriebe auf das zweite Frühstück eingerichtet, denn wer morgens von den schicken Villenvierteln in Long Island oder New Jersey kommt, muss teilweise schon um fünf oder sechs das Haus verlassen, um rechtzeitig im Büro zu sein.

Andere bieten nur französische Brotsorten oder nur vegetarische Sandwichs an. Wichtig aber ist, dass alles frisch zubereitet und nicht zu kalorienhaltig ist, denn die USA haben dem Übergewicht den Kampf angesagt. Kalorienbewusstes Essen ist der Megatrend.



Bei Costi wird sogar das Brot für die Sandwichs direkt im Outlet gebacken.

Fotos: ZAG



HEUTE EIN NOBELHOTEL

Jahrelang hatte das Wiener Palais auf eine bessere Zukunft gewartet. Nach dem Zweiten Weltkrieg diente das Palais sogar als Quartier für russische Soldaten.



WIENER STADTMAUER

In der Bastei-Bar und in der Bastei-Lounge des «Palais Coburg Residence» ist ein Stück der alten Wiener Stadtmauer zu sehen.

RESIDENZ PALAIS COBURG

Das jüngste Wiener 5-Sterne-Haus

Nur gerade 35 Suiten zählt das Palais Coburg Residence, das neueste 5-Sterne-Hotel Wiens. Neben einer Kombination von spätmittelalterlichen und modernen Bauelementen zeichnet sich das Haus durch ein Nobel-Restaurant und einen elitären Weinkeller aus.

HERIBERT PURTSCHER

Rund 80 Mio. Euro hat der aus Ostdeutschland stammende Investor Peter Pühringer in den über der alten Stadtmauer thronenden klassizistischen Bau mit Blick auf die Wiener Ringstrasse gesteckt. Er hatte das Haus 1997 für rund 10 Mio. Euro gekauft. Bei

der Restaurierung des «Palais Coburg Residence» wurde auf Authentizität größter Wert gelegt. Böden, Tapeten und Intarsien wurden nach historischen Vorbildern erneuert.

Einen guten Teil der Gäste seiner noblen Herberge findet Pühringer über seine guten Kontakte zur internationalen Finanzwelt. Pühringer ist Chef des ebenfalls im Palais Coburg ansässigen Instituts für Strategische Kapitalmarktforschung (ISK), das unter der Leitung von Universitätsprofessoren versucht, die in den USA um 50 Prozent höhere Kapitalmarktproduktivität auch in Europa zu erzielen. Zur Gästegeschicht gehören nach den Worten von Hotelmanagerin Yvona Asbäck auch Personen aus dem Kulturleben, wie etwa Schauspieler, dazu immer mehr «Walk-in»-Gäste, «die sich einfach durch die aussergewöhnliche Architektur oder die Mund-zu-

Mund-Propaganda angezogen fühlen». Das gute Presse-Echo seit dem Soft-Opening des Hauses am 7. November des Vorjahres habe sicher geholfen, die Auslastung von Anfang an «über den Erwartungen» zu halten.

USA UND JAPAN ALS HAUPTMÄRKTE

Preislich wolle man, wie Yvona Asbäck versichert, «auf keinen Fall mit Dumpingpreisen» operieren. Die Preise für die Suiten – die durchwegs nach berühmten Mitgliedern des Hauses Sachsen-Coburg benannt sind – bewegen sich zwischen 460 und 1900 Euro pro Nacht. «Dafür sind bei uns alle Kleinigkeiten inkludiert. Jeder Gast kann sich beispielsweise frei aus der Minibar bedienen», erklärt die österreichische Hotelmanagerin. Als wichtigste Zielmärkte bezeichnet sie

die USA und Japan, als «Hoffnungsmarkt der Zukunft» den chinesischen Markt. «Es zeichnet sich schon jetzt ab, dass dieses Marktsegment sehr rasch an Bedeutung gewinnen wird».

Das Haus zählt 70 Mitarbeitende. Davon sind 30 im Hotelbetrieb und 40 im Restaurantbereich eingesetzt. Das «Palais Coburg Residence» wird nach den Worten von Pressesprecherin Beba Anja Kotyza im kommenden Jahr der Gruppe den Relais & Châteaux-Hotels beitreten.

25 000 FLASCHEN WEIN LAGERN IM KELLER

Für den gastronomischen Erfolg sorgt im Restaurant Coburg der «Koch des Jahres 2002», Christian Petz. In den unterirdischen Renaissance-Kasematten, auf denen das Palais des Hauses Sachsen-Coburg im 19. Jahr-

hundert errichtet wurde, liess Pühringer einen riesigen Weinkeller anlegen. Auf dieses «Heiligtum» voller önologischer Raritäten ist der Hausherr besonders stolz. In Österreich gebe es kein Restaurant, das über einen nur annähernd so prall gefüllten Keller verfüge. Insider berichten, dass seit der Eröffnung des Restaurants rund 2,5 Mio. Euro in den Erwerb von gut 25 000 Flaschen Wein geflossen sind.

Weiter sind im «Coburg» zu finden: die Bastei-Bar und die Bastei-Lounge im Erdgeschoss, ein Gartenpavillon auf der alten Stadtbefestigung sowie jede Menge Räume für Veranstaltungen. Denn Pühringer, der sich als Mäzen versteht, will das Palais, neben dem Hotel- und Restaurantbetrieb, zu einem Treffpunkt für Kultur und Wissenschaft machen, entsprechend den Satzungen seiner Stiftung, die sich der Förderung von Talenten widmet.

WIENS TOURISMUS

Die Stadt ist im sechsten Rekord-Monat



Der Stephansdom ist eine von Wiens Sehenswürdigkeiten.

Um 7,9 Prozent auf 627 000 sind die Logiernächte in Wien im März gestiegen. Damit verzeichnet Wiens Tourismus seit einem halben Jahr monatliche Rekordwerte. Die EU-Erweiterung erweist sich dabei als hilfreich. Aber auch die Schweizer tragen zum Plus bei.

HERIBERT PURTSCHER

Der bevorstehende Beitritt in die EU hatte bei den Bewohnern der Beitrittsländer offenbar schon im Vorfeld die Neugier auf Österreich verstärkt. So sind die Logiernächte von Besuchern aus Ungarn, Tschechien, aber auch aus Polen von Januar bis März sogar zweistellig gestiegen. «Der Kuchen wird grösser, und wir wollen da ordentlich mithalten», sagt Wiens Tourismusdirektor Karl Seitlinger. «Steigende Löhne und wachsender Wohlstand werden weiterhin für überdurchschnittliche Wachstumsraten aus den neuen EU-Ländern sorgen», glaubt er.

Mit 7 955 000 Gästenächte hat Wien im abgelauten Jahr die Schallmauer von 8 Millionen «gestreift» und belegt damit einen Spitzenwert

im europäischen Städtetourismus. In internationalen Statistiken werden meist die Umlandgemeinden mit einbezogen. Würde man diese auch hier hinzurechnen, so wäre ein Gesamtergebnis 2003 von rund 8,5 Millionen Nächtigungen für «Greater Vienna» durchaus realistisch.

Wien profitiert vom breitgefächerten Kulturangebot und den historischen Verbindungen zu seinen Nachbarn.

SCHWEIZER GÄSTE SORGEN FÜR UMSATZPLUS

Auch die traditionellen Herkunftsländer sorgen, mit Ausnahme von Italien, durchwegs für Zuwächse. Den stärksten Anstieg gab es im ersten Quartal bei den Nächtigungen aus Spanien (+26%) und aus der Schweiz (+25%). Und beim Nächtigungsumsatz (ohne Frühstück, Heizungszuschlag und Umsatzsteuer) führt die Schweiz mit einem Plus von 32 Prozent auf 1,1 Mio. Euro allein in den Monaten Januar und Februar die Statistik an.

Beträchtlich waren im ersten Quartal auch die Nächtigungszuwächse aus Frankreich und Japan (je +17%), aus Deutschland (+12%) und Grossbritannien (+11%). Von dieser Entwicklung profitierte Wiens Hotellerie in allen Kategorien bis auf die

einfachen Betriebe. Die durchschnittliche Bettenauslastung stieg im März auf 52,4 Prozent, gegenüber 49,6 Prozent vor einem Jahr, was einer Zimmerauslastung (sie wird in Österreich nicht eigens erhoben) von rund 62 Prozent entspricht.

MIT KONGRESSGESCHÄFT ZUFRIEDEN

Das Jahr 2003 war für den Wiener Kongress-tourismus in jeder Hinsicht ein Rekordjahr, erklärt Seitlinger im Gespräch mit der htr. Die Zahl der Veranstaltungen (Kongresse, Tagungen, Incentives) stieg um 3 Prozent, die Nächtigungszahl um 13 und die Wertschöpfung um 15 Prozent. Allein die 390 Kongresse (davon 292 internationale Veranstaltungen) haben 279 Mio. Euro zum «Brutto-Urbanprodukt» der Bundeshauptstadt und ihrer Umgebung beigetragen.

Die internationalen Kongresse sind nicht nur ein wichtiger Imagefaktor auch die Donaumetropole, sondern auch die umsatzstärkste Form des Tourismus überhaupt. 2003 verursachten die Teilnehmer an internationalen Kongressen pro Kopf und Nacht eine Wertschöpfung von durchschnittlich 435 Euro.

Nach dem guten Ergebnis von 2003 – ein Nächtigungszuwachs um 3,9 Prozent, mit dem erstmals die

8-Mio.-Grenze erreicht wurde – strebt Wien für das laufende Jahr eine Steigerung um weitere 3 bis 4 Prozent an. «Dazu stellen wir unseren Gesamtauftritt auch 2004 unter das Motto Kunst und Genuss, wobei wir die Genussfaktoren in den Vordergrund rücken.» Dabei wird, so Seitlinger, über das laufende Jahr hinaus ebenfalls schon vorgesorgt: Die Einstimmung der internationalen Reiseindustrie auf das Mozart-Jahr 2006 (250. Geburtstag des Komponisten) hat bereits begonnen.

SPEKTAKULÄRE WERBUNG IN LONDONS TAXIS

Zur weltweiten Vermarktung des umfangreichen Angebotes stehen Wien-Tourismus in diesem Jahr 11,1 Mio. Euro zur Verfügung. Rund 230 Auslandseinsätze sind bereits fixiert, und in der klassischen Werbung sieht der Schaltplan Anzeigen bzw. Zeitungsbeilagen in rund 250 Mio. Zeitungsexemplaren vor.

Unter den heurigen Sommerkampagnen ist die mobile Werbung in London besonders spektakulär: 20 Taxis in der Werbelinie des Wien-Tourismus – über und über knallrot bemalt, darauf in Weiss der Slogan «Vienna waits for you». Die ebenfalls im Wien-Design gekleideten Taxifahrer sind über Vienna informiert und können ihren Fahrgästen Wien-Broschüren anbieten.

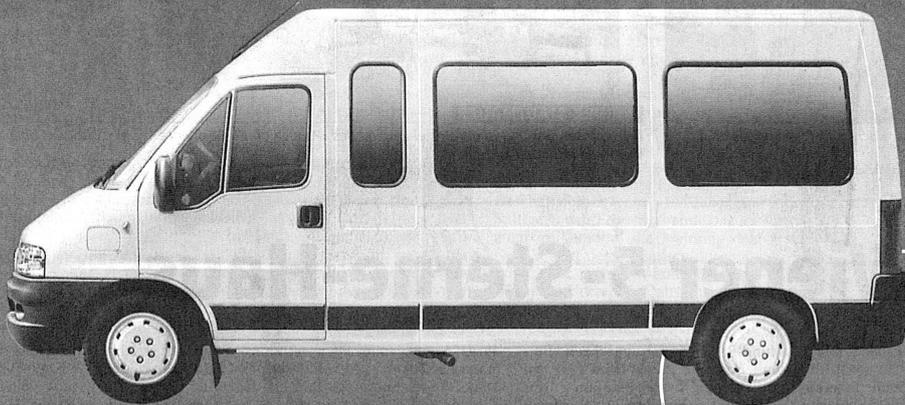
Der neue Ducato Minibus Special CH ABS
mit 14 Plätzen ab netto Fr. 40 990.-



DOBLO



SCUDO



Einsteigen bitte: der Minibus jetzt in limitierter Sonderserie für nur Fr. 44 105.- statt 53 217.- inkl. MwSt.: 14 Sitzplätze mit Ausweis 3.5t, ABS, 2.8 JTD Common-Rail-Motor mit 127 PS; neu konzipierte ergonomische und komfortable Einzelsitze mit 3-Punkt-Gurten; Zusatzheizung, athermische Scheiben, einklappbares Trittbrett, Dachhimmel, Spezialboden aus Hartholz, Nachtdimmer und vieles mehr.

0%-Leasing über 24 Monate und weitere interessante Finanzierungsmöglichkeiten.

www.fiat.ch



Nutzfahrzeuge





BUCHUNGEN SOMMER / Sowohl in den Bergen wie auch in den Städten und an den Seen zeichnet sich ein leichtes Plus ab. SEITE 10



LA TERRASSE DE GSTAAD / Das 265-Mio.-Projekt mit Hotels und Golfplatz stösst im Saanenland nicht nur auf Gegenliebe. SEITE 11

**Tourismus
Hotellerie**

hotel+tourismus revue

KURZ UND BÜNDIG

Erschliessung des Sidelhorns

Seilbahnprojekt. Die Bergbahnen Obergoms AG starten einen neuen Versuch für die touristische Erschliessung des Sidelhorns. Mit Gondel- und Sesselbahnen sollen die Touristen vom Bahnhof Oberwald/VS auf 2600 Meter Höhe transportiert werden. Ende Mai wollen sie beim Bund ein Konzessionsgesuch für eine Bergbahn einreichen. Bei Naturschützern regt sich Widerstand gegen das 20 bis 30 Mio. Franken teure Projekt. *CK/sda*

Walliser Qualität in Belgien

Wallis Tourismus. Das Qualitätslabel «Valais Excellence» findet ein Echo in Belgien. Das Informationssystem zur ISO-Zertifizierung wurde in Unterlizenz einer wallonischen Organisation verkauft. Das Walliser System enthält Programme, die den Unternehmen helfen, die ISO-Zertifizierung in den Bereichen Qualität (ISO 9001) und Umwelt (ISO 14001) zu erreichen. Die belgischen Unternehmen sind vor allem an Letzterem interessiert. Die Unterlizenz wird Wallis Tourismus jährlich 100 000 Fr. einbringen. *CK/sda*

Expo.02: Auswirkungen nicht nachhaltig

Drei-Seen-Region. Vertreter aus Wirtschaft und Tourismus in der Drei-Seen-Region erkennen zwei Jahre nach Beginn der Expo.02 keine wirtschaftliche Dynamik, die die Landesausstellung ausgelöst haben könnte. Die Region Biel hat wirtschaftlich nur kurzzeitig von der Expo.02 profitiert, heute bleibe lediglich der Imagegewinn. Die Übernachtungszahlen haben sich in der ganzen Region wieder auf dem alten Durchschnitt eingependelt. *CK/sda*

Rekordertrag für die Rigi-Bahnen

Vitznau. Die Rigi-Bahnen haben dank dem guten Sommer im Jahr 2003 einen Rekordertrag von 13,1 (Vorjahr: 10,8) Mio. Fr. eingefahren. Der Betriebsgewinn stieg auf 3,3 (1,5) Mio. Fr. Nach den Abschreibungen verbleibt ein Reingewinn von 0,3 Mio. Fr. (nach einem Verlust von 0,1 Mio. Fr. im Vorjahr). Die Frequenzen von 1,14 Mio. Fahrminuten (Berg- und Talfahrten) lagen um 15% über dem Durchschnitt der letzten fünf Jahre; im Vergleich zum Vorjahr stiegen sie um 22%. *CK/sda*

Foto: Heidiland



HEIDI, PETER UND DIE GEISSEN

Die Heidi-Geschichte wird künftig in der ganzen Ferienregion Heidiland verstärkt inszeniert.

HEIDLILAND «TURBO»

Die Ferienregion macht sich fit

Die Ferienregion Heidiland bekommt für das Regio-Plus-Projekt «Heidiland Turbo» 750 000 Franken vom Seco und 275 000 Franken vom Kanton St. Gallen. Mit diesen Mitteln soll in den nächsten fünf Jahren die Konkurrenzfähigkeit der Region gefördert werden.

CHRISTINE KÜNZLER

Heidiland-Tourismuskurator Marco Wyss hat damit gerechnet, dass der Bund und der Kanton die Mittel sprechen werden: «Ich bin von der Substanz des Projekts und vom bestehenden Heidiland überzeugt.» Das Regio-Plus-Projekt «Heidiland-Turbo» soll die Konkurrenzfähigkeit von möglichst vielen, auch kleineren Leistungsträgern sichern. Kleine Projekte und die finanziellen Mittel können künftig nun koordiniert werden. «Heidiland Turbo» soll Impulse zur dauerhaften wirtschaftlichen Aktivität auslösen und so den Strukturwandel nachhaltig beschleunigen. Wyss erhofft sich neben der Angebotsoffensive klar auch eine Logiernächsteige-

rung. «Jetzt schon Zahlen zu nennen wäre vermessen», antwortet er auf die Frage nach der Höhe der Zunahme.

Das Staatssekretariat für Wirtschaft Seco und die Regierung des Kantons St. Gallen sprachen einen Kredit von gesamthaft 1,025 Mio. Franken für die nächsten fünf Jahre. Die Gesamtkosten des Projekts sind mit knapp 1,7 Mio. Franken veranschlagt. Die fehlenden Mittel steuern einerseits die Region, unter anderem aus der Förderstiftung des Casinos, und andererseits die Tourismusorganisation Heidiland bei.

KONZENTRATION AUF SECHS GESCHÄFTSFELDER

«Heidiland Turbo» konzentriert sich auf sechs Geschäftsfelder. Als erstes auf das Thema Heidi. Das Erleben des Mythos Heidi soll inszeniert und mit verschiedenen Erlebnissen vertieft werden. Das ist bereits ersichtlich an der neuen Broschüre, auf der Heidi und Geissenpeter gross abgebildet sind. Wyss kann sich auch vorstellen, beispielsweise beratend einen Hotelier zu unterstützen, der die Heidi-Geschichte in seinem Haus inszenieren möchte. «Wir beabsichtigen, die ganze Heidi-Geschichte vertieft in der Region aufzuarbeiten», sagt Wyss.

Bestehen bleiben soll auch die lose Kooperation mit dem bündnerischen Maienfeld, das auch auf Heidi setzt.

Im Bereich Familie soll das Angebot verbreitet und spezifische Orte unterstützt werden. Auch ist ein Masterprojekt angedacht: «Wir wollen in Zusammenarbeit mit den Hoteliers ein Kidshotel realisieren», so Wyss. Ein weiteres Geschäftsfeld ist der Jugendtourismus. Hier sollen im ganzen Heidiland siebentägige Erlebniscamps durchgeführt werden. «Als Gegenpol zu der schnellen und technisierten Welt wollen wir den Jugendlichen Natur pur zeigen», so Wyss. Unter dem Thema «back to the roots» sollen diese pädagogisch orientierten Camps bisherige Schullager ersetzen. Ein Pilotprojekt sei bereits erfolgreich durchgeführt worden. «Die Jugendlichen haben jede Nacht an einem anderen Ort verbracht und jeden Tag ein anderes Transportmittel genutzt», so Wyss. Ein Trekking, das von den Jugendlichen sehr geschätzt worden sei.

START DES PROJEKTS IM HERBST 2004

Das auf Turbo getrimmte Heidiland braucht aber auch einen bis zwei Grossevents von nationaler Bedeutung. «In welchen Themenbereichen

die angesiedelt sein werden, wissen wir noch nicht.» Nur so viel: sie müssen nichts mit Heidi zu tun haben.

Verstärkt in die touristische Vermarktung mit einbezogen werden künftig auch die beiden bereits bestehenden Projekte GeoPark Sarganserland und Culinarium. Der GeoPark umfasst naturwissenschaftliche Exkursionen und geologische Schauplätze und ist ebenfalls ein Regio-Plus-Projekt. Beim kantonalen Projekt Culinarium geht es um regionaltypische Produkte, die nun verbessert und stärker vermarktet werden sollen. Sowohl beim Einkaufen als auch im Restaurant sollen die Gäste regionale Produkte erkennen und bewusst konsumieren können, sagt Wyss.

«Wir starten mit dem Projekt im Oktober dieses Jahres.» Im 2009 dann soll es abgeschlossen sein. Wyss obliegt die ganze Projektverantwortung. Für die Projektleitung indes wird jemand zu 100 Prozent eingestellt. Die Stelle werde demnächst ausgeschrieben. «Diese zusätzlichen personellen Ressourcen sind für das Gelingen des Projekts sehr wichtig», hält Wyss fest. Eigentliche Schwierigkeiten in der Umsetzung sieht er nicht. «Es braucht ein straffes Management, damit das Projekt angerissen, durchgezogen und dann abgeschlossen werden kann.»

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

Ausflugstipps.ch



Die schönsten Bilder aus der Schweiz. Ist Ihres auch dabei?

www.ausflugstipps.ch

Die Stellenvermittlung für Hotellerie und Gastronomie

hotellerie
suisse

Suchen Sie ...
MitarbeiterInnen?
eine neue Stelle?

Telefon 031/370 43 33
Fax 03 1/370 43 34
hoteljob.be@swisshotels.ch
www.hoteljob.ch

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

BRITA
Professional

Innovative und kostensparende Wasserfilter-Systeme für die Gastronomie

www.brita.ch

HESSER
UNTERNEHMENSBERATUNG
FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

**Wir verkaufen - vermieten
oder suchen Ihren neuen Betrieb ...**

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

**Suchen Sie einen Betrieb zu mieten -
in Miet/Kauf - oder zu kaufen?**

**Wir sind auch die Spezialisten
für Betriebsanalysen, Marketingkonzepte
und haben das Know-how, die Kontakte
und gute Ideen.**

Sonnenhof 37, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055/410'15'57 - 079/422'37'24
Fax 055/410'41'06

Zu vermieten oder evtl. zu verkaufen in der
Zentralschweiz exklusive Liegenschaft als
bestehende, führende DISCOTHEK
mit diversen Bars - auch geeignet als seriö-
sen CLUB für gehobene Ansprüche
oder auch als GASTROBETRIEB.

Küssnacht am Rigi (Kl. SZ) - der steuer-
günstigste, wirtschafsfreundlichste Standort!
Karl Schaller - Telefon 041 850 38 81
161748/387408

Zu verkaufen oder zu vermieten
per 1. Oktober 2004 traditioneller

Landgasthof

Sternen Wangen bei Dübendorf
mit gut frequentierter Dorfbelz 50 Pl.
stimmungsvolle Gewölbe-Taverne 42 Pl.
kombinierbare Säle 30-200 Pl.
Dorplatzgärtli 50 Pl., 28 P

3-Zi.-Wirtswohnung,
4 Gäste-/Personalzimmer

Gesucht: Unternehmerduo,
das sich als echte Gastgeber
und für attraktive Küche einsetzt.

Interessenten melden sich unter
Telefon 044 821 91 33
oder E-mail walthess@bluewin.ch
161447/403510

Kleine Hotelmanagementgesellschaft
mit langjähriger Erfahrung in der
4- und 5-Sterne-Ferienhotellerie,
inkl. Wellness, sucht weitere

**Betriebe in der ganzen
Schweiz**

Interessenten melden sich bitte unter
Chiffre 161751, hotel + tourismus
revue, Postfach, 3001 Bern.
161751/17159

HESSER
UNTERNEHMENSBERATUNG
FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

**Neues Hotel an der Autobahn
Zürich-Bern mit 220 Betten
zu vermieten**

**Erstklasshotel in Weltkurort
Graubünden zu verkaufen**

**Familienhotel im Engadin
zu verkaufen**

**Hotel garni in Kantonshaupt-
stadt zu verkaufen**

**Hotel mit 130 Betten, Restaurant,
Seminarzentrum, CH-Mittelland
zu verkaufen**

Sonnenhof 37, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055/410'15'57 - 079/422'37'24
Fax 055/410'41'06

Aktive Hotelbetriebsleitung
sucht mit Diskretion

**zum MIETEN
mittel-grosse**

**RESTAURANTS
und HOTELS
in Schweizer Städten**

Offerten an Chiffre 161758,
hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern.
161758/429967

An bester Lage in Basel

kleine Bar mit Terrasse
zu verpachten.

Solvente Pächter senden ihre Bewer-
bungsunterlagen bitte unter Chiffre
161747 an hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern.
161747/3131

Gesucht Beteiligung an

Hotel mit Seeblick
evtl. Mitarbeit oder Beratung möglich.

Ihr Kurzbeschrieb mit Prospekt
erreicht mich unter Chiffre 161813,
hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern.
161813/429579

hoga-portal.ch
die immobilienbörse für hotel und gastro
info@hoga-portal.ch • tel. 032 387 48 52

Restaurant
- EG 273 m² Küche
- attraktive Räumlichkeiten mit ca. 120 Innen-
und ca. 60 Aussensitzplätzen, schöne Garten-
terrasse
- grosszügige, gepflegte Infrastruktur
- genügend Parkplätze in Einstellhalle
- viele Nutzungsmöglichkeiten
(Pizzeria, Catering-Betrieb usw.)
- auch als Ladenlokal geeignet, grosses Einzugs-
gebiet
- Miet-+Kauf mit Finanzierungshilfe möglich.
Der Betrieb bietet dem initiativen Käufer diverse Nutzungs-
möglichkeiten und eine sichere Existenz.
Weitere Auskünfte und Besichtigungen erhalten Sie gerne
unter Telefon 031 338 06 oder info@emmenegger-
immobilien.ch 161758/429967

Saas-Fee, die Perle der Alpen
Zu verkaufen

3-Sterne-Hotel

Betrieb in einwandfreiem Zustand
mit 40 Gästebetten und
integrierter Wohnung.

Interessenten melden sich
schriftlich unter Chiffre 161746,
hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern.
161746/428077

Weltweit tätige Unternehmensberatung
bietet Ihnen

**Lösungen in Ihrem
Hotelbetrieb**

Projektentwicklung, Finanzierungen,
Umfanfinanzierung sind unsere Stärken.
Profitieren Sie von unserem Know-
how.

Interessenten melden sich schriftlich
unter
Weronese AG
Zürcherstrasse 4, 8852 Altendorf
161814/429998

Betreibungsamtliche Liegenschaftsteigerung

Schuldner und Pfand Eigentümer:
Benz-Werlen Willy, Markstrasse 9, 8853 Lachen am Zürichsee

Grundpfand:
In der Gemeinde Lachen SZ
Grundbuchblatt 233, Plan 4, Hotel Bären, Saalanbau,
Waschküchenanbau mit 1001m² Gebäudegrundfläche.

Steigerungstag: 28. Mai 2004, 14.00 Uhr
Steigerungsort: Hotel Bären, Saal, 8853 Lachen
nach spezieller Vereinbarung

Betreibungsamtliche Schätzung:
Hotel Bären (Alt- und Neubau): Fr. 4 200 000.-
Zugehör gem. sep. Liste: Fr. 93 895.-

Die Verwertung erfolgt auf Verlangen der Grundpfandgläubige-
rin an 2. und 3. Pfandstelle. Der Erwerber hat an der Steigerung
unmittelbar vor dem Zuschlag auf Abrechnung an der Stei-
gerungssumme Fr. 200 000.- in bar oder mit einem an die Order
des Betreibungsamtes Lachen ausgestellten Bankcheck (keine
Privatchecks) einer Schweiz. Grossbank oder Kantonbank zu
bezahlen.

Es wird ausdrücklich auf das Bundesgesetz über den Erwerb von
Grundstücken durch Personen im Ausland vom 16. Dezember
1983 und die Verordnung des Bundesrates vom 1. Oktober 1984
aufmerksam gemacht.

Im Falle der Auslösung fällt die Steigerung dahin und es können
keine Entschädigungsansprüche berücksichtigt werden.

Lachen, den 10. Mai 2004 **Betreibungsamt Lachen**
161815/430009

Ihre Zukunft in Atlantic Canada
zur Übernahme stehen gut eingeführte Tourismusbetriebe.
Nutzen Sie den günstigen Wechselkurs von CAD \$ 1,00 = ca. CHF 0,97
und steigen Sie jetzt ein:

- wunderschöne Lodge im Blockhausstil am eigenen See
35 Betten, Restaurant mit 90 Sitzpl., 60 ha Land KP \$ 1,55 mio
- schickes Country Inn, 4 1/2 Sterne, direkt am Wasser,
9 Suiten, gehobene Küche KP \$ 1,0 mio
- historisches Inn am Meer, 38 Betten, Restaurant KP \$ 530.000

DCS-Atlantic Canada Consulting
Glockengießerwall 17, D-20095 Hamburg
Tel: 4940/ 689 127-44, e-mail: dcs@canada-consulting.de
Internet: www.canada-consulting.de

Hotel/Restaurant du Lac am Thunersee

Hotel: 25 Gästezimmer mit 48 Betten (19 Zimmer zur Seeseite),
Restaurant mit 80 Sitzplätzen innen und ca.
100 Aussensitzplätzen, mit Terrasse, Garten und
Aussenschwimmbad und geräumigem Parkplatz
vor dem Hotel, an sonniger Südlage am Thunersee in Merligen
BE, nur 10 Autominuten von Interlaken und Thun entfernt.
Das Grundstück umfasst 2007 m² mit ca. 80 m direktem
See-Anstoss und 8 Bootsplätzen. Die ursprüngliche Liegen-
schaft wurde nach der Jahrhundertwende gebaut. Neubau
als Erweiterung entstand 1970. Eine umfassende Renovierung
der gesamten Liegenschaft erfolgte 1999.

VP CHF 3 000 000.-

Kontakt: 079 439 78 78 oder 061 313 04 93.
161757/385892

Gastro Express

Marktplatz für
gastgewerbliche
Liegenschaften &
Occasionsgeräte

www.gastro-express.ch

In Pacht mit Kaufrecht
Brasserie in Brugg
Restaurant ca. 70 Pl., Bar, Boulevard.
Café, zu günstigen Konditionen
KP Rest. Fr. 820 000.-, Bar Fr. 338 000.-
079 416 16 68

Gastroconsult
TREUHAND FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

**Zu vermieten
auf den 1. Dezember 2004**

Hotel/Restaurant

Die sehr gut unterhaltene Liegenschaft umfasst:

Restaurant	60 Plätze
Saal	60 Plätze
Gartenterrasse	40 Plätze
Hotelbetrieb	30 Betten

Berufliche Erfahrung in Küche und Service,
ein Angebotskonzept, welches auf Stammgäste,
Dorfbewohner und Passanten zugeschnitten ist,
sind die besten Voraussetzungen für persönliche
berufliche Befriedigung und finanziellen Erfolg.

Senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen
Unterlagen an:

Gastroconsult AG
Herr Alex Zinsli
Alexanderstrasse 2, 7002 Chur
Telefon 081 252 36 42, Fax 081 252 15 62
E-Mail: chur@gastroconsult.ch
161749/33778

Zu vermieten auf 1. November 2004
Das bestbekannte exklusive

**Gasthaus/Speiserestaurant Marktplatz
9100 Herisau**

Wir suchen

Paar (deutschsprachig)

Er: Spitzenkoch
Sie: Kenntnisse im Speiseservice

Schönes, schmuckes im Zentrum gelegenes Haus. In-
nen und aussen sehr gepflegt.

Rustikaler Raum: 40 Plätze
Exklusiver Raum: 40 Plätze
Garten: 32 Plätze

Neuzeitliche, gut eingerichtete Küche, Induktionsherd,
2 Steamer, 1 Kühl-, 1 Kühlschrank, Gefrierschrank usw.
Grosser Keller und Lagerraum mit 2 Kühlzellen,
1 Gefrierzelle.

Hotel: 11 Zimmer/15 Betten (6 mit Dusche/WC/TV/Bar,
die restlichen mit Etagedusche/Bad/WC). Schöne 5-
Zimmer-Wirtswohnung mit Garage.
Lingerie: 3 Waschmaschinen/Tumbler/Bügelmaschine

In 20 Jahren nur ein Pächterwechsel. Herisau zählt 16 000
Einwohner, liegt 3 km von der Autobahn und St. Gallen
und 12 km vom Säntis entfernt.

Beim Inventar grosses Entgegenkommen. Nehmen Sie
einen Augenschein. Sie werden angenehm überrascht
sein. Weitere und zuverlässige Informationen erhalten Sie
durch Elise Mettler, Bergstrasse 14, 9100 Herisau, Telefon
071 351 68 50. Fotos finden Sie im Internet unter:
www.marktplatzherisau.ch
161752/418598

Ammann & Partner
Treuhand & Consulting & Management
für Hotel & Gastrobetriebe

Wir verkaufen, vermieten oder ertragsoptimieren
Ihren Betrieb mit Erfolg!

Absolute Diskretion ist für uns selbstverständlich.

Dann kontaktieren Sie folgende Adresse:
Metallstrasse 9b, 6301 Zug
Tel. 041 727 80 00, Fax 041 727 80 91
ammann@ammann-partner.ch
160525/30280

CAFETERIA
Im Auftrag verkaufen wir die
bestens bewährte

**Cafeteria
GLOOR**

im Bündner Sommer- und Wintersportort
Flims, mit:

- ca. 100 Sitzplätze
- ca. 50 Terrassenplätze
- eigene Parkplätze
- 3/4-Zimmer-Wohnung (als Personal-
unterkunft)

Wenn Gastfreundschaft, Dienstbereitschaft und Initiative
für Sie keine Fremdwörter sind, könnte das Ihre neue
Wirkungsstätte werden.

Solvente Interessenten erhalten bei
unserem Herrn Lang weitere Auskünfte.

Gastroconsult AG
Alexanderstrasse 2, 7002 Chur
Tel. 081 252 36 42 Fax 081 252 15 62
E-Mail: chur@gastroconsult.ch

ANZEIGEN

www.boxspringbetten.ch

Made by Frischauf.ch... Heinz Hohl, www.tld.ch

Zu verkaufen elektronische
Stempeluhren
ab Fr. 598.-
rechennde 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
160525/30280

CAVENG
POLSTERMÖBEL

**Polstermöbel
Objektbestuhlungen
Sitzpolster
Matratzen**

DER HOTEL-EINRICHTER

Im Zentrum 14
9542 Münchwilen
Tel. 071 966 20 22
www.moebel-caveng.ch

**Restaurationen von:
Stühlen/Eckbänken
Polstermöbel**

Zu verkaufen original
Meissl-Schirmbar-Terrasse
100 m², mit Windschutzwänden und
Holzboden, 4-jährig, Top-Zustand.
VB CHF 95 000.-
Telefon 027 928 44 88
schlosshotel@rhone.ch
161655/28703

Piano Yamaha

Disk. clavier noir
état de neuf avec accessoires.

Tél. 079 433 32 30
Fax 021 963 23 49
Neuf 24 000.-, cédé 15 000.-
161756/429992

Klanginseln im See

Bodensee. Übernachten am Untersee ist wieder im Trend. Das belegen Zahlen aus dem Geschäftsbericht des Vereins Tourismus Untersee für 2003. 3,9% mehr Übernachtungen wurden gemäss «St. Galler Tagblatt» 2003 auf der deutschen Unterseeite verzeichnet. Das entspricht einer Besucherzahl von insgesamt über einer Million. Obwohl die Schweizer Seite etliche Mitglieder aus der Hotellerie zählt, haben die Zahlen bisher nicht unter einen Hut gebracht werden können.

Erstmals präsentierte der Verein eine Studie zur Wertschöpfung des Tourismus. Die Schätzungen belaufen sich auf 58,5 Mio. Euro (90 Mio. Franken) pro Jahr. Spezielles Augenmerk gilt im 2004 der Entwicklung des Projekts «Kulturregion Untersee». Ein wesentlicher Beitrag fliesst bis und mit 2008 aus Interreg-Fördermitteln der EU und der Schweiz: 817 700 Euro (1,26 Mio. Franken). Das Schwerpunktthema für 2004 heisst: «Klanginseln – Klangspuren am Untersee». *KJV*

Verstärkte Zusammenarbeit

Ostschweiz Tourismus (OT). Die Regierungsräte werden nicht mehr im Vorstand von OT vertreten sein. Die Gelder der beteiligten Kantone sollen aber im gleichen Umfang weiterfliessen, so das «St. Galler Tagblatt». Die Statutenänderungen werden der MV am 9. Juni vorgelegt. Sie sehen auch eine stärkere Zusammenarbeit der neun Destinationen zwischen Bodensee, Zürichsee und Fürstentum Liechtenstein vor, etwa im Marketingbereich. *KJV*

12,8 Millionen für die neue Bahn

Thunersee-Beatenberg. Das Bundesamt für Verkehr hat die Plangenehmigung für den Neubau der Thunersee-Beatenberg-Bahn (TBB) erteilt. Zudem hiess der Regierungsrat des Kantons Bern einen 3,9-Millionen-Kredit zugunsten der TBB gut. 6,4 Mio. Franken übernimmt der Bund. «Diese insgesamt 10,3 Millionen sind als rückzahlbare Darlehen zu verstehen», erklärte Pierre Cosandier, Geschäftsführer der TBB, gegenüber dem «Berner Oberländer». 2,5 Mio. Franken

stehen der TBB schliesslich als Investitionshilfe aufgrund des Investitionshilfegesetzes zu. In den letzten drei Jahren hatte die TBB zusammen mit einem Berner Ingenieurbüro ein Konzept für die technische Sanierung ausgearbeitet. «Ausgegangen sind wir vom Bedürfnis nach neuem Rollmaterial», erklärte Cosandier. «Bald wurde klar, dass wir auch die Schienen und den Unterbau ersetzen müssen. Dies zog wiederum die Erneuerung des Antriebs und der Steuerung mit sich.»

Ende Oktober soll mit dem Bau begonnen werden. Die Betriebsaufnahme soll Ende Mai 2005 stattfinden. Auch die Gebäude der Berg- und Talstationen sollen den modernen Anforderungen angepasst werden und den Passagierfluss verbessern. «Grosses Gewicht wird dabei auf die Zugänglichkeit für Behinderte gelegt», verspricht Cosandier. Mit dem leichteren Handling der eingesetzten Technologie wird eine Kapazität von 700 Personen pro Stunde angestrebt. *KJV*

LOW-BUDGET-OUTLETS

«Dörfer» für Shopping-Tourismus

Low-Budget-Einkaufserlebnisse in eigens erbauten «Dörfern» und mit speziellen Reise-Arrangements – ein neuer Shopping-Trend durchläuft Europa.

