

**Zeitschrift:** Hotel- + Tourismus-Revue  
**Herausgeber:** hotelleriesuisse  
**Band:** 112 (2004)  
**Heft:** 28

## 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 **102** Stellenangeboten



**ANDREAS BRAUN** / Der Direktor der Swarovski Kristallwelten hat seine ganz eigene Vorstellung von Gastfreundschaft. **SEITE 2**



**ALPIENNE** / Die Österreicher haben ein neues Wellnessprogramm lanciert. Es basiert auf Heilkräutern aus den Alpen. **SEITE 4**



# hotel+tourismus revue

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

Avec cahier français

**BLICKPUNKT**

## Zukunft den Innovativen

**DANIEL STAMPFLEI**

Die Zeiten, als Hoteliers und andere touristische Leistungserbringer einfach ihre Hardware hinstellen und warten konnten, bis die Gäste automatisch kamen und für die in Anspruch genommenen Dienstleistungen auch noch bezahlten, sind im Schweizer Tourismus längst vorbei. Aber auch mit nur moderater Kosmetik am traditionellen Angebot ist heute kein Staat mehr zu machen.

Also braucht es neue Lösungsansätze, spricht Innovationen bzw. andere Geschäftsmodelle. Dass dies keine graue Theorie von Tourismuswissenschaftlern ist, belegen Beispiele, welche an verschiedenen Orten bereits erfolgreich in die Praxis umgesetzt wurden.

Ein Beispiel sind die Bergbahnen Titlis Rotair in Engelberg mit ihrer integrierten Erlebnisleistung. Neben der Fahrt auf den Titlis mit der drehbaren Gondel gehören auch ein Gletscherpark, ein Erlebnispark mit einer Vielzahl an Rutschgeräten, eine Gletschergrotte, ein Bergblumenpfad oder verschiedene individuelle Transportmittel wie Trotti Bike oder Devil Bike zum Angebot. Ein weiteres Beispiel eines neuen Geschäftsmodells sind die Low Cost Carrier nach dem Modell Easy Jet.

Die Zukunft gehört jenen, welche bereit sind, ausgetretene Pfade zu verlassen und Neues zu wagen.

Siehe Seite 7

**INHALT**

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



**BRANDSCHUTZ-ZERTIFIZIERUNG**

## Weit mehr als Brandverhütung

Der Eintrag im Hotelführer und tiefere Versicherungsprämien machen ein Brandschutz-Zertifikat lohnend. Trotzdem machen erst 50 Hotels mit.

■ **GUDRUN SCHLENCZEK**

Obwohl das Sicherheitsinstitut das Brandschutz-Zertifikat bereits seit elf Jahren vergibt, zählt man erst 50 zertifizierte Hotels. Es sind verschiedene Gründe, warum das Brandschutz-Zertifikat nicht den grossen Durchbruch erreichte. Einmal sind die baulichen Anforderungen an ein Hotel nicht unerheblich. Nur rund hundert Hotels wären heute einfach aus dem Stand heraus überhaupt zertifizierbar. Zum anderen kann der Hotelier sich – im Gegensatz zum Qualitätsgütesiegel – mit einem Brandschutz-Zertifikat weniger gut touristisch profilieren. Eintrag im Hotelführer hin oder her. Dabei hat die Schweiz beim Brandschutz die Nase vorn: In Deutschland und Österreich erarbeitet man eine solche Zertifizierung erst. Vorteil ist ein Zertifikat aber allemal beim Versicherungsabschluss: Es gibt bereits Sachversicherer, die ohne ein solches ein Hotel gar nicht mehr versichern wollen.

Siehe Seite 13

Foto: Keystone



**ZERTIFIZIERUNG STATT «FEUERWEHR-ÜBUNG»**

Wenn es so weit kommt, ist es bereits zu spät. Vor dem möglichen Schadensfall haben die Versicherer Angst und belasten Hotels mit schlechterem Brandschutz mit höheren Prämien. Zunehmend verlangt wird das Brandschutz-Zertifikat.

**SEIL- UND BERGBAHNEN**

## Im Sommer neue Anreize

Seilbahnen bzw. Bergdestinationen versuchen ihre touristische Attraktivität durch Zusatzangebote laufend zu erweitern. Auf dem Monte Tamaro im Tessin zum Beispiel wurde im Frühling ein Abenteuer-Park eingeweiht. Seilbahnen Schweiz unterstützt die Entwicklung hin zu mehr Kletter- und Erlebnisparcs zwar, warnt aber gleichzeitig vor allzu grossen Erwartungen. Eine stark kriselnde Seilbahn dürfe nicht erwarten, sich durch ein solches Angebot retten zu können. **DST/GL**

Siehe Seite 5

**RICHEMOND-GRUPPE**

## Das zweite Hotel verkauft

Die Richemond-Gruppe hat ihr zweites Hotel, das «Le Richemond» in Genf, verkauft. Was mit den verbleibenden Hotels passiert, ist offen.

Der Britte Sir Rocco Forte hat der Richemond-Gruppe das Genfer Hotel Le Richemond für 99 Mio. Franken abgekauft. Mit dem Basler Hotel «Drei Könige» hat die Gruppe nun also zwei ihrer Schweizer Luxushotels verkauft. Was mit den restlichen vier Betrieben geschehen soll, ist noch offen. Die

Bürgenstock Hotels & Resorts waren auf dem Internetportal [www.glocon.com](http://www.glocon.com) zum Verkauf ausgeschrieben, wie die «Neue Luzerner Zeitung» herausfand.

Jean-Paul Foerster, der Geschäftsführer der Richemond Héritage SA, stellt indes klar: «Das Hotel Bürgenstock steht nicht zum Verkauf.» Gegen die Person, die das Hotel im Internet ausgeschrieben hat, sei ein Prozess eingeleitet worden. Es handle sich dabei um einen ehemaligen Kaufinteressenten des Hotels Bürgenstock. **CK**

Siehe Seite 3

**MINERALWASSER**

## Stille sind nicht besser

Der letztjährige Jahrsbericht liess den Schweizer Pro-Kopf-Mineralwasserkonsum auf den Spitzenwert von rund 125 Liter ansteigen. Obwohl stille Wässer klar im Trend sind, entfallen noch immer rund zwei Drittel des Konsums auf kohlenstoffhaltige Mineralwässer. Dass die stillen Wässer gesünder sind, können Ernährungsexperten nicht bestätigen. Klar ist aber, dass die Flüssigkeitszufuhr an sich sehr wichtig ist und auch hilft, lästige Pfunde loszuwerden. **GSG**

Siehe Seite 14

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

**ILLYCAFE AG 8300 THALWIL**  
TEL. 01 723 10 20 FAX 01 723 10 21  
[illycafe@illycafe.ch](mailto:illycafe@illycafe.ch), [www.illycafe.ch](http://www.illycafe.ch)

**Dies ist ein Erfolgsmittel!**  
Wählen Sie 031 370 43 40

**hotellerie suisse**

**Technik und Betriebsplanung**

Ihr Partner für Organisations- und Küchenplanung

hotelleriesuisse,  
Monbijoustrasse 130,  
Postfach, 3001 Bern  
Telefon 031 370 43 40,  
Fax 031 370 43 44

**Miele**

**Service-Abonnement.**

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

«EIN ANSPRECHPARTNER FÜR ALLE SOZIALVERSICHERUNGEN: DAS IST HOTELA.»

Rund 4000 Unternehmen aus der Schweizer Tourismus- und Freizeitindustrie vertrauen in die Dienstleistungen der HOTELA.

**HOTELA**  
WELCOME@HOTELA.CH

## htr IN KÜRZE

**Wellness** / Als Gegenpol zu indischen und chinesischen Anwendungen haben die Österreicher Alpine lanciert. Die Initianten möchten das Konzept, welches auf Alpen-Heilkräutern basiert, an Schweizer Hotels weitergeben. **Seite 4**

**Neue Geschäftsmodelle** / Im schweizerischen Tourismus ist ein Strukturwandel im Gange. Neue Geschäftsmodelle versprechen Quantensprünge und sollen auch langfristig zum Erfolg führen, wie an einer Fachtagung ausgeführt wurde. **Seite 7**

**Fachtagung** / Immer mehr Gäste wollen beim Wandern gezielt etwas für ihre Gesundheit tun. Die sechs Pilotdestinationen des Projekts «Swiss Alpine Walking» greifen diesen Trend auf und warten mit neuen Angeboten auf. **Seite 9**

**Solothurn** / Ein barocker Pisoni-Entwurf wie die Kathedrale St. Urs ist auch der Baukörper des neuen Solothurner «Hotels an der Aare». Es entsteht im ehemaligen Schwesternhaus des Kultur- und Kongresszentrums «Altes Spital». **Seite 11**

**Brandschutz** / Beim Sicherheitsinstitut freut man sich, zum 50. Mal einem Mitglied von hotellerieuisse ein Brandschutzzertifikat verliehen zu haben. Interessant ist dieses für Business-Hotels. Sparen kann man bei der Versicherungsprämie. **Seite 13**

**Mineralwasser** / Klar im Trend sind die stillen Wässer. Trotzdem machen jene mit Kohlensäure zwei Drittel des Konsums aus. Der Hang zu stillen beruht vor allem auf dem Glauben, dass diese gesünder sind. Was aber nicht unbedingt stimmt. **Seite 14**

**Wein und Klima** / Gemäss Untersuchungen der Southern Oregon Universität ist die Klimaerwärmung momentan für alle Weinbauregionen der Welt positiv, ausser für die wärmsten Zonen. Auf jeden Fall sollten die Rebbaurenen entsprechend reagieren. **Seite 15**

**Messe-Catering** / Das Messe-Modul-Konzept von Elior aus Frankreich sieht so genannte «Café-Boutiques» vor, die je nach Messe ihr Outfit ändern: Mal kommen sie als anspruchsvolle «Lina's Sandwich-Bar» und mal als populäres «Philéas-Café» daher. **Seite 17**

## AUS DEM CAHIER FRANÇAIS

**Familienferien** / Seit dem vergangenen Wochenende sind an den meisten Westschweizer Orten Schulfamilien. Die neuen Sommerangebote für Kinder waren in der Romandie wohl noch nie derart zahlreich wie in diesem Jahr. **CF Seite 1**

**Kanton Waadt** / An der Generalversammlung des Tourismusbüros des Kantons Waadt war Optimismus angesagt, ermöglichten doch die Strukturen ein rasches Reagieren auf die schlechte touristische Konjunktur des Jahres 2003. **CF Seite 3**

**Chablais** / Die touristischen Partner des Chablais haben «Chablais-Evasion», das Angebot eines elektronischen Billetverkaufs per SMS, weiter entwickelt. Die Zahl der teilnehmenden Partner stieg von vier auf sechzehn. **CF Seite 3**

**Wein** / Kanada vermarktet seine von der Halbinsel Niagara stammenden Icewines mit Erfolg. Reportage aus Dunham, 100 Kilometer südöstlich von Montreal, wo das Anpflanzen von Reben einem Wunder gleichkommt. **CF Seite 5**

## FORUM

## Die Wand hinter der Bank

ELSBETH FLÜELER\*

Auf der Alp, vom Weg aus gut sichtbar, beim «Aussichtspunkt» steht eine Bank. Ihr Betonsockel ist im Fels verankert. Lehne und Sitzfläche sind in einem Winkel von 100° angebracht. Sie bestehen aus je zwei Holzbrettern, rot gestrichen und mit weissen Lettern versehen: «50 Jahre Verkehrsverein».



Ich folge der Einladung. Im scharfen Winkel von 100° sitzend, schaue ich auf den Berg und dessen hohe Wand ganz hinten im Tal – eine Zeitlang. Später, etwas steif vom Sitzen, lege ich mich auf die Bank und schaue zwischen Lehne und Sitzfläche durch den Spalt hindurch auf das Tal. Doch mein Bein kippt von der Bank. Ich setze mich wieder hin. – Das ist richtig so. Denn ich soll die Wand anschauen. Zu seinem 50-jährigen Jubiläum hat der Verkehrsverein die Bänke unten im Tal durch auffällige, rote, auf die Bergwand ausgerichtete Bänke auf der Alp ersetzt. Die Wand brachte schon immer touristischen Segen ins Tal. Die Bänke sollen den Blick lenken, sie geben Standort und Richtung vor, von wo aus die Wand am eindrucklichsten ist.

Der Wegweiser «Aussichtspunkt» lockt weitere Personen an. Der Platz auf «meiner» Bank wird knapp. Ich überlasse sie ihnen, die Grossartigkeit der Bergwand hat mich für eine kurze Weile überwältigt! Im nächsten Tal finde ich statt Bänke Felsen, auf die ich mich setzen, hinlegen und wo ich verweilen kann. Sie sind sonnenwarm, riechen nach Moos und Flechten. Hier besticht die Stille der Landschaft und die Freiheit zu schauen, wohin ich will.

Die Mitglieder des Verkehrsvereins sollten einmal von der Bank aus mit dem Rücken zur Wand ins Tal schauen. Dann würden sie aufschrecken und, so hoffe ich, die Verantwortung für den Tourismusverkehr übernehmen, der das Tal verstopft und verlärt. Sie würden sich darum bemühen, dass nicht langweilige Ferienhäuser und Wohntrümmen den Talboden zuleistern. Und vielleicht würden sie dann die Bänke von der Alp wieder ins Tal stellen, damit die Gäste Natur und Landschaft in den Bergen geniessen könnten: auf sonnenwarmen Felsen, uneingeschränkt und von ganzem Herzen.

\* Elsbeth Flüeler ist Geografin und Geschäftsführerin von Mountain Wildness Schweiz. Diese Organisation hat zu ihrem zehnjährigen Bestehen ein Buch herausgegeben: Elsbeth Flüeler, Marco Volken, Matthias Diemer (Hg.): Wildnis – Ein Wegbegleiter durchs Gebirge. Rotpunktverlag, Zürich, 2004.

## ANDREAS BRAUN

## Von Erfolg und «gräulichen Termini»

Andreas Braun ist Direktor der Swarovski Kristallwelten in Wattens – der zweitmeist besuchten Sehenswürdigkeit Österreichs. Er hat seine ganz eigene Vorstellung von Gastfreundschaft: «Ich bin dann ein erfolgreicher Gastgeber, wenn ich eine mir adäquate Rolle spiele.»

## INTERVIEW: CHRISTINE KÜNZLER

## ■ Was macht Swarovskis Museum Kristallwelten so erfolgreich?

Eine gute Grundidee und eine erfolgreiche Weiterentwicklung. Die Grundidee besteht darin, dass wir zwei Phänomene verbunden haben – ohne dass wir wussten, ob diese Kombination erfolgreich sein wird. Das ist einerseits ein Traditionsbetrieb und andererseits die starke Tourismusdestination Tirol. Dem Projekt zugrunde lag die Idee, eine Tagestourismusattraktion zu schaffen, die in einer einzigartigen und ungewöhnlichen Weise den Geist einer Erzeugungs-firma inszeniert sowie kaufbare Rohstoffe und materialisierte Erinnerungen – sozusagen Fettsche – bietet.

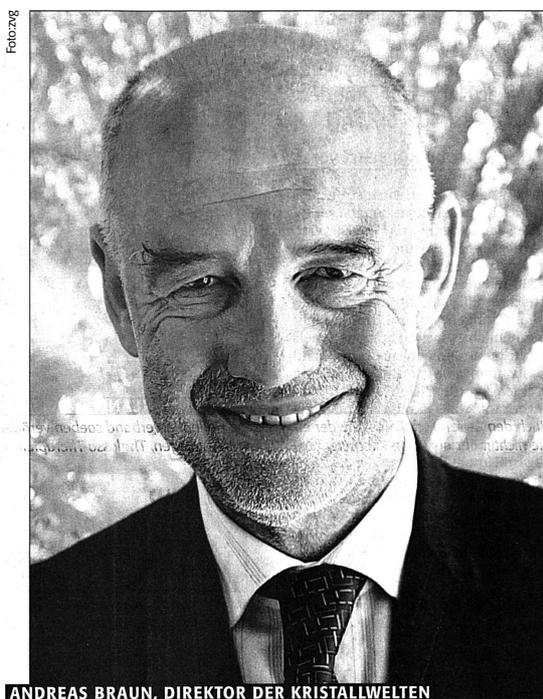
## «Wir müssen viel Geld in die Hand nehmen, damit die alte Dame Kristallwelten nicht die Hauspatschen anbehält.»

## ■ Was unterscheidet die Kristallwelten von anderen Firmen-Museen?

Wir erklären in den Kristallwelten konsequent nicht, wie man beispielsweise Kristalle poliert und putzt, sondern wir haben eine poetische, narrative Metaebene der Inszenierung gewählt. Normalerweise stellt eine Firma didaktisch, plausibel und argumentativ das zur Schau, wovon sie glaubt, dass es andere interessiert. Wir haben jedoch weltweit namhafte Künstler eingeladen, hier Kristall zu interpretieren. Sehr stimmig ist auch die Interpretation André Hellers, den wir als künstlerischen Partner engagiert haben. Ein wichtiger Punkt ist auch, dass wir in grossem Masse das Angebot durch alle möglichen Wechselstellungen weiterentwickeln und dass wir ein halbwegs erfolgreiches weltweites Netz von touristischer Durchpulsung aufgebaut haben.

## ■ Kennen Sie von Dänikens Mystery-Park in Interlaken?

Nein. Aber ich werde ihn mir ansehen. Ich freue mich zu hören, dass er bis dato erfolgreich ist. Doch glaube ich, dass der Erfolg dieses ambitionierten Unternehmens weniger im Anfangsstadium liegt als in einer per-



ANDREAS BRAUN, DIREKTOR DER KRISTALLWELTEN

«Ich hasse das Wort, den verlogenen Begriff, Gastfreundschaft.»

manenten Anpassung dieses Gesamtkunstwerks. Das ist eine riesengrosse Aufgabe. Wir zum Beispiel haben in einem Bereich der Kristallwelten einen Drei-Jahres-Zyklus mit Harald Szeemann, «Verzauberung auf Zeit», realisiert. Dort zeigen wir Installationen und virtuelle Shows zu verschiedenen Themen. Markus Langes-Swarowski sagt jeweils: «Wir müssen immer wieder viel Geld in die Hand nehmen, damit die alte Dame Kristallwelten nicht die Hauspatschen anbehält, sondern immer wieder Stilletos anzieht.»

## ■ Sie wollen laut Medienberichten die Kristallwelten in andere Länder exportieren. Auch in die Schweiz?

Nein. Ich glaube, dass die europäische Kristallwelt stark von unserem Unternehmen getragen ist. Man kann das Thema Kristall in unendlicher Weise modulieren und inszenieren, weil Kristall kulturgeschichtlich viel spannende, reizvolle Dinge birgt. Aber die Inszenierungen müssen einen Unikat-Charakter behalten. Orte müssen eine unikale Aura haben. Ich kann mir in Europa schwer eine Duplizierung der Kristallwelten vorstellen. Wir denken darüber nach, das Konzept in anderen Kontinenten mit völlig anderer Gestaltung zu verwirklichen.

■ Die Kristallwelten erzielen – gemeinsam mit dem Crystal Shop, dem Verkaufsladen in Innsbruck – jährlich einen Umsatz von knapp 24 Millionen Euro ...

Das Geschäft könnte sicherlich besser gehen.

## ■ Sie sind nicht zufrieden?

Nein. Man darf doch nicht zufrieden sein ... Wir wollen die Dienstleistung – wie das so gräulich heisst – das Lachen, das Vermitteln von Kompetenz, verstärken. Manche sprechen da von Dienstleistungsqualität – wieder einer dieser gräulichen Termini in der Tourismuswirtschaft.

## ■ Was bedeutet für Sie Gastfreundschaft?

Das ist eine Frage, die ich gerne stellen würde.

Ich hasse dieses Wort, diesen verlogenen Begriff.

## ■ Welcher Begriff ist Ihnen lieber?

(Überlegt) Ein Theater, das Artisten belohnt. Ich möchte keine Freundlichkeit, die der Integrität des Menschen nicht entspricht. Ich kann nicht inflationär meine Emotionen an Leute weitergeben. Ich beziehe die persönliche Identifikation und Befriedigung daraus, dass ich eine perfekte Rolle spiele. Wenn ich Gäste bediene, brauche ich keine emotionale Horizontverschmelzung. Ich bin nur dann ein erfolgreicher Gastgeber, wenn ich die Abgrenzung zum Gast vollziehen kann und eine mir adäquate Rolle spiele. Die beste Gastfreundschaft kann darin bestehen, dass ich einen Gast merken lasse, dass er mich eigentlich in meiner Philosophie stört – so wie ein echter Wiener Ober es dich spüren lässt.

## «Wir wollen die Dienstleistung, wie das so gräulich heisst, das Lachen, das Vermitteln von Kompetenz, verstärken.»

■ Laut dem Chef der Tourismusgewerkschaft, Rudolf Kaska, sind die Kristallwelten der attraktivste Arbeitgeber der Region. Weshalb?

Wir sind wohl deshalb attraktiv, weil wir eine zeitgestaltete, eine neue touristische Form gefunden haben, die verschmolzen ist mit einem globalen Nischenbetrieb. Wir sehen hier die Dienstleistung nicht als die unintelligenteste volkswirtschaftliche Variante des Geldverdienens, für die man sich manchmal schämt und die man durch Ausländer bewerkstelligen lässt. Wir zeigen, dass dieser Tertiärssektor innovationsfähig ist, Perspektiven und Zukunft hat.

## Zur Person

Der Österreicher Andreas Braun leitete von 1982 bis Ende 1994 die Tirol Werbung. Anfang 1995 wechselte Braun als Kommunikationsmanager zur Swarovskigruppe in Wattens bei Innsbruck. Als erste Initiative gelang es ihm, die Swarovski-Kristallwelten erfolgreich kommerziell und kommunikativ zu positionieren sowie eine neue Unternehmensidentität für einen traditionellen Industriebetrieb zu formen. Die Swarovski-Kristallwelten sind das erfolgreichste Modell eines so genannten «third place» in Europa. Im Rahmen seiner Tätigkeit obliegen Braun die Geschäftsführung der d.swarovski tourism services gmbh sowie die Wahrnehmung der ökolo-

gischen und kulturellen Profilierung des Konzerns. Seit 2001 vertritt er das Land Tirol im Stiftungsrat des ORF, gibt Vorträge und verfasst Artikel für verschiedene Medien.

Die Kristallwelten sollen erweitert werden. Geplant ist – zusammen mit der Standortgemeinde Wattens – eine archäologische Schatzkammer, in der internationaler Schmuck gezeigt wird. Zudem soll das Angebot für Kinder ausgebaut werden. Mittelfristig will Swarovski noch Land erwerben, um neben den Kristallwelten einen Garten zum Thema «Kristall und Natur» zu realisieren. **CK**

Erstes Doppel-«Q» im Kanton

Uri. Das Hotel Metropol in Andermat wurde als erster touristischer Betrieb im Kanton Uri mit dem Qualitätsstempel der Stufe II (dem vor allem auf die Führungsqualität ausgerichteten Doppel QQ) des Schweizer Tourismus ausgezeichnet. Die Beurteilung des Betriebes der Hoteliers Marcel und Karin Wenger erfolgte durch die Gäste, durch die Mitarbeitenden und durch eine unabhängige «Mystery-Person».

KJV

Neu als «Zentralbahn»

Innerschweiz. Die beiden Unternehmen Luzern-Stans-Engelberg-Bahn (LSE) und SBB Brünigbahn werden definitiv auf den 1. Januar 2005 fusioniert. Die neue Gesellschaft trägt den Namen «Zentralbahn», wie an einer Medienorientierung in Luzern bekannt gegeben wurde. Der Fusion haben alle zuständigen Gremien und Behörden zugestimmt. Zuletzt gaben vor Wochenfrist der Bundesrat und der Landrat Nidwalden, das Kantonsparlament, grünes Licht.

Die SBB Brünigbahn wird in die LSE eingebracht. Konkret überträgt die SBB den Bereich Brünigbahn an die LSE. Das Aktienkapital der LSE wird entsprechend erhöht, die SBB wird dadurch Mehrheitsaktionärin. «Hinter dem Zusammenschluss stehe die gemeinsame Einschätzung, dass die beiden Bahnen allein in der künftigen Bahnlandschaft Schweiz einen schweren Stand hätten», sagte Ferdinand Keiser, Verwaltungsrats-Präsident der LSE, an der Medienorientierung.

DST

Unklar trotz Entscheid

Stadion Zürich. Das Zürcher Verwaltungsgericht hat Beschwerden gegen das Stadion Zürich teilweise gutgeheissen. Weil der Entscheid erst im Dispositiv vorliegt, sind sich CS und Stadt über die Konsequenzen noch nicht im Klaren. «Wir müssen zuerst die schriftliche Begründung des Entscheids abwarten», erklärte Matthias Friedli, Sprecher der Credit Suisse, am Dienstag auf Anfrage der sda. Auch die beschwerdeführenden Anwohner wollten sich noch nicht äussern.

Gemäss Mitteilung der Trägerschaft verlangt das Verwaltungsgericht eine Überarbeitung der Parkierungsvorschrift «zur Festsetzung einer verschärften Emissionsbeschränkung im Rahmen von 2,17 bis 1,3 Mio. Fahrten pro Jahr». In seinem Urteil vom April hatte der Zürcher Regierungsrat die maximale Fahrtzahl für die ersten beiden Betriebsjahre von 3,4 auf 2,7 Mio. pro Jahr gesenkt. Die Limite soll in den folgenden Jahren auf 2,2 Mio. Fahrten sinken.

KJV/sda

Kooperation: TUI und Air Berlin

«Enge Zusammenarbeit». Der Reisekonzern TUI und Deutschlands zweitgrösste Fluggesellschaft Air Berlin wollen künftig eng zusammenarbeiten. Eine solche Vereinbarung wäre in der Branche einmalig, hiess es bei TUI. Ein TUI-Sprecher sagte am Montag in Hannover ausserdem, es gebe Pläne, die Flugpläne des Billigfliegers Air Berlin sowie des TUI-Ferienfliegers Hapag-Lloyd Flug aufeinander abzustimmen.

KJV/sda

RICHEMOND-GRUPPE

Verkauf für 99 Mio. Fr.

Nun ist der Deal perfekt: Für 99 Mio. Franken (66 Mio. Euro) hat Sir Rocco Forte das renommierte Hotel Le Richmond in Genf gekauft.

ELISABETH LANG

Zur Hotel-Immobilie, die die Richmond-Gruppe Sir Rocco Forte verkauft hat, zählt auch das angrenzende Nachbar-Gebäude. Umfangreiche Renovierungsarbeiten bei laufendem Betrieb sind bis 2005 vorgesehen. Dazu zählt auch eine Hotelvergrößerung von derzeit 98 auf 125 Zimmer und Suiten im angrenzenden Gebäude. Vorgesehen ist eine Vergrößerung der Zimmer im Hauptgebäude und die Schaffung von Konferenzräumen.

Das 1875 erbaute Genfer Deluxe Hotel Le Richmond war seit vier Generationen bis 1999 im Besitz und Management der Armleder Familie. Mit einem weinenden Auge nehme Victor Armleder, der letzte Hotelier, Abschied von seinem Hotel. Er hätte sich sehr gewünscht, dass einer seiner beiden Söhne, die in der Finanzwelt tätig sind, das Hotel übernehmen würde, sagt er. Doch: «Bei Sir Rocco Forte sind das Hotel, die Gäste und Mitarbeiter in guten Händen.»

Für Sir Rocco Forte ist «das Le Richmond» eines der bedeutendsten Hotels der Welt. «Ganz besonders freut mich, dass ich nach Genf zurückkehren, denn hier war mein ehemaliges Fortel-Unternehmen präsent.»

WAS PASSIERT MIT DEN ANDEREN HOTELS?

Im Portfolio der Richmond-Hotels verbleiben nun die Bürgenstock-Hotels & Resorts, der «Schweizerhof» in Bern, das «Royal-Savoy» in Lausanne und das «Atlantis» in Zürich. Neben dem Genfer «Le Richmond» ist auch das «Drei Könige» in Basel verkauft worden. Ursprünglich wollte die Richmond-Gruppe alle ihre fünf Hotels verkaufen – fand jedoch keine Investoren. Nun werden die Häuser – zumindest teilweise – einzeln verkauft. Der «Schweizerhof» dürfte am einfachsten zu verkaufen sein. Doch er steht laut Aussage der Richmond-Gruppe nicht zum Verkauf – es sei denn, ein Interessent würde sich melden. Immerhin wird jetzt mit den schon lange versprochenen und dringend notwendigen Renovierungen begonnen. 25 Mio. Franken sollen dafür investiert werden.

Dass der «Bürgenstock» veräussert werden soll, stellt sich im Moment zumindest als Gerücht heraus. Vielmehr wollte sich wohl ein «Vermittler» (und ehemaliger Kaufinteressent), der das Haus per Internet verkleckern wollte, ein Honorar sichern.

Was mit den verbleibenden Hotels geschieht, ist offen. Einerseits informiert die Richmond-Gruppe nicht transparent, andererseits glauben Insider, dass die Hotels verkauft werden sollen, wenn sich ein Käufer findet.

Mitarbeit: Christine Künzler

Foto: Swissimage



THALASSO: NICHTS FÜRS HINTER- ODER BINNENLAND  
Nach den neuen Richtlinien, die der europäische Heilbäderverband soeben veröffentlicht hat, dürfen nur noch Orte, die nicht mehr als einen Kilometer vom Meer entfernt liegen, Thalasso-Therapien anbieten.

EUROPÄISCHER HEILBÄDERVERBAND

Neue Richtlinien – ohne Schweiz

Der Europäische Heilbäderverband gibt neue Richtlinien für seine Mitglieder heraus – vor allem um Klarheit und einheitliche Standards zu schaffen. Die Schweiz will davon aber offenbar nichts wissen. Sie ist aus dem Verband ausgetreten. Das stösst auf Kritik.

DIETER SCHÜTZE

Der europäische Heilbäderverband (EHV) gibt neue Richtlinien für seine Mitglieder heraus. Mit diesem Credo will er «gemeinsame Definitionen» für die unterschiedlichen Heilbäder und Therapieformen finden. Diese Definitionen sollen dann für die staatliche/gesetzliche Anerkennung von Heilbädern, Kurorten und Kureinrichtungen dienen. Dabei anerkennt der Verband, dass es länderspezifische Angebote gibt und es «nicht sinnvoll» sei, auf Einheitlichkeit zu drängen. Wohl aber sollen die «unterschiedlichen Ausbildungsinhalte für die Qualifikation von spezialisierten Ärzten» europaweit angeglichen werden.

THALASSO-ZENTREN NUR NOCH AM MEER

Bei der Anerkennung als Heilbad, Kurort oder Kureinrichtung fordert der Verband eine leistungsfähige Ausstattung für die medizinische Behandlung ebenso wie hinreichende Unterbringungsmöglichkeiten. Dabei geht es um die «Ganzheitlichkeit der Behandlungskonzepte». Ein ortsspezifisches Heilmittel allein begründe noch keinen Kurort. Für die Thalasso-Therapie

beispielsweise sieht der Verband das Meer als unverzichtbar an. Mithin soll zum europäischen Standard werden, dass diese Therapie nicht mehr als einen Kilometer vom Meer entfernt angeboten werden darf. Das hat Folgen für viele Wellness-Hotels. Die Schweizer Wellness-Hotels beispielsweise dürften keine Thalasso-Therapien mehr anbieten. Bodo K. Scholz, Geschäftsführer des deutschen Heilbäderverbands: «Auch für uns gehört Thalasso-Therapie unverzichtbar am Meer.» Verboten lasse sich das natürlich nicht, wenn ein weiter vom Meer entferntes Hotel Thalasso anbiete. Hingegen würde er einschreiten, «wenn irgendwo im Hinterland ein Thalasso-Zentrum eröffnet würde. Es mag sich von mir aus Gesundheitszentrum mit Thalasso-Therapie nennen, nicht aber Thalasso-Zentrum.»

ABSTIMMUNGSBEDARF IN SACHEN HEILKLIMA

Abstimmungsbedarf wird auch beim Heilklima gesehen. Noch seien die Kriterien für die Bewertung und Kontrolle des Bioklimas nicht überall hinreichend gewichtet, schreibt der Verband. Einigkeit indes herrscht weitgehend bei den «Peloiden» (Schlamm, Moor, Lehm usw.) in Heilbädern, Kurorten und Kureinrichtungen. Verbesserungsbedarf hingegen gibt es bei Vereinheitlichung der physikalischen/chemischen Analyse, der Qualitätskontrolle, der Wiederverwendung und Regeneration.

Auch das so genannte Ambiente bleibt im Credo des EHV nicht unberücksichtigt, dazu gehören unter anderem Charakter und Erscheinungsbild des Ortes, Ortssteils oder der Kureinrichtung, die Gastronomie des Ortes, Behindertengerechtigkeit, kul-

turelle und unterhaltende Programme im Sinne der Ganzheitlichkeit.

DIE SCHWEIZ WILL NICHT MEHR MITMACHEN

Der Verband Schweizer Heilbäder (VSH) sei vor einem Jahr aus dem Europäischen Verband ausgetreten, lässt Präsident Patrick-Louis Duruz ausrichten. «Der VSH hatte keinen Nutzen, im europäischen Verband zu bleiben, da auch die Beiträge äusserst hoch sind», so Duruz. «Der europäische Verband kümmert sich um europäische Normen, vergleicht europäische Gesetze zwischen den Ländern. Hier in der Schweiz gibt es kantonale Regelungen, wir können uns kaum interkantonal vergleichen.»

Anderer Meinung ist indes Duruz' Vorgänger Alfred E. Urfer. Die Schweiz, ein Gründungsmitglied des europäischen Verbands, sei nur durch grosses Engagement als Vollmitglied in den europäischen Heilbäderverband aufgenommen worden, hält der frühere VSH-Präsident fest. Man habe durch die Mitgliedschaft verschiedene Privilegien genossen und an Kongressen teilnehmen können. «Die Schweiz hat sich jetzt ein wichtiges Marketingbein abgeschnitten», sagt Urfer. «und eine Chance verpasst.» Er erachte es zudem als «ein trauriges Kapitel hinsichtlich der Öffnung für Europa.»

Unklar ist auch der Austritt des VSH. Laut Auskunft aus Brüssel ist der Austritt erst zum Jahresende 2004 möglich. Der Schweizer Verband beantwortete aber weder Anfragen noch bezahle er den fälligen Mitgliedsbeitrag. Wen wundert: Der VSH betrachtet sich ja als ausgetreten. Dafür ist vor ein paar Tagen Slowenien neu in den europäischen Verband aufgenommen worden. Mitarbeit: Christine Künzler

MINDESTLÖHNE 2005

Über die Anpassung geeinigt

Die Delegationen der Vertragspartner des Landes-Gesamtarbeitsvertrages (L-GAV) des Gastgewerbes haben sich am Montag über die Anpassung der Mindestlöhne für Mitarbeitende mit Berufslehre um 35 Franken auf 3560 Franken erhöht.

DANIEL STAMPFELI

Der tiefste Lohn für Mitarbeitende ohne Berufslehre steigt um 30 Franken auf 3150 Franken, wie die Unternehmerverbände Gastrosuisse und hoteliersuisse sowie die Gewerkschaften Unia/VHTL und Hotel&Gastro Union/Syna in einer gemeinsamen Pressemitteilung bekannt gaben. Mitarbeitende mit höherer Ausbildung, besonderer Verantwortung oder langjähriger Berufspraxis verdienen ab 2005 einen Lohn von mindestens 4280 Franken, 40 Franken mehr als bisher. Für Kader mit regelmässiger Führung von Mitarbeitenden oder mit höherer Fachprüfung wird der Mindestlohn um 25 Franken auf 5350 respektive 6450 Franken angehoben. Bei diesen beiden Lohnstufen handelt es sich allerdings nur um Richtwerte, die in Einzelarbeitsverträgen unterschritten werden können.

SCHIEDSENTSCHEID VERHINDERT

Die Einigung sei «nach sechs äusserst intensiv und hart geführten Verhandlungsrunden» erfolgt, kommentiert Thomas Jaäsi, Leiter Rechtsdienst hotelleriesuisse, das Verhandlungsergebnis. Beide Seiten hätten dabei das wirtschaftliche Umfeld gebührend respektieren müssen. Auf Arbeitnehmerseite sei die Einsicht von Nöten gewesen, dass nach den Anpassungen des L-GAV in den letzten Jahren sowie der nach wie vor kritischen Situation der Branche keine grossen Sprünge möglich waren. Die Arbeitgeber ihrerseits mussten respektieren, so Jaäsi, dass für die Gewerkschaften ein Abschluss, der substanzvoll unter den Erwartungen eines allfälligen Schiedsentscheids liegt, nicht akzeptabel sei.

In der zweiten Jahreshälfte sollen Verhandlungen über die übrigen Bestimmungen des L-GAV stattfinden. Für die Arbeitgeberseite geht es laut Thomas Jaäsi dabei um qualitative Verbesserungen des L-GAV. Dabei soll verhindert werden, dass zusätzliche Lohnkosten entstehen.

Reklame

THE ENGLISH CORNER  
EXPERTS IN TRANSLATIONS FOR TOURISM  
www.the-english-corner.com, Tel./Fax: 052 824 1437

## ALPIENNE

# Kräuter aus den Alpen statt aus China

Als Gegenpol zu indischen und chinesischen Anwendungen haben die Österreicher nun Alpine Produkte lanciert. Die Wellnessprodukte aus Heilkräutern der Alpen basieren auf wissenschaftlichen Studien. Die Initianten möchten das Konzept an Schweizer Hotels weitergeben.

## CHRISTINE KÜNZLER

Die indischen und chinesischen Behandlungen gehören mittlerweile in vielen europäischen Wellnesshotels zum Angebot. Der österreichische Unternehmensberater und Gründer der Wellness Hotels Austria, Josef Knabl, hat eine heimische Alternative dazu initiiert: das ganzheitliche Wellnesskonzept Alpine mit heimischen Kräutern aus dem Alpenraum.

Das neu lancierte Wellnessprogramm, das naturreine Produkte, Massagen und thermale Anwendungen (siehe Box) umfasst, bieten die 25 Wellness Hotels Austria bereits an. Mit dabei ist das Alpenresort Schwarz im Tirol (siehe Artikel unten). Hotelier

Franz Pirkl: «Alpennie ist für unsere Identität in den Alpen sehr wichtig. Bis jetzt hatten wir ja nur die fernöstlichen Anwendungen.» Erste Feedbacks von Gästen, die Alpine buchten, seien positiv, so Knabl. «Die Alpen haben ein gutes Image», was sich auch auf das Wellnessprogramm übertrage.

## ALPIENNE AUCH IN ANDERE LÄNDER EXPORTIEREN

Die Alpine-Packages sind geschnürt. Ein Beispiel: «Bergstrahlen», ein Fünftageprogramm mit Honig-peelingmassage, drei Peelingmassagen mit Kräuterwickel, ein Relax- und Harmonieprogramm mit Kräuterfußbad, Fussreflexzonenmassage, Kopf- und Gesichtsmassage, Entspannungsmassage mit heißen Kräuterpfeilern für 325 Euro (Richtpreis). Selbstverständlich können auch Einzelbehandlungen gebucht werden. Ein Beispiel: Alpine Vital (55 Minuten) mit Kräuterbad, Fussreflexzonenmassage und Vitalmassage mit Kräuterpfeilern für 62 Euro.

«Wir möchten Alpine nun auch in gute Wellnesshotels in der Schweiz, im Südtirol und Bayern unterbringen, die unsere Philosophie mittragen», so Knabl. Infoveranstaltungen in den

Foto: zvg


**MASSAGE MIT ALPENKRÄUTERÖLEN**

Die Massagespezialistin und angehende Ärztin Irene Giner demonstriert eine Massage mit Alpine-Produkten. Die naturreinen Produkte ohne jegliche Konservierungsmittel dürften voll im Trend liegen.

## Alpennie – Heilkraft aus den Alpen

Von Alpine gibt es folgende Produkte: Massageöle aus Johanniskraut, Arnika, Honig oder Murrelteröl; Pflegecremes auf der Basis von Propolis, Johanniskraut, Arnika, Honig, Murrelteröl, Arnika, Ringelblumen, Kamille oder Honig; Wickel beziehungsweise Bäder mit Kräutern und Honig.

Neu entwickelt worden ist das Zirbenkissen-Späne von Zirben – in der Schweiz Arve genannt – werden in ein Baumwollschlecken gefüllt und angereichert mit einem Mittelteil aus ätherischem Öl und Kiefernadeln. Das Alpenresort Schwarz beispielsweise hat solche Zirbenkissen in die Hotelzimmer gestellt. Zirbe, oder Arve, hat eine positive Auswirkung auf den Kreislauf,

das Schlafen und die vegetative Regulation. Laut einem interregionalen Forschungsprojekt sparen Menschen, die in Arvenzimmern schlafen, jeden Tag eine Stunde Herzarbeit ein, weil das Herz langsamer schlägt (vgl. Artikel in der «Südschweiz» vom 1.7.).

Es gibt auch Literatur zu den Heilkräutern: «Heilkräfte aus den Alpen» (erhältlich bei josef@knabl.at) sowie das Fachbuch «Anwendungs- und Wirkungsprofil alpiner Heilmittel» von Georg Hoffmann und Wolfgang Schobersberger (Co-Autor der AMAS-2000-Höhenstudie), beide tätig am Institut für Urlaubs-, Höhen- und Reisemedizin in Innsbruck (erhältlich bei wolfgang.schobersberger@umit.at). CK

einzelnen Ländern sind geplant. Eine Kooperation mit Alpine-Hotels gründen will er jedoch nicht. Hotels, die das Alpine-Programm aufgenommen haben, werden indes im Internet publiziert.

**SCHULUNGEN FÜR AUSGEBILDETE MASSEURE**

Knabl will in interessierten Ländern zudem zweitägige Schulungen durchführen. Grundvoraussetzung: Es müssen ausgebildete Masseure sein, die sich in den Alpine-Zeremonien weiterbilden lassen können. Die Massagexpertin und Ärztin in Ausbildung, Irene Giner, hat zusammen mit Dozent und Arzt Erich Mur die Alpine-Behandlungsformen erarbeitet. Mit grosser Begeisterung und Engagement setzt sie sich für Alpine

ein. Obwohl sie «erst skeptisch war», wie sie sagt. Doch während ihrer Arbeit habe sie sich von der Wirkung der Heilkräuter überzeugen können.

Die Heilwirkung der für Alpine verwendeten Kräuter ist wissenschaftlich untersucht und in Studien belegt, welche die Uni Innsbruck ausgewertet hat. So ist Alpine in Zusammenarbeit mit Ärzten und Wellnessexperten entwickelt worden. Geleitet haben die Grundlagenforschungen Professor Wolfgang Schobersberger und Privatdozent Georg Hoffmann vom Institut für Urlaubs-, Reise- und Höhenmedizin der UMIT Innsbruck. «Unser Ziel war, die Anwendungs- und Wirkungsprofile alpiner Heilmittel systematisch zu erfassen», sagt Knabl.

Alpine-Produkte basieren auf Propolis, Wollwax und Olivenöl. Sie enthalten keinerlei chemische Zu-

sätze und sind trotzdem zwei Jahre haltbar. Die Kräuter werden von Bauern im Pitztal gesammelt und in Zusammenarbeit mit den Ärzten aufbereitet. Die Produkte – alle in moderner Verpackung – dienen dem Hotelier zur Anwendung und zum Verkauf an die Gäste. Alpine-Produkte können auch über Internet bestellt werden. Demnächst soll in der Schweiz ein Verkaufsdepot eingerichtet werden.

Um das alpine Ambiente zu schaffen, sind Alpine-Behandlungsräume gestaltet worden. Zudem hat Irene Giner eine neue, komfortable Massage-Auflage entwickelt. Für die Planung von Behandlungsräumen, kompletten Alpine-Zentren und für die wirtschaftliche Beratung steht ein Consultingteam zur Verfügung.

Nähere Auskunft unter josef@knabl.at

## ALPENRESORT SCHWARZ

# Durch und durch auf Wellness getrimmt

Das Vier-Sterne-Hotel Schwarz in Mieming gehört zu den ersten Hotels, die Alpine anbieten. Der Wellnessbereich ist dieses Jahr auf 3000 Quadratmeter erweitert worden. Mit dem Wellness-Club bindet der Hotelier seine Gäste und generiert zusätzliche Mittel.

## CHRISTINE KÜNZLER

Laut Prospekt ist das Hotel Schwarz die Nummer 1 in Österreich. «Ach», winkt Senior-Chef Franz Pirkl ab, «wir haben unser Haus nun erweitert und nennen es jetzt Alpenresort. Auch deshalb, um das Reizwort «Nummer 1» wegzukriegen.» Nummer 1 hatten Martha und Franz Pirkl ihr Haus deshalb genannt, weil sie das Verwöhnprogramm «Ultra-inclusive» eingeführt haben. «Das ist mehr als all-inclusive – es ist auch mit Outdoor-Aktivitäten gekoppelt», erklärt Pirkl. Abgeschaut hatten Pirkl's dieses «Ultra-Inclusive»-Konzept in der Karibik und es dann auf Tiroler Verhältnisse zugeschnitten. Das war im Jahr 1990. Heute ist – neben den beiden Senior Chefs Franz und Martha Pirkl – vor allem Sohn Franz-Josef

Foto: zvg


**Die neue Sun Welly Spa «Feuerberg»**

Der von Joachim G. Hallwachs gestaltete Wellnessbereich gründet auf vier Themen: Spa und Raum, Zeit und Raum, Spa und Kunst, Wasser und Feuer.

Pirkl mit seiner Familie für das Wellness-Hotel verantwortlich.

**35% DER GÄSTE STAMMEN AUS DER SCHWEIZ**

Der Wellnessgedanke zieht sich durch das ganze Haus. «Moderat, nicht aufdringlich», präzisiert Pirkl. «Die Gäste sollen selber entscheiden, was sie im Bereich Gesundheit machen wollen.» Gastfreundschaft ist

ebenfalls ein wichtiges Thema im Hause Schwarz. Seit acht Jahren pflegen Pirkl's eine «Seilschaft Mitarbeiter – Gäste», über der der Leitsatz «Freude machen – Freude bekommen» steht. «Wenn die Mitarbeitenden und Gäste zufrieden sind, hat auch der Wirt Wellness», sagt Pirkl.

35 Prozent der Gäste, die 2003 im Alpenresort Schwarz logierten, waren Schweizer. «Früher», so Pirkl, «war es wohl eine Frage des Preises, dass viele

Schweizer zu uns kamen. Ich glaube aber, dass sich das geändert hat.» Der Schweizer Gast schätze wohl vor allem das Preis-Leistungs-Verhältnis, die Tiroler Mentalität und das einheimische Personal, vermutet er. Rund ein Drittel der Gäste kommt aus Deutschland, etwa 13 Prozent aus Österreich. Ausgelastet war das Haus zu 83 Prozent.

**Die Klinik soll neue Gäste bringen**

Zwischen 2003 und 2004 haben Pirkl's ihr Haus von 160 auf 230 Betten vergrößert und die Wellnessanlage auf über 3000 Quadratmeter erweitert. Zudem haben sie eine Privatklinik dazugebaut, die im März dieses Jahres eröffnet worden ist. Geführt wird sie von einer Betreibergesellschaft, an der sowohl Pirkl's als auch der leitende Arzt beteiligt sind.

Die Patienten wohnen – abseits von jeder Klinik-Atmosphäre – im Hotel, die Eingriffe werden in der technisch gut ausgestatteten Tagesklinik vorgenommen. «Gesundheitsnotwendige Eingriffe werden von den Krankenkassen übernommen», so Pirkl. Er erhofft sich von dieser Kooperation nicht nur eine Imagesteigerung für sein Hotel, sondern etwa 5 Prozent zusätzliche – neue und gut gestellte – Gäste. Und zwar für beide Seiten.

Eine weitere Besonderheit im «Schwarz» ist der Wellness-Club. Auch das eine Win-Win-Situation, wie Pirkl sagt. Der Gast kann mit einem Beitrag ab 4000 Euro Mitglied des Wellness-Clubs werden. Er bekommt dafür einen 5-prozentigen Sonderrabatt auf alle Leistungen im Hotel. «Im Grunde genommen entspricht das einer Verzinsung von 5 Prozent», so Pirkl. Denn zusätzlich erhält der Gast nochmals 5 Prozent Ermässigung auf die Hotelleistungen. Pirkl's Vorteile: Er kann die Verzinsung in Naturalien bezahlen und der Gast ist ans Haus gebunden. Und zwar für zehn Jahre. Will er sein Geld früher, muss er es im Hotel «abwohnen». Seit der Gründung des Wellness-Clubs im Jahr 1993 sind 700 Gäste dazugestossen.

Um sich auf dem internationalen Markt noch stärker positionieren zu können, plant die Familie Pirkl weitere Ausbauten. «Wasserwelten» heisst das Projekt, das ein Hallenbad, ein Erlebnis-Freibad und einen Badesee umfasst. Dazu kommt noch eine Outdoor-Sauna mit offener Feuerstelle. Damit wird der Wellnessbereich auf 5000 Quadratmeter erweitert. Der erste Teil der Bauten soll bis Sommer 2005 realisiert werden. 2,5 Millionen Euro werden in die «Wasserwelten» investiert.

www.schwarz.at

SEIL- UND BERGBAHNEN

## Attraktive Anreize in luftiger Höhe

Ein Kletterpark auf dem Monte Tamaro im Tessin, ein Erlebnispark auf der Alp Pradaschier im Kanton Graubünden: Bergbahnen versuchen ihr Angebot laufend zu erweitern. Seilbahnen Schweiz unterstützt dies, warnt aber vor allzu grossen Erwartungen.

FOTOS: ZYG

GERHARD LOB

Auf dem Monte Tamaro im Tessin hat man Ernst gemacht. Nachdem es in den letzten Wintern auf der relativ niedrig gelegenen Bergstation immer wieder an Schnee mangelte, entschied sich die Seilbahnbetreiberin Monte Tamaro SA, die Skilifte rund um die Alpe Foppa gar nicht mehr in Betrieb zu nehmen. Stattdessen setzt man nun ganz auf Sommertourismus beziehungsweise schneeeunabhängige Aktivitäten.

An der Mittelstation der Tamaro-Kabinenbahn wurde im April ein Abenteuer-Park eingeweiht. Mitten in einem wunderschönen Buchenwald auf 1128 Metern über Meer dürfen Wagemutige auf Hochseilen balancieren, sich mit einer Liane von Baum zu Baum schwingen, durch Seilspinnennetze klettern oder an Rollen gekettet zu Boden rauschen. Der gut gesicherte Parcours besteht aus 45 Plattformen und ist in fünf Abschnitte mit steigendem Schwierigkeitsgrad aufgeteilt. Zweieinhalb Stunden dauert es, den luftigen Weg zu absolvieren. Zuvor muss man eine zwanzigminütige technische Einführung machen, damit die Sicherheit auf und an den Seilen gewährleistet ist.



PRADASCHIER

Bei Churwalden soll zur längsten Ganzjahresrodelbahn der Welt neben der Bergstation des Sessellifts auch bald ein Erlebnispark hinzukommen.

**MIT 50 SACHEN DEN BERG RUNTER**

Die Monte Tamaro SA hat gut 200 000 Franken zur Realisierung dieses Parks investiert. Das Angebot wird

abgerundet mit einem so genannten Gesundheitsweg und dem Verleih von Mountain-Bikes. Zudem wird an der

etwas höher gelegenen Bergstation auf der Alpe Foppa im August eine Schienen-Rodelbahn eingeweiht: Auf 800 Metern Länge winken auf den Schlitten rasante Spitzengeschwindigkeiten von bis zu 50 km/h.

Eröffnung ist im August vorgesehen, wie die Pradaschier AG auf Anfrage erklärt.

**ANGEBOTE MÜSSEN BEWORBEN WERDEN**

Felix Maurhofer, Mediensprecher von Seilbahnen Schweiz, lobt diese Initiativen, warnt aber gleichzeitig vor allzu grossen Erwartungen. «Es handelt sich um ergänzende Nischenangebote.» Eine stark kriselnde Seilbahn oder ein anderes Transportunternehmen dürfe nicht erwarten, sich durch ein solches Angebot retten zu können. «Die Erfahrung zeigt, dass der Umsatz kaum gesteigert werden kann.» Insbesondere weist Maurhofer darauf hin, dass solche Attraktionen gut kommuniziert und vermarktet werden müssen: «Es reicht nicht, einfach die Hardware hinzusetzen.» Harte Arbeit sei gefragt, um solche Angebote bekannt zu machen.

Doch zweifelsfrei weisen die Investitionen in Kletter- und Erleb-

nisparks in die richtige Richtung. Denn der Boom in dieser Freizeitbetätigungsart dürfte bald – von Frankreich kommend – noch stärker die Eidgenossenschaft erfassen. Im westlichen Nachbarland gibt es bereits rund 300 Adventure-Parks, auf denen sich vorab Kinder und Jugendliche über die aufgespannten Seile hängeln.

**UMWELT- UND NATURSCHUTZ-VERTRÄGLICH**

In der Schweiz sind es erst ein halbes Dutzend. Nicht zufällig befinden sich die meisten Erlebnisparks dieser Art im Welschland, wie beispielsweise der Parc aventure in Aigle. Erlebnisparks haben den Vorteil, dass die Eingriffe in die Natur sehr zurückhaltend sind. Die Plattformen werden beispielsweise so angelegt, dass das Wachstum der Bäume nicht gefährdet ist. Daher gibt es in der Regel auch keine Probleme mit Einsparungen von Umwelt- oder Naturschützern.

**ZEITGEIST VON FUN UND ERLEBNIS**

Was am Tamaro im Tessin geschieht, ist kein Einzelfall. Seilbahnen beziehungsweise Bergdestinationen versuchen ihre touristische Attraktivität durch Zusatzangebote zu erweitern, die mit dem herrschenden Zeitgeist von Fun und Erlebnis einhergehen. Nur noch Wandern reicht heute fast nicht mehr aus.

In der Schweiz gibt es inzwischen 19 Sommerrodelbahnen. Am berühmten Pradaschier im Bündner Churwalden, wo die längste Ganzjahresrodelbahn der Welt lockt, wird im Moment neben der Bergstation des Sessellifts an einem Erlebnispark nach Tamaro-Muster gebaut. Die

**Sommer: Kleiner Anteil am Umsatz**

Vom Verkehrsumsatz von 916 Mio. Franken, den die 430 an Seilbahnen Schweiz angeschlossenen Unternehmungen im Jahr 2003 erwirtschafteten, entfielen 84 Prozent auf die Winter- und 16 Prozent auf die Sommersaison. Wie Mediensprecher Felix Maurhofer auf Anfrage erklärte, ist dieses Verhältnis seit 1990 praktisch unverändert. Während bei Bergbahnen in typischen Wintersportorten wie etwa Laax oder Verbier 90 Prozent oder mehr des Umsatzes auf das Wintergeschäft entfallen, ist es bei Ausflugsbahnen wie etwa auf das Stanserhorn, den Pilatus oder den Niesen gerade umgekehrt. DST

**«Zunehmend erlebnisorientiert»**

Kletter- und Abenteuerparks sind im Kommen. Traditionell ist an ihnen, dass sie sich noch mehr oder weniger in einem natürlichen Umfeld befinden und keinen Massenauflauf an Menschen vertragen. Sie setzen aber auch auf einen erhöhten Erlebniswert, der in Freizeit- und Themenparks noch wesentlich ausgeprägter ist. Die Freizeitparks sind künstlich angelegte Welten, in denen immer mehr Menschen Erholung suchen.

Allein in Deutschland gibt es mittlerweile rund sechzig dieser Parkanlagen, die Schweiz verfügt mit Erich von Dänikens Mystery-Park in Interlaken seit kurzem über ein eigenes Vorzeigeprojekt. «Das Angebot der Freizeit- und Themenparks entspricht der zunehmenden Erlebnisorientierung unserer westlichen Gesellschaft», analysierte Roland Scheurer vom Forschungsinstitut für Freizeit und Tourismus an der Universität Bern kürzlich im «St.Galler Tagblatt». Die Besucher sollen in Freizeit- und Themenparks vorübergehend ihre Alltagsorgen vergessen und in Märchenwelten eintreten. Insofern sind die Parks durchaus mit Filmen vergleichbar.

Trotz des Booms ist der ökonomische Erfolg dieser Freizeitindustrie nicht garantiert. Schwierigkeiten werden immer wieder von Euro Disney bei Paris, einem Klassiker der Sparte, bekannt. In Interlaken ist man nach dem ersten Geschäftsjahr zufrieden, auch wenn die angepeilte Besucherzahl von einer halben Million leicht unterschritten wurde. GL



MONTE TAMARO

Mit dem im April eingeweihten Abenteuer-Park setzen die Verantwortlichen ganz auf schneeeunabhängige Aktivitäten.

# Profis lesen die htr.

**Schnupperabo:** 10 Ausgaben für nur Fr. 25.-!

Abonnieren Sie jetzt die htr zum **Sonderpreis** (Jahresabo Fr. 145.-) und Sie erhalten als Neuabonnent einen **Exlibris-Gutschein im Wert von Fr. 20.-**. Jeder Neuabonnent nimmt automatisch an der Monatsverlosung teil. Zu gewinnen gibt es 5 Gutscheine von Exlibris im Wert von je 100 Franken.



Ja, ich bestelle die htr:

- 1 Schnupperabo für nur Fr. 25.- (10 Ausgaben)  
 1 Jahresabo für nur Fr. 145.- (49 Ausgaben)

Name: \_\_\_\_\_ Vorname: \_\_\_\_\_

Firma: \_\_\_\_\_ Tel. tagsüber: \_\_\_\_\_

Strasse/Nr. \_\_\_\_\_

PLZ/Ort: \_\_\_\_\_ E-Mail: \_\_\_\_\_

Ich nehme nur an der Verlosung teil.

Teilnahmebedingungen: Das Angebot ist für Neuabonnenten in der Schweiz und bis Ende 2004 gültig. Preise inkl. 2,4% MWST. Die Teilnahme der Verlosung ist nicht abhängig von einer Bestellung. Mitarbeitende von htr und Exlibris sind nicht teilnahmeberechtigt. Die Ziehung der GewinnerInnen erfolgt jeweils Ende Monat. Diese werden schriftlich benachrichtigt. Über die Verlosung wird keine Korrespondenz geführt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Coupon ausfüllen und einsenden an: hotel+tourismus revue, Abo-Service, Industriestrasse 37, 3178 Böisingen

Abonnieren:

Tel.: 031 740 97 93

Fax: 031 740 97 96

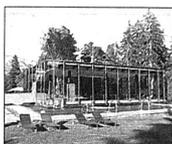
abo@swisshotels.ch

www.htr.ch

# htr

Die führende Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie,  
Tourismus und Freizeit.  
Mit dem grössten Stellenmarkt der Branche.





**FLIMS** / Mit einem Sommernachtsfest hat das Park Hotel Waldhaus die neue Wellness-Welt «delight» eröffnet. SEITE 10



«**LA CLAUSTRA**» / In einer ehemaligen Festung im Gotthard-Massiv ist ein 4-Sterne-Hotel entstanden. Das Konzept. SEITE 12

**Tourismus  
Hotellerie**

hotel+tourismus revue

KANTON BERN

## Beiträge an touristische Destinationen

Bis zum Inkrafttreten des neuen Tourismusentwicklungsgesetzes sollen beitragsberechtigte Destinationen im Kanton Bern für das Jahr 2005 gemäss dem Verteilschlüssel der letzten vier Jahre mit Beiträgen zur Marktbearbeitung unterstützt werden. Aus der kantonalen Beherbergungsabgabe hat der Regierungsrat des Kantons Bern für das Jahr folgende Beiträge bewilligt:

- Destination Adelboden-Frutigen: 104 000 Franken
- Destination Alpen Region Brienz Meiringen Hasliberg: 108 000 Franken
- Destination Grindelwald: 198 000 Franken
- Destination Gstaad: 125 000 Franken
- Destination Interlaken: 280 000 Franken
- Destination Lenk Simmental: 86 000 Franken
- Destination Lötschberg: 55 000 Franken
- Destination Thunersee: 130 000 Franken
- Destination Wengen Mürren Lauterbrunnen: 154 000 Franken
- Destination Stadt Bern: 291 000 Franken
- Destination Schweizer Mittelland-Tourismus: 559 000 Franken
- Jura bernois Tourisme: 280 000 Franken
- Verein Destinationen Berner Oberland: 200 000 Franken. DST

REKA

## Mehr Checks verkauft

Die Schweizer Reisekasse Reka hat den Check-Verkauf im ersten Halbjahr 2004 um 4,5 Prozent auf 289,9 Mio. Franken gesteigert. Davon entfallen auf den Reka-Check 279,1 Mio. Franken und auf den im öffentlichen Verkehr gültigen Reka Rail 10,8 Mio. Franken. Wie die Reka weiter mitteilte, rechnet das Unternehmen per Ende Jahr mit einer Verkaufszunahme von 2 bis 4 Prozent.

Der Umsatz und die Frequenzen der rund 2600 Reka-Ferienwohnungen liegen mit 2 Prozent leicht zurück. Das wirtschaftliche Umfeld und die knappen Ferienbudgets der Familien prägen das aktuelle Feriengeschäft, so die Reka. Aufgrund des Buchungsstandes für den Sommer und Herbst werde bei den Ferienwohnungen das letztjährige Rekordresultat knapp erreicht. DST

INNOVATIVE GESCHÄFTSMODELLE

# Strukturwandel gibt Kraft

Im schweizerischen Tourismus ist ein notwendiger Strukturwandel im Gange. Neue Geschäftsmodelle versprechen Quantensprünge und sollen auch langfristig zum Erfolg führen, wie kürzlich an einer Fachtagung an der Uni in St. Gallen durchgeführt wurde.

DANIEL STAMPFELI

«Wir können nicht von einer Tourismuskrisis sprechen, sondern wir haben einen ganz massiven Strukturwandel in der Branche», erklärte Thomas Bieger in seiner Einleitung zur Fachtagung vom vergangenen Mittwoch an der Uni St. Gallen zum Thema «Überwindung der Tourismuskrisis – mit innovativen Geschäftsmodellen zum internationalen Erfolg im Tourismus». Dieser Strukturwandel gehe zu Lasten der traditionellen Beherbergungsindustrie. Und weil die Statistiken im Tourismus nur gerade die Beherbergungsindustrie messen, sehe es in der Öffentlichkeit – bei unkritischer Betrachtung – stark negativ aus.

Die Krise des Tourismus werde in touristischen Kreisen oft verdrängt, erklärte Peter Keller vom Staatssekretariat für Wirtschaft seco. Ein Blick auf die Wirtschaftsleistung zeige, dass zumindest der internationale oder grenzüberschreitende Tourismus «tatsächlich auf dem absteigenden Ast ist». Er werde immer mehr vom Exkurionismus der Freizeitwirtschaft verdrängt.

Die ständig schleichende Erosion müsse verhindert werden, rief Thomas Bieger die Tagungsteilnehmer auf. Kontinuierliche leichte Verbesserungen seien zwar notwendig, aber nicht ausreichend, um Umsatz und Ertrag nachhaltig zu steigern. Neue Trends, zum Beispiel integrierte Erlebnisse, müssten besser genutzt werden. Ebenso müsse laut Bieger die Attraktivität für internationale Gäste durch neue Angebotsformen bzw. Attraktionspunkte gesteigert werden. Wo Wachstum vorhanden ist, biete der Markt Chancen. Markt und Angebote müssten aber neu definiert werden, so Thomas Bieger.

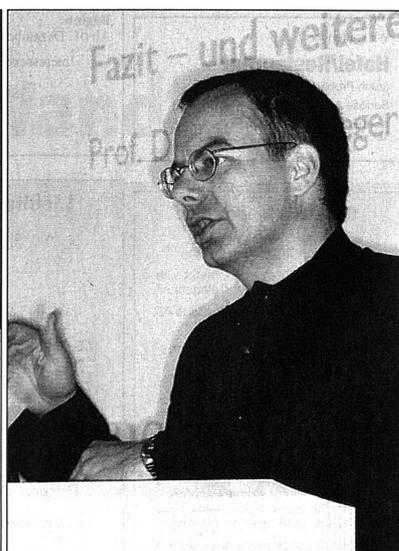
### GRUNDLEGENDE FRAGEN ALS BASIS

Der Erfolg sei weniger in neuen Markt-Leistungsstrategien zu suchen, da diese initiiert seien. Und neue Kernkompetenzen seien in ihrer Reichweite begrenzt. «Wir müssen



FACHTAGUNG ZUM TOURISMUS

Professor Thomas Bieger (rechts) von der Universität St. Gallen und Peter Keller vom Staatssekretariat für Wirtschaft seco referierten an einer Fachtagung zum Thema «Überwindung der Tourismuskrisis».



den Quantensprung erreichen», fordert Bieger von der Branche. Und dies sei nur durch neue und innovative Geschäftsmodelle möglich.

Wer mit einem neuen Geschäftsmodell erfolgreich sein will, muss sich aber zuerst grundlegende Fragen stellen und diverse Konzepte erarbeiten. Das Leistungskonzept beispielsweise legt fest, für welche Kunden welcher Nutzen erbracht werden soll. Mit dem Kommunikationskonzept soll festgehalten werden, wie die Leistung im relevanten Markt kommunikativ verankert werden soll. Das Ertragskonzept beschreibt, wie Einnahmen generiert werden.

### «STAAT IST EINE ART CO-PRODUZENT»

Auch für Peter Keller vom seco ist klar, dass sich die Tourismuswirtschaft nur entwickeln könne, wo Attraktionen vorkommen. «Sie sind die touristischen Rohstoffe, welche über die Zahlungsbereitschaft der potenziellen Besucher ihren Wert erhalten.» Im Rahmen der Regional- und Standortpolitik gelte der Tourismus heute mehr denn je als einer der Problemlöser für Regionen mit rückläufiger Industrie, entleerte Kernstädte oder den ländlichen Raum. In der Schweiz seien mit staatlicher Unterstützung

neue Destinationen entstanden, wie die Beispiele des Berner Mittellandes, Solothurns, Winterthurs, Schaffhausens oder des Thurgaus zeigten.

Der Staat, meistens die Kantone, wollten diese neuen Destinationen, so Keller. Sie machten für die Behörden auch einen gewissen Sinn. Die auswärtigen Besucher lasteten öffentliche Einrichtungen zusätzlich aus. «Der Tourismus vermarktet und kommerzialisiert öffentliche Güter. Der Staat ist dabei eine Art Co-Produzent», so Peter Keller weiter. Die Tourismuswirtschaft komme deshalb nie ohne den Staat aus.

«Nur Sektoren, welche wachsen, haben für eine Volkswirtschaft strategische Bedeutung», erklärte Peter Keller den Beitrag des Staats zum Transformationsprozess. Dementsprechend hänge die Intensität der Tourismuspolitik davon ab, ob es gelingt, die Krise des Tourismus zu überwinden. Die neue Tourismuspolitik sei ordnungspolitisch sauber. Sie stimmiere das touristische Potenzialwachstum und senke die Transaktionskosten. Sie interveniere subsidiär, wenn der Markt zu langsam oder nicht genügend wirksam funktioniere.

## Kooperationen: Beispiel SBB

Mit dem Beginn der Wintersaison 2004 starten die SBB den Markttest der neuen e>asy Card. Für diesen ein Jahr dauernden Markttest werden Produkte wie zum Beispiel Snow&Rail von RailAway, über 300 SDM-Hotels, ausgewählte Ticketcorner Events, Dienstleistungen von Europcar und Angebote von Rent a Sport integriert. Die professionelle Begleitung des Markttests, sowohl kunden- als auch leistungsträgerseitig, führt die Hochschule für Wirtschaft (HSW) Luzern in Zusammenarbeit mit Schweiz Tourismus durch.

Die Markteinführung der neuen e>asy soll ab Herbst bzw. Winter 2005 erfolgen, wie Regula Merz von der Division Personenverkehr bei den SBB in St. Gallen erklärte. Der Kundennutzen für den Schweizer Feriengast sei «convenience». Mit e>asy kauft und reserviert sich der Gast Zutritt zu den unterschiedlichsten touristischen Leistungen im Voraus. Die Daten werden beim ersten direkten Kontakt auf e>asy geladen. Partner des Projektes sind die SBB, Schweiz Tourismus und die Kudelski Gruppe. DST

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

**Lagerverwaltung?**  
... mit der einfachen und effizienten Software von GastroSoft  
Beginnen Sie noch heute, Ihren Betrieb zu optimieren - damit Sie mehr Zeit für sich, Ihre Gäste und Mitarbeiter haben.  
gastrosoft  
the future of gastro software  
Fon 056 831 57 41  
www.gastrosoft.ch

Oh Pastamia!  
Convatech AG  
Gaisbergstrasse 46  
8280 Kreuzlingen  
Tel. 071 677 98 86  
Fax 071 677 98 89  
info@convatech.ch  
www.convatech.ch

happy4YOU  
MEHR KOMFORT?  
Lesen anstatt kaufen  
mit happy lease&sleep.  
happy systems  
I wett i hett es happy-Bett.  
Tel. 071 387 44 44, www.happy.ch

hoteljob  
Ihr Ansprechpartner für Stellen  
in der Hotellerie und Gastronomie  
hotellerie suisse  
hoteljob, Schweizer Hotelier-Verein  
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern  
Telefon 031/370 43 33, Fax 031/370 43 34  
hoteljob.be@swiss-hotels.ch, www.hoteljob.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 Präffikon SZ  
055/410'15'57 - 079/422'37'24  
Fax 055/410'41'06

Wir kaufen Ihr

**Hotel/Restaurant**

(auch Problemfälle)

Seriöse Abwicklung, 100% Diskretion.  
Kontakt: S&B Immobilien Hohenrain AG  
Tel. 041 910 61 01/079 542 58 14

162087/430090

**Gasthaus Marktplatz**

9100 Herisau  
ab 1. Nov. 2004 zu vermieten

Für kreativen, guten Koch, bietet sich  
hier eine nicht alltägliche Gelegenheit.

Im Zentrum des Kantons Hauptorts AR  
(16 000 Einwohner).

Bestbekanntes Speiserestaurant,  
schmuckes, aussen und innen  
gepflegtes Haus. Grosser Parkplatz.

78 Sitzpl. in zwei Räumen, 11 Hotelz.  
(15 Betten), top 5-Zi.-Wirtwhg. mit  
Garage, Neuzeitliche Küche, Indukti-  
onsherd, Druck und Kombistümer,  
Kühl- und Gefrierzellen usw.  
Gut einger. Lingerie.

In 21 Jahren nur einmal Pächter-  
wechsel. Garantiert realer, interessan-  
ter Mietzins. 80% Inventar inbegriffen.  
Nehmen Sie doch einen Augenschein  
und Sie werden begeistert sein.

Weitere Informationen erhalten Sie bei:  
Eise Mettler, Bergstr. 14, 9100 Herisau  
Telefon 071 351 68 50

162484/418598

**Bettmeralp VS  
ZU VERMIETEN****Sportzentrum Bachtla**

Sportlich, begeisterungsfähig und motiviert...so stellen wir  
uns unseren Mietern für das Sportzentrum vor.

**Ihre Aufgaben:**

Sie tragen die Verantwortung für die Führung des Betriebes,  
welcher folgende Räumlichkeiten umfasst:

- Restaurant mit gut ausgestatteter Küche ca. 50 Plätze
- Terrasse ca. 40 Plätze
- Disco ( kann weitervermietet werden)
- Tennishalle ( zwei Hallenplätze)
- Sauna / Solarium / Schwimmbad
- Spielräume u. div. Nebenräume

Zum Objekt gehören zusätzlich eine 4-Zimmerwohnung  
sowie 3 Studios.

**Was Sie mitbringen:**

Sie sind unternehmerisch denkend und handelnd, verfügen  
über grosses Organisations-Talent.

**Beginn:**

Ab 01. Dezember 2004

Interessenten richten die Bewerbung bis spätestens

15. Juli 2004 an die  
Stiftung Sportzentrum «Bachtla»  
z. H. Herrn Minnig Fernando  
3992 Bettmeralp

162489/190934

**Liebhabsobjekt mit Tradition**

Wir verkaufen oder vermieten attraktiven

**Landgasthof**

mit viel Land zwischen Bern und Thun

Gaststube	35 Sitzplätze
Säli	35 Sitzplätze
Bar	35 Sitzplätze
Rôtisserie mit Cheminée	65 Sitzplätze
Grosser Saal mit Bühne	220 Sitzplätze
Gartenrestaurant, teilweise gedeckt	80 Sitzplätze

1 x 4-1/2-Zimmer-Wirtwohnung  
5 Gästezimmer  
5 Personal-Doppelzimmer

**Grosser Parkplatz**

«Denn Gutes muss nicht immer teuer sein!»

Chiffre E 005-373084, an Publicitas S.A.,  
Postfach 48, 1752 Villars-s/Glâne 1.

162482/382708

In der Zentralschweiz, auf dem Weg in den Süden, liegt ein traditionsreiches

**Restaurant (ein Bijou) mit Hotelzimmern**

Wir suchen, nach Vereinbarung

**engagierten Gastgeber/Gastgeber-Paar aus Leidenschaft,  
als Pächter**

Das Restaurant hat 60 Plätze, ausserdem eine Beiz mit 30 Plätzen, eine Bar, Seminar- und  
Banketträume für bis zu 160 Personen und eine Sommerterrasse mit 25 Sitzplätzen – ausreichende  
Parkplätze und einen grosszügigen Garten.

Das traditionsreiche 3\*-Hotel hat 26 Zimmer.

Die neuen Gastgeber sind innovativ, arbeiten engagiert in Küche, Hotel und Service und haben ein  
«Händchen» für Antiquitäten.  
Pachtzins CHF 100'000.– p.a.,  
Eigenkapital CHF 100'000.–

Wir freuen uns auf Ihr Interesse:

MSaP AG, Alpenquai 22, 6005 Luzern  
Telefon 041 360 89 07 / fax 041 360 89 17 / info@msap.ch

162486/430282

**Stadt Bern**

Im Auftrag vermieten wir per Januar 2005

**Garni- Hotel**

Lage:

- Nähe Universität, Bahnhof und Stadtzentrum
- beste Erreichbarkeit mit öffentlichen Verkehrsmitteln und  
Motorfahrzeugen

Raumumfang:

- 44 Hotelzimmer / 63 Betten
- Halle, Aufenthaltsraum, Restaurant- Frühstückraum und  
Pergola

Das Hotel verfügt über ein grosses Gästepotential aus Tourismus,  
Verwaltungen, Lehr- und Forschungsinstituten, nationalen und  
internationalen Firmen.

Versierte Hoteliers finden die idealen Voraussetzungen sich in  
diesem Hotelbetrieb als Unternehmer erfolgreich zu entfalten. Ein  
Eigenkapital von CHF 100'000.– für die Übernahme des  
Kleininventars ist Voraussetzungen.  
Die detaillierte Dokumentation erhalten Sie auf schriftliche  
Anfrage bei:

**imhotel** • Liliane Rentsch • Eigerstrasse 42 • 3007 Bern •  
liliane.rentsch@imhotel.ch •  
tel. 031 371 04 11 • fax 031 371 04 19

Zu verkaufen

**Hotel «Castello di Villa»**

Wunderschönes \*\*\*\*Schlosshotel im Herzen des Piemont

10 Automotiven von Asti und ca. 20 Automotiven von Alba,  
im kleinen Ort Isola d'Asti gelegen.

Die Liegenschaft (4000 m<sup>2</sup>) aus den 17. Jahrhundert wurde  
in den Jahren 1999 und 2000 komplett und grosszügig  
aus- und umgebaut.

Das Resultat sind 8 Zimmer und 7 Suiten, wunderschöne Aufenthalts-  
räume, Bibliothek, Frühstücksraum mit original Kellergewölbe  
und eine Viothek. Dies alles liegt in einem Park mit Swimmingpool  
und Gartenterrasse.

Dazu gehört auch noch eine angrenzende Liegenschaft mit einem  
renovationsbedürftigen Gebäude, welche die Möglichkeit bietet,  
Wohnungen zu bauen.

Unser Augenmerk lag bei der Qualität der verarbeiteten  
Materialien und auf einem exklusiven Ausbau,  
der fast keine Wünsche offen lässt.

VP CHF 5 000 000.- / € 3 300 000.-

Interessenten nehmen bitte Kontakt auf mit:  
Jürg H. Günther, Kreuzstrasse 1, 6353 Weggis  
E-Mail: juerg.guenther@frohburg.ch

162485/37346

**AUS- UND WEITERBILDUNG**

In kurzer Zeit zum Erfolg durch praktisch  
anwendbares **FRANZÖSISCH**  
CCIEL, Negressauve  
F-79370 CELLES/BELLE  
Telefon: 0033-5-49-279.275  
Fax: 0033-5-49-272.179  
E-Mail: ccielemellecom.fr  
http://www.mellecom.fr/cciel

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

143391/362204

**SOUTHBOURNE SCHOOL OF  
ENGLISH**

BOURNEMOUTH ENGLAND

**Lernen & Arbeiten**  
für Hotel- & Gastroprofis  
Tel. 031 950 28 27  
[www.best-of-english.ch](http://www.best-of-english.ch)

**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 Benici, 23  
50122 Firenze/Italia  
Tel. und Fax 0039/055 244583  
[www.scuola-toscana.de](http://www.scuola-toscana.de)

153472/392239

**ozeania**

info@ozeania.ch surf to: www.ozeania.ch



**Sprachreisen Australien Neuseeland -  
am besten mit ozeania**

Ozeania Reisehaus Tel. 056 484 20 20  
5442 Fialtsbach Fax 056 484 20 21

**htr**  
**50% mehr Sommer**

Auf sämtlichen **kommerziellen Ge-  
schäftsanzeigen** mit Erscheinungsdatum  
1. Juli bis 31. August 2004 erhalten Sie einen  
**Gutschein über 50%** des Anzeigen-  
Bruttopreises. Einlösbar auf alle neu disponierten  
Anzeigen mit Erscheinungsdatum 1. September bis  
31. Dezember 2004.

**Sonnige Zeiten für Inserenten!**

Interessiert? Mehr Infos unter:

hotel+tourismus revue  
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern  
Telefon 031 370 42 42  
[inserate@swiss-hotels.ch](mailto:inserate@swiss-hotels.ch), [www.htr.ch](http://www.htr.ch)

**FORMATION**

**EHG**

Ecole Hôtelière de Genève "ES"

ECOLE SUPERIEURE «ES» DE MANAGEMENT  
RECONNUE PAR LE GOUVERNEMENT SUISSE

Une institution de Gastr Suisse depuis 1914

**2 1/2 ans diplôme de  
RESTAURATEUR/TRICE  
HOTELIER/ERE « ES »**

**NOS DIPLOMES SONT UNANIMEMENT APPRECIES  
SUR LE PLAN NATIONAL ET INTERNATIONAL**

**Début des sessions fin mars et fin septembre**

ASEH

Av. de la Paix 12  
1202 Genève • Suisse  
Tél. 022 919 24 24  
Fax 022 919 24 28

EDUQUA

info@ehg.ch • www.ehg.ch



**Über  
Internet  
und nette  
Gäste.**

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

## Werbeoffensive: «Bernhoch3»

**Bern.** Mit der Eröffnung des Zentrums Paul Klee, der Einweihung des neuen Wankdorf-Stadions und dem Einstein-Jubiläum figurieren drei Highlights im Berner Veranstaltungskalender 2005. Die beteiligten Organisatoren haben sich nun mit Bern Tourismus zusammengetan, um unter dem Arbeitstitel «Bernhoch3» eine Werbeoffensive zu starten. Ziel sei, weitere Anlässe ins Projekt zu integrieren sowie Gäste zu gewinnen. *TL*

## Ziel: Zusatzflug ab 2006

**Altenrhein/Genf.** Im Auftrag des Airports St. Gallen-Altenrhein haben vier Studenten der Hochschule für Technik, Wirtschaft und Sozialarbeit St. Gallen eine Bedarfsanalyse für weitere Flugverbindungen erstellt. Das «St. Galler Tagblatt» hat die Resultate publik gemacht: Die befragten Unternehmen sind am meisten an einer Verbindung ins Ruhrgebiet interessiert. Das Passagieraufkommen wird mit jährlich 59.000 möglichen Flügen beziffert. Nicht berücksichtigt

sind dabei die Geschäftsreisenden, die aus den Zielgebieten an den Bodensee fliegen, sowie der Freizeitverkehr. Airport-Direktor René Schmid will nun Verhandlungen aufnehmen, um bis 2006 eine neue Destination zu erschliessen.

Derweil setzt der Flughafen Genf-Cointrin noch stärker auf die Billigflieger. Sie sollen im stillgelegten Aérogare ein «Low cost»-Terminal erhalten. Die Inbetriebnahme erfolgt nach einer Umbauphase frühestens im November 2005. *TL*

## Tessin: Krise zu Ende?

**Mendrisio.** Obwohl die Logiernächte im Kanton Tessin 2003 im Vergleich zum Vorjahr um 3,8 Prozent zurückgegangen sind, blickt Ticino Turismo optimistisch in die Zukunft. An der Jahresversammlung in Mendrisio legte Staatsrätin Marina Masoni, die Präsidentin des Tessiner Tourismusverbands, dar, welche Reize ab diesem Sommer zum Erfolg führen sollen: eine permanente Verbesserung des Angebots, ein optimiertes Preis-Leistungs-Verhältnis sowie

mehr Gastfreundschaft. Dies nicht nur in Hinblick auf die bisherigen Märkte Schweiz, Deutschland und Italien, sondern auch auf die Erschliessung neuer Märkte wie China.

Wie die «Tessiner Zeitung» berichtete, lobte Marina Masoni an dieser Stelle auch den neuen Direktor von Ticino Turismo, Tiziano Gagliardi sei mit seinem Pragmatismus und Teamgeist vorzüglich dafür geeignet, die Fragmentierung der einzelnen Tourismusverbände zu beenden. *TL*

## Ergebnis leicht gesteigert

**Scuol.** Die Bergbahnen Motta Naluns Scuol-Ftan-Sent AG im Unterengadin blicken auf einen guten Winter zurück: Der Umsatz konnte im Vergleich zum Vorjahr von 14,4 auf 14,6 Mio. Franken erhöht werden, der Cashflow von 4,87 auf 4,95 Mio. Ausserdem hiess der Verwaltungsrat das Projekt für eine Beschneigungsanlage entlang der Piste nach Sent gut. Vor dem Baubeginn ist aber noch die Zustimmung der Gemeindeversammlung nötig. *TL/da*

### WANDERFERIEN

## Schweiz muss Image korrigieren

Viele deutsche Wanderer haben Angst vor den hohen Bergen der Schweiz: Das zeigt die «Marktforschung Deutschland» des Zürcher Dichter-Instituts.

■ **THERES LAGLER**

Ein Jahr nach der Marktforschung zu den Wandervünschen der Schweizer hat das Zürcher Dichter-Institut im Rahmen des Projekts «Swiss Alpine Walking» nun auch eine Umfrage in Deutschland durchgeführt. Diese förderte sowohl Gemeinsamkeiten wie Unterschiede zu Tage. So lassen sich auch in Deutschland die vier Wandertypen finden: der Geselligkeitswanderer «Friends», der Abenteuer-suchende «Adventure»-Typ, der Gesundheitswandler «High Tech - High Touch» und der Erholungssuchende «Wellness»-Wanderer. Sie spielen aber eine andere Rolle als in der Schweiz.