KARL JOSEF VERDING

Nach Belgien, Frankreich, Grossbritannien, Italien und Spanien können nun auch deutsche Shopper in Einkaufs-«Dörfern» die Kollektionen der Vorsaison vieler Topmarken der Modewelt zu stark reduzierten Preisen erwerben. Das anglo-amerikanische Unternehmen Value Retail hat in Wertheim an der Autobahn A 3 zwischen Frankfurt und Würzburg eines eröffnet. Ein weiteres Outlet-Shopping-Village ist derzeit bei Ingolstadt in der Nähe von München im Bau und wird 2005 eröffnet.

«EINKAUFSERLEBNIS UND FREIZEITWERT»

Constanze Hilgers, Tourism-Coordinatorin im Wertheim-Village, sagt: «Unser Konzept bietet etwas völlig Neues: hochwertige Marken in den Bereichen Mode, Accessoires und Haushaltswaren in einem Ambiente zum Wohlfühlen.» Die Preise sind über das ganze Jahr um bis zu 60 Prozent herabgesetzt. «Wir bieten einerseits die Vielfalt der internationalen Marken. Aber was uns zu einem wirklich spannenden Ausflugsziel macht, ist die einzigartige Kombination von exklusivem Einkaufserlebnis und Freizeitwert. Bei uns können Besucher nicht nur auf Schnäppchenjagd gehen, sondern sich auch in unseren Restaurants verwöhnen lassen oder die Schönheit der Region geniessen», erklärt Constanze Hilgers.

ANGEBOT AN PARTNER AUS DER REISEBRANCHE

«Wir bieten unseren Partnern aus der Reiseindustrie attraktive Kooperationsmöglichkeiten», sagt Constanze Hilgers. «Mit dem Wertheim Village sind wir Mitglied der «Romantischen Strasse» und arbeiten eng mit den Tourismuszielen im «Lieblichen Taubertal» zusammen. Wir verstehen uns als Anziehungspunkt, der das touristische Angebot der Region bereichert. Zudem arbeiten wir unter anderem mit dem ADAC zusammen und bieten spezielle VIP-Shopping-Programme und andere Incentives, beispielsweise für die Rahmenprogramme von Tagungen», so die Tourismus-Koordinatorin Constanze Hilgers. Das Unternehmen Value Retail wurde 1992 gegründet und betreibt inzwischen sieben Outlet-Shopping-Villages in Europa. Die Standorte werden gezielt in einer Umgebung mit bester Verkehrs-Infrastruktur und einem sehr kaufkräftigem Markt gewählt. *KJV*

SWISS-TRAILS

Aktivreisen durch die Schweiz

Ruedi Jaisli lanciert seine zweite Fernwanderroute «Trans Swiss Trail» (Rorschach–Genf). Er will ins Veranstaltergeschäft einsteigen und «einen nach aussen weitgehend «neutralen» Operator» darstellen, «der die buchbaren Angebote für die Reiseveranstalter bereitstellt».

KARL JOSEF VERDING

Die Schweiz verfügt mit dem nationalen Routennetz Veloland Schweiz, den – in der 3-Seen-Region auch bereits beschilderten – Skatelines, dem dichten Netz von Wanderwegen und den neuen Fernwanderrouten Trans Swiss Trails über eine Infrastruktur für HPM-Touristen (HPM für Human Powered Mobility), wie sie in Europa einzigartig ist: Mit der Vermarktung dieser Infrastrukturen allerdings, so Ruedi Jaisli, liege die Schweiz im Hintertreffen gegenüber Nachbarländern wie Österreich und Frankreich.

«TOUR-OPERATOR UND GROSSHÄNDLER»

Gemäss «SwissTrails»-Gründer Jaisli, einem Veranstalter von Abenteuer- und Aktivreisen, soll SwissTrails «diese Schwachstellen beheben»: Es soll «mit attraktiven, buchbaren Angeboten für ein starkes Marketing in der Schweiz und im Ausland sorgen und damit das Velo- und Wanderland in den Blickwinkel in- und ausländischer Reiseveranstalter rücken». SwissTrails definiere sich in erster Linie als Tour-Operator und als Wholesaler (Grosshändler) für ein Aktiv-Reiseprodukt Schweiz. Wie «in fast allen europäischen Ländern üblich», werde fortan auch das Velo- und Wanderland Schweiz über «einen nach aussen weitgehend «neutralen» Operator ohne eigene starke Marke

Foto: zvg



DAS «SWISS-TRAILS»-TEAM

Das «SwissTrails»-Team 2004, mit (v.l.n.r.) Anita Grob, Prisca Rüegg und Ruedi Jaisli. Der neue «Trans Swiss Trail Nr. 2» von Rorschach nach Genf durchquert Appenzell, Einsiedler Hochland, Napfbergland, Emmental und Greyzerland.

verfügen, der die buchbaren Angebote zuhanden der Reiseveranstalter bereitstellt und operativ betreut.»

SwissTrails startet seine Aktivitäten dieser ersten Saison aus einem kleinen Büro in Oberweningen im Zürcher Unterland. Jaisli zur Seite stehen zwei Mitarbeiterinnen, die sich einsteilen auf flexible Teilzeiteinsätze eingestellt haben. Dagegen verfügt SwissTrails mit «Tour data» vom Start weg über eine moderne Reservations-Software, und dank moderner Telekommunikation, so Jaisli, sei die Unternehmung über ihre HelpLine an sieben Tagen der Woche von 8 bis 20 Uhr für Kunden und Leistungsträger erreichbar.

SwissTrails hat das Ziel, «auf allen nationalen Velo-, Wander- und Skatingrouten ein buchbares Angebot bereitzustellen». Im ersten Jahr 2004 sei «dieses Ziel noch nicht ganz erreicht, denn im Veloland werden nur sechs der neun nationalen Routen angeboten». Hingegen seien die beiden Trans Swiss Trails sowie die drei Skatelines durchgehend buchbar im Rahmen des individuellen Angebotes des SwissTrails-Vouchers, den Rail-Away am Bahnschalter vertreibt.

Das Leistungspaket von SwissTrails besteht aus Unterkunft, Gepäcktransport, Velomiete und Routendokumentation: SwissTrails schliesse für den Sommer 2004 über hundert

Verträge mit Hotels ab; sie seien überwiegend im 3-Sterne-Bereich angesiedelt. Entlang den Velorouten gibt es auch Packages mit Jugendherbergen. Mit den Reiseveranstaltern Railtour Suisse, Eurotrek und Baumeier Veloreisen verfüge SwissTrails «über ein perfektes Netz von Vertriebspartnern und eine Präsenz der HPM-Angebote auch im Reisebüro, am Bahnhof sowie bei SDM (neu Switzerland Travel Center)». In den nächsten Jahren sollen die buchbaren Angebote stufenweise ausgebaut werden. SwissTrails denkt hier insbesondere an eine verbesserte Präsenz und Buchbarkeit im Internet.

www.swisstrails.ch (zurzeit noch im Aufbau)

Trans Swiss Trails: für ST «eine Nische»

Welche Erfahrungen hat Schweiz Tourismus (ST) mit dem Trans Swiss Trail Nr. 1 gemacht? Wie ist das Geschäft mit dem Trail gelaufen? – Laut Daniela Bär, Leiterin Corporate Communications/Medien von ST, wurden mit dem Trans Swiss Trail Nr. 1 verschiedene Ziele erreicht: – Eine attraktive und abwechslungsreiche Fernwanderroute durch die Schweiz wurde etabliert. Damit wurde das Angebot im Bereich Wandern erweitert. – Das Angebot des Trans Swiss Trails Nr. 1 stiess auf ein gutes Publikumsinteresse. – Das Echo in den Medien, und dabei vor allem in denen des Auslandes, war positiv. – Der Trans Swiss Trail Nr. 1 fand Eingang in das Programm von Railtour Suisse.

Trotzdem, so betont Daniela Bär, müsse festgehalten werden, «dass das Fernwandern definitiv ein Nischenprodukt ist». Aber gleichwohl: «Mit dem erreichten Interesse am Trans Swiss Trail Nr. 1 waren wir zufrieden. Die Verkaufszahlen des Führers aus dem Werderlag zum Trans Swiss Trail Nr. 1 zeigen ein beachtliches Interesse auch beim Publikum.»

Die Verkaufszahlen des Führers zum Trans Swiss Trail Nr. 1 nahmen den folgenden Verlauf: Im 2002 – erschienen im Herbst – waren es 3350 Exemplare, im 2003 waren es 1764, im 2004 bisher: 306. Die Gesamtauflage beträgt 8200 Exemplare. «Gleichzeitig», so merkt Daniela Bär von Schweiz Tourismus dazu an, «dürfte das ein Hinweis darauf sein, dass Fernwandern ein Direktbucher- und kein Tour-Operator-Produkt ist.» *KJV*

«HPM-Operator»

«Jetzt hat der HPM-Tourismus (HPM für Human Powered Mobility) einen Operator», erklärt Ruedi Jaisli. Der Swiss-Trails-Gründer ist seit 25 Jahren im Tour-Operating von Aktivreisen tätig; zuerst sieben Jahre bei SSR-Reisen, dann 17 Jahre als Gründer und Geschäftsführer von Eurotrek, 1998 bis 2002 als Mitglied der Projektleitung HPM der Expo.02, im 2001/02 als Leiter des Local-Operating der Expo.02.

Eurotrek hat in mehreren Ländern Europas und seit Ende der 80er-Jahre in der Schweiz Wander- und Veloreisen mit Gepäcktransport aufgebaut und vermarktet. Nun will Jaisli mit seinen Swiss Trails «Zeichen und Anstöße für ein verbessertes nationales und internationales Marketing im Velo- und Wanderland Schweiz geben.» *KJV*

Reklame

Attraktiv preiswert unverwüstlich

Minigolf

Ob Familien, Vereine oder Turnierprofi – Minigolf macht allen Spass

BUCHUNGEN SOMMERGESCHÄFT

Dank Pauschalen und Events im Plus

Foto: Swiss-Image



SONNENSTUBE TESSIN

Wie viele Touristen die Piazza Grande in Locarno bevölkern werden, wird nicht zuletzt vom Wetter abhängen. Der aktuelle Buchungsstand für die Sommersaison liegt rund um den Lago Maggiore über dem Vorjahresniveau.

Sowohl in den Bergen, in den Städten wie an den Seen: Für das Sommergeschäft zeichnet sich ein leichtes Plus ab. Die Htr hat an zehn Destinationen den Puls gefühlt. Klar ersichtlich wurde dabei, dass immer häufiger kurzfristig und online gebucht wird.

GREGOR WASER

Mittelprätig, verhalten positiv, leichte Zurahme, die Zeichen stehen gut: Die aktuelle Htr-Umfrage an zehn Schweizer Ferienorten zeigt ein relativ optimistisches Bild. Der markante Aufschwung bleibt zwar vorerst aus, doch gut zwei Monate vor den Sommerferien versprechen die Prognosen bei den Touristikern ein besseres Bild als vor einem Jahr. Interessant dabei: der Fokus auf klare Gästesegmente wird immer wichtiger.

Daniel Egloff von Basel Tourismus stimmt die aktuelle Buchungssituation zuversichtlich: «Durch verschiedene Highlights zeichnet sich ein erfreulicher Sommer in Basel ab. Neben der Tutsch amun-Ausstellung bieten wir ein wahres Feuerwerk an Veranstaltungen. Das lockt zusätzliche Gäste an.» Wie bereits 2003 rechnet Basel Tourismus erneut mit einem Logiernächte-Plus von 5 bis 6 Prozent und würde sich damit dem Rekord aus den 70er-Jahren von 700 000 Übernachtungen nähern.

Ebenfalls von einem 5-Prozent Plus geht Maurus Lauber von Zürich Tourismus aus: «Die Buchungen im Freizeitourismus kommen zwar kurzfristiger, doch es zeichnet sich jetzt schon ein leichtes Plus ab. Im MICE-Segment ist die Nachfrage sogar sehr gut. Unsere Kongressabteilung hat bis jetzt schon einen höheren gebuchten Umsatz als im ganzen Jahr 2002.» Bei Bern Tourismus rechnet Muriel Freudiger bis Ende Sommer mit einer bedeutenden Logiernächte-Zunahme dank der Eröffnung der Accor-I-Hotels und der damit erhöhten Bettenzahl. Vorerst sagt sie aber: «Stichproben bei Berner Hotels ergeben derzeit einen stagnierenden Buchungsstand.»

EVENTS ALS ERFOLGSFAKTOR IN DIESEM JAHR

Rund um die Seen ist von einer Buchungswelle nicht die Rede, doch auch hier: Das Vorjahr sollte zu toppen sein. Laura Lardi von Ticino Turismo: «Die Hoteliers rund um den Lago Maggiore sprechen von einem kurzfristigen Buchungsverhalten. Trotzdem liegt der aktuelle Buchungsstand für die Sommersaison über dem Vorjahresniveau.» Claudia Zahner von Zug Tourismus spricht von einem Engpass bei Ferienwohnungen und Bed & Breakfast-Adressen während den Sommermonaten und erwähnt als diesjährigen Erfolgsfaktor die Events: «Aufgrund einiger Grossanlässe in den

Bereichen Sport, Kultur und Kleinkongressen sind einzelne Wochenenden bereits sehr gut gebucht.» Peter Reinle von Vierwaldstättersee Tourismus (VT) zieht Anfang Mai eine positive Bilanz. Bis Ende April sind bei VT Buchungen im Umfang von 159 000 Franken eingegangen, 28 Prozent mehr als zum gleichen Zeitpunkt vor einem Jahr.

In den Bergen ist das Echo auf die Buchungseingänge vorerst verhalten. Wenig euphorisch zeigt sich Urs Wagensel von Lenzerheide-Valbella. Er beurteilt den aktuellen Buchungsstand als mittelprätig: «Die Anfragen sind seit einigen Wochen wohl da, aber noch nicht im Masse, wie wir dies gerne hätten.» In St. Moritz jubelt Claudio Duschetta auch noch nicht und spricht von einer verhalten positiven Situation: «Es ist noch schwierig, die gesamte Situation abzuschätzen, wenngleich einige Hoteliers von einem sehr guten Buchungsstand berichten.» Ein klares Plus ortet Duschetta bei den Pauschalangeboten: «Hotelgäste in St. Moritz erhalten diesen Sommer ab zwei Übernachtungen freie Fahrt bei den Bergbahnen.»

Auf der Bettmateral bezeichnet Bernhard Stucky die Buchungseingänge für den Sommer als schwach: «Gegenüber 2002 und 2003 liegen wir zurzeit 5 Prozent im Rückstand.» Peter Lehner dagegen, von Wengen Mürren Lauterbrunnental Tourismus, registriert eine Zunahme von 2 bis 3 Prozent: «Japaner und Amerikaner kommen zurück und die Nachfragesituation vom letzten Sommer aus dem Heimmarkt hält an.»

EINFLUSS DES WETTERS WIRD GRÖßER

Eine interessante Aussage bei der Beurteilung des diesjährigen Sommergeschäftes ist von Urs Wagensel zu hören: «Das letztjährige Wetter hat die Gäste fasziniert, fördert aber den Trend, das Wetter mitentscheiden zu lassen, wohin die Reise im Sommer geht.» Auf ein verstärkt kurzfristiges Buchungsverhalten verweisen auch St. Moritz, Bettmateral und Ticino. Dabei wird in diesem Jahr stärker denn je der Online-Buchungskanal eine wichtige Rolle spielen. In Basel zum Beispiel rechnet man in diesem Jahr mit einem Anteil von 30 Prozent und in Zürich liegt der Online-Anteil ebenfalls bereits bei 21 Prozent.

Die Umfrage bei den Tourismusorganisationen verdeutlicht zudem: Events werden als Gästemagnet in diesem Jahr noch wichtiger. Die Agenden sind rappellvoll: Ob in Gstaad mit Beach-Volleyball, Tennis oder Konzerten; in Davos mit Jazz-Festival oder Swiss Alpine Marathon oder auf der Lenzerheide mit Bike-Attack oder Alpen-Challenge. Auch die Städte wissen um die Anziehungskraft der attraktiven Anlässe. Das eventfreie Wochenende in Zürich ist während des Sommers nicht auszumachen und auch Basel avanciert neben den 37 Museen und Ausstellungen verstärkt zum Event-Schauplatz, sei es beim Stimmen-Festival oder den Davidoff Swiss Indoors.

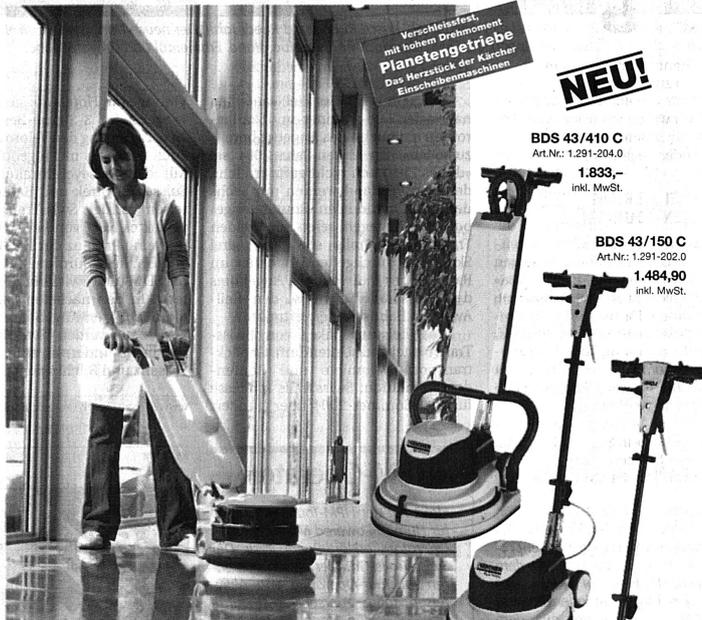
Badeferien: Reisebüros plus 15 Prozent

Die grossen Reisebüro-Ketten Kuoni, Hotelplan und Imholz liegen gegenüber dem Vorjahr deutlich im Plus. Insbesondere bei der Nachfrage für Badeferien zeichnet sich ein Aufschwung ab. Zuwächse verzeichnet vor allem das östliche Mittelmeer. Derzeit als Destination mit dem grössten Plus wird Zypern bezeichnet. Eher ermutigend dagegen sind die Buchungseingänge für Spanien. Bei den Ferndestinationen haben sich die Reisebüros noch mehr erholt. Das 10-Prozent-Plus für die USA liegt unter den Erwartungen. Reisten 1999 noch über 400 000 in die USA, lag dieser Wert im letzten Jahr noch gut bei der Hälfte.

Nun mit dem tiefen Dollar-Kurs rechnet die USA-Veranstalter mit einem Boom oder zumindest einem deutlicheren Plus, als es sich bis heute abzeichnet.

Das Plus bei den Badeferien auf den Kurz- und Mittelstrecken gilt es ebenfalls zu relativieren. Denn die Trendwende wurde teuer erkaufte. Kuoni und Hotelplan haben sich auch in diesem Jahr bei der Preiskalkulation gegenseitig nach unten getrieben. Gleichzeitig ist die Anzahl der Frühbucher-Rabatte angewachsen. Somit entspricht das Plus an Passagieren keineswegs dem effektiven Plus in Franken. GW

Die neue Kärcher Einscheibenmaschinen-Generation Herzstück Planetengetriebe



Verschleissfest mit hohem Drehmoment
Planetengetriebe
Das Herzstück der Kärcher
Einscheibenmaschinen

NEU!

BDS 43/410 C
Art.Nr.: 1.291-204.0

1.833,-
inkl. MwSt.

BDS 43/150 C
Art.Nr.: 1.291-202.0

1.484,90
inkl. MwSt.

BDS 33/190 C
Art.Nr.: 1.291-201.0

1.151,30
inkl. MwSt.

Mit Markenqualität von Kärcher sind Sie immer auf der sicheren Seite. Die neuen, starken Einscheibenmaschinen von Kärcher haben einfach alles: verschleissfestes Planetengetriebe mit hohem Drehmoment, robuste Technik, sichere Handhabung und ein modernes, ergonomisches Design. Damit bewältigen Sie fast alle Aufgaben der maschinellen Bodenreinigung: vom Grundreinigen, Entschichten, Shampooieren, Cleanern, Kristallisieren und Polieren bis zum Schleifen...

 **KÄRCHER**

Einfach sauber

Pachtvertrag für klare Trennung

Basel. Die SAS Hotels Switzerland AG hat von der Conventio-nal Hotel International AG das Basler Radisson SAS Hotel in Pacht übernommen. Bisher war der Hotelbetrieb im Management-Vertrag an SAS übertragen. Besitzer- und Betreiber-gesellschaft vor Ort war rechtlich die Convention International AG. Die neue Form trenne klar das Besitzer- und Betreiberver-hältnis, betont Felix W. Hauser, VR-Präsident der SAS Hotels Switzerland. **KJV**

Website-Irreführung?

Intercontinental. Der Verband britischer Reiseveranstalter (ABTA) kritisiert Intercontinental, mit 3500 Hotels eine der grössten Hotelgruppen der Welt. Der Vorwurf: Die Gruppe führe mit ihren Websites die Kunden in die Irre. Hinter Web-sites wie discaunthotelreservations.co.uk oder hotel.deals.com stehe die Intercontinental-Gruppe mit Ketten wie Holiday Inn und Crowne Plaza.

Die ABTA lässt laut «Tagesanzeiger» gegenwärtig durch Rechtsexperten prüfen,

ob der Tatbestand der groben Irreführung erfüllt ist. Intercontinental droht mit einer Gegenklage: Die Websites seien transparent genug.

Die Zeitung zitiert Hotel-fachleute, die in dem «aggressi-ven Vorgehen» des Hotelkonzerns eine Reaktion auf unabhän-gige Hotelvermittler wie Expedia, Travelocity oder Orbitz sehen. Intercontinental habe kürzlich einigen davon mit Geschäftsentsatz gedroht, falls diese ihre Konditionen nicht verbesserten. **KJV**

Putschversuch deutlich gescheitert

Hapimag. Es fehle an einer klaren Strategie und an ernsthaften Bemühungen, die Kosten im Griff zu behalten, zeigten sich viele Kleinaktionäre an der Generalversammlung mit der Hapimag-Führung unzufrieden. Ebenso wurden die ständig steigenden Jahresbeiträge und der tiefe Preis der Aktien kritisiert. Zudem sollten die verlustreichen Ferienresorts, wie beispielsweise in der Türkei, verkauft werden. Auf die Vorwürfe erwiderte die Hapimag-Spitze, sich in den

letzten beiden Jahren auf die Neuausrichtung des Unternehmens konzentriert zu haben. Allerdings gebe es bei Hapimag noch einige Baustellen, sagte Verwaltungsrats-Präsidentin Marisabel Spitz Kaspar. So solle die lange Warteliste für einen Aktienrückkauf in den nächsten Jahren verkürzt und die Wohnungseingänge verringert werden. Ausserdem versuche die Konzernleitung, den Jahresbeitrag und die Nebenkosten zu stabilisieren, so Spitz Kaspar.

Trotz der heftigen Kritik folgten die Aktionäre den Anträgen des Verwaltungsrates. Besonders deutlich scheiterte der Putschversuch unzufriedener Anteilseigner, welche den Verwaltungsrat auswechseln wollten. Der bisherige Verwaltungsrat wurde mit 96,4 Prozent wieder gewählt. Der deutsche Unternehmer Thomas Schreiber, der ursprünglich mit vier Gefolgsleuten die Macht bei Hapimag übernehmen wollte, erhielt nur 0,17 Prozent der Ja-Stimmen. **DST/ids**

HOTEL FROHSINN

43 neue Hotelbetten für Küssnacht

Das Restaurant Frohsinn in Küssnacht am Rigi besteht schon seit 1959: Nun haben die Inhaber ein 3-Sterne-Hotel dazugebaut.

■ **THERES LAGLER**

«Im Frohsinn können Sie ab Mai auch schlafen»: Mit diesem Slogan werben Edith und Roman Schlömmner für ihr neues 3-Sterne-Hotel in Küssnacht am Rigi. Die offizielle Eröffnung des Familienbetriebs wird am kommenden Samstag von 10 bis 17 Uhr mit einem Tag der offenen Tür gefeiert. Der Hotelneubau, dessen Fassade durch vorgesezte anthrazitfarbene Eternitplatten geprägt wird, weist vier Geschosse auf. Im Parterre befinden sich der Empfang, ein Foyer für Apéros und technische Räume. Auf den drei oberen Etagen folgen 20 Doppelzimmer und 3 Einzelzimmer. Sie sind in hellen Farben gestaltet und weisen alle ADSL-Internetanschluss, TV mit Flachbildschirm sowie Dusche und WC auf. Der Hoteltrakt ist durch einen Zwischenbau mit dem Restaurant-Gebäude verbunden.

DER TRAUM VON EINEM EIGENEN HOTEL

«Wir wollten etwas Neues wagen und unseren Traum von eigenem Hotel verwirklichen», betonte Mitinhaberin und Geschäftsführerin Edith Schlömmner gestern vor den Medien. Mehrere Gründe spielten bei diesem Entscheid mit: In ganz Küssnacht sei die Bettenzahl trotz genügender Nachfrage rückläufig, erklärte Edith Schlömmner. Auch das Zimmerangebot des Restaurants habe nicht mehr ausgereicht. Zudem sei ein genügend grosses Terrain für den Bau vorhanden gewesen. Mit dem Hotel Frohsinn erhöht sich das Bettenangebot in Küssnacht um rund 30 Prozent. Wie viel der Neubau gekostet hat, will die Betreiberfamilie nicht preisgeben.

Foto: zvg



«LA TERRASSE DE GSTAAD»

Das Ferienresort, das zwischen Schönried und Saanenmöser entstehen soll, hat bereits erste Projektänderungen erfahren. Statt 30 Chalets sind neu so genannte «Dorf-Hotels» vorgesehen. Geplant sind weiter: ein Club-Hotel, ein Ferien-Resort-Hotel, ein Wellnesszentrum, ein Naturbadesee sowie ein 9-Loch-Golfplatz.

GSTAAD-SAANENLAND

«Hier oben gibt es viele Neider»

Das 265-Millionen-Projekt «La Terrasse de Gstaad» stösst in der Region auf geteilte Meinungen: Einige sehen die ruhig-exklusive Ambiente dahinschwimmen und vermuten eine «verkappte Immobilienoperation». Andere sehen eine grosse touristische Chance.

■ **SONJA STALDER**

Die Botschaft der Initianten ist klar: «Wir wollen weg vom ausschliesslichen Luxussegment», so der Gstaader Tourismusdirektor Roger Seifritz bei der Projektpäsentation im letzten Herbst (siehe htr 40/03). Nicht mehr nur die Hautevolée soll im Saanenland residieren, sondern auch Familien mit mittleren Einkommen. Für viele scheint da der Weg zum Rummelplatz nicht mehr weit. «Einige unserer Gäste fürchten den zunehmenden Verkehr und sagen, es sei doch schade um das schöne Land», sagt beispielsweise Ernst Scherz, der Besitzer des legendären 5-Sterne-Hauses «Palace Hotel Gstaad».

«WIR HABEN ZU WENIGE HOTELBETTEN HIER OBEN»

Laurenz Schmid – der Verwaltungsratspräsident der Projekt AG – hat ein gewisses Verständnis für die Skepsis einiger seiner Hotelier-Kollegen. «Sie befürchten, das Projekt stelle Gstaads Einzigartigkeit in Frage». Schmid selber ist Mitbesitzer des 5-Sterne-Hotels «Ermitage-Golf» in Schönried und Präsident des regionalen Hotelier-Vereins. Dennoch sieht er im «La Terrasse» in erster Linie eine

grosse Chance für das Saanenland. «Wir haben zu wenige und zu schlecht ausgestattete Hotelbetten hier oben.» Das Projekt werde mit seinem breiten Angebot die gesamte touristische Attraktivität der Region stärken.

«PROJEKT BRINGT KEINEN MASSENTOURISMUS»

Schützenhilfe bekommt Schmid von einem anderen Hotelier-Kollegen, von Walter von Siebenthal. «So wie das Projekt angedacht ist, bringt es doch keinen Massen-Tourismus in die Region.» Der zusätzliche Verkehr wäre aus seiner Sicht gut verkraftbar.

Von Siebenthal gehört zu jenen Hoteliers, die im «La Terrasse» einen Gewinn für den eigenen Betrieb sehen würden: Sein 4-Sterne-Hotel «Les Hauts de Gstaad» in Saanenmöser hat sich auf das Segment der Golfspieler spezialisiert. Von seinen Gästen hört

er jedoch häufig, der Golfplatz Gstaad-Saanenland sei schwierig zu spielen. «Zudem reicht die Saison wegen der hohen Lage nur von Juli bis Mitte Oktober.» Gegen einen neuen Golfplatz hätte der Hotelier deshalb nichts einzuwenden.

Auch sonst kann von Siebenthal der Kritik am «La Terrasse» wenig abgewinnen. «Hier oben gibt es viele Neider. Über alles wird zuerst einmal schlecht geredet.» Den Kritikpunkt, das Projektteam gehe von falschen Annahmen aus, hält er sogar für vermessen: «Das sind doch alle fähige und in ihrem Beruf sehr erfolgreiche Leute.»

«WIR MÜSSEN NOCH VIELE HÜRDEN ÜBERWINDEN»

Das Gleiche kann sicher auch Ernst Scherz vom «Palace» für sich in Anspruch nehmen. Dennoch befürcht-

et er, der Hotelbereich sei zu gross angelegt und das Ganze sei eine «verkappte Immobilienoperation». Diese Vorwürfe weist Laurenz Schmid von sich – für die gesamte Projektgruppe. Er beteuert, mit seinem Engagement wolle er in erster Linie das Saanenland unterstützen. «Ich werde im «La Terrasse» nie selber operative Verantwortung übernehmen.»

Mit den Kritikern hat Schmid bislang das Gespräch noch nicht offiziell gesucht. Demnächst will er diese Diskussion aber aufnehmen. Für ihn steht fest: «Wir müssen noch viele Hürden überwinden.» Walter von Siebenthal wirbt für einen Vertrauensbonus. «Man sollte die Leute jetzt erst einmal arbeiten lassen.» Etwas mehr Information könnte aus seiner Sicht aber nicht schaden. – Und Ernst Scherz vom «Palace»? Er verspricht: «Ich werde sicher keine Opposition machen.»

«Dorf-Hotels» statt Chalets: der aktuelle Projektstand

Gegenwärtig plant die im Februar gegründete Projekt AG bei den Landbesitzern ab, ob sie einer Umzonung zustimmen würden. Laurenz Schmid – der Verwaltungsratspräsident der Projekt AG – möchte diese Landschaftsicherheit bis Ende Mai/Juni unter Dach und Fach haben. Bis im Herbst soll zudem das Finanzierungskonzept stehen. Der Bau beginnt ist für den Herbst 2006 geplant. «Wir sind auf Kurs», sagt Schmid.

Das Projekt hat seit seiner Lancierung im letzten Herbst schon mindestens eine grundlegende Änderung erfahren: Statt der 30 Chalets sollen so genannte «Dorf-Hotels» entstehen. Vorgesehen sind rund 170 Ferienwohnungen mit insgesamt 600 Betten, die aber

hotel-ähnlich geführt werden sollen. Weitere 400 Betten sind in anderen Hotel-Formen geplant.

In ihren Verlautbarungen spricht die Projekt AG inzwischen aber nicht mehr von 1000, sondern von 1200 Betten, die auf dem Areal entstehen sollen. Laut Schmid sind die zusätzlichen 200 Betten bereits seit langer Zeit von einer anderen Gesellschaft geplant. «Wir wissen allerdings nicht, ob das Hotel tatsächlich gebaut wird.»

Die Änderung des Beherbergungskonzeptes hat Einfluss auf die Finanzierung: Der Verkauf von zehn Chalets hätte 42 Mio. Franken zum Budget von 265 Mio. Franken beitragen sollen. Gemäss Schmid konnte diese Lücke

aber geschlossen werden, so dass sich das Budget immer noch «in ähnlicher Höhe» bewege. Genauere Informationen gibt er indes nicht preis.

Die Suche nach den Investoren ist bis jetzt noch nicht angelaufen, erst will die Projekt AG die Landschaftsicherheit abwarten. «Wir werden im In- und Ausland suchen», sagt Schmid, betont aber: «Wir wollen keinen dominierenden Investor.»

Neben Laurenz Schmid sind in der Projekt AG die folgenden Personen vertreten: Bruno Kernen (Hotelier), Heiner Lutz (Hotelier), Heinz Reber (Golf-Manager), Gottfried Hauswirth (Architekt) und Roger Seifritz (Direktor von Gstaad Saanenland Tourismus). **SST**

Foto: zvg



Der anthrazitfarbene Hotelneubau ergänzt das traditionelle Restaurant.

LUXUSHOTELS

Die Renaissance der Hotel-Butler

Immer mehr Hotels der internationalen Spitzenliga von Berlin bis Bali und von Wien bis Bombay leisten sich Butler für ihre exklusive Klientel. Hauptstadthäuser zählen ebenso dazu wie exklusive Ferien-Resorts: Sie verzichten dabei auf Zusatzkosten für den Gast.

HELGE SOBIK

Nicht einmal seinen Freunden erzählt Dirk Ricardo Dürner, wer gerade die Präsidentensuite bewohnt, wem er diesmal im Frack und mit weissen Handschuhen Pralines serviert, was er hinter den Türen der rund 10 300 Franken teuren Zimmerflucht erlebt hat: «Die haben inzwischen aufgegeben, mich danach zu fragen.» Er lächelt. Grösste Diskretion ist Ehrensache – auch nach Feierabend. Sie ist eingeschlossen im stattlichen Übernachtungspreis.

Dürner ist Butler im Berliner Hotel Adlon, bindet Staatspräsidenten die Flügel, bügelt Rockstars die Morgenzeitung, organisiert Vorstandsvorsitzenden die Karten für ausverkaufte Opernaufführungen, erledigt Einkäufe für Hollywoodstars oder erfüllt finanzstarken Privatleuten jeden noch so ausgefallenen Wunsch – im Idealfall bevor sie ihn ausgesprochen haben: «Es macht keinen Unterschied, ob ich einem Präsidenten diene oder einem

Urlauberehepaar. Ziel ist, dass der Gast unserer besten Suite den besten Service bekommt, zufriedener abreist – und wieder kommen wird.»

Das «Adlon» bietet den Butlerservice seit über drei Jahren an und zählt damit zu den Vorreitern eines um sich greifenden Trends. Über 200 Tage im Jahr ist der ausgebildete Hotelbetriebswirt Dürner inzwischen in dieser Rolle aktiv – wann immer die Suite vermietet ist. Im Dienst ist er dann rund um die Uhr. Sobald «sein» Gast eine vierstellige Kombination in die Tastatur des Zimmertelefons eingibt, ist er prompt zur Stelle. Nachts schläft Dürner in einem Zimmer in unmittelbarer Nähe zur Suite und hat den Frack stets griffbereit.

SPEZIALISIERUNG: EIN SONNENCREME-BUTLER

Schon bald dürfte Butlerservice in den absoluten Spitzenhotels zum guten Ton gehören. Raymond Bickson, Managing-Director der indischen Taj-Luxushotelgruppe, ist von den Vorzügen des Kammerdiener-Konzeptes für die Top-Kunden überzeugt: «Das Besondere an diesem Service ist, dass der Gast in allen Belangen exklusiv von nur einer einzigen Person individuell betreut wird.» Bicksons Unternehmen hat den Butler-Service erst vor wenigen Monaten im Flaggschiff «Taj Mahal Palace and Tower» in Bombay eingeführt und will ihn in Kürze auf weitere indische Palasthotels ausweiten.

Der Butler-Trend zieht in der internationalen Tophotellerie inzwischen

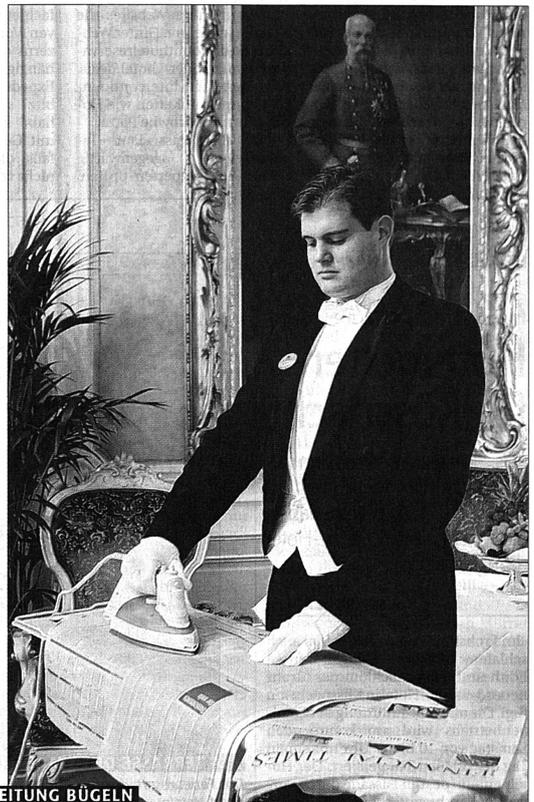
so weit Kreise, dass es bereits erste Spezialisierungen unter den exklusiven Kammerdienern gibt: Das neu eröffnete «Ritz-Carlton South Beach» in Miami beispielsweise leistet sich einen Sonnencreme-Butler («Tanning-Butler»), der die Hotelgäste an Pool und Strand bei der Wahl der richtigen Sonnenmilch und des adäquaten Lichtschutzfaktors berät, sie auf Wunsch damit einreibt oder ersatzweise zumindest die Sonnenbrille an Ort und Stelle putzt.

In Boston beschäftigt Ritz-Carlton einen «Fireplace-Butler», dessen Uniform von der üblichen Hausdiener-Kluft abweicht: Karohemd und dunkle Jeans. Sein Job ist es, in den Kaminen der Hotelzimmer Feuer zu entfachen und den Gast bei der Auswahl des richtigen Holzes von Apfelbaum bis Pinie zu beraten. Beide Services sind gratis – ebenso wie die Dienste des «Technology Butler», der bei Computerproblemen hilft. «Das ist das Verwöhn-Tüpfelchen auf dem ϕ für den Gast», so Marion Schumacher, Sprecherin von Ritz-Carlton: «Das ist wie der sechste Stern für ein Hotel.» Ihr Unternehmen weitet diese Butler-Services auf immer mehr Häuser aus: «Das Gleiche gilt für die Kammerdiener-Dienste, die es bisher in unseren Häusern auf Bali und in Kuala Lumpur gibt.»