### GESELLIGKEIT WICHTIGER ALS LEISTUNG UND SPORT

«Die Deutschen sind stärker an einem Wandern interessiert, das sich am Vergnügen, an der Geselligkeit und an Wellnessmöglichkeiten orientiert. Von Sport und Leistung wollen sie weniger wissen», erläutert Joerg Honegger, stellvertretender Leiter des Dichter-Instituts. Und genau dort ortet er ein Image-Problem der Wanderdestination Schweiz. Die meisten Befragten assoziieren mit der Schweiz wegen der hohen Berge nämlich leistungs- und abenteuerorientiertes Wandern. Die Kampagne von Schweiz Tourismus «Berge. ©» mag das Bild als Bergland tendenziell noch verstärkt haben. Joerg Honegger gibt aber zu bedenken: «Gerade die deutschen Wellness-Wanderer haben Angst vor den Bergen. Sie gefallen ihnen zum Anschauen, nicht zum Wandern.» Aus diesem Grund sei es wichtig, den Deutschen aufzuzeigen, dass so genanntes Komfort-Wandern in flachen Gebieten auch in der Schweiz möglich sei – und noch dazu zu vernünftigen Preisen.

### DEUTSCHE WANDERN VOR ALLEM IN DEN FERIEEN

Die Kosten sind unseren Nachbarn wichtig. Sie suchen gezielt nach All-inclusive-Arrangements. Das hat auch diese Untersuchung bestätigt. Doch immerhin ist das Potenzial gross: 95 Prozent der Befragten bezeichnen sich als Wanderer. Zudem zeigte sich, dass die Deutschen häufiger in den Ferien wandern, die Schweizer sind eher an Wochenenden unterwegs. Zur Methode der Untersuchung: Das Zürcher Dichter-Institut befragte in drei Bundesländern Schweiz-Interessierte im Alter von 16 bis 75 Jahren. In Nordrhein-Westfalen wurden 399 Face-to-Face-Interviews geführt, in Baden-Württemberg 105 und in Sachsen ebenfalls 105.

### FACHTAGUNG «SWISS ALPINE WALKING»

# Gesundheitsrezept Wandern

Immer mehr Gäste wollen beim Wandern gezielt etwas für ihre Gesundheit tun. Die sechs Pilotdestinationen des Projekts «Swiss Alpine Walking» greifen diesen Trend auf und warten ab diesem Sommer mit neuen Angeboten auf: Eines richtet sich an neugierige Einsteiger.

Fotos: Theres Lagler

■ **THERES LAGLER**

Aktive Bewegung auf einer mittleren Höhenlage von 1500 bis 2500 Metern über Meer ist gesund: Sie aktiviert den roten Blutkörperchen und steigert das subjektive Wohlbefinden. So lautet das Fazit der AMAS-Studie (Austrian Moderate Altitude Study) aus dem Jahr 2000. Während sich der Ferienort Lech/Zürs im Arlberg die Erkenntnisse zu Nutzen machte und mit den Studien-Verfassern ein «Weltain»-Programm mit individuell abgestimmten Trainingseinheiten für die Gäste ausarbeitete, waren in der Schweiz bisher keine vergleichbaren Packages zu finden. Doch das soll sich jetzt ändern.

### KOMPLETT-PROGRAMM ODER BAUKASTENSYSTEM

An der Fachtagung «Swiss Alpine Walking», die letzte Woche in Flims Waldhaus stattfand, stellten die sechs Pilotdestinationen Appenzellerland, Engelberg, Flims Laax Falera, Gstaad, Pontresina und Saas-Fee zwei neue Angebote vor, die sie ab sofort im Programm führen. Da ist zum einen «Swiss Swing Walking»: Dabei handelt es sich um eine neue Lauf- und Atemtechnik kombiniert mit Ernährungsberatung und Meditation, die der deutsche Präventiv- und Sportmediziner Gerd Schnack vermittelt. Das Angebot bewegt sich aber – ähnlich wie jenes in Lech/Zürs – im Hochpreis-Segment. Das Weekend-Programm kostet je nach Unterkunft zwischen



### WIE FUNKTIONIERT DIE POLAR-MESSUHR?

Coach und Marathonläufer Richard Umberg erklärt nach der Wanderung, wie die Herzfrequenz, die Dauer der idealen Belastung, der Kalorienverbrauch und der individuelle Body Mass Index abgelesen werden können.

563 und 825 Franken, das Sechstages-Programm zwischen 1269 und 1925 Franken. Die Buchungen laufen – wohl nicht zuletzt aus diesem Grund – erst zögerlich an. Für neugierige Einsteiger besser geeignet ist das zweite Angebot mit dem Arbeitstitel «Smart Mountain Walking». Es wurde in Zusammenarbeit mit Beat Villiger, dem Direktor des Swiss Alpine Medical Center Bad Ragaz, ausgetüfelt.

### DREI STUFEN: JE NACH LUST UND LAUNE

Das «Smart Mountain Walking»-Programm baut auf einem mehrstufigen Modell auf. Stufe 1 – «Mehr für die Gesundheit»: Der Hotelier rüstet seinen Gast, falls dieser daran interessiert ist, mit einem

«Lifecorder» aus. Es handelt sich bei diesem Gerät um einen Podometer, der sämtliche Schritte zählt und auch den Kalorienverbrauch ausweisen kann. Den Auswertungsbericht kann der Hotelier am nächsten Morgen zum Frühstück abgeben.

Stufe 2 – «Höhentraining kennen lernen»: Hier geht es bereits um gebochtes Wandern. Ein speziell ausgebildeter Instruktor zeigt auf einer dreibis vierstündigen Wanderung, wie ein Herzfrequenz-Messgerät richtig bedient wird und in welchem Bereich die ideale Belastung liegt. Mit dem Laktat-Messgerät wird nach der Wanderung der Anteil Milchsäure im Blut getestet. Bei zu hoher Belastung entsteht eine «Übersäuerung» der Muskeln.

Stufe 3 – «Sportärztlicher Service»: Auf dieser Ebene kommt der Arzt zum Einsatz, der den Gast individuell berät und einen Gesundheits-Check durchführt. Dazu gehören Tests zur Körperzusammensetzung, Blutanalysen und ein Belastungs-EKG.

77 Personen haben sich im Mai und Juni bei Beat Villiger im Swiss Alpine Medical Center in Bad Ragaz für die ersten beiden Bausteine ausbilden lassen. Und Simon Bumann, Tourismusdirektor von Saas-Fee, weiss zu berichten, dass in seiner Destination in diesem Sommer bereits zehn Hotels das Produkt anbieten. «Zusätzlich richten wir bei Saas-Fee Tourismus einen Messgeräte-Pool ein, um etwas Starthilfe zu geben», so Bumann. In Gstaad machen sieben Hotels mit.

### WEITERE FINANZIERUNG NOCH OFFEN

Arnold Kappler, Projektleiter von «Swiss Alpine Walking», ist überzeugt, dass die Hoteliers bei diesem Angebot

eine wichtige Rolle spielen: «Sie können das Programm mit wenig Aufwand aufgreifen. Ein Package mit sechs «Lifecordern» inklusive Software kostet 2000 Franken.» Für die intensive Betreuung auf Stufe 2 sieht er eher Fitnesstrainer, Bergführer oder Skilehrer im Einsatz.

Während sich nun zeigen muss, wie die zwei neuen Angebote bei den Gästen ankommen, ist noch unklar, wie es mit dem übergeordneten Projekt «Swiss Alpine Walking» im Jahr 2005 weitergeht. In den nächsten Wochen laufen Gespräche, die klären sollen, ob die finanzielle Unterstützung von Innotour und Schweiz Tourismus weiterläuft. Klar ist für Arnold Kappler, dass er die Zahl der Destinationen auf zwölf verdoppeln möchte.



### ÜBERANSTRENGT?

Beat Villiger, Direktor des Swiss Alpine Medical Center Bad Ragaz, misst mit einem Laktat-Test die Milchsäure im Blut. Sie kann «brennende» Muskeln verursachen.

Reklame

Qualität für besondere Ansprüche

Walküre

PORZELLAN

Bei

Buchecker

Tel. 041 360 42 44  
www.buchecker.ch

## HOTELLERIESUISSE

## Detaillierte Umfrage bei Mitgliedern

Der Verband hotellerieuisse wendet sich mit einer detaillierten Befragung an seine Mitglieder. Die Umfrage soll der Standortbestimmung dienen.

KARL JOSEF VERDING

Zu Beginn dieser Woche hat hotellerieuisse einen Fragebogen zur Mitgliederbefragung 2004 verschickt. Gefragt werden die Mitglieder des Verbandes einerseits nach der Bedeutung der einzelnen Angebote von hotellerieuisse und andererseits nach ihrer Zufriedenheit mit diesen Angeboten. Laut Jürg Michel, Projektleiter Wirtschaftspolitik von hotellerieuisse, soll diese Umfrage einer Standortbestimmung von hotellerieuisse dienen: «Wo stehen wir?» Die Mitglieder erhalten die Gelegenheit, zu allen Aspekten des Verbandsangebots Stellung zu nehmen und Anregungen zu geben. Auch die Bedeutung von anderen Verbänden und Institutionen für die Schweizer Hotellerie als Branche und für hotellerieuisse als Verband wird thematisiert.

### BEANTWORTUNG IST AUCH ONLINE MÖGLICH

Der B-Post-Versand der Mitgliederumfrage sollte am Ende dieser Woche bei allen Mitgliedern sein. Diese können ihre Meinung auch online an die auf dem Fragebogen angegebene Website-Adresse übermitteln. An dieser Internet-Lösung hat die Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) unter der Federführung von Roland Schegg mitgearbeitet. – Der 3. August 2004 ist die Deadline für die Abgabe des Fragebogens. Mitmachen lohnt sich: Es sind wertvolle Preise ausgesetzt. Der erste, zweite und dritte Preis betreffen Leistungen von hotellerieuisse im Wert von 5000 bzw. 3000 bzw. 2000 Franken. Der vierte bis 20. Preis sind auswählbare Publikationen von hotellerieuisse im Wert von 30 bis 100 Franken. Nach der Auswertung werden die Ergebnisse voraussichtlich im November-Newsletter für die Mitglieder von hotellerieuisse publiziert.

## PARK HOTEL WALDHAUS, FLIMS

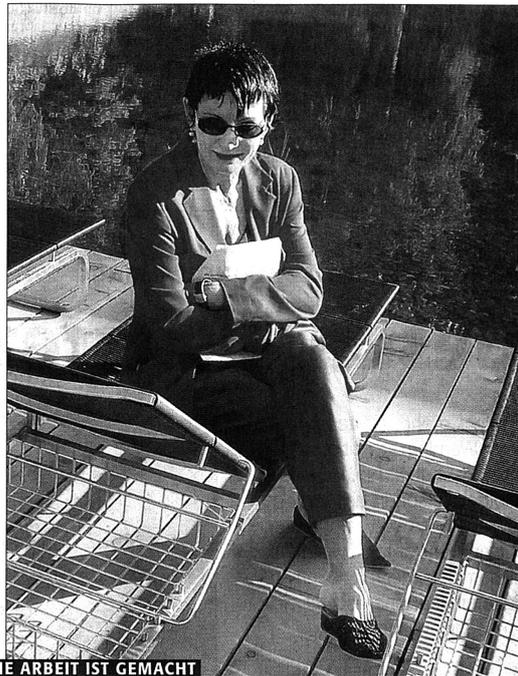
# Bedeutungswelt für den Gast

Nun ist auch die letzte Etappe abgeschlossen: Im Park Hotel Waldhaus in Flims wurde die Fertigstellung der Wellnesswelt «delight» gefeiert.

MARIETTA DEDUAL

Was auf Märkten verkauft werde, seien nicht Produkte, sondern Bedeutungswelten, sagte Christoph Schlosser, CEO der Park Hotel Waldhaus AG in Flims, an der Eröffnung der Wellnesswelt «delight» mit dem Bioschwimmteich und dem Glaskubus. 30 Mio. Franken flossen in den Neubau des «delight» und in die Restaurierung des Pavillons mit dem neuen Bistro-Café & Bar The Lounge unter dem wieder freigelegten und restaurierten Jugendstilgewölbe sowie in die Neugestaltung der Hotel- und Mitarbeiterzimmer (die htr berichtete). Am Sommernachtsfest vom Samstag wurden den rund 260 Gästen mit einer stimmungsvollen Lichtinszenierung der Glaskubus und die neuen Angebote demonstriert. Jetzt gilt es, Logiernächte zu generieren und den Bioteich, die Erdsauna, den Kinderbadebecken, die Aroma- und Dampfbäder und den Hamam auszulasten. Vielleicht bald mit Politprominenz; die Herbstsession 2006 der eidgenössischen Räte soll im Parkhotel Waldhaus stattfinden. Die Bündner Regierung hat eine entsprechende Bewerbung mit Machbarkeitsstudie eingereicht.

Fotos: Marietta Dedual



DIE ARBEIT IST GEMACHT

Pia Schmid, Zürich, beim Bioschwimmteich. Das Architektenteam Hans Peter Fontana und Pia Schmid erntete bei der Eröffnung viel Lob für seine Arbeit.



In der Wellness-Suite können sich ...



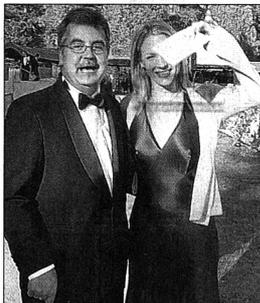
... Gäste zu zweit verwöhnen lassen.



Blick in den Hamam.



«We are delighted...» Viel Applaus für die Mitarbeiter des «Waldhauses», die sich in die Herzen der Gäste sangen.



Es blendet: Christoph Schlosser, Parkhotel Waldhaus AG, und Eva Wannemacher, die den Abend moderierte.



Ein Blick zurück und die Bauzeit Revue passieren lassen. Im Bild Hoteldirektorin Sabina Schlosser.

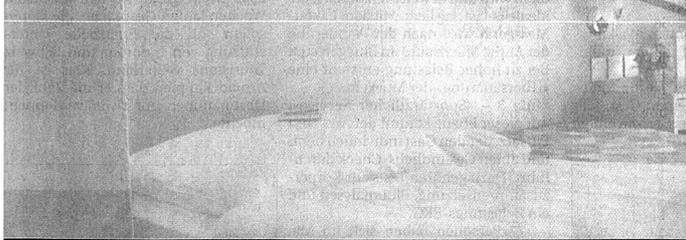


Lichtdurchflutet. Der Kubus ist ein filigraner, transparenter und völlig frei stehender Glaskörper.

Anzeige



# happy 4YOU





Urs Hämmerle  
Inhaber und Leiter des Hotel Speer in Rapperswil

## Im Speer hat man viel vor und bleibt trotzdem cool: Klimaanlage erneuert, neue Betten geleast.

Hotellers und Manager können sich ab sofort entspannen. Denn von happy systems gibt es jetzt **lease & sleep**. Das heisst **neue und bequeme Betten** für Ihr Hotel zum **günstigen Leasingpreis**. So schlafen Ihre Gäste auf Wolke sieben und Ihnen bleiben dennoch genügend Reserven für weitere wichtige Investitionen. Mehr kann man für den eigenen Erfolg und das Wohl seiner Gäste nicht tun. **Be happy.**





happy AG, Fabrikstrasse 7, CH-9201 Gossau SG, www.happy.ch, Tel. +41 (0)71 387 44 44, Fax +41 (0)71 387 44 45

## Pension wird Bildungshaus

**Passugg.** Die Bildungsstätte Fontana für Gehörlose, Schwerhörige und Ertaubte in Passugg hat die ehemalige Pension «Alpenblick» erworben. Das Gebäude wird nun saniert und umgebaut, um es künftig als zweites Wohn- und Bildungshaus nutzen zu können. Der Verein Workcamp Switzerland organisiert dazu freiwillige Hilfe. In Passugg sind sechs Helfer aus der Schweiz, den USA, Griechenland und Südkorea im Einsatz. *KJV*

## «Avers braucht Betten»

**Genossenschaft Bergalga.** Die Genossenschaft hat das konkurrierte Hotel Alpina bei Avers-Juppa übernommen und mit einer sanften Sanierung begonnen. Währenddessen nahm das Hotel den Betrieb auf – es ist das einzige grössere Hotel im Avers. Es heisst jetzt «Bergalga» und bietet den Blick auf das gleichnamige Tal. Entsprechend unabhängig sei es für den dortigen sanften Tourismus, stellt die «Südoschweiz» fest. «Das Avers braucht die Betten im Hotel Bergalga», so

wird die Genossenschaft zitiert, zu der 65 Mitglieder gehören, unter ihnen auch Gemeindepräsident Bruno Loi. Iris Vollenweider, Zürcher Immobilien-Managerin mit Wohnbau-Genossenschaftserfahrung, gehört zum Vorstand. Sie möchte sich auch zur Tourenleiterin ausbilden lassen und den Alpinismus im Tal wiederbeleben. Das Hotel-Gebäude soll in den kommenden zwei bis drei Jahren ökologisch weiter saniert und auf erneuerbare Energien umgestellt werden. *KJV*

## 5,2% Berner Zuwachs

**Stadt Bern.** Im ersten Quartal 2004 wurden in den Hotels der Bundesstadt 55 708 Gäste registriert (Vorjahresquartal: 52 942). Das sind 5,2% mehr als in der Vorjahresperiode. Im gleichen Zeitraum lag die Zahl der Logiernächte mit 103 181 (98 574) um 4,7% über dem entsprechenden Vorjahreswert. Die Gliederung nach Herkunft der Gäste zeigt, dass im ersten Quartal 2004 die Zahl der inländischen Gäste bei den Ankünften um 0,4% auf 29 257 und ihre Übernachtungen um 0,1% auf

47 507 zugenommen haben. Bei den ausländischen Gästen waren 26 452 (23 813) Ankünfte zu verzeichnen, was eine Zunahme um 11,1% gegenüber dem Vorjahresquartal bedeutet. Ihre Übernachtungen nahmen im gleichen Zeitraum um 8,9% auf 55 674 (51 113) Nächten zu. Unter den Auslands-gästen – deren Anteil am Gesamttotal 54% beträgt – führen die Gäste aus Deutschland mit 16 833 Logiernächten vor den US-Amerikanern mit 4728 die Rangliste an. *KJV*

## Phasen der Renovierung

**Steigenberger Hotel Berlin.** Nach Erneuerung der Bäder der Executive Etage ist jetzt die Lobby an der Reihe. Deren Umgestaltung wird etwa drei Monate dauern. Nach Abschluss der Renovierung präsentiert sich die Lobby mit einem komplett neuen Innenausbau, einer Neugestaltung des Empfangs-Counters, einem komplett ausgestatteten Business-Center, neuen Böden und veränderter Decke sowie einer neuen Lichtszenerie. *KJV*

## HOTELKOOPERATION

### «First sleep – then drive»

Eine neue österreichische Hotelkooperation will vor allem Geschäftsreisende in autobahnnahe Hotels mit Check-in-Automaten locken.

#### HERIBERT PURTSCHER

«First sleep – then drive». Unter diesem Motto haben sich acht österreichische Hotel- und Gastronomiebetriebe entlang der viel befahrenen «Westautobahn» zu einer neuen Hotelkooperation zusammengeschlossen. Die gut beschilderten Betriebe bieten ermüdeten Autofahrern eine vollautomatisierte «Einkkehr rund um die Uhr». Dank «Travellomat» lässt sich das Hotelbett rund um die Uhr beziehen. Die acht Austria Traveler Hotels in Oberösterreich ([www.austria-traveller-hotels.at](http://www.austria-traveller-hotels.at)) bieten zwischen 20 und 50 Zimmern, zum Preis von 33 bis 70 Euro (50 bis 106 Franken) pro Übernachtung.

Besonders für Geschäftsreisende sei dieses neue Angebot sicher von Interesse, erklärt dazu der Chef von Oberösterreich Tourismus, Karl Pramendorfer. «Viele Durchreisende werden nun die Möglichkeit nutzen, einen erholsamen Zwischenstopp einzulegen, den kurzen Aufenthalt zu geniessen, und vielleicht später als Urlaubsgast wiederzukommen.» Auch der zuletzt «erschreckenden Steigerung der Verkehrsunfälle entlang den Hauptverkehrsrouten» solle entgegen gewirkt werden.

#### PARTNER BEFRAGTEN MEHR ALS TAUSEND REISENDE

Mehr als tausend Reisende aus ganz Europa wurden im Vorjahr von den Kooperationspartnern befragt. «94 Prozent der Befragten deponierten dabei den Wunsch, Hotels mit einer hervorragenden Beschilderung neben den Autobahnen zu finden, in denen man problemlos rund um die Uhr einchecken kann», erklärt Erich Haugeneder, Sprecher der Austria Traveller Hotels, die Motive zur Gründung der Kooperation. – Einheitlich gestaltet und gut sichtbar weisen die Schilder mit der Aufschrift «Austria Traveller Hotel» von der Autobahn bis zum Hotel den kürzesten Weg. Die Aufnahme in Strassenkarten und in GPS-Systeme wird angestrebt.

Mit Bankomat- oder Kreditkarte wird am vollautomatisierten Check-in-Terminal wahlweise in Deutsch, Englisch, Italienisch, Spanisch, Französisch, Tschechisch, Polnisch oder Kroatisch eingecheckt und bezahlt. Mit der Quittung bekommt der Gast auch gleich den Zimmerschlüssel. Trotz der technischen Vereinfachung bieten die Betriebe, so Haugeneder, familienfreundliche Atmosphäre und hohe Qualitätsstandards: «Wir wollen mit dieser Initiative den operativen Ablauf erleichtern, um uns noch mehr auf unsere Rolle als Gastgeber konzentrieren zu können.» Ist ein Betrieb voll, werden Gäste an das nächstgelegene Traveller Hotel weitergeleitet.

## SOLOTHURN

# Tagungshotel im Baudenkmal

Ein barocker Pisoni-Entwurf wie die Kathedrale St. Urs ist auch der Baukörper des neuen Solothurner Hotels an der Aare. Es entsteht im ehemaligen Schwesternhaus des Kultur- und Kongresszentrums «Altes Spital». Bei der Finanzierung überwiegt das Eigenkapital.

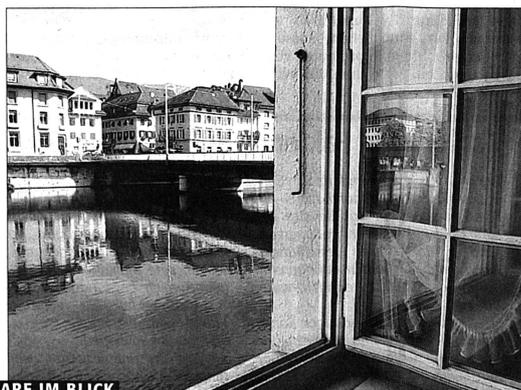
#### KARL JOSEF VERDING

Im Januar 2005 wird im ehemaligen Schwesternhaus des unter eidgenössischem Denkmalschutz stehenden Alten Spitals in Solothurn das «Hotel an der Aare» eröffnet. Das Drei-Sterne-Hotel mit sieben Doppelzimmern und neun Einzelzimmern (mit Grand Lit) soll das bestehende Angebot des Kultur- und Kongresszentrums Altes Spital Solothurn und des Bistro & Brasserie Aaregarten im gleichen Komplex in idealer Weise ergänzen. Der repräsentative Barockbau des Alten Spitals und seines Schwesternhauses wurde von einem der Pisoni-Brüder geschaffen, die auch die Solothurner Kathedrale St. Urs entwarfen.

#### PROJEKT IM ZEICHEN DER SYNERGIE DREIER BETRIEBE

Die Einsprachefrist für das Baugesuch verlief ungenutzt. Jetzt beginnt die Feinplanung und Arbeitsvergabe. Ende August soll der Umbau an die Hand genommen und bis Weihnachten abgeschlossen sein. Anfang Januar wird der Betrieb aufgenommen und während der Solothurner Filmtage eine erste Bewährungsprobe zu bestehen haben.

Die Geschäftsleitung der anfangs Juni gegründeten Hotel an der Aare AG teilen sich Roland Furrer (operative Leitung) und Jürgen Hofer (Marketing, EDV, Haustechnik). Furrer leitet auch das Bistro & Brasserie Aaregarten, Hofer das Kultur- und Kongresszentrum Altes Spital Solothurn.



**AARE IM BLICK**  
Vierzehn von sechzehn Zimmern des neuen Hotels werden den direkten Blick auf die Aare und auf die Solothurner Altstadt gewähren.

Foto: Markus Daeppen



#### SYNERGIE IN BAROCKEM AMBIENTE

Der linke vordere Teil des barocken Solothurner Baukomplexes war einst Schwesternhaus des Alten Spitals. Er wird zum Hotel an der Aare und soll das Angebot des Kultur- und Kongresszentrums und des Bistro & Brasserie Aaregarten ergänzen.

Vierzehn von sechzehn Zimmern gewähren den direkten Blick auf die Aare. Alle werden mit einer standardisierten Nasszelle – Materialisierung in Glas oder Stahlblech – ausgerüstet. Das Farbkonzept sieht eine mediterrane Stimmung in den Zimmern und den öffentlichen Räumen vor.

Der kleine barocke Innenhof wird durch ein gläsernes Vordach gegenseitig gemacht. Er bildet den eigentlichen Zugang zu den Zimmern. Zum barocken Ambiente gehört auch eine gewölbte Gäste-Lounge.

Zielpublikum sind Seminar- und Tagungsgäste des Alten Spitals sowie Geschäftsleute und Ferienreisende – in Aktivferien auf der vorbeiführenden Veloland-Schweiz-Route. zum Beispiel –, Städtereisende und Reisende

zu Solothurner Kultur-Events wie den Literaturtagen, Filmtagen und dem Classic Openair. Mit der Vermarktung soll im August dieses Jahres begonnen werden. – Es gelten so genannte «All-in-one-Preise». Die Konsumationen aus der Bar und die Benutzung des Kletterraums und des Multimediazentrums des Alten Spitals Solothurn sind im Zimmerpreis von 95 bis 115 Franken (Einzelzimmer) und 145 bis 180 Franken (Doppelzimmer) inbegriffen.

#### EIGENKAPITAL HÖHER ALS BANKFINANZIERUNG

Anfangs Juni war die Hotel an der Aare AG (HAAG) mit einem Aktienkapital von 648 000 Franken (81 Aktien à 8000 Franken) gegründet worden.

Unterdessen sind es bereits 95 Aktien mit einem Kapital von 760 000 Franken. Mit der Gründung war eine Eigenkapitalerhöhung bis Ende Jahr auf insgesamt 888 000 Franken (111 Aktien) beschlossen worden.

Die HAAG hat am 1. Juli das ehemalige Schwesternhaus, das zuletzt eine Personal-Hierberge des Solothurner Bürgerspitals war, im Baurecht übernommen. Der Baurechtsvertrag sieht eine Übernahme für 30 Jahre mit Option für eine zweimalige Verlängerung um jeweils 15 Jahre vor.

Die Umbaukosten inklusive Innenausstattung sind auf 1,5 Mio. Franken veranschlagt. Die Finanzierung durch die Solothurner Regiobank beträgt 700 000 Franken. Es überwiegt also das Eigenkapital.

## Warten auf «Seminarmeile Solothurn»

Das «Hotel an der Aare» wird das Angebot Solothurns für den Seminar- und Tagungstourismus bereichern. Ausserdem soll das Projekt «Seminarmeile Solothurn» das Angebot für dieses Segment in grösserem Massstab ausweiten. Dazu gehört der Plan der Credit Suisse Asset Management (CSAM) für ein Vier-Sterne-Hotel mit etwa hundert Betten im Management der Ramada-Hotelkette. Die Einsprache gegen den Ramada-Hotelneubau, die auch von mehreren Solothurner Hoteliers getragen wird, liegt zur Zeit beim Regierungsrat und ist für den 17. August traktandiert. Es wird mit einer Ablehnung gerechnet. Dann wird die Einsprache wohl an das Verwaltungsgericht weitergezogen. Hier ist ein Bescheid auf Oktober/November zu erwarten.

Ein allfälliges Weiterziehen an das Bundesgericht würde bedeuten, dass mit einem definitiven Entscheid wohl nicht vor Mitte 2005 zu rechnen ist. Deshalb wird auch mit dem von CSAM finanzierten Umbau des Palais Besenval in ein Seminarzentrum mit Restaurant und Gartenrestaurant und mit dem Umbau des Kongressgebäudes – des Landhauses in Solothurn (Küche, Lüftung, Lift, Foyer, Treppe Landhaus-Garten-Besenval) – zugewartet. CSAM und der Hotel-Betreiber Ramada wollen warten, bis der endgültige Entscheid gefallen ist. Das Palais Besenval und das Landhaus müssen ausserdem zusammen umgebaut werden, weil damit bauseits Synergien geschaffen und Umbaukosten gespart werden können. *KJV*

## Hotel für Backpackers

**Interlaken.** Auf dem TCS-Campingplatz in Interlaken ist am letzten Wochenende die neue «River Lodge» eingeweiht worden. Es handelt sich dabei um ein Budgethotel mit 18 Zimmern. Eine speziell für die Lodge konzipierte Bettenkonstruktion erlaubt sowohl eine Zweier- wie auch eine Viererbelegung. Die Zimmerpreise reichen pro Person von 26 Franken (4er-Belegung) bis zu 55 Franken (1er-Belegung). Die Zimmer mit Sicht auf die Aare sind rund 15 Prozent teurer.

Die Gebäudeteile sind hufeisenförmig angeordnet. Der Platz in der Mitte ist mit einem kuppelförmigen Dach gedeckt. Er soll zum Ort der Begegnung werden, wie Lodge-Leiterin Alexandra Rufibach im «Berner Oberländer» ausführte.

Der Touring-Club Schweiz ist sowohl Betreiber des Campingplatzes wie auch der Lodge. Ziel des Hotelbaus, der rund eine halbe Mio. Franken kostete, ist die Verlängerung der Saison in den Herbst- und Wintermonaten. **TL**

## Ruine weicht einem Neubau

**Melchsee-Frutt.** Die Ruine des im Januar abgebrannten Sporthotels Kurhaus auf der Melchsee-Frutt kann abgeräumt werden. Die Eigentümer wollen nun den Wiederaufbau anpacken. «Wir werden das neue Kurhaus entweder alleine oder zusammen mit Partnern bauen», sagte Sepp Amstad von der GmbH Kurhaus Frutt der «Luzerner Zeitung». Bis Ende Jahr soll das Projekt stehen, damit im Frühling der Baustart folgen kann. **TL**

## «Das Wunder von Burgdorf»

**Stadthaus Group.** Cinété – heisst die Attraktion, die der Burgdorfer Stadthaus Group beziehungsweise dem Restaurant Schützenhof, rund 3000 Nachtesen bringt. Cinété heisst das Freilichtkino, das im Garten des Burgdorfer «Schützenhauses» installiert worden ist und den Gästen an 30 Sommertagen bei jedem Wetter gutes Kino bietet. Rund 250 Sitzplätze bietet der Garten, davon 160 an Tischen. Der Gast muss nicht, aber darf etwas essen. So sind bestimmte Menüs auf

die Filme ausgerichtet. «Lord of the Rings» heisst abgeändert «The Lord of the onion rings»: Salat mit Zwiebel- und Calamari-Ringen. Oder ganz aktuell: «Das Wunder von Bern» wird zum «Wunder von Burgdorf»: ein Burgdorfer Bier und eine Bierbretzel. «Ein Riesenerfolg», sagt Alex Reichen, der Geschäftsführer des «Schützenhauses». Rund hundert Nachtesen pro Abend könne er dank Openair-Kino verkaufen. Der Eintritt für das Openair-Kino beträgt 14 Franken.

Die Idee für Cinété, die dieses Jahr schon zum fünftenmal realisiert wird, stammt von Christian Caprez, dem früheren Direktor der Stadthaus Group, zu der die beiden Hotels «Stadthaus» und «Berchtold» gehören. Durchgeführt wird Cinété in Zusammenarbeit mit dem Besitzer der Burgdorfer Kinos, Zach & Zach Cinergie.

Cinété ist auch als Package zu haben: ein Cinété-Menu, ein Eintritt, eine Übernachtung im Hotel Berchtold inklusiv Frühstück. **CK**

## KARTAUSE ITTINGEN

### Hotelbetrieb vergrössert

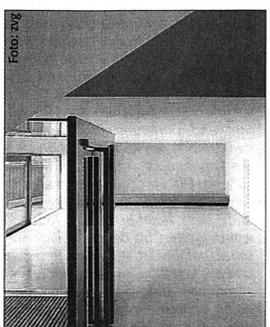
Die Kartause Ittingen im thurgauischen Warth hat die bisherige Herberge im Ökonomiegebäude umgebaut: Entstanden sind 18 neue Hotelzimmer.

■ **THERES LAGLER**

Die Kartause Ittingen im ehemaligen Kartäuserkloster in Warth ist Hotel, Restaurant, Seminarzentrum, Museum, Gutsbetrieb und Heimwerkstätte für Menschen mit einer Beeinträchtigung in einem. Mit der Vergrösserung des Hotelbetriebs hat der Stiftungsrat auf die veränderte Nachfrage der Gäste reagiert. Gemäss Robert Fürer, Präsident des Bauausschusses, war die Herberge in der ehemaligen Scheune mit ihren Vierbettzimmern, Etagenmasszellen und einer Kochgelegenheit in den letzten Jahren immer weniger gut besetzt. Gleichzeitig stieg aber die Zahl der Übernachtungen im Oberen Gästehaus, dessen Standard einem Drei-Sterne-Hotel entspricht. Deshalb wurde nun auch die bisherige Herberge zu einem Hotel – dem Unteren Gästehaus – umgebaut.

### EIN ORT DER STILLE IN EINER RUHELOSEN ZEIT

Entstanden sind 18 Zimmer, deren Atmosphäre und Einrichtung den ehemaligen Mönchszellen des Klosters nachempfunden sind. Die Einrichtung ist schlicht und klar. Das gilt auch für das Eingangsfoyer und das Treppenhaus. Während in den Zimmern jedoch die Farben Weiss und Braun dominieren, fallen in den anderen Bereichen zusätzliche Farbakzente auf, die ein Gefühl von Leichtigkeit vermitteln. Verantwortlich für die Planung und Umsetzung zeichnete das Architekturbüro Regula Harder und Jürg Spreyermann aus Zürich. Insgesamt verfügt die Kartause Ittingen nun über 50 Doppelzimmer, 17 Einzelzimmer sowie ein Appartement für bis zu vier Personen. In den nächsten Jahren ist eine bauliche Erneuerung der Stiftungsbetriebe der Kartause Ittingen vorgesehen. So sollen der Restaurantbetrieb und das Obere Gästehaus renoviert werden.



Das Eingangsfoyer im umgebauten Unteren Gästehaus.

## HOTEL LA CLAUSTRA

# Kloster im Herzen des Gotthard

Der Schweizer Künstler Jean Odermatt hat in der alten Festung San Carlo auf der Gotthard-Passhöhe eine Vision verwirklicht und eine Klosterherberge geschaffen – «La Claustra». Der 4-Sterne-Betrieb ist ein unterirdischer Ort der Reflexion, jenseits von Raum und Zeit.

■ **GERHARD LOB**

«Am Anfang will hier niemand bleiben, aber nach drei Tagen will niemand mehr gehen.» Mit diesen Worten beschreibt der Schweizer Künstler und Soziologe Jean Odermatt den Gefühlszustand seiner Gäste im «La Claustra». Odermatt ist die treibende Kraft dieses absolut ungewöhnlichen Ortes – ein Begegnungs- und Kommunikationszentrum mitsamt Hotelbetrieb mitten im Fels des Gotthards, auf rund 2050 Metern Höhe über dem Meeresspiegel.

### AUS RÉDUIT-FESTUNG WIRD KLOSTERHERBERGE

Tatsächlich präsentiert sich «La Claustra» anfänglich alles andere als einladend. Zwei Kurven nördlich des Gotthard-Hospizes würde man am roten Eingangstor glatt vorbeifahren, so unscheinbar verborgenen ist der Zugang. Ein 200 Meter langer Tunnel führt ins Innere der früheren Réduit-Festung, in deren Kavernen bis 1995 gut 200 Soldaten die Stellung hielten. Mit jedem Schritt wird es ein bisschen feuchter und kälter.

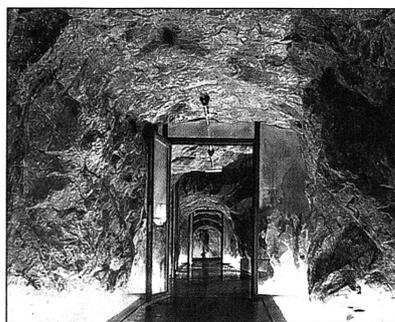
Doch dann tritt man plötzlich durch Glastüren. In die Höhlen sind jetzt moderne Boxen mitsamt Klimaanlage eingebaut. Das Mobiliar in Restaurant, Bar und Konferenzraum präsentiert sich schlicht, aber elegant. Indirekte Beleuchtung und Kerzen sorgen für Atmosphäre. Nichts ist dem Zufall überlassen, die kleinsten Details sind gepflegt. Glasscheiben kreieren die Illusion von Fenstern.

In den 17 Zimmern – die eher Zellen gleichen – lassen sich die Möbel auf Rollen individuell verschieben. Wer in den Spiegel schaut, sieht ein Alpenpanorama, das jedoch erlischt, sobald das elektrische Licht eingeschaltet wird. Selbst ein türkisches Bad fehlt nicht im Bergesinneren. Danach darf man sich in einer Höhle unter einer der Gotthard-Wasserquellen absprengeln lassen.

### HAUPTROLLE FÜR DIE VIER ELEMENTE

Überhaupt sollen hier im Zusammenspiel der vier natürlichen Elemente Fels, Wasser, Licht und Feuer die Sinne geschärft werden. Wobei das Wasser eine ganz zentrale Rolle spielt. Der Gotthard ist eines der wenigen weltweiten Quellgebiete, in dem Flüsse in alle vier Himmelsrichtungen entspringen. «Wir befinden uns direkt unterhalb der Wasserscheide», schwärmt

Fotos: zvg



### Einmaliges Erlebnis

Ein 200 Meter langer Tunnel führt zum unterirdischen Hotel La Claustra im Gotthard-Massiv. Bar, Restaurant und Zimmer sind schlicht gestaltet, aber bis ins letzte Detail gepflegt. Für Atmosphäre sorgen indirekte Beleuchtung und Kerzen.

denn auch Initiant Jean Odermatt, der fraglos eine Obsession für den Gotthard entwickelt hat. «Der Gotthard ist der Piccadilly Circus, der Times Square, die Place de la Concorde, der Punkt, von dem alle Gedankenstrassen ausgehen und zu dem sie letzten Endes zurückkehren», schrieb er bereits vor einigen Jahren.

### RÜCKBESINNUNG AUF DAS WESENTLICHE

In diesem Sinne verfolgt die Anlage einen einzigen Zweck: die Besinnung aufs Wesentliche, aufs Notwendige. Odermatt will Arbeit und Erfahrungen an einem kulturell wie mythisch besonderen Ort ermöglichen, ausserhalb der gewohnten Koordinaten von Raum und Zeit. Menschen aus Wis-

senschaft, Kultur, Wirtschaft und Gesellschaft sollen hier in einen Dialog treten. Daher auch der Name eines «postmodernen Klosters». Klöster, so Odermatt, hatten immer einen Rückzugsgedanken, waren aber zugleich Orte der Kreativität. Auch «La Claustra» versteht sich als eine Oase, «dargestellt vom Strom der Tagesaktualitäten». Nachmodern, aber keineswegs unmodern.

Zwar gibt es keinen Handyempfang und auch Fernseher sucht man vergebens, aber für drahtlosen Internet-Anschluss ist gesorgt. Und auch die Küche ist nicht gerade auf Askese angelegt. Allein 50 Rohkäse-Sorten aus diversen Ländern gibt es. Die Hauptmahlzeiten werden mit frischen biologischen Produkten zubereitet. Ziel ist, fast ausschliesslich Essenzen

zu verwenden, deren Herkunft und Geschichte bekannt sind.

### UNGETRÜBTER BLICK INS UNIVERSUM

Zumindest für einen kleinen Ausblick aus dem Stollen in die weite Welt wird zudem in Kürze gesorgt. Im Geschützturm der alten Fortezza wird ein Teleskop installiert, mit dem sich die Milchstrasse, ungestört vom Streulicht der Zivilisation, beobachten lässt. Auch damit will Odermatt klar machen, dass es ihm um mehr geht als um einen funktionierenden Hotelbetrieb. Mit «La Claustra» wollte er eine Skulptur schaffen: «Ich bin nicht der Bodenmann vom Gotthard.»

Mehr Infos: [www.claustra.ch](http://www.claustra.ch)

## Zahlen und Fakten: Der Bau kostete 4 Millionen Franken

Der Umbau des Artillerieforts San Carlo in das moderne Kommunikations- und Forschungszentrum La Claustra mitsamt Hotel hat vier Jahre gedauert und rund 4 Mio. Franken verschlungen. Allein um die Sicherheitsauflagen mit samt Brandschutz zu erfüllen, waren 800 000 Franken nötig.

Grosszügige Zuwendungen kamen von der Volkart Stiftung Winterthur, der Urner Kantonalbank sowie dem Bund. Eine Million hat Initiator Jean Odermatt aus eigener Tasche ins Projekt gesteckt. Auf insgesamt 4000 Quadratmetern

Fläche, die einst durch das Herausbrechen von über 20 000 Kubikmeter Gneis im Bergesinneren gewonnen wurden, sind Seminarräume, 17 Zellen-Zimmer für 25 Personen, ein Speisesaal, eine Bibliothek und ein Wellness-Bereich entstanden. Nach einer Teilmutzung in den vergangenen Jahren läuft die Anlage seit diesem Sommer im Vollbetrieb.