NICHT ALLE GÄSTE REAGIEREN GLEICH

Das vornehme «Imperial» in Wien hat unterdessen prompt auf den Trend reagiert und die Zahl seiner Butler von

Foto: zsg



ZEITUNG BÜGELN

Butler – wie hier im Hotel Imperial in Wien – erfüllen ihren Gästen jeden Wunsch. Sie feiern derzeit ein Comeback in den Luxushotels dieser Welt.

ursprünglich zwei auf vier erhöht – wegen der grossen Nachfrage. Dort steht der private Kammerdiener auf Wunsch jedem Gast der 62 Suiten zur Verfügung. «Gäste dieser Kategorie», so «Imperial»-Sprecherin Petra Engl-Wurzer, «sind nicht preissensitiv. Sie zahlen für eine Suite in unserem Haus ab rund 1260 Franken pro Nacht. Aber auch diese exklusive Klientel freut sich über Zusatzleistungen, für die nichts extra bezahlt werden muss.» Gemäss Petra Engl-Wurzer nehmen amerikanische, arabische oder asiatische Gäste die Butlerdienste sehr viel stärker in Anspruch als etwa Deutsche. Diese zögerten jeweils, sich den Koffer aus- und einpacken zu lassen.

AUSBILDUNG IN DEN SPITZENHÄUSERN

Chancen auf eine Butlerkarriere in einer Sterne-Herberge haben keineswegs nur grau melierte Herren: Dürner im Adlon ist 33, die Butler im «Imperial» sind zwischen 25 und 35 Jahre alt – darunter auch eine Frau. «Es macht ihnen Spass, zu zaubern und das Unmögliche möglich zu machen», so Petra Engl-Wurzer – ob für Bruce Springsteen oder den japanischen Kaiser, ob für die Rolling Stones oder Königin Silvia von Schweden.

Viele der Hotelbutler haben ihre Ausbildung in Spitzenhäusern genossen – allen voran im Londoner

«Lanesborough», das seit jeher diesen Service bietet. Die Initialzündung für die Butlerdienste im «Adlon» löste der portugiesische Präsident Jorge Sampaio aus. Er liess bei der Buchung einen persönlichen Butler für die Zeit seines Berlin-Aufenthalts anfragen – und bekam ihn. Für Dürner, der das Hotelgewerbe von der Pike auf gelernt hat, war das erste Auftritte in seiner neuen Rolle.

AUTOGRAMM-JAGD SCHICKT SICH NICHT

Dürner hat kein Problem damit, ein gewisses Lampenfieber zuzugeben: «Das ist im Vorfeld immer vorhanden – ob der Gast prominent ist oder nicht. Ich lege das ab, wenn der Gast da ist. Da muss ich mich ganz auf ihn konzentrieren.» Nach einem Autogramm würde ein Hotelbutler nie fragen. Das verbietet die Berufsethik. Unproblematisch dagegen ist, wenn der Gast ungefragt seinen Schriftzug hinterlässt – wie beispielsweise George Bush sen. oder der Dalai Lama im «Adlon». Beide haben Dürner zum Abschied signierte Bücher geschenkt. Und zu Michail Gorbatschow ist das Verhältnis inzwischen sogar herzlich – mit einer Begrüssung wie unter Freunden. Was die beiden so reden? Welche Wünsche Gorbatschow hat? Nie würde Dürner darüber sprechen. Nicht mal seinen Freunden gegenüber.

Hotels mit Butler: eine Auswahl

- Adlon, Berlin, in den beiden Präsidentensuiten; rund 10 300 Fr./Nacht.
- Imperial, Wien, für alle 34 Suiten und 28 Junior-Suiten des Hauses; ab 1260 Fr./Nacht.
- The Lanesborough, London, alle Zimmer, ab 550 Fr./Nacht.
- Thalassa Cyprus, Zypern, für alle Zimmer; ab 410 Fr./Nacht.
- Taj Mahal Palace, Bombay, für alle Club-Rooms und Suiten ab der Kategorie Executive; ab 725 Fr./Nacht.
- The Ritz-Carlton Bali, für alle 48 Villen; ab 525 Fr./Nacht.
- Four Seasons Resort, Chiang Mai/Thailand, für alle 16 Residenzen; ab 1050 Euro/Nacht.
- The Ritz-Carlton, Kuala Lumpur, für alle Zimmer; ab 230 Fr./Nacht.
- Seiyō Ginza, Tokio, für alle Zimmer; ab 450 Fr./Nacht.
- Soneva Gili Resort, Malediven, für alle sieben «Crusoe-Residenzen»; ab 1230 Fr./Nacht. HSO

Anzeige

Als KMU haben Sie mit WIR mehr Gäste mehr Umsatz mehr Gewinn Rufen Sie uns an: 0848 133 000

WIR Bank seit 1934

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



FLEISCHZUBEREITUNG /
Nicht nur Obst und Gemüse, sondern auch Fleisch ist ein wichtiger Vitamin-Versorger. SEITE 14



WEIN / Konsumenten wie Tester lassen sich von höheren Alkoholprozenten beschwingen – und teils auch benebeln. SEITE 15



hotel+tourismus revue

ZÜRICH

Gastro-nomische Aufrüstung

Die Gastronomiegruppe ZFV-Unternehmungen setzt in ihren Betrieben Zürichberg und Rigiblick verstärkt auf gehobene Gastronomie.

MARTIN J. PETRAS

Die überwiegend in der Gemeinschaftsgastronomie tätige Gastrogruppe ZFV-Unternehmungen setzt die Erschliessung weiterer Geschäftsfelder in der Hotellerie und Gastronomie weiter fort. Vor allem mit dem Restaurant Rigiblick, das zurzeit komplett umgebaut und saniert wird, möchte ZFV gastronomisch zu neuen Ufern aufbrechen.

Die Eröffnung des «Rigiblick» ist für den kommenden Dezember vorgesehen, geplant sind ein Bistro sowie ein Gourmetrestaurant. Als renommiertes Gastgeberpaar werden im «Rigiblick» Lucia und Spitzenkoch Felix Eppisser wirken, die zuletzt im «Bären» in Nürensdorf tätig waren. Der Betrieb wird weiter über einen Theatersaal sowie einige luxuriöse Apartzimmer verfügen.

Mit dem Engagement von Küchenchef Bruno Keist, der seit Anfang Mai die Küche im Hotel Zürichberg leitet, wird ebenfalls auf die gehobene Gastronomie gesetzt. Keist, zu dessen beruflichen Stationen beispielsweise das «Dorchester» unter Anton Mosimann und das «Albergo Giardino» in Ascona mit 17 Gault-Millau-Punkten und einem Michelin-Stern zählen, möchte im «Zürichberg» «marktfrische, saisonale Küche» präsentieren, gemäss seiner Philosophie «Le meilleur du simple».

SPITZENKÜCHE IM ZENTRUM PAUL KLEE IN BERN

Die ZFV-Unternehmungen die insgesamt 74 Betriebe betreiben, darunter die sieben Häuser umfassende Sorell-Hotelgruppe, möchten auch bei ihrem nächsten Projekt gastronomisch aufrüsten.

«Wir streben eine ähnliche Situation an wie im «Rigiblick» in Zürich», so Regula Pfister, Vorsitzende der Geschäftsleitung und Präsidentin des Verwaltungsrates der ZFV-Unternehmungen. Im Zentrum Paul Klee in Bern, das im Sommer 2005 eröffnet wird, und wo ZFV den Zuschlag für die gesamte Verpflegung erhielt, soll neben Cafeteria und Catering ebenfalls ein Spitzenrestaurant etabliert werden.

KURZ UND BÜNDIG

Prodega feiert in Heimberg 25 Jahre

Prodega Cash+Carry in Heimberg feiert dieses Jahr das 25-Jahr-Jubiläum. Die heutige Prodega CC in Heimberg präsentiert sich auf einer rund 3400 Quadratmeter grossen Verkaufsfläche. Der Prodega CC-Markt in Heimberg wurde 1979 erbaut und mehrmals erweitert. In den nächsten Jahren ist auch in Heimberg der Einbau eines «Cool Ways» geplant. GSG

GASTRO-KÜCHE

Patissiers machen jetzt mobil

Die Schweizer Patissiers fühlen sich an die Seite gedrängt. Dass der Stellenwert der Dessert-Zunft nicht dort ist, wo er sein könnte, weiss man auch beim Kochverband. Nun wollen Initianten ihren eigenen Verband. Und die Rolle neben den Köchen, die ihnen zusteht.

GUDRUN SCHLENCEK

Bei einem normalen Menu ist das Dessert noch die Krönung. Vom guten Entrecôte erzählt der Gast in der Regel nachher nicht mehr, aber vom guten Dessert... Doch der Imagefaktor «süsse Nachspeise» hat es nicht leicht im Schweizer Gastgewerbe. Das fängt schon bei der Ausbildung an. Während der Koch eine eigenständige Lehre hat, ist der Patissier entweder gelernter Bäcker-Konditor/Konditor-Confiseur oder ist ein Koch, der sich auf Süs-ses spezialisiert. Beides ist nicht ideal.

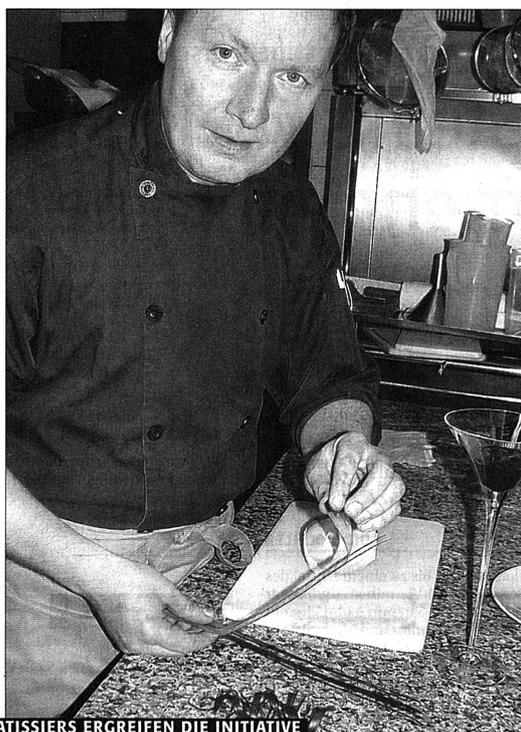
«Ich habe mich als Bäcker-Konditor anfänglich im Gastgewerbe sehr schwer getan», blickt Rolf Mürner auf seine Erfahrungen in Hotelküchen zurück, nachdem er nach der Bäcker-Konditor-Lehre rund sechs Wanderjahre in der angestammten Branche verbracht hatte. Das Arbeiten im Gastgewerbe sei ein ganz anderes, punkto Zeitmanagement und punkto Anforderungen an die Flexibilität.

«DER PATISSIER KOMMT IMMER AM SCHLUSS»

Der Patissier fällt aber nicht nur bei der Ausbildung zwischen Stuhl und Bank. In der Praxis spielt er meist die zweite Geige, an Wettbewerben und in Nationalteams das Schlusslicht. «Der Patissier kommt immer am Schluss», beanstandet Mürner. Und sei bei Wettbewerben innerhalb der Kochteams meist auf sich alleine gestellt. «Bei meinen ersten Kochkunstausstellungen hätte ich dringend Unterstützung gebraucht. Aber da war keine.» Das hätte sich auch heute nicht geändert für junge Berufsanfänger.

Der Chef-Patissier vom Berner «Gurten-Kulm», der bereits einige Goldmedaillen an internationalen Wettbewerben geholt hat und Mitglied beim Schweizer Kochverband ist, suchte bei diesem um Unterstützung für den separaten Patisserie-Wettbewerb an der internationalen Olympiade der Köche im Oktober 2004 in Erfurt. Er kassierte eine Absage. Der angebliche Grund: Auch regionale Koch-

Fotos: Gudrun Schlencek



PATISSIERS ERGREIFEN DIE INITIATIVE
Patissier Rolf Mürner ist einer der Initianten, die der Dessert-Zunft mehr Renommee verleihen wollen. Ihn stört das Rand-Dasein. Er will einen eigenen Verband.

teams würden keine Unterstützung erhalten. Das hielt den ehrgeizige Patissier nicht davon ab, sich trotzdem zusammen mit Star-Konditor Urs Regli als Vertreter der Schweiz anzumelden. Und gleich auch noch für den wohl grössten Patisserie-Wettkampf in Las Vegas, den «World Pastry Team Championship» 2004 im Juli, zusammen wiederum mit Urs Regli und Adrian Bader von der Schweizer Kochnationalmannschaft. Nun ist der Kochverband ob des Alleingangs der Patissiers aber hellhörig geworden und will gemäss Mürner nun doch noch diese in Erfurt unterstützen. Das nächste Mal in vier Jahren.

Schliesslich ist die Patisserie-Zunft nicht irgendeine regionale Nischenbranche, sondern der Partner der Köche in einer Gastronomieküche. Kein grösseres Hotel, keine grössere Institution, die nicht einen Patissier beschäftigt oder eine ganze Patisserie-

Equipe. Auf 10 Köche kommt in der Schweiz rund ein Patissier, wird geschätzt.

STELLENWERT IST NICHT DORT, WO ER SEIN SOLLTE

«Der Patissier darf nicht das Anhängsel in der Küche sein», meint deshalb auch der Präsident des Schweizerischen Kochverbandes, Georges Knecht. «Im Idealfall sind der Küchenchef und der Patissier in der Betriebs-hierarchie gleichgestellt.» Aber der Leiter Küchen am Inselspital in Bern muss ebenso feststellen, dass «der Stellenwert des Patissiers nicht dort ist, wo er sein sollte».

Damit die Schweizer Patissiers nun in der Schweizer Gastrobranche den Platz bekommen, der ihnen eigentlich zusteht, werden einige Patissiers vorstellig. Einer der Initiatoren ist Rolf Mürner. Der Startschuss soll am

28. Mai erfolgen auf dem Berner Hausberg Gurten*. Da wird das Swiss Pastry Team 2004, das an der internationalen Konditoren-Weltmeisterschaft in Las Vegas teilnimmt, eine Kostprobe ihres Könnens servieren.

PATISSIERS WOLLEN NUN EIGENEN VERBAND

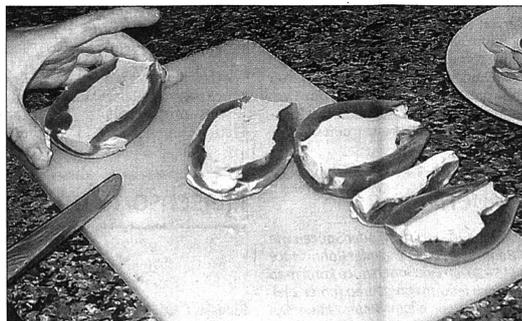
Die Veranstaltung soll aber mehr als ein kulinarisches Fest sein und richtet sich vor allem an alle Schweizer Patissiers. Mürner will die Branche auf dem Berner Hausberg im Restaurant Gurten-Kulm vereinen. Seine Ziele: Ein eigenständiger Verband der Schweizer Patissiers, der sich um die Weiterbildung, Ausbildung und den Nachwuchs kümmert. Und ein Patisserie-Team parallel zum nationalen Kochteam.

Diese Bestrebungen nach einem eigenen Verband stossen beim Kochverband auf wenig Verständnis. Georges Knecht hat Mühe damit, «wenn hier eine neue Gruppierung entstehen würde». Man kommt beim Kochverband den Patissiers aber entgegen und befasst sich nun bereits im Vorstand mit dem Stellenwert der Patissiers. Die Fachgruppe Patisserie des Kochverbandes will ihr Kursangebot noch ausbauen und künftig mehr auf die Marktbedürfnisse ausgerichtete Kurse offerieren.

*Patisserie-Event auf dem Gurten am 28. Mai 2004 um 18.30 Uhr; Apéro und 3-Gang-Menu inklusive Dessertbuffet «Viva Las Vegas» für Fr. 80.-; Anmeldung: Tel. 031 970 33 33.

Dessertbuffet: Nur noch Fingerfood

Das klassische Buffet mit grossen Dessert-Schüsseln hat für Rolf Mürner, Chef-Patissier im Berner Restaurant Gurten-Kulm (Migros), ausgedient. Bei ihm kommt alles nur noch häppchenweise aufs Dessertbuffet: als Fingerfood. «Dessertschüsseln sehen schnell angegessen aus», weiss der Könner. Und das Dessertbuffet wirke dann unappetitlich. «Bei mir kommt nur noch Fingerfood aufs Buffet.» Zwar entstünden bei einem solchen Fingerfood-Buffet während des Verzehrs Lücken, aber das Bild bleibe «sauber» und mit der entsprechenden Gesamtdécoration auch stimmig. «Auch wenn die Hälfte weg ist, bleibt das Buffet attraktiv.» Der Aufwand für die vielen kleinen Happen sei zwar grösser – aber der Abfall auch geringer. GSG



PATISSIER-HANDWERK
Ein Patissier arbeitet anders als ein Konditor – punkto Produkte, punkto Flexibilität.

Convenience als Chance nützen

Es scheint offensichtlich, dass die Industrie-Konkurrenz mit ihren attraktiven Halb- und Fertigprodukten im Dessertbereich besonders die Patissiers in ihrer Existenz bedroht. «Wenn in der Küche Personal eingespart werden soll, dann oft zuerst bei der Patisserie», spricht Georges Knecht Klartext. Der Präsident des Schweizer Kochverbandes warnt gleichzeitig: «In Häusern, wo Essen Kultur ist, gehört auch eine Patisserie dazu.» Chef-Patissier Rolf Mürner verdammt deswegen die Convenience-Produkte aus der Industrie aber gar nicht: «Es kommt immer darauf an,

was man daraus macht.» Vielmehr könne man sich dank Halbfertigprodukten das aufwändige Herstellen verschiedener Grundprodukte sparen und so schlussendlich, bei richtigem Management und dem nötigen Know-how, mit geringerem Kostenaufwand sehr kreativ sein. «Wir sind selber schuld, wenn Convenience-Produkte uns verdrängen.» Nicht zuletzt deshalb will Mürner jetzt die Patissiers zusammenbringen. Um das Selbstverständnis dieser Zunft wieder dorthin zu bringen, wo es einmal war und international zum Teil noch ist. GSG

Verunreinigte Mittelmeer-Muscheln

München. Fast 40 Prozent aller Muscheln aus dem Mittelmeer weisen Verunreinigungen mit Hepatitis-A-Viren auf. Somit ist laut einem Bericht des Tropeninstituts München jede fünfte Muschel beim Verzehr hochinfektiös. Dieses beunruhigende Ergebnis geht laut dem Institut aus mehreren Studien hervor, welche die Qualität von Muscheln und Schalentieren aus dem Mittelmeer untersucht haben.

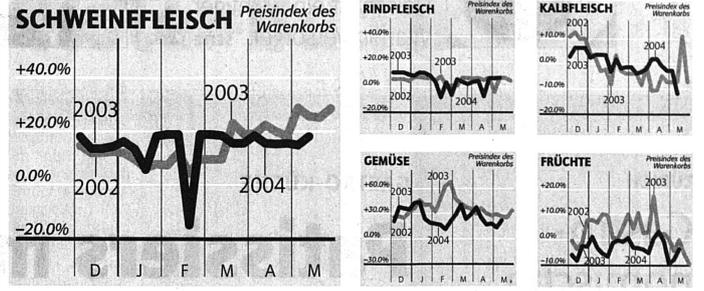
Italienische Forscher eines Instituts der nationalen Ge-

sundheitsbehörde in Rom, die über drei Jahre lang die Qualität von Muscheln auf Fischmärkten in fünf verschiedenen Regionen Süditaliens untersuchten, seien zum Schluss gekommen, dass fast 20 Prozent der Proben verunreinigt waren. «Wir achten sehr auf die Qualität unserer Produkte, aber wir können nicht ausschließen, dass Muscheln mit Hepatitis A verseucht sind – ausserdem empfehlen wir, die Muscheln ausreichend zu kochen und nicht roh zu verzehren»,

wird der Laborleiter eines grossen süditalienischen Muschelproduzenten zitiert.

Doch offenbar seien nicht nur Miesmuscheln aus Süditalien verunreinigt. Eine weitere Studie, die von der Universität von Barcelona letztes Jahr veröffentlicht wurde, kam zu ähnlichen Ergebnissen für andere Länder im Mittelmeerraum. Demnach habe man Hepatitis-A-Viren auch in Schalentieren und Muscheln nachweisen können, die aus Griechenland und Spanien stammten. *MJP*

PRODINDEX 10. 5. BIS 15. 5. 2004 Bezugsmonat des Warenkorbs: Dez. 95; Quelle: Prodega



FLEISCHPREISE

Warum ist Schweizer Fleisch teuer?

Frischfleisch kostet hierzulande fast doppelt so viel wie in Deutschland. Metzger versuchen, bei ihren Gewinnmargen Transparenz zu schaffen.

GUIDO BÖHLER

Mit vergleichsweise höheren Schlachtviehpreisen und Verarbeitungs- sowie Vertriebskosten begründet Balz Horber, Direktor des Metzgermeisterverbandes VSM, die hohen Schweizer Fleischpreise. «Aber wir bieten auch eine bessere Qualität an», hat er Ende April vor den Medien betont: «Schweizer Fleisch ist sorgfältiger pariert und besitzt ein besseres Safthaltevermögen als die Durchschnittsqualität im Ausland. Und wir leisten mehr beim Tier- und Umweltschutz.» Anders bei importierten Edelstücken: Rindfleisch aus Übersee sind zarter als hiesige. Oder genauer: sie waren es. In den letzten Jahren holten Schweizer Züchter dank Fleischrassen und Labelprogrammen auf.

Besser dagegen ist unsere Rückverfolgbarkeit, ein Faktor mit steigender Bedeutung. Trotzdem muss die Fleischbranche konkurrenzfähiger werden. «Dazu braucht es Rationalisierungsmassnahmen», erklärte Horber. «Zudem kann erst ein schrittweiser Zollabbau eine Annäherung des Preisniveaus bringen». Bei Wurstwaren ist das Preisgefälle weniger ausgeprägt und unser Qualitätsvorsprung grösser (Ausnahme: italienische Salami ist oft schmackhafter). Die Mischrechnung des Metzgers ist nicht in jedem Land gleich: «Im Vergleich zu Deutschland verkaufen wir das Frischfleisch zu teuer und Wurstwaren zu billig», meint Horber. Deutsche Metzger dagegen machen mehr Umsatz mit den lukrativen Wurstwaren als ihre Schweizer Kollegen.

STIEGENDE METZGEREI-GEWINNE?

Zu reden gaben in letzter Zeit auch die Bruttomargen der Metzger. Kürzlich wies die Sendung Kassensurz darauf hin, dass die Fleischpreise steigen, obwohl die Bauern seit Jahren stetig weniger für Schlachttiere erhalten. Der VSM gewährte den Medien Einblick in die heutige Branchenbuchhaltung der Metzger-Treuhandstelle im Vergleich zu 1998: Tatsächlich sanken die Schlachtkörperpreise bei den Schweinen, stiegen jedoch bei den Rindern. Auf der andern Seite stiegen die Fleisch-Verkaufspreise und somit die Bruttomargen um 15 bis 20 Prozent. Die ausgewiesenen Nettoerlöse blieben zwar bei Rindfleisch seit 1998 praktisch gleich, doch bei Schweinefleisch stiegen sie von 65 auf 71 Rappen pro Kilo. Die restliche Bruttomargen-Verbesserung floss in gestiegene Kosten für Hygiene und Entsorgung und aufgestockte Budgets für Personal und Werbung.

NÄHRWERT-SCHONENDE FLEISCHZUBEREITUNG

Steaks «saignant» enthalten mehr Vitamine als «bien cuit»

Nicht nur Obst und Gemüse, sondern auch Fleisch trägt zur Vitamin- und Mineralstoffversorgung bei. Die Fleischsorte und deren Zubereitungsart und Garzeit spielen dabei eine zentrale Rolle und beeinflussen genauso Fettgehalt wie -qualität.

GUIDO BÖHLER

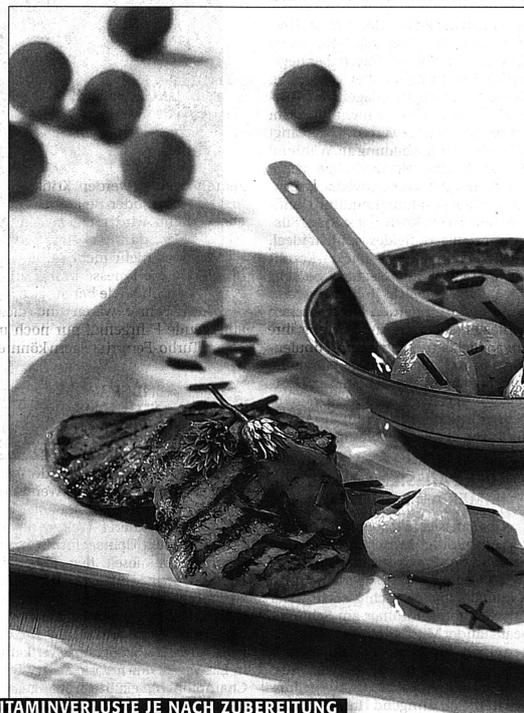
Fleisch deckt bis zu einem Drittel des Bedarfs an B-Vitaminen und sogar zwei Drittel an Vitamin A und Vitamin B12. Doch Vitamin- und Mineralstoffgehalt sind je nach Fleischsorte stark unterschiedlich: Schweinefleisch enthält zehnmal mehr Vitamin B1 als Pouletbrust und dreimal mehr als Rindfleisch. Auch die Verluste muss man einkalkulieren: Bei raschem Garen und Verzehren bleiben sie niedrig, beim Warmhalten hingegen bauen sich einige Vitamine rasant ab.

Tritt beim Garen Flüssigkeit aus, verliert das Fleisch wasserlösliche Mikronährstoffe. «Bei nassen Garverfahren kann je nach Garzeit und Methode ein Verlust an Vitaminen und Mineralstoffen auftreten», berichtet Nadine Gerber, Fleischforscherin an der ETH Zürich. Wasserlösliche Vitamine wie B1 sind leicht auslaugbar. «Doch beim trockenen Garen konzentrieren sich die Mineralstoffe auf», so Gerber weiter. Der Grund: Beim Braten entweicht Wasser als Dampf aus dem Fleisch. Fett bildet ferner eine Barriere: Frittieren verhindert das Auslaugen und Panieren den Saftverlust.

VITAMINE NICHT ZERKOCHEN

Den Mineralstoffen schadet Hitze kaum: 60 bis 100 Prozent bleiben erhalten. Keine Verluste gibt es beim wichtigen Eisen und Zink. «Zwei Drittel des Eisens wandelt sich zwar in eine schlechter verwertbare Form um», so Gerber. «Aber Fleisch enthält einen noch unbekanntem Faktor, der die Aufnahme fördert.» Anders bei den Vitaminen: Empfindlich reagieren die B-Vitamine, besonders Vitamin B1. Hohe Brat-Temperaturen dezimieren sie im Schweinefleisch bis auf die Hälfte. Aber: Edle Stücke kommen mit

Photo: ZVG



VITAMINVERLUSTE JE NACH ZUBEREITUNG

Den Mineralstoffen im Fleisch schadet die Hitze kaum: 60 bis 100 Prozent bleiben auch nach der Zubereitung erhalten.

kürzerer Garzeit aus als währschafte, was sich positiv auswirkt. Bei «saignant» enthalten sie dank der tieferen Kerntemperatur mehr Vitamine als bei «bien cuit». Günstig ist daher die Niedertemperatur-Garung. «Ein schonendes Verfahren», bestätigte Gerber am Proviande-Fleischkurs Anfang Mai. «Saft- und Mineralstoffverluste bleiben gering, ebenso die Bildung von unerwünschten Stoffen dank der indirekten Hitze. Aber die lange Garzeit drückt den Vitamingehalt.»

Beim Niedrig-Garen unter 120 Grad tropft ferner kaum Fett ab. «Doch bei 135 Grad bereits ein nennenswerter Teil», gemäss Valerie Plüss vom Gargeräte-Lieferant «Alto Shaam Switzerland». Tierische Fett liefern Ge-

schmack, und für den Tierart-typischen Fleischgeschmack ist vor allem das Fett verantwortlich. Ernährungsexperten warnen zwar vor hohem Konsum wegen den gesättigten Fettsäuren. «Aber der tatsächliche Fettkonsum ist bedeutend geringer als der berechnete», gibt Gerber zu bedenken. «Nicht nur durch Fettverlust beim Garen, sondern auch durch Abschneiden des sichtbarem Fettes.»

BEI SAFTVERLUST MEHR FETTGEHALT

Untersuchungen der ETH von durchgezogenen Fleischstücken ergaben interessante Resultate: 100 Gramm Fleisch verlieren 3 bis 15 Gramm Fett,

je nach Fleischstück, Garmethode und Garzeit. Allerdings: Wenn es gleichzeitig Saft verliert, kann der Fettgehalt des gegarten Stückes dennoch höher liegen als derjenige des rohen.

Gerber arbeitet an einer «Puzzle-Studie»: Sie analysiert Muskelanteile und sichtbares Fett separat, und dies im rohen wie im gegarten Fleisch. «Die Resultate lassen sich wie ein Puzzle nach unterschiedlichen Zubereitungsmethoden zusammensetzen», so Gerber. Damit kann man individuell den wahren Fettkonsum ermitteln. Die Doktorandin will auch durchgezogenes Fleisch verschiedener Nutztiere «puzzeln».

Aber nicht nur der Fettgehalt spielt eine Rolle: Gerber stellte fest, dass sich das Fett im Fleisch beim Garen positiv verändern kann. Der Anteil der wertvollen mehrfach ungesättigten Fettsäuren steigt zulasten der unerwünschten gesättigten. Die Forscherin erklärt dies damit, dass bei Schweinefleisch mehr sichtbares Fett mit hohem Sättigungsgrad verloren geht und weniger wertvolles Muskelzellefett. Der Effekt tritt beim Schweinefleisch stärker auf als beim Rindfleisch, weil dieses meistens auf eine höhere Endtemperatur gegart wird.

FETTARME ZUBEREITUNG

Zum Fett haben die Gäste unterschiedliche Einstellungen und viele meiden es. Fettarme Zubereitungen sind technisch keine Kunst aber eine geschmackliche Herausforderung. Das Merkblatt «Fettarme Zubereitung» der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung (www.sgesn.ch) gibt Tipps: Das Fleisch mit Öl (oder schmackhafter Butter) einzuspänseln ergibt tiefere Fettgehalte als ein Schuss Öl in die Pfanne. Nützlich ist eine antihaltende Bratfläche.

Auch ein deutsches Fleischforschungsinstitut informiert, dass der Fettgehalt von fettarmem Fleisch beim normalen Braten nur von 1 auf 2 Prozent steigt durch Aufnahme von Bratfett (www.cma.de).

Sichtbares Fett abzuschneiden reduziert den Fettgehalt am stärksten. Man tut es mit Vorteil vor dem Garen, aber kein Gourmetkoch würde dies einem Entrecôte antun. «Oberflächenfett verbessert den Geschmack», betont Plüss. «Und es schützt das Fleisch vor dem Austrocknen.»

Die gegarten «Fettbomben»

Das unsichtbare Fett sollte man besonders beachten: Wird ein paniertes Schnitzel traditionell gebraten oder frittiert, nimmt die Panade über 20 Prozent Fett auf (ausser beim Heissluft-Frittieren im Combisteamer). Fettbomben sind aber ebenso Wurst-

waren (20–50% Fett) oder Saucen wie Béarnaise (20–25%) oder Rahmsauce (15–20%). Eine Jägersauce kann man jedoch fettarm rezeptieren (unter 2%), Fett und vor allem Butter stiften Geschmack, Fonds sind eine fettarme Alternative. *GB*

Fleischsorte und Gartemperatur

	% Fett roh	% Fett gebraten	% Wasser roh	% Wasser gebraten
Rindfilet 70°C	1,2	2,2	73	63
Schweineschnitzel 82°C	2,1	3,5	75	61
Schweinebauch 80°C	31	36	52	35

Quelle: www.cma.de

ALKOHOLGEHALT IM WEIN

Potenz versus Eleganz und Finesse

Diskussionen um Alkohol im Wein haben massiv zugenommen. Auslöser ist die Tatsache, dass für zahlreiche Winzer ein hoher Alkoholgehalt im Wein Garant für Erfolg bei Konsumenten und Fachpresse ist. Ein Trugschluss, der hoffentlich Kopfzerbrechen auslösen wird.

Foto: zfg



ALKOHOLREICHE WEINE HABEN DEGUSTATIVE VORTEILE

Nicht zuletzt dank höherer Prozenzente haben die Weine der Neuen Welt in den letzten Jahren einen Boom erlebt. Ein neuer Trend zeigt, dass in den jüngsten Jahrgängen vermehrt auf Frucht und Eleganz anstatt auf Potenz und Alkohol gesetzt wird.

CHANDRA KURT

Der Boom und der Erfolg der Weine der neuen Welt hat so manchen Rausch verursacht. Er wirbelte zumindest bis in die europäische Weinszene bis in ihr Herz – sprich Bordeaux – auf und animierte Winzer aller Generationen, ihr Schaffen zu überdenken. An und für sich keine schlechte Sache. Problematisch begann es allerdings zu werden, als immer mehr Winzer den Stil der «neuen Weine» zu kopieren begannen.

Eines der Kernelemente dieses neuen Stils ist der hohe Alkoholgehalt, sprich 13, 14 ja sogar 15 Volumenprozent. Zahlen, die man heute sogar auf klassischen Bordeaux-Abfüllungen findet und den wahren Weinliebhaber in der Seele schmerzen – denn er weiss, dass die grössten Weine nicht zwingend die höchsten Alkoholwerte brauchen.

VORREITER USA UND AUSTRALIEN

Doch wie konnte es so weit kommen? Noch vor zehn Jahren konnte man auf dem europäischen Markt primär Weine des eigenen Kontinents kaufen. Marktleader im Angebot und Konsum waren Italien und Frankreich, die ihre Weine problemlos unter die Leute brachten – ungestört von der exotischen Konkurrenz. Jeder füllte ab, was schon sein Vater abgefüllt hatte, und Konsumenten konnten ihren Gaumen selten mit neuer Aromatik überraschen – bis plötzlich eine exotische Weinbauregion nach der anderen ihre Exportaktivitäten anzukurbeln begann. USA und Australien waren die Vorreiter, gefolgt von Chile, Argentinien und jetzt Südafrika. Mehr und mehr dieser neuen Weine flossen in den europäischen Raum wo sie für Verkaufsfurere sorgten. In der Schweiz hat sich beispielsweise der Absatz chilenischer Weine innert der letzten zwei Jahre verdoppelt.

Abgesehen von ihrer fernen Heimat, haben die Weine dieser Herkunft eine weitere Gemeinsamkeit. Sie

stammen aus Zonen anderer klimatischer Bedingungen, die bei der Vinifikation automatisch zu alkoholreicheren Weinen führt. Unter 13 Volumenprozent ist kaum etwas zu finden – noch nicht. Degustativ haben solche alkoholdominanten Weine verschiedene Vorteile. Werden sie von Laien verkostet, schätzen diese primär ihre zugängliche, schmelzige und opulente Art sowie den aromatischen Gehalt. Ganz nach dem Motto «Hier kriege ich etwas für mein Geld» wird solchen Weinen schnell einmal mehr Respekt gezollt. An Fachverkostungen hat sich ebenfalls herausgestellt, dass der müde Gaumen – und nach Dutzenden von Weinen ist er das – primär nur noch alkoholreiche Weine wirklich wahrnimmt und dementsprechend hoch bewertet.

ALKOHOLREICHE WEINE MIT DEGUSTATIVEN VORTEILEN

Auf der Strecke bleiben finesse-reiche, elegante Weine. Und angesichts der markttechnischen Wichtigkeit gewisser Verkostungsergebnisse ist es mehr als verständlich, dass immer mehr Weine zugunsten hoher Pro-

zente ausgebaut werden. Kritikern wie Robert Parker oder Beratern wie Michel Rolland wird nicht zu Unrecht vorgeworfen, dass ihr «strapazierter» Gaumen gar nicht mehr in der Lage sein kann, die Finesse immer zu erkennen. Als ob beide bereits gewohnte Ferrari-Fahrer wären und dieses aufregende Fahrgefühl nur noch mit einem Turbo-Ferrari steigern könnten.

SÄTTIGENDER WEIN IM GESÄTTIGTEN MARKT

Zurück zum Wein: das verkaufstrategisch unbezahlbare Urteil genannter Exponenten fällt in der Regel zugunsten alkoholreicher Weine aus, ganz zu schweigen davon, dass Rollands vinifizierte Weine, ob aus Europa oder Übersee, aromatisch ebenfalls in diese Richtung gehen. Dies motiviert wiederum eine Vielzahl anderer Winzer – momentan vor allem aus klassischen europäischen Regionen, bei der Produktion den Alkoholgehalt an die obere Grenze zu setzen. Als Folge davon findet man heutzutage praktisch keinen Bordeaux Grand Cru mehr, dessen Alkoholgehalt tiefer als 13 Prozent liegt – was vor 7 Jahren

zeigt nämlich auf, dass in jüngsten Jahrgängen die Alkoholprozenzente sinken. Es wird versucht, mehr auf Frucht und Eleganz zu setzen als auf Potenz und Alkohol. Denn eine weitere Eigenschaft von alkoholreichen Weinen ist ihre sättigende Art. Und ein Wein, der verleidet, ist in einem übersättigten Markt mehr als nur ungünstig.

NEUE WEINWELT BOOMTE DANK HÖHERER PROZENTE

Wichtigster Entscheid beim Ernten ist die Reife der Trauben und ihre Qualität. Sie länger am Stock zu lassen zwecks grösserer Fruchtkonzentration und daraus folgender Alkoholentwicklung, ist ein unnötiges Risiko (ausser bei der Süssweinproduktion). Etwas salopp ausgedrückt kann gesagt werden, dass es alkoholreichen Weinen zu verdanken ist, dass vor allem Weine der neuen Welt in den letzten Jahren einen absoluten Boom erlebt haben. Kritiker, Presse und Konsumenten liessen sich von den höheren Prozenten beschwingen und teils leider auch benehben. Als ob Potenz wichtiger geworden wäre als Finesse. Nicht unerwähnt darf auch das Aufkommen neuer technischer Hilfsmittel bleiben – sie haben den Boden für die Produktion von alkoholreichen Weinen geebnet – wenn nicht sogar vorangetrieben. Nichtsdestotrotz sollte der Ernteentscheid primär mit Qualität und Reife zusammenhängen. Denn wer nicht vor hat, einen möglichst harmonischen Wein zu vinifizieren, bei dem Alkoholgehalt, Frucht und Tannine in absoluter Harmonie zueinander stehen, sollte seinen Beruf wechseln.

Einige alkoholreiche «Monsterweine»

The Red Blend 1999, Charles Cimicky

Sattes Rubinrot. Süsslicher Auftakt mit Röstaromen und Brombeerennoten. Im Gaumen prachtvoll wie eine exotische Fruchtmischung. Man beisst sich durch den Wein und wird nicht zu knapp mit Karamell und Schokoladearomen konfrontiert. Ein Blockbuster. Frankie's Wine Selection, Sihlfeldstrasse 130, 8004 Zürich, Telefon 01 295 90 60, Fr. 36.–.