Wer im unterirdischen «Entbehrensluxus» nächtigen will, muss bei einem Seminar (Minimum 8 Personen) für Vollpension 325 Franken pro Tag

hinblättern. Die Vier-Stern-Anlage kann bei vorhandenem Platzangebot unter der Woche und in der Regel an Wochenenden aber auch von Einzelreisenden belegt werden.

Die Öffnungszeiten: Zwischen Mai und Oktober, je nach Schneelage auf der Gotthard-Passstrasse. Mieten kann man übrigens auch das riesige angegliederte Ex-Munitionsdepot, das mit dem Auto unterirdisch erreichbar ist. Die Rockband Gotthard hats – nomen est omen – bereits getan: für die Hochzeit eines Band-Mitglieds. GL



**MINERALWASSER** / Stille Wässer sind im Trend, weil sie oft als gesünder gelten. Dem ist aber gar nicht unbedingt so. SEITE 14



**WEINREGIONEN** / Die Klimaerwärmung wird sich grundsätzlich positiv auf den Weinbau auswirken, so eine Studie. SEITE 15

**Gastronomie  
& Technik**

hotel+tourismus revue

## BAHNSERVICE

# Die SBB trennen sich von der EBS

Das Engagement der Europäischen Bahnservice AG EBS auf der Schiene wird im Dezember dieses Jahres ein jähes Ende nehmen. Denn die SBB wollen ab dann den outgesourcten Service der Liege- und Schlafwagen auf der Strecke Schweiz-Italien selbst betreiben.

### ■ GUDRUN SCHLENCEK

Die Ziele der Europäischen Bahnservice AG EBS mit Sitz in Basel waren bei der Gründung im Jahre 1995 hoch gesteckt. Mit der Bewirtschaftung der Nachtflotte der Schweizerischen Bundesbahnen SBB auf der Strecke Schweiz-Italien schaffte man den Einstieg ins Bahnatering. Rund 100 EBS-Mitarbeiter umsorgten jedes Jahr in den Schlaf- und Liegewagen der SBB-Nachtzugsflotte über 300 000 Reisende. Nun findet dieses Engagement auf der Schiene für die EBS zum Fahrplanwechsel am 12. Dezember ein jähes Ende. Die SBB verlängern den dann abgelaufenen Vertrag mit der EBS nicht mehr und wollen die haus-eigenen 45 Liegewagen und fünf Schlafwagen lieber selbst betreiben. Für die EBS bereits die zweite Niederlage in diesem Jahr. Ende April hatte man den Franchisevertrag mit der Coffeshop-Kette Segafredo aus Rentabilitätsgründen gekündigt.

### FÜR ELVETINO EIN NEUES GESCHÄFTSFELD

Bei der SBB-Tochter Elvetino, die nun die Nachtzugsflotte bewirten darf, freut man sich über den Entscheid der Mutter: «Die Schlaf- und Liegewagen sind sicher ein attraktives Geschäft», meint Yvo Locher, Geschäftsführer von Elvetino, nicht zuletzt im Hinblick auf das sonst eher harte Business im Bahnatering. Denn bei den Schlaf- und Liegewagen ist die Hotellerie das Kerngeschäft. Gastronomisch bietet man den Reisenden Mineral am Abend, Minibar-Service und ein Frühstück.

Für Elvetino ist der Schlaf- und Liegewagenservice ein komplett neues Geschäftsfeld, beschränken sich die Aktivitäten bis anhin doch aufs reine Catering. Elvetino obliegt nun der Service in den Schweizer Wagen der Nachtzüge «Euronight Roma» ab Genf, Basel und Zürich nach Rom, von Zürich nach Venedig und von Zürich nach Lecce sowie in den saisonal verkehrenden Zügen von Zürich nach Villa San Giovanni.

### AUCH DIE RAILBAR FÄHRT BALD BIS MAILAND

Das Insourcing war nicht die erste Wahl, die die SBB getroffen hatten. Die SBB prüfen ebenfalls einen Verkauf der nach Italien verkehrenden Nachtzugsflotte. Doch scheinbar aufgrund fehlender attraktiver Angebote hat man sich für ein Beibehalten der Wagen entschieden. Diese sollen nun bis Ende Jahr noch modernisiert werden.

In Italien hat man bei Elvetino aber noch mehr vor. Ebenso ab dem nächsten Fahrplanwechsel wird man neu die Cisalpino-Linie bis Mailand der Railbar versorgen.

## BRANDSCHUTZ

# Zertifizierte sparen Prämien

Seit elf Jahren verleiht das Sicherheitsinstitut in Zürich das Brandschutz-Zertifikat. Doch der grosse Durchbruch blieb bis heute aus. Dabei könnten Hotels mit den entsprechenden Brandschutzmassnahmen gerade bei den Versicherungsprämien massiv Geld sparen.

### ■ GUDRUN SCHLENCEK

Beim Schweizerischen Institut zur Förderung der Sicherheit (Sicherheitsinstitut) freut man sich, nun dem fünfzigsten Mitglied von hotelleriesuisse ein Brandschutzzertifikat verliehen zu haben. Seit elf Jahren kann sich ein Hotel, das entsprechende Schutzmassnahmen bietet (siehe Box), auszeichnen lassen. Seit 2002 sind die zertifizierten Hotels im Hotelführer von hotelleriesuisse speziell mit einem Piktogramm gekennzeichnet.

Trotz Eintrag im Hotelführer scheint ein punkto Brandschutz perfektes Hotel aber deshalb noch nicht zum Gästemagnet zu werden. Bei Schweiz Tourismus winkt man auf jeden Fall ab, wenn es darum geht, mit «sicheren» Hotels auf Gästefang zu gehen. «Brandschutz ist kein USP, das sollte Standard sein», so Silvia de Vito Biazon, Media Representative bei ST. Schweiz Tourismus nehme Sicherheitsfragen bewusst nicht ins Marketing auf. Das, obwohl Umfragen von ST immer wieder zeigen, wie wichtig die politische Sicherheit – die allgemein die Sicherheit des Landes gemäss de Vito Biazon impliziert – für das Incoming ist.

### «ES IST SCHWIERIG, MIT DER SICHERHEIT ZU WERBEN»

«Es ist schwierig, mit Sicherheit zu werben», erklärt die Mediensprecherin. Denn auch bei den besten Sicherheitsvorkehrungen sei man nicht vor einem Schadensfall gefeit. Das mache das Werben mit der Sicherheit so unsicher. Dabei hat die Schweiz mit dem Brandschutz-Zertifikat im europäischen Vergleich einen Trumpf in der Hand: Deutschland und Österreich zum Beispiel kennen eine solche Auszeichnung gar nicht.

Da Brandschutz kein touristischer Pluspunkt ist, sind es vor allem Busi-

Fotos: Marietta DeGual



### AUSWEG AUS ZU HOHEN VERSICHERUNGSPRÄMIEN

Je mehr Brandschutzmassnahmen ein Hotel trifft, umso günstiger wird es vom Sachversicherer eingestuft. Die meisten Versicherer sind zudem Träger des Sicherheitsinstituts und erhalten so in deren Audits, Einblick für ihre PrämienEinstufung.

ness-Hotels und Drei- bis Fünf-Sterne-Hotels, die eine solche Zertifizierung anstreben. Denn Geschäftsreisende aus den USA, aus Japan usw. würden das immer mehr voraussetzen, weiss Guido Baumgartner, Brandschutz-Berater beim Sicherheitsinstitut in Zürich, aus Erfahrung. Firmen hätten früher sogar direkt beim ehemaligen Brandverhütungsdienst (BVD), dem heutigen Sicherheitsinstitut, nach zertifizierten Hotels gefragt. Seitdem diese im Hotelführer von hotelleriesuisse eingetragen sind, informieren sich die Firmen selbst.

Wenn sich eine Brandschutz-Zertifizierung auf der Einnahmeseite vielleicht auch nur bedingt bemerkbar macht – Versicherungskosten sparen können Hotels damit allemal. Denn die Sachversicherer schauen bei ihrer PrämienEinstufung je länger je mehr genau hin, welchen Standard das versicherte Hotel bieten kann. Deshalb sind alle namhaften Versicherer gleichzeitig Träger des Sicherheitsinstituts.

Die Prämie in der Sachversicherung hängt einerseits von der Bauart

und den Brandschnitten des Hotels, aber auch von den Löschverhältnissen und von den Brandschutzmassnahmen wie Sprinkler-Vollschutz, Brandmelder-Vollüberwachung usw. ab. Beispielsweise kostet die Versicherungsprämie für ein Hotel ohne Hydranten mit genügendem Wasserdruck im Umkreis von hundert Metern bei der Mobiliar-Versicherung praktisch doppelt so viel wie für ein Hotel mit entsprechenden Hydranten.

### TENDENZ: VERSICHERER VERLANGEN ZERTIFIKAT

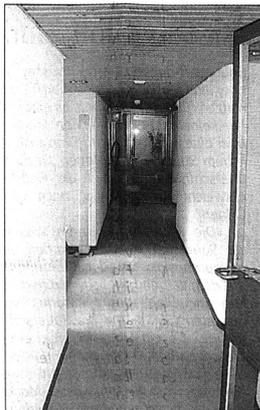
Das Vorhandensein eines Sprinkler-Vollschutzes oder einer Brandmelder-Vollüberwachung in einem Hotel wird bei der gleichen Versicherungsgesellschaft je nach Ort und Qualität der Anlage zusätzlich mit einem Rabatt zwischen 5 und 60 Prozent honoriert. Im übrigen wird auch für einen 24-Stunden-Nachtdienst ein substanzieller Rabatt gewährt. Bei der Mobiliar begrüssst man grundsätzlich das Brandschutzzertifikat des Sicherheitsinstituts. «Wir gehen da-

von aus, dass bei vom Sicherheitsinstitut zertifizierten Betrieben tendenziell eine vergleichsweise geringere Anzahl Brände wie auch geringere Schadensausmasse zu erwarten sind», so Stefan Siffert, Leiter Betriebsversicherungen der Mobiliar. Schliesslich ist auch die Mobiliar eine der Trägerinnen des Zürcher Sicherheitsinstituts. Ein solches Zertifikat honoriert der Versicherer bei grösseren Hotels mit einem zusätzlichen Rabatt von 5 Prozent. Doch dieses Zertifikat ist keine Voraussetzung für den Abschluss einer Sachversicherung.

Weiter geht man hier beim Versicherer Gerling, ebenfalls Mitträger des Zürcher Sicherheitsinstituts. Je länger je mehr weist der Sachversicherer seine Kunden auf das Brandschutz-Zertifikat hin. «Wir gehen tendenziell dazu über, dass wir das Brandschutz-Zertifikat des Sicherheitsinstituts voraussetzen, wenn wir ein Hotel versichern», so Thomas Wohlrab, Risikoingenieur bei Gerling. «Die Frage nach dem Brandschutz-Zertifikat ist die erste Abklärung, die wir treffen, wenn wir ein Hotel einstufen.»

### Versicherer dürfen Audit einsehen

Das Sicherheitsinstitut führt neben den 50 zertifizierten Hotels weitere rund 170 Hotels als Mitglieder, die sich alle drei Jahre auditieren lassen. Das Zertifikat, das für drei Jahre verliehen wird, kostet den Betrieb pro Jahr 400 Franken plus 10 Franken pro Zimmer. Bei einer Mitgliedschaft beläuft sich eine Auditierung auf rund 500 bis 600 Franken im Jahr. Die Sachversicherer, als Träger des Sicherheitsinstituts, können grundsätzlich das Audit einsehen. Wünscht dies das Mitglied nicht, verdoppeln sich ungefähr die Kosten des Audits. Beim Sicherheitsinstitut schätzt man, dass nochmal so viele Hotels in der Schweiz ohne weiteres zertifizierbar wären. GSG

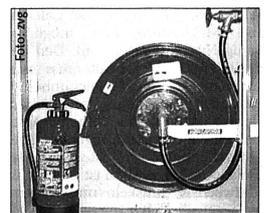


Die meisten Hotels müssten für ein Brandschutz-Zertifikat viel investieren.

### Das verlangt das Brandschutz-Zertifikat

Folgende baulichen, technischen und organisatorischen Bedingungen benötigt ein Hotel für das Brandschutz-zertifikat des Sicherheitsinstituts:

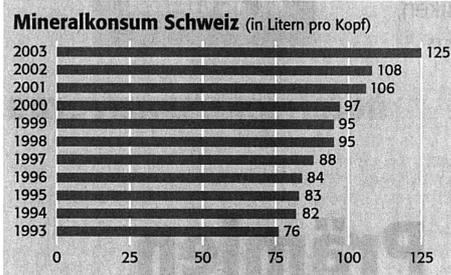
- Brandabschnittsbildung zum Restaurant, zu den Etagen, zum Fluchtkorridor inklusive Treppenhäuser
- Zimmer und der öffentlich zugängliche Bereich müssen mit abgetrennten Fluchtwegen und Notausgängen ausgestattet sein
- Handfeuerlöscher, Wasserlöschposten, Notbeleuchtung, Blitzschutzanlage
- als Brandmeldeanlage entweder eine Teil- oder Vollüberwachung sowie Handfeuermelder
- Lüfte mit Brandfallsteuerung
- Brandschutztüren mit Brandfallsteuerungen, z.B. bei überlangen Fluchtkorridoren



- organisatorisch: Sicherheits-Beauftragter, Brandfallorganisation, Personalinstruktion, Brandschutzkontrollen, Markierung der Fluchtwege, Löschgerät, Gästeinformation. GSG

Weitere Infos: www.swiss.ch; Sicherheitsinstitut, Zürich; Telefon 044 217 43 33

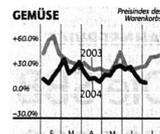
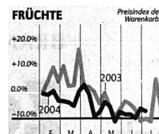
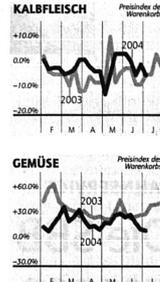
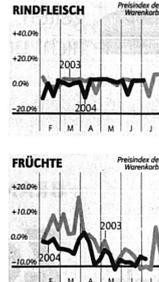
## 125 Liter Mineralwasser pro Kopf



**Mineralwasserkonsum.** Der letztjährige Jahrhundertsumer liess den Schweizer Pro-Kopf-Mineralwasserkonsum auf den Spitzenwert von rund 125 Liter emporschnellen, wobei rund zwei Drittel auf kohlenstoffhaltige Mineralwasser entfallen. Laut Angaben des Verbandes der Schweizerischen Mineralquellen und Softdrink-Produzenten (SMS) beträgt der Marktanteil des importierten Mineralwassers in der Schweiz bereits rund ein Drittel. **MJP**

PROINDEX 5. 7. BIS 10. 7. 2004

Bezugsmonat des Warenkorbs: Dez. 95; Quelle: Prodega



### MINERALWASSER

## Mit Wasser abspecken

Während einer Diät ist die Flüssigkeitszufuhr sehr wichtig. Man kann abspecken, indem man grosse Mengen von kaltem Wasser trinkt.

GUIDO BÖHLER

Wenn man weniger isst, muss man mehr trinken. Eine Flüssigkeitsmenge von täglich drei Litern ist ratsam, da damit auch eine nennenswerte Magenfüllung und Sättigung erfolgt. Übergewichtige sollten den Wasserkonsum steigern: Wasser führt nach Aussagen von Medizinerinnen zu mehr Energieumsatz: Wer täglich 1,5 Liter Wasser trinkt, spart 2,4 kg Fettgewebe im Jahr, hat kürzlich ein Ärztemagazin berichtet. Laut Michael Boschmann, Experte am Deutschen Institut für Ernährungsforschung in Potsdam-Rehbrücke, erzielt bereits ein halber Liter Wasser mehrere Wirkungen.

### MIT WASSER KÖRPERFETT VERBRENNEN

Wassertrinken löscht nicht nur den Durst und füllt den Magen, sondern führt zu einem Anstieg des Energieumsatzes um 30 Prozent. «Die Wirkung setzt nach zehn Minuten ein und erreicht nach dreissig bis vierzig Minuten ihren Höhepunkt», so Boschmann. «Durch den Konsum von 1,5 Litern Wasser verbrennt man so zusätzlich etwa 200 Kilojoule.» In einem Jahr entspricht dies 2,4 kg Fettgewebe. Boschmann entdeckte, dass 22-grädiges Wasser den Energieverbrauch deutlich stärker anhebt als 37 Grad warmes. «Der Körper muss das Wasser auf Körpertemperatur aufwärmen», erklärt der Experte. «Bereits 40 Prozent der Energieumsatz-Steigerung geht auf dieses Konto.» Er rät den Abspeckwilligen zu reichlichem Genuss von kaltem Wasser. Dazu eignet sich Trinkwasser oder Mineralwasser.

### HARTES TRINKWASSER REICHT NICHT

Der Gesundheits- und Lifestyle-Trend geht zwar zum Konsum von Mineralwasser, doch wie gesund ist es wirklich? Wichtig ist viel Calcium und Magnesium und möglichst wenig Nitrat und Natrium. Den deklarierten Calciumgehalt muss man mit dem täglichen Calciumbedarf von 1000 Milligramm vergleichen. Empfehlenswert sind Mineralwässer mit einem Magnesiumgehalt über 100 Milligramm pro Liter, rät der «Pulstipp». Magnesium ist wichtig für Stoffwechsel, Muskeln und Nerven. Wasser sollte aber nicht mehr als 200 Milligramm Natrium enthalten und etwa zehnmal so viel Kalium. Bluthochdruck-Patienten mit einer salzarmen Diät sollten ein Mineralwasser mit möglichst tiefem Natriumgehalt wählen. Als Babynahrung eignet sich ein schwach mineralisiertes Wasser. Zu viele Mineralstoffe würden den Stoffwechsel des Kleinkinds überfordern.

### MINERALWASSER-VIELFALT

# Stilles Wasser ist nicht gesünder

Die Gesundheitsaspekte spielen beim konstant steigenden Mineralwasserkonsum eine zentrale Rolle. Klar im Trend sind stille Wässer. Kohlenstoff, Sauerstoff und Mineralstoffe beeinflussen die Qualität und Eigenschaften des Mineralwassers.

GUIDO BÖHLER

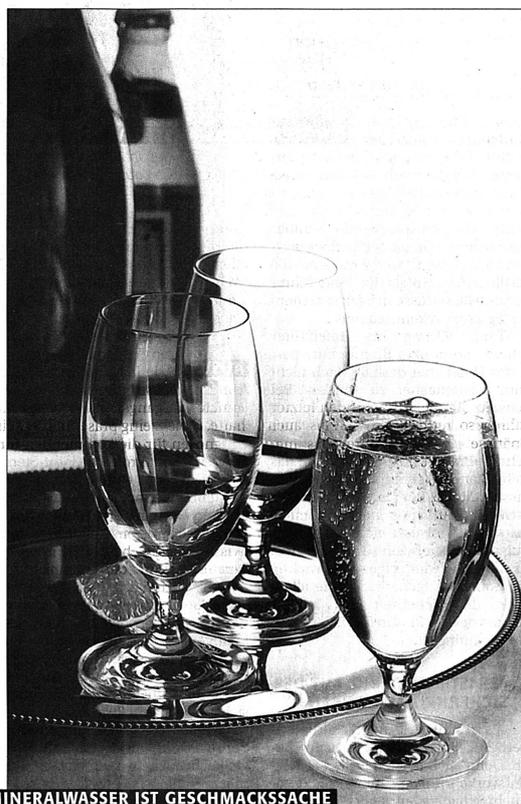
Viele Gäste reduzieren ihren Konsum an zuckerhaltigen Softdrinks und greifen verstärkt zu Fruchtsäften und Mineralwasser. Seit Jahren geht der Trend zu Wässern ohne Kohlenstoff. Obwohl kohlenstoffhaltiges Mineralwasser nach wie vor rund zwei Drittel der hiesigen Gesamtkonsumation entspricht, lautet die Frage des Kellers immer öfter: «Mit oder ohne Kohlenstoff?» Zwischen stark carbonisierten (6,5 Gramm Kohlenstoff pro Liter) und stillen stehen die «Light-Wasser» (maximal 4 Gramm pro Liter). «Stilles» Wasser ist vor allem in der von Frankreich beeinflussten Westschweiz immer stärker gefragt. Ob man Wasser mit oder ohne Kohlendioxid-Gas bevorzugt, ist Geschmackssache.

Denn sieht man vom unangenehmen Aufstossen ab, spielt die Kohlenstoff gesundheitlich keine Rolle. Dies bestätigt auch die Schweizerische Gesellschaft für Ernährung. NutriInfo-Leiterin Esther Infanger weist jedoch darauf hin, dass man Babys keine kohlenstoffhaltigen Getränke verabreichen sollte, da sie zu Blähungen führen können.

### TREND ZUM STILLEN WASSER

Andere oft nachgesagte Wirkungen der Kohlenstoff, wie «fördert die Proteinverdauung», «hilft bei Kater» oder «erhöht den Blutdruck» bestätigt Esther Infanger nicht. Mittelstarke

Foto: csg



### MINERALWASSER IST GESCHMACKSSACHE

Ob man Mineralwasser mit oder ohne Kohlendioxid-Gas bevorzugt, ist Geschmackssache. Die Kohlenstoff spielt gesundheitlich keine Rolle.

Säuren wie die Zitronensäure können zwar die Proteinverdauung unterstützen, die Kohlenstoff ist dafür zu schwach. Die stärkere Salzsäure des Magens treibt sie aus: Es kommt zum

Aufstossen. Wie ist aber der Trend zum stillen Wasser zu erklären?

«Er wird durch Presseberichte über Diäten und durch den mediterranen Essstrend gefördert», vermutet Patrick

Schäfli vom Schweizer Mineralwasser-Verband SMS. Grosse Mengen von carbonisiertem Mineralwasser verstärken das Aufstossen, stilles Wasser ist dagegen bekömmlicher.

Allerdings schmeckt dieses besser, wenn es kalt serviert wird. Schäfli empfiehlt der Gastronomie, eine vollständige Wasser-Palette anzubieten. Das heisst Produkte mit viel, wenig und ohne Kohlenstoff, stark und schwach mineralisierte ebenso wie Schweizer und ausländische Marken.

### CHÂTEAU «LE BIDON» ODER «LA POMPE»?

Der Trend zum stillen Wasser betrifft nicht nur das Flaschen-Segment: Die Firmen Water Point (Water Cooler Services) AG in Baden sowie Eden Springs SA im waadtändischen Prévèrenges stellen den Kunden in Büros und Verkaufsgeschäften Kaltwasserspender zur Verfügung und liefern das kohlenstofffreie Mineralwasser im Abonnement.

Bei Water Point handelt es sich um Knutwiler Mineralwasser, bei Eden Springs Schweiz um Mineralwasser der Walliser Quelle Dorénaz. Laut Eden Springs wird das Wasser zehn Tage vor der Lieferung abgefüllt, sei aber ungeöffnet ein Jahr haltbar.

### ZUWACHS AUCH BEI WASSERSPENDERN

Die Eden-Springs-Gruppe verzeichnet gemäss eigenen Angaben eine Wachstumsrate von durchschnittlich 40 Prozent pro Jahr. Die Firma Water Point liefert die Wasserbehälter zwei bis drei Tage nach dem Abfüllen und beziffert das Wachstum mit 50 Prozent.

Seit kurzem findet man ebenfalls so genanntes Quellwasser auf dem Schweizer Markt, wie zum Beispiel «Aquarel» von Nestlé. Es wird meistens im Ausland produziert, erfüllt weniger hohe Mineralisierungsanforderungen, muss aber an der Quelle abgefüllt werden.

## Calcium-Lieferant

«Wer keine Milchprodukte zu sich nimmt, soll mindestens die Hälfte des Calciumbedarfs mit Mineralwasser decken», rät Esther Infanger von der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung: «einen bis anderthalb Liter eines calciumreichen Mineralwassers.» Hartes Trinkwasser reicht nicht: sein Calciumgehalt liegt zu tief. «Im Allgemeinen überschätzt man die gesundheitliche Bedeutung von Mineralwasser», meint die Ernährungsberaterin. Für ältere Personen gibt es keine spezielle Mineralwasser-Empfehlung. Im Alter sinkt jedoch der Energiebedarf und der Bedarf an Mikronährstoffen bleibt gleich. Mit calciumreichem Mineralwasser kann man daher eine allfällige Minderzufuhr durch das Essen kompensieren. **GB**

## Mit Sauerstoff: Nur Marketinggag?

Sauerstoff-angereichertes Wasser ist eher eine Marketing-Innovation als ein Nutzen für die Gesundheit. Es gibt bisher keine wissenschaftlichen Studien über eine positive Wirkung von zusätzlichem Sauerstoff im Magen. Und die überschüssige Menge in der Flasche entweicht ohnehin rasch nach dem Öffnen.

«Die Anpreisung, einem Wasser sei Sauerstoff zugefügt worden, ist bedeutungslos», so der Kommentar aus dem Verband der Schweizerischen Mineralquellen und Softdrink-Produzenten (SMS): Und die Sauerstoffmenge, die ein Liter angereichertes Wasser enthält, entspricht nur 0,2 Promille der täglich eingeatmeten Menge. Trotzdem warb die Trinkwasser-Marke «Active O2» mit illegalen Heilwirkungen. Auch die Mineralquelle «Heidi-

land» bietet sauerstoff-angereichertes Wasser an. Es ist zwar Mineralwasser, muss aber wegen des Zusatzes als Trinkwasser deklariert werden. Das Heidland-Sauerstoffwasser enthält 20 Milligramm Sauerstoff pro Liter, normales Mineralwasser nur ein Viertel davon.

Michele Borsotti, Geschäftsleiter der Heidland Water Limited in Mels, widerspricht der Einschätzung des SMS: «Bei Sauerstoffmangel im Magen-Darm-Bereich wird die Nahrung schlechter verwertet.» Die Nachfrage der Gastronomie nach dieser Exklusivität nimmt zu, aber «daraus einen Trend abzuleiten, wäre verfrüht», so Borsotti. Die Verkäufe des normalen stillen Heidland-Wassers seien höher als jene des leicht carbonisierten Sauerstoffwassers. **GB**

## Gutes Trinkwasser

Das Schweizer «Hahnenburger» kann gut mit der Flaschen-Wasserqualität mithalten, jedenfalls besitzt unser Trinkwasser ein gutes Image: Für zwei Drittel der Schweizerinnen und Schweizer ist das Hahnenwasser gemäss einer Umfrage des Schweizerischen Vereins des Gas- und Wasserfaches dem Mineralwasser mindestens ebenbürtig, wenn nicht sogar überlegen. Die hygienische Qualität ist zwar meistens sehr gut, aber der Gehalt an wertvollen Mineralstoffen wie Calcium ist vergleichsweise bescheiden. Auf einer eigenen Trinkwasser-Website findet man Angaben zur Qualität des Trinkwassers von fast allen Gebieten der Schweiz. **GB**

www.trinkwasser.ch

## KLIMAERWÄRMUNG

# Die Trauben reifen immer schneller

Die globale Erwärmung hat in den letzten 50 Jahren durchschnittlich um 2 Grad zugenommen. Neusten Untersuchungen zufolge sollten die Weinbauregionen der Welt auf diese Veränderung reagieren, denn sie wird ihre Zukunft massiv beeinträchtigen.

CHANDRA KURT

Was die Weinwelt letzten Sommer erlebt hat, war ein Vorbote für ihre Zukunft. Nie fand die Ernte so früh statt und nie erreichten Trauben von sonst klimatisch ungünstigeren Zonen so unkompliziert ihren optimalen Reifegrad – ganz zu schweigen von den Zuckerwerten wärmerer Weinbauzonen. Eine Analyse der letzten Jahre zeigt schnell, dass vor allem kühlere Weinbauregionen einen guten Jahrgang nach dem anderen verzeichnen. So etwa das Piemont, dessen nicht ganz einfache Nebbiolo-Traube in den Jahren 1995 bis 2001 plötzlich keine Reife-Probleme mehr zeigte. Hagel beschädigte die 02er Ernte, ansonsten wäre auch sie erfreulich.

Der italienische Topwinzer Angelo Gaja sieht die Güte der letzten Jahrgänge klar in den klimatischen Bedingungen. «Wenn ich heute mit 1996 vergleiche, muss ich feststellen, dass der Frühling rund zwanzig Tage früher startet und die Ernte ebenfalls früher abgeschlossen ist.»

## PROBLEME MIT ÜBERREIFEN TRAUBEN

Erstaulich auch die zahlreichen Jahrgangschampagner, die in der Champagne in den Neunzigerjahren lanciert worden sind. Was wie ein Gag für das Millennium-Jahrzehnt aussehen konnte, war mehr ein Indiz für reife Trauben guter Qualität. Neun «Vintages» küren die Neunzigerjahre. In den Achtzigerjahren waren es sechs und in den Siebzigerjahren vier.

Problematisch wird es allerdings, wenn die Temperatur höher steigt, zumal guter Champagner hohe Säure verlangt, die ihm sein Temperament und seine Seele gibt. Steigt der Zuckergehalt in den Trauben, fällt

Foto: zsg



## DEN WEINBAUREGIONEN STEHEN KLIMATISCHE VERÄNDERUNGEN BEVOR

Laut Prognosen werden die Weine der kühleren Regionen in Zukunft anders schmecken. Vielleicht werden die Winzer bald andere Rebsorten pflanzen müssen oder in höhere Lagen ausweichen.

jedoch die Säure. Überreife Trauben sind der Tod der Champagnerindustrie. Eine Region, die besonders wetterfähig ist, ist die Mosel in Deutschland, wo seit dem 17. Jahrhundert Riesling angepflanzt wird. Seit 1998 zeigt sich der Trend, dass ein Jahrgang nach dem anderen besser wird.

Laut Winzer Dr. Ernst Loosen sind die Trauben für seine Kabinett-Weine (untere Qualitätsstufe) in den letzten Jahren so reif, dass er daraus auch Spälese machen könnte. Das mag alles positiv tönen, ist es aber auf die Dauer nicht unbedingt – vor allem, wenn Winzer und Konsumenten das Gefühl haben, dass es keinen Einfluss auf den jeweiligen Wein hat. Denn nicht das Wetter ändert sich, sondern das Klima.

## CHARAKTER DER WEIN-REGIONEN WIRD ÄNDERN

Wie die Untersuchung «Climate Change and Global Wine Quality» (2003) von Professor Gregory Jones der

Southern Oregon Universität erklärt, ist die allgemeine Erwärmung momentan für alle Weinbauregionen der Welt positiv, ausser für die wärmsten Zonen. Er kam zu diesem Schluss, nachdem er zusammen mit seinen Kollegen die klimatischen Daten von 27 wichtigen Weinbauregionen der letzten fünfzig Jahre ausgewertet und die Ergebnisse mit Sotheby's 100-Punkte-Jahrgangsskala verglichen hatte. Gleichzeitig präsentiert er seine Prognosen für die kommenden fünfzig Jahre. Laut Professor Jones werden die Weine der heute kühleren Regionen in Zukunft anders schmecken.

Auch wenn die Winzer dieser Zonen seit vielen Generationen ihr Wissen weitergeben, wird ihnen das laut Jones für die Zukunft nichts nützen – zumal sie sich mehr und mehr in einer anderen klimatischen Zone befinden. Nicht, dass diese ungeeignet für Wein sein muss, aber vielleicht müssten andere Traubensorten gepflanzt oder generell in höhere Lagen «verlegt» werden. Für

Bordeaux könnte das heissen, dass Merlot in Zukunft zu verkocht geerntet wird, während der später reifende Cabernet Sauvignon jetzt erst recht auf Hochtouren läuft.

## SÜDENGAND: WEIN-REGION DER ZUKUNFT

Südengland wird sicher auch noch mit dem einen oder anderen Wein von sich reden machen und aus der kühleren Champagne könnten plötzlich interessante Tischweine hervorkommen. Spannend ist weiter, dass sich bereits jetzt namhafte Champagnerhäuser für Rebland in Südengland interessieren. Abgesehen davon, dass es wesentlich günstiger ist als Rebfläche in der Champagne, liegt es doch ein paar Grad nördlicher, besitzt ebenfalls geeignete Kreideböden und wäre eine ideale Grundlage für die Champagnersorten Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Meunier.

Problematisch sieht die Zukunft laut Jones für heissere Zonen wie

Chianti, Rioja, Südfrankreich, das Hunter Valley, Chile oder das Central Valley in Kalifornien aus. Die Sorge der Winzer wird hier nicht sein «hoffentlich reifen meine Trauben», sondern «hoffentlich verkochen meine Trauben nicht». Leider bedeutet «reif» nicht zwingend «gut», die Frage ist, ob neben der Frucht auch die phenolische Reife erreicht wird. In diesen Regionen ist es generell schwierig, Aromen zu entwickeln plus die nötige Säure zu behalten.

Laut Gregory Jones wird die durchschnittliche Jahrestemperatur bis 2049 um 2,04 Grad Celsius steigen, wobei die Werte beispielsweise für Süd-Portugal bei 2,85 Grad und für Süd-Afrika bei 0,88 Grad liegen.

## VERSTÄRKT TECHNISCHE HILFSMITTEL?

Da die Ernte immer früher stattfindet, fällt sie in die heissere Jahreszeit, was nicht unbedingt positiv für die Trauben ist. Wassermangel oder stärkere Anfälligkeit für Krankheiten sind nur ein paar Stichworte. Es ist damit zu rechnen, dass in den kommenden Jahren technische Hilfsmittel – vor allem aus der neuen Welt – präsentiert werden, die gegen die Hitze schützen sollen. Auch wäre es nicht erstaunlich, wenn in zu heiss gewordenen europäischen Zonen, wie beispielsweise dem Chianti Classico, Bestrebungen zur erlaubten Wasserrückführung (was in den meisten klassischen europäischen Weinbauzonen verboten ist) angestrebt würden.

Es wäre falsch, nur im Klima den Grund für die «neuen» Weinaromen zu suchen. Vielmehr haben diverse Faktoren dazu geführt, dass wir heute allgemein mit besserer Qualität konfrontiert sind und dass die Weine höhere Alkoholwerte aufweisen. Diese haben das Wetter, Trends der Neuen Welt, effizientere Hefen und Robert Parker-Benotungen als Ursache, während die Qualität dank technischen Errungenschaften und safter Konkurrenz gestiegen ist. Nichtsdestotrotz stehen Weinproduzenten mitten in einer Evolution, die manche Veränderung hervorruft. Veränderungen, die die Platzierung der Trauben, den Geschmack der Weine, die allgemeinen Reblagen und die technischen Hilfsmittel betreffen werden.

Anzeige

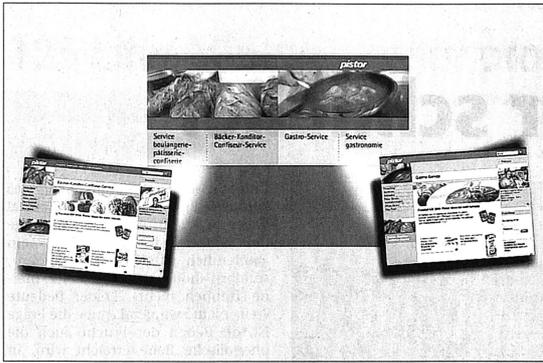
www.htr-milestone.ch

**Ihre Erfolgsgeschichte zählt.  
Bewerben Sie sich jetzt!**

2004 wird der MILESTONE. TOURISMUSPREIS SCHWEIZ. bereits zum fünften Mal verliehen. Vergeben wird der Preis für Innovation im Tourismus in den Kategorien: «Herausragendes Projekt», «Nachwuchskraft mit aussergewöhnlichen Leistungen» und «Lebenswerk einer Persönlichkeit».

Bewerbungsunterlagen im Internet unter [www.htr-milestone.ch](http://www.htr-milestone.ch) oder Telefon 031 370 42 16

Einsendeschluss: ab sofort bis 31. Juli 2004



## Pistor – Neu gestalteter Internetauftritt

Die Pistor-Homepage erhält einen komplett neuen Auftritt mit einer übersichtlichen Gliederung und vielen neuen, laufend aktualisierten Themenbereichen. Entscheidender Vorteil für den Internetbesucher ist der getrennte Einstieg in die Gastronomie- oder Bäckerwelt direkt auf der Startseite. So gelangt der Benutzer in «einer Welt» direkt auf branchenspezifische Informationen über Verbände, Ausbildungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten, Branchennews, Warenkunde, Rezepte, Ernährungslehre und vieles mehr. Von jeder Seite aus kann direkt in den anderen Bereich gewechselt werden. Daneben erfährt der Benutzer auch alles Wissenswerte rund um Pistor – vom Sortiment über den Einkauf bis hin zum Dienstleistungsangebot und zu

Informationen über die Firmengruppe. Wer den Pistor-Newsletter abonniert, erhält per E-Mail alle aktuellen Infos rund um Neuheiten, Aktionen und Highlights aus dem Pistor-Sortiment. Mit der neuen Dienstleistung ist man auch immer auf dem Laufenden punkto aktueller Brancheninfos und Verkaufshilfen. Ein Besuch auf der neuen Pistor-Homepage lohnt sich aber in jedem Fall: Pro Verkaufsperiode lockt nämlich ein Wettbewerb mit tollen Preisen.

**Pistor**  
 Hasenmoosstrasse 31  
 6023 Rothenburg  
 Telefon 041 289 89 89  
 Fax 041 289 89 90  
 info@pistor.ch  
 www.pistor.ch

## Wäschekrone – Promotionwear «stickstoff»

Mit «stickstoff» präsentiert das Unternehmen Wäschekrone eine junge Kollektion an Promotionwear. Textile Werbung ist in – das erkennen auch Gastronomen und Hoteliers und setzen verstärkt auf «Corporate Fashion». Denn ausgestattet mit pfiffiger Berufsmode samt hauseigenem Schriftzug wird das Servicepersonal zum idealen Werbeträger und symbolisiert Professionalität. Deshalb liegt der Laichinger Traditionshersteller von exklusiver Hotel- und Tischwäsche mit «stickstoff» ganz im Trend. Die Kollektion umfasst eine grosse Auswahl an modischen T-Shirts, Polo-Shirts, Hemden, Bistroschürzen, Vorbindern, Jacken, Kappen und Pullovern sowie Accessoires in vielen Farben und Stilrichtungen. Die Textilien werden ganz nach Kunden-

wunsch mit Logo und Label in den Hausfarben bestickt – und fertig ist das unverwechselbare Outfit. In der Veredelung von Textilien durch Einstickungen und Einwebungen hat Wäschekrone langjährige Erfahrung und kennt als Profi-Partner der Gastronomie & Hotellerie die Bedürfnisse der Branche. Ein engagierter Aussendienst realisiert auch spezielle Kundenwünsche ausserhalb des Katalogprogramms.

**Wäschekrone GmbH & Co KG**  
 Hirschstrasse 98  
 D-89150 Laichingen  
 Telefon +49 (7333) 804-10  
 Fax +49 (7333) 804-30  
 www.waeschekrone.ch  
 info@stickstoff.biz  
 www.stickstoff.biz



## Hiestand & Suhr – Medaillen-Snack «Athen»

Vom 13. bis 30. August 2004 finden in Athen die Olympischen Sommerspiele statt. Mehr als 11 000 Athleten und Athletinnen aus beinahe 200 Nationen werden in 28 verschiedenen Sportarten teilnehmen. Eigens für dieses Ereignis hat Hiestand & Suhr einen qualitativ hochwertigen, herzhaften Snack entwickelt. Ganz nach dem Motto «Go for Gyros» präsentiert sich der Medaillen-Snack «Athen» bereits jetzt als Sieger der Snack-Olympiade. Mit seinem feinen Plunder-teig und der hauseigenen Füllung aus Gyros und würzigem Tzatziki ist er die perfekte Einstimmung auf die Olympischen Spiele in Griechenland.

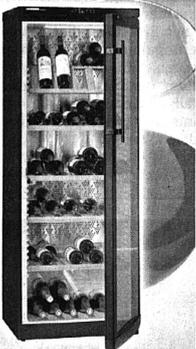
Jedem Karton liegen zudem blau-goldene Papiertütchen bei, in denen der Medaillen-Snack «Athen» zu einem Blickfänger in jeder Auslage wird. Zusätzlich stellt Hiestand & Suhr seinen Kunden speziell für diesen Artikel ein kostenloses Werbepaket, bestehend aus A3-Plakaten und Thekenstellern, zur Verfügung.  
**Hiestand Schweiz AG**  
 Hangstrasse 9  
 Postfach  
 8952 Schlieren-Zürich  
 Telefon 044 738 43 33  
 Fax 044 738 43 03  
 info@hiestand.ch  
 www.hiestand.ch

## ANZEIGEN

www.boxspringbetten.ch

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

**Weinklima**  
 Perfekte Lagerung  
 für edle Weine



**FORS**  
 Generalimporteur  
**LIEBHERR**

Beratung und Verkauf:  
 Leuenberger Klima  
 Schützenstrasse 33  
 8902 Urdorf  
 Tel. 01 735 24 24  
 www.weinschrank.ch

**A VENDRE EN LOT**

AU PLUS OFFRANT  
 PRIX A DISCUTER

Tapis d'oreillers 65 x 65  
 Draps DS 170 x 312  
 Draps DDX 280 x 312

☎ 022.710.30.17

162461

**Über Marketing und Dumping.**

**htr**

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

## Günstig Einkaufen mit WIR

Bestellen Sie den  
 Gratis-Katalog für  
 Haushalt, Elektrogeräte  
 und Klimageräte

**Elimpex AG**

Wibachstrasse 8  
 CH-8153 Rümlang  
 Telefon Verkauf 043 411 59 80  
 Telefax Verkauf 01 818 73 54  
 www.elimpex.ch  
 e-mail: verkauf@elimpex.ch

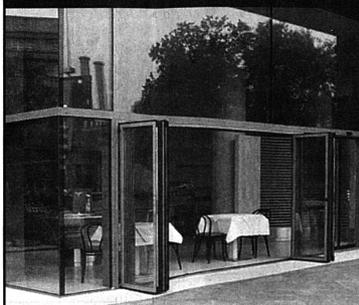


Jetzt aktuell  
 Klimageräte

AMCOR AMC - 10000E  
 elektr. Display, Fernbedienung, Timer etc.