Val de Flores 2002, Michel Rolland

Mit stolzen 91 Punkte bewertete der WineSpectator den ersten Jahrgang des Val de Flores. Vom Jahrgang 2002 wurden insgesamt 13 000 Flaschen abgefüllt, deren Inhalt deutlich die

Handschrift eines Michel-Rolland-Weines aufweist: viel Farbe, viel Fruchtkonzentrat mit schokoladig würzigem Unterton und einem samtigen Charakter. Alles in allem ein opulenter Wein, der einen bereits im Glas mit seinem satten Purpurrot begrüsst. Globus Delicatessa, Fr. 59.–.

Magari 2001, Angelo Gaja

Sattes Rubinrot. Erdig-fruchtiger Auftakt mit satter Cassisnote. Im Gaumen dicht, glamourös und opulent. Eine Bordeaux-Assemblage mit italienischer Seele. Klassisch, temperamenvoll und verführerisch. Lagerwein. Weinhandlung Weibel Weine, Thun, Telefon 033 334 55 55, www.weibelweine.ch, Fr. 49.80. CHK

Anzeige

Ersetzen Sie Ihre Zahlungsterminals bloss nicht!

XA bringt auf Ende Jahr eine neue Generation von Zahlungsterminals auf den Markt. Diese sind mit den neusten Technologien ausgestattet und **50% günstiger**.

Ende 2004 50% günstiger

Ne remplacez surtout pas vos terminaux de paiement!

XA lancera en fin d'année une nouvelle génération de terminaux de paiement. Ils seront dotés des dernières technologies et **50% moins chers**.

XA SMART SOLUTIONS FOR RETAIL

XA SA - CH-1762 Givisiez

Weitere Informationen unter: www.xa-ch.com



Verein Bildender Künstler Berner Oberland
präsentiert:

Frühlingsausstellung
zeitgenössischer Kunst zum Thema

grenzen-los
14. Mai - 12. Juni 2004

im Foyer und im Aussenbereich der Hotelfachschule Thun

→ Die ausstellenden Künstler des bkbeo:
Oskar Buchs, Gstaad · Ursula Dubach, Hondrich · Willi Grönness, Thun
Ines Fahrni, Scharnachtal · Rita Hännli, Interlaken
Ueli Oehrl, Grindelwald · Hörmen Schmutz, Hilterfingen
Michael Streun, Thun · Sue & Stephan Testi, Unterseen
Johanna Thomann, Spiez · Hansueli Urwyler, Unterseen
Kathrin Wandfluh, Aeschi

→ Während der ganzen Ausstellung:
Urs Strähl und seine Schüler der **Bildhauerschule Müllheim**
arbeiten täglich an ihren Skulpturen zum Thema «grenzen-los»

→ Mit interessantem **Rahmenprogramm** zum Thema Kunst in der Hotellerie:
Ein «must» für jeden Hotellier!

Fr. 21. Mai, 19.30 Uhr Referat von **Hanspeter Bossert** zum Thema:
«Kunst in Hotellerie und Gastronomie – der
Balanceakt zwischen Ästhetik und Kitsch» (Fr. 25.–)

Mi. 02. Juni, 19.30 Uhr Referat von **Hanspeter Bossert** zum Thema:
«Alberto Giacomettis Ästhetik» (Fr. 25.–)

Do. 03. Juni, 19.30 Uhr Referat von **Hanspeter Bossert**, zum Thema:
«Der gedeckte Tisch – Gastmähler und Bankette
in der Malerei» (Fr. 25.–)

Do. 10. Juni, 19.00 Uhr Stadttheater Bern-Songabend «du mich auch»
mit **Heidi Maria Glössner, Thomas Mathys** und
Michael Frei (Fr. 45.–)

Anmeldung: direkt an der Hotelfachschule Thun, Tel. 033 227 77 77

hotelfachschule thun
soul, passion & system
www.hftun.ch



Frische mediterrane Spezialitäten.
In sorgfältiger Handarbeit geerntet. Direkter
Kontakt mit ausgewählten Bauern im Mittel-
meerraum. In der Schweiz von Hand verarbeitet.
24-Stunden-Frischliefersdienst.

BESTELL-HOTLINE:
071 677 30 30
BESTELL-FAX:
071 677 30 20

Frühstücksbuffet
Pâtisserie-Kühlvitrinen
Salatkühlbuffets
Norm-Mass
FRIGONORM
Bern: Tel. 031 951 23 73
Lausanne: Tél. 021 625 92 50

**Satelliten-
Empfangs-
Anlagen**

für Hotels bei
www.reisat.ch
056 241 10 28

AUS- UND WEITERBILDUNG

FACHHOCHSCHULE
ZENTRALSCHWEIZ

HSW
HOCHSCHULE FÜR
WIRTSCHAFT
LUZERN

ITW INSTITUT FÜR
TOURISMUSWIRTSCHAFT

Zentralstrasse 18
Postfach 3140
CH-6002 Luzern

T: 041-228-41-45
F: 041-228-41-44
E: itw@hsw.fhz.ch
W: www.itw.ch



Weiterbildung – ein Erfolgsfaktor im Tourismus

**Weiterbildung
Tourismus-Management**

Abschluss als Fachfrau/Fachmann im
Tourismus-Management (eidg. Fachausweis)

Start: 8. September 2004
Dauer: 1 Jahr
Kosten: Kosten Fr. 6290.– (exkl. Prüfungsgebühren)

Informationen:
www.itw.ch oder beim Institut für Tourismuswirtschaft,
Hochschule für Wirtschaft Luzern, Zentralstrasse 18,
6002 Luzern, Telefon 041 228 41 45

ACADEMIA ENGIADINA

**Hotel & Gastro
formation** by
Hotel & Gastro Union
GastroSuisse
hotellerieuisse

**Ausschreibung der Berufsprüfungen 2004 für Hotel-
empfangs- und -administrationsleiter/-leiterin**

BP HEAL

Prüfungsdaten: 31. August bis 3. September 2004

Prüfungsort: Weggis

Prüfungssprache: Deutsch

**Zulassungs-
bedingungen:** Die Zulassungsbedingungen entnehmen Sie bitte
dem Prüfungsreglement Art. 10, gemäss gültigem
Reglement/Wegleitung vom 21. August 1997

Prüfungsgebühr: Die Prüfungsgebühr beträgt **Fr. 2100.–** inkl. Material-
kosten und Fachausweisregistergebühr. Die Prüfungs-
gebühr ist am 30. Juni 2004 fällig. Bitte verwenden Sie
den Einzahlungsschein bei den Anmeldeunterlagen.

Anmeldung: **Anmeldeschluss: 30. Mai 2004.**
Die Anmeldung erfolgt mit dem entsprechenden
Formular an die folgende Adresse:
Hotel & Gastro formation, Schulzentrum,
Eichstrasse 20, 6353 Weggis,
Telefon 041 392 77 77, Fax 041 392 77 70

161750/63967

Italienisch in Florenz

Spezialangebot:

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

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

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

153472/990239



In kurzer Zeit zum Erfolg durch praktisch
anwendbares **FRANZÖSISCH**
COIEL, Negressaive
F-79370 CELLES/BELLE
Telefon: 0033-5-49-279.275
Fax: 0033-5-49-272.179
E-Mail: coiel@meilecom.fr
<http://www.meilecom.fr/coiel>

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

145391/362204

SOUTHBOURNE SCHOOL OF
ENGLISH
BOURNEMOUTH ENGLAND

Lernen & Arbeiten
für Hotel- & Gastroprofis
Tel. 031 950 28 27
www.best-of-english.ch

Sprachausbildung

Originalpreise - hervorragende Schulen in
England USA Kanada Australien
Neuseeland Frankreich Italien
Annamarie-Rolf Frischknecht, Tel 01928 39 58
www.sprachausbildung.ch

**Über Internet
und nette Gäste.**

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



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

Jede Geste zählt !

Postfach, 8030 Zürich
PK 12-100-2

Sauerstoff von der Bar

02-Bar. Was in den USA und in Japan längst ein alter Hut ist, macht jetzt auch in Frankreich Furore: Sauerstoff-Bars garantieren Wohlbehagen und leichte Euphorie. Nach Saint-Tropez und Paris hat der ehemalige Fernsehproduzent Frank Mayozer jetzt in Bordeaux das «LO2» eröffnet, wo statt Cocktails und Drinks Sauerstoff mit entspannenden Aromen gereicht wird. Abgefüllt in Dosen von zwei, fünf und acht Litern, kostet das «O Pur» – die Marke ist ge-

schützt – 13, 20 oder 23 Euro und kann vor Ort konsumiert oder auch mitgenommen werden. Inhaliert wird durch zwei Nasenkantülen. Dabei kann man entweder solo oder in Gruppe an seiner Büchse schnüffeln und je nach Wunsch können unterschiedliche Aromen mit eingeatmet werden. Das Konzept wird in den USA auch in Spas eingesetzt und in der Schweiz vermietet «Planet Oxygene» (www.o2bar.ch) einen Sauerstoff-Bar-Kit auch für Partys zu Hause. HAS

Attraktiver Preis

«contractworld.award». Zum fünften Mal wird der «contractworld.award» von der Deutschen Messe AG ausgeschrieben. Der Architekturwettbewerb ist mit 50 000 Euro dotiert. Bis zum 25. Juni 2004 können bereits realisierte Projekte zu den vier Kategorien Office, Hotel, Shop und Bodenbeläge eingereicht werden.

Letztes Jahr haben über 200 Architekten und Innenarchitekten aus zehn Ländern teilgenommen. GSG

www.contractworld.com/award

Kochteams strömen zur ZAGG 04

ZAGG 2004. Für die Kochkunstschau der ZAGG 2004 hat sich das Weltmeisterteam aus Schweden angemeldet. Für das schwedische Team soll die Zentralschweizer Ausstellung die letzte Hauptprobe für die kommende Olympiade der Köche im Oktober 2004 in Erfurt sein. Die Schweizer Nationalequipes werden ebenfalls ihre Schau aufziehen. Zum Beispiel das Kochnationalteam des Kochverbandes: Die Kochnati wird exklusiv das Olympiamenü an einem Abend im Res-

taurant Lucerne zelebrieren. Das Jugendnationalteam will sich ebenfalls noch den letzten «olympischen» Schliff an der ZAGG holen. Ebenfalls mit von der Partie bei der Kochkunst an der diesjährigen ZAGG: der Culinary-World-Cup-Sieger des Schweizer Armee-Kochnationalteams.

Die Tradition der Teilnahme der Schweizer Regionalteams wird an der ZAGG 2004 fortgesetzt: Mit von der Partie die Teams des Cercle des chefs de cuisine Bern, der Aargauer

Kochgilde, der Equipe Kochverband Biel, die Freunde aus dem Wallis sowie die Rhoneköche. Ebenso wollen junge aufstrebende Equipen wie die Appenzeller Köche oder das Team des Cercle des chefs de cuisine Zürich ihr Können an der ZAGG zeigen.

Beweisen müssen sich die Schweizer Köche auch gegen Konkurrenz aus dem Ausland: Es kommen nämlich die Meistervereinigung Baden-Württemberg und der Landesverband der Köche Bayern. GSG

SOLAR-FINANZIERUNG

Contracting geht ohne Eigenkapital

Eine interessante Finanzierungsvariante – wenn die Subventionen kleiner sind als gehofft oder nicht ausreichen – ist das Energie-Contracting. Dabei übernimmt ein so genannter Contractor – meist ein Ingenieurbüro oder ein Heizkesselhersteller – nicht nur Planung, Installation und Betrieb der Solaranlage, sondern auch die gesamte Finanzierung. Thomas Fürst, Projektleiter beim Energietechnologieplaner Alteno AG in Basel: «Das Hotel bezahlt dann für jede Kilowattstunde Solarenergie einen vereinbarten Preis an den Contractor.» Da Energiekosten für warme Wasser im Hotel normalerweise nur 0,1 bis 0,2 Prozent des Umsatzes ausmachen, ist das tragbar.

Die Warmwasseraufbereitung lässt sich also auch ohne eigenes Kapital auf Solartechnologie umrüsten. Dies war für Hotelier Sigi Ritter entscheidend, als er sich entschloss, das Hotel Bahnhof-Terminus mit einer Solaranlage zu bestücken: «Dank Energie-Contracting benötigte ich keine flüssigen Mittel, deshalb konnte die Anlage überhaupt entstehen.» Der Contracting-Vertrag sei auf 20 Jahre angelegt, anschliessend gehe die Anlage kostenlos in den Besitz des Hotels über. Doch falls er wolle, könne er die Installation schon nach fünf Jahren zum Restwert übernehmen, erklärt Ritter EK

KULINARIUM

1. April bis 30. Juni 2004
BLINDE-Q Esserlebniswochen, «esstorant» mit Esservergnügen im Dunkeln, serviert von blinden Servicefachleuten Hotel Rest. Fasan, Emmenbrücke

3. Mai bis 23. Mai 2004
Thai-Wochen
Merchant Court Hotel, Bangkok zu Gast im Restaurant Szenario, Swissôtel Zürich, Zürich

4. Mai bis 14. Juni 2004
Sushi-Wochen
Rest. Nippon Sun, Hotel Seedamm Plaza, Pfäffikon/SZ

5. Mai bis 31. Mai 2004
«Tropical Cuisine»
mit Spitzenkoch Felix Eppisser Sorell Hotel Zürichberg, Zürich

10. Mai bis 14. Mai 2004
«Una storia della vita» – Jubiläumswoche mit verschiedenen kulinarischen Events und einmaliger Degustation von «Tre-bicchieri»-Weinen. Rist. «Una Storia», Sempach Stadt

12. Mai bis 26. Mai 2004
Spitzenkoch Fritz Gfeller mit Spezialitäten «wie zu Gotthelfs Zyte» Gasthof zu den drei Sternen, Brunegg

8. Juni bis 6. September 2004
Kulinarisches Griechenland
Bistro-Restaurant und Bar «Plätzli», Hotel Seedamm Plaza, Pfäffikon/SZ

SOLARTECHNIK

Gut eingesetzter Werbefranken

Dank Subventionen und Contracting wird Solartechnologie bezahlbar. Zudem schätzen viele Hoteliers die alternative Energiequelle als Imagefaktor.

ELIAS KOPF

Sonnenenergie hat sich etabliert. Was als Liebhaberei von Umweltschützern und Technologiefreaks begann, wird heute zunehmend als probates Mittel zur Reduktion des fossilen Energieverbrauchs eingesetzt. Doch in der Hotellerie fristen Solaranlagen nach wie vor ein Schattendasein. Grund ist für Sigi Ritter, der in Davos das Hotel Bahnhof-Terminus betreibt, die Knappheit der Mittel im Hotelgewerbe, die andere Investitionen wichtiger erscheinen lässt.

Dabei wäre Ritter zufolge die Sonnenenergie gerade für Touristenhotels die ideale Energiequelle: «Bei Hotels schwankt der Warmwasserbedarf ähnlich wie die saisonale Auslastung; je mehr Sonne, umso mehr Feriengäste.» Ein Problem ist oft auch die Grösse der in der Hotellerie eingesetzten Boileranlagen.

BIS ZU 50 PROZENT SUBVENTIONIERT

So hält Thomas Fürst, Projektleiter beim Energietechnologieplaner Alteno AG in Basel, die Umrüstung bestehender Warmwasseranlagen auf Solarbeheizung oft für schwierig: «Einfacher wird es, wenn die Warmwasseraufbereitung sowieso erneuert werden muss, sei es aufgrund altersbedingter Korrosion oder wegen Legionellenproblemen.»

Auch für Fürst ist klar, dass Hotels wirtschaftlich rechnen müssen: «Ein Hotelier investiert nur in eine Solaranlage, wenn es sich lohnt.» Und da sehe es – bedingt durch die unterschiedliche Subventionspraxis – von Kanton zu Kanton verschieden aus. In Basel beispielsweise erhalte ein Hotel zwischen 40 und 50 Prozent der Solarinvestitionen vom Kanton vergütet.

«Damit kommt der Preis für eine Kilowattstunde Sonnenenergie in den Bereich von Öl und Gas zu liegen», so Fürst.

Die Solaranlage des Hotels in Davos beheizt einen Vorwärmespeicher von 1400 Litern. An Spitzentagen können im Davoser Hotel bis zu 30 Liter Öl eingespart werden. Insgesamt lässt sich über 80 Prozent des Warmwasserbedarfs aus Sonnenenergie decken. Das Vorwärmespeicher-Konzept garantiert Ritter zufolge einen guten Wirkungsgrad: «Die Sonnenkollektoren heizen direkt das zufließende Kaltwasser auf. Dank der tiefen Ausgangstemperatur kann auch bei schwacher Strahlung ein Wärmegehalt erzielt werden.» Tatsächlich lässt sich eine Solaranlage umso wirtschaftlicher betreiben, je tiefer die Anfangstemperatur des Wassers ist.

Dies führt nach Auskunft des Energieexperten Thomas Fürst zu einer gewissen Konkurrenz zwischen Solarenergie und Wärmerückgewinnung, da beide Technologien auf das Vorwärmen von kaltem Wasser ausgerichtet sind. Fürst: «Setzt man Solarenergie auf hohem Temperaturniveau ein, dann ist die Ausbeute gering.»

Allerdings sei der Warmwasserbedarf in Hotels so gross, dass man Sonnenenergie und Wärmerückgewinnung gut ergänzend einsetzen kann. Ausserdem geht der Nutzen einer Solaranlage weit über den rein energetischen Bereich hinaus. Fürst: «Solarenergie ist ein wichtiges PR-Instrument.

PUNKTO ENERGIEKOSTEN IRRELEVANT

Die Energiekosten für die Warmwassererzeugung hingegen, die bei einem Hotel bloss 0,1 bis 0,2 Prozent des Umsatzes ausmachen, spielen betriebswirtschaftlich kaum eine Rolle.» Damit sich die Solarenergie als Werbemittel ausschlagen lässt, muss sie allerdings sichtbar gemacht werden.

Im Hotel Bahnhof-Terminus hat man dazu in der Eingangshalle eine elektronische Anzeigetafel aufgestellt, welche die tägliche Öleinsparung anzeigt. Die Anerkennung der Gäste sei

Foto: Pieter Poldevaart



Ein Hotel ohne Emissionen

Das erste Null-Emissions-Hotel Europas, das Hotel Victoria im süddeutschen Freiburg wirbt unverhohlen mit seinem Öko-Engagement.

spürbar, meint Sigi Ritter: «Täglich muss ich Auskunft zur Solaranlage geben.» Zwar verursache die Sonnenenergie Mehrkosten von rund 2500 Franken im Jahr. Aber laut Ritter sind das gut eingesetzte Werbefranken: «Was kostet ein Inserat oder Mailing? Wir haben wegen unserer Solaranlage schon mehrere Bankette gehabt. So etwas zählt sich aus.»

Noch überzeugender ist die Visualisierung der Sonnenenergie im Hotel

Rigi Kulm. Hier werden die Daten der 138 Quadratmeter grossen Solaranlage an einem mehrsprachigen Touch-Screen-Terminal beim Hoteleingang übertragen. Der Info-Bildschirm wird nach Auskunft von Hotelchef Beat Käppeli von Gästen und Besuchern gerne genutzt. Auf besonderes Interesse stossen die Tageskurven, die den Zusammenhang von Energieproduktion und aktueller Wetterlage vor Augen führen.

Foto: ZVG



Hotel Rigi Kulm kommuniziert überzeugend

Die technischen Daten der 138 Quadratmeter grossen Solaranlage werden an einen mehrsprachigen Touch-Screen-Terminal beim Hoteleingang übertragen.

Das erste Null-Emissions-Hotel Europas

Ökologische Glaubwürdigkeit muster-gültig vorgeführt wird vom ersten Null-Emissions-Hotel Europas, dem Hotel Victoria im süddeutschen Freiburg. Der als «Umwelthotel» konzipierte Betrieb verfügt nicht nur über thermische Solarkollektoren zur Warmwassergewinnung, sondern auch über eine eigene Solarstromanlage. Der zusätzliche Elektrizitätsbedarf wird von einem regionalen Windkraftwerk bezogen, an dem das Hotel beteiligt ist. Geheizt wird mit einer vollautomatischen Holzpellet-Feuerung, die jährlich 60 000 Liter Heizöl einspart.

«Dadurch können wir unseren Gästen eine rundum CO₂-neutrale Energieversorgung ohne Komforteinbusse anbieten», meint Hotelbesitzer

Bertram Späh. Eine zusätzliche ökologische Errungenschaft ist das «verpackungsfreie Frühstücksbuffet mit Frischprodukten regionaler Anbieter.

Weiter werden den Hotelgästen Regio-Karten für den öffentlichen Verkehr sowie Leihfahräder gratis zur Verfügung gestellt. Für dieses konsequente Umwelt-Engagement wurde Späh auch schon als «Green Hotelier of the Year IHA» geehrt. Gleichzeitig dient das «Victoria» als Vorzeigemodell der im Jahr 2002 lancierten REST-Kampagne der Europäischen Union, welche die energetische Optimierung von Hotels anstrebt. Bisher konnten europaweit 15 Hotels nach REST-Kriterien modernisiert werden (www.rest-hotels.org). EK

17 km schneesichere Abfahrt



Graubünden. Mit der Realisierung einer 2,3 km langen Beschneiungsanlage auf der Talabfahrt nach Brigels kompletieren die Bergbahnen Brigels-Waltensburg-Andiast AG ihre Einrichtungen zur technischen Beschneiung. Somit ermöglichen die Bergbahnen ab diesem Winter 17 km schneesichere Abfahrten. Pro Stunde können zusätzlich bis zu 600 m³ Schnee erzeugt werden. Der Spatenstich zum letzten Teilstück Crest Falla – Talstation Brigels ist erfolgt. CK

Bierbrauen einst und heute

Freiburg. Die Brauerei Cardinal in Fribourg öffnet ihr Biermuseum für Besucher. Jeweils dienstags und donnerstags von 14 bis 18 Uhr ist das Museum für jedermann offen. So können sich Interessierte in den Brauprozess von einst und heute sowie in die Cardinal-Geschichte einweihen lassen. Das 1988 eröffnete Museum zeigt auf 1000 Quadratmetern zahlreiche Maschinen, Geräte und Gegenstände aus der 216-jährigen Brauerei-Geschichte. MJP

Barkeeper-Wettbewerb

Winterthur. An der Schweizer Ausscheidung zum «Bacardi-Martini Grand Prix 2004» wurden im Bolero Club in Winterthur unter 36 Teilnehmenden die besten Barkeeper des Landes ermittelt. Die Barkeeper-Elite, die die Schweiz beim Weltmeister-Finale am 5. und 6. Juli in Turin vertreten wird: Caroline Rohner, «Victoria Jungfrau», Interlaken; Satyendra Gurana, «Grand Casino», Luzern sowie Hasan Sivrikaya, «Park Inn», Rümlang. MJP

ZITAT DER WOCHE

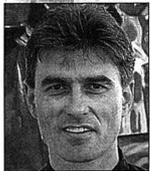
«Der Pâtissier darf nicht das Anhängsel in der Küche sein.»

Georges Knecht, Präsident des Schweizerischen Kochverbandes. Seite 13

PEOPLE



Xaver Stocker (Bild links) wechselt am 1. Juni das Hotel mit seinem Kempinski-Kollegen **Rupert Simoner**. Stocker wird General-Manager des Kempinski San Lawrenz Resort & Spa auf der zu Malta gehörenden Insel Gozo, Simoner wird GM des Kempinski Grand Hotel des Bains in St. Moritz. Gegenüber der htr sagte Stocker, er habe Eröffnung und Aufbau des «besonderen Projektes» in St. Moritz abgeschlossen. Das San Lawrenz Resort & Spa werde ausgebaut durch einen Anbau mit Gästezimmern, Suiten und Wohnungen. Maltes EU-Beitritt sei sicher ein Vorteil für die Entwicklung des Tourismus. KJV



Direktor **Mario Lütolf** verlässt die Luzerner Tourismus AG auf den 31. Oktober. Gegenüber der htr äusserte er: «Motivation für den Rückzug ist die Tatsache, während vier Jahren – unserer ersten ordentlichen Businessplan-Phase der neuen AG – einen spannenden Job anerkannter Weise gut gemacht zu haben, aber dass ich mich für eine zweite Phase, in der – und das ist ganz legitim und durchaus sinnvoll – nun nochmals «ein Zacken zugelegt», bzw. ordentlich «eins drauf gesetzt» werden soll, nicht zur Verfügung stellen kann. Dazu fehlt mir die Kraft und die Lust. Ich beschäftige mich jetzt schon zu 75 Prozent mit Mittelbesorgungs- und Geldabsicherungsarbeiten.» Lütolf betont: «Ich möchte nun ganz persönlich auch gerne mal vom Familien-, Freizeit- und Erholungswert meiner «schönsten Region der Schweiz» profitieren können.» Und: «Es gefällt mir ausserordentlich gut in der Zentralschweiz und ich bin mir sicher, dass da draussen neue, spannende Aufgaben auf mich warten.» KJV



«World Barbecue Gold Cup». Nach einem heissen Wettkampf und nach der Präsentation ihrer kreativen Barbecue-Gerichte vor den kritischen Augen der Jury ist das österreichische Team «Salzburger Barbecue Bulls» (im Bild) in Interlaken zum Sieger des «World Barbecue Gold Cups» gekürt worden. In der Gesamtwertung belegten die Schweizer Mannschaften «Säntisblick Smoker BBQ Team» und «Seeland Barbecue Team» die Plätze zwei und drei. Insgesamt nahmen 23 Teams aus 8 Ländern am «World Barbecue Gold Cup» teil: Vier Teams aus Polen, zwei aus Südafrika, eines aus Irland, ein Team aus Kanada, je ein österreichisches und ein deutsches Team, zwei Teams aus den USA und insgesamt elf Teams aus der Schweiz traten zum abwechslungsreichen und fröhlichen Wettkampf an. So konnten trotz launischem Wetter des letzten Wochenendes zahlreiche Besucherinnen und Besucher Spezialitäten vom Smoker und Grill geniessen. MJP



GLOSSE

Bohnensalat

HANSPETER GSELL*

Das Parlament befasst sich zurzeit mit der Neugestaltung der schweizerischen Migrationspolitik. Die parlamentarische Beratung umfasst unter anderem auch eine Vorlage zum Schutze der helvetischen Kaffeekultur.



Wie konnte es nur so weit kommen, dass das Café Grütti jetzt ein Coffee Shop ist und die Serviertochter Barista heisst? Wo sind sie geblieben, die nach Heimat duftende Milchkaffee, die geliebte Schale Gold und der militärfreundliche «Kaffee Lutz»? Verdrängt wurden sie! Von inländerfeindlichen Subjekten, Adjektiven und Substantiven. Und so kam es, dass ohne vorheriges Assessment kein Kaffee mehr bestellt werden kann. Latte, macchiato oder lungo? Doppio, corretto, affogato oder mit Rimorchio? Cappuccino oder Cappuccino? Schaum unten oder oben? Vanille- oder Haselnussaroma? Mit Rahm? Flüssig, geschlagen oder geblasen? Vegetarisch oder karnivor?

Nachdem sich ja Europa kürzlich osterweitert hat, werden noch mehr fremde Bohnen einreisen und das Bohnen-Réduit einnehmen. Denken Sie nur an den «Starken Litauer» oder an den «Paprikasretto» aus Ungarn! Und stellen Sie sich vor, Ihnen würde plötzlich Doppelter Malteser eingesehen und der «Kaffee fertig» schwimmt im Slibowitz. Gut, immer noch besser als ein griechisch-zyprischer Aufguss mit Bodensatz. Der polnische Wegpresso wirds zwar vermutlich nicht bis in die Schweiz schaffen. Aber trotzdem. Der ungehinderten Immigration der Kaffeeböhen muss Einhalt geboten werden. Wehret den Anfängen!

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

SEMAINES GASTRONOMIQUES

Aus den Garküchen Asiens

Bruno Keist übernahm per 1. Mai die Leitung der Küchenbrigade des zu den ZFV-Unternehmungen gehörenden Sorell Hotels Zürichberg.

Seinen Einstand als neuer Küchenchef im Sorell Hotel Zürichberg gab Bruno Keist am Eröffnungsabend der exotischen «Tropical-Cuisine»-Wochen. Bruno Keist sowie Gastkoch Felix Eppisser, der sich durch seine ausgedehnten Asien-Reisen inspirieren liess, werden vom 5. bis 31. Mai Gerichte «mit dezentem Einsatz von Gewürzen und besonderer Leichtigkeit» präsentieren. Lucia und Felix Eppisser werden ab kommenden Dezember die Restaurants des zurzeit im Umbau stehenden Zürcher «Rigiblick» übernehmen, ebenfalls ein Betrieb der Zürcher Gastrogrogruppe ZFV Unternehmungen. MJP

Foto: Martin J. Petrus



«TROPICAL-CUISINE»-WOCHEN GESTARTET

Felix und Lucia Eppisser, «Rigiblick», Zürich; John M. Rusterholz, Gruppenleiter Sorell Hotels; Rita Pfister, ZFV-Unternehmensleiterin; «Zürichberg»-Küchenchef Bruno Keist und «Zürichberg»-Direktor Roger Neuenschwander (v.l.n.r.).

IMPRESSUM

htr hotel + tourismus revue

Die Fachzeitschrift für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit

Gegründet 1892

Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Morbijoustrasse 130
Postfach
3001 Bern

Leitung/Medien:
Christian Santschi

Redaktion:
Chefredaktion: Marietta Dedual (MD)
Stellvertreter: Miroslaw Halaba (MH)

Hotellerie und Tourismus: Christine Künzler (CK),
Theres Lagler Berger (TL), Daniel Stampfli (DST)
Dr. Karl Josef Verdang (KV)

Gastronomie/Technik:
Martin J. Petrus (MJP), Gudrun Schlenzcek-Gasser (GSG)

Cahier français: Miroslaw Halaba (MH),
Laurent Mitsbauer (LM)

Milestone: Dr. Peter Kühler (PK)

Produktion: Roland Gerber (RG), Gilbert Penot (GPE)

Layout: Roland Gerber (RG), Gilbert Penot (GPE)

Korrektur: Paul Le Grand

Korrespondenten: Katja Hessenkamp (HAS), Paris; Gerhard Loh (GL), Tessin; Herbert Purtscher (HP), Wien; Maria Pütz-Willems (MAP), München; Franziska Richard (FR), Basel; Sonja Stalder (SST), Bern; Georg Uebenauf (GU), Frankfurt; Gregor Wasser (GW), Zürich; Robert Wildi (RW), Zürich

Verlag:
Verlagsleitung: Iris Strebel
Abonnemente: Sabine Rothacher
Stellenservice: Marc Moser
Geschäftsangelegenheiten: Oliver Egloff (Anzeigenleiter)
Innendienst: Marc Moser

Druck:
Bücher Grafico AG,
Druckzentrum Bern

Anfertigung: 11'157 Ex. WEMF-beglaubigt 2003,
20'000 Ex. Vertriebsauflage

Verkaufspreise: (inkl. MwSt)
Einzelnummer Fr. 4,30, Jahresabonnement Fr. 145,-

ISSN: 1424-0440

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

Kontakte:
Adresse:
Morbijoustrasse 130,
Postfach, 3001 Bern.
Redaktion: (Leserbriefe, People, usw.)
Tel. 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24,
E-Mail: htr@swiss-hotels.ch
Abonnemente:
Tel. 031 370 97 93, Fax 031 370 97 76,
E-Mail: abo@swiss-hotels.ch
Stellenservice:
Tel. 031 370 42 42, Fax 031 370 42 23,
E-Mail: inserate@swiss-hotels.ch
Geschäftsangelegenheiten:
Tel. 031 370 42 42, Fax 031 370 42 23,
E-Mail: inserate@swiss-hotels.ch
Internet: www.swiss-hotels.ch
Für unverlangte Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.



FRANCIS CHIBRAC / Au Mont-Pèlerin depuis 1963, le grand chef a imposé poissons et fruits de mer au pays du saucisson. **PAGE 2**



MARCUS FREY / Orateur à l'«Hotel Finance Forum», à Montreux, Marcus Frey se penche sur la coopération hôtelière. Interview. **PAGE 3**

Cahier français

hotel+tourismus revue

VALAIS EXCELLENCE

Le système s'exporte

Le Valais se distingue pour ses compétences en matière de gestion environnementale: Valais Excellence vient d'être adopté par des entreprises belges.

■ **DANIELLE EMERY MAYOR**

A ce jour, 55 entreprises sont engagées en Suisse dans la mise en place du système de management Valais Excellence, la grande majorité dans le secteur touristique, duquel est né le système. Nul n'est prophète en son pays: deux seulement ne sont pas valaisannes. C'est la Belgique, plus précisément la région de Wallonie, qui fait passer la frontière pour la première fois à Valais Excellence.

UN LOGICIEL ACCESSIBLE ET FACILE À UTILISER

Marcel Gehlen, chef du projet en Wallonie, a expliqué à la presse en Belgique, puis à Sion, pourquoi le «Fil de l'éco-gestion», mandaté par le Ministère de l'environnement pour accompagner les entreprises dans leurs démarches environnementales, a choisi le produit Valais Excellence.

D'abord, le système valaisan n'embarque pas l'entreprise dans un labyrinthe de paperasserie. Ensuite, le logiciel informatique utilise les atouts d'internet, permettant un échange entre les PME, «ce qui rompt l'isolement de l'entrepreneur. Et surtout», note Marcel Gehlen, «le logiciel est accessible et facile à utiliser.» L'expérience de 4 ans sur le terrain dont Valais Excellence peut se prévaloir a intéressé les clients belges.

COMPLÉMENTARITÉ ET AMÉLIORATION CONTINUE

«Valais Excellence nous fournit une structure vide», que nous devons remplir. L'outil est donc en perpétuelle amélioration, au fur et à mesure de son utilisation par des entreprises de différents secteurs. «La complémentarité va jouer entre le tourisme et nous, nourrissant ainsi le produit».

En Wallonie, les trois entreprises pilotes retenues, qui utilisent le produit valaisan dans le but d'être certifiées ISO 14001, travaillent dans l'agro-alimentaire, la construction et le traitement de surfaces (produits composites). Les expériences acquises en Belgique viendront à leur tour améliorer le produit valaisan qui devrait intéresser d'autres PME, pas seulement dans le tourisme.

www.valais-excellence.ch

TOURISME D'AFFAIRES

La réservation tardive de congrès pose toujours plus de problèmes

Le travail des hôteliers n'est pas des plus simples avec les réservations tardives de congrès, un phénomène qui a pris passablement d'ampleur ces derniers temps. Le point à l'occasion de l'Imex de Francfort, un des plus importants salons européens du tourisme d'affaires.

■ **LAURENT MISSBAUER**

«La réservation tardive est un phénomène avec lequel nous devons composer depuis quatre ans dans le domaine du tourisme d'affaires. Il ne va pas sans nous poser de problèmes», relève Thierry Lavalley, le directeur du Swissôtel Métropole de Genève. Pour lui, un des principaux problèmes réside dans la difficulté à établir des prévisions sur plusieurs jours. «Devant des arrivées imprévues, il arrive ainsi que notre gouvernante générale contacte des «extras» à 17 heures afin qu'elles soient présentes le lendemain à 8 heures», ajoute Thierry Lavalley.

DISPOSER D'UN CARNET D'ADRESSES BIEN FOURNI

Avec ces réservations de plus en plus tardives, l'hôtelier doit donc disposer d'un carnet d'adresses d'«extras» bien fourni et adopter un management participatif sans lequel une relation de confiance entre la direction et le personnel ne peut pas être établie, estime Thierry Lavalley. «Le personnel comprend la situation quand on prend la peine de la lui expliquer», précise-t-il.

Et qu'est-ce qui a contribué à cette recrudescence des réservations tardives? «Il y a tout d'abord un phénomène social. Aujourd'hui, les courtiers d'une banque qui souhaitent se déplacer de Londres à Genève ne planifient plus leur voyage longtemps à l'avance. Ils savent en effet qu'il y a une douzaine de liaisons aériennes quotidiennes entre les deux villes et si le Métropole est complet, ils savent qu'il y a treize autres hôtels cinq étoiles à Genève», explique Thierry Lavalley.

Bien entendu, pour les groupes d'une certaine taille, une réservation à court terme n'est pas de quelques jours, mais plutôt de quelques mois. «On ne réserve plus un an à l'avance comme on le faisait auparavant. Je

Photo: Swiss-Image



CONGRESSISTES LORS DE LA PAUSE DE MIDI

Les réservations tardives engendrent un certain nombre de complications pour les hôteliers. Cela vaut, par exemple, pour les repas. Le nombre de congressistes annoncés diffère en effet bien souvent de celui qui avait été initialement escompté.

viens ainsi d'obtenir cette semaine la réservation d'un groupe de 35 personnes pour le 28 juin. Et ce n'est pas une exception. Il s'agit au contraire d'une situation qui est devenue habituelle ces deux dernières années et qui est appelée à durer», confirme Yanniss Gerassimidis, le directeur de l'Hôtel Continental à Lausanne. «Parfois, nous planifions 110 petits-déjeuners

en début de semaine et nous en avons finalement 170. Dans ce cas, la flexibilité doit être de mise et il m'est déjà arrivé d'ouvrir le bar de l'hôtel le soir afin que la personne qui s'en occupe d'habitude vienne prêter main forte le lendemain à l'équipe du petit-déjeuner». La polyvalence est également mise en avant par Jean-Yves Laurette, le directeur du Novotel Genève-Centre.

C'est elle, la plupart du temps, qui permet de résoudre les problèmes engendrés par les réservations tardives.

ACCUEILLIR 300 CLIENTS EN L'ESPACE D'UNE HEURE

«Tant que l'on arrive à se faire livrer deux fois par jour les produits alimentaires frais ou à commander la veille le nombre de croissants nécessaires au petit-déjeuner, il n'y a pas de problèmes. La grosse tuile, en revanche, c'est lorsqu'il faut accueillir, en l'espace d'une heure, les 300 passagers d'un avion cloué au sol à l'aéroport», ajoute Jean-Yves Laurette.

«Fort heureusement, ce genre de problème est assez rare», relève Christian Maeder, le directeur de l'Hôtel Crowne Plaza, à côté de l'aéroport de Genève. «Au cours de ces dernières années, nous avons cependant appris à bien gérer le fait qu'une conférence d'une centaine de personnes soit organisée à court terme chez nous. Dans ce cas, nous travaillons à 70% avec notre personnel habituel et nous faisons recours pour les 30% restants à deux agences de la place», conclut-il.