## Ab sofort gibts Saisonverlängerung.

Denn mit unseren Glasfaltwänden geniessen Ihre Gäste mehr Sonne.



Glasfaltwände von Schweizer passen sich jedem Wetter an: Bei Sonne lassen sie sich einfach und schnell öffnen. Und bei Wind und Regen sitzen Ihre Gäste im geschützten Innern. Unsere Glasfaltwände gibt es isoliert und unisoliert. Für Neu- oder Umbauten.

Bitte senden Sie mir Unterlagen über:

- Glasfaltwände  
 Wintergärten  
 Sonnenkollektoren

Absender:

**Schweizer**

Ernst Schweizer AG, Metallbau  
 CH-8908 Hedingen  
 Tel. 044 763 61 11, Fax 044 763 61 19  
 www.schweizer-metallbau.ch

**ENERGIE**

**ICH POCHTE AUF  
 MEHR BEWEGUNG.  
 IHR HERZ.**

Machen Sie mit beim IMPULS-Bewegungsprogramm.  
 Gratis-Broschüre bei der Schweizerischen Herzstiftung,  
 Postfach 176, 3000 Bern 15.

## CWS plus Naef Terag

**Haniel Textile Services.** Die CWS AG, Baar, und die Naef Terag Suisse SA, Lindau/ZH, zwei Unternehmen des deutschen Konzerns Franz Haniel & Cie GmbH, schliessen sich rückwirkend auf den 1. Januar 2004 zusammen. Gemeinsam bilden die beiden Marktführer in ihren Bereichen die HTS Suisse SA (Haniel Textile Services). Dank dieser Verbindung wird die HTS Suisse SA, Opfikon, zum führenden Unternehmen für Corporate Care in der Schweiz. Die CWS AG, nach

eigenen Aussagen Nummer eins für Waschraumhygiene, Schädlingsbekämpfung sowie Raumbedienung, und die Naef Terag Suisse SA, führend in Berufsbekleidung, sind nun zusammen als HTS Suisse SA im Konzernbereich «Haniel Textile Services» des internationalen tätigen Haniel Konzerns eingebunden.

Für die Marke CWS entstand dieses Frühjahr in Glattbrugg eine der modernsten Wäschereien Europas und ein Zentrallager. GSG

## Altes Tramdepot wurde erweitert

**Bern.** Die «Altes Tramdepot Brauerei Restaurant AG» konnte sich über so grosse Nachfrage erfreuen, dass ein Erweiterungsbau notwendig wurde. Das Kesselhaus im Anschluss an die Restauranthalle wurde vor einer Woche nun offiziell eröffnet und bietet Platz für vierzig Personen plus Bar. Die Kosten beliefen sich auf 900 000 Franken. An der Immobiliengesellschaft Altes Tramdepot AG ist die Stadt Bern mit 45 Prozent beteiligt. GSG

## Franke will weltweit an die Spitze

**Franke Kaffeemaschinen AG.** Die Aarburger Kaffeemaschinen-Herstellerin visiert international eine Führungsposition im Bereich der vollautomatischen Kaffeemaschinen an. Heute bekleidet das Aarburger Unternehmen mit einem konsolidierten Umsatz im letzten Jahr von 87 Mio. Franken (2002: 85 Mio. Franken) nach eigenen Aussagen weltweit den zweiten Platz – nach dem deutschen Hersteller WMF, Geislingen. Unter den Schweizer Anbietern von Vollautomaten befindet

sich die Franke Kaffeemaschinen AG mit einem Jahresumsatz in der Schweiz von rund 8 Mio. Franken an dritter Stelle – nach der M.Schaerer AG (Umsatz 2003: 60 Mio. Franken), Moosseedorf, und Melitta mit Cafina-Maschinen.

Der erste Schritt an die Spitze ist letzte Woche vollzogen worden: mit dem Spatenstich für ein neues Headoffice in Aarburg. Der Neubau wird 5900 m<sup>2</sup> und modernste Infrastruktur für das anvisierte Produktionsvolumen umfassen. Die Investition

betragen rund 6 Millionen Franken. Insgesamt wird «Franke Coffee Systems» im neuen Headoffice zirka 120 Mitarbeiter beschäftigen. Bezugstermin ist Dezember 2004.

Produziert werden in Aarburg die Franke-Vollautomaten, bei der im 2003 akquirierten Bremer AG im deutschen Geislingen die Bremer-Maschinen. Zur Vervollständigung des Portfolios sucht Franke nun noch einen Siebträger-Hersteller, der sich für eine Übernahme eignet. GSG

### STARBUCKS DEUTSCHLAND

## Karstadt will Coffeeshops loswerden

Beim angeschlagenen Karstadt-Konzern denkt man laut darüber nach, ob und wie man die bisher wenig profitable Starbucks-Liaison wieder loswird.

■ **GUDRUN SCHLENCEZK**

Das gross beworbene Jointventure mit der Kaffeehauskette Starbucks beschert dem kriselnden Karstadt-Konzern vor allem Verluste, teilt die deutsche Zeitschrift «Spiegel» mit. Jetzt denkt man bei der Warenhausgruppe darüber nach, ob und wie man bei den bisher 31 Cafés in Deutschland aussteigen kann. Bei einem Golf-Spiel in den USA soll alles angefangen haben: Starbucks-Gründer Howard Schultz und Karstadt-Chef Wolfgang Urban vereinbarten die Expansion der Coffeeshop-Kette nach Deutschland. Anfang 2002 öffnete dann die erste Starbucks-Filiale in Deutschland. Inzwischen ist Urban geschasst und Karstadt denkt über den Abbau tausender Stellen nach. Der neue Aufsichtsratschef Thomas Middelhoff hat den Urban-Nachfolger Christoph Aschenbach laut dem deutschen Wirtschaftsblatt «Handelsblatt» verdonnert, bis Mitte August zu prüfen, was mit dem Kaffee-Geschäft passieren soll. Das «Handelsblatt» recherchierte, dass nur drei der deutschen Standorte Gewinne erzielen. Die Mieten für Starbucks seien so hoch, dass jede Minute ein Kunde bedient werden müsse, um die Kosten einzuspielen.

### STARBUCKS VERDIENT MIT DEN LIZENZEN

Von Karstadt kam eine Stellungnahme, aber kein volles Dementi. Unternehmenssprecher Jörg Howe betonte, die «überwiegende» Zahl der Filialen arbeite profitabel. Zugleich sagte er aber auch, die Kette insgesamt werde den Breakeven erst 2007 erreichen. Howe bestätigte, dass über die Zukunft des Jointventures diskutiert werde. Nach seiner Darstellung läuft die Frist für eine Entscheidung aber bis Oktober, eine Vorentscheidung gebe es nicht. Bisher sei sogar geplant, 12 bis 15 weitere Standorte zu eröffnen.

Selbst wenn die Filialen insgesamt auf Gewinne kämen, hiesse das nicht notwendigerweise, dass auch Karstadt solche erzielt: Der Konzern muss beträchtliche Gebühren an die Amerikaner abführen. Starbucks-Chef Orin Smith sagte laut «Handelsblatt» jüngst, dass sein Unternehmen deshalb im Ausland einen besseren Return erwirtschaftet als in den USA, obwohl die Cafés dort eigentlich profitabler seien.

Ein Ausstieg beim Jointventure wäre für Karstadt ein folgenschwerer Schritt. Die Deutschen tragen mehr als 80 Prozent der Investitionskosten, können aber sicher nur mit vergleichsweise geringen Rückzahlungen rechnen.

### MESSE-CATERING

## Elior wechselt die Gastro-Konzepte je nach Messe

Das Messe-Catering des drittgrössten Caterers Europas in den Messehallen der Porte de Versailles in Paris hat Pilotcharakter. Denn Elior passt Anzahl, Auftritt und Angebot der Gastroeinheiten den jeweiligen Ausstellungen an. 250 Mio. Euro Jahresumsatz ist das Ziel.

■ **KATJA HASSENKAMP**

Elior hat seit vergangenem Jahr das Catering der acht Messehallen mit 220 000 m<sup>2</sup> Ausstellungsfläche an der Porte de Versailles in Paris inne. Der Vertrag läuft über zehn Jahre und generiert jährlich 250 Millionen Euro Umsatz. Entscheidend für den Zuschlag waren das Elior-«Modulo-Konzept» sowie die Einführung der Marken «Paul» und «Drouant-Café» – in Anlehnung an das von Elior gemanagte Luxusrestaurant Drouant im Pariser Opernviertel.

Das «Modulo»-Konzept sieht so genannte «Café-Boutiques» vor, die je nach Messe auswechselbar sind: Mal kommen sie als anspruchsvolle «Lina's Sandwich-Bar», mal als populäres «Philéas-Café» daher oder können auch als «Café de Seine» mit Alkohol-Lizenz funktionieren.

### DIE GRUNDAUSSTATTUNG IST IMMER DIESELBE

Die Grundausstattung ist jeweils die gleiche, nur die Dekoration und das Angebot wechseln. Die Elior-Angestellten bereiten die Sandwichs und Snacks vor Ort frisch zu und sind von den verschiedenen Markengebern geschult worden, um auf der Messe genau die gleiche Qualität garantieren zu können wie in den Etablissements der Stadttagen.

Erfolg auf allen Messen haben die «Paul»-Einheiten, eine Marke, die für traditionelle Bäckereien steht. In den Messehallen wurden sie zum Bistro umfunktioniert und bieten jeweils 45 Plätze. Serviert werden französische Bistro-Küche sowie einfache warme und kalte Snacks guter Qualität. Alle «Paul»-Angebote werden vor Ort frisch zubereitet.

### MINDESTENS 6000 EURO PRO TAG UND OUTLET

Je nach Veranstaltung wird eine unterschiedliche Zahl von Gastro-Einheiten in Betrieb genommen: 39 sind es beispielsweise für die Landwirtschaftsmesse und den Salon du Prêt-à-Porter. Auch die Zahl der verkauften Sandwichs variiert: Rund 9000 verkauft man pro Tag an der Agrarmesse, an deren Ständen die Besucher aus der Landwirtschaft sonst bereits reichlich kulinarisch verwöhnt werden. Stolz

Foto: Katja Hassenkamp



**DAS MESSE-MODUL-KONZEPT VON ELIOR**

Das «Café de Seine» mit Alkohol-Lizenz kann auch mal zur anspruchsvollen «Lina's Sandwich-Bar» oder zum populären «Philéas-Café» mutieren.

24 000 belegte Brote und Brötchen pro Tag verkauft man dafür den Motorfans der Automobilindustrie. Immerhin generiert jedes Outlet bereits während der Landwirtschaftsmesse 6000 Euro täglich.

### AUSSTELLER VERKAUFEN FÜR DEN CATERER

Für das nächste Jahr sind grössere Investitionen bei den Vending-Maschinen vorgesehen, um zusätzliche Einnahmen zu erzielen und der sich

wandelnden Verbrauchererwartung gerecht zu werden. Ausserdem soll das Angebot für die Aussteller ausgebaut und der Verkauf von Pizzen, warmen und kalten Snacks und Patisseries an den Ständen gesteigert werden.

Eine weitere Neuerung wird die Inbetriebnahme der «Drouant Cafés» sein, die dem anspruchsvollen Messebesucher ein hochstehendes Angebot bieten: So wird in diesen an den Prêt-à-Porter-Salons traditionelle französische Küche an weiss eingedeckten Tischen serviert.

### WEINLAGERUNG

## Jahrhundertwein richtig lagern

Jetzt wird der Wein des Rekord-sommers 2003 eingelagert. Weinexperte Daniel Pulver von der Forschungsanstalt Wädenswil gibt ein paar Tipps.

■ **GUDRUN SCHLENCEZK**

2003 haben die Reben erstaunliche Mengen Zucker produziert. Der Traubenmost wies weit über 100 Ochslegrade auf, was nicht oft vorkommt in unseren Breitengraden. So üppige Schweizer Weine werden aber wohl eine Ausnahme bleiben. Daniel Pulver von Agroscope FAW Wädenswil, der eidgenössischen Forschungsanstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau: «Vergleichbares gab es letztmals 1947.» Doch passieren nun beim Lagern Fehler, schmeckt der beste Wein nicht mehr. Der Weinexperte rät deshalb: «Die optimale Lagertemperatur für Wein beträgt 12 bis 15°C. Ist es wärmer, altert der Wein schneller. «Wichtiger als das exakte Einhalten dieser Temperatur ist es jedoch, grosse Temperaturschwankungen zu vermeiden», so Pulver weiter. Ein Weinkeller sollte deshalb gut isoliert sein.

Neben der Temperatur spielt die Luftfeuchtigkeit eine wichtige Rolle. Ist es zu feucht, beschlagen die Flaschen mit einem Wasserfilm und Schimmelpilze breiten sich aus. Zudem werden die Etiketten empfindlich auf Kratzer oder lösen sich von der Flasche. Ideal ist eine konstante Luftfeuchtigkeit von 70 Prozent. «Wenn die Luft zu trocken ist, werden die Korken spröde und brüchig und gewähren damit keinen optimalen Verschluss mehr», so Pulver.

### NICHT UNTER NEONLICHT DEN WEIN LAGERN

Idealerweise werden die Flaschen in einem Naturkeller aufgehoben. Wer keinen zur Verfügung hat, kann sich mit einem Klimagerät behelfen. Auf jeden Fall gehören ein Thermometer und Hygrometer zum Weinlager, damit man das Lagerklima kontrollieren kann.

Ein dunkler Keller bekommt dem Wein am besten, denn auch das Licht führt zu einer schnelleren Alterung. Weinflaschen sollten weder dem direkten Sonnenlicht ausgesetzt sein noch in der Nähe von Neonlicht gelagert werden. «Die Lichtenergie wandelt Eisen, Kupfer und schwefelige Säure im Wein um, was das Bukett des Weins verschlechtert», erklärt Daniel Pulver. Für diesen so genannten Lichtgeschmack seien vor allem Weine im Weissglas anfällig.

Reklame

Zitronen presst man aus am Tisch:  
Exklusiv natürlich mit «GENE-FISH!»  
\*Fax:041 361 04 85, sherton@bluewin.ch

## Dessertwettbewerb von Diwisa



**Dessertwettbewerb Karibso.** Erstmals in der Schweiz veranstaltete die Diwisa SA aus Willisau zusammen mit der Richemont-Fachschule den Concours Karibso. Die Aufgabe für die Teilnehmer war: eine Torte oder Dessert-Kreation mit dem Likör «Karibso White Peach» für mindestens acht Personen zu erstellen. Über 100 Einsendungen gingen an die renommierte Jury mit Branchengrößen wie Heinz Witschi, Ivo Adam, Silvia Schlegel, Kurt Hueber und Fredy Kunz. Beurteilt wurden

Geschmack und Konsistenz. Damit distanzierte man sich bewusst von einer blossen Schaustück-Prämierung. Thomas Schwarzenberger aus Bern (Foto) gewann den ersten Torten- und Dessertwettbewerb Karibso und somit eine Reise in die Karibik im Wert von 4500 Franken. Den zweiten Preis, eine Städtereise nach Berlin, gewann David Gullo aus Villeneuve, und ein Wochenende in Grindelwald durfte Patrick Bovon aus Chexbres entgegennehmen. GSG

## Walliser Magazin «Bergluft»

**Premiere.** Mit Bus, Bahn, Bike oder per Pedes durch den Walliser Sommer: Das als «Erlebnismagazin», zweimal jährlich, konzipierte 40-seitige Heft «Bergluft» gibt den Überblick. Mit 70 000 Exemplaren hat es eine im Wallis einmalige Reichweite: Alle Haushalte, Hotels, Verkehrsvereine und öffentlichen Verkehrsmittel erhalten das Gratismagazin zu gestellt (Abo: 10 Franken). KJV

Bestellungen: info@bergluft.ch

## EM-Sieg der Griechen: Die Schweiz half mit

**Bad Ragaz.** Beat Villiger, der Schweizer Olympia-Arzt, freute sich letzte Woche an der Tagung «Swiss Alpine Walking» (siehe Seite 9) spitzbübisch über den Halbfinalsieg der Griechen an der Fussball-EM. Der Grund: Das griechische Team hatte sich in Villigers Medizinischem Zentrum in Bad Ragaz aufs Turnier vorbereitet. Der Titelgewinn setzte dem Ganzen nun noch die Krone auf. TL

## ZITAT DER WOCHE

**«Ich bin nur dann ein erfolgreicher Gastgeber, wenn ich die Abgrenzung zum Gast vollziehen kann und eine mir adäquate Rolle spiele.»**

Andreas Braun, Direktor der Swarovski Kristallwelten in Wattens, im Interview auf

Seite 2

## PEOPLE

**Raphael Perdrizat.** Sales- und Marketingleiter beim Mystery Park in Interlaken, wechselt im Herbst 2004 in der gleichen Funktion zu den Safir-Hotels und Resorts in Kairo. Seine Stellvertreterin, **Alice Galli**, übernimmt seine Aufgabe beim Mystery Park ad interim. Infolge einer Umstrukturierung im Bereich Hospitality und Catering verlässt auch **Andreas Dietler** per Ende September den Mystery Park. An seiner Stelle werden **Katharina Hasler** und **Stefan Mühlematter** – beides ausgebildete Hoteliers/Restaurateure – je einen Bereich übernehmen. CK

**Thierry Geiger** hat die Leitung des Crystal Hotels in St. Moritz übernommen. Er löst **Fritz Schenkel** ab, der zu einem neuen Hotelprojekt einer international tätigen Hotelkette berufen worden sei. Geiger hat zuletzt die Neueröffnung des Kempinski Grand Hotels des Bains in St. Moritz als F&B-Manager geleitet. Von 1999 bis 2002 war er als Direktionsassistent im Savvretta House tätig. KJV



**Rolf Müller,** Direktor des Hotels Metropol in Arbon, ist neuer Präsident des Hoteliersvereins des Kantons Thurgau. Der Direktor des Romantikhotels Krone in Gottlieben, **Georg Schraner**, trat nach zwanzig Jahren von seinem Amt als Präsident zurück. KJV

**Alain Caparros,** CEO und Verwaltungsrat der Bon appétit Group, übernimmt per 1. Juli 2004 als Mitglied der Unternehmensleitung der Rewe-Gruppe die Führung des Discount-Geschäfts Penny in Deutschland. Neuer CEO der Bon appétit Group wird **Jan Kunath**, Mitglied des Vorstands bei Eurobilla in Wien. Christian Karnath wird neuer Chief Operative Officer für den Retail-Bereich. GSG

**Ariane Ehrat** übernimmt ab September dieses Jahres neu die Leitung Kommunikation und Marketing bei SR DRS. Ariane Ehrat, die frühere Skirennfahrerin, ist seit 1996 für die Kommunikation und PR bei der Alpenarena.ch AG in Flims verantwortlich. CK



**FRISCH DIPLOMIERT**  
Im Juni haben an der Höheren Fachschule für Tourismus Graubünden Samedan/St. Moritz 57 Personen das Diplom Tourismusfachfrau/-fachmann erhalten.

## HFT GRAUBÜNDEN

# Tourismusfachleute diplomiert

An der Höheren Fachschule Tourismus Graubünden in Samedan erhielten 57 Personen das eidgenössische Diplom Tourismusfachmann/-fachfrau.

### KARL JOSEF VERDING

Sie schlossen damit ein dreijähriges Studium ab. Die beste Diplomarbeit des Jahrgangs schrieb Daniel Fanconi mit einer überragenden 6,0. Für diese ausserordentliche Leistung zum Thema Marketingstrategie für Singapore Airlines wurde er von Graubünden Ferien ausgezeichnet. Die Höhere Fachschule für Tourismus Graubünden (HFT Graubünden) in Samedan, die unter der Leitung von Ursula Gebhauer Tichler steht, hatte rund 250 Gäste geladen. Unter ihnen waren Brigitta M. Gadiert, Nationalrätin SVP Graubünden, Olivier Feder-spel, Direktor von Graubünden Ferien, und natürlich Eltern, Freunde und Verwandte der 57 Absolventen und Absolventinnen.

«Vor drei Jahren sind Sie in Samedan gestartet und stehen nun heute in Pontresina, 63 m höher und mit einem prall gefüllten Rucksack voller höchst praktischer Problemlösungsstrategien, bestens vorbereitet und auch tatsächlich bereit, Ihre eigentliche Laufbahn erst anzutreten», sagte Ursula Gebhauer. Eine Persönlichkeit, ein Individuum sei jeder Mensch, jedoch eine Persönlichkeit in der Wirtschaft und vor allem im Tourismus zu sein, bedeute Verant-

wortung und Eigenverantwortung zu übernehmen.

Nationalrätin Brigitta M. Gadiert sprach von Lebenserfahrungen und Vorwärtkommen in einer von Globalisierung und Wettbewerb geprägten Gesellschaft. Sie zitierte Laotse: «Die Reise von tausend Meilen beginnt mit einem kleinen Schritt.» Trotz dem Globalen und Vernetzten, das klar prägend sei für unser Zeitalter, müsse man eben die einzelnen Schritte wagen.

**Die Diplomierten:** Denise Allemann, Bremgarten b. Bern; Barbara Betschart, Regensdorf; Simone Bischofberger, Wilen b. Wollerau; Simon Brülisauer, Pontresina; Martin Budinck, Wettingen; Patricia Bur, Balsthal; Claudia Daguati, San Carlo; Ivana De Maria, Gerra Piano; Mark Diggelmann, Hettlingen; Sarah Ehrsam, Herisau; Ramona Faggi, Wettingen; Peter Fahrni, Roggwil; Daniel Fanconi, Reinach; Marianne Figli, Luchsingen; Benjamin Fluck, Stetten; Hansjörg Flury, Zurichwil; Simon Fuchser, Veltheim; Raffael Furrer, Niederweningen; Pia Gallati, Wädenswil; Philipp Gentsch, Steinmaur; Markus Gilgen, Rheinfelden; Markus Graf, Teufen; Priska Granwehr, Tecknau; Bettina Gysin, Lustmühle; Christian Häring, Pfäfers; Thomas Häring, Therwil; Laila Häring, Rickenbach b. Will; Renato Heuberger, St. Gallen; Monika

Huser, Davos Dorf; Patricia Jäggi, Werdenberg; Barbara Jecklin, Champfèr; Menduri Kasper, Häggligen; Stefanie Kunz, Metten-denz; Andrea Lampart, Champfèr; Irene Lüthi, Hüttikon; Kathrin Malzach, Dallenwil; Luzia Mathis, Mosnang; Petra Meile, Parasca; Anja Meyer, Wittenbach; Silvia Nüesch, Schönenbaumgarten; Laura Panzera, Risch; Beryl Pieper, Dornach; Kerstin Rauch, Lausen; Corinne Schmid, Rinkikon; Markus Schmid, Münchenbuchsee; Stefan Sailer, Heimerhausen; Anita Siegenthaler, Wettingen; Isabelle Sippel, Siebnen; Désirée Stadler, Dornach; Lukas Steiner, Port; Fabienne Villars, Beringen; Claudia Walter, Muttenz; Ursina Weisshaupt, Zürich; Katia Wenzel, Alvanen Dorf; Ladina Zanetti, Winterthur; Lea Zimmermann, Jenins/Winterthur; Priska Granwehr, Gaiserau.

## GLOSSE

### Offside

HANSPETER GSELL\*

**M**enschen mit einer Fussballallergie hatten es nicht leicht in den letzten Wochen. Gnadenlos servierten uns sämtliche Medien rund um die Uhr Geschichten von bewegten Männern und ihren kriselnden Knieescheiben.



Der tägliche Einkauf wurde zur Tortur und die Suche nach einer Zahnpaste zum Spiesstrutenlauf durch fussballerische Devotionalienmärkte. Die Industrie liess keine Peinlichkeit aus, um auch noch dem letzten Ladenhüter ein europameisterliches Outfit zu verpassen. Und so kam es auch, dass manch gestandene Grossmutter neben der Haftcreme plötzlich auch noch ein EM-Schüblig, ein Birchenhüter mit Beckham-Poster und einen Rasierapparat mit Köbi-Kuhn-Autogramm-karte im Einkaufskorb vorfand. Aber auch in den Bars und Pubs wurde hart um Gäste und Bälle gekämpft. Vor dem Hintergrund riesiger Leinwände mit schwitzenden und spuckenden Fussballern veranstalteten Grossbarieren dursttreibende Tupperware-Partys für ihre Biere. Der Sauglattismus erreichte einen neuen Höhepunkt und die Schweiz feierte fröhlich mit.

Heute will ich mir den letzten und entscheidenden Match der Italiener anschauen. Verzweifelt durchquere ich die Altstadt auf der Suche nach einem Fernsehgerät. Eine hupende Autokolonne erweist sich als Hochzeitsgesellschaft. In den Bars wird heftig über Politik diskutiert; der Fernseher ist abgeschaltet. Endlich entdecke ich ein TV-Gerät. Italien spielt und – keiner schaut zu! Aber Pantelleria liegt ja schliesslich in Italien – und nicht in der Schweiz.

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

## IMPRESSUM

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

Gegründet 1892  
Herausgeber: Schweizer Hoteliers-Verein Monbijoustrasse 130 Postfach 3001 Bern  
Leitung Medien: Christian Samschi  
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 Verding (KJV)

Gastronomie/Technik: Martin J. Petes (MP), Gudrun Schlierzeck-Gasser (GSG), Cahier français: Miroslaw Halaba (MH), Laurent Messbauer (LM), Milestone: Dr. Peter Köhler (PK), Produktion: Roland Gerber (RG), Gilbert Perrot (GPE), Layout: Roland Gerber (RG), Gilbert Perrot (GPE), Korrektorat: Paul Le Grand, Korrespondenten: Katja Hassenkamp (HAS), Paris, Gerhard Lob (GL), Tessen; Heribert Puntcher (HP), Wien; Maria Pütz-Wilms (MP), München; Franziska Richard (FR), Basel; Sonja Stalder (SST), Bern; Georg Ubenau (GU), Frankfurt; Gregor Waser (GW), Zürich; Robert Wildi (ROW), Zürich.

Verlag: Verlagsgesellschaft Iris Strehel, Abonnement: Sabine Rothacher, Stelleninserate: Marc Moser, Geschäftsgruppen: Oliver Egloff (Anzeigenleiter), Innendienst: Marc Moser, Druck: Büchler Grafico AG, Druckzentrum Bern, Auflage: 1177 Ex. VEMF-Begleitaug 2005, 20'000 Ex. Vertreibungsauflage, 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 (VDR) – Hospitality Sales & Marketing Association (HSMA) Swiss Chapter – Swiss Congress & Incentive Bureau (SCIB) – Swiss Partner für den Butenismus – Verband Schweizer Badekurorte (VSB) – Swiss International Hotels (SIH) – Amicale Internationale des Sous-Directeurs et Chefs de Réception des Grands Hôtels (AIRC)

Kontakte: Adresse: Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Redaktion: (Leserbriefe, People, usw.) Tel. 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24, E-Mail: ht@swisshotels.ch Abonnement: Tel. 031 740 97 93, Fax 031 740 97 96, E-Mail: abo@swisshotels.ch Stellenanzeigen: Tel. 031 370 42 42, Fax 031 370 42 23, E-Mail: inserate@swisshotels.ch Geschäftszweigen: Tel. 031 370 42 42, Fax 031 370 42 23, E-Mail: inserate@swisshotels.ch Internet: www.swisshotels.ch Für unverlangte Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.



**JEAN-JACQUES GAUER /**  
Le directeur du Lausanne-Palace vient d'inaugurer «The Red Club», un club privé de 280 m<sup>2</sup>. **PAGE 2**



**VINS EXOTIQUES /** Le Français Hervé Durand est le pionnier des vins québécois. Rencontre et éclairage. **PAGE 5**

**Cahier  
français**

**hotel+tourismus revue**

**SWISS CITIES**

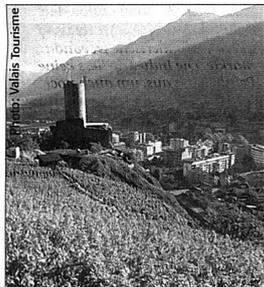
## L'art et l'architecture en vedette

Les Swiss Cities articuleront l'essentiel de leur promotion sur la route thématique «Art et architecture». Cela aussi bien en 2005 qu'en 2006.

**LAURENT MISSBAUER**

La promotion des villes prendra davantage d'importance que par le passé au sein de Suisse Tourisme. Tel est l'un des principaux enseignements de la récente assemblée générale des Swiss Cities, a annoncé Suisse Tourisme le 29 juin.

A l'occasion de leur assemblée générale, les 28 membres des Swiss Cities\* se sont en effet prononcés en faveur d'un nouveau concept de marketing qui s'articulera essentiellement sur la nouvelle route thématique «Art et architecture» dont le coup d'envoi sera donné au printemps.



La nouvelle route art et architecture passera avant tout par les villes, ici Martigny et la tour de la Bâtiaz.

Contrairement à ce qui s'était passé pour les précédents concepts de marketing des Swiss Cities, les 28 villes ne verseront plus une contribution proportionnelle au nombre de leurs nuitées, mais bien une contribution proportionnelle aux prestations dont elles souhaitent bénéficier. Trois niveaux de prestations sont prévus et les villes auront jusqu'au 31 juillet pour annoncer à Suisse Tourisme à quel niveau elles entendent collaborer.

\* Appenzell, Baden, Bâle, Bellinzzone, Berne, Bienne, Brigue, La Chaux-de-Fonds, Coire, Fribourg, Genève, Lausanne, Locarno, Lucerne, Lugano, Martigny, Montreux-Vevy, Neuchâtel, St-Gall, Schaffhouse, Sierre, Sion, Soleure, Thonon, Vaduz, Winterthour, Zoug et Zurich.

**VACANCES FAMILIALES**

# Les offres destinées aux enfants ont plus que jamais la cote cet été

A l'heure où la plupart des écoliers romands profitent de leurs vacances d'été depuis vendredi dernier, force est de constater que les nouvelles offres estivales destinées aux enfants n'avaient peut-être jamais été aussi nombreuses que cette année en Suisse romande.

**LAURENT MISSBAUER**

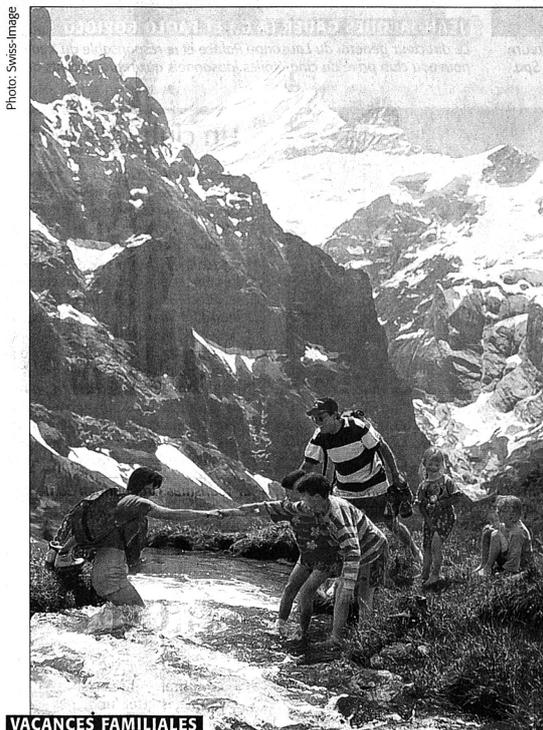
«Accueillir des enfants comme des rois constitue un très bon investissement.» Ces propos – prononcés en 2001 par Jürg Schmid, le directeur de Suisse Tourisme, afin d'inciter les prestataires touristiques à accorder davantage d'importance à un segment dont le potentiel avait été insuffisamment exploité jusque-là – semblent avoir porté leurs fruits cet été. Les stations de Suisse romande n'avaient jamais fait autant les yeux doux à la clientèle familiale que cette année.

### LANCEMENT D'UN FORFAIT «DIMENSION KIDS»

Les hôteliers, mais aussi les régions touristiques, ont pris davantage conscience que les enfants, s'ils gardent un excellent souvenir de leurs vacances, feront tout ce qui est en leur pouvoir pour revenir au même endroit l'été suivant avec leurs parents, puis, bien plus tard, quand ils seront parents à leur tour. Vu sous cet aspect, «accueillir des enfants comme des rois» constitue assurément «un bon investissement».

Force est ainsi de constater que l'Association hôtelière valaisanne a vu juste en lançant cet été cinq projets-pilotes destinés à augmenter les taux d'occupation des hôtels. A Crans-Montana, par exemple, les établissements quatre étoiles Alpina & Savoy et Helvetia Intergolf, ainsi que les hôtels trois étoiles Beau-Site et Eldorado se sont associés pour leur communication et pour leur commercialisation. Ils offrent ainsi ensemble des forfaits dans les trois «dimensions» suivantes: golf, nature et «kid».

Dans cette dernière «dimension», le client se voit proposer cinq nuitées avec, du lundi au jeudi, la découverte de quatre parcs d'attractions spécialement destinés aux enfants: le Parc Aventure, le Labyrinthe Aventure, le



**VACANCES FAMILIALES**

Les nouvelles offres destinées aux familles n'ont peut-être jamais été aussi nombreuses que cet été dans nos stations de montagne.

Swiss Vapeur Parc et Happyland. Le tout sous la conduite de Didier Bonvin, le directeur de l'Hôtel Eldorado qui est l'un des 29 Kidshotels de Suisse.

### UNE PUBLICITÉ COMMUNE SUR MYSWITERLAND.COM

«Le fait de nous être regroupés à quatre nous a permis de placer une publicité intitulée «Trois dimensions» sur la page d'accueil du site Internet de Suisse Tourisme pendant tout le mois de juillet, ainsi que de mi-août à mi-septembre», explique Béatrice Benz, la directrice de l'Apparthôtel Helvetia-Intergolf. «Une autre particularité de cette coopération», ajoute-t-elle, «c'est que chacune des activités proposées s'effectue en compagnie du

directeur d'un des quatre hôtels. Une compagnie qui est très appréciée, aussi bien par le client, qui se voit ainsi être mis davantage en valeur, que par le directeur de l'hôtel, qui a un «feed-back» immédiat sur l'activité proposée.»

Dans les Alpes vaudoises aussi, les quatre stations touristiques qui disposent du Label de qualité «Familles bienvenues», à savoir Château-d'Ex, Les Diablerets, Leysin et Villars-Gryon, ont fait un effort particulier cet été afin d'accueillir encore mieux les enfants. A Leysin, par exemple, c'est un nouveau jeu de piste, appelé «Davy Crockett» qui a été lancé: «Leysin Tourisme, avec le soutien de la commune de Leysin et de spécialistes de l'environnement, a mis sur pied cet été une

nouvelle animation pour les enfants de six à douze ans. Il s'agit du Jeu de piste Davy Crockett. La mission de ce jeu est d'aider Davy Crockett, qui s'est perdu dans la forêt, à retrouver ses amis. A chaque poste, les enfants découvrent une question portant sur la flore ou la faune. L'idée est de les sensibiliser à l'environnement et de leur faire observer la nature», explique David Girod, directeur de Leysin Tourisme.

### UNE OFFRE FORFAITAIRE «PARADIS DES ENFANTS»

Dans le val d'Anniviers, une des nouveautés de l'été est constituée par l'offre forfaitaire «Paradis des enfants». Commercialisée à partir de 858 ou de 1670 francs pour deux adultes et deux enfants payants selon que l'on choisisse un appartement ou un hôtel, elle donne droit à sept nuitées et à des activités pour les quatre personnes pour chacun des six jours de vacances: «L'offre estivale dans nos stations de montagne est désormais telle qu'elle soutient parfaitement la comparaison avec celle des destinations à la mer. Ce d'autant plus que nos prix sont compétitifs», estime Laurence Herren, responsable du marketing de Sierre-Anniviers Tourisme.

Enfin, on relèvera qu'une réservation d'un appartement de vacances auprès de la Reka, qui fête ses 50 ans en 2004, donne droit au «Passport Musées suisses», un passeport qui permet à toute la famille de bénéficier de l'entrée gratuite dans plus de 350 musées de Suisse.

### Café sans fumée

La station de Nendaz, dotée du label de qualité «Familles bienvenues», dispose cet été d'un atout de plus avec le premier café-restaurant sans fumée du Valais. On relèvera que cet établissement public – qui a été officiellement inauguré le 1er juillet et qui fait également office de café-magasin exclusivement spécialisés dans la commercialisation de produits de la région tels que des fruits frais ou séchés, des fromages, du pain, des confitures, des sirops... – devait disposer d'un espace fumeur. Celui-ci a finalement été transformé en coin petit-déjeuner à volonté et en espace spécialement adapté aux enfants. **LM**

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

**hoteljob**  
LE SPECIALISTE  
DU PLACEMENT

hotellerie  
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

«Nous transformons vos  
tables de tous les jours en  
tables de fête.»

Tissage de Toiles Berne SA  
Téléphone: +41 (0)31 340 85 85 www.tbwbern.ch  
Fax: +41 (0)31 340 85 01 info@tbwbern.ch

UN SERVICE DE 1<sup>ÈRE</sup> CLASSE.

Scano Alimentation SA 1032 Romanel s/Lausanne  
info@scano.ch, www.scano.ch, www.scanoshop.ch

**MICROS**  
RISTORANTE & BAR  
Senso Ristorante & Bar, Genève

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

CHECK IN DATA

LAUSANNE PALACE &amp; SPA

# Un club privé à un million de francs



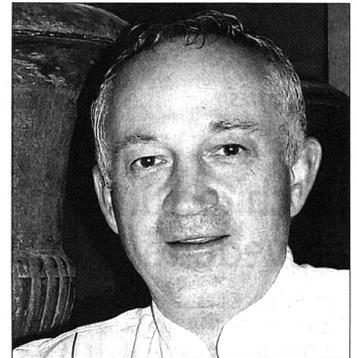
Jacques Staempfli, directeur du «Palace Traiteur», le service à domicile du Lausanne Palace & Spa.

Photos: Laurent Missbauer



**JEAN-JACQUES GAUER (À G.) ET PAOLO BORIOLO**

Le directeur général du Lausanne Palace et le responsable du Red Club ont présenté mercredi soir le nouveau club privé du cinq-étoiles lausannois aux représentants de la presse.



Edgar Bovier, le chef de cuisine du Lausanne Palace, s'occupe également de la restauration du Red Club.



**JEAN-MARC BOUTILLY**

Deux hôtes d'accueil du Red Club, Carmen Calvilla (à g.), et Irina Borgognon, entourent le futur directeur général de l'Hôtel des Trois-Couronnes de Vevey.



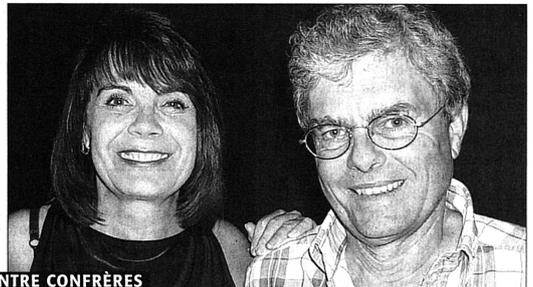
**UNE DÉCORATION ORIGINALE**

Ce sont de petites bouteilles de San Pellegrino Bitter qui font office de lampes au-dessus du bar du Red Club.

## Un club «élégant»

Jean-Jacques Gauer continue sa politique de rajeunissement de la clientèle. Après le service à domicile «Palace Traiteur» et le nouveau restaurant «Côté Jardin» qui propose à proximité du Centre de bien-être des «mets équilibrés et savoureux», le directeur du Lausanne Palace a inauguré mercredi le Red Club, le nouveau club privé du cinq-étoiles lausannois. «Il s'agit d'un club élégant comme on en trouve à St-Moritz ou à Gstaad et qui, jusqu'ici, manquait à Lausanne», a expliqué Jean-Jacques Gauer en précisant que le Red Club n'était accessible qu'aux titulaires d'une carte de membre.

Tout le monde peut demander cette carte qui est gratuite et qui permet à la personne titulaire d'inviter cinq personnes. Les clients qui logent au Palace auront également accès au Red Club. Relevons encore que ce club privé, d'une capacité d'une certaine de places, a nécessité un investissement d'un million de francs. Côté restauration, Edgar Bovier, le chef du Lausanne Palace, propose au Red Club divers plats cuisinés tels que filet de bœuf, poissons, pâtes, mais aussi saumon, caviar et club-sandwiches servis jusqu'à 4 heures du matin. LM



**ENTRE CONFRÈRES**

Anne-Marie Philippe, chroniqueuse au «Matin» et responsable d'une agence de relations publiques, et Olivier Grivat, rédacteur au «Matin Dimanche».



**DI PHIL**

Le disc-jockey du Red Club propose des musiques actuelles, ainsi que des tubes des années 80-90 susceptibles de fidéliser une clientèle âgée entre 30 et 45 ans.

Annonce

www.htr-milestone.ch



**Votre succès compte.  
Inscrivez-vous maintenant!**

En 2004, le MILESTONE. PRIX DU TOURISME SUISSE. en est déjà à sa cinquième édition. Le prix récompense l'innovation dans le tourisme dans les catégories: «Projet remarquable», «Promotion de la relève» et «Œuvre d'une personnalité».

La documentation de candidature se trouve dans l'internet sur [www.htr-milestone.ch](http://www.htr-milestone.ch) ou peut être commandée au 031 370 42 16

Délai d'envoi: à partir de maintenant et jusqu'au 31 juillet 2004

BLITZ & DONNER

Staatsekretariat für Wirtschaft  
Secretariat d'Etat à l'économie  
Segreteria di Stato dell'economia  
Stato Secretariat for Economic Affairs

**seco**

Schweizer  
Tourismus-Verband  
Fédération suisse  
Federazione Svizzera  
del turismo

## Des infos en chinois

**Maison du Gruyère.** Invités à découvrir la fabrication du fromage de Gruyère en parcourant l'exposition «Voyage au coeur des sens» et en visitant la fromagerie, les hôtes de la Maison du Gruyère, à Pringy, sont désormais accueillis par la responsable Fabienne Porchet dans un espace didactique et ludique ainsi que dans une galerie de démonstration entièrement climatisées.

De nouveaux visuels ont été réalisés pour mieux s'informer sur les caves et les différentes

maturités du précieux produit AOC en compagnie de la mascotte des lieux, la vache Cerise.

En outre, une paroi d'informations évoque «Le Gruyère en chiffres»; des écouteurs individuels proposent des commentaires en français, en allemand, en anglais, en italien, en espagnol et en japonais. On relèvera encore qu'une traduction sur papier est maintenant disponible en russe et «Approved Destination Status» oblige, également en chinois. JS

## Un accueil en altitude

**Moléson-Village.** Changement de tenancier et projet de nouveaux logements en voie de réalisation à Moléson-sur-Gruyères où le restaurant de la Pierre-à-Catillon, du nom d'une légendaire sorcière des lieux, va céder son enseigne à Mol'Express.

Deux nouveaux responsables, Sébastien Despond et Patrick Wyss, y ouvriront, dès l'ouverture de la prochaine saison d'hiver, un établissement disposant d'un self-service pour la petite restaura-

tion rapide et d'un restaurant de spécialités grüériennes. On y trouvera également une nouvelle terrasse chauffée et une salle de jeux pour les jeunes; des animations musicales y sont également prévues.

Dès l'été 2005, à l'étage, le Mol'Express abritera un «backpacker», d'une capacité de 24 lits en dortoirs et chambres, plus particulièrement destiné aux routards, randonneurs et sportifs, en tant que membre de l'association des «Swiss-Backpackers». JS

## Alpage et culture

**Jaun-Im Fang FR.** Dans le cadre du projet «Schwarzseepius», la randonnée de quatre jours sur le thème «Magie des chalets d'alpage», de Charney (FR) à Wimmis (BE) par le col de Jaun et le Simmental, remporte un grand succès.

L'Office du tourisme de Jaun-Im Fang, responsable du projet, s'occupe de l'information et des réservations; divers travaux d'amélioration et de sécurisation du parcours pédestre ont été réalisés récemment. Ce produit combine

les plaisirs de la marche, la découverte de la nature et des alpages ainsi que des attraits culturels comme le Cantorama, musée de l'art choral à Jaun, sans oublier l'étape du Chalet du Soldat.

Dans cette mythique cabane de montagne, leurs exploitants, Vincent et Sylvie Droux, titulaires du Label de qualité du tourisme suisse, accueillent leurs hôtes avec différents produits du terroir et une authentique cuisine régionale. JS

### CHABLAIS-EVASION

## L'offre a été développée

Les partenaires touristiques du Chablais ont développé leur offre d'«e-billetterie» par SMS. Les partenaires sont maintenant seize.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

Les partenaires touristiques chablaisiens ne sont jamais en reste d'une idée lorsqu'il s'agit de compenser les inconvénients nés des travaux du tunnel de Glion. Lancé en avril dernier le système de billetterie par SMS «Chablais-Evasion» a été développé.

«Après un premier bilan qui nous a montré que l'offre ne marchait qu'au coup par coup, nous avons décidé de revoir quelque peu le mode de fonctionnement», indique Enrique Caballero, directeur de Chablais Tourisme qui gère l'opération. Si, auparavant, l'offre comportait quatre partenaires, ils sont maintenant seize à y participer (parcs d'attraction, musées, remontées mécaniques de tout le Chablais vaudois et valaisain), on les trouve listés sur le site www.mychablais.com avec les codes qui permettent la commande.

### PROLONGATION DE LA DATE DE VALIDITÉ

Ensuite, la centrale de gestion des commandes envoie sur le téléphone portable du client un code qui l'autorise à présenter à la caisse pour bénéficier de l'offre. Autre modification, après deux mois d'essais, les responsables du projet ont décidé que la validité de cette offre serait illimitée jusqu'au 30 novembre, date de la fin des travaux. Plus concrètement, le principe permet de commander directement par SMS une entrée ou une prestation auprès des partenaires, cette commande autorisant la même entrée ou prestation pour un enfant. Le SMS coûte 1 franc, contre 20 centimes auparavant.

«Lors de la première phase de ce mode d'e-couponning, nous avons reçu 2000 SMS», précise Enrique Caballero. D'ores et déjà, Chablais Tourisme envisage de relancer l'opération lors de la deuxième phase des travaux, entre avril et novembre 2005. L'offre encourage notamment le co-tourisme et incite les excursionnistes à fréquenter les partenaires en dehors des week-end, beaucoup plus fréquentés par les hôtes pendulaires.

### UNE FRÉQUENTATION EN BAISSÉ DE 7 À 10%

Enrique Caballero estime enfin que la fréquentation des structures touristiques du Chablais a baissé de 7 à 10% durant les mois de mai et juin. Alors que le temps d'attente pour le passage du tunnel reste raisonnable en semaine, en dehors des heures de pointe, ce temps s'est prolongé bien au-delà des 90 minutes lors des premiers départs en vacances du mois de juillet.

### CANTON DE VAUD

## Malgré une année 2003 difficile, l'OTV maintient le cap, serein

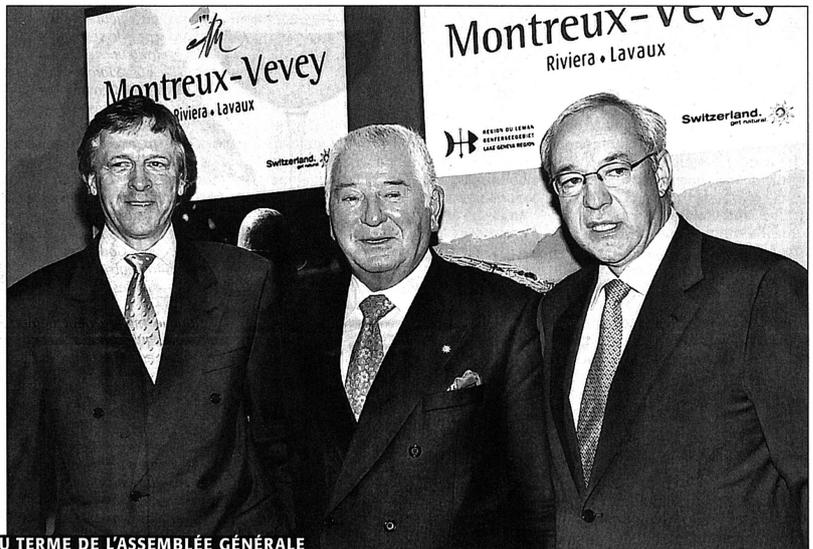
L'heure était à l'émotion lors de l'assemblée générale de l'OTV que présidait pour la dernière fois Jacques Martin. Elle était cependant également à l'optimisme. Les structures ont en effet permis de réagir très rapidement à la conjoncture touristique défavorable de 2003.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

Les perturbations du trafic touristique ont pesé lourd sur les statistiques des nuitées dans le canton de Vaud pour l'exercice 2003 (-5,9%, à 2,38 millions). Cela d'autant plus que, pour 2002, l'Expo.02 avait «gonflé» les statistiques: Pour démonstration, entre Payerne, Yverdon-les-Bains et Avenches, en terme de nuitées, la dégringolade dépasse -40%. Il n'empêche, a précisé, Charles-André Ramseyer, le directeur de l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV), devant l'assemblée générale des membres le 30 juin dernier à Vevey: «La souplesse des structures a permis de déployer dans l'urgence, en France, en Allemagne et en Grande-Bretagne, des actions qui devaient initialement être menées au Moyen-Orient, en Asie et sur les Amériques.»

A ce constat satisfaisant, il faut en ajouter un autre: en 2003, l'OTV a poursuivi sa mue. Ainsi, a-t-il été maître d'œuvre (avec Genève Tourisme) du développement et de l'installation du nouveau système de réservation global TDS développé par la société Touristika. Ainsi encore, la nouvelle ligne graphique a été affinée et affirmée puisque toutes les destinations du canton l'ont adoptée. Enfin, la crise 2003 lui a permis de se repositionner fortement sur le marché du

Photo: ASL



### AU TERME DE L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

Charles-André Ramseyer (à g.), directeur de l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV), et Jean-Pierre Strelbel, nouveau président de l'OTV, entourent Jacques Martin qui a présidé l'OTV pendant vingt ans et qui a été nommé président d'honneur.

tourisme d'affaires européen et, à l'indice de notoriété dans les grandes capitales européennes, la Lake Geneva Region se positionne dans le meilleur carré pour ce qui concerne la Suisse.

Reste que bien des problèmes demeurent. Ils sont récurrents du tourisme suisse à commencer par la responsabilisation des acteurs de la branche. Et qui dit responsabilisation dit bien entendu aussi financement. Une diminution de la subvention cantonale a, dans un premier temps, été compensée par une contribution extraordinaire de la société de la

Loterie romande. Mais pour la suite, qu'en sera-t-il?

### UNE INQUIÉTUDE BIEN TANGIBLE

L'inquiétude, dans son dernier discours, Jacques Martin l'exprime ainsi: les débats sur la nouvelle Loi sur le tourisme à bout touchant, le projet final «devrait impérativement intégrer une taxe touristique cantonale, souple, adaptées aux régions et aux acteurs bénéficiaires. Une taxe indispensable au bon fonctionnement des

offices régionaux et de l'OTV.» Reste que les députés – où les représentants des milieux touristiques sont peu nombreux, à l'instar du niveau fédéral – auront à trancher. Et là, il faudra convaincre. Sans Jacques Martin qui a été nommé président d'honneur.

Pour le remplacer, l'OTV a proposé la candidature de Jean-Pierre Strelbel. Consultant indépendant et directeur financier de l'Union cycliste internationale, on lui doit notamment la maîtrise financière de la construction du Centre mondial du cyclisme à Aigle, il a été élu par acclamation.

### «COURSE D'ÉCOLE» DU CONSEIL FÉDÉRAL

## Deux jours de tourisme «récréatif»

La «course d'école» annuelle du Conseil fédéral a été très largement consacrée à la visite de plusieurs sites et curiosités touristiques du canton de Fribourg.

JOSÉ SEYDOUX

Emmenée par le président de la Confédération Joseph Deiss, ancien professeur d'économie à l'Université de Fribourg et ancien membre du comité de l'Union fribourgeoise du

tourisme, la traditionnelle «course d'école» du Conseil fédéral a permis aux sept Sages de faire plus ample connaissance avec les différents atouts touristiques et gastronomiques du Pays de Fribourg.

Au niveau hôtelier, on relèvera que la seule nuit passée durant ce périple l'a été à l'Hôtel Cailler, à Charmey, où les conseillers fédéraux ont été accueillis par François Ducry, le président de la société de management hôtelier Fedhorest, et par Stéphane Schlaeppli, le directeur du quatre-étoiles grüérien. Lors de cette

«course d'école», Joseph Deiss et ses collègues ont notamment pu découvrir la Basse-Ville de Fribourg et les plaisirs de la Sarine (qu'ils ont traversée à pied dument équipés de bottes en caoutchouc et de gilets de sauvetage fournis par Hubert Audriaz), le funiculaire reliant le bas et le haut de la cité des Zaehringen, le centre polyvalent Espace Gruyère à Bulle, la cité comtale de Gruyères avec son château, théâtre d'un repas concocté par le chef Orlando Grisoni, et son musée Giger, le Musée du Vitrail à Romont, le Musée

romain à Vallon, dans la Broye, une promenade en bateau de Portalban sur le lac de Neuchâtel jusqu'à Sugiez sur le lac de Morat, le Mont Vully et l'oppidum celtique, la cité médiévale de Morat... sans oublier divers restaurants.

Gageons que ces deux jours de tourisme «récréatif», à la fois technique, culturel, et gastronomique, auront permis de montrer au Conseil fédéral «in corpore» une image diversifiée du Pays de Fribourg à une trentaine de kilomètres de la Capitale fédérale.

# Les professionnels lisent l'htr.

**Abonnement à l'essai:** 10 numéros pour seulement Fr. 25.-!

Abonnez-vous dès aujourd'hui à l'htr au **prix spécial** de Fr. 145.- (abonnement d'une année) et vous recevrez, en guise de cadeau de bienvenue, un **bon d'achat Exlibris d'une valeur de Fr. 20.-**. Avec chaque abonnement, vous participez **chaque mois** au tirage au sort de 5 bons d'achat Exlibris d'une valeur de 100 francs chacun.



**Oui, je commande l'htr:**

- 1 abonnement à l'essai pour Fr. 25.- seulement (10 éditions)  
 1 abonnement annuel pour Fr. 145.- seulement (49 éditions)

Nom: \_\_\_\_\_ Prénom: \_\_\_\_\_

Société: \_\_\_\_\_ Tél. dans la journée: \_\_\_\_\_

Rue: \_\_\_\_\_ NPA: \_\_\_\_\_

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

- Je participe uniquement au tirage au sort.

Conditions de participation: l'offre s'adresse aux nouveaux abonnés en Suisse et est en vigueur jusqu'à fin 2004. Prix TVA. 2.4% incluse. La participation au tirage au sort n'est pas subordonnée à une commande. Les collaborateurs d'hotelleriesuisse ne sont pas autorisés à participer. Le tirage des gagnants a lieu à la fin de chaque mois. Vous serez avertis par écrit. Aucune correspondance ne sera échangée au sujet du concours. Tout recours juridique est exclu.

Envoyez le talon à:

hotel+tourismus revue, Abo-Service, Industriestrasse 37, 3178 Bödingen

Abonnements:  
Tél.: 031 740 97 93  
Fax: 031 740 97 96  
abo@swisshotels.ch  
www.htr.ch

# htr

La revue spécialisée de l'hôtellerie, de la gastronomie,  
du tourisme et des loisirs.  
Avec le plus grand marché de l'emploi de la branche.



## MÉLI-MÉLO

### Bientôt du vin à Gruyères

Le réchauffement de la planète ne date pas d'aujourd'hui: au Moyen-Age déjà, des régions pré-alpines et alpines connaissaient un climat clémente et propice à la vigne. Renouant avec cette ancienne tradition, la commune et la paroisse de Gruyères, à 800 mètres d'altitude, viennent de consacrer quelques centaines de mètres carrés à de la vigne, a-t-on récemment pu lire dans le journal «La Gruyère». Plantés il y a un mois, les ceps ne donneront leurs premiers raisins dignes de vinification qu'en automne 2006, s'ils ont passé le cap du gel de printemps. Pour ce faire, le vigneron Alain Neyroud, de Chardonne, a choisi deux cépages interspécifiques: en blanc, le solaris, nouvel hybride promis à un grand avenir en Suisse, et, en rouge, le Léon Millot, qui donne, selon l'ampélographe Pierre Galet un «vin rouge de bonne qualité». **PT**

### Record de médailles d'or genevoises

Les Genevois ont désormais bien rodé leurs «Sélections des vins» annuelles. Pour leur cinquième édition, le nombre d'échantillons est passé de 200 à plus de 400 et le nombre d'encaveurs de 55 à 64. En trois matinées, des jurys de dix personnes (au total, une cinquantaine de restaurateurs, hôteliers, œnologues et consommateurs) ont décerné pas moins de 47 médailles d'or (un record!), dont 22 à des vins rouges des cépages gamay ou gamaret. Trois trophées spéciaux ont été attribués. Les élèves de l'Ecole hôtelière de Genève ont désigné un gamaret 2002 en barriques du Domaine des Champs-Lingot (Claude-Alain Chollet) à Chevrens, un quatuor de journalistes a quant à lui désigné un autre gamaret 2002, le Noir-Combe du Domaine des Graves (Nicolas Cadoux). Enfin, c'est une syrah en barriques 2002 du Clos des Pins (Marc Ramu) qui a été couronné meilleur pointage du concours. Au total, les 47 médailles d'or ont récompensé 23 vigneron. **PT**

### Les accords vins-mets profitent à la France

Au récent concours international de dégustation de vins qui a été mis sur pied à Montréal (lire ci-contre) et auquel ont pris part près de 2500 vins, les organisateurs ont lancé une nouvelle catégorie: les vins les plus appropriés à un accord mets-vins pré-déterminé. Aucun flacon suisse ne s'est distingué dans cette nouvelle manière de juger. Mais elle a permis à plusieurs vins français de s'imposer, alors qu'en dégustation classique, ce sont plutôt les vins du Nouveau Monde qui se sont mis en évidence. **PT**

### Les vins suisses aux JO d'Athènes

Dans le cadre des prochains Jeux olympiques, un concours d'art culinaire verra s'affronter quatre producteurs suisses spécialisés dans les fromages et les vins à quatre producteurs grecs. Ce concours aura lieu le 5 août dans la «House of Switzerland», a annoncé Swisswine. **LM**

## NOTA BENE

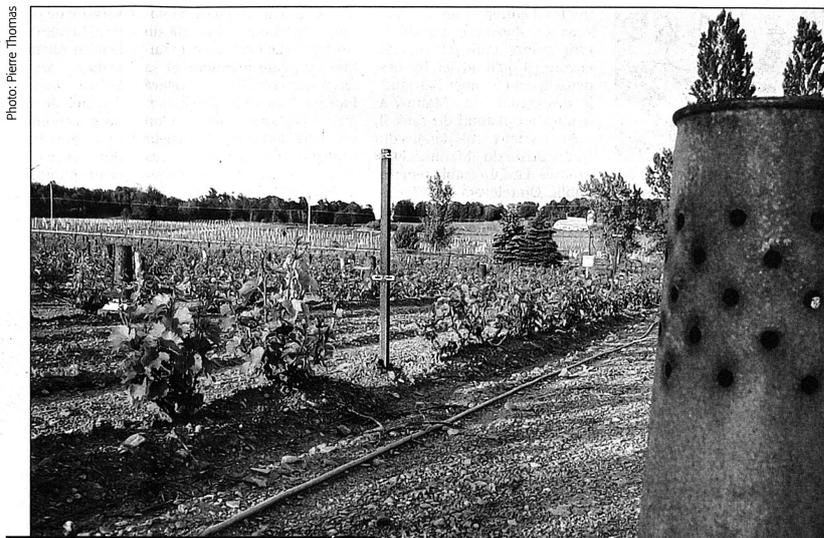
**Prochaine page «Bon à boire».** La rubrique «Bon à boire» paraît tous les 2e jeudis de chaque mois. La prochaine parution est donc agendée au **jeudi 12 août**. **MH**

## QUÉBEC

# Là où la vigne tient du miracle

Le Canada rencontre un vif succès avec ses vins de glace (icewines) de la péninsule de Niagara. Le Québec s'engouffre dans la brèche. Reportage à cent kilomètres au sud-est de Montréal, à Dunham, là où planter de la vigne tient du miracle.

Photo: Pierre Thomas



**LE VIGNOBLE DE L'ORPAILLEUR AU QUÉBEC**

Pour éviter le gel de printemps, des chauffettes alimentées au pétrole, un système connu en Valais, sont nécessaires.

### PIERRE THOMAS

«Il est authentiquement d'ici»: ce cri du cœur, les copropriétaires du vignoble de L'Orpailleur, 14 hectares, pionnier de la commercialisation des vins québécois, le doivent au chanteur Gilles Vigneault, qui a signé un joli envoi au domaine, à la mi-août 1985. «C'est lui qui nous a offert le nom de L'Orpailleur. Depuis, il n'a cessé d'aimer nos vins et les baptise d'un nom original à chaque fois», confie le Français Hervé Durand. Un vigneron hors du commun que ce colosse: d'abord, enseignant en Argentine, puis viticulteur original dans les Costières de Nîmes – il y produit des vins comme les Romains, mais c'est une autre histoire! –, pionnier digne de la conquête de l'Ouest au Québec, enfin.

### RÉSISTER À DES TEMPÉRATURES DE -40°

«Une vigne au Québec, c'est pourtant David contre Goliath», explique Jacques Orhon dans son livre «Mieux connaître les vins du monde», paru aux Éditions de l'Homme en 2000 (et qui affiche en couverture, fait peu bapal, le vignoble du Mont-d'Or, aux portes de Sion). Pourtant, le navigateur Jacques Cartier, quand il remonta le fleuve Saint-Laurent, il y a plus de quatre cents ans, baptisa l'île d'Orléans, juste avant Québec, «l'île de Bacchus», tant il y poussait des lianes de vigne sauvage. Aujourd'hui, la plante doit affronter des hivers longs et rigoureux où, sous l'action du vent, la température peut descendre jusqu'à -40°. Au domaine de L'Orpailleur, on a repris la technique ancestrale du «bottage» des vignes. Chaque hiver, les lignes de ceps sont recouvertes de terre, comme pour faire pousser des asperges. C'est, du reste, une machine utilisée pour cette culture qui permet de «débuter» au printemps. La vigne se réveille sous terre et produit des bourgeons blancs. Hervé Durand se souviendra toujours du 2 juin 1986: tout le vignoble gela en une nuit. Depuis, le terrain est équipé de chauffettes, alimentées au pétrole, un système connu en Valais. La taille a lieu en mai (au lieu de mars) et la

vendange autour du 15 septembre. La vigne est si courte sur cep que la récolte se fait à genoux... La plante doit accomplir son cycle végétatif en quatre mois, «un record du monde». L'Orpailleur a choisi des cépages dits interspécifiques (ou hybrides), comme le Seyval, un blanc issu d'un croisement de deux clones de Seibel. Assez aromatique, il peut être décliné en plusieurs vins: un sec, passé trois à quatre mois en fûts, un moussoux et une «müstelle», moult mûre à l'alcool

de grain (et non de raisin), vieilli six ans dans des bonbonnes accrochées au mur extérieur de la cave. Jeune œnologue marseillaise, Mathilde Morel a «accouché» ces vins depuis l'an 2000, après avoir vinifié en Chine et en Australie. Avant de rentrer en France, elle commente: «Ici, il y a une marge d'amélioration énorme. Il faut améliorer la sélection des cépages: les hybrides rouges ne donnent pas grand chose. C'est un mélange de vignes du Nord et du Nouveau Monde:

comme la matière première n'est pas extraordinaire, il faut faire appel à la technologie de pointe. Et nous fondons de grands espoirs sur le vin de glace.» A base de Vidal, un cousin du Seyval, ce vin de glace s'inspire des expériences de l'Ontario. A mi-novembre, les grappes sont coupées et sont enfermées dans un filet, attaché aux piquets de vigne, tandis que les ceps sont butés. A Noël ou à Nouvel-An, ces raisins desséchés par l'air et le froid, enveloppés d'une coque de glace sont délicatement pressés. Une sorte de sirop (180 grammes de sucre résiduel) est alors vinifié.

### Le vin de glace canadien, un client sérieux

*Sommelier, auteur de plusieurs livres, Normand établi au Québec, Jacques Orhon a suivi la saga de la montée de la vigne au Canada. Au total, près de 8000 ha (soit la moitié du vignoble suisse) sont cultivés, dont 85% en Ontario, sur la péninsule de Niagara, entre les lacs Ontario et Erié, au même effet climatique que le Léman. Fondé par des Autrichiens, le premier domaine à produire de l'icewine fut Inniskillin, en juillet 1975. En 1991, ce vin de glace fit sensation à Vinexpo, à Bordeaux. Depuis, son succès ne s'est jamais démenti. Pour des raisons administratives obscures, longtempes, ce vin ne fut pas disponible en Suisse. Depuis trois ans, il est importé par Zweifel et Globus le vend... très cher et*

*même en minibouteille de 0,5 dl. Le Vidal d'Inniskillin 2002 vient de remporter le titre de «meilleur vin canadien» au Concours des Citadelles du vin, près de Bordeaux. Aux Sélections mondiales de Montréal, un icewine, issu de riesling de l'Okanagan Valley (région prometteuse entre Vancouver et Seattle) a décroché une médaille d'or, aux côtés de quatre vins du même type de la péninsule de Niagara et de deux «vins de glace» québécois, celui du «Vignoble du Marathonien» et du Château Taillefer Lafon, produit par un jeune œnologue français dans la banlieue de Montréal, à Laval. Et qui élabore une autre spécialité locale: le «cidre de glace», aux arômes exubérants. **PT***

### UN VIN VENDU AU DOMAINE 140 DOLLARS LE LITRE!

Avec son nez floral, son caractère aromatique, une bonne acidité, peu d'alcool (12°) et sa moelleuse sucrosité, le 2002, vendagé en janvier 2003, est agréable. A 28 dollars les deux décilitres, ce «vin de glace» vaut 140 dollars le litre (135 francs suisses). Et c'est une attraction pour le domaine, qui dispose d'un magasin et d'un restaurant: sur place, avec le passage de 50 000 visiteurs par an, s'écoulent les 100 000 litres de vins divers produits chaque année. Curiosité, le vin au Québec reste une attraction: une trentaine de domaines, dont une douzaine de «sérieux» se partagent moins de 150 hectares de vignes.

## CONCOURS INTERNATIONAUX

# L'or réservé uniquement au Valais

Trois récents concours internationaux de dégustation en Slovénie, au Québec et en France, ont vu les vins valaisans être les seuls de Suisse à décrocher l'or.

international – il fêta cette année son demi-siècle d'existence – son importance n'a cessé de décroître ces dernières années.

### LA COOPÉRATIVE PROVINS A BRILLÉ PLUSIEURS FOIS

Le johannisberg flétri de Chamoson 2002, des Fils Maye, à Riddes a reçu à Ljubljana le prix du meilleur vin suisse, devant deux vins du millésime 2002 du Domaine du Mont d'Or, à Conthey – une petite arvine Sous-l'Escalier et un johannisberg Saint-Martin. Suit un cornalin de Chamoson 2003, de François & Dominique Giroud, dont la cave est désormais à Sion, et l'assemblage blanc Vieilles Vignes 2001, de la coopérative Provins. Les vins de cette

dernière se sont également distingués à Montréal. C'est en effet le vin liqueux Grains de Malice 2001 qui s'est imposé au Québec, devant un muscat valaisan 2003, Réserve des Administrateurs, de la Cave Saint-Pierre à Chamoson, appartenant au groupe Schenk. Parmi les médailles d'argent, à Montréal, à signaler encore cinq vins de Provins (dont une syrah Maître de Chais et un assemblage syrah-cabernet), la syrah Réserve des Administrateurs 2002 de la Cave Saint-Pierre et une syrah de François & Dominique Giroud, le nouveau sponsor du FC Sion. En Gironde, Provins s'est distingué encore une fois. Si aucun vin suisse n'a pu décrocher un des 38 Trophées Citadelles, l'humagne blanche Maître

de Chais 2002 s'est classé meilleur vin suisse et remporte un Trophée Excellence (correspondant à une médaille d'argent), tout comme le Rouge d'Enfer 2002 de la même gamme Maître de Chais, de Provins. Suivent six Trophées Prestige, répartis entre Provins et François & Dominique Giroud.

### DES ACCESSITS POUR LES VINS NON VALAISANS

On relèvera enfin qu'un seul vin non valaisan s'est distingué à Bourg-sur-Gironde: le merlot La Tour Maître 2002 de la Cave de Genève SA. A Ljubljana, les seuls vins non valaisans médaillés ont été un vignier 2003, de Uvavins-Cidis, à Tolochenaz (VD), et le blanc de blanc brut Baccarat, non millésimé, de la Cave de Genève.

### PIERRE THOMAS

Dans les trois concours internationaux de dégustation de vins, à Ljubljana, à Montréal et à Bourg-sur-Gironde, dans la région de Bordeaux, aux mois de mai et de juin, les vins suisses qui ont décroché les plus hautes distinctions ont exclusivement été valaisans. Cinq ont été couronnés en Slovénie, deux au Québec et deux en France. Si le concours de Ljubljana est le premier, du genre de niveau

## La fermeture d'un café «mythique»



NLFA: une des deux fresques de Barrigue au Café du Gothard.

**Fribourg.** Le Café du Gothard, établissement «mythique» fréquenté par le passé par Jean Tinguely, a fermé ses portes le 4 juillet. Cette fermeture permettra d'entreprendre des travaux de rénovation qui dureront quinze mois. On ignore encore ce qu'il adviendra des deux fresques que Barrigue, le dessinateur du «Matin», a peintes au plafond du café. Il s'agit des deux seuls dessins du caricaturiste du «Matin» à être exposés dans un établissement public. On relèvera que Marie-

Rose Holenstein, la tenancière du café, a toujours eu beaucoup d'estime pour Barrigue. Une estime réciproque puisque celui-ci lui a offert un dessin illustrant Jean Tinguely déplorant la fermeture du Café du Gothard. «Le Gothard est vraiment un café mythique et sa fermeture m'attriste», a relevé Barrigue qui vient de publier aux Editions Montvallon un livre intitulé «Monsieur Chuiche» avec 75 dessins parus dans «Le Matin Dimanche» de juin 2002 à mars 2004. LM

## Le Miracle de Berne, 50 ans après

**Berne.** C'est le 4 juillet 1954 que l'Allemagne a remporté la Coupe du monde de football en battant la Hongrie au stade du Wankdorf à Berne. Le 50e anniversaire de cet exploit, qualifié de «Miracle de Berne», a donné lieu en Allemagne à plusieurs actions promotionnelles de Suisse Tourisme. Le bar du Novotel de Berne a tenu lui aussi à commémorer cette victoire. Son bar, appelé Wankdorf, est en effet décoré de plusieurs photos de cette fameuse finale du 4 juillet 1954. LM



Des photos de la finale du 4 juillet 1954 décorent le bar du Novotel.

## LES GENS



Le conseil d'administration d'Expo Centre SA a annoncé le départ, fixé au 31 décembre de cette année, de **Claude Membrez**, le directeur de Forum Fribourg, désireux de «donner une nouvelle orientation à sa carrière» après avoir tenu les rênes du centre d'expositions, de conférences et de congrès de la capitale fribourgeoise depuis sa création en 1997. De l'avis de son conseil, Claude Membrez a brillamment mis en valeur les atouts du centre, de la région et du canton. Agé de 38 ans, diplômé de l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL), le directeur sortant n'est pas en mesure de communiquer aujourd'hui son futur poste. HISTORIQUE 2004

Photo: Office du tourisme du canton de Vaud



LE GRAND CHALET DE ROSSINIÈRE

En collaboration avec l'Office du tourisme de Rossinière, l'Association pour le développement du Pays-d'Enhaut a mis sur pied différentes manifestations afin de fêter comme il se doit cet été les 250 ans du Grand Chalet de la Fondation Balthus.

## ROSSINIÈRE (VD)

# Fêter comme il se doit les 250 ans du Grand Chalet

L'Association pour le développement du Pays-d'Enhaut, en collaboration avec l'Office du tourisme de Rossinière, a mis sur pied différentes manifestations afin de fêter comme il se doit cet été les 250 ans du Grand Chalet de Rossinière, siège de la Fondation Balthus.

### LAURENT MISSBAUER

Le Pays-d'Enhaut, ce n'est pas seulement Châtea-d'EX, Rougemont ou l'Eivraz, c'est aussi Rossinière, un village de 490 habitants dont la principale curiosité touristique est le Grand Chalet, une des plus grandes constructions en bois de Suisse qui fête justement ses 250 ans cet été. A cette occasion, l'Office du tourisme de Rossinière a mis sur pied plusieurs événements.

Parallèlement à l'exposition au Grand Chalet de photographies de Balthus prises par Henri Cartier-Bresson, l'office du tourisme a en effet lancé un concours de création sur le thème du chat en hommage à la mémoire du grand peintre d'origine polonaise, appelé aussi le roi des chats du nom d'une de ses toiles les plus célèbres. Tableaux et sculptures d'auteurs classés en trois catégories (professionnels, amateurs et enfants) sont ainsi exposés durant tout l'été dans les ruelles et les jardins du village

de Rossinière. Le gagnant sera sacré «Roi des chats» lors d'une remise des prix qui aura lieu le samedi 28 août.

D'ici-là, outre l'exposition Henri Cartier-Bresson qui réunit au Grand Chalet, du 7 juillet au 3 octobre, du mercredi au dimanche et de 14 heures à 18 heures, des portraits de Balthus, de son entourage et de son atelier, l'office du tourisme proposera dès le 9 juillet un parcours de découverte de plus beaux et des plus anciens chalets de Rossinière.

### UN CONFÉRENCE SUR L'INVENTION DU TOURISME

On relèvera encore que l'église de Rossinière accueillera le vendredi 27 août, à 20 heures, une conférence de Laurent Tissot, professeur aux universités de Fribourg et de Neuchâtel, sur le thème de «L'invention du tourisme en Suisse». Une projection en plein air du film qu'Irène Loebell a

consacré à Balthus et à son Grand Chalet aura lieu le samedi 28 août, alors que le dimanche 29 août fera l'objet, de 10 heures à 17 heures, d'une «Journée portes ouvertes» au Grand Chalet.

Enfin, on saluera la sortie de trois nouvelles publications. Jürg Zbinden présentera en effet le 9 juillet, aux éditions «Mise en œuvre», son livre intitulé «Le Grand Chalet de Rossinière», alors que l'exposition de photographies d'Henri Cartier-Bresson, dans le grand salon du Grand Chalet – salle polyvalente récemment aménagée en salle d'exposition qui peut également accueillir une centaine de personnes pour des concerts ou autres manifestations – a donné lieu à un catalogue édité par la Fondation Balthus. Last but not least, l'Office du tourisme de Rossinière dispose désormais d'un nouveau dépliant touristique axé principalement sur la découverte du patrimoine architectural du village.

## Le Grand Chalet a été un ancien hôtel

Le Grand Chalet, avec ses 113 fenêtres, est l'une des principales curiosités touristiques du Pays-d'Enhaut. Construit en 1754, il est l'un des plus vieux et des plus grands chalets de Suisse. Ses dimensions ont été déterminées par sa première fonction, l'entreposage et le commerce de fromages en gros. Ce n'est qu'en 1852 qu'il a été transformé en hôtel, un hôtel qui a notamment

hébergé Victor Hugo. Balthus l'a acheté en 1976 et y a vécu de 1977 jusqu'à sa mort, survenue le 18 février 2001, onze jours avant son 93e anniversaire. C'est au Grand Chalet, un lieu imprégné d'une atmosphère magique, que de nombreuses personnalités, dont le photographe Henri Cartier-Bresson et l'acteur Philippe Noiret, ont rendu visite à Balthus. LM

## D'UNE LANGUE À L'AUTRE

**L'Hôtel Richemond de Genève a été vendu.** Le Richemond, un des fleurons de l'hôtellerie genevoise, vient d'être vendu par Richemond Holding à la société britannique Rocco Forte Hotels. La transaction s'est en effet conclue vendredi pour un montant de 99 millions de francs, a indiqué l'ATS. Le palace sera désormais géré par la société Rocco Forte en remplacement de la société Richemond Héritage. Le Richemond, cinq étoiles et 98 chambres, est membre des «Leading Hotels of the World». Pages 1 et 3

**Adaptation des salaires minimums dans l'hôtellerie pour 2005.** Les délégations des parties contractantes de la Convention collective nationale de travail (CCNT) pour les hôtels, restaurants et cafés sont parvenues lundi à un accord sur l'adaptation des salaires minimums. Pour 2005, les salaires minimums des trois catégories inférieures subiront une hausse nominale de respectivement 30, 35 et 40 francs par mois. Le résultat des négociations signifie concrètement que les salaires minimums mensuels pour les collaborateurs sans apprentissage passeront de 3120 à 3150 francs. Les salaires minimums mensuels pour les collaborateurs à temps plein avec apprentissage ou formation équivalente passeront eux de 3525 à 3560 francs, alors que les collaborateurs avec une formation supérieure, une responsabilité particulière ou une longue expérience professionnelle, verront leur salaire passer de 4240 à 4280 francs. Enfin, les cadres ayant régulièrement sous leurs ordres des collaborateurs ou titulaires d'un examen professionnel supérieur, toucheront 5350 francs (5325 jusqu'ici), respectivement 6450 francs (6425). Des négociations sur les autres dispositions de la CCNT auront lieu dans le courant du deuxième semestre de cette année. Page 3

## IMPRESSUM

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

Éditeur: Société suisse des hôteliers, Montbousstrasse 130, case postale, 3001 Berne.

Responsable des médias: Christian Santschi.

Rédaction: Rédacteur en chef: Monetta Dedual (MD).

Responsable du Cahier français et rédacteur en chef adjoint: Miroslav Háblá (MH).

Rédacteur: Laurent Missbauer (LM).

Correspondants: Jean-Jacques Ephrosser (JJE), Vevey; Danielle Emery Mayor (DEM), Vevey; José Seydoux (JS), Fribourg;

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

Geneviève Zuber (GZ), Villars.

Éditeur: Cheffe d'édition: Ines Stred.

Abonnements: Sabine Rothacher.

Annances: Marc Moser.

Publicité: Olivier Egloff (Chef de vente).

Administration: Marc Moser.

Impression: Buehler Grafico AG, Druckzentrum Berne.

Tirage: 11'157 Ex. contrôlés REMP 2003, 20'000 Ex. imprimés.

Prix de vente: (TVA incl.)

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

(ISSN: 1424-0540)

Contacts: Adresse: Montbousstrasse 130, case postale, 3001 Berne.

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

E-Mail: [ht@swisshotels.ch](mailto:ht@swisshotels.ch)

Abonnements: Tél. 031 740 97 53. Fax 031 740 97 76.

E-Mail: [ab@swisshotels.ch](mailto:ab@swisshotels.ch)

Annances: Tél. 031 370 42 42. Fax 031 370 42 25.

E-Mail: [inser@swisshotels.ch](mailto:inser@swisshotels.ch)

Publicité: Tél. 031 370 42 42. Fax 031 370 42 25.

E-Mail: [reklam@swisshotels.ch](mailto:reklam@swisshotels.ch)

Internet: [www.swisshotels.ch](http://www.swisshotels.ch)

## MÉLI-MÉLO

### «Les Amis» reconstitués à la Fleur du Lac

On venait de loin au Café des Amis à Morges pour goûter à la cuisine de Madame Schaschenman, à commencer par la célèbre entrecôte sauce Charlemagne. La pinte de la Grand-Rue 93 est aujourd'hui fermée. Mais «Les Amis» existent toujours. La pinte a en effet été rachetée et reconstituée à l'identique à l'Hôtel La Fleur du Lac, à Morges. «Une façon pour nous de gagner et fidéliser une clientèle locale et régionale», précise Claudia Bonvin en ajoutant: «Nous avons tout racheté: le mobilier, le décor, l'enseigne et la recette de la sauce Charlemagne». C'est dans l'ancien bistrot, en retrait de la terrasse, que le Café des Amis a été reconstitué. Jean-Max Bonvin est seul dépositaire de la recette de la sauce Charlemagne (33 épices et ingrédients). «Même moi, je ne la connais pas», s'amuse Claudia Bonvin. Et la reconstitution ne s'arrête pas là puisque même les tarifs des Amis ont été conservés! JJE

### Une nouvelle soirée de bienfaisance à Crans

Après la «Nuit des neiges» organisée en hiver au Centre de congrès du Régent, le Haut-Plateau sera le théâtre le 2 septembre d'une nouvelle soirée de bienfaisance. Appelée «Les Nuits blanches de Crans-Montana», cette soirée sera notamment organisée au profit de l'enfance défavorisée valaisanne. Elle comprendra, entre autres, un cocktail dinatoire concocté par la brigade de l'Hostellerie du Pas-de-l'Ours sous la direction de son chef étoilé Franck Reynaud. LM

# stellen revue marché de l'emploi



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

hotel+tourismus revue



**HOTEL SEEROSE**  
CLASSIC & ELEMENTS

Das Hotel Seerose am Hallwilersee hat Tradition. Als beliebtes Ausflugsziel ebenso wie für Seminare oder Bankette. Mit dem im Mai 2003 eröffneten 4-Sterne Designhotel «Elements» schreibt es weiter Geschichte. Gesamthaft 60 Zimmer sowie Seminar- und Bankettsäle von 10 bis 250 Personen stehen zur Verfügung. Deshalb suchen wir nach Vereinbarung:

## LEITUNG HAUSWIRTSCHAFT

Sie bringen die Erfahrung mit, um mit uns in der «Super League» eine führende Rolle zu spielen. Mit Fachwissen, Führungskompetenz und Begeisterung führen Sie ein 15 bis 20 Personen umfassendes Hauswirtschaftsteam.

Senden Sie Ihre Bewerbung per Post oder Mail an  
Herr Mario von Schroetter, E-Mail: mschroetter@seerose.ch



HOTEL SEEROSE  
AM HALLWILERSEE  
5616 MEISTERSCHWANDEN  
TEL. +41 (0)56 676 68 68  
FAX +41 (0)56 676 68 88  
WWW.SEEROSE.CH  
HOTEL@SEEROSE.CH

162545



**ENGEL & ASSOCIATES**  
Internationales Hotel Management

Wir sind beauftragt, für das international bekannte  
**HOTEL PARQUE MAR in CALA D'OR, MALLORCA**  
einen/eine  
**DIREKTOR / DIREKTORIN**

zu suchen.