A la fois un fléau et un grand problème

«Le grand problème avec les réservations tardives, c'est que nous ne pouvons plus établir nos budgets de la même prévision que par le passé. Désormais, nous établissons un budget annuel et nous le complétons avec des prévisions réactualisées tous les mois», explique Jean-Yves Blatt, directeur des ventes du Lausanne Palace. Même constat auprès de Henk van Beveren, le directeur des ventes du Montreux-Palace: «Il est indispensable d'être flexible et de s'adapter. Aujourd'hui, une réservation à trois mois

n'est plus à court terme, mais à moyen terme.» Daniel Tschudy, directeur de Spectrum, une société organisatrice de congrès basée à Zurich et à Genève, n'hésite pas à parler d'un véritable fléau: «On a beau accorder des bonus à ceux qui réservent à l'avance, les réservations tardives continuent à affluer. Sans même parler des problèmes des «no shows» et des «go shows», à savoir des personnes qui ont réservé et qui ne se présentent pas et, respectivement, qui viennent à un congrès sans s'y être inscrits.» LM

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

LOGICIEL MIRUS
NOUVEAU: planification du personnel, contrôle du travail simplifié.
Une planification du personnel simple et efficace! Notre nouveau logiciel vous permet de créer en un clin d'œil des tableaux de service et de reporter le temps de présence effectif sur le décompte de salaire en appuyant simplement sur une touche. Vous avez ainsi un comptable parfait du temps de travail, y compris du travail de nuit et des heures supplémentaires.
Profitez vous aussi du savoir-faire du leader du marché!

MIRUS
Software

Parce que votre temps est trop précieux pour le perdre à des broutilles administratives.
MIRUS Software AG - Mattstrasse 10 - 7270 Davos
Téléphone 081 415 66 88 - Fax 081 415 66 78
Internet: www.mirus.ch - E-Mail: info@mirus.ch

noteljob

LE SPECIALISTE DU PLACEMENT

hôtellerie suisse

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

Gastroconsult
FIDUCIAIRE POUR L'HOTELLERIE ET LA RESTAURATION

Nous vous offrons un Service 5★

Conseils fiscaux et en gestion, fiduciaire, service des estimations, solutions informatiques

- ★ compétence
- ★ professionnalisme
- ★ discrétion
- ★ flexibilité
- ★ efficacité

Gastroconsult SA
Téléphone 0844 88 44 24
www.gastroconsult.ch

happy4YOU

Problème d'investissement?
Restez flexible avec lease&sleep.

happy systems

Ah! Si j'avais un lit-happy.

Gastroconsult SA
Téléphone 0844 88 44 24
Tel. 071 387 44 44, www.happy.ch

La coupe filante pour des légumes taillés à la perfection!

www.gaufrettes.ch
Brunner SA, Lausanne, tél. 021 784 15 14

Deux hôtels «SQHI» en Allemagne

Swiss Quality Hotels. Le nouveau groupement hôtelier Swiss Quality Hotels International (SQHI) – il a succédé le 1er janvier aux «Top Welcome Swiss Hotels» – a annoncé la semaine passée qu'il avait accepté en son sein deux hôtels allemands: le Königshof à Cologne (trois étoiles) et le Wittelsbacher Hof (quatre étoiles) à Garmisch-Partenkirchen.

Ces deux établissements sont un premier pas en direction d'une expansion à l'extérieur des frontières helvé-

tiques, à indiqué en début de semaine le groupement SQHI.

Celui-ci compte 65 hôtels en Suisse, dont dix en Suisse romande: l'Hôtel Elite à Bienne, l'Athmos Hôtel Centre à La Chaux-de-Fonds, l'Hôtel Continental à Lausanne, le Golf-Hôtel René Capt et l'Hôtel Villa Toscane, tous les deux à Montreux, ainsi que les hôtels Bernina, Drake et Longchamp, Grand-Pré, Mon-Repos et Saggita, tous les cinq à Genève.

En plus de l'annonce de son expansion en Allemagne, le

groupement SQHI a également dressé la semaine passée le bilan de ses quatre premiers mois d'existence. Ceux-ci ont notamment permis de lancer un nouveau site Internet* et de publier un guide de 100 pages. Enfin, tous les hôtels du groupement disposent désormais d'un code unique, UI, pour les systèmes globaux de réservation GDS Amadeus, Galileo/Apollo, Sabre et Worldspan. **LM**

* www.SwissQualityHotels.com

Philippe Guignard au Beau-Rivage

Neuchâtel. Il y a du nouveau à l'Hôtel Beau-Rivage de Neuchâtel dont nous avons annoncé la vente dans notre édition du 8 avril. Son nouveau propriétaire, Yves Piaget, l'ancien président de Piaget International et actuel président des remontées mécaniques de Villars – c'est à ce dernier titre qu'il s'exprimera sur le thème «Une vision d'avenir des Alpes vaudoises» à l'assemblée générale d'Hôtellerie vaudoise qui aura lieu le 27 mai à Villars – a en effet précisé, la semaine passée

au quotidien neuchâtelois «L'Express», qu'il entendait doter le Beau-Rivage «de prestations que l'on attend d'un cinq-étoiles.»

Parmi ces prestations, une attention particulière sera apportée à la cuisine. Dès la reprise en main, le 1er juillet, du Beau-Rivage par Yves Piaget, le cinq-étoiles tournera au ralenti, sans restauration. Celle-ci, dès la réouverture du restaurant le 16 août, sera confiée à Philippe Guignard, le célèbre traiteur d'Orbe. Ce dernier diri-

gera l'ensemble de la restauration, du petit-déjeuner aux friandises déposées dans les chambres. Il s'était déjà occupé, il y a quelques années, de la restauration dans un cinq-étoiles en dirigeant la brasserie du Montreux-Palace.

Enfin, on rappellera que l'actuel directeur Max Meyer, à la tête du Beau-Rivage depuis 1989, quittera ses fonctions le 30 juin. La fille d'Yves Piaget, qui a étudié à l'École hôtelière de Lausanne, est pressentie pour lui succéder. **LM**

ÉCOLES HÔTELIÈRES

Glion Group quittera son site de Leysin

Propriété de la société américaine Sylvan, Glion Group, sous réserve d'une procédure de consultation en cours, fermera, cet été son site de Leysin.

■ JOSÉ SEYDOUX

En abandonnant son site de Leysin (ex-Hosta), ouvert en 1999, Glion Group entend recentrer ses actions sur ses deux autres campus de Glion (VD) et surtout de Bulle (FR) où se trouve le siège social de la société. L'école de Leysin, dans les Alpes vaudoises, accueille actuellement quelque 150 élèves qui seront transférés à Glion, sans changement quelconque au niveau de leurs professeurs et de leurs cours.

UNE EXTENSION À BULLE EST D'ORES ET DÉJÀ PRÉVUE

Le recentrage des sites de Glion Group, que dirige John Ryser, favorisera de nouveaux investissements, de l'ordre de 8 à 10 millions de francs, en particulier à Bulle où une extension est prévue d'ici la fin 2006. Cette disponibilité en surfaces avait déjà été déterminante pour le choix de ce site lorsqu'il s'était agi, au début des années nonante, d'agrandir ce qui était alors, depuis 1962, le Centre International de Glion.

UNE CONSTRUCTION AVEC 240 LITS SUPPLÉMENTAIRES

Au premier complexe construit à Bulle, s'était d'ailleurs ajoutée, à quelques pas, la Résidence Raymond-Jaussi. Les travaux envisagés concerneraient diverses infrastructures et une construction abritant 240 lits supplémentaires. A Bulle, qui se singularise par une dynamique politique d'accueil des entreprises et sociétés, les autorités se félicitent de cette évolution.

MÉLI-MÉLO

Hilton: 53 nouveaux hôtels d'ici la fin 2005

La chaîne Hilton a annoncé cette semaine à l'Imex de Francfort – un des plus importants salons européens du tourisme d'affaires où elle était présente avec une trentaine de membres dont le Noga Hilton de Genève – qu'elle ouvrirait 53 nouveaux hôtels Hilton et cinq hôtels Conrad d'ici la fin de l'année 2005. Parmi ces nouvelles ouvertures, on relèvera celle de l'Hôtel Hilton d'Evian, sur les rives françaises du lac Léman, qui sera inauguré dans le courant du troisième trimestre de 2005. **LM**

FRANCIS CHIBRAC

«On invente peu et on s'adapte»

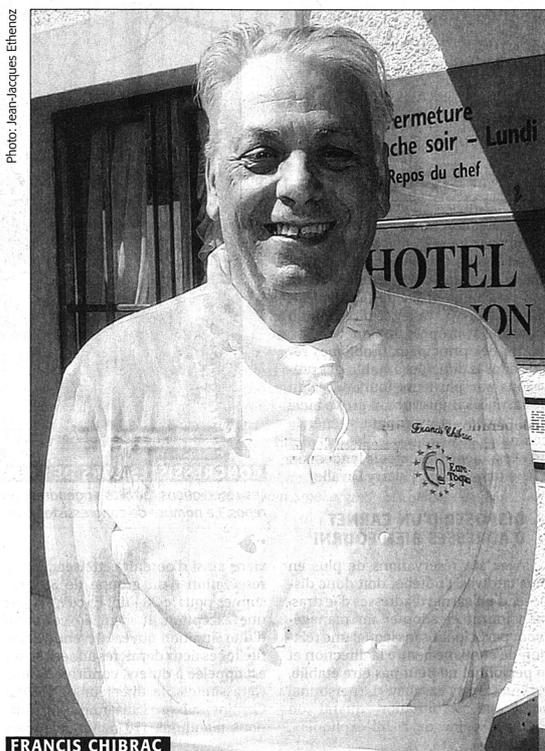
Cela fait maintenant quarante ans que Francis Chibrac est venu s'installer sur la Riviera vaudoise, plus précisément sur les hauteurs de Vevey, au Mont-Pèlerin. L'heure est désormais au bilan pour celui qui a imposé poissons et fruits de mer sur les tables de Suisse romande.

■ JEAN-JACQUES ETHENOZ

Il y a la stature de l'homme, il y a l'envergure du chef. Pour ce qui concerne l'homme, Francis Chibrac est né à la mi-août 1932 à Gujan-Mestras, en France, dans le bassin d'Arcachon. Aîné d'une grande famille, ce n'est pas une vocation qui l'a amené en cuisine, «c'est la pauvreté», dit-il, «mon père était handicapé et, en me plaçant à 12 ans et pendant la guerre, c'était une bouche de moins à nourrir.» Ce sera dans un hôtel. Le fier et altier septuagénaire d'aujourd'hui y découvrira l'amour du travail bien fait, des plats mijotés de la région, la cuisine, mais aussi la convivialité et la chaleur de l'amitié.

IL A FALLU DIX ANS AVANT D'ÊTRE ENFIN RECONNU

C'est dans cet hôtel que naîtra le chef, lentement, au rythme du Sud-Ouest. En entamant un long Tour de France des Compagnons («J'ai beaucoup trainé», sourit-il), jusqu'au Canada où il rencontrera Nicole Echenard, un enfant de La Tour-de-Peilz, la mère de ses filles, compagne de toujours qu'il dit indispensable à son équilibre. Ce n'est ainsi donc pas par hasard que le couple s'installe, en octobre 1963, sur la Riviera vaudoise. A eux deux, ils reprennent le «Buffet de



FRANCIS CHIBRAC

Le grand chef français fête 40 ans de maîtrise et de convivialité au Mont-Pèlerin.

la Gare» du Mont-Pèlerin pour y vanter... la cuisine de la mer!

Aujourd'hui, il admet que c'était dur: «Il fallait être fou pour proposer des fruits de mer et de la soupe de

poissons au pays du saucisson.» Car le succès ne a pas été tout de suite au rendez-vous. Il a fallu dix ans et quelques aménagements pour que l'enseigne «Chez Chibrac», ses pro-

duits de la mer et sa volaille soient reconnus.

Ce sont donc aujourd'hui 40 ans de présence – avec un changement d'établissement – que l'on fête sur les hauteurs de Vevey, 40 ans de maîtrise et de convivialité. Car «Chez Chibrac», rien ne laisse indifférent et rien n'est indifférent au maître des lieux. Surtout pas la cuisine bien sûr dont il suit l'évolution avec ce constat: «Est-ce les cuisiniers qui ont inventé la cuisine moderne ou, plus simplement, se sont-ils adaptés aux tendances qui voulaient qu'on mange moins et moins lourd du fait des activités modernes?»

PRIVILÉGER LES ÉCHANGES ENTRE CONFRÈRES

Car même chez lui, que l'on croit immuable devant ses fourneaux, la cuisine a changé. C'est d'ailleurs lui qui le dit: «Les portions ont changé, les produits ont changé, les goûts ont changé, il a dès lors fallu s'adapter. Car on invente peu – même les plus grands – et la créativité implique des recherches très longues et trop lourdes en charges pour beaucoup de cuisiniers.»

Du coup, il est indispensable de privilégier les échanges entre confrères, entre compagnons. «Au début, c'était aussi une façon de médiatiser notre travail. Aujourd'hui les médias s'occupent mieux de nous. Il reste néanmoins l'amitié, l'échange. Et j'aime bien échanger et recevoir.» C'est une belle profession de foi que celle du maître du Mont-Pèlerin qui, après «avoir dû mettre de l'ordre dans la maison», passe gentiment le flambeau à ses filles et à son genre. Sans parler d'arrêter, il ne le pourrait pas. Non, juste histoire de lever un peu le pied, peut-être de mieux comprendre l'art de Nicole, la pâtisserie qu'il avoue n'avoir jamais su maîtriser.

INTERNET

Les sites hôteliers s'améliorent

La qualité des sites hôteliers sur Internet s'améliore. L'amélioration est cependant lente comme le montre une récente étude académique.

■ MIROSLAW HALABA

Quatre-vingt pour cent environ des hôtels suisses possèdent aujourd'hui un site Internet. L'usage de ces sites et leur qualité sont toutefois variables. Une étude académique* effectuée en février sur un échantillon représentatif de 104 sites appartenant à des hôtels membres d'hôtellerie suisse, a montré qu'une «légère amélioration» de la qualité des sites a été constatée

par rapport aux analyses effectuées en février 2003 sur une base identique. Ces relevés, qui sont les résultats d'un modèle de benchmarking simplifié, issu d'une étude réalisée en 2001, ont permis de relever que les sites analysés remplissent, en moyenne, un tiers des 55 critères pris en considération, soit 19,9 points contre 18,6 points en 2003.

Les meilleurs résultats ont été obtenus sur le plan de l'information sur l'offre d'hébergement, puisque les sites examinés remplissent 75% des critères de ce type de prestations. Les critères portant sur les informations sur l'hôtel et sur les prix sont aussi relativement bien remplis: 46% dans les deux cas. Les critères ayant trait aux fonctions de réservations sont à raison de 43%. Les auteurs de l'étude re-

marquent cependant que la plupart des hôtels examinés n'ont de loin pas épuisé le potentiel qu'offre Internet. Il en est notamment ainsi avec la stratégie de liens. Les critères ne sont remplis qu'à raison de 28 et de 38%.

ANALYSER SOI-MÊME SON SITE

On a remarqué aussi que les hôtels analysés réservent peu de place sur leurs sites aux informations portant sur les offres locales ou régionales. Les critères concernant ce point ne sont remplis qu'à raison de 21%. Ainsi dans presque 80% des cas, le client doit chercher ces informations sur un autre site. Les bonus pour les clients qui utilisent le web sont

pratiquement ignorés (3% des critères). Les offres de dernière minute sont plus répandues (15% des critères). L'enquête montre également que la communication avec les clients, qui se limite au «livre d'or», est encore peu répandue (28% des critères), alors que ce moyen permet à l'hôtelier de récolter de nombreuses informations sur ses clients. On note que les hôtels – et, dès cet été, les destinations – peuvent analyser leur site à l'adresse www.tourismusbenchmarking.ch.

* Etude réalisée par la Lausanne Institute for Hospitality Research de l'École hôtelière de Lausanne et l'Institut de recherche touristique de la Haute-école économique de Lucerne, sous la direction, respectivement, de Roland Schegg et de Markus Juffer.

Des rapprochements en vue

Téléverbier et Télé-Nendaz. «Des discussions sont en cours en vue d'une prise de participation de Téléverbier dans Télé-Nendaz», a indiqué la semaine passée un communiqué de presse de la société de remontées mécaniques Téléverbier.

Ce communiqué a précisé que «Téléverbier avait renoué, depuis quelques semaines, des contacts avec ses partenaires des Quatre-Vallées afin de tenter de régler le contentieux qui oppose les sociétés dans le cadre de la répartition des

cettes du domaine skiable des Quatre-Vallées et que, dans cette optique, un nouvel accord était en discussion».

Cet accord pourrait régler définitivement tout contentieux pour la durée de la présente convention régissant les accords de passages, ce jusqu'au terme de la saison 2005-2006, a encore indiqué Téléverbier. Cette dernière a encore révéilé que «certains actionnaires importants de Télé-Nendaz s'étaient approchés de Téléverbier dans le but de céder une

part significative du capital-actions de Télé-Nendaz.»

Un regroupement entre Téléverbier et Télé-Nendaz a été qualifié de «souhaitable» par Henri-Bernard Fragnière, directeur de l'Office du tourisme de Veysonnaz et président de Télé-Veysonnaz, dans «Le Nouvelliste». La gestion du domaine skiable des Quatre-Vallées devrait ainsi passer à l'avenir par deux pôles forts, Téléverbier à l'ouest, et, à l'est, Télé-Veysonnaz qui se rapprocherait de Télé-Thyon. *LM*

Fribourg perdra son TGV

Fribourg. Lors de la dernière réunion de Forum Train Europe, l'instance chargée de distribuer les droits de passage aux compagnies ferroviaires, la société franco-suisse TGV Lyria a malheureusement dû accepter de renoncer, deux ans après le début de sa mise en service, au prolongement, au-delà du mois d'avril 2005, de ses liaisons entre la ville de Fribourg et celle de Paris.

La cité des Zaehringen était reliée à la Ville Lumière par un TGV qui partait tous les lundis

matin et tous les samedis matin à 6h15.

Des raisons techniques, notamment au niveau des horaires et de la disponibilité des lignes, expliquent ce choix que regretten non seulement les Fribourgeois aimant se rendre à Paris, mais également les milieux touristiques de la ville de Fribourg et de la Gruyère en particulier qui avaient déjà entrepris diverses actions sur ce marché fort intéressant que constitue, pour ces régions, le bassin parisien. *JS*

La ligne Château-d'Éx-Gstaad fête ses 100 ans

MOB. Le Montreux-Oberland bernois Golden Pass sera en fête le samedi 29 mai. Il célébrera en effet à cette occasion les 100 ans de la liaison Château-d'Éx-Gstaad. Parades ferroviaires et expositions de matériel roulant seront proposés à Rougemont, à Château-d'Éx, à Saanen et à Gstaad. Le programme des manifestations peut être consulté sur le site Internet www.mob.ch. *LM*

QUALITÉ

Deux guides-CD «futés»

Marketing en ligne, langues étrangères: l'Ecole suisse de tourisme à Sierre met au point deux outils pratiques pour les prestataires de la branche.

GENEVÈVE ZUBER

Deux guides-CD ont été présentés, la semaine dernière, lors du «TPM 2004», la journée des professionnels du tourisme à Sierre. Ces outils d'aide s'inscrivent dans le cadre du projet «Enjoy Switzerland» lancé par Suisse Tourisme dans le but d'améliorer l'hospitalité dans le pays. Le premier guide donne une série de conseils très pratiques pour se faire une place dans la jungle du marketing en ligne.

SITES HÔTELIERS «MAL CONÇUS»

Les étudiants, qui ont collaboré au projet, ont commencé par analyser l'offre existante. «C'est catastrophique», constatent-ils. «Neuf hôtels sur dix ont des sites Internet mal conçus et qui ratent ainsi leur cible. C'est comme si, en Suisse, le secteur n'avait pas encore réellement mesuré toute l'importance de cet outil marketing. L'Autriche est nettement meilleure», ajoutent-ils.

Des exemples de ce retard? Tapez dans un moteur de recherche des mots-clés comme «wellnesshotel Wallis», «vacances randonnées en Suisse» ou «raquettes dans les Grisons»: dans le peloton de tête des adresses référencées, on vous proposera beaucoup de liens avec... le Tyrol! Le guide-CD fonctionne comme une sorte de check-liste permettant d'évaluer puis d'améliorer la qualité et l'efficacité de son site. Les différents éléments clés du succès d'un site sont passés en revue: les conditions d'un bon référencement, les mots-clés, l'utilisation de la publicité Internet, les échanges de liens avec les partenaires, les portails, mais aussi la convivialité du site et l'importance des images panoramiques encore sous-utilisées en Suisse.

UN CD-ROM MULTILINGUE

Le deuxième guide-CD, consacré aux langues, a également été précédé d'une enquête sur le terrain. Il en ressort que les petits et moyens prestataires du tourisme ont bien de la peine à répondre correctement à un client d'une autre langue. Cet outil propose une douzaine de lettres types (réservation, demande de renseignements...). Ces lettres sont en français, en allemand, en italien, en anglais et en espagnol. Il suffit à l'utilisateur de cliquer sur la langue et le format désiré (word ou e-mail) et de personnaliser l'envoi en remplissant des champs. Ce CD-ROM multilingue permet aussi d'écouter des dialogues types et contient un lexique de 1500 mots. La diffusion de ces deux outils est prévue pour 2005.

MARCUS FREY

«La coopération accroît la valeur de l'entreprise et son savoir-faire»

Orateur à l'«Hotel Finance Forum», organisé ce jeudi à Montreux, cadre à la Société suisse de crédit hôtelier (SCH), Marcus Frey analyse les avantages et les inconvénients des coopérations hôtelières. Un sujet qu'il connaît puisqu'il en a fait sa spécialité.

INTERVIEW*: MIROSLAW HALABA

Quels sont les facteurs qui militent aujourd'hui en faveur de la coopération hôtelière?

Je citerais principalement les exigences croissantes de la clientèle, le développement spectaculaire de l'information et des technologies de communication, le raccourcissement de la durée de vie des produits et les stratégies de marque des chaînes hôtelières internationales. On notera aussi la force de négociation toujours plus grande des fournisseurs face aux hôteliers.

Que signifie coopérer pour un hôtel?

Il faut dire tout d'abord qu'une coopération n'est pas une bouée de sauvetage pour une société aux prises avec des problèmes structurels. Une coopération sous-entend toujours une certaine force. Ceci dit, le terme de coopération est très souvent associé à une certaine perte d'indépendance. C'est important, car il constitue le principal frein à la coopération.

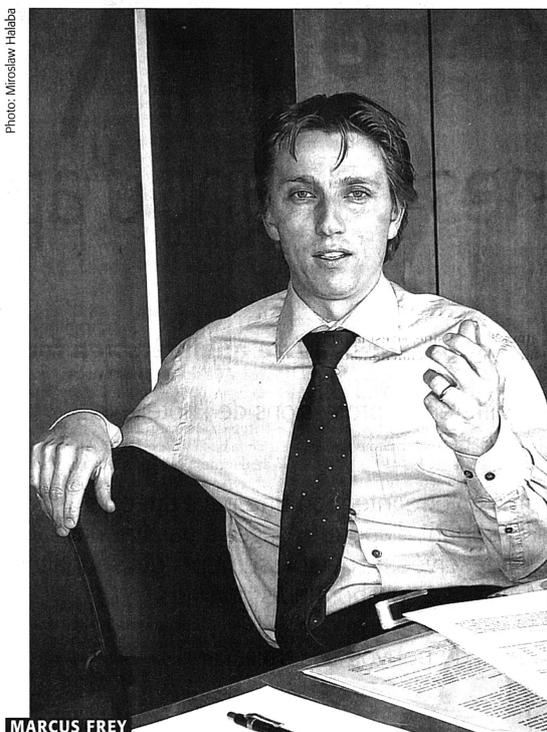
«L'esprit de coopération n'est pas encore répandu dans notre pays.»

Mais la coopération présente aussi des avantages. Quels sont-ils?

La coopération a pour objectif premier d'accroître la valeur de l'entreprise, ceci par la réduction des coûts et par l'augmentation du chiffre d'affaires, mesures qui ont pour effet d'améliorer la marge brute d'auto-financement. La coopération accroît, par ailleurs, le professionnalisme de l'entreprise et son savoir-faire. Elle permet aussi de réduire les coûts de financement et de renforcer les canaux de distribution.

Les formes de coopération sont-elles les mêmes pour toutes les catégories d'hôtels?

Oui, car c'est l'environnement dans lequel s'organiseront la coopération et les objectifs de celle-ci qui détermineront la forme de coopération,



MARCUS FREY

Pour Marcus Frey, l'efficacité d'une coopération n'apparaît réellement que lorsque celle-ci revêt un degré élevé, comme une fusion de capital.

ceci indépendamment de la catégorie des établissements concernés.

Quelles sont les premières questions qu'il faut se poser lorsqu'on désire coopérer?

Il s'agit d'identifier clairement les forces et les faiblesses de l'entreprise candidate à une coopération. Puis, il faut se demander si l'entreprise est réellement en mesure de coopérer. A partir de là, on peut formuler son modèle de coopération et ses objectifs.

Et quelles sont les étapes suivantes?

Il conviendra ensuite de trouver des partenaires, dont on examinera les ressources, les structures et la stratégie, car il importe qu'une concordance s'établisse entre les parties. Il s'agira alors de formuler la coopération, de déterminer ses buts communs et sa forme, et, enfin, de la mettre en place, sans oublier, de définir des instruments de contrôle et de mesure des résultats.

Avez-vous l'impression que l'hôtellerie suisse a saisi l'importance de la coopération?

verticale, le groupement a mis en place une collaboration horizontale, notamment avec Manor et son Gogol-Club pour les enfants, club qui compte 40 000 membres. Grâce à cette coopération, les hôtels membres sont devenus attractifs pour des partenaires qui n'auraient jamais travaillé avec un seul établissement.

«La coopération n'est pas une bouée de sauvetage.»

Quelles sont les tendances en matière de coopération?

Je répondrais en disant tout d'abord, qu'en Suisse, 8 à 10% des chambres d'hôtels sont intégrés dans un système de coopération. En Europe, ce taux est de 20% en moyenne et aux Etats-Unis de 80% environ. J'ajouterais, que dans les villes, le taux est plus élevé qu'ailleurs. Il est aussi plus haut dans les hôtels de quatre et de cinq étoiles que dans les hôtels de catégories inférieures.

Qu'est-ce qui est fait aujourd'hui en Suisse pour éveiller l'esprit de coopération?

De l'information et des ateliers. Je citerais ainsi l'«Hotel Finance Forum» et l'organisation, en juin, dans les Grisons, de cinq workshops. Ceux-ci utiliseront, comme instrument de travail, un guide grison consacré à la coopération dans l'hôtellerie de loisirs**.

*L'interview s'est déroulée en allemand.
**«Concrétiser la coopération dans l'hôtellerie», Wirtschaftsforum Graubünden, distribué par la SCH, tél. 01 209 16 16. Autre document sur ce thème: «Netzwerkmangement in der Hotelindustrie», Marcus Frey, Haupt Verlag, Bern. ISBN 3-258-06545-4.

M. Frey digest

Marcus Frey, 35 ans, est cadre à la Société suisse de crédit hôtelier (SCH) où il travaille depuis quatre ans. Il a étudié à l'Université de Saint-Gall et œuvré dans l'institut de tourisme de cette institution en qualité d'assistant. Il a également fait des études à la «University of Western Ontario» au Canada. En 2002, il a décroché à l'Université de Saint-Gall un doctorat en économie consacré au management hôtelier (référence ci-dessus). Son parcours professionnel l'a également amené à exercer des activités de conseil pour les petites et moyennes entreprises hôtelières. Il s'est notamment occupé de stratégies de management. *MH*



Offres d'emploi

pour jeunes sortant d'apprentissage

Etes-vous à la recherche d'une main-d'œuvre qualifiée bien formée?

La durée de formation dans différentes professions de l'hôtellerie et de la restauration touche bientôt à sa fin.

Nous avons conçu tout exprès à votre intention une page spéciale «Offres d'emploi pour jeunes sortant d'apprentissage» à paraître dans cinq numéros. Cette page est réservée aux établissements qui souhaitent engager de jeunes collaboratrices et collaborateurs qualifiés.

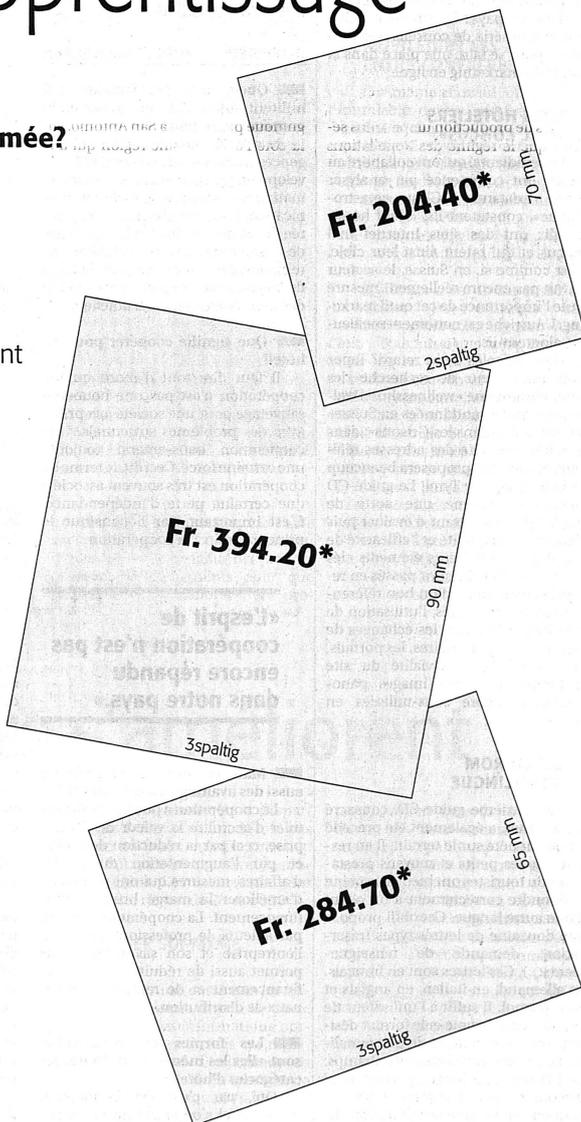
Offrez à ces jeunes une chance de pouvoir se familiariser avec la vie professionnelle.

Talon de commande pour la page spéciale «Offres d'emploi pour jeunes sortant d'apprentissage» de l'hotel+ tourismus revue

- Cette annonce doit paraître dans l'édition:

<input type="checkbox"/> no 24 (10.6.2004)	<input type="checkbox"/> no 25 (17.6.2004)	<input type="checkbox"/> no 26 (24.6.2004)	<input type="checkbox"/> no 27 (1.7.2004)	<input type="checkbox"/> no 28 (8.7.2004)
---	---	---	--	--
- Grandeur souhaitée: largeur _____ colonnes x hauteur _____ mm
(toutes les grandeurs sont possibles)
- **Clôture des annonces: Lundi, 15 h**
Envoyez ou faxez (031 370 42 23) le talon de commande dûment rempli avec votre texte d'insertion pour la page spéciale «Jeunes sortant d'apprentissage» à l'hotel+ tourismus revue, Monbijoustrasse 130, case postale, 3001 Berne,
- **Ne laissez pas passer l'occasion!**
Outre le rabais pour membres, nous vous accordons un rabais supplémentaire de 10%.

* Tous les prix s'entendent hors 7,6% TVA.



DOMAINES ET CHÂTEAUX

Une image à vendre

Une dizaine de châteaux et autant de clos et de domaines vaudois réunissent leurs vins sous une même bannière. A petits pas.

PIERRE THOMAS

Si l'association vaudoise «Clos, Domaines et Châteaux» a été présentée en grande pompe à l'emblématique forteresse de briques de Vuillens-le-Château, son président, Armand Dufour, sous-directeur de Schenk S.A. à Rolle, ne va pas plus vite que la musique. Le mouvement n'en est qu'à ses premiers balbutiements. Bruno Prats, l'ancien propriétaire de Cos-d'Estournel, cru bordelais prestigieux, est venu en voisin, puisqu'il habite Monnaz depuis cinq ans, expliquer que la «mise en bouteilles au château» est le signe de reconnaissance le plus évident d'un tel vin pour le consommateur.

L'ASSOCIATION S'EST DOTÉE D'UNE CHARTE

En contradiction avec ce principe, les quatre cinquièmes des 900 000 flacons de la vingtaine de domaines de l'association vaudoise sont mis en bouteille et commercialisés par le négociant Schenk, de Rolle, et ses sociétés filles, Bolle et Cie à Morges et Obrist à Vevey. Question de taille: les domaines concernés représentent, cumulés, 170 ha, et s'échelonnent entre 3,6 ha et 10 ha, à l'exception du Château d'Allaman (15 ha) et du Domaine de Valmont (29 ha), alors qu'à Bordeaux, un château classé gravite entre 50 à 100 ha. Reste que l'association s'est donnée une charte qui fixe des normes de production un peu plus sévères que le régime des appellations d'origine contrôlée (à consulter sur www.c-d-c.ch) et soumettra ses vins à la dégustation de professionnels.

PORTES ENTROUVERTES POUR LE PUBLIC

Et le tourisme? Propriétaire du Château d'Éclépans, Georges de Coulon, remarque: «Je veux bien ouvrir ma demeure pour les Journées du patrimoine. Et nous avons un caveau de vente des vins du domaine depuis dix ans. Mais je ne peux me résoudre à accueillir des hordes de Japonais qui passent en coup de vent.» Tourisme sélectif donc. On peut rêver! Mais on comprend aussi que les propriétaires aspirent à préserver leur «vie de château».

MÉLI-MÉLO

Chardonne vend ses vins

Ce sont au total quinze propriétaires-encaveurs de Chardonne, sur les pentes du Mont-Pèlerin (VD), qui mettront leurs vins en vente le samedi 29 mai à l'occasion du 24e Marché des vins de Chardonne. Quelque 3000 à 5000 personnes sont attendues à cette manifestation qui est également une fête de village. Plusieurs hôtels de la région ont mis sur pied un forfait dont les prix sont de 140 ou 190 francs, suivant l'établissement choisi. *MH*

NOTA BENE

Prochaine page «Bon à boire».

La rubrique «Bon à boire» paraît tous les 2e jeudis de chaque mois. La prochaine parution est donc agendée au jeudi 10 juin 2004. *MH*

VINS DU NOUVEAU MONDE

Conquistadors suisses au Chili

Le Chili attire les viticulteurs suisses comme le montre un regard sur trois domaines où l'aventure le dispute à la passion. Et dégustation des tout premiers vins «suisses» du Chili: l'un d'eux vient de décrocher une grande médaille d'or au Concours mondial de Bruxelles.

PIERRE THOMAS

Trois destins, tous différents. Il y a d'abord la passion de l'avocat tessinois Mauro von Siebenthal. Au cœur de la vallée de l'Aconcagua, au nord, là où Francisco de Carrabantes fit ses premières vendanges en 1550, il exploite un domaine de 30 hectares.

Tout à l'opposé, au sud, des viticulteurs thurgoviens, autour de la famille Lenz, du domaine d'Iselisberg, ont planté des vignes dans la région de Bio-Bio. Ils ambitionnent de devenir (affirme leur site Internet www.lenz-weinbau.ch) «en cinq ans, la meilleure exploitation de vin du Chili». Leur malbec, issu de très vieilles vignes trouvées sur place, est d'une belle finesse et paraît plus suisse que chilien.

UNE FORME «D'ÉCOLE EUROPÉENNE»

Et puis, rejoignant les «flying wine-makers» internationaux, le talentueux «créateur de vins» genevois Jean-Michel Novelle s'est aussi envolé aux antipodes. Il vient de signer à la fois un vin mousseux épatant, le «Fresita», à la pulpe de ce petit fruit ramené du Chili en 1717 par Amédée Frézier, et un magnifique pinot noir, à San Antonio, sur la côte Pacifique, une région qui a le vent en poupe. Le domaine qu'il conseille, Amayna, a été inauguré à fin avril. Le célèbre journaliste chilien Patricio Tapia a trouvé le pinot noir «délicieux et concentré». Nous aussi... à Genève. Avec lui, c'est une forme d'«école européenne» qui s'impose, à l'opposé des vins «bodybuildés» - trop foncés, trop doux, trop alcoolisés - souvent l'apanage du Nouveau Monde, gorgé de soleil. Heureux hasard, les trois exemples «suisses» illustrent la richesse naturelle du Chili, entre le 30e et le 42e parallèle: un climat aride de type méditerranéen. Il est si favorable à la vigne qu'il le met à l'abri de toutes les maladies dont



FRANCISCO KLIMSCHA

Francisco Klimscha, un Tchéco-helvète-chilien, représentant, sur place, du domaine chilien du Tessinois Mauro von Siebenthal, dont on voit toute la gamme des vins rouges.

souffre ou a souffert le vignoble européen, y compris le phylloxéra, ce puceron qui détruisit les ceps au début du XXe siècle. Jusqu'ici, le Chili en est exempt, protégé au nord par le désert d'Atacama, à l'ouest par l'océan Pacifique, à l'est par la Cordillère des Andes et au sud par l'Antarctique.

DES TERRES QUI APPELLENT L'AVENTURE

Ces terres lointaines appellent l'aventure. Les hommes qu'on y rencontre sont étonnants, à l'image de Francisco Klimscha. Le représentant, sur place, du domaine von Siebenthal est aussi président de Slow Food et patron de l'Association des sommeliers du Chili. A 37 ans, il a fait le tour du monde. Tchèque, il est né à Santiago, où son père, ingénieur, travaillait pour les Nations Unies. Sa mère, Suisse, était professeur à l'École suisse de Santiago. Le jeune homme a suivi une école hôtelière en Autriche. Puis fait son armée en Suisse, où il a travaillé dix ans dans la restauration, à Zurich, à Saint-Gall et au Cheval-Blanc à Saint-Blaise (NE). Avec l'aide d'un

œnologue italien établi en Argentine, le domaine produit des vins rouges (uniquement) très fins. Dès son premier millésime, 2002, la jeune syrah «Carabante» a rencontré un beau succès (médaille d'or à Bruxelles).

Quant au «Montelig 2002», c'est un assemblage comme les Chiliens les développent désormais, mêlant 60% de cabernet sauvignon, 30% de carmenère et 10% de petit verdot, élevés

quatorze mois en fûts de chêne français. Un vin solide, aux arômes de cacao et de café. Et qui vient de décrocher une grande médaille d'or au Concours mondial de Bruxelles. «Nous figurons à la carte des trente meilleurs restaurants de Santiago», dit fièrement Klimscha. Mais le Chili exporte la majeure partie de ses vins: à hauteur de 60% et même de 90%, pour les meilleurs et les plus chers.