Das PARQUE MAR ist eines der schönsten Aparthotels im Mittelmeerraum. Es liegt in einem herrlichen Park direkt am Meer und umfasst 150 Wohnungen/Villen, die sich mehrheitlich in schweizerischem Besitz befinden. Das vollständig neu gestaltete Restaurant und die Poolterrasse mit seiner lebhaften Hotelbar sind beliebte Treffpunkte für unsere Gäste. Das Unternehmen ist gesund finanziert und bietet interessante Anstellungskonditionen.

Wir sprechen Führungskräfte an, die Erfahrung in der Hotellerie und/oder eine fundierte betriebswirtschaftliche Ausbildung nachweisen können. Diese herausfordernde, unternehmerische Aufgabe verlangt Kreativität, Flexibilität und Freude am Marketing sowie sehr gute Sprachkenntnisse in Spanisch, Deutsch und Englisch.

Kompetente Interessentinnen mit Ambitionen bitten wir um schriftl. Kontaktnahme mit dem Unterzeichneten. Wir sichern absolute Diskretion zu und orientieren unseren Auftraggeber erst nach dem ersten Orientierungsgespräch.  
Max Engel, ENGEL & Associates, Huttenstrasse 60, CH-8006 Zürich  
Tel. +41(0)1 261 1550, Fax +41(0) 261 1552, E-Mail: me@eaa.ch

162547



Wir sind der Ferien- und Freizeitpark im Herzen der Zentralschweiz, mit einzigartiger Verbindung von 4-Sterne-Hotellerie, Wellness- und Beautytreatments, Sport- und Erlebnispark sowie modernem Kongress- und Seminarforum.

Als Verantwortlichen für unseren ganzen F & B-Bereich (4 Restaurants, 2 Bars, Banketträume, Küche sowie Seminarbereich und Sales) suchen wir Sie als selbstständigen, erfahrenen und unternehmerischen, frontorientierten, ca. 30-40jährigen

## Leiter/in Business und Gastronomie (Mitglied der Geschäftsleitung)

Sie führen 4 direktunterstellte Kader mit einem Team von 60 Mitarbeitern. Gleichzeitig positionieren Sie den Betrieb mit Ihren frischen Ideen stets neu und nehmen Trends auf, entwickeln Angebote, führen Kundenanlässe durch und pflegen den Kontakt zu unseren Key Accounts. Ebenso sind Sie verantwortlich für den Umsatz und die Kosten in Ihren beiden Bereichen.

Ihr ausgesprochenes Flair fürs Organisieren und Koordinieren wird ergänzt durch Ihre beherzte Art, selbst mit anzupacken, wo immer es nötig ist. Sie sind ein Allrounder mit Hang zum Perfekten. Sie mögen Menschen – sowohl Ihr Team wie auch die anspruchsvollen Kunden.

Suchen Sie die nicht alltägliche Herausforderung? Gerne informieren wir Sie in einem Gespräch über die vielen Möglichkeiten in unserem Haus.

Wir freuen uns auf Ihre komplette Bewerbung mit Foto an Frau Beatrice Bucher, Personalbüro, Tel. +41 41 825 50 20, beatrice.bucher@shp.ch.

162535



**SWISS HOLIDAY PARK**

Immer ein Erlebnis

Swiss Holiday Park AG · CH-6443 Morschach · Telefon +41 41 825 50 50  
info@shp.ch · www.swissholidaypark.ch



## Chef de Réception – Betriebsassistent/in

Per 1. August oder nach Vereinbarung suchen wir – wir, das ist das Hotel/Restaurant Salastrains, ein beliebtes Ziel von Einheimischen und internationalen Gästen, mitten im sonnigen Skigebiet von St. Moritz:

### Chef de Réception – Betriebsassistent/in in Jahresstellung

Teamgeist, Charme und souveränes Handling der mit dieser Anstellung verbundenen Anforderungen sind für Sie eine Selbstverständlichkeit, ebenso wie selbständiges, verantwortungsvolles Arbeiten in einem erfolgsorientierten, motivierten Team.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen, die Sie bitte an folgende Adresse richten:

Hotel Salastrains, z. Hd. Herrn Sergio Testa, Via Salastrains 12, CH-7500 St. Moritz, Tel. 0041 81 833 38 67, Fax 0041 81 833 93 08, Mobil 0041 79 61 030 51  
E-Mail: info@salastrains, Internet: www.salastrains.ch

162553

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

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

ANZEIGENSCHLUSS: Montag, 15 Uhr

DÉLAI D'INSERTION: Le lundi à 15 h

**AG**  
ACTIVE GASTRO ENG

Tapetenwechsel?  
Kein Problem – wir sind vielfarbig

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

Active Gastro Eng GmbH,  
Postfach, 8048 Zürich

**hoteljob**

Ihre Stellenvermittlung

**hotellerie suisse**

Hoteljob  
Mombijustrasse 130  
Postfach, CH-3001 Bern  
[www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch)

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

**htr**

Vom Nachtportier  
bis zum Sales Manager.

Abonnieren und inserieren:  
Tel. 051 370 42 22, Telefax 031 370 42 23,  
[www.htr.ch](http://www.htr.ch)

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

Grosses Stellenangebot – top aktuell im Internet

Beratung Selektion Vermittlung

**Gastro ob**

Zürich 0 9 779 53 79 · Luzern 041 418 23 33  
info@gastrojob.ch

**Adecco**  
HOTEL & EVENT

Stellenangebote Seite 3.  
Offres d'emploi page 3.

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

Making people  
successful



FREIER ATMEN.

Sedrun Disentis Tourismus sucht per 1. Oktober 2004 oder nach Vereinbarung

### LeiterIn Service Public

In dieser Stellung sind Sie direkt der Tourismusdirektorin unterstellt und arbeiten mit einem jungen, innovativen Team in einem spannenden Umfeld.

Die Hauptaufgaben sind:

- Leitung und Optimierung der Gästeinformation und -betreuung mit Reservationsabwicklung in den beiden Tourismusbüros Disentis und Sedrun mit aktivem Schalterdienst
- Führung eines motivierten MitarbeiterInnen- und Lehrlingsteams
- Kreditoren- und Debitorenbuchhaltung sowie Liquiditäts- und Mahnwesen
- Organisation von Events und Veranstaltungen vor Ort
- Qualitätsmanagement
- Leitung und Mitarbeit Projekte
- Zusammenarbeit mit der Tourismusdirektion und teilweise Stellvertretung
- Kontaktpflege mit Leistungsträgern, Partnern und offiziellen Behörden

Für diese interessante und abwechslungsreiche Aufgabe erwarten wir:

- Kaufmännisches Grundfundament mit Interesse am Tourismus
- Berufs- und Führungserfahrung
- Dienstleistungsorientierte Persönlichkeit mit Front- und Gästeführung
- Ausgesprochenes Flair für Zahlen und Kostenkontrolle
- Erfahrungen im Bereich Projekte, Organisation von Messen oder Events
- Kommunikative, mitdenkende und integre Persönlichkeit

Für weitere Auskünfte steht Ihnen unsere Tourismusdirektorin, Frau Martina Bischof, gerne zur Verfügung. Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto bis zum 30. Juli 2004 an:

Sedrun Disentis Tourismus  
Vermerk «LeiterIn Service Public»  
Frau Martina Bischof  
Casa Communala  
7180 Disentis  
Tel.: 081 920 30 25  
[martina.bischof@disentis-sedrun.ch](mailto:martina.bischof@disentis-sedrun.ch)  
[www.disentis-sedrun.ch](http://www.disentis-sedrun.ch)

162395



Ich mache meinen Weg!



Compass Group (Schweiz) AG führt 300 Restaurants in den Bereichen Administration & Industrie, Ausbildung, Gesundheitswesen und in der Verkehrsgastronomie in der ganzen Schweiz. Mit 2500 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern erarbeiten wir im laufenden Finanzjahr einen budgetierten Umsatz von CHF 270 Mio. Compass Group (Schweiz) AG gehört zu Compass Group PLC mit Sitz in London. Der weltweite Marktleader im Bereich Gemeinschafts- und Verkehrsgastronomie arbeitet mit 400'000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern in über 90 Ländern.

Für einen unserer Betriebe in der Stadt Bern suchen wir per Anfang September 2004 einen

### Betriebsleiter/Küchenchef

Ihr Job:

Leitung und Betreuung des ihm unterstellten Betriebes gemäss dem Unternehmensleitbild und Sicherstellung der Strategie-umsetzung. Im Zentrum seiner Tätigkeit steht die Planung und Koordination der personellen Kapazitäten, sowie die konstante Entwicklung der Geschäftstätigkeit. Kostenplanung und permanente Entwicklung des betrieblichen Angebots in Zusammenarbeit mit der Angebotsplanung unter strikter Einhaltung der Kunden- und Gästebedürfnisse. Repräsentation der Compass Group (Schweiz) AG im Tagesgeschäft.

Profil:

Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufslehre (Koch) und Fachhochschule (eidg. dipl. Betriebsleiter, eidg. dipl. Küchenchef, Hotelfachschule) und haben sich während mindestens 5 Jahren eine hochstehende Führungsqualität angeeignet. Sie wissen, wie man die Wünsche und Bedürfnisse der Kunden und der Gäste erfolgreich umsetzen kann und Sie beherrschen es, Ihre Mitarbeiter zu aussergewöhnlichen Leistungen zu motivieren. Mit Ihrer Passion für Dienstleistung wickeln Sie mühselos das Tagesgeschäft ab und mit Ihrer Begeisterung helfen Sie aktiv mit, die Ziele aller Anspruchsgruppen zu erreichen. Wenn Sie zudem keine Scheu vor dem PC haben und nebst der deutschen Muttersprache auch Englisch sprechen, dann würden wir uns freuen Sie näher kennen zu lernen.

Bitte senden Sie uns hierzu Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an die untenstehende Adresse.

Ihr Ansprechpartner: Patrick Grzinic, Recruiting, Compass Group (Schweiz) AG, Oberfeldstrasse 14, CH-8302 Kloten, Telefon +41 (0)43 557 11 23 oder [patrick.grzinic@compass-group.ch](mailto:patrick.grzinic@compass-group.ch), [www.compass-group.ch](http://www.compass-group.ch).



MARKEN MIT PERSÖNLICHKEITEN

162493

## Universitätsspital Basel



Ressort Personal/Finanzen/Betrieb - Abteilung Hotellerie

Die Abteilung Hotellerie umfasst den Reinigungsdienst, die Verpflegung, den Empfang sowie den Freiwilligendienst. Sie gewährleistet eine hygienische, kostengünstige Reinigung, zeitgemässe Ernährung, einen kompetenten, aufmerksamen Empfang und die Begleitung von Patientinnen und Patienten.

Zur Ergänzung des Küchenteams für die Patientessen suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/einen

### Diätköchin / Diätkoch 100%

In diesem Diätteam bestehend aus Diätköchinnen, Diätköchen und angeleiteten MitarbeiterInnen arbeiten Sie selbstständig und im Turnus auf den verschiedenen Diätposten mit und bereiten die vom Kartenbüro für Patientessen bestellten Menükomponenten zu und helfen mit beim sorgfältigen Anrichten für den pünktlichen Versand. Sie arbeiten zeitweise im Kartenbüro. Wir stellen uns eine jüngere Persönlichkeit mit etwas Berufserfahrung vor. Wenn Sie sich angesprochen fühlen und Sie eine neue Herausforderung in einem komplexen und QS-zertifizierten modernen Betrieb planen, so freuen wir uns auf Ihre Bewerbung. Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Herr Winfried Weissenbacher, Küchenleiter, Tel. 061 265 25 30, gerne zur Verfügung.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:

Universitätsspital Basel, Personalabteilung Ressort Personal/Finanzen/Betrieb, Frau Ruth Abels, Habelstrasse 34, 4031 Basel, [www.unispital-basel.ch](http://www.unispital-basel.ch)

Ihr Spital – ein Leben lang.



162533



Wir, ein junges, motiviertes Team suchen auf 1. August 2004 oder nach Vereinbarung eine aufgeweckte

### Hotel- oder Gastronomiefachangestellte

Dich erwartet eine abwechslungsreiche und vielseitige Tätigkeit in den Bereichen Hauswirtschaft und Service.

Wenn dich diese Herausforderung anspricht, dann melde dich bitte bei:

Tamara Kunz, Hauswirtschaftsleiterin

Gerne erwarten wir deine vollständige Bewerbung.

Hotel-Restaurant Krone  
Stadtplatz 29, 3270 Aarberg  
Tel. 032 391 99 66 / Fax 032 391 99 65

162332

162332

## DIREKTIONSEHEPAAR / DIREKTOR

### CLUB-HÔTEL VALAISIA in Crans-Montana

Mit 125 Zimmern und Wellness-Oase. Winter und Sommer geöffnet

Für unsere Gäste (vorwiegend aus der Schweiz) suchen wir einen kontaktfreudigen Gastgeber mit Führungserfahrung. Sie sind im besten Alter, frontorientiert und schätzen den Einsatz Ihrer Mitarbeiter. Wir erwarten von Ihnen soziales Engagement und Begeisterung, um diese interessante und herausfordernde Aufgabe mitzutragen und zweierzuteuwickeln. Unternehmerisches Denken und Handeln sind genauso gefragt, wie die Freude am täglichen Mit-tun.

Wir bieten Ihnen einen modern eingerichteten Hotelbetrieb mit einer gut eingespielten Betriebsorganisation und einer top Infrastruktur. Eine schöne 5-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. Häfliger, Postfach 636, 3000 Bern 25  
[www.ferienverein.ch](http://www.ferienverein.ch)

162535

## Wir suchen für ein Hotel mit gehobener Gastronomie

in der Stadt Luzern den innovativen und kreativen

### Küchenchef

Wir stellen uns einen jüngeren Berufsmann vor, der neben Traditionellem neue Ideen aufnimmt und kreativ verwirklicht.

Sind Sie interessiert?

Senden Sie Ihre Unterlagen unter Chiffre 162554 an [hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern](mailto:hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern).

162554

## 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 Event** suchen wir per **1. November 2004** oder nach Vereinbarung eine/n

## Leiter/in Schifffahrts-gastronomie 100%

Auf Anfang 2005 weht auf der Thunersee-Schiffen ein neuer Wind. SV (Schweiz) AG zeichnet für die Restauration der Schiffe der BLS Lötschbergbahn AG auf dem Thunersee verantwortlich. Mit neuen Angebotsideen soll das kulinarische auf den 5 Kursschiffen mit 600-1200 und den 5 Eventschiffen mit 150-800 Passagieren aufgewertet werden. Sie führen diesen neuen Bereich selbstständig nach den geschäftspolitischen Grundsätzen von SV (Schweiz) AG und in enger Zusammenarbeit mit der Direktion der BLS. Ihr anspruchsvolles Tätigkeitsgebiet erstreckt sich vom Verkauf, der Organisation und der Durchführung von Anlässen bis hin zur Budgetverantwortung. Dabei werden Sie von 3 Mitarbeiterinnen sowie bis zu 150 Aushilfen unterstützt.

Ihr Profil

- Mehrere Jahre Erfahrung in einer ähnlichen Position (wenn möglich Messe- oder Eventbetrieb)
- Hotelfachschule oder ähnliche Ausbildung sowie Grundausbildung als Koch von Vorteil
- Ausgeprägtes Organisationstalent
- Gute Administrations- und PC-Kenntnisse
- Engagierte, äusserst belastbare Persönlichkeit
- Französisch- und Englisch-Kenntnisse von Vorteil

Wir bieten

- Permanente Aus- und Weiterbildung
- Entwicklungsmöglichkeiten
- Überdurchschnittliche Sozialleistungen

Remo Wehrli, Human Resources Consultant, erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte, Telefon +41 1 385 53 75, [www.sv-group.com](http://www.sv-group.com). Ihre Bewerbung senden Sie bitte an:

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



162556



Lassen Sie sich inspirieren von diesem aussergewöhnlichen Ort, wo geschichtsträchtige Mauern mit modernem Design in reizvollem Kontrast harmonieren

**Unterhof am Rhein**  
Hotel  
Restaurants  
Seminare

Auf September 2004 oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n führungstarke/n

**CHEF DE RÉCEPTION** (100%) mit fundierter Ausbildung und Erfahrung in der gehobenen Seminar- und Geschäftshotellerie.

Sie sind eine Persönlichkeit von 25 bis 38 Jahren und verstehen es ausgezeichnet, Ihr Team von 8 Mitarbeiterinnen am Hotel- und Burgempfang motiviert und professionell zu führen. Initiativ und routiniert hinterfragen und optimieren Sie Organisation und Abläufe am Empfang, im Backoffice sowie im Seminarverkauf. Dabei setzen Sie Ihre guten EDV-Kenntnisse (Hotelsoftware Protel und MS Office) sowie Ihr betriebswirtschaftliches Flair gezielt ein.

Als passionierte/r Gastgeber/in überzeugen Sie durch Ihre positive Ausstrahlung, echte Dienstleistungsfreude und Ihre guten Sprachkenntnisse (d, e, f). Tina Eichenberger, Leiterin Administration, freut sich über Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Seminarhotel Unterhof Schaffhauserstrasse 8 CH-8253 Diesentzenhof  
Tel +41 052 646 38 11 Fax +41 052 646 38 38 [info@unterhof.ch](mailto:info@unterhof.ch) [www.unterhof.ch](http://www.unterhof.ch)  
Ein Betrieb der Compass Group weltweiter Leader im Bereich Food Services, mit einem jährlichen Umsatz von über 15 Mia Euro und mehr als 360'000 MitarbeiterInnen in ca. 90 Ländern

162558

**Adecco**  
HOTEL & EVENT



Temporär-, Dauer- und Kaderstellen

**Berater/in**

Wir suchen eine äusserst belastbare Persönlichkeit, 23 bis 28 Jahre jung, mit Verkaufsfair, Freude am direkten Kontakt mit Kunden und einer grossen Einsatzbereitschaft. In diesem international tätigen Unternehmen in Zürich arbeiten Sie im Bereich Sales und Beratung. Wenn Sie aus der Hotellerie/Gastronomie kommen, sehr gut Französisch sprechen und per sofort verfügbar sind, freue ich mich auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

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

**Team-Assistentin**

Zur Unterstützung unseres motivierten und aufgestellten Teams hier in Bern suchen wir per August oder nach Vereinbarung eine junge, fröhliche und Team-Assistentin mit Charisma. Sie haben Freude am Umgang mit Menschen, mögen aber auch administrative Aufgaben und arbeiten gern am Telefon, wo Sie sich in Deutsch, Französisch und Englisch fliessend unterhalten können. Interessiert? Ich freue mich auf Ihren Anruf oder Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

Dominique Wild 031 310 10 10  
Marktstrasse 32 | 3000 Bern 7 | bern.hotelevent@adecco.ch

**Aussendienstmitarbeiter**

Für den Trendsetter auf dem Getränkemarkt suchen wir für den Raum Bern/Luzern per sofort oder nach Vereinbarung eine innovative Persönlichkeit (25 bis 30 Jahre jung) für die Funktion als «Musketier». Sie bringen idealerweise einen Hotelfachschulabschluss mit, haben ein sicheres Auftreten sowie ein gepflegtes Erscheinungsbild und sind kontaktfreudig. Der interessante Aufgabenbereich umfasst die Mitorganisation von Sport-Events, die Promotion von Lifestyle-Getränken und vieles mehr. Ich freue mich auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen.

Dominique Wild 031 310 10 10  
Marktstrasse 32 | 3000 Bern 7 | bern.hotelevent@adecco.ch

**Diätkoch M/W**

**Spital**  
Wir suchen eine teamfähige und belastbare Persönlichkeit mit einer abgeschlossenen Ausbildung zum Diätkoch. Sie haben bereits Berufserfahrungen in der Diätküche gesammelt, sind verantwortungsbewusst und arbeiten selbstständig. Ich freue mich auf Ihre Kontaktaufnahme.

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

**Koch | Hilfskoch**

Für ein kleines Hotel, das durch seine einmalige Lage und Umgebung am Walensee besticht, suchen wir einen gelernten Koch sowie einen Hilfskoch mit Flair für die italienische Küche. Aber auch die Qualität der Leistungen und Produkte sowie eine warme herzige mediterrane Gastfreundschaft sollen hier die Gäste begeistern. Sind Sie belastbar, einsatzfreudig, begeisterungsfähig und mobil? Dann freue ich mich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

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

**Sous chef M/W**

Diese Position bietet einer jungen dynamischen Berufsperson die Chance, ab Mitte September (oder nach Vereinbarung), ihre Führungsqualitäten und ihr Fachwissen in einer mittelgrossen Brigade optimal einzubringen. In diesem Hotelbetrieb im Raum Luzern vertreten Sie den Küchenchef und unterstützen ihn bei der Lehrlingsausbildung sowie bei der Angebotsplanung für den à la carte-, den Bankett- und den Seminarbereich. Bringen Sie bereits Führungserfahrung mit, und haben Sie eine hohe Sozialkompetenz sowie viele kreative Einfälle? Dann rufen Sie mich an, oder senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen. Ich freue mich darauf.

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

**Servicefachangestellte**

Für ein gepflegtes Restaurant im Kanton Baselstadt suchen wir eine selbstständige und flexible Persönlichkeit mit abgeschlossener Lehre als Servicefachangestellte. Sie haben bereits Berufserfahrung im à la carte-Service und sind verantwortungsbewusst sowie verkaufstark. Ich freue mich auf Ihren Anruf.

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

Grabenstrasse 40 | 7000 Chur | 081 258 30 75  
Poststrasse 15 | 9001 St. Gallen | 071 228 33 43  
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

www.adecco.ch

Making people  
successful in a changing world

**Traumjob nicht dabei?**

Wir haben immer tolle Stellenangebote für

**Réceptionisten | Chefs de service | Betriebsassistenten | Alleinköche | Sous chefs | Hotelfachangestellte**

Kontaktieren Sie die Filiale in Ihrer Nähe.

Wir finden für jeden die richtige Stelle – kostenlos und unverbindlich.

**LATINI**

Ein mediterraner Wind weht durch unser Ristorante Latini in der Altstadt von Winterthur; ein italienisches Ambiente mit Stil und ein aussergewöhnlicher Treffpunkt für Jung und Alt.

In unser Team suchen wir ab 01. August 2004 einen

**Küchenchef**

Sie bringen sehr gute Kenntnisse der cucina italiana und ausreichend Führungserfahrung mit. **Mit Liebe zum Detail** und frischen Produkten setzen Sie zusammen mit 4 Mitarbeitern die Italianità in der Küche um. Zu Ihren Aufgaben gehören die Arbeitsplanung, der Einkauf, das Gestalten der Tagesmenüs und Monatspromotionen sowie das Umsetzen des Hygienekonzeptes.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung:

LATINI Ristorante  
Eva Kneubühler, Geschäftsführung  
Marktstrasse 44, 8400 Winterthur  
Telefon 052 212 13 49  
latini.winterthur@bindella.ch, www.bindella.ch

162557



Wir sind eine Markthalle mit Gourmetshop, Restaurant/Bar und Engros-Handel im trendigen Zürich West. Unser Restaurant hat 100 Plätze und ist ein aussergewöhnlicher Treffpunkt für Jung und Alt. Wir suchen erfahrene(n) **Küchen-Verantwortliche(n)**. Sie bringen Erfahrung in der mediterranen Küche und einer ähnlichen Führungsposition mit. Mit Liebe zu natürlichen frischen Produkten setzen sie im kleinen Team die Marktküche um. Das Zusammenwirken der Betriebszweige erfordert Flexibilität und Mitdenken im Gesamtbetrieb.

Pour notre restaurant français/méditerranéen on cherche **Chef de Cuisine**. Vous aimez la cuisine du marché et menez une petite équipe dans notre Resto un peu spécial avec 100 places.

Wir freuen uns auf ihre schriftliche Bewerbung/contactez nous par écrit: Pico Bio AG, Restaurant les halles, Christoph Gysl, Pfingstweidstr. 6, 8005 Zürich, www.les-halles.ch

162544

**GESUCHT AB HERBST 2005**

Pächter-Paar für charmantes, kleines Hotel im Bündner Oberland.



Schriftliche Bewerbungen an:  
Gioni Fry, Via Sursilvana, 7180 Disentis

159772



Für unseren lebhaften, erfolgreichen Ganzjahresbetrieb mit ausgeprägter Sommersaison am bekannten Höheweg, dem Treffpunkt in Interlaken, suchen wir per August 2004 oder nach Vereinbarung unseren:

**Küchenchef**

Das Des Alpes hat...

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

Besitzen Sie...

- eine zupackende Grundhaltung, Teamgeist & Organisationsstalent?
- Initiative, Durchsetzungsvermögen und Belastbarkeit?
- einen Team- und Zielorientierten Führungsstil, den Lehrlmeister?
- eine der Position entsprechende Aus- und Weiterbildung?
- den Wunsch nach einer befriedigenden, längerfristigen Anstellung?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung und Sie kennenzulernen!

Martin Soche, Restaurateur



RESTAURANT & BAR & TERRASSE

Höheweg 115 - 3800 Interlaken  
☎ 033 822 23 23 - ☎ 033 821 05 85  
www.desalpes-interlaken.ch

162536



Instituto Socioterapeutico  
CH-6614 Brissago

«La Motta» ist ein sozialtherapeutisches Institut und bietet 40 Bewohner/innen Arbeits- und Lebensraum auf der Grundlage anthroposophischer Heilpädagogik. Wir suchen auf Oktober 2004 oder nach Übereinkunft:

**Küchenchef(in)**

Wir erwarten:

- abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin
- solide Kenntnisse in Vollwert-, vegetarischer und Diätküche
- selbständiges Verwalten des Budgets
- Kreativität und Freude an der Menü-Gestaltung
- hohe Sozialkompetenz
- Führungsqualitäten
- Qualifikation als Ausbilder/in
- sicher in italienischer und deutscher Sprache

Wir bieten:

- neuzeitliche Arbeitsbedingungen
- verantwortungsvolle Aufgabe in einer Schlüsselstelle
- regelmässige Arbeitszeiten

Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Ausbildungs- und Arbeitszeugnissen senden Sie bitte an:  
Istituto La Motta, Amministrazione  
Via Costa di Dentro 5, 6614 Brissago

162491



HOTEL  
EULER  
BASEL

Traditionsreiche Schweizer Hotelunternehmung mit gehobenen Stadt- und Businesshotels in Zürich, Basel und Lausanne sucht zum baldmöglichsten Eintritt für das Hotel Euler in Basel einen

**Leiter Administration  
Vizedirektor (m/w)**

Ihr Verantwortungsbereich:

- Gesamter finanzieller Bereich des Hotels (Finanzstatus, Tagesabschlüsse, Kostenkontrolle, Night Auditing)
- Debitoren- und Kreditorenbewirtschaftung
- Archivierung
- Personalwesen
- Schnittstelle Zentrale

Ihr Profil:

- Fachmann für Finanz- und Rechnungswesen oder Fachausweis Treuhänder
- Erfahrung im Personalwesen
- Deutsch / Englisch

Wir bieten Ihnen eine verantwortungsvolle Tätigkeit und einen schönen Arbeitsplatz im Herzen von Basel. Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto und Gehaltsvorstellung an:

Hotel Euler Basel  
Herr Ernst Jungreithmeier, Direktor  
Referenz Leiter Administration  
Centralbahnplatz 14  
4002 Basel



162563



## Der Schlüssel für Erfolg und Karriere

Wir haben die Schwerpunkte auf eine ausgezeichnete Küche (Gourmet-Rest. 16 Gault & Millau-Punkte) und einen exzellenten Service eingestellt. Darum möchten wir Ihre positive Ausstrahlung und Motivation in unseren Betrieb ab Sommer 2004 einbringen lassen, und zwar

in der Kaderposition  
(auch als Jahresstelle möglich)  
**RÉCEPTIONISTIN / SEKRETÄRIN (D, F, E)**

im Service  
**CHEF DE RANG**

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto (auch per E-Mail möglich) senden wir Ihnen gerne die Anforderungsprofile und alle Infos über die Arbeitsplätze sowie Freizeitmöglichkeiten und Weiterbildung zu. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

161449



Familie Sepp & Rose Julen - CH-3920 Zermatt  
Tel. 0041(0)27/966 26 60 - Fax 0041(0)27/966 26 65  
E-Mail: info@hotel-mirabeau.ch  
www.hotel-mirabeau.ch



### RESTAURANT PETERMANN'S KUNSTSTUBEN in Küsnacht/Zürich

Haben Sie bereits eine Lehre abgeschlossen und möchten Sie Ihre Ausbildung nochmals erweitern, dann haben Sie bei uns die Möglichkeit einer

## Zusatzlehre im Service

2 Sterne Guide Michelin und  
19-Punkte-Gault-Millau-Restaurant

Interessiert?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Restaurant Kunststuben  
SEESTRASSE 160, 8700 KÜSNACHT (10 Min. von Zürich City)  
Tel. 01 910 07 15

162495



### Mitarbeiter

20 Minuten von der Stadt Bern im Eingang zum Emmental

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

### Servicefachangestellte/n, 100%

Wenn Freundlichkeit, Flexibilität, Belastbarkeit und Hilfsbereitschaft zu Ihren Stärken gehören, dann wollen wir gerne mehr über Sie erfahren.

Melden Sie sich per Telefon oder bei Herrn M. Rölller oder Herrn W. Mai, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen. Wir freuen uns auf Sie.

Rüthubelbad AG, 3512 Walkringen  
Tel. 031 700 81 81, Fax 031 700 81 90  
info@ruethubelbad.ch  
www.ruethubelbad.ch



162561

## TOURISMUS



DIE ALPENARENA

Unter dem Dach der Tourismusorganisation Alpenarena.ch AG werden sämtliche Tourismusaufgaben der Feriendestination Flims Laax Falera Die Alpenarena gebündelt. Die Abteilungen Kommunikation, Events, Sales/Marketing und Service Public initiieren und realisieren Massnahmen, um nachhaltige Bergergebnisse im In- und Ausland zu vermarkten.

Per September 2004 oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n

### Mitarbeiter/in Sales/Marketing

Diese abwechslungsreiche Stelle umfasst folgende Haupttätigkeiten:

- Erarbeitung und Umsetzung von Marketing- und Salesaktivitäten
- Produktentwicklung
- Entwickeln und Umsetzen von Werbemitteln
- Planung und Durchführung von Messeauftritten
- Bearbeitung von Kongress und Seminaranfragen
- Betreuung von Reiseveranstaltern
- verschiedene Repräsentationsaufgaben
- Unterstützung der Geschäftsleitung

Sie sind eine initiative, kontaktfreudige und flexible Persönlichkeit die gerne in einem vernetzten Umfeld arbeitet. Ihre Ausbildung als Marketingplaner (oder vergleichbare Ausbildung) bilden eine gute Grundlage für die selbständige Betreuung der einzelnen Projekte. Englisch beherrschen Sie fließend in Wort und Schrift und die Kommunikation in italienischer Sprache fällt Ihnen ebenfalls leicht. Ihr fundiertes Wissen im Bereich Sales und Marketing sowie Ihre Erfahrung im Tourismus helfen Ihnen, die an Sie gesteckten Erwartungen zu erfüllen.

Wir bieten Ihnen moderne Anstellungsbedingungen und einen Arbeitsplatz in einer traumhaften Feriendestination – der Alpenarena von Flims Laax Falera.

Wenn Sie Interesse an dieser lebhaften Ganzjahresstelle haben, senden Sie uns bitte die üblichen Unterlagen bis spätestens 31. Juli 2004 per Email oder Post an:

Alpenarena.ch  
Roman Cathomas  
7017 Flims  
Email: rcathomas@alpenarena.ch  
Tel. +41 (0) 81 920 92 11

162566

## GSTAAD

COME UP - SLOW DOWN

Haben Sie Lust, an vorderster Front in einer führenden Ferien-Destination zu arbeiten? Wir suchen auf den 1. September 2004 oder nach Vereinbarung

### Leiter/in Tourismusbüros

sowie

### Beratungs- und Verkaufs-Mitarbeiter/in Tourismusbüros

Sie decken an den Schaltern des Tourismusbüros Gstaad ein vielseitiges Aufgabenfeld von Kunden-Information und -Beratung sowie Verkauf ab (Menuhin Festival Gstaad, Country Night Gstaad, Bergbahnen Destination Gstaad etc.). Bei Eignung übernehmen Sie die Verantwortung für unseren gesamten Schalterbereich (mehrere Tourismusbüros) oder unsere Ticketing-Aufträge.

Können Sie sich für touristische Belange begeistern? Verfügen Sie über eine kaufmännische Ausbildung und gute Fremdsprachen-Kenntnisse in F und E? Arbeiten Sie gerne selbständig? Scheuen Sie keine hektischen Situationen und lieben Sie den Kontakt mit internationalen und einheimischen Kunden? Bringen Sie Führungserfahrung im Front-Bereich einer Tourismusorganisation mit (für Leiter/in Tourismusbüros Bedingung)?

Ihre Arbeitszeit ist flexibel den Saisonanforderungen angepasst. Es erwartet Sie ein abwechslungsreiches, dynamisches und unkompliziertes Arbeitsumfeld in einem kleinen Team.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung.

Gstaad Saanenland Tourismus, Herr Andreas Zoppas, Haus des Gastes, 3780 Gstaad,  
Tel 033 748 81 81, Fax 033 748 81 83, email: a.zoppas@gstaad.ch, www.gstaad.ch

162565



### RESTAURANT REUSSBRÜCKE

Wir suchen einen initiativen

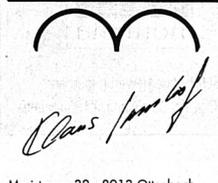
### Chef de partie oder Commis de cuisine

welcher Freude hat, eine innovative und kreative Küche zu verwirklichen.

Eine aufgeschlossene Brigade freut sich auf eine/n aufgestellten Kollegen/in.

Unser Betrieb befindet sich zwischen Zürich und Zug.

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Klaus Imhof senden.



Muristrasse 32 8913 Ottenbach  
Tel. 01 760 11 61 Fax 031 760 12 50

www.reussbruecke.com

155842

Wir sind ein führendes \*\*\*\*-Hotel in der Zentralschweiz in einem Sommer- und Wintersportort.

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung

## Empfangschef/in

in Jahresstelle, mit Erfahrung in gleicher Position.

Check-in/-out und Reservationsüberblick sind Ihr tägliches Brot. Sie verfügen über gute Sprachkenntnisse (D/E) und beherrschen das EDV-System Fidelio. Sie führen ein Team von 5 Mitarbeitern und sind für die Ausbildung der Lernenden und Praktikanten zuständig.

Ihr Umfeld ist ein junges Team, das Spass an seiner verantwortungsvollen Aufgabe und am kollegialen Betriebsklima hat.

Wir bieten Ihnen zeitgemässe Entlohnung, Verpflegung im Haus und auf Wunsch ein Zimmer in einem unserer zentral gelegenen Personalhäuser.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung unter Chiffre 162541 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

162541

Für einen Diplomatenhaushalt mit repräsentativen Verpflichtungen suchen wir per 16. August 2004 oder nach Vereinbarung eine/n gut ausgewiesene/n, flexible/n und an selbständiges Arbeiten gewöhnte/n

### Köchin / Koch

(40-Stunden-Woche)

Gute Englischkenntnisse sowie Erfahrung im Diplomatenhaushalt oder Hotel/Restaurant erwünscht. (Wohnmöglichkeit nicht vorhanden).

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung unter Chiffre D005-373928 an Publicitas S.A., Postfach 48, 1752 Villars-sur-Glâne 1.

162540

## AUSGEBRANNT ?

Als Profi in der Hotellerie kennen Sie das bestimmt. Wie immer registriert keiner Ihren Arbeitseinsatz. Sie fühlen sich ausgenutzt und ausgebrannt. Wir erkennen Ihren Einsatz an und entfachen Ihre Leidenschaft neu. Zum nächstmöglichen Termin ist folgende Position zu besetzen:

### Reservierungsassistent/in

Gute Englischkenntnisse in Wort und Schrift,  
Fidelio-Kenntnisse erforderlich

Das Hotel: 171 Zimmer • À la carte-Restaurant • Lobby-Bar • 5 Konferenz- und Veranstaltungsräume für bis zu 120 Personen

Dorint • Basel

Frau Birgit Doll • Hoteldirektorin  
Schönaustraße 10 • CH-4058 Basel  
Tel.: +41 (0) 61/6 95 70 00

EXPECT MORE



162498



Das Hotel Schloss Romanshorn sowie das Bistro Panem in Romanshorn liegen an schöner Lage in der Ostschweiz direkt am Bodensee. Zum Hotel gehören 22 Zimmer, eine Gastronomie mit einem gehobenen Restaurationsangebot, eine Schlossterrasse mit 140 Sitzplätzen und Banketträumlichkeiten von 10 bis 80 Personen.

**Wir suchen per Ende Juli 2004 eine/n**

**Commis de Cuisine**

**Wir erwarten**

- Sie kochen gerne auf hohem Niveau
- Sie arbeiten gerne im Team
- Sie arbeiten gerne mit Lehrlingen
- Sie sind belastbar und flexibel
- Sie sind offen für Neues

**Wir bieten**

- Sehr gute Anstellungsbedingungen
- Selbstständige Arbeitsplanung
- Wirken in grösserem Team

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto per sofort an:

Hotel Schloss AG  
Schlossbergstrasse 26  
CH-8590 Romanshorn  
www.hotelschloss.ch  
Tel. +41 (0)71 466 78 00  
Fax +41 (0)71 466 78 01  
e.harder@hotelschloss.ch

162549

**PARKHOTEL BELLEVUE**

\*\*\*\* Parkhotel Bellevue & Spa  
(Ferien- und Wellnesshotel mit 53 Zimmern)  
sucht per sofort oder nach Vereinbarung  
zur Ergänzung des Teams innovative, motivierte  
Mitarbeiter/innen in Saison- oder Jahresstelle.

**Chef de partie**  
Unser Küchen-Team überrascht unsere Hotelgäste – im Sinne einer frischen, spontanen Cuisine du marché – mit abwechslungsreichen, raffinierten Angeboten.

**Réceptionist/in**  
(mit Réceptionserfahrung, Sprachen D/F/E)

**Portier** (mit Erfahrung)

**Zimmerfrau/Lingère** (mit Erfahrung)

**Küchenhilfe** (mit Erfahrung)

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

\*\*\*\* PARKHOTEL BELLEVUE & Spa · Andreas Richard  
3715 Adelboden Switzerland  
Tel. 033 673 80 00 · Fax 033 673 80 01  
www.parkhotel-bellevue.ch

162548

**park inn**

Das Park Inn Zurich Airport gehört zur Rezidor SAS Hospitality Management Gruppe. Unter diesem Namen sind auch die Marken Radisson SAS, Regent und Cerruti vertreten. Das Park Inn Zurich Airport hat 208 Zimmer, 9 Meetingräume und eine Restaurant/Bar-Lounge mit Sicht auf den Flughafen. Das Hotel ist mit modernster Technik (ADSL, ISDN, WLAN) und nach Feng-Shui-Richtlinien gebaut.

Wir suchen an der Front per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

**Front-Office-Mitarbeiter/in**

Sie verfügen über gute Fremdsprachenkenntnisse (Englisch, Französisch), Sicherheit im Umgang mit PC, Teamfähigkeit, Spass an Dienstleistung, Ausstrahlung, Persönlichkeit, Charme und Lebenserfahrung.

Wir bieten Ihnen ein spannendes, abwechslungsreiches und verantwortungsvolles Aufgabengebiet mit modernster Infrastruktur.

Interessiert?

Bitte schicken Sie Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an:

Tomas Smerak  
Front Office Manager  
Park Inn Zurich Airport  
Flughofstr. 75  
8153 Rümlang  
Tel. +41 (0)1 828 86 12  
E-Mail: tomas.smerak@rezidorparkinn.ch

162500

**HOTEL LAUDINELLA**

KULTUR KONGRESSE FERIEN  
CH-7500 St. Moritz

Haben Sie auch etwas gegen leere Hotelbetten, lange Leitung am Telefon, floskelhafte Korrespondenz und eine verschnarrte Organisation im Allgemeinen?  
Dann sind Sie bei uns richtig als

**Stv. Reservationsleiter/in**

Unser Hotel Unique mit rund 80 000 Übernachtungen jährlich betreibt ein breites Kultur- und Veranstaltungsprogramm und vier Restaurants.

Wir würden unsere Bettenbelegung gerne um einige Punkte erhöhen und suchen dazu per sofort fachkundige Unterstützung in Jahresstelle.

Sie verfügen über eine kaufmännische Hotelausbildung, einige Jahre Berufserfahrung, gute EDV-Kenntnisse (Fidelio, sind dreisprachig (D/E/I) in Wort und Schrift und arbeiten gerne in einem flotten, jungen Team.

Schauen Sie herein auf [www.laudinella.ch](http://www.laudinella.ch), holen Sie vorab bei unserer Empfangschefin Stefanie Gärtner (Tel. direkt 081 836 06 08) nähere Auskünfte ein und bewerben Sie sich bitte handschriftlich mit den üblichen Unterlagen bei:

Josef Planzer, Direktor, oder Agnese Bronzini, Vize-Direktorin  
Hotel Laudinella  
CH-7500 St. Moritz  
Telefon: +41(0)81 836 06 04  
Fax: +41(0)81 836 06 05  
Mail: staff@laudinella.ch

162263 P

**bärtschi**

...und Kontakthäuser!

Bärtschi Optik AG,  
Zeitlockenlaube 6, 3000 Bern 7

Wir sind ein Optikfachgeschäft mit 27 Angestellten und suchen zur Ergänzung unseres Empfangsteams fröhliche/n, freundliche/n und aufgestellte/n

**Réceptionistin/Réceptionisten**

Wenn folgende Ausdrücke für Sie kein Fremdwort sind, würden wir Sie gerne kennen lernen:

- Ruhe ausstrahlen (auch in hektischen Zeiten)
- Kunde als Gast empfangen
- Kunden spüren/zuhören können
- positiv denken
- flexibel
- redigewandt (Muttersprache Deutsch, Fremdsprachenkenntnisse von Vorteil)
- Kunde während Wartezeit betreuen
- PC-Kenntnisse (Word, Excel)

**Wir bieten:**

- Arbeitsplatz mitten im Herzen der Stadt Bern
- geregelte Arbeitszeiten (50% bis 70%)
- junges, dynamisches Team
- ... und einiges mehr, das wir jedoch gerne beim Vorstellungsgespräch persönlich mit Ihnen besprechen.