Le Chili, invité d'honneur d'Arvinis en 05

A Morges, les Chiliens ont posé des jalons de futur invité d'honneur d'Arvinis, du 13 au 18 avril 2005. L'ambassadeur du Chili, pays qui a signé un traité commercial bilatéral avec la Suisse, encourage l'exportation des vins, pour équilibrer la balance commerciale défavorable.

Les liens entre le Chili et la Suisse sont aussi anciens qu'étroits. Des Helvètes, et leurs descendants, sont établis depuis longtemps à la pointe de l'Amérique du Sud. Ainsi Francisco

Baettig, le jeune œnologue du grand domaine Errazuriz. Il ne connaît du pays d'origine de son arrière-grand-père (bernois) qu'une brève escale, un jour, à Genève.

Un autre jeune œnologue, Rodrigo Banto, ex-winemaker de Calterra (accord de participation entre Errazuriz et le Californien Mondavi, qui vient de retirer ses billes), a, lui, renoué avec la patrie de son grand-père maternel, originaire d'Unterwald. Il est désormais au service d'Uvavins à Tolochenaz. *PT*

CANTON DE GENÈVE

Le grand raout des vins genevois

Samedi, les vigneron genevois ouvriront leurs caves au public. Ils s'approprient à accueillir ainsi près de cinquante mille visiteurs.

JEAN-JACQUES ETHENOX

Samedi, les Genevois se retrouveront dans les villages viticoles à l'occasion de la «Journée caves ouvertes». Près de 50 000 personnes sont attendues pour cette quinzième édition de la manifestation au cours de laquelle les 90 vignerons du canton ouvriront leurs caves.

«Ce sera, bien sûr, l'occasion de découvrir le millésime 2003», se réjouit Denis Beausoleil, de l'Opage. Un millésime exceptionnel, notamment pour les spécialités dont les vignerons-encaveurs genevois se sont faits les chantres depuis une dizaine d'années. Ainsi, lors de la onzième Confrontation qualitative des Chardonnay du Monde, qui s'est déroulée

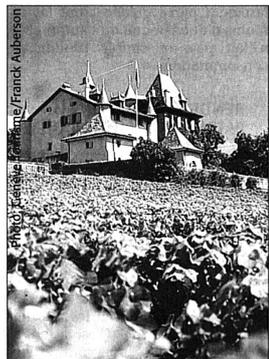
en Bourgogne, en mars, leur délégation a obtenu, pas moins, de six médailles d'argent et de bronze. Il en va de même pour le merlot, la syrah, le gamaret et le gewürztraminer, primés en février à Paris.

«Pour nous c'est une fête, déclare Bernadette Desbaillets, du Domaine des Abeilles d'Or, nos cent cinquante places sont occupées toute la journée, ce qui, en fin de compte doit bien représenter plus de mille visiteurs. La journée est d'autant plus intéressante que ce ne sont pas des pique-assiettes qui nous rendent visite, mais bien des acheteurs qui repartent avec notre vin.»

UNE AFFAIRE QUI SAVÈRE LUCRATIVE

Mais si au Domaine des Abeilles d'Or, «tout ce qui est sur les tables est gratuit», pour d'autres, la fête est plus lucrative: on y mange sur réservation et contre paiement. «Au début, nous étions libres d'accès et gratuits, précise un vigneron de Russin, mais l'afflux

de visiteurs pour cette journée, nous a quasiment obligés de procéder ainsi. Nous ne pouvions tout simplement plus suivre.»



Les caves genevoises ouvriront leurs portes samedi au public.

Difficile en revanche de parler de chiffre d'affaires global. «La journée est généralement très bonne, mais l'analyse est difficile», indique La Cave de Genève, à Satigny où on se montre en revanche très content des contacts établis et entretenus au fil des ans.

Même remarque chez Nicolas Cadoux, au Domaine des Graves à Athénaz: «Ce jour-là, nous avons l'habitude de recevoir entre 200 et 250 personnes, certaines dégustent et repartent avec des bouteilles, d'autres se contentent de déguster et, ne souhaitant pas s'engager pour poursuivre d'autres visites, ils reviennent ou commandent nos produits plus tard. Il est dès lors difficile de parler de chiffres d'affaires ou de pourcentage.» Comme d'autres, il conseille d'ailleurs de réserver.

La manifestation commence à 10 heures pour se terminer vers 17 heures et il est parfois difficile de contenir tout le monde.

Liste des vignerons-encaveurs qui participent à la Journée caves ouvertes: www.opage.ch

Favorables aux visites anonymes

Label de qualité. Les entreprises touristiques ayant obtenu le niveau I du Label de qualité pour le tourisme suisse seront-elles susceptibles de recevoir la visite d'inspecteurs anonymes (mystery person) comme c'est le cas pour les entreprises ayant le label de niveau II?

On ne le sait pas encore, mais c'est, en tout cas, le souhait de 60% des 115 prestataires qui ont répondu à l'enquête portant sur l'amélioration du programme du «Label de quali-

té». Cette enquête, dont les premiers résultats ont été publiés dans la récente lettre d'information du «Label de qualité» et sur lesquels se pencheront les responsables du programme, a aussi montré que 77% des participants entendent rester dans le programme à l'échéance de la validité du label. Une part de 42% d'entre eux souhaite renouveler le même niveau, les autres désirant passer à un niveau supérieur. Ceux qui se retirent du programme expliquent leur décision par le

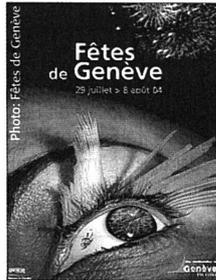
manque de temps ou par le fait que le label est relativement peu connu.

Il apparaît aussi qu'un tiers des participants à l'enquête sont d'avis que la création de clubs de qualité régionaux constituerait une plate-forme idéale pour un échange d'expériences. Enfin, pour 27% des entreprises qui ont répondu, l'organe de contrôle du label devrait envoyer davantage de lettres de motivation et de rappel afin qu'elles restent actives dans le programme. **MH**

Fêtes de Genève: qualité, diversité

Genève. La recherche de la qualité et de la diversité, tant dans la programmation artistique que dans les animations. Tel est l'objectif que Genève Tourisme et son département des manifestations ont poursuivi pour mettre sur pied les Fêtes de Genève 2004, prévues du 29 juillet au 8 août. Principale manifestation populaire du pays, qui a réuni, l'an passé, durant les onze jours de son déroulement quelque deux millions de spectateurs, ces fêtes auront comme points forts la

«Lake Parade» et la «Lake Sensation», un Festival de spectacles de rues, cinq grands concerts, le grand feu d'artifice et le retour d'une «grande parade aérienne». Deux hôtes d'honneur, qui fêtent chacun leurs cinquante ans d'existence, sont annoncés, à savoir: la République du Vietnam et le Centre européen de recherche nucléaire. Sur le plan culinaire, on notera que le Restaurant des Terrasses du lac, animé par des grands chefs, restera ouvert jusqu'à fin août. **MH**



CANTON DE FRIBOURG

Une nouvelle offre dans l'Intyamon

Peut-on encore découvrir des curiosités que même les indigènes ignorent? Oui, notamment dans l'Intyamon grâce à une nouvelle offre touristique.

LAURENT MISSBAUER

L'Intyamon, en Gruyère, c'est la vallée qui s'étend d'Enney à Montbovon et qui relie Bulle à Châteaux-d'Éx. C'est aussi «une terre pittoresque encore un peu sauvage», pour reprendre les termes de la Société de développement de l'Intyamon. Une terre qui sera le théâtre cet été de trois nouvelles offres forfaitaires. Celles-ci, des randonnées d'un ou deux jours, feront découvrir des curiosités culturelles ou naturelles que parfois même les habi-



RENÉ BALMELLI

Directeur général de l'Hôtel Beaulac à Neuchâtel, René Balmelli pose, durant le concours d'élégance du Beaulac Classic, devant la Citroën Traktion-Avant 11 BL de 1939 de l'hôtelier lausannois Jacques Pernet.

RENÉ BALMELLI

Un hôtelier qui allie préservation du patrimoine roulant et tourisme

René Balmelli, membre du Vétéran Car Club romand et directeur de l'Hôtel Beaulac à Neuchâtel, a organisé le week-end dernier la 7e édition du Beaulac Classic, un rallye de voitures anciennes qui allie promotion touristique et préservation du patrimoine roulant.

LAURENT MISSBAUER

Lorsqu'on demande à l'hôtelier neuchâtelois René Balmelli les raisons pour lesquelles il s'intéresse aux automobiles d'avant-guerre, sa réponse fuse: «Les voitures anciennes me fascinent parce qu'elles sont les témoins d'une époque où l'automobile n'était pas un simple produit de consommation.»

RENDRE HOMMAGE AU PATRIMOINE AUTOMOBILE

«Je m'intéresse aussi aux automobiles anciennes parce qu'elles nous rappellent un savoir-faire où la Suisse romande en général et Neuchâtel en particulier ont eu leur mot à dire il y a une centaine d'années», poursuit René Balmelli. «C'est en effet dans les environs de Neuchâtel, à Saint-Blaise et à Saint-Aubin, qu'ont été construites au début du 20e siècle les automobiles Martini et Zedel. C'est à Genève qu'ont été fabriquées les voitures Pic-Pic dont le nom évoque celui de leurs fondateurs, Picard et Pictet, et dont deux exemplaires se trouvent aujourd'hui

d'hui au siège de la banque Pictet à Genève.»

C'est ainsi afin de rendre hommage à ce patrimoine automobile que René Balmelli, propriétaire d'une voiturette française Emile Pilain de 1929, organise depuis sept ans le Beaulac Classic, une manifestation qui, à l'image du Louis-Chevrolet Event organisé à La Chaux-de-Fonds par Tourisme neuchâtelois, vient rappeler que voitures anciennes et promotion touristique font souvent bon ménage.

LA VISITE DE NOMBREUSES CURIOSITÉS TOURISTIQUES

Un ménage qui, après sept éditions, s'est traduit par plus d'un millier de nuitées hôtelières et par la visite de nombreuses curiosités touristiques neuchâteloises, vaudoises, fribourgeoises et jurassiennes. Cette année, le Beaulac Classic – trois étapes et deux nuitées – a fait successivement halte au Musée de Bellelay (BE), au Musée de l'automobile de Muriaux (JU), au Musée de la Singine à Tavel (FR), ainsi

qu'au Musée de la bière Cardinal à Fribourg. «La plupart du temps, les concurrents, qui viennent avant tout de Suisse, mais aussi de France et de Grande-Bretagne, ne connaissent pas les régions que nous traversons avec le Beaulac Classic. Bien souvent, elles sont enchantées et reviennent avec leurs connaissances», note René Balmelli afin de souligner le rôle d'ambassadeurs touristiques joué par de tels rallyes.

Enfin, l'engouement suscité aujourd'hui par les voitures anciennes est aussi à mettre sur le compte d'une certaine nostalgie. Une nostalgie que l'on retrouve dans l'actuel regain d'intérêt pour les hôtels historiques. Ce n'est pas l'hôtelier lausannois Jacques Pernet, membre du comité exécutif d'hôtellerie suisse et propriétaire depuis peu d'une Citroën Traktion-Avant de 1939, qui nous contredira. Le récent achat de sa Citroën – avec laquelle il a remporté un accessit au Beaulac Classic – trouve en effet son origine dans un livre sur la Traktion-Avant que son épouse lui avait offert en 1974!

Cinq musées automobile en Romandie

La conservation du patrimoine roulant n'est pas un vain mot en Suisse romande. Cela vaut notamment pour les différents musées automobile qu'abrite cette partie de la Suisse. Comme l'a relevé Jean-Marc Kohler, le responsable des relations avec la presse du Vétéran Car Club romand, samedi, lors de la remise des prix du Beaulac Classic, les musées automobile de

Muriaux (JU), de Grandson (VD), de Genève, de la Fondation Gianada à Martigny et de la Collection Hervé à Aigle font partie tous les cinq des principales curiosités touristiques de leur région respective. Des rallyes de voitures anciennes, tels que le Beaulac Classic à Neuchâtel ou le Louis-Chevrolet Event à La Chaux-de-Fonds, sont là pour le rappeler. **LM**

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Optimisme mesuré pour l'été. La saison estivale devrait être caractérisée par une légère augmentation de l'activité touristique. Les responsables de dix destinations de Suisse alémanique et du Tessin font en effet preuve d'un optimisme mesuré. Ils soulignent que les affaires actuelles sont marquées par un nombre sans cesse croissant de réservations tardives et par l'usage accru de la réservation en ligne. Dans le détail, on note, par exemple, que les «bed & breakfast» affichent déjà complet dans la région de Zoug. Enfin, on a également constaté que la retenue en matière de réservation était de mise dans plusieurs stations grisonnes. **Page 10**

Un steak saignant a davantage de vitamines qu'un steak bien cuit. Les fruits et les légumes ne sont pas les seuls à être riches en vitamines et en sels minéraux. Il en va de même pour la viande. La préparation de cette dernière et son temps de cuisson jouent cependant un rôle important et influencent aussi bien sa teneur en graisses que sa qualité. Au sujet des vitamines, on relèvera que la viande couvre jusqu'à un tiers de nos besoins en vitamine B et même deux tiers en ce qui concerne les vitamines A et B12. Ces teneurs varient toutefois selon qu'il s'agisse de la viande de porc ou de poulet. **Page 14**

Investir dans l'énergie solaire peut s'avérer judicieux pour un hôtel. L'énergie solaire peut être davantage qu'un argument écologique dans un hôtel. Grâce aux subventions, elle est même intéressante financièrement, notamment en ce qui concerne le chauffage de l'eau. Malheureusement, bon nombre d'hôteliers doivent composer avec des problèmes financiers qui les obligent à investir en priorité dans d'autres secteurs. **Page 17**

IMPRESSUM

hit+ hotel + tourismus revue

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

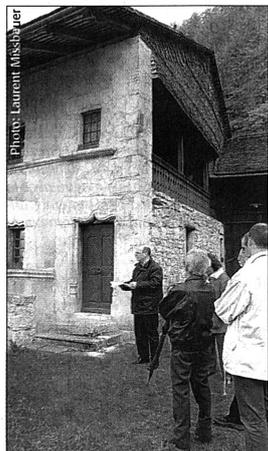
Editeur: Société suisse des hôteliers
Morbisstrasse 130, case postale, 3001 Berne
Responsable des médias:
Christine Sattisch

Rédaction:
Rédactrice en chef: Marietta Dedual (MD)
Emery Meyer (DEM), Valais, José Seydoux (JS), Fribourg,
Véronique Taner (VT), Genève, Pierre Thomas (PT), Lausanne,
Geneviève Lüder (GL), Valais.

Edition:
Chef de édition: Ina Snaibel
Abonnements: Sabine Rothacher
Annonces: Marc Moser
Publicité: Oliver Egloff (Chf de vente)
Administration: Marc Moser

Impression:
Büchler Grafico AG, Druckzentrum Berne
Tirage: 11'157 Ex. contrôlés REMP 2003, 20'000 Ex. imprimés
Prix de vente: (TVA inclus)
Vente au numéro Fr. 4.30, Abonnement 1 an Fr. 145.-
ISSN: 1424-0440

Contacts:
Adresse: Morbisstrasse 130, case postale, 3001 Berne.
Rédaction: (Lettres de lecteurs, les gens, etc.)
Tél. 051 370 42 16, Fax 051 370 42 24.
E-Mail: hit@swiss-hotel.ch
Abonnements:
Tél. 051 740 97 93, Fax 051 740 97 76.
E-Mail: abo@swiss-hotel.ch
Annonces:
Tél. 051 370 42 42, Fax 051 370 42 23.
E-Mail: mserat@swiss-hotel.ch
Publicité:
Tél. 051 370 42 42, Fax 051 370 42 23.
E-Mail: mserat@swiss-hotel.ch
Internet: www.swiss-hotel.ch



Une des trois offres propose de découvrir l'architecture rurale de l'Intyamon, ici la Maison du Banneret à Grandvillard.

tants de la vallée ignorent. L'offre «Montbovon de grottes en grottes», par exemple, comprend la traversée pendant vingt minutes d'une grotte dans l'obscurité complète et la visite d'une autre grotte qui n'a pas encore livré le secret de ses messages gravés entre 1690 et 1835.

Ces randonnées, commercialisées par l'Association touristique de la Gruyère (ATG)**, ont aussi la particularité d'être guidées par des bénévoles de la vallée, historiens ou spécialistes de la faune et de la flore, qui préparent des spécialités du terroir telles que la soupe de chalet ou le brunch de la béhénçon. Pierre-Alain Morard, le directeur de l'ATG, a qualifié ces nouvelles offres de «produits originaux et innovateurs, mais aussi exemplaires en matière de tourisme doux et intelligent».

* Tél.: 026 919 85 00 ou www.la-gruyere.ch

stellen revue marché de l'emploi



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

hotel+tourismus revue



Das Bellevue Palace Hotel in Bern verbindet moderne, zeitgemässe Fünfsternhotellerie mit nostalgischem Charme.
Ein Arbeitsplatz, der viel von Ihnen fordert, aber auch viel vermittelt. Eine Chance für Sie!

Aus familiären Gründen verlässt uns leider unsere wertvolle Hausdame. Aus diesem Grund suchen wir für die interessante und herausfordernde Position der

Leitenden Hausdame

auf sofort oder nach Vereinbarung eine unternehmerisch denkende und führungsstarke Persönlichkeit.

Ihr Team von ca. 30 Mitarbeitern führen Sie so, dass die hohen Ziele und Qualitätsstandards erreicht werden. Durchsetzungsvermögen, ausgesprochene Sozialkompetenz und Organisationstalent gehören zu Ihren Stärken.

Sie besitzen eine fundierte Ausbildung in der Hotellerie und haben in Betrieben gleicher Klasse mehrjährige Erfahrung in ähnlicher Position sammeln können. Gute kommunikative Fähigkeiten in Deutsch, Französisch und Englisch sind weitere Voraussetzungen für Ihren Erfolg in dieser anspruchsvollen Kaderposition.

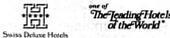
Eine äusserst vielseitige und selbständige Aufgabe in einem dynamischen Hotelbetrieb wartet auf Sie.

Frau Simone Licari-Tobler freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und beantwortet erste Fragen gerne telefonisch. **Telefon 031 320 45 45**



HOTEL
BELLEVUE PALACE
BERN *****

Kochergasse 3-5, CH-3001 Bern, Tel. 031 320 45 45, Fax 031 311 47 4



161806



Erfolgreiches Gastronomie-Unternehmen im Raum Zentralschweiz/Zürich sucht

Gastronom (m/w)

Als Mitglied der Geschäftsleitung sind Sie verantwortlich für:

- operative Führung von 10 Restaurants (22 Mio. Umsatz, 200 Mitarbeiter)
- Coaching der Geschäftsführer als direkter Vorgesetzter
- Ergebnisverantwortung (Umsatz, Rendite, GOP)
- Umsetzung des Leitbildes sowie der betrieblichen Konzepte
- Führen der Jahresgespräche auf der Basis von MBO (Management by Objectives)
- Mitwirkung bei der Budgetierung

Sie erfüllen folgende Anforderungen:

- gastgewerbliche Berufslehre, vorzugsweise als Koch
- höhere gastgewerbliche Ausbildung
- kreativer Vollblutgastronom
- Leistungsausweis in der erfolgreichen Führung von Restaurants
- hohe Einsatzbereitschaft und Leistungsorientierung
- starker Kommunikator mit natürlicher Autorität
- hohe Sozialkompetenz

Ich freue mich, Sie kennen zu lernen. Regine Bartsch, Personalchefin, Remimag Gastronomie AG, Buzibachring 3, 6023 Rothenburg, 041 289 02 11, regine.bartsch@remimag.ch, www.remimag.ch

161761

Professionalität und Engagement sind Eigenschaften, mit denen Sie Ihre Geschäftspartner immer wieder beeindrucken. Ihre Fähigkeiten auf allen Ebenen gewandt verhandeln und akquirieren zu können, sind die besten Grundlagen für den Eintritt ins Erfolgsrezept unserer Mandantin, eine weltbekannte, führende Kongress- & Tourismusdestination in den Schweizer Alpen. Sie erkennen Trends und Chancen, haben ein klares System, in welchen Stufen potentielle Kunden gezielt angesprochen werden und kommunizieren den wettbewerbsüberlegenen Kundennutzen. Die Erstellung und Präsentation attraktiver Offerten sowie das konsequente persönliche Nachfassen nutzen Sie als Verkaufsinstrument.

Sales Manager/in Business & Convention

Ziel der Stelle: Gewinnung neuer Kunden im Segment Business & Convention. Das Einsatzgebiet: Schweiz und Süddeutschland mit entsprechender Reiseaktivität. Sie sind eine Verkaufspersonlichkeit mit mehrjähriger Erfahrung in Neukundenakquisition; idealerweise aus dem Umfeld Kongresswesen und Hotellerie. D + E sprechen Sie fließend, F-Kenntnisse von Vorteil. Selbstständigkeit und viel Freiraum sind gewährleistet. - Beeindrucken Sie uns mit Ihrem «Engagement»... lassen Sie sich engagieren für den Verkauf eines Top-Produkts! Interesse? CV via E-Mail oder Anruf genügt. Infoline 01 802 12 00. Wir freuen uns auf den Kontakt und das Gespräch mit Ihnen. Ihr Berater: Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · Postfach · 8600 Dübendorf 1
Tel. 01 802 12 00 · Fax 01 802 12 07
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

161829

SV

catering & services



SV Schweiz ist die nationale Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie und Teil der internationalen SV Group. Wir sind die Spezialistin im Business-, Care- und Event-Catering sowie im Hotelmanagement und setzen in diesen Geschäftsfeldern die Qualitätsmassstäbe. Für unseren Hauptsitz in Zürich suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung unseren

F&B Manager (w/m)

Als F&B Manager sind Sie für die Entwicklung, Definition und Umsetzung einer gesamtunternehmerischen F&B Strategie verantwortlich. Dabei unterstützt Sie ein Team von 8 Mitarbeitenden, welches Ihnen direkt unterstellt ist. Sie stellen die Koordination und Zusammenarbeit zwischen Ihrer Abteilung, den Operations, dem Supply Chain Management sowie der Verkaufsförderung sicher und nutzen die vorhandenen Ressourcen und Synergien optimal. Durch eine gezielte Planung, Steuerung und Kontrolle unseres Angebotes trägt Ihre Abteilung zur kontinuierlichen Verbesserung der Gästezufriedenheit, der Qualität, der Umsatzentwicklung und der Rendite bei. Dies erreichen Sie u.a. dadurch, dass Sie die Unterstützung und Schulung unserer Mitarbeitenden an der Front im Bereich F&B garantieren. Als verantwortlicher F&B Manager rapportieren Sie an den COO und sind ihm direkt unterstellt.

Ihr Profil

- Grundausbildung in der Gastronomie oder im Detailhandel
- Weiterbildung im Managementbereich und in der Betriebswirtschaft
- mehrjährige Führungserfahrung in ähnlichen Positionen
- Erfahrung im Projektmanagement
- verhandlungsstarke und kommunikative Persönlichkeit mit Organisationstalent
- rasche Auffassungsgabe und hohe Belastbarkeit
- loyale/r Teamplayer/in, der/die sein/ihr Team für Neues begeistern kann
- Erfahrung mit ISO-Richtlinien oder anderen Qualitätssystemen
- stilsicheres Deutsch, sehr gute Französischkenntnisse
- Alter: ca. 28 - 40 Jahre

Wir bieten

- spannende Herausforderung in einem nicht alltäglichen Tätigkeitsgebiet
- permanente Aus- und Weiterbildung
- 13. ML ab Eintritt, 5 Wochen Ferien
- überdurchschnittliche Sozialleistungen
- moderner Arbeitsplatz in Dübendorf ab Herbst 2004

Wir möchten uns bereits bei der Einreichung Ihrer Bewerbung ein Bild von Ihnen machen können - aber nicht nur aufgrund von Unterlagen und eines Fotos - sondern durch Ihre Antworten auf folgende Fragen: Welches sind Ihrer Meinung nach die kritischen Erfolgsfaktoren für ein erfolgreiches F&B Management? Welches sind Ihre beruflichen Pläne für die nächsten 5 Jahre? Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an Isabelle Schütz, Human Resources Manager:

SV (Schweiz) AG
Neumünsterallee 1, Postfach
CH-8032 Zürich

161853



INHALT: Deutsche Schweiz 3-9 / Svizzera italiana 12 / International 12 / Stellengesuche 12

SOMMAIRE: Suisse romande 9, 12 / Marché international 12 / Demandes d'emploi 12

ANZEIGENSCHLUSS: Montag, 15 Uhr

DÉLAI D'INSERTION: Le lundi à 15 h

AG
ACTIVE GASTRO ENG
Kein Problem - wir sind vielfarbig
www.activegastro.ch
Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich

www.luzern-hotels.ch
Der Online-Stellenmarkt
der Luzerner Hotellerie
LUZERN
HOTELS

Personal- und Kaderberatung
Stänzlergasse 7 / 4051 Basel
Tel. 061 281 95 75
Täglich aktuell
Unsere Stellenbörse
www.horega.ch

www.gastrojob.ch
Grösstes Stellenangebot - top aktuell im Internet
Beratung Selektion Vermittlung
Gastro ob
Zürich 079 779 53 79 Luzern 041 418 23 33
info@gastrojob.ch

HOTEL & EVENT
Stellenangebote Seite 3.
Offres d'emplois page 3.
www.adeco.ch
Making people
successful & happy



Swiss Re



Teamleiter/-in Réception

**Ihre Human Resources
Kontaktperson:**
Theres Zannini

Swiss Re
Mythenquai 50/60
8022 Zürich
Telefon +41 43 285 9675

**Bitte bewerben Sie sich nach
Möglichkeit via Internet:**
www.swissre.com

Als eines der weltweit führenden Rückversicherungsunternehmen spezialisieren wir uns auf Lösungen im Kapital- und Risikomanagement. Im Interesse unserer Kunden, Mitarbeitenden und Aktionäre verbinden wir finanzielle Kraft mit Erfahrung, Wissen und kreativem Denken, um neue Chancen zu ergreifen. Chancen für Sie. Und Chancen für uns.

Ihre Aufgaben

Zusammen mit 11 Mitarbeitenden sind Sie die erste Anlaufstelle zu unserer Unternehmung. Ihre sehr guten Deutsch- und Englischkenntnisse können Sie beim Empfang unserer internationalen Kunden täglich anwenden. Ausgezeichnete Umgangsformen sind dabei von höchster Priorität.

Ihr Profil

- Abgeschlossene Berufslehre (Hotelbranche), KV, Airline (Groundattendant) oder artverwandte Berufe
- Führungserfahrung
- Unternehmerisches Denken und Handeln
- gewandt im Umgang mit IT-Systemen (Internet, Lotus Notes, MS Office)
- Deutsch und Englisch weitere Sprachen von Vorteil
- gepflegte Erscheinung
- positive Ausstrahlung
- Belastbarkeit
- Absolute Diskretion

161769

Für einen gediegenen, gut eingeführten Landgasthof in der Region Aarau (Umsatzgrösse ca. Fr. 1,6 Mio.) suchen wir per 1. Juli oder nach Vereinbarung

**Pächter oder Geschäftsführer
Pächter- oder Geschäftsführerehepaar**

Diesen Betrieb übertragen wir nur an ausgewiesene Fachleute aus der Schweiz oder dem EU-Raum.

Weitere Auskünfte erhalten Sie:

Thermalquelle AG
Hotel- und Restaurationsbetriebe
Direktion Daniel Lareida, persönlich
Tel. 056 265 22 22
E-Mail: info@d-lareida.ch

161851

Gesucht in Privathaushalt in der Zentralschweiz

**2 Hausangestellte
(Ehepaar oder Einzelpersonen)**

für alle Hausarbeiten, Service und als Chauffeur.
Tierliebend. Koch vorhanden.

Schicken Sie bitte Ihre Unterlagen samt Foto an:

Schmidli.Cometti.Dialog GmbH
Hüfener 17, 8627 Grüningen

161852



Der Ferienverein besitzt mehrere attraktive Hotels in der Schweiz, Ferienanlagen im Aarland, Hausboote sowie die Car-Rouge-Busflotte.

Der Gast steht bei uns im Mittelpunkt und geniesst die unkomplizierte familiäre Atmosphäre und Gastlichkeit.

Da sich unser langjähriger Direktor auf Ende Sommersaison einer neuen Herausforderung stellen wird, suchen wir für unser Club-Hotel Altein mit 250 Betten und Wellness-Oase in Arosa eine neue

**DIREKTION (DIREKTIONSEHEPAAR /
DIREKTOR /DIREKTORIN)**

Wir suchen einen kontaktfreudigen Gastgeber mit Führungserfahrung. Sie sind frontorientiert und schätzen den Einsatz Ihrer Mitarbeiter. Wir erwarten von Ihnen soziales Engagement und Begeisterung, um diese interessante und herausfordernde Aufgabe mitzutragen und weiterzuentwickeln. Unternehmerisches Denken und Handeln sind genauso gefragt, wie die Freude am täglichen Mitteln.

Wir bieten Ihnen einen modern eingerichteten Hotelbetrieb mit einer gut eingespielten Betriebsorganisation und einem modernen und zeitgemässen Arbeitsumfeld. Eine schöne 4 1/2-Zimmer-Wohnung steht der Direktion zur Verfügung. Eintritt nach Übereinkunft.

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen inkl. Foto per Post! Diskretion ist selbstverständlich.

FERIENVEREIN, z.Hd. Herr U. Haefliger, Postfach 636, 3000 Bern 25.
www.ferienverein.ch

161716

Gesucht Mitarbeiter/innen für ein internationales, stark expandierendes Wellness-Unternehmen.
www.pet-are-you-clever.com
PE-Consulting: 091 743 08 17, 01770 P

INCONTRO

ARBEITSVERMITTLUNG NACH MASS

**Geschäftsführer- Assistent
m/w**

Abwechslungsreiche Führungsaufgabe in einem nicht alltäglichen kreativen Team; Führungserfahrung, soziale Kompetenz und Flexibilität runden ihr Profil ab.

**Chef de partie tournant
m/w**

Stimmungsvoller Treffpunkt im Herzen von Zürich sucht motivierten Teamplayer, der es schätzt mit Frischprodukten zu arbeiten, hohe Flexibilität zeichnet Sie aus.

Gastgeberin

Sehen und gesehen werden, der absolute Inplace am Zürichsee mit italienischem Touch sucht die extrovertierte gut aussehende Powerfrau, Italienisch ein Muss.

Kontaktieren Sie uns, Tel. 043 321 70 70, oder senden/mailen Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an:
INCONTRO AG, Altstätterstrasse 142, 8048 Zürich, info@incontro-ag.ch
www.incontro-ag.ch

161834

WIRTEN IN HISTORISCHEN MAUERN ...



...können Sie im liebevoll renovierten Restaurant im Zentrum einer Limmattaler Gemeinde. Als

Mieter(-Paar)

sind Sie passionierte/r Gastgeber, bieten eine frische gutbürgerliche Küche und pflegen den Kontakt zu Vereinen und Institutionen. Ihr Betrieb umfasst neben der Küche folgende Räumlichkeiten:

- Gaststube, 75 Plätze
- Stube, 35-40 Plätze
- Gartenwirtschaft
- teilweise Mitbenützung: Saal mit Bühne (ca. 120 Plätze)

Wenn Sie motivierte/r Gastgewerbetreibende sind mit dem nötigen Know-how in Betriebsführung, wenn Sie innovativ sind und trotzdem auf dem Boden der Realität bleiben, dann rufen Sie uns an (Hr. H.P. Fuchs verlangen) oder/und schicken uns Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen (inkl. Foto).

161821/m

GASTRO SUISSE
JOB SERVICE

GastroSuisse Job Service
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich
Tel. 01 371 53 35
Fax 01 371 55 90
E-Mail: jobservice@gastrouisse.ch

HOTEL ASCOT

★★★★

Für unser Superior First Class Hotel mit 74 Zimmern und Suiten im Geschäftszentrum von Zürich suchen wir per Anfang Juli 2004 eine/n

ADMINISTRATOR/IN

Zahlen liegen Ihnen. Sie scheuen sich nicht vor einem grossen Aufgabengebiet, das viel Abwechslung garantiert und grosse Flexibilität fordert. Vor ein paar Jahren haben Sie eine Hotelfachschule erfolgreich absolviert oder verfügen über mehrjährige Administrationserfahrung in der Hotellerie, arbeiten gerne selbstständig, stets genau, gut organisiert und effizient.

Ihr Verantwortungsbereich umfasst: Debitoren/Kreditoren-Buchhaltung, Finanz- und Budgetplanung, HR-Administration inklusive Rekrutierung, IT sowie Koordination des Hotelunterhalts.

Verfügen Sie über die oben aufgeführten Qualitäten? Sind Sie interessiert? Dann senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto in der von Ihnen bevorzugten Form.

Hotel Ascot
Christian Frei
Direktor
Tessinerplatz 9
8002 Zürich
Telefon 01 208 14 14
E-Mail: frei@ascot.ch
www.ascot.ch

161826

**Lenzerheide
Valbella**

Churwalden Parpan Lenz

SPORTS UNLIMITED

Das Sunstar Hotel Lenzerheide steht an sonniger und ruhiger, aber dennoch zentraler Lage. Die Destination Lenzerheide/Valbella in Graubünden bietet sämtliche Möglichkeiten zum aktiven Winter- und Sommersport.

Per ca. Anfang September 2004 suchen wir für unseren Betrieb mit 168 Betten, Hallenbad, Sauna+Dampfbad, heimelige Chämi Bar mit Live-Musik und kleinem à-la-carte Stübli mit Sonnenterrasse die Nachfolgerin von unserer langjährigen

Chef de réception

Sie verfügen über Know-how und Erfahrung im Privatgast- und Gruppengeschäft und sind bei uns verantwortlich für die optimale Beladung, den ganzen „Zahlensalat“ inkl. Debitoren sowie nicht zuletzt für den herzlichen Empfang von all unseren Gästen. Mit Vorteil bringen Sie Fidello-Erfahrung, die gängigsten Fremdsprachen sowie eine gehörige Portion Charme mit.

Wir pflegen ein tolles Arbeitsklima in einem jungen, aufgestellten Team mit attraktiven Anstellungsbedingungen inkl. Bonus. Zusätzlich bieten wir Ihnen die Möglichkeit, sich im Hotel einer soliden und renommierten Schweizer Hotelgruppe zu profilieren. Bitte senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Sunstar Hotel**** Lenzerheide
Herr Dani Meier, Gastgeber
CH-7078 Lenzerheide
direktion.lenzerheide@sunstar.ch
www.sunstar.ch/lenzerheide

Sunstar
Hotels

Arosa * Davos * Films * Lenzerheide * Grindelwald * Wengen

161781

hoteljob

Ihre Stellenvermittlung



Hoteljob Personalberatung
Mombjurgstrasse 130 Telefon 031 370 43 33
Postfach 031 370 43 34 Telefax 031 370 43 34
www.hoteljob.ch e-mail: hoteljob.bel@swiss-hotels.ch

Vom Nachtportier bis zum Sales Manager.

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

htr

Adecco
HOTEL & EVENT



Temporär-, Dauer- und Kaderstellen

Director of Sales and Marketing

Für ein internationales Business- und Konferenzhotel in Zürich suchen wir per sofort einen Director of Sales & Marketing. Sie bringen mindestens drei Jahre Berufserfahrung als Sales Manager in einem grösseren Hotel mit, sind stark in der Kommunikation und Führung, sind problemlösungs- sowie sachorientiert und sind ein grosser Motivator. Sie haben exzellente Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch (Französisch von Vorteil) und können mit EDV effizient umgehen. Erfüllen Sie die Anforderungen? Dann freue ich mich auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

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

Sales-Aussendienstmitarbeiterin

Region Graubünden | Region Berner Oberland
Wir suchen per Juli 2004 oder nach Vereinbarung eine Sales-Mitarbeiterin für die Region Graubünden und eine für die Region Berner Oberland. Sie verkaufen vor Ort bei Gastronomen und Hoteliers eine innovative Dienstleistung. Sind Sie eine motivierte, ergebnis- und umsatzorientierte Persönlichkeit und lieben Sie den direkten Kundenkontakt? Verfügen Sie ausserdem über eine Ausbildung in der Hotellerie und stammen aus einer der beiden Regionen? Diese Position bietet Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit mit viel Selbstständigkeit und Kundenkontakt in einem international erfolgreichen Unternehmen. Wenn Sie 26 bis 40 Jahre alt sind und durch Ihr Verkaufsgeschick beeindruckt, dann sind Sie die richtige Kandidatin. Ich freue mich auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

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

Alleinréceptionistin

Für ein Schlosshotel in einer stilvollen Anlage im Kanton Aargau suchen wir per sofort die Perle an der Réception, die es liebt, Ihre Gäste mit viel Charme zu betreuen. Sie haben eine fundierte Ausbildung, Erfahrung an der Réception (Protel), gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch und Französisch und kennen sich auch im Bereich EDV gut aus. Ausserdem sind Sie mobil oder bereit, in einem Personalzimmer zu wohnen. Hier erwartet Sie eine abwechslungsreiche Herausforderung. Ich freue mich auf Ihre Kontaktaufnahme.

Carmen Thaddey 01 297 79 79
Langstrasse 11 | 8026 Zürich | zuerich.hotelevent@adecco.ch

Gastgeber

Italienisches Restaurant
Wir suchen für ein kleines italienisches Restaurant in Triesen FL einen italienischen Gastgeber aus Leidenschaft. Sind Sie zwischen 25 und 35 Jahre jung, sprechen Sie italienisch und deutsch, haben Sie sehr gute Servicekenntnisse und sind Sie verantwortungsbewusst? Dann ist hier die perfekte Stelle für Sie. Mit Frische und Elan unterstützen, führen und motivieren Sie das kleine Serviceteam und arbeiten aktiv an der Front mit. Ich freue mich auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

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

Koch M/W

Tagesdienst, 80%
Für ein führendes Gastronomieunternehmen im Grossraum Zürich suchen wir einen selbstständigen, flexiblen und motivierten Koch, der sich an gegebene Strukturen anpassen kann. Einfache administrative Aufgaben und das Zurechtfinden in zwei Betrieben bedeuten eine angemessene Herausforderung. Freuen Sie sich auf eine neue Aufgabe? Dann freue ich mich auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

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

Chef de partie

Für einen Gastronomiebetrieb in Rheinfelden suchen wir per sofort eine selbstständige Persönlichkeit mit abgeschlossener Kochlehre. Sie haben bereits Berufserfahrung in der klassischen Gastronomie gesammelt und sind flexibel sowie belastbar. Weitere Informationen über diese Stelle gebe ich Ihnen gern bei einem persönlichen Gespräch.

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

Servicefachangestellte/r

Per 1. Juni suchen wir für ein Ausflugsrestaurant mit Bauernhof in der Region Basel (Auto erforderlich) eine fröhliche Persönlichkeit mit fundierter Serviceerfahrung. Sie arbeiten 100%, verteilt auf vier Tage, und haben Montag, Dienstag und Mittwoch frei. Weitere Informationen über diese Stelle gebe ich Ihnen gern bei einem persönlichen Gespräch.

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

Serviceangestellter

Sommersaison auf dem Bodensee
Für ein in der Schifffahrtsgastronomie tätiges Unternehmen suchen wir einen jungen, begeisterungsfähigen und belastbaren Mitarbeiter. Es erwarten Sie eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem jungen Team und jede Menge Seegang. Wenn Sie eine neue nicht alltägliche Herausforderung suchen und bereits über Erfahrung im Service verfügen, sind Sie der Richtige. Ich freue mich auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen.

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

Marktgasse 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. Franscini 30 | 6901 Lugano | 091 910 20 30

Making people successful in a changing world
www.adecco.ch



Herzlich willkommen im
Hotel Le Vieux Manoir au Lac
Relais & Châteaux Hotel

Wollten Sie nicht schon immer in einem idyllischen Landhaus in der Mitte der Schweiz im Herzen der Natur arbeiten und zu einem hoch motivierten Team gehören?
Für unsere einzigartige Gastronomie mit 33-Zimmer-Hotel und einer modernen, französischen Küche suchen wir zur Verstärkung unseres Teams:

2. Chef de Réception

(D/F/E, Fideleiofenntnisse)

Night-Auditor

(50%)

Chef de Rang

(F/D, mit Serviceerfahrung)

Fühlen Sie sich angesprochen?

Frau Juliane Bock freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.



RELAIS & CHATEAUX
Relais Gourmands
LE VIEUX MANOIR AU LAC
CH - 3280 Meyriez-Murten
Tel. 026 678 61 61
www.vieuxmanoir.ch
welcome@vieuxmanoir.ch

161842



Willkommen im Mittelpunkt des Geschehens

Welcome to THE HOTEL. Das vom französischen Stararchitekten Jean Nouvel erbaute Deluxe Boutique Hotel setzt neue Massstäbe in der Hotellerie: 25 atemberaubende Zimmer und Suiten, Restaurant BAM BOU (14 Punkte Gault Millau) mit euroasiatischer Küche und loungebar.

Wir suchen für dieses aussergewöhnliche Hotelierlebnis aussergewöhnliche Mitarbeiter in Jahresstellung für THE LOUNGE – unsere Bar und die Seele des Hotels.

Barservice-Mitarbeiter

Sie sind eine Gastgeberpersönlichkeit, Sie haben Stil und Charme und suchen eine neue Herausforderung in einem noch nie da gewesenen Rahmen.

Melden Sie sich bei Urs Langenegger (Direktwahl 041 226 86 01) oder senden Sie Ihre Kurzbewerbung mit aktuellem Foto (ulangenegger@the-hotel.ch).

The Hotel, Sempacherstrasse 14, CH-6002 Luzern
www.the-hotel.ch

161857



life & business in Luzern

Das ****Individual- und Seminarhotel beim Bahnhof Luzern 92 Zimmer, Tagungs- und Banketräume (bis 280Pers.)
Ristoranti Locanda Ticinese(60) – Bellini(100) – Giardino(100)

Unser Unternehmen hat sich einen wichtigen Platz in der Luzerner Hotellerie geschaffen. Unsere Gäste sind vorwiegend Geschäftsleute und Privatgäste, das gesamte Team gibt sein Bestes, die Erwartungen zu 100% zu erfüllen. Wir sind ISO 9001:2000 qualifiziert und suchen

einen menschlich und fachlich qualifizierten, für ein längeres Engagement interessierten

Küchenchef m/w

der mit Fachkompetenz, Verantwortungsbewusstsein und Freude sein Team führt.

Unser kulinarisches Angebot ist kreativ, mediterran und basiert auf der italienischen Küche. Sie arbeiten eng mit der Direktion zusammen, erstellen Kalkulation und Budget und tätigen den Wareneinkauf. Sie kreieren die Karten für den à la carte-, Seminar- und Bankettbereich und das Tagesangebot. Weitere Einzelheiten möchten wir gerne mit Ihnen persönlich besprechen.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugniskopien und Lebenslauf.

Hotel Continental-Park, Gabriele Pedrazzetti, Hotelier
Murbacherstr. 4, 6002 Luzern, Tel. 041 / 228 90 50
www.continental.ch / hotel@continental.ch

161856

HOTEL ASCOT



Für unser Superior First Class Hotel mit 74 Zimmern und Suiten im Geschäftszentrum von Zürich suchen wir per Juni 2004 eine/n

RESTAURATIONSLEITER/IN

Sie haben eine Ausbildung in der Hotellerie, sind charmant und lieben den gepflegten Umgang mit einer gehobenen internationalen Geschäftskundschaft. Sie sprechen Deutsch und Englisch. Ihnen sind Details wichtig. In dieser verantwortungsvollen Kaderposition in unserem 14-Gault-Millau-Punkte-Restaurant werden Sie die Gastfreundschaft und die Atmosphäre des Hauses entscheidend mitprägen.

Gerne erwarten wir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto in der von Ihnen bevorzugten Form.

Hotel Ascot
Gregor Beck
Tessinerplatz 9
8002 Zürich
Telefon 01 208 14 14
E-Mail: beck@ascot.ch
www.ascot.ch

161825

Chlösterli

• RESTAURANT • SPÖN DES NEIGES • BAR • LOUNGE • NIGHT CLUB •

Le Chlösterli, regroupant au sein de son établissement le Spoon des Neiges, l'Alpen Bistrot, le Dancing et le Stal Bar, recherche son Chef de cuisine et son Responsable de Bar.

Chef de cuisine

Bonne connaissance de la cuisine traditionnelle Suisse et Gastronomique

Responsable de Bar

Allemand obligatoire et expérience dans bar d'hôtel.

Veuillez envoyer CV à : apeccoux@chlosterli.com

Informations:
www.chlosterli.com
Tel. + 41 33 748 79 72
Fax + 41 33 748 79 76

161823

Paso Robles GmbH eine neue Perlenkette im Gastrobereich

Das Restaurant Venezia in Bülach sucht per sofort oder nach Vereinbarung eine/n aufgestellte/n, ehrgeizige/n

Service-Mitarbeiter/in

mit gewinnendem Auftreten und Erfahrung. Anstellungsgrad 100%.

Küchenchef/-chefin

mit seiner Kreativität und seinem Ideenreichtum sollte er verstehen unsere Gäste zu verwöhnen. Eintrittstermin nach Vereinbarung. Anstellungsgrad 100%.

Auch suchen wir eine kontaktfreudige

Barmaid/einen Barman

mit Flair für Kreativität und gutem Barfachwissen. Eintrittstermin nach Vereinbarung. Anstellungsgrad 100%.

Bitte schriftliche Bewerbung an:

Paso Robles GmbH
Restaurant Venezia
Herrn Savas Turkeyay
Bahnhofstrasse 45
8180 Bülach

Bei Fragen steht Ihnen Herr Turkeyay unter Tel. 079 643 07 64 gerne zur Verfügung.

161779



SEEROSE

Landhotel am Pfäffikersee

Einer der grössten Restaurationsbetriebe im Zürcher Oberland.

Das Landhotel Seerose in Pfäffikon ZH direkt am Pfäffikersee gelegen verfügt über zwei verschiedene Restaurationsstypen mit je ca. 50 Plätzen, im Weiteren führen wir viele Bankette und Seminare von 10 bis 80 Personen durch. Von April bis Oktober gehört eine einzigartige, bediente See-Terrasse mit über 200 Plätzen zu unserem erweiterten Angebot für unsere Gäste. Im Weiteren bieten wir unseren Gästen 14 Doppelzimmer an.

Weitere Informationen finden Sie unter: www.hotel-seerose.ch

Wir suchen zur Verstärkung unsere jungen Teams nach Vereinbarung einen:

Restaurationsleiter (m/w)

- Sie:
- lieben es Gastgeber zu sein
 - freuen sich auf einen sehr lebhaften Betrieb mit sehr viel Gästekontakt
 - haben eine Hotelfachschule absolviert
 - haben ein Flair für den Verkauf von Banketten
 - besitzen Organisationstalent
 - freuen sich ein junges Team von 20 Leuten zu führen

Alles Weitere erfahren Sie bei einem Besuch und einem kurzweiligen Gespräch in unserem einzigartigen Landgasthof Seerose, direkt am Pfäffikersee.

Gerne erwartet Mario Bühler Ihre Bewerbung:
Landhotel Seerose
Usterstrasse 39, 8330 Pfäffikon ZH
Telefon 01 952 30 30

161849

Restaurant Ochsen

„Heisse Stei“, Spaghetteria,
7270 Davos Platz

Auf die kommende Sommersaison bieten wir per Mitte Juni oder nach Vereinbarung im Hotel / Restaurant Ochsen, in Davos Platz folgende Jahresstelle (Kader) an:

Küchenchef / Küchenchefin / Abteilungsleiter Produktion und Fertigung

(Dipl. Gastronomiekoch oder eidg. dipl. Küchenchef)

Sie arbeiten im Sommer in einem kleinen Team effizient mit und betreuen während der Wintersaison eine mittlere Brigade von ca. 6 Küchenmitarbeitern.

Wir erwarten: einige Jahre Führungserfahrung, Teamplayer, Selbständigkeit, Wirtschaftlichkeit und Unternehmenseinstellung, Kreativität und feiner Geschmackssinn.

Wir freuen uns auf: aufgestellte, motivierte, selbstständige und fleissige Mitarbeiter:innen.

Wir bieten: zeitgemässe Entlohnung, neue, gut eingerichtete Küche, Bergbahn-Abbo und ein freundliches Arbeitsklima.

Kontakttaufnahme via Post oder E-Mail:

STM Gastro GmbH
Stefan Stocker
eidg. dipl. Hoteller SHL/HF
Talstrasse 9, CH-7270 Davos Platz
Mail: stefanstocker@bluewin.ch

161809

SV

catering & services



SV Schweiz ist die nationale Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie und Teil der internationalen SV Group. Wir sind die Spezialistin im Business-, Care- und Event-Catering sowie im Hotelmanagement. Mit frischen Ideen bringen wir Genuss und Wohlbefinden in den Alltag unserer Gäste. Für das Geschäftsfeld SV Business suchen wir per 1. Juni 2004 oder nach Vereinbarung einen dynamischen

Küchenchef (w/m) 100%.

Unser Betrieb Bank Julius Bär Altstetten besteht aus einem gepflegten Personalrestaurant und einem Direktionsrestaurant, in welchem wir täglich rund 500 anspruchsvolle Gäste verwöhnen. Als Küchenchef sind Sie, zusammen mit Ihrem 7-köpfigen Team, für die Kreation und Produktion eines abwechslungsreichen Angebotes verantwortlich. Zudem sind Sie zuständig für die Menüplanung, die Vor- und Nachkalkulation, den Einkauf und die administrativen Arbeiten.

Ihr Profil

- Kochlehre
- gute Deutschkenntnisse
- mehrere Jahre Berufserfahrung
- Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie
- Führungserfahrung
- PC-Kenntnisse

Wir bieten

- geregelte Arbeitszeiten (MO - FR)
- 5 Wochen Ferien
- permanente Aus- und Weiterbildung
- Entwicklungsmöglichkeiten
- überdurchschnittliche Sozialleistungen

Ihre komplette schriftliche Bewerbung mit Foto richten Sie bitte an Frau Nerina Greminger, Restaurant Manager:

SV (Schweiz) AG
Bank Julius Bär Altstetten
Postfach
CH-8010 Zürich

161819



Reha-KLINIK Hasliberg

6083 Hasliberg-Hohfluh
Tel. 033 972 55 55
Fax 033 972 55 56
www.hasliberg.ch
info@hasliberg.ch

Wir suchen wegen Erkrankung unserer bisherigen Betriebsleiterin

Administrative/-r Leiter/-in

Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung im kaufmännisch-ökonomischen Bereich oder eine dementsprechende Qualifikation des Gesundheitswesens oder der Hotellerie. Sie können gut organisieren, Menschen führen und motivieren. Sie haben eine hohe Sozialkompetenz und schätzen den Umgang mit Menschen.

Unsere Klinik verfügt über 80 Betten, davon 50 für Rehabilitationspatienten und 30 für Kurpatienten mit Schwerpunkt orthopädische und kardiale Rehabilitation.

Ihre Aufgabe ist die administrative Betriebsführung in Zusammenarbeit mit der ärztlichen Leitung, die Gästebetreuung, das Personalwesen, die Kontakte zu zuziehenden Stellen und Ämtern sowie PR.

Der Hasliberg ist ein attraktiver Winter- und Sommerkurort. Er ist von grosseren Städten wie Luzern und Bern gut zu erreichen.

Bewerbung an:

REHA-Klinik Hasliberg, Dres med. E. und V. Hefti, CH-6083 Hasliberg
Telefon 033 972 55 55 info@hasliberg.ch

161764

Hotel Allegra

Mitglied der Airport Welcome Hotels
Unsere Crew wartet auf Sie, damit wir unsere internationalen Gäste weiterhin verwöhnen können.

Wir sind das Business-Flughafenhotel; ein grosszügig konzipiertes Haus mit modernen und ruhigen Übernachtungs- und Konferenzmöglichkeiten.

Wir suchen:

Betriebsleiter/In

D/E/F
Sie sind die Person, die immer am richtigen Ort, zur richtigen Zeit ist und stets etwas verbessern möchte.

Sie bringen mit:
- abgeschlossene Hotelfachschule HF
- Kadererfahrung im Frontbereich und im Administrationsbereich

Sie sind eine Führungspersönlichkeit, arbeiten gerne im Team, den Umgang mit den Gästen möchten Sie nicht vermissen und bei Stress-Situationen behalten Sie immer einen kühlen Kopf. Wir bieten Ihnen ein internationales Umfeld, sehr gute Entlohnung.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freut sich unsere Direktorin Frau Elisabeth Schwitter auf Ihren Anruf:
Telefon 01 804 44 44

Bzw. Ihre schriftliche Bewerbung:
GAHO Betriebs AG, Hotel Allegra,
Hamelrainstrasse 3, 8302 Kloten
e.schwitter@hotel-allegra.ch

161820

ERFOLGREICHER LANDGASTHOF mit guten Zukunftsaussichten in der Nähe St. Gallens sucht

neues Herz

um am Puls zu bleiben.

Zur Verfügung stehen 12 Hotelzimmer, Restaurant und Banketträumlichkeiten bis zu 130 Personen – und nicht zuletzt genügend Parkplätze an zentraler Lage. Weiteres Potential vorhanden.

Interessiert? Verfügen Sie über Erfahrung im Gastgewerbe?

Sie erfahren mehr bei:
Yvonne Rohner Guilfoyle
eidg. dipl. Betriebswirtschafterin
des Gewerbes
Cunzstrasse 17, 9016 St. Gallen
Tel. 071 288 60 94
E-Mail: yvonne.guilfoyle@freesurf.ch

161774 P



GRAND RESTAURANT
CHOCOLATIER
TERRAZZA
Schuh
INTERLAKEN - SWITZERLAND
SINCE 1816

In unserem Grand Restaurant in Interlaken suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung für die Sommersaison erfahrene

Service-Mitarbeiter/-innen

Wenn Sie über gute Sprachkenntnisse (D/E) verfügen und Ihnen die Teamarbeit am Herzen liegt, möchten wir Sie gerne kennen lernen.

Schriftliche Bewerbungen mit Foto richten Sie an:

Schuh Interlaken AG
Personalabteilung
Postfach 533, 3800 Interlaken
www.schuh-interlaken.ch

161832



PRIVATKLINIK
WYSS

Wir sind eine Privatklinik für akut Psychiatrie, Psychotherapie und Psychosomatik in der näheren Umgebung der Stadt Bern.

Per 1. Juli 2004 oder nach Vereinbarung suchen wir einen jungen, freundlichen, teamfähigen und flexiblen

Koch (w/m)

BG 100%

Aufgabenbereich:
Saisongerechtes, biologisches Kochen

Unsere Anforderungen:
Abgeschlossene Lehre und Berufserfahrung
Zusatzausbildung zum Diätkoch
Exaktes, sauberes Arbeiten

Wir bieten:
Erfahrenes Küchenteam
Vielseitige und anspruchsvolle Gäste
Interessanter und kreativer Arbeitsplatz
Fortschrittliche Arbeitsbedingungen

Haben wir Ihr Interesse geweckt, so erwarten wir gerne Ihre Bewerbung an:

Frau M. Dalle Carbonare
Verwaltungsdirektorin
Privatklinik Wyss AG
3053 Münchenbuchsee

E-Mail: m.dalle.carbonare@privatklinik-wyss.ch
Homepage: <http://www.privatklinik-wyss.ch>

161778

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Koch für libanesische Spezialitätenküche

Wir erwarten:

- hervorragende Kenntnisse und Praxis der libanesischen Küche
- Muttersprache Arabisch, Franz- und Englischkenntnisse
- gute Teamfähigkeit

Wir bieten interessante und vielseitige Tätigkeit und guten Lohn.

Bewerbungsunterlagen an:

Casino Auseresihl/Cèdre, M. Maurice, Badenerstrasse 78, 8004 Zürich.

161778

A X E L S
RESTAURANT **THE WINE BAR**

Für unser neues Restaurant suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine fröhliche, aufgestellte, mit anpacken könnende:

**Servicefachangestellte
Servicepraktikantin**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung inklusive Foto:

A X E L S
RESTAURANT
Andrea Kirchner-Galliker
Dorfstrasse 50, 6390 Engelberg
Tel. 041 637 09 09, Fax 041 637 09 04
Besuchen Sie unsere Homepage für mehr Infos:
www.axels-restaurant.ch
mail@axels-restaurant.ch

161812

SWISS SALES
Conferences

Swiss Sales Conferences repräsentiert seit 13 Jahren erfolgreich 17 Seminarhotels in der Schweiz und in Süddeutschland. Wir übernehmen für unsere Mandanten den aktiven Verkauf von Seminar- und Konferenzbuchungen.

Sie suchen eine neue, interessante Herausforderung in einem abwechslungsreichen Arbeitsumfeld? Dann können Sie bei uns schon bald eine wichtige Rolle besetzen.

ReservationsleiterIn

(Eintritt ab Juli oder nach Übereinkunft)

Sie sind eine engagierte, dynamische, Persönlichkeit mit grossem Interesse an der Hotellerie. Sie verfügen über einschlägige Hotelierfahrung in den Bereichen Reservation/Bankett, haben fundierte Kenntnis der Seminarhotellerie in der Schweiz, sind versiert im Umgang mit Online-Reservations- und Office-Systemen, stark in der Administration, belastbar, sprechen fließend Französisch und Genauigkeit ist für Sie selbstverständlich. Als unternehmerisch denkende und motivierte Person übernehmen Sie gerne Verantwortung und überzeugen ihr Umfeld menschlich wie auch fachlich.

Senden Sie uns Ihre aussagekräftigen Unterlagen. Wir freuen uns auf Sie.
Swiss Sales Conferences, Andrea Krugfahrt
Steinbruchstrasse 30a, 8810 Horgen
Tel. 01 718 48 02 / Fax 01 718 48 11
andrea.krugfahrt@swiss-sales.ch
www.swiss-sales.com

161783



**BADEHOTEL BRISTOL
LEUKERBAD**

Das Badehotel Bristol wurde im Jahr 2001 komplett renoviert und bietet folgende Infrastruktur: 85 Zimmer, Restaurant, Bar mit Piano Live-Musik, 1 Hallenthermalbad, 2 Aussenbäder mit Sprudelbecken, Biosauna, Fitnessraum, Therapieabteilung, Schönheitszentrum.

Das Besondere am Badehotel Bristol ist die persönliche und freundliche Betreuung unserer Gäste durch unsere Mitarbeiter – die herzliche Atmosphäre.

Zur Verstärkung unserer Mannschaft suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung in Jahres- oder Saisonstelle

Sous-Chef de Cuisine

Sie sollten Erfahrung in der gehobenen Gastronomie, Motivation und Verantwortungsbewusstsein mitbringen. Sie sind zuverlässig, freundlich und teamfähig.

Rezeptionist/in

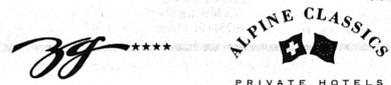
Sie haben mehrjährige Erfahrung an der Rezeption, gute Fideleienkenntnisse und sprechen Deutsch, Französisch und Italienisch. Ihre Aufgaben sind: selbständiges Arbeiten, Früh- und Spätdienst, Check in, Check out, Kassen-, Tages-, Monatsabschlüsse, Korrespondenz in vier Sprachen, Reservationen, Debitorenwesen, Terminplanung für Therapie und Kosmetik, Gästempfang und Betreuung.

Kosmetikerin

Abgeschlossene Berufsausbildung als Kosmetikerin, mehrjährige Berufserfahrung, Deutsch- und Französischkenntnisse. Sie sind selbständiges Arbeiten gewöhnt, führen Körper- und Gesichtsbearbeitungen durch und vertreten den Therapeuten für die Wassergymnastik. Sie haben Flair für Atmosphäre und können unsere Gäste auffangen und verwöhnen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lichtbild: Hotel Bristol, Direktion, Rathausstr. 51, CH-3954 Leukerbad
Tel. 027 472 75 00, Fax 027 472 75 52
E-mail: bristol.leuk@bluewin.ch

161848



SUNNE

Unsere 300-jährige Tradition hindert uns nicht daran modern zu arbeiten, professionell aufzutreten, den Gast willkommen zu heissen und..... Gastfreundschaft zu zelebrieren.

Das aussergewöhnliche Viersternhotel Sonne besteht aus 40 individuell eingerichteten Zimmern und einer anspruchsvollen und vielfältigen F&B-Abteilung. Restaurant-Sunnegalerie mit bedienter Terrasse, Gaststübchen und Selbstbedienungssunnegarten, 4 Bankett- und Konferenzräume mit bis zu 120 Personen und ein lebhaftes Bar.

Ab Mitte November 2004 suchen wir die verkaufstalentierte und administrativ starke

BANKETT-KOORDINATORIN

Yield-Management ist für Sie kein Fremdwort, den Umgang mit Gästen und Kunden schätzen Sie und die dazugehörige Administration erlangen Sie speditiv und professionell. Idealerweise verfügen Sie über eine administrative Grundausbildung und einen Abschluss einer Hotelfachschule.

Sie verkaufen unsere 4 Bankett- und Seminarräume optimal mit unserer EDV-Lösung Bankettprofi, führen Bankett-, Seminar- und Hochzeitsabsprachen mit den Gästen, sind bei vielen Sales-Aktionen beteiligt und übernehmen auch administrative Arbeiten.

In unserem vielseitigen, stark F&B-lastigen Betrieb mit flachen Hierarchien verfügen Sie über grosse Freiräume und Selbstständigkeit, was wiederum ein starkes Verantwortungsbewusstsein erfordert.

Interessiert? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen per Post oder E-Mail an:

SEEHOTEL SONNE KÜSNACHT
Persönlich/Vertraulich René Grüter & Catherine Julen
Seestrasse 120, 8700 Küsnacht, Telefon 01 914 18 18
E-Mail: c.julen@sonne.ch, www.sonne.ch

161805

SV
catering & services



SV Schweiz ist die nationale Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie und Teil der internationalen SV Group. Wir sind die Spezialistin im Business-, Care- und Event-Catering sowie im Hotelmanagement. Mit frischen Ideen bringen wir Genuss und Wohlbefinden in den Alltag unserer Gäste. Im Geschäftsfeld SV Hotel haben wir per sofort oder nach Vereinbarung die folgenden Stellen zu besetzen:

**Empfangs- und
Servicemitarbeiter/in 100%**

Betriebsmitarbeiter 100%

Das **Hotel Restaurant Fronalp, 6422 Stoons**, ist sowohl ein familienfreundliches Sperr- als auch ein Seminarhotel mit 35 modernen Zimmern und 2 Touristenlagern mit bis zu 33 Betten. Es stehen Seminarräume für bis zu 80 Personen sowie ein Restaurant mit 60 Sitzplätzen und eine grosse Sonnenterrasse zur Verfügung. Als Empfangs- und Servicemitarbeiter/in arbeiten Sie während den Wintermonaten vorwiegend an der Rezeption. In den Sommermonaten helfen Sie zudem aktiv im Service mit. Als Betriebsmitarbeiter sind Sie ein richtiger «Allrounder». Sie kümmern sich um den Gästetransport mit dem Elektromobil, helfen in der Hausreinigung mit und übernehmen jegliche handwerklichen Tätigkeiten.

Ihr Profil für die Stelle als Empfangs- und Servicemitarbeiter /in

- Rezeptionserfahrung
- Hogatex-Kenntnisse
- Serviceerfahrung
- sehr gute Deutschkenntnisse

Ihr Profil für die Stelle als Betriebsmitarbeiter

- Führerausweis (Kat. B)
- handwerkliches Geschick
- sehr gute Deutschkenntnisse

Wir bieten

- permanente Aus- und Weiterbildung
- Entwicklungsmöglichkeiten
- überdurchschnittliche Sozialleistungen

Christian Jordi, Hotel Manager, erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte. Tel. 041 811 50 21, www.sv-group.com. Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

SV (Schweiz) AG
Hotel Restaurant Fronalp
CH-6433 Stoons

161850



Mit motivierten, innovativen, jungen oder jung gebliebenen MitarbeiterInnen möchten wir in die Sommersaison starten und suchen deshalb noch:

- Leitende Hausdame**
- Hausdame-Assistentin**
- Night-Auditor**
- Reservierungs-LeiterIn**
- Chef de partie**
- Demi-chef Pâtisserie**
- LagerverwalterIn**
- Chef de Rang**
- Commis de Rang**
- Bar-MitarbeiterIn**
- Zimmermädchen**
- Portier**
- RaumpflegerIn**
- KinderbetreuerIn**
- FitnesstrainerIn**
- MasseurIn**

Macht es Ihnen Freude, zusammen mit einem aufgestellten Team unsere Gäste aus der ganzen Welt verwöhnen zu dürfen? Sind Ihnen zudem die Wörter «selbständig, flexibel, freundlich und diskret» nicht fremd? Dann sollten wir uns unbedingt kennen lernen – 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 unten stehende Adresse.

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

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



161827

**Restaurant Braul
in Hochdorf**

Für unser neu eröffnetes Restaurant mit anspruchsvoller Küche suchen wir SIE – per sofort als:

talentierten, selbständigen und teamfähigen

Koch, evtl. Chef de Partie
sowie eine freundliche, ausgebildete

Servicemitarbeiter/in
Wir würden uns freuen, bald von Ihnen zu hören!

Uschi Frapolli & Werner Tobler
Telefon 041 910 16 66
E-Mail: gastgeber@restaurantbraul.ch

161861

Zur Ergänzung des Teams für die Sommersaison in unserem gepflegten Speiserestaurant mit kreativer Saisonküche und 13 Gault-Millau-Punkte suchen wir ab sofort motivierten

**Jungkoch
100% (w/m)**

Haben Sie Freude selbständig zu arbeiten und behalten auch in hektischen Momenten den Überblick?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen:

**Cécile und Hansruedi Mosimann
Mosimanns Hardern Pintli
Hardern 23
3250 Hardern bei Lyss
oder rufen Sie uns an
Tel. 032 386 73 23**

161780



Das **Sunstar Parkhotel Arosa ****** steht zentral und doch ruhig inmitten von Arosa, leicht erhöht über dem Untersee.

Auf die kommende Sommersaison suchen wir in unserem Betrieb (180 Betten) auf 1800 m.Ü.M. eine aufgestellte, kommunikative und sprachgewandte

Réceptionistin

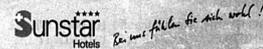
Als junge Fachkraft bieten wir Ihnen die Gelegenheit, sich im Hotel einer renommierten Schweizer Hotelgruppe zu profilieren.

Sprechen Sie D / E / F oder I, kennen Fideleio und sind es gewohnt selbstständig zu arbeiten, dann sind Sie unsere neue Mitarbeiterin.

Wir pflegen ein tolles Arbeitsklima in einem jungen und motivierten Team. Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Bewerbungsunterlagen schicken oder mailen Sie bitte an

**Sunstar Parkhotel Arosa, Herr Rolf Bucher
CH-7050 Arosa, Tel. 081 378 77 77
E-Mail: bucher.r.a@sunstar.ch**



161110

Arosa • Davos • Flims • Lenzerheide • Grindelwald • Wengen • Villars



Stellenangebote

SwissDeluxeHotels.com
Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi



**Grand Hotel
ZERMATTERHOF**
CH-3920 Zermatt

Sind Sie interessiert, in einem abwechslungsreichen Arbeitsumfeld eines Fünfternehauses 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:

Restaurant Prato Borni:

Chef de Rang/Demi-chef de Rang

Um diese anspruchsvolle Aufgabe zu meistern, verfügen Sie bereits über Erfahrungen in der gehobenen Gastronomie und lieben den Umgang mit Menschen. Zudem haben Sie gute Sprachkenntnisse (D/F/E), sind 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



161864

1838
SAVOY
BAUR EN VILLE
ZÜRICH · SWITZERLAND

Für unser traditionelles 5-Stern-Hotel suchen wir nach Vereinbarung einen qualifizierten

**Servicefachangestellten
für unseren Etagen-Service
(Room-Service)**

Wir bieten Ihnen:
gute Anstellungsbedingungen
Kontakt mit internationalen Gästen.

Sie sind eine gepflegte, zuvorkommende Persönlichkeit und verfügen über gute Sprachkenntnisse in D/E/F.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Savoy Hotel Baur en Ville*****
Personalabteilung
Poststrasse 12, 8001 Zürich
Tel. 01 215 27 70

161777



Raffles Le Montreux Palace
MONTREUX, SWITZERLAND

cherche de suite

**UN CHEF DE PARTIE
GARDE-MANGER**

pouvant travailler aussi bien «à la carte» que dans la production de banquets de très haute qualité. Bonnes connaissances en présentations sur miroir et en décoration.

**UN DEMI-CHEF SAUCIER
POUR NOTRE CUISINE PRINCIPALE**

**UN COMMIS DE RANG POUR NOTRE
RESTAURANT GASTRONOMIQUE**

Nous recherchons des personnes au bénéfice d'une expérience confirmée dans l'hôtellerie de luxe, ayant le sens des responsabilités, un excellent esprit d'équipe et la volonté de s'investir dans le succès de notre établissement.

Nous offrons les nombreux avantages d'un hôtel de renom faisant partie du groupe Raffles Intl., des prestations sociales de premier ordre, une formation continue et une possibilité de logement.

Les candidatures, avec CV, photographie, copies de certificats, références et prétentions de salaire seront adressées à l'attention de Carole Tarpinian, responsable des Ressources humaines.

Grand-Rue 100 - 1820 Montreux
Tel. ++ 41 21 962 10 42 - Fax ++ 41 21 962 10 43
E-mail: carole.tarpinian@montreux-palace.com
<http://www.montreux-palace.com>



Swiss Deluxe Hotels

A member of
**The Leading Hotels
of the World**

161863

Click to 35 five-star hotels and resorts in Switzerland



Hotel Krone
Wangen a.d. Aare

Wir suchen nach Vereinbarung

Servicefachangestellte(n)
für unseren A-la-carte-Service.

50% Serviceaushilfe

für unseren Frühstücks- und Mittagsservice
(Wochenenddienst).

Wenn Ihnen Gastfreundschaft am Herzen liegt. Wenn Sie Freude haben, Gäste aus aller Welt charmant und fachmännisch zu betreuen. Rufen Sie uns doch an, wir geben Ihnen gerne weiter Auskunft.

Ernst & Kathrin Aebi, Tel. 032 631 70 70
hotel@krone-wangen.ch

161695



Für unsere Betriebe suchen wir per sofort
(Rest. Laghetto, Wil/Rest. Casagrande,
Wilen/Hotel Restaurant X-Bar, Rickenbach)

Barkeeper

mit Cocktailerfahrung (X-Bar, Rickenbach)

Küchenchef/Koch

Pizzaiolo (mit Holzofenerfahrung)

Barmaid/Sommerbar im Casagrande
in Wilen bei Wil (Aushilfe)

Kellner (gelernt)

Wir bieten sehr interessante Tätigkeiten in einem motivierten, jungen Team. Sie profitieren von modernen Anstellungsbedingungen und Weiterbildungsmöglichkeiten.
Sind Sie interessiert, dann senden Sie uns bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

NOKI GASTRO GmbH, Weierstrasse 10, 9500 Wil SG
Herr Nushi, Tel. 079 801 19 67 / Fax 071 920 15 17
E-Mail: info@laghetto.ch

161804 P



**Kantonsspital
Uri**

Für unsere Spitalküche suchen wir auf den 1. August 2004 oder nach Vereinbarung

einen Diätkoch/eine Diätköchin

Als unser neuer Mitarbeiter/unsere neue Mitarbeiterin sind Sie zusammen mit fünf weiteren Berufsleuten mitverantwortlich für eine abwechslungsreiche und schmackhafte Zubereitung der verschiedenen Menüs und kalten Speisen.

Legen Sie Wert auf eine kollegiale Zusammenarbeit in einem jüngeren Team und auf gute fachliche Qualität? Dann sollten Sie sich bei uns bewerben.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an das:

Kantonsspital Uri
Herrn W. Bär, Personalchef
6460 Altdorf
(Telefon 041 875 51 03)

161773

Der Kur- und Verkehrsverein St. Moritz sucht per 1. Juli 2004 oder nach Vereinbarung eine/n

**MitarbeiterIn
für Public Relations**

der/die St. Moritz im täglichen Kontakt mit Medien aus aller Welt professionell repräsentiert.

Sie bringen mit:

- Tourismus-Ausbildung, mit Vorteil Weiterbildung im PR-Bereich
- Stilsicheres Deutsch, gute Fremdsprachenkenntnisse in Englisch, Italienisch, allenfalls Französisch
- Selbstständige Arbeitsweise und sicheres Auftreten
- Kompetenz und Erfahrung mit modernen Kommunikationsmitteln
- Hohe Leistungsbereitschaft, Belastbarkeit und Zuverlässigkeit

Ihre Tätigkeit umfasst hauptsächlich:

- Organisation und Betreuung von Medienbesuchen vor Ort
- Beantwortung von Medienanfragen aus aller Welt
- Organisation von Medienanlässen vor Ort und im In- und Ausland
- Verfassen und Redigieren von PR-Texten
- Spezifische Projektarbeit mit dem Kurdirektor
- PR nach innen

Wir bieten Ihnen:

- Vielfältige und verantwortungsvolle Aufgaben in einem zeitgemässen Arbeitsumfeld
- Ein junges, initiatives und dynamisches Team
- Kontakte zu verschiedenen Anspruchsgruppen (Medien, Gäste, Einheimische)
- Vielseitige Freizeitmöglichkeiten im Engadin

Herr Andreas Frauenfelder (Telefon 081 837 33 08, andreas.frauenfelder@stmoritz.ch) freut sich auf Ihren Anruf oder Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, die Sie bis zum 21. Mai 2004 an folgende Adresse senden.



Kur- und Verkehrsverein St. Moritz
Zentrale Dienste
Via Maistra 12
CH-7500 St. Moritz

161755

EXPRESS-Stellenvermittlung

031 370 42 79

Für ArbeitgeberInnen und ArbeitnehmerInnen aus Hotellerie und Gastgewerbe

08.00 bis 12.00 Uhr und 13.30 bis 17.00 Uhr

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 souhaiteriez. Coûts pour 6 mois: fr. 350.-, pour 12 mois: fr. 600.- (TVA exclue).

Stellengesuche / Demandes d'emploi

Küche/Cuisine

1	2	3	4	5	6	7	8
8525	Hilfskoch	24	CH	sofort	D/F/I	TI/offen	
8528	Hilfsköchin	27	CH	sofort	D	ZH/AG	
8533	Sous-chef/Kü/chef	35	CH/AT	sofort	D	ZH	
8540	Küchenchef	39	CH	n. Ver.	D	ZH/AG	
8542	Koch/Chef de partie	25	CH	n. Ver.	D/E	AG+Umgeb.	
8545	Chef de partie	30	PT	L-EG	n. Ver.	E/F/I	West-CH
8548	Chef de partie/Entremetier	49	DE	L-EG	sofort	D	BE/LU/OW/BS
8552	Küchenchef	55	CH	Juli	D/E/F/I		
8556	Koch/Chef de partie	32	MA	C	sofort	D/F	Bern
8559	Küchenchef/Alleinkoch	38	IT	L	sofort	D/F/I	
8560	Küchenchef	56	NL	C	Juni	D/E/I	BE-Oberl.
8563	Commis de cuisine	22	DE	L-EG	Juni	D/E	ZH/BS/LU/BE
8565	Sous-chef/Alleinkoch	35	AT	C	Juni	D	Ost-CH/SG/FL
8567	Küchenchef	39	DE	B	n. Ver.	D/E	TG
8573	Koch	56	CH	n. Ver.	D	offen	

Service/service

1	2	3	4	5	6	7	8
8522	Chef de rang	23	DE	L-EG	sofort	D	5*Hotel/Luzern+Umgeb.
8529	Barman	42	GB	C	n. Ver.	D/E	
8530	Chef de service	59	CH	sofort	D/E/F/I	LU/ZG+Umgeb.	
8532	Sefa	25	CH	Juni	D/E	SG/ZH-Oberl.	
8534	Sefa	36	AT	B	Juni	D	TG/SG/Al
8535	Service/w	44	CH	Juni	D/E/F	Saisonstelle	
8537	Service	29	CH	Juli	D	ZH	
8538	Chef de service	53	AT	L-EG	sofort	D/E/F	Zentral-CH

1	2	3	4	5	6	7	8
8541	Barman/Chef de bar	36	AT	C	sofort	D/E	Deutsch-CH
8546	Chef de service	38	CH	sofort	D/E/F	SG/ZH/SZ	
8549	Service	46	CH	sofort	D	SO/AG/BE/Inner-CH	
8550	Kellner	35	ES	L	n. Ver.	D/E/F	FR/NE/BE
8551	Stv. Chef de service	36	DE	L-EG	sofort	D/E	BS/LU/ZH/GL/GR/BL
8553	Kellner	56	CH	sofort	D/E/F	OW/NW/LU/BE/FR	
8555	Service/w	41	CH	sofort	D/F	SG/Bodensee	
8564	Barchef/Barman	55	AT	C	sofort	D/E	Deutsch-CH
8566	Barman	28	CH	n. Ver.	D/E	ZH/TG/SG	
8569	Chef de service	59	DE	L-EG	sofort	D/E	Deutsch-CH

Hauswirtschaft/ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
8539	Concierge/w	33	DE	L	sofort	D/E/F	ZH/LU/BS/BL/BE
8543	Officehilfe	37	CH	Juli	D		BE/VS/Ost-CH
8544	Stv. Gouvernante	23	KH	C	Juni	D/E	AG/ZH/LU
8547	Gouvernante	24	CH	sofort	D/F/I		BE (Thun)
8561	Küchenhilfe/w	24	CH	n. Ver.	D/E		max. 3*Hotel/Sargland/Chr
8562	Hofa	25	CH	sofort	D		BL/BS/AG
8568	Gouvernante	24	CH	sofort	D/E/F/I		TG/SG/ZH
8571	Gouvernante	44	DE	B-EG	Juni	D/I	BE-Oberland, GR

Administration/administration

1	2	3	4	5	6	7	8
8521	F&B-Manager/Ass.	32	NL	C	n. Ver.	D/E/F/I	Zentral-CH
8523	Réceptionniste	42	DE	L-EG	sofort	D/E/F/I	
8524	Anfangsreceptionniste	61	CH	sofort	D/E/F		Zentral-CH/ZH/ZG/LU/AG
8526	Telefonistin	51	CH	Juni	D/E/F/I		Deutsch-/West-CH
8527	Reservationsverantwortliche	28	DE	B-EG	Juni	D/E/I	ZH
8531	Réceptionniste	23	CH	sofort	D/E/F		ZH
8536	Betriebsassistent	40	CH	sofort	D/E/F		ZH/BS/BL/BE/West-CH
8554	Réceptionspraktikante	21	CH	n. Ver.	D/E		
8557	Réceptionspraktikante	21	CH	L-EG	Juli/n. Ver.	D/E/F	BE-Oberl.
8558	Réceptionniste	24	CH	sofort	D/E/F		West-CH
8570	Backoffice/Pers-admin/w	30	CH	sofort	D/F/I		40%/Bern+Umgeb.
8572	Réceptionniste	26	AT	B-G/L-EG	Juni	D/E/F	Zürich

- 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?