Stellenantritt: 2. August 2004 oder nach Vereinbarung.

Optikfachkenntnisse sind nicht erforderlich, Sie werden gründlich eingearbeitet. Interessiert? Dann freut sich Herr Daniel Strüby über Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

162520

**Die Pyramide am See ist die ganz persönliche und qualitativ führende Spezialklinik in den Bereichen Schönheit, Sport und Wiederherstellung.**

Wir garantieren höchste chirurgische Kompetenz, individuelle Pflege und erstklassigen Hotel-Komfort in einem aussergewöhnlichen Ambiente.

Als Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. September 2004 eine/n

**MITARBEITERIN/MITARBEITER  
ROOM SERVICE 40%-50%**

Sie sind zuständig für den Service von Haupt- und Zwischenmahlzeiten unserer Patienten. Sie nehmen Bestellungen auf, machen Empfehlungen und arbeiten sehr eng mit der Pflege, der Küche und der Cafeteria zusammen.

Sie bringen wenn möglich eine Grundausbildung in der Gastronomie mit und haben ein ausgesprochen hohes Dienstleistungs- und Qualitätsbewusstsein. Sie haben eine gepflegte Erscheinung und arbeiten gerne im Team.

Herr Christoph Hamann, Leiter Hotellerie, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

**Ihre ganz persönliche Spezialklinik**

THE PYRAMIDS  
LEADING  
HOTELS

**KLINIK PYRAMIDE AM SEE**  
BELLERIVESTRASSE 34, 8034 ZÜRICH, TELEFON 044 388 15 15, TELEFAX 044 381 26 26  
WWW.PYRAMIDE.CH, INFO@PYRAMIDE.CH

162497

**HUMAN RESOURCES SUPPORT**

Für unseren Kunden, eine international tätige Unternehmensgruppe der Lebensmittel-Branche im Raum Zürich, suchen wir eine

**Sekretärin/Assistentin für den Bereich HR und Dienste**

In dieser Funktion sind Sie verantwortlich für eine effiziente Organisation und Betreuung des anspruchsvollen Sekretariats. Sie unterstützen den Leiter Personal & Dienste und die Bereichspersonalleitung in der täglichen Arbeit und stehen in regem Kontakt mit internen und externen Stellen. Dabei lernen Sie das gesamte Spektrum einer vielseitigen Personaladministration kennen und schätzen die Selbständigkeit im umfangreichen Aufgabengebiet. Zu diesem Aufgabengebiet gehört auch die Betreuung der internationalen Kunden im Museum sowie die Einsatzplanung der Hostessen für Führungen.

Sie verfügen über eine kaufmännische Grundausbildung oder Erfahrung im Bereich Réception/Hotelsekretariat, eine stillichere Ausdrucksweise in der deutschen Sprache sowie gute Englischkenntnisse in Wort und Schrift. Die klassischen PC-Anwendungen (MS-Office) sind Ihnen bestens bekannt. Als Teamplayer überzeugen Sie durch Ihre dienstleistungsorientierte Einstellung, Ihr Organisations-talent und sind belastbar und flexibel.

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche Aufgabe, ein kollegiales Team sowie sehr gute Anstellungsbedingungen und geregelte Arbeitszeiten. Interessiert? Frau Beate Weissenberger freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen per Post.

Human Resources Support GmbH  
Gartenstrasse 5  
8700 Küsnacht  
Tel. 01 383 95 85  
hrsupport@bluewin.ch

162557

**REGIONALSPITAL EMENTAL**

Die RSE AG ist das Akutspital des Emmentals und gewährleistet an seinen beiden Standorten Burgdorf und Langnau rund um die Uhr eine ganzheitliche medizinische Grundversorgung auf hohem Niveau. Im Zentrum unseres Handelns steht der Mensch, sei es als Patient, als Angehöriger oder als Mitarbeiter.

Mit den Speisen, welche wir täglich mit Freude zubereiten, wollen wir bei unseren Kunden die Lebensqualität steigern.

Wir suchen am Standort Burgdorf per 1. August 2004 oder nach Vereinbarung eine/n

**Sous-Chef/in**

**Ihre Hauptaufgaben:**

- Stellvertretung des Küchenchefs bei dessen Abwesenheit
- praktische Mitarbeit in der Küche
- Unterstützung bei der Einhaltung der Hygienrichtlinien
- Mitarbeit bei der Lehrlingsausbildung

**Ihr Idealprofil:**

- abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin (Spital- bzw. Gastronomiekoch) und Diplom Diätkoch/Diätköchin
- Erfahrung als Sous-Chef/in
- Teamfähigkeit, Flexibilität und innovatives Denken

**Wir bieten Ihnen:**

- ein abwechslungsreiches und interessantes Tätigkeitsfeld
- Anstellungsbedingungen nach kantonalen Richtlinien (GAV)
- die Möglichkeit bei Projekten der baulichen und organisatorischen Neuausrichtung mitzuarbeiten

Herr Martin Käser, Küchenchef, gibt Ihnen gerne Auskunft unter Telefon 034 421 21 50. Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte bis 23. 7. 2004 an: Regionalspital Emental AG, Frau Jacqueline Kobel, Personaldienst, 3400 Burgdorf.

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen.  
[www.rs-e.ch](http://www.rs-e.ch)

**HOTEL ZUM STORCHEN**

Für unser renommiertes und traditionelles \*\*\*\*Hotel im Herzen der Stadt Zürich mit 73 Zimmern suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

**Front-Office-Mitarbeiter m/w**

Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung sowie einige Jahre Berufserfahrung, sprechen Deutsch, Englisch und Französisch, übernehmen gerne Verantwortung und behalten auch in hektischen Zeiten den Überblick.

Sind Sie interessiert an einer vielseitigen, lebhaften und anspruchsvollen Stelle, dann zögern Sie nicht und senden Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an unsere Personalchefin, Frau Karin Kaderli.

**Weitere Stellen unter [www.storchen.ch](http://www.storchen.ch)**

**HOTEL ZUM STORCHEN**  
Am Weinplatz 2, 8001 Zürich  
01 227 27 27  
E-Mail: kaderli@storchen.ch

162531

162555



Stellenangebote

SwissDeluxeHotels.com  
Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi

*Haben Sie schon mal von  
allem so richtig  
genug gehabt?*



Und sind Sie sicher, dass Sie wirklich von allem  
genug gehabt haben? Zum Beispiel genug  
Förderung? Genug in der Lohnhöhe? Genug Teamgeist und Freizeitwerte? Genug  
Spass am Job und so? Wenn Sie wirklich einmal genug von allem haben möchten,  
kommen Sie zu uns als  
Lieben Sie Kommunikation?

### Sales Manager

Ihr Arbeitsfeld ist die Akquisition, die Betreuung der bestehenden  
Kontakte und die Organisation von Anlässen. Bei der Lancierung neuer  
Produkte im Bereich Wellness und Events dürfen Sie Ihre Kreativität  
ausleben. Sie sind eine gäste- und verkaufsorientierte Persönlichkeit  
und haben bereits Erfahrung im Marketing, Kommunikation in D/E/F ist  
für Sie ein Leichtes. Verhandlungsstärke ist Voraussetzung.

Interessiert an dieser attraktiven Jahresstelle? Eintrittsdatum Septem-  
ber oder nach Vereinbarung. Dann schicken Sie Ihre Bewerbungs-  
unterlagen an unsere Personalleiterin Frau Doris Nussbaumer.

E-Mail: [jobs@arosakulm.ch](mailto:jobs@arosakulm.ch)  
[www.arosakulm.ch](http://www.arosakulm.ch)

162490

**KULM**

★★★★★

Arosa Kulm Hotel

CH-7050 Arosa • Telefon 051 378 85 85 • Telefax 051 378 85 89

Member of  
swiss golf Hotels



★★★★★

Grand Hotel  
**ZERMATTERHOF**  
CH-3920 Zermatt

Sind Sie interessiert, in einem abwechslungsreichen  
Arbeitsumfeld eines Fünfsternehauses internationale  
Kundschaft zu verwöhnen und ihr einen unvergesslich  
schönen Aufenthalt zu bereiten?

Dann sind Sie bei uns richtig!

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort eine/n:

### Réceptionist/in (Jahresstelle)

Sie verfügen über eine abgeschlossene kaufmännische-  
oder Hotel-Ausbildung, haben Erfahrung im Bereich  
Réception/Administration und gute Sprachkenntnisse in  
Deutsch, Französisch und Englisch. Wir wenden uns an  
eine kontaktfreudige, selbstbewusste, belastbare und zu-  
verlässige Persönlichkeit, die internationalen Gästekontakt  
liebt und grosse Freude an der Tätigkeit hat. Haben Sie  
zudem gute PC-Kenntnisse (Fidelio-Kenntnisse von Vorteil),  
behalten auch in hektischen Zeiten ein Lächeln und  
können sich gut in ein kleines, dynamisches Team  
integrieren?

Dann freuen wir uns Sie kennen zu lernen!

Senden Sie Ihre detaillierten Bewerbungsunterlagen  
an folgende Adresse:

GRAND HOTEL ZERMATTERHOF  
Frau Danielle Bachmann  
Bahnhofstrasse 55  
3920 Zermatt  
Tel. 027 966 66 00  
Fax 027 966 66 99  
E-Mail: [personalbuero@zermatterhof.ch](mailto:personalbuero@zermatterhof.ch)



Swiss Deluxe Hotels



162530



*Notre référence pour l'avenir*

Nous recherchons pour entrée immédiate ou à  
convenir:

**Assistant «Banquets et Manifestations»  
Réceptionniste «Centre Fitness»  
Chef de rang/Commis de rang  
Chef de partie/Commis de cuisine  
Chasseur/Bagagiste  
Barman**

Au bénéfice d'un diplôme hôtelier ou d'une expé-  
rience réussie dans un poste similaire, vous avez le  
sens de l'accueil et du service personnalisé et êtes  
soucieux(se) de donner le meilleur de vous-même  
dans l'exercice de votre métier.

Nous vous offrons une activité diversifiée, propice à  
un développement professionnel, une politique de  
formation continue adaptée à la fonction, un cadre  
de travail prestigieux dans une société privilégiant les  
relations humaines et la qualité des prestations.

Les offres manuscrites accompagnées des docu-  
ments usuels sont à adresser à:

Madame Marie-Laure Stauffacher  
Directrice des Ressources humaines  
Pl. du Port 17-19, 1006 Lausanne  
Fax 021 613 33 20, E-mail: [personnel@brp.ch](mailto:personnel@brp.ch)

**BEAU-RIVAGE PALACE**  
LAUSANNE-OUCHY - TEL. 021 613 33 33

The Leading Hotels of the World

Click to 35 five-star hotels and resorts in Switzerland

# 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 souhaitez. Coûts pour 6 mois: fr. 350.-, pour 12 mois: fr. 600.- (TVA exclue).

### Stellengesuche / Demandes d'emploi

**Küche/ Cuisine**

1	2	3	4	5	6	7	8
8765	Koch	57	DE	C	sofort	D	Zürichsee
8766	Commis de cuisine	19	CH	Aug.	D	ZH	
8768	Küchenchef	38	FR	C	sofort	D/E/F	SG
8769	Koch	51	CH	n. Ver.	D/E/F	NE/VD/FR/VS	
8770	Koch	39	CH	sofort	D/E	BE	
8781	Küchenchef	50	DE	LEG	n. Ver.	D	SG/ZH/BS/BL
8793	Küchef/Sous-chef	38	DE	B-EG	sofort	D/E	AG/ZH/SG/BL/BS
8794	Hilfskoch	26	KE	C	sofort	D/E	Zürich
8800	Hilfskoch/w	27	CH	sofort	D	ZH/AG	
8801	Chef de partie	26	CH	Aug.	D/E/F	BE+Umgeb.	

**Service/service**

1	2	3	4	5	6	7	8
8760	Service/Bufet	44	PT	B	sofort	D	SG/AR/TG
8761	Chef de service	34	CH	Aug.	D/E/F	Zentral-CH/BE	
8763	Service/w	26	DE	A	Aug.	D/E/F/I	ZH/SG
8767	Service/w	50	DE	LEG	sofort	D	
8771	Chef de bar / Barman	32	AT	B	sofort	D/E	ZH
8772	Service/w	25	CZ	B	sofort	D/E	ZH
8780	Service/w	26	DE	B	sofort	D/E/F	Bern/Thun
8786	Chef de service	38	CH	Sept.	D/E/F/I	Zürich	
8789	Kellner	43	CH	sofort	D/E/F/I	80%/Bern	
8791	Service/w	30	DE	LEG	Aug.	D/E/F	GR/LU
8795	Barman/Chef de service	58	CH	sofort	D/E/F/I	LU/ZH/BS	
8797	Gafa	20	CH	Aug./n. V.	D	AC/ZG/LU	

1	2	3	4	5	6	7	8
8798	Kellner	43	HR	C	sofort	D/I	Zürich
8799	Service/w	20	CH	Aug.	D/F	80%/SZ/ZG/LU	
8803	Chef de rang	36	IT	A	sofort	Sept. D/E/F/I	BE/FR/VD/LU/GR

**Administration/administration**

1	2	3	4	5	6	7	8
8756	Anf. Réceptionniste	23	CH	sofort/n. V.	D/E/F	GR/SG	
8759	Réceptionniste	26	ES	C	sofort	D/E/F	Deutsch-CH
8778	Réceptionniste	33	CH	sofort	D/E/F	70%/BE+Oberl.	
8779	Prakt. Réception	20	CH	Aug./n. Ver.	D/E/F	West-CH	
8784	Direktionspaar	38	ES	C	n. Ver.	D/E/F	zus.m. 8785/GR/BE
8785	Direktionspaar	35	CH	n. Ver.	D/E/F	zus.m. 8784/GR/BE	
8788	Geschäftsführer	43	IT	C	n. Ver.	D/E/F	SG/TG
8790	Restaurantleiter	54	CS	C	n. Ver.	D/E	Deutsch-CH
8792	Night Auditor	52	CH	Aug./n. V.	D/E/F/I	60%-80%/BE/ZH/LU/SG/ZG	
8796	Geschäftsführer	36	CH	sofort	D/E/F	ZH	
8802	Backoffice	35	DE	B	Aug./n. V.	D/E	Zürich

1	2	3	4	5	6	7	8
8764	Officehilfe	28	CH	sofort	D	LU/ZH/BE+Oberl.	
8773	Zimmerfrau	26	CH	sofort	D/E/F	BE+Oberl.	
8774	Hofa	19	CH	Aug.	D	SG/AR/TG/ZH	
8775	Zimmerfrau	44	AT	B-EG	n. Ver.	D	Deutsch-CH
8776	Hofa	18	CH	Sept.	D	LU/SZ/ZG	
8782	Zimmerfrau	29	CH	n. Ver.	D	BE-Oberl./VS	
8783	Gouvernante/Hofa	22	CH	sofort	D/E	Chur-Umgeb.	
8787	Zimmerfrau	24	FR	LEG	sofort	E/F	BE-Oberl.
8804	Hofa/Anf. Gouvernante	23	CH	Aug./n. V.	D/E/F	BE/FR	

**Hauswirtschaft/ménage**

1	2	3	4	5	6	7	8
8757	Hofa/Gouvernante	25	CH	sofort	D	BL/BS/AG	
8758	Hofa/Anf. Gouvernante	20	CH	Aug.	D/F	Deutsch-CH	
8762	Küchenhilfe/Officehilfe	24	GN	C	sofort	D/E/F	BE

- 1 REFERENZNUMMER - NUMÉRO DES CANDIDATS
- 2 Beruf (gewünschte Position) - Profession (position souhaitée)
- 3 Alter - Age
- 4 Nationalität - Nationalité
- 5 Arbeitsbewilligung - Permis de travail pour les étrangers
- 6 Eintrittsdatum - Date d'entrée
- 7 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques
- 8 Art des Betriebes / Arbeitsort (Wunsch) - Type d'établissement / région préférée (souhait)

**SUCHEN SIE EINE STELLE?**

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, Mombjousstrasse 130, Postfach, CH-3001 Bern**

**Trend**  
Hotel  
Schwell

Qualität heisst heute auch wieder flexible Einsatzbereitschaft, Motivation, Unternehmenseinstellung, Disziplin und Wille. Helfen Sie uns, qualitätsorientiert zu bleiben?

**Receptionistin mit Fideleikennnissen**  
**Chef de rang A la carte/ Servicemitarbeiter/in**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:  
www.Trend-Hotel.ch  
Roger Gloor, E-Mail gloor@trend-hotel.ch  
8105 Zürich-Regensdorf, 01 870 88 88

Wir suchen in junges aufgestelltes Team in gemütlicher Landbeiz am Zürcher Stadtrand per 1. August 2004

**Service-Mitarbeiter/innen**  
**60-100%**  
**Küchenhilfe/Reinigung 100%**

Per 1. Oktober 2004 (evtl. früher)

**Koch**

Sie verfügen über Fachkenntnisse in gutbürgerlicher Küche, sind selbständig, kollegial und haben Freude am Beruf (Alter 25-30).

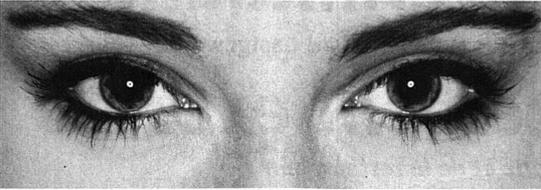
Haben wir Ihr Interesse geweckt, wir freuen uns auf eine kurze, schriftliche Bewerbung.

**Wirtschaft zur Kantine**

c/o Erwin Huber Getränke  
Gabi Huber / Eric Kaiser  
Allmendstrasse 91, 8041 Zürich  
Tel. 01 485 45 00 / Fax 01 480 04 70

162526

**AUGENBLICK 'MAL**



Wir sind ein internationales Erstklass-Hotel mit 224 Zimmern, 2 Restaurants, einer Bar und Conventionmöglichkeiten bis zu 300 Personen...

Vorteile eines erfolgreichen und erfahrenen Unternehmens im Verbund mit einem internationalen und weltweit operierenden Konzern.

Sind Sie interessiert an einer Mitarbeit in unserem Internationalen Betrieb? Dann freue ich mich auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Herzlich willkommen am Fusse des Uetliberges!

**BUCHHALTER/IN**  
(Hauptbuch, Stellvertretung der Controllerin)

Wenn Sie ...

- mind. 5 Jahre Buchhaltungserfahrung haben
- ABACUS-Kenntnisse besitzen
- gute Deutsch- und Englisch-Kenntnisse mitbringen
- Freude am lebhaften Hotelalltag haben

...dann sind Sie unser/e Wunschkandidat/in!

Als Joint Venture der Schörghuber Unternehmens-Gruppe und der Starwood Hotels & Resorts bieten die ArabellaSheraton-Hotels ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern alle

ArabellaSheraton Atlantis Hotel  
Petra de Capitani, Personalchefin  
Döbtschweg 234, 8055 Zürich  
Telefon: 044 454 57 14  
petra.decapitani@arabellasheraton.com

Wir bieten Ihnen verantwortungsvolle Positionen in einem jungen Team, beste Entwicklungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten und vieles mehr.

**ArabellaSheraton**

Ein Joint Venture der Schörghuber Unternehmensgruppe und Starwood Hotels & Resorts

**Kaufleuten**  
RESTAURANTS

Wir suchen

**Bar-/ServicemitarbeiterIn für die Pelikanbar (nachts)**

Bist Du ca. 25 Jahre alt, flink, motiviert, charmant und arbeitest leidenschaftlich gerne im Gastgewerbe?

Dann sende Deine vollständigen Unterlagen mit Foto an:

Jacqueline Baumann  
Kaufleuten Restaurants  
Pelikanstrasse 18, 8001 Zürich

Als Stütze des Wirte-Ehepaars suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

**Servicemitarbeiter/in**  
für den gepflegten Speiseservice

Wenn Sie ein/e Gastgeber/in mit viel Herz sind, dann finden Sie in unserem Gasthof Rössli eine Chance, die Gäste kompetent zu verwöhnen.

Reto Hollenstein gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte zu Ihrem neuen Job.



**Gasthof Rössli**  
9524 Zuzwil SG bei Wil

071 944 11 33  
079 674 46 43

162503

**Fly away**  
Ristorante Mercato

Für unseren modernen, sehr gepflegten Gastro- und Hotelbetrieb in unmittelbarer Nähe des Flughafens suchen wir nach Vereinbarung Sie als

**Chef de Réception (100%)**

Ihnen macht es Spass in einem kleinen Team zu arbeiten. Sie verfügen über verschiedene Sprachkenntnisse (D/E/F) und schätzen den Kontakt zu Gästen aus aller Herren Länder. Gerne möchten Sie Ihre EDV- wie Fideleio-Kenntnisse anwenden. In Stress-situationen fällt es Ihnen leicht einen kühlen Kopf zu bewahren. Ihnen gefällt es unterschiedliche Arbeitszeiten zu haben und Freizeit zu geniessen, wenn andere am Arbeiten sind.

Wir bieten Ihnen ein internationales aber dennoch familiäres Umfeld. Der Arbeitsplatz gestaltet sich sehr abwechslungsreich (z. B. Inkasso des Restaurants Mercato).

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Kontaktieren Sie unseren Personalchef Herrn Antonio Nigg,  
Tel. 01 804 75 26 / 804 75 00.  
Schriftl. Bewerbung: GAHO AG, Holbergstrasse 1, 8302 Kloten

162562

**SCHÖNEGG**  
RESTAURANT - VINO THEK www.schonegg.ch

An herrlicher Lage oberhalb des Zürichsees befindet sich unser Restaurant Schönegg. Das Restaurant und die Vinothek verfügen über 180 Restaurant- und Bankettplätze, sowie 160 Terrassenplätzen mit beeindruckender Aussicht. Wir suchen als rechte Hand des Küchenchefs:

**Sous-Chef (w/m)**  
in Jahresstellung

Es erwartet Sie eine vielseitige und anspruchsvolle Aufgabe. Gehobene frische Küche mit regionalen Produkten, ein moderner Arbeitsplatz und ein junges, forderndes Team. Sie sind bereit Verantwortung zu übernehmen, den Küchenchef in allen Belangen zu unterstützen und sich in der Lehrlingsausbildung zu engagieren. Ihre Stärken sind hohe Einsatzbereitschaft, Berufsbegiertheit und Belastbarkeit. Sie sind am Herd ebenso kreativ wie umsichtig und freuen sich auf einen lebhaften Betrieb.

Werner Mettler (Geschäftsführer) und Uli Liedke (Küchenchef) freuen sich, Sie kennen zu lernen!  
Restaurant Schönegg, Schöneggstrasse, 8820 Wädenswil,  
044 789 89 60, werner.mettler@remimog.ch

162335

Unser Geschäftsbereich Handel vertreibt unsere hochwertigen Produkte sowohl an Endverbraucher als auch an die Gastronomie in der gesamten Schweiz. Zur Verstärkung unseres Teams in Zürich suchen wir eine kommunikative und teamfähige Persönlichkeit (Dame oder Herr) als

**Fachberater Aussendienst**  
**Verkauf Gastro Service Zürich**

Gastro Service  
Zürich

Zu Ihrem Aufgabengebiet gehört die Kundenpflege, Neukundengewinnung sowie Menubearbeitung im Bereich Fleisch, Charcuterie, Traiteur, Comestible und Convenience.

Sind Sie ein Organisationstalent mit mehrjähriger Berufserfahrung in der Lebensmittelbranche? Haben Sie Freude am Umgang mit Menschen und suchen Sie eine neue Herausforderung, bei welcher Sie Ihre rasche Auffassungsgabe sowie Ihre Verkaufserfahrung einsetzen können? Wenn Sie zudem die Bereitschaft zu Pikettendienst besitzen, dann sollten Sie unser Angebot prüfen! Bei uns erwarten Sie vielseitige Aufgaben, ein aufgestelltes Team und fortschrittliche Anstellungsbedingungen.

Sind Sie interessiert? Dann bewerben Sie sich noch heute und senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen an Bell AG, Personal/Ausbildung, Barbara Zahler, Postfach, 4002 Basel.

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen!

Weitere interessante Stellenangebote finden Sie unter [www.bell.ch](http://www.bell.ch)



162524

Gemeinsam gestalten wir die Zukunft. Spricht Sie unser Leitsatz an?  
Für unser Restaurant im **Coop Bildungszentrum** in Muttenz suchen wir per 2. August 2004 oder nach Vereinbarung eine/n

**Mitarbeiter/-in Restaurant**

In dieser Funktion betreuen Sie unsere internen und externen Gäste, servieren die Mahlzeiten und sind verantwortlich für das tägliche Mis-en-place. Die Beantwortung von telefonischen Anfragen gehört ebenso zu Ihrer Aufgabe, wie der Bankettservice.

Sie verfügen über eine Servicefachausbildung oder mehrjährige Berufserfahrung im Service. Zudem sind Sie zu unregelmässiger Arbeitszeit mit Früh-, Mittel- und Spätdienst sowie Wochenendseinsätze bereit. Ihre Muttersprache ist Deutsch und in Französisch und Englisch können Sie sich verständigen. Wenn Sie sich ausserdem als kommunikative, dienstleistungsorientierte und begeisterungsfähige Person beschreiben, freuen wir uns, Sie kennenzulernen.

**Haben wir Ihr Interesse geweckt?** Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse: Coop Hauptsitz, Personal, Daniel Meier, Postfach 2550, 4002 Basel, Tel. 061 336 66 75, daniel.meier@coop.ch.

162492

**BISTRO**  
**PANEM**  
ROMANSHORN

Wir suchen per sofort und auf Herbst/Winter

**Servicepraktikanten**  
so wie  
**einen Koch/Köchin (60%)**  
Sa + So frei

Sind Sie einsatzfreudig und arbeiten gerne in einem jungen und erfolgreichen Team? Haben Sie Freude am Gästekontakt? Sind Sie flexibel und belastbar? Sind Sie offen für neue Ideen?

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung per sofort mit Foto an:

Hotel Schloss AG  
Bistro Panem  
Herr Torsten Senar  
Schlossbergstrasse 26  
CH-8590 Romanshorn  
Tel. 079 411 64 29

162542



Die Meiringen-Hasliberg-Bahnen AG erschliessen ein Ausflugs- und Schneesportgebiet im Berner Oberland zwischen 600 und 2500 m.ü. M. Über 0,5 Millionen Personen lassen sich von uns jährlich an die Sonne transportieren.

Wir suchen per 1. August 2004 oder nach Vereinbarung eine/n

**MitarbeiterIn Verkauf / Marketing**

Die Kontaktaufnahme und der Verkauf bei Reiseveranstaltern, Busunternehmen und Hotels im Aussendienst sowie die Nachbearbeitung müssen weiter ausgebaut werden. Dazu sind Sie zwei Tage in der Woche, vorwiegend in der Schweiz, unterwegs. Bestehende Kunden betreuen Sie mit Begeisterung und neue Kunden gewinnen Sie mit einer überzeugenden Argumentation. Zusammen mit der Projektführung in der Qualitätssicherung tragen Sie dazu bei, dass die Umsätze in der Winter- und Sommersaison gesteigert werden.

Sie sind jung, interessiert am Kundenkontakt, dynamisch und kaufmännisch ausgebildet. Sie verfügen über Fremdsprachen- (E/F) und PC-Kenntnisse (MS-Office). Verkaufserfahrung in der Tourismusbranche und eine Zusatzausbildung (z. B. Verkaufskordinator) sind von Vorteil.

Ihr Aufgabenbereich umfasst u. a.:

- Aussendienst / Verkauf bei Grosskunden
- Mithilfe bei der Eventorganisation
- Qualitätssicherung
- Inseratdisposition
- Beratung und Verkauf am Schalter und am Telefon

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung. Bei Fragen steht Ihnen Markus Brand gerne zur Verfügung.

Wir suchen per 1. September 2004 oder nach Vereinbarung eine/n

**MitarbeiterIn Buchhaltung (60%)**

Als selbständige Persönlichkeit helfen Sie in einem kleinen Team mit, unsere Ziele zu erreichen. Sie sind interessiert an Zahlen, kommunikativ und kaufmännisch ausgebildet. Sie verfügen über gute PC-Kenntnisse (MS-Office, Abacus). Erfahrung in der Buchhaltung und im Versicherungswesen sind von Vorteil.

Ihr Aufgabenbereich umfasst u. a.:

- Debitoren- und Kreditorenbuchhaltung
- Kontakt mit Lieferanten und Kunden
- Versicherungswesen, Bearbeitung von Schadenfällen
- Allgemeine administrative Arbeiten

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung. Bei Fragen steht Ihnen Sybille Räber gerne zur Verfügung.

Meiringen-Hasliberg-Bahnen AG  
 Sybille Räber  
 Postfach 607  
 3860 Meiringen  
 Telefon 033 972 50 10  
 sybille.raeber@alpentower.ch  
 www.alpentower.ch

**alpenregion.ch**

162559

hotel sedartis  
 For business, culture and fine food

Seit Anfang Januar 2004 ist unser neues 4-Stern-Seminar- und Geschäftshotel offen. Damit wir unsere Gäste immer wieder aufs Neue begeistern können, suchen wir zur Ergänzung unseres Küchenteams

**Köche m/w**

Sind Sie dynamisch, teamorientiert, kreativ und arbeiten Sie selbstständig? Sind Sie ein erfahrener Küchenprofi mit Freude am Beruf?

Wir bieten Ihnen ein professionelles Arbeitsumfeld mit attraktivem Entlohnungssystem.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung unter:

Hotel Sedartis  
 Roman Kiefer, Küchenchef  
 Bahnhofstrasse 16  
 8800 Thalwil

r.kiefer@sedartis.ch

Weitere Stellenangebote unter [www.sedartis.ch](http://www.sedartis.ch)

162564

**Hotel Heiden**



Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir eine(n) freundliche(n) und kompetente(n)

**Sous-Chef**

(Eintritt auf 16.8.04 oder nach Vereinbarung)

**Chef de partie**

(Eintritt auf 1.8.04 oder nach Vereinbarung)

für unsere anspruchsvolle Gastronomie. 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, Seetalstr. 8, CH-9410 Heiden AR  
 Tel. +41 (0)71 898 15 15, Fax +41 (0)71 891 15 55  
 info@hotelheiden.ch www.hotelheiden.ch



162539

**Night Auditor (m/w)**

in Vollzeit ab 1. 8. 2004 für renommiertes Hotel in Basel gesucht. Voraussetzungen: Englisch-, Französisch- und Fido-Kenntnisse, einwandfreier Leumund.

Kontakt unter: Firma wilkon, 0049-911/882040 oder Online-Bewerbung unter [www.wilkon.de](http://www.wilkon.de)

162433



Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir

**Koch/Jungkoch m/w**

Sie suchen die Herausforderung! Besitzen Sie den Fähigkeitsausweis und haben Freude am Beruf?

Wir bieten Ihnen im Gegenzug:

- ein interessantes und abwechslungsreiches Arbeitsumfeld
- eine vielseitige und verantwortungsvolle Tätigkeit in einem motivierten Team
- moderne Anstellungsbedingungen

Eintritt nach Vereinbarung

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen. Bitte senden an:

Gasthof Hirschen AG  
 Küchenchef, Herr Peter Rüttschi  
 Watterstrasse 9, 8105 Regensdorf  
 Tel. 01 843 22 22, [www.hirschen-regensdorf.ch](http://www.hirschen-regensdorf.ch)

162408



Freie Stellen für fleissige, humorvolle, qualifizierte Berufsleute. Per sofort und für die kommende Wintersaison suchen wir:

**Küchenchef/Koch m/w**

und

**Servicefachangestellte/n**

Beteiligung, Spass und viel Arbeit werden geboten. Bitte bewerben Sie sich schriftlich bei:

Grand Cafe Latino, Promenade 40, 7270 Davos Platz

162550



Hotel & Restaurant Menzingen

Gastronomie zum Wohlsein!

Gepflegter À-la-carte-Service, Bankette, Party-Service, Dorfrrestaurant, 10 moderne Hotelzimmer, das ist unsere Hardware. Persönlichkeit, Gastlichkeit, Atmosphäre, angenehmes Arbeitsklima unsere Software.

Wir suchen per 1. Sept. oder nach Vereinbarung eine(n)

**Chef de service (m/w)**

Sie sind die junge, gepflegte und sympathische Gastgeberpersönlichkeit mit guten Umgangsformen und einem gewinnenden Auftreten. Bei den Gästen unterstützen und vertreten Sie uns kompetent. Zudem übernehmen Sie einfache, administrative Aufgaben, wozu Sie Word-Kenntnisse benötigen (E-Kenntnisse von Vorteil).

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und Lohnvorstellung. Wegen Ferienabwesenheit stehen wir Ihnen erst ab 19. 7. für telefonische Auskünfte zur Verfügung.

Andrea und Peter Heggin-Manser  
 Postfach 341, 6313 Menzingen (Zug)  
 Tel. 041 755 13 88 / [www.ochsenmenzingen.ch](http://www.ochsenmenzingen.ch)

162499

KULTUR- UND KONGRESSZENTRUM LUZERN	KKL
------------------------------------	-----

	luZern
--	--------

Das KKL Luzern ist ein einzigartiges Kultur- und Kongresszentrum im Herzen der Zentralschweiz. Jährlich finden über 700 Veranstaltungen mit mehr als 400 000 Gästen in diesem architektonischen Meisterwerk von Jean Nouvel statt. Die Konzert- und Tagungsereignisse sind eng verknüpft mit einer qualitativollen Gastronomie, so dass Gäste und Veranstalter den individuellen Wünschen entsprechende Restaurants und Bars im Hause vorfinden. Zur Abrundung des Angebotes eröffnet das KKL Luzern am 13. August 2004 das Restaurant RED mit einer anspruchsvollen Küche, einer leuchtenden Ambiance und einer traumhaften Aussicht auf Stadt und See. Die grosszügige Gestaltung bietet Raum für rund 70 Gästeplätze. Eine saisongerechte Auswahl aus regionaler Produktion bildet die Basis für eine à la carte cuisine und für Konzertmenüs. Eine schöne Selektion edler Weine rundet das Angebot ab. Die KKL Luzern Management AG sucht zur Ergänzung des Teams

**Servicefachangestellte**

Als Mitarbeiterin oder Mitarbeiter im Service (Voll- oder Teilzeitanstellung) kümmern Sie sich um das Wohl Ihrer Gäste. Sie verfügen über eine Servicefachausbildung sowie erste Berufserfahrungen in der gehobenen Gastronomie. Sie sind stets zuvorkommend sowie charmant und erfüllen gerne die Wünsche Ihrer Kundschaft. Dank Ihrer Sprachkenntnisse kommunizieren Sie mit Leichtigkeit in Deutsch und Englisch sowie evtl. in weiteren Sprachen.

Das engagierte KKL-Team freut sich auf gästeorientierte Mitarbeitende, die kulturell interessiert sind, sich mit einem modernen Arbeitsplatz im Herzen der Stadt Luzern identifizieren und gerne abends arbeiten. Wir erwarten ein überdurchschnittliches Engagement, Flexibilität und Begeisterung für das KKL Luzern. Wir bieten Ihnen die einmalige Chance, aktiv am Aufbau einer gastronomischen Marke beteiligt zu sein.

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an die KKL Luzern Management AG, Human Resources, Europaplatz 1, 6005 Luzern. Für Auskünfte steht Ihnen gerne Beat Schmidt, Leiter Gastronomie, unter Tel. 041 226 70 42 zur Verfügung.

Weitere Informationen unter [www.kkl-luzern.ch](http://www.kkl-luzern.ch)

KKL  
 culture  
 convention  
 cuisine

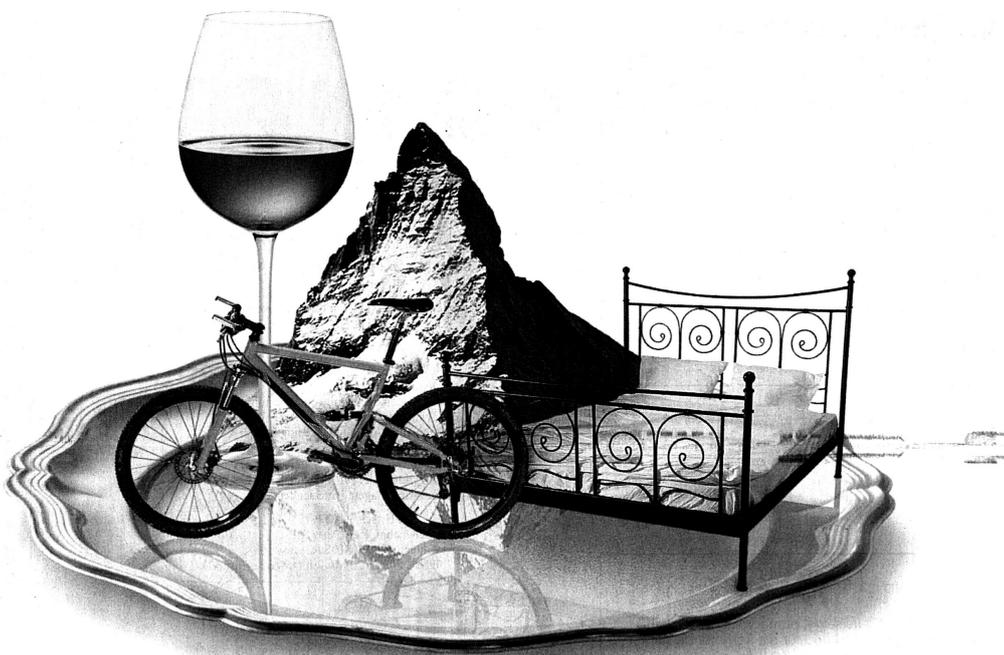
162568

experience

# Profis lesen die htr.

**Schnupperabo:** 10 Ausgaben für nur Fr. 25.-!

Abonnieren Sie jetzt die htr zum **Sonderpreis** (Jahresabo Fr. 145.-) und Sie erhalten als Neuabonnent einen **Exlibris-Gutschein im Wert von Fr. 20.-**. Mit jeder Abo-Bestellung können Sie zudem **monatlich 5 Gutscheine à 100 Franken** von Exlibris gewinnen!



**Ja, ich bestelle die htr:**

- 1 Schnupperabo für nur Fr. 25.- (10 Ausgaben)  
 1 Jahresabo für nur Fr. 145.- (49 Ausgaben)

Name: \_\_\_\_\_ Vorname: \_\_\_\_\_

Firma: \_\_\_\_\_ Tel. tagsüber: \_\_\_\_\_

Strasse/Nr. \_\_\_\_\_

PLZ/Ort: \_\_\_\_\_ E-Mail: \_\_\_\_\_

- Ich nehme nur an der Verlosung teil.

Teilnahmebedingungen: Das Angebot ist für Neuabonnenten in der Schweiz und bis Ende 2004 gültig. Preise inkl. 2,4% MWSt. Die Teilnahme der Verlosung ist nicht abhängig von einer Bestellung. Mitarbeitende von htr und htr-Verlag sind nicht teilnahmeberechtigt. Die Ziehung der GewinnerInnen erfolgt jeweils Ende Monat. Diese werden schriftlich benachrichtigt. Über die Verlosung wird keine Korrespondenz geführt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Coupon ausfüllen und einsenden an: hotel+tourismus revue, Abo-Service, Industriestrasse 37, 3178 Böisingen

Abonnieren:

Tel.: 031 740 97 93

Fax: 031 740 97 96

abo@swisshotels.ch

www.htr.ch



# htr

Die führende Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie,  
Tourismus und Freizeit.  
Mit dem grössten Stellenmarkt der Branche.



# Stellenangebote

## für Lehrabgänger/-innen

**hoteljob**

**LAP – UND JETZT?**

Das hoteljob-Team findet für Sie die **ERSTE** Stelle nach dem erfolgreichen Lehrabschluss!

**FINI VOTRE APPRENTISSAGE ET ENSUITE?**

Marie-Claire Rossi est là pour vous trouver votre **PREMIER** poste!

**Schweizer Hoteller-Verein**  
hoteljob, Monbijoustrasse 130  
Postfach, 3001 Bern  
Tele. 031 370 43 33, www.hoteljob.ch  
E-Mail hoteljob.be@swiss-hotels.ch

**Société suisse des hôteliers**  
hoteljob, Rue de Terreaux 10  
Case postale, 1000 Lausanne 9  
Télé. 021 320 28 76, www.hoteljob.ch  
hoteljob.vd@swiss-hotels.ch

**STELLENVERMITTLUNGS & UNTERNEHMENSBERATUNGS**  
**BÜRO METRO**

Postfach 1479 CH 8065 Zürich  
Domizil: Talackerstrasse 11,  
CH 8152 Glattpfug  
Tel: +41(0)1 201 4110 Fax: +41(0)1 2021646  
W-Mail: metroch@attglobal.net

Seit über 50 Jahren helfen wir jungen Berufsleuten im Ausland ihre ersten Erfahrungen zu machen.

England Irland & Kanalinseln  
Commis de Cuisine, Chef de Parties  
Commis de Rang, Chef de Rang  
Pâtisseries, Housekeepers,  
Receptionisten

**Kreuzfahrtschiffe:**  
Barpersonal, Chef de Partie,  
Hostessen

156628



Ein modernes Hotel...  
Ein motiviertes Team...  
Ein neues Restaurantkonzept...  
Ein nicht alltäglicher Job...

Per August oder nach Vereinbarung sind