Wenn Sie Erfahrung in der Hotellerie/Gastronomie haben, dann füllen Sie am besten gleich den unten stehenden Bewerbungstalon aus. Ihre Angaben erscheinen während 2 Wochen auf dieser Seite in der hotel + tourismus revue. Das Inserat ist für Sie kostenlos.

CHERCHEZ-VOUS UN EMPLOI?

Si vous êtes qualifié/e dans l'hôtellerie ou la restauration, remplissez le talon ci-dessous et vos données paraîtront gratuitement pendant 2 semaines sous cette rubrique dans l'hotel + tourismus revue.

Bewerbungstalon / Talon de demande d'emploi

(Bitte gut leserlich ausfüllen / Prière de remplir en capitales)

Gewünschte Stelle / Emploi souhaité: _____ Eintrittsdatum / Date d'entrée: _____

Arbeitsbewilligung / Permis de travail: _____ Jahresstelle / Place à l'année Saisonstelle / saison

Art des Betriebes / Type d'établissement: _____ Bevorzugte Region / Région souhaitée: _____

Name / Nom: _____ Vorname / Prénom: _____

Strasse / Rue: _____ PLZ/Ort: / NPA/Lieu: _____

Geburtsdatum / Date de naissance: _____ Nationalität / Nationalité: _____

Telefon privat / No de téléphone privé: _____ Telefon Geschäft / No de téléphone professionnel: _____

Bemerkungen / Remarques: _____

Sprachkenntnisse / Connaissances linguistiques:
 Deutsch / Allemand: _____ Französisch / Français: _____ Italienisch / Italien: _____ Englisch / Anglais: _____
 (1 = Muttersprache / Langue maternelle, 2 = gut / bonnes, 3 = mittel / moyennes, 4 = wenig / faibles)

Meine letzten drei Arbeitsstellen waren / Mes trois derniers emplois:
 Betrieb / Etablissement: _____ Ort / Lieu: _____ Funktion / Fonction: _____ Dauer (von/bis) / Durée(de/à): _____

1. _____
 2. _____
 3. _____

Hiermit bestätige ich, dass die obgenannten Angaben der Wahrheit entsprechen. / Le soussigné/la soussignée certifie l'authenticité de ces informations.

Datum / Date: _____ Unterschrift / Signature: _____

Ich bin mit der Bekanntgabe der 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.

Bitte mailen oder schicken Sie uns den vollständig ausgefüllten Bewerbungstalon an folgende Adresse: / Veuillez nous retourner le talon de demande dûment rempli à l'adresse suivante:
hoteljob.be@swiss-hotels.ch / Schweizer Hotelier-Verein, Express-Vermittlung, Monbijoustrasse 130, Postfach, CH-3001 Bern

RESTAURANT
REUSSBRÜCKE

Murlistrasse 32 8913 Ottenbach
Tel. 01 760 11 61 Fax 01 760 12 50

Wir suchen einen Initiativen

Chef de partie, Commis de cuisine

welcher Freude hat, eine innovative und kreative Küche zu verwirklichen.

Sowie für die Front einen

Servicefachangestellten

Eine aufgeschlossene Brigade freut sich auf einen aufgestellten Kollegen.

Unser Betrieb befindet sich zwischen Zürich und Zug.

Bewerbungen bitte an Klaus Imhof senden.

www.reussbruecke.com

155842

Angst

Wir sind eine dynamische, moderne, nach ISO Norm 9001 zertifizierte Gross-Metzgerei mit einer vielfältigen Palette an Produkten und beschäftigen rund 230 Mitarbeitende.

Für unsere Abteilung Catering suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft einen

Koch**Aufgabenbereich**

- Organisation und Mithilfe bei der Durchführung von Grossveranstaltungen wie Konzerte, Fussball-matches, Zür-Fascht usw.
- Wareneinkauf
- Ferienablösung des Kochs unseres Personalrestaurants

Anforderungsprofil

- abgeschlossene Lehre mit einigen Jahren Berufspraxis
- hohe Belastbarkeit und Flexibilität infolge saisonaler Schwankungen
- Bereitschaft zu Sonder- und Wocheneneinsätzen
- sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- Anwenderkenntnisse von MS Word und Excel
- Führerausweis Kategorie B
- ortskundig in der Region Zürich
- Führungserfahrung von Vorteil

Wir bieten Ihnen einen modern ausgestatteten Arbeitsplatz, ein aufgestelltes Team sowie einen Gratis-Parkplatz.

Haben Sie Freude am direkten Kontakt mit Mitarbeitenden und Kunden? Dann würden wir Sie gerne kennen lernen und Ihnen mehr über die ausbaufähige Stelle erzählen.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte Frau Susanne Egger, Metzgerei Angst AG, Herdernstrasse 61, 8004 Zürich
Telefon 01 497 92 02, E-Mail: susanne.egger@metzgerei-angst.ch

161841



Gesucht

Serviertochter und Koch

Bitte melden Sie sich bei:
Herrn Paszti, Kreuzgasse 4
3280 Murten, Tel. 026 670 21 22

161810

Hotel Alpina Kurhaus

3-Sterne-Hotel im Herzen von Lenzerheide mit 70 Zimmern, Restaurant, Bistro und Hallenbad mit Liegewiese.

Für die kommende Sommersaison suchen wir:

Küche: selbständiger Koch
Restaurant: gelernter Koch
Etage: Service-mitarbeiter, m/w
Aushilfe

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

Hotel Kurhaus Alpina
Frau Natasha Meijer
Postfach 80
7078 Lenzerheide
Tel. 081 384 11 34
www.alpina-lenzerheide.ch
office@alpina-lenzerheide.ch

161830

SPORTHOTEL
PONTRESINA

Wir suchen ab 05. Juni 2004 eine

Barmaid

mit Bar- oder Serviceerfahrung. Eine Herausforderung mit viel Selbständigkeit und Kompetenz.

Réceptionist/in

in Jahresstelle. Mit Berufserfahrung, Fidelity-, Micros- und gute Sprachkenntnisse.

Interessiert in einem jungen Team und in einer sportlichen Atmosphäre zu arbeiten, dann freuen wir uns Sie kennen zu lernen.

7504 Pontresina, Tel: +41 81 838 94 00
info@sporthotel.ch www.sporthotel.ch

161835

Junger unternehmerischer Service-Fachangestellter sucht

Engagement in kleinerem Betrieb

mit der Möglichkeit zur Beteiligung oder späteren Übernahme.
Region Zürich bevorzugt.

marc.baer@baerline.com
079 682 01 38

161622

Cabin Attendants

helvetic.com

Heben Sie ab – mit der neuen Schweizer Fluggesellschaft.

Ihr Auftreten ist charmant, Ihre Umgangsformen sind gut und Ihr Erscheinungsbild ist gepflegt. Sie sind mindestens 18 Jahre alt, bringen eine ausgeprägte Dienstleistungsbereitschaft mit und sprechen sehr gut Deutsch und Englisch und evtl. eine weitere Sprache.

Willkommen an Bord!
Es erwarten Sie eine professionelle Ausbildung und eine abwechslungsreiche Tätigkeit mit internationalem Flair (ab Zürich). Erfahrene Cabin Attendants haben die Möglichkeit, Teilzeit zu arbeiten.

Steigen Sie bei uns ein!
Fordern Sie einfach Ihr Bewerbungsformular an:
cab.recruitment@helvetic.com

Helvetic Airways AG
CAB Recruitment
P.O. Box 250
CH-8058 Zurich Airport
www.helvetic.com

Romantik-Hotel

Chesa Grischna

7250 Klosters

Für unser originelles Bündner Kleinhotel mit À-la-carte-Restaurant, marktorientierter Küche und internationalen Gästen suchen wir für die Sommersaison (Ende Juni bis Mitte Oktober 2004) folgende Mitarbeiter:

Küche:

Chef de partie Saucier/ Entremetier

Restaurant:

Chef de rang

mit Erfahrung und guten Sprachkenntnissen

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Barbara Rios-Guler und
Marianne Hunziker
Romantik-Hotel Chesa Grischna
7250 Klosters
Tel. 081 422 22 22
E-Mail: hotel@chesagrischna.ch
www.chesagrischna.ch

ROMANTIK HOTELS
& RESTAURANTS

161836

New Challenge

Hotel & Gastro-Personalvermittlung

Betriebsassistent

Sie sind gelernter Restaurantprofi mit 2 bis 4 Jahren Berufs-, ersten Führungs- und Administrationserfahrungen! In 2 Gastro-Betrieben in Zürich und Agglomeration erwartet Sie eine interessante, vielseitige Aufgabe als GastgeberIn.

Koch

Für ein italienisches Restaurant in Zürich suche ich Sie als ausgebildeter Koch mit ersten Berufserfahrungen. Haben Sie sich mit Ihren Kochkünsten in der italienischen Küche spezialisiert? Dann freut sich ein junges Team, Sie kennen zu lernen.

Chef de Partie

Für Kochkünstler mit Flair und Freude an der gehobenen, kreativen und marktfrischen à la carte-Küche!

Region Schaffhausen: Ein gepflegter Landgasthof bietet einem Garde-Manger eine neue Herausforderung an. In Zürich stehen noch Tourment-Möglichkeiten offen.

Im Reusstal bietet ein Landgasthof einem Jungkoch oder Demi-chef die Möglichkeit auf Punkte-Niveau zu kochen.

Interessiert? Ich freue mich auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

161833

New Challenge

Gabriela Weber
Seestrasse 160
8001 Zürich

Tel. 01/201 24 66
Fax 01/202 58 68
www.newchallenge.ch

Herzlich willkommen auf dem Sonnenberg!

Zur Verstärkung unseres Serviceteams im FIFA Club Sonnenberg suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine kommunikative Gastgeberpersönlichkeit als

Chef de Rang (w/m)**Faszination Fussball**

Sie lieben die Tätigkeit an der Front und verwöhnen gerne anspruchsvolle VIP-Gäste. Sie sind mit dem klassischen Service vertraut und schätzen es, selbstständig zu arbeiten. Deutsch ist Ihre Muttersprache, und Sie bringen gute Englischkenntnisse mit.

Bei uns bleiben Sie am Ball

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, zusammen mit einem engagierten Team überdurchschnittliches zu erreichen. Der einmalige Standort über den Dächern von Zürich, unsere renommierte 15-Gault-Millau-Punkte-Küche, Lifestyle und eine moderne Infrastruktur runden die attraktiven Arbeitsbedingungen ab.

Möchten Sie mehr über diese interessante Position erfahren?

Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung. Für erste Fragen steht Ihnen Frau Joanna Stanowska gerne zur Verfügung:
Tel. 01/266 97 97 oder joanna.stanowska@fbmgroup.ch

1618658



FIFA Club Sonnenberg
Hitzigweg 15 8032 Zürich
www.sonnenberg-zh.ch

Über Internet
und nette Gäste.

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

★★★★ AMBASSADOR

A L'OPERA
RESTAURANT SPA

Sie lieben das Besondere...

Die beiden renovierten Erstklass-Business-Hotels Ambassador und Opéra sind auf dem neusten Stand. Dank tollen Mitarbeitern und bester Lage im Herzen von Zürich sind wir das bevorzugte «home away from home» für unsere Gäste aus aller Welt.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine erfahrene

Sales-Mitarbeiterin 50%

Es macht Ihnen Spass, zusammen mit einem kleinen Team unsere beiden schönen Hotels gegen aussen zu vertreten und aktiv zu verkaufen. Sie haben die nötige Erfahrung in einem Stadt-hotel und gute Sprachkenntnisse.

Per 1. Juli 2004 suchen wir einen

50%-Koch/Wache

Sie arbeiten gerne 4 Abende pro Woche (Do.-So.) auf dem Saucier und als Wache in einem ausgezeichneten Fischrestaurant mit Goût-Mieux-Spezialitäten.

Wir bieten Ihnen: Flexible Arbeitszeiten sowie Anstellungsbedingungen die Frau/Mann im Jahr 2004 erwarten kann.

Gerne stellen wir Ihnen diese interessanten Stellen persönlich vor und freuen uns auf Ihre Unterlagen oder direkte Kontaktnahme:

Hotels Ambassador und Opéra
Martin Spycher, Stv. Direktor
Falkenstrasse 6
8008 Zürich

Tel. 01 258 98 98, Fax 01 258 98 00
www.ambassadorhotel.ch

161802



A.K.M. travel

AKM Travel AG
Messplatz 10/Kosenalstrasse 71
CH-4016 Basel

Wir suchen als unabhängiges Reisebüro

Freie Mitarbeiter/Freelancer

Haben Sie Freude Ihre persönlichen Kunden, Freunde und Bekannten kompetent und qualifiziert von zu Hause aus zu beraten und Ferienarrangements zu buchen?

Für diese ausbaufähige Tätigkeit erwarten wir:

- Reisebüroausbildung und Schaltererfahrung
- CRS- und Tourist/Touronline-Kenntnisse
- Einen eigenen PC oder Laptop mit Internet-Zugang

Sind Sie interessiert an dieser Nebenverdienstmöglichkeit? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

AKM Travel AG, Projekt TravelTeam, Herr Andy Bensegger
Rosentalstrasse 71, 4016 Basel, Tel. 061 690 92 11
www.travelteam-akm.ch

161771

REISEGARANTIE

MUSICBAR
DISCO
LIVEBANDS
SOUNDTRACKS

CCBaR

Am 1. Juli 2004 ist es endlich soweit. Im Bierlalp-Chäller Engelberg öffnet **CCBaR** die Tore. **CCBaR** ist die Musikbar für Liebhaber der guten alten Rock- und Bluesmusik aus den 70ern und 80ern.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir

MITARBEITERINNEN

mit Ausstrahlung und Charme. Du arbeitest gerne am Abend und liebst den Kontakt zu aufgestellten Gästen – als Festangestellte oder Aushilfe hinter der Bar, im Service oder in der Küche.

Hans und Urs Portmann freuen sich auf Deine Bewerbung.

CCBaR
Dorfstrasse 21
6390 Engelberg/OW
T. 041/637 40 00

www.ccbאר.ch
info@ccbאר.ch



8915 Hausen am Albis
www.loewen-hausen.ch

Wir sind ein aufgestelltes Team und suchen ab 1. Juni oder nach Vereinbarung Verstärkung!
Sind Sie gelernter Koch zwischen 20 und 40 Jahre alt, haben Freude Ihr Fachwissen auch unserem Berufsnachwuchs weiter zu geben, dann sind Sie sicher die/der richtige

Koch/Köchin
für unseren Betrieb. Wir sind Mitglied bei der Gilde etablierter Köche der Schweiz und bieten Ihnen eine interessante und abwechslungsreiche Jahresstelle. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann melden Sie sich per E-Mail Info@loewen-hausen.ch oder rufen Sie uns einfach an. Bitte verlangen Sie Herrn oder Frau Burkard, Tel. 01 764 00 06.

Schweizerische Gilde etablierter Köche



Für unseren gepflegten À-la-carte- und Bankettbetrieb suchen wir für die kommende Sommersaison oder Jahresstelle

jüngeren, einsatzfreudigen **Koch** sowie aufgestellte

Serviceangestellte/SEFA

(Anfänger werden auch angelernt)
Zimmer oder Studio vorhanden. Eintritt nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.
Frau Lohner, Tel. 033 853 12 18

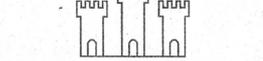
Graubünden / Klosters
161817

Haben Sie Lust, die Sommersaison (Juni-Okt.) in den Bergen zu verbringen?
Für unser familiär geführtes Berghaus oberhalb Klosters suchen wir einen

Koch (w) / Hilfskoch (w)

Sind Sie versiert und belastbar? Rufen Sie uns an. Wir freuen uns auf Sie. (Kost und Logis im Hause)
Fam. Bernet-Gruober, Berghaus GEMSLI, Klosters-Schlappin (www.gemsl.ch)
Tel. 081-332-32-11 (Frau Horrer verlangen)

RESTAURANT
DES TROIS TOURS



Um unser Team zu ergänzen für unser 16-Gault-Millau-Punkte- und ein Michelin-Stern-Haus, suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung eine/n junge/n, motivierte/n und ehrgeizige/n

Servicefachangestellte/r

Schriftliche Bewerbungen an:
Herrn Alain Bächler, Tel. 026 322 30 69
Rte de Bourguillon 15
1722 Fribourg-Bourguillon

Sonntag und Montag geschlossen.

Trend
Hotel

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

Sekretärin für Seminaradministration und Rechnungswesen/Personalwesen
Réceptionistin mit Fidiolenkenntnissen

Chef de rang à la carte/ Servicemitarbeiter/in
Chef de Partie Gardemanger
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

www.trend-hotels.ch
Roger Gloor, E-Mail: gloor@trend-hotels.ch
8105 Zürich-Régensdorf, 01 870 88 88

Hotel Heiden
Gesundheit Wellness Kur Erholung

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir eine(n) freundliche(n) und kompetent(e)n

Chef de partie

für unsere anspruchsvolle Gastronomie. Eintritt auf 1.8.04 oder nach Vereinbarung. Weitere Informationen über uns und die interessante Arbeitsstelle geben Ihnen gerne Caspar Lips, Hotelier oder unser Küchenchef, Urs Meier. Senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto. Wir freuen uns, Sie schon bald kennen zu lernen.

Hotel Heiden, Seallee 8, Postfach 164
CH-9410 Heiden AR, Tel. +41 (0)71 898 15 15
Fax +41 (0)71 891 15 55, info@hotelheiden.ch
www.hotelheiden.ch

Das Hotel Seegarten ***, im Zürcher Seefeld, nur wenige Schritte vom See und der Oper entfernt, mit seinen 28 Zimmern und dem dazu gehörenden italienischen Restaurant Latino gerne zur Verstärkung seines Hauswirtschaftsteams eine engagierte

Allrounderin 80-100%
(mit Aufstiegsmöglichkeiten)

Sie haben bereits erste Berufserfahrungen gesammelt, sind mindestens 28 Jahre jung und möchten sich gerne in einem lebhaften Stadthotel zusammen mit einem kleinen Team für unsere Gäste einsetzen.

Ihr Einsatzbereich umfasst **Etage, Lingerie sowie Frühstücksservice**.
Eintritt ab sofort oder nach Vereinbarung.

Gerne erzählen wir Ihnen bei einem ersten Gespräch mehr über diese abwechslungsreiche Stelle.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:
Cornelia Widmer, Hotel Seegarten, Seegartenstrasse 14,
8008 Zürich, Tel. 079 349 57 21
Internet: www.hotel-seegarten.ch E-Mail: seegarten@bluewin.ch



Kennen Sie den Chrüter Oski und seine Moospinte?

Ja den, der mit Chrüt und Unchrüt herrliche Gerichte kocht, der einheimische Produkte kreativ verarbeitet und mit viel Ästhetik anrichtet und dem Gast seine Lebensphilosophie persönlich näherbringt, der seine Mitarbeiter zur Qualität motiviert und sie für den Erfolg mitverantwortlich macht, ja der sucht eine(n) begeisterungsfähige(n) und fröhliche(n)

Servicefachangestellte(n)

die (der) Spass daran hat, Gäste zu verwöhnen. Denn nur ein guter Service kann eine gute Küche zur Geltung bringen.

Interessiert?
Dann rufen Sie doch an – der Chrüter Oski – pardon – Herr Marti erzählt Ihnen gerne mehr über diesen aussergewöhnlichen Betrieb (17 Gault-Millau-Punkte).

Oskar und Ursula Marti
Restaurant Moospinte in Münchenbuchsee
(8 km von Bern entfernt)
Tel. 031 869 01 13 (Sonntag + Montag geschlossen)
www.moospinte.ch

Traditionsreiches À-la-carte-Restaurant sucht

Koch/Jungkoch w/m

die/der bereit ist, die Tradition zu übernehmen und Neues auszuprobieren.

Senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung an:
Gasthaus & Weingut Bad Osterfingen
z. H. Hr. Michael Meyer
8218 Osterfingen

Für weitere Auskünfte steht Ihnen gerne Hr. Meyer Tel. 052 681 21 21 zur Verfügung.

Gesucht per sofort für 5 Monate

fröhlicher aufgestellter Koch/Köchin

in modernes Berggasthaus in der Ostschweiz
Gasthaus Fichisau
8750 Kämtal
Tel. 056 640 10 85

Important complexe de restauration recherche un

CHEF DE CUISINE

Responsable de plusieurs points de vente

Une équipe jeune et dynamique attend la venue d'une personne motivée et consciencieuse qui devra se plaire dans une cuisine fine et de qualité où le souci du travail soigné est de rigueur.

De bonne formation avec plusieurs années de pratique, prêt à collaborer activement avec une brigade de 20 personnes, c'est l'occasion pour un jeune chef de développer sa créativité, son goût du beau travail et de relever un défi professionnel passionnant.

Nous offrons un poste stable, un salaire attrayant et de bonnes conditions de travail.

Vos candidatures avec CV et photo sont à adresser sous chiffre no 161711 à hotel + tourismus revue, case postale, 3001 Berne.



ROLAND PIERROZ
HOTEL ROSALP
RELAIS GOURMAND
19/20 GAULT ET MILLAU
1936 VERBIER
TÉL. 027 771 63 23
FAX 027 771 10 59

CHERCHE POUR SAISON D'ÉTÉ ENTRÉE FIN JUIN OU SAISON D'ÉTÉ ET HIVER 2004-2005

CUISINE
SECOND DE CUISINE
CHEF DE PARTIE
DEMI-CHEF DE PARTIE
COMMIS DE CUISINE
PÂTISSIER

RESTAURANT GASTRONOMIQUE
ASSISTANT MAÎTRE D'HÔTEL
CHEF DE RANGE

FAIRE OFFRE AVEC PHOTO, CURRICULUM VITAE ET COPIES DE CERTIFICATS (tout dossier incomplet ne sera pas pris en considération)



The NH Hotels Group (www.nh-hotels.com), ranks third in the European ranking for business hotels. NH Hotels has 240 hotels and 34 000 rooms in 16 countries in Europe, Latin America and Africa.

For our recently renovated hotel with 189 bedrooms «NH Geneva Airport» we are looking for a:

• Financial Controller

The following tasks will be part of your responsibilities:

- General ledger
- Accounts/Payable receivable
- Cash and credit control
- Profit and loss accounts
- F & B management systems
- Audit control
- VAT reports
- Internal reporting
- Budgeting

Candidates must have more than 2 years experience in financial operations and speak fluently French and English.

This is a fantastic opportunity for an existing Financial Controller looking for a new challenge.

NH is committed to the attraction, development and retention of talented people. NH therefore encourages personal development and job moves within the NH World.

Contact and information:
Mrs. S. van der Sluis, Resident Manager
Tel. 00 41 (0)22 9899 541, Fax 00 41 (0)22 9899 998

NH Geneva Airport Hotel
Avenue de Mategnin 21
CH-1217 Genève – Meyrin, Switzerland

«We enhance our customers experience by giving them an enriching return for their time»

HUGENOBLE
Kochsysteme HG 3000

En tant que leader du marché, dans le secteur des appareils de grandes cuisines, nous cherchons pour notre

Service externe/Vente

un jeune chef de cuisine/cuisinier polyvalent, au bénéfice d'un CFC et d'un permis de conduire, bilingue français/allemand, pour la livraison ainsi que la démonstration de nos appareils professionnels et qui sera formé en tant que vendeur.

Age idéal, 30 ans. Connaissances commerciales et informatiques, un atout.

Intéressé? Merci d'adresser votre dossier complet à:

HUGENOBLE + CAF SA
Rte de la Maladière 4
1022 Chavannes

HOTEL MONTEPELLIER VERBIER
(16 GM)
cherche pour la saison d'été
(15.6.2004-30.9.2004)

Chef de partie expérimenté
Stagiaire de réception

Restaurant «LE HAMEAU» Verbier
(13 GM)

cherche pour la saison d'été
(1.7.2004-10.9.2004)

Chef de partie expérimenté

Veillez adresser votre offre écrite avec curriculum vitae, copies de certificats et photo à l'adresse suivante:

Hôtel Montpelier Verbier ou
Restaurant «Le Hameau» Verbier
Jürg Brupbacher
CH-1936 Verbier/Suisse
Fax ++41 27 771 61 58

Abo-Bestellung



Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit.

hier abtrennen ✂

Ja, ich bestelle:

- Schnupper-Abo:**
10 Ausgaben der hotel+tourismus revue für nur Fr. 25.-
(Sie sparen Fr. 18.-)
- Jahres-Abo:**
49 Ausgaben der hotel + tourismus revue für nur Fr. 145.-
(Wir schenken Ihnen einen Exlibris-Gutschein im Wert von Fr. 20.-)

Bei sofortiger Rücksendung der Karte nehmen Sie automatisch an der Verlosung von monatlich 5 x 100 Franken teil.

- Ich nehme nur an der Verlosung teil.

Teilnahmebedingungen:

Die Mitarbeiter/innen von hotelleriesuisse sind nicht teilnahmeberechtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen, und es wird keine Korrespondenz geführt. Der/die Gewinner/in wird jeweils am Ende des Monats gezogen.

Zu senden an:

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

Name: _____

Vorname: _____

Firma: _____

Strasse/Nr.: _____

PLZ/Ort: _____

Telefon tagsüber: _____

E-Mail: _____



Stellenangebote

für Lehrabgänger/-innen

Suchen Sie gut ausgebildete Fachkräfte?

Die Ausbildungszeit von verschiedenen Berufen in der Hotellerie/
Gastronomie ist bald zu Ende.

Auf einer speziell gestalteten Seite offerieren wir Ihnen in fünf Ausgaben
«Stellenangebote für Lehrabgänger/-innen». Diese ist speziell für Betriebe
reserviert, welche gerne junge, qualifizierte MitarbeiterInnen einstellen.

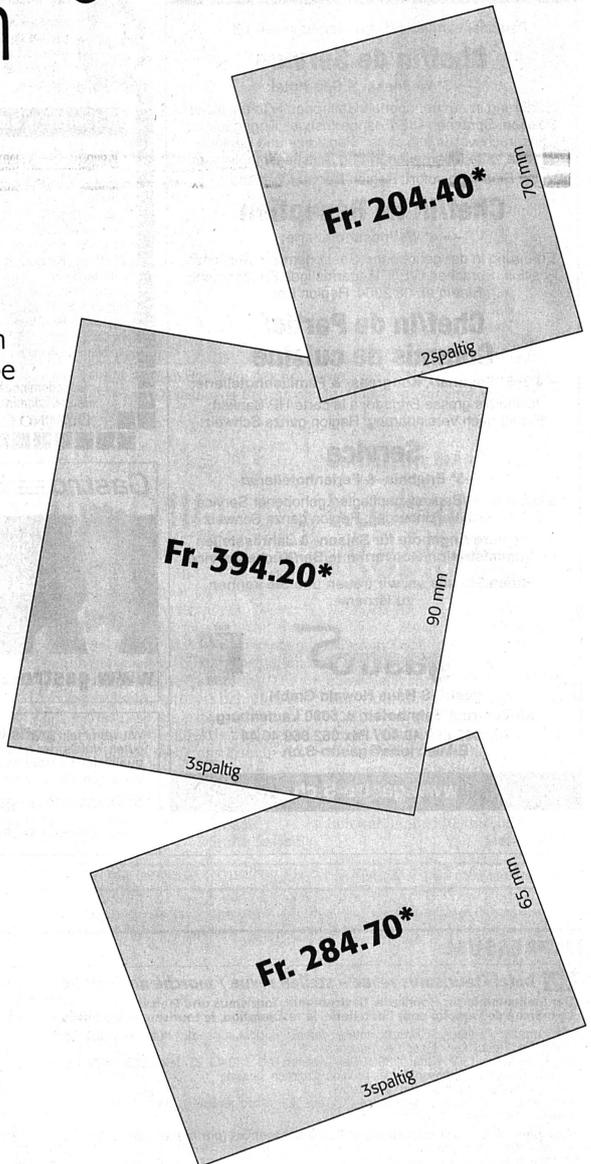
Geben Sie jungen MitarbeiterInnen eine Chance, sich ins
Berufsleben einarbeiten zu können.

**Bestellschein für die Sonderseite
«Stellenangebote für Lehrabgänger/-innen»
der hotel+ tourismus revue**

- Dieses Inserat soll in folgender Ausgabe erscheinen:

<input type="checkbox"/> Nr. 24	<input type="checkbox"/> Nr. 25	<input type="checkbox"/> Nr. 26	<input type="checkbox"/> Nr. 27	<input type="checkbox"/> Nr. 28
(10.6.2004)	(17.6.2004)	(24.6.2004)	(1.7.2004)	(8.7.2004)
- Gewünschte Grösse: Breite _____ spaltig x Höhe _____ mm
(alle Grössen möglich)
- **Inseratenschluss: Montag, 15 Uhr**
Senden oder faxen (031 370 42 23) Sie den ausgefüllten Bestellschein für die
Sonderseite «Stellenangebote für Lehrabgänger/-innen» mit Ihrem Inseratetext an
hotel+ tourismus revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.
- **Profitieren Sie!**
Zusätzlich zum Mitgliederrabatt gewähren wir nochmals 10% Aktionsrabatt.

* Alle Preise verstehen sich exkl. 7,6% MWSt.





Restaurant du Golf Les Bois

Nous recherchons:

RESTAURATEUR

pour notre restaurant (100 places), situé au cœur du golf, ouvert au public.

- Expérience souhaitée
- Patente exigée
- Avec ou sans reprise d'inventaire
- Entrée en service: à convenir

Offres manuscrites: Secrétariat du Golf Club Les Bois - CP 26
2336 Les Bois - www.golflesbois.ch

Délai de retour: 27 mai 2004

161803



Biologisch-ganzheitliche Kurklinik
CH-6540 Castaneda/GR
Wir suchen per sofort oder nach
Vereinbarung für unser vegetarisches
Gourmet-Restaurant in der Klinik
Paracelsus Al Ronc im Calancatal,
Südgraubünden

1 Koch/Köchin 1 Serviceangestellte

100% Jahresstelle
Sie haben eine abgeschlossene
Berufslehre, bringen Kreativität, Belast-
barkeit sowie erste Erfahrungen in der
vegetarischen bzw. diätetischen
Küche.

Mehr über uns unter www.alronc.ch
Auf Ihre schriftliche Bewerbung
freut sich:

Brigitte Willi, c/o Clinica Paracelsus
Al Ronc, 6540 Castaneda

161843

INTERNATIONAL

We are looking for qualified candidates
interested in a new challenge, e.g. as

Head Chef	Fuerteventura
Head Chef	Dubai
Bar Manager	Dubai
Seafood Chef	Abu Dhabi
Restaurant Mgr	Abu Dhabi
Sommelier	Abu Dhabi
Asst. Training Mgr	Abu Dhabi
Recreation Mgr	Abu Dhabi
Italian Chef	Cruise ship
Sous Chef	Cruise ship
3 Instructors	Greece
(Housekeeping/Service/Kitchen)	
Pastry Chef	South Tyrol

For detailed information about these
position see:

www.wips.ch



Waldfhofstrasse 43
CH - 4310 Rheinfelden
Tel. +41 (0) 61 422 06 55

161837

Vom Saisonjob bis zur Lebensstelle.

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

STELLENVERMITTLUNG

«Ambitionen»

Personalrekrutierung und -beratung seit 1990.

Chef/in de Service

→ 5* Wellness- & Spa-Hotel;

Erfahrung in der gehobenen Gastronomie in ähnlicher
Position, Sprachen D/E/F, längerfristiges Engagement;
anspruchsvolles à la carte / Pensions- und Bankett-
service, gute Mitarbeiterführung; Aufstiegsmöglichkeit;
Eintritt ab sofort; Region Berner Oberland

Chef/in de Réception

→ 4* Wellnesshotellerie;

Erfahrung in der gehobenen Gastronomie in ähnlicher
Position, Sprachen D/E/F, längerfristiges Engagement;
Eintritt ab 08/2004; Region Bern

Chef/in de Partie/ Commis de cuisine

→ 3-5* Seminar-, Kongress- & Familienhotellerie;
kleine bis grosse Brigade, à la carte/HP/Bankett;
Eintritt nach Vereinbarung; Region ganze Schweiz

Service

→ 3-5* Erlebnis- & Ferienhotellerie;

à la carte/HP/Bankett; gepflegter, gehobener Service;
Eintritt nach Vereinbarung; Region ganze Schweiz

→ Weitere Angebote für Saison- & Jahresstellen
→ Administration/Gouvernante/Bar/Küche/Service

«Rufen Sie uns an, wir freuen uns Sie kennen
zu lernen»



gastro S Haus Howald GmbH

XL-Zentrum/Bahnhofstr. 8, 5080 Laufenburg

Tel. 062 869 40 40 / Fax 062 869 40 44

E-Mail: jobs@gastro-S.ch

www.gastro-S.ch

161822 P

DOMINO GASTRO

Wir Personal-Profi

- Für Stellensuchende kostenlos
- Bei uns sind Sie in guten Händen
- Rufen Sie an - wir haben stets
eine Auswahl guter Stellen und
Fachleute



In Jahres- + Saisonstellen

Küche/Service/Réception

Zürich u. Umgebung	043 960 31 51
Basel	061 261 56 50
Luzern, Zug, SZ	055 415 52 84
Bern, Solothurn	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
Engadina, 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

Gastro Express



Stellen suchen

Stellen anbieten

Kostenlos

www.gastro-express.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 Birmen-
gingen (Schweiz). Tel./Fax 061 421 10 09

134930/401646

Engagiert – belastbar – führungs-
erfahren – unternehmerisch denkend

Tourismusfachfrau HF

36, Schweizerin, D/F/E(I), kaufm.
Background, vielseitige Front- bis
Geschäftsführungs-Erfahrung

sucht neue Herausforderung im

Marketing/Verkauf

Raum Zentralschweiz-ZH.

Auf mich können Sie zählen!

Freue mich auf Ihre Kontaktaufnahme
unter fachfrau@bluewin.ch

161846

Verantwortungsbewusster,
führungssicherer sowie
unternehmerisch
denkender

Küchenchef

Österreicher, 47 J., mit C-Bewilligung
sucht neue Herausforderung in der
Deutschschweiz.

Ich bevorzuge die gutbürgerliche, sai-
sonale Küche und bin an längerfristiger
Zusammenarbeit interessiert.

Ihr Angebot erreicht mich unter Chiffre
G 513-379640 an Publicitas SA, Post-
fach 48, 1752 Villars-sur-Glâne 1.

161811

Dipl. Hotelier SHV, Gastronom aus
Leidenschaft, 45-jährig, sucht neue
Herausforderung in Hotellerie/Gas-
tronomie oder anverwandten Spar-
ten. Mehrjährige Führungserfahrung
in Hotellerie und Restauration mit
besten Referenzen vorhanden.

Ich freue mich auf Ihre Kontakt-
nahme:

Rolf Pfister, Postfach 8, 8104 Weinin-
gen oder: rp.privat@bluewin.ch

161838

Réceptionniste, Direktions- assistentin, Absolventin der Tourismusfachschule Luzern

sucht in der Region Bern (bis Interlaken,
Olten, Freiburg, Biel) neue Herausforde-
rung zu 80%.

Ausbildung: Sekundarlehrerin, mehrere
Jahre praktische Erfahrung im Hotel-
gewerbe, ein Jahr als Direktions-
assistentin.

Sprachen: Deutsch, Französisch,
Englisch
Alter: 28
Nationalität: CH
Eintritt: per sofort

Offerten unter Chiffre 161860 an hotel@tourismusrevue.ch,
PF, 3001 Bern.

161860

IMAGE

× × × × × × × × × × × × × × × ×

WIRTEPRÜFUNG!

- × Sie möchten Ihre Zukunft sichern und
mehr Geld verdienen? Unser moderner
Fernkurs führt Sie direkt zum Ziel – ein
- × Lokal unter Ihrer
Führung. Interessiert?
- × Senden Sie noch heute
den Coupon ein.

WIRTE-COUPON

GASTROWIRT AG
Badenerstrasse 678, 8048 Zürich

Name: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

Beruf: _____ Alter: _____

Tel.: _____

htr

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@swiss-hotels.ch

Anzeigenstar (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. 21/2004

– Erscheint

19. 5. 2004

– Anzeigenschluss

14. 5. 2004 (1200 Uhr)

– Wiederholungen

14. 5. 2004 (1200 Uhr)

Doppelnummer

Nr. 22/23/2004

27. 5. 2004

24. 5. 2004

24. 5. 2004

Nr. 24/2004

10. 6. 2004

7. 6. 2004

7. 6. 2004

Nr. 25/2004

17. 6. 2004

14. 6. 2004

14. 6. 2004

Herstellung / Production: Büchler Grafino AG/ Druckzentrum Bern, 3001 Bern

Auflage / Tirage: 20 000 Ex. Versand / Expedition, 11 157 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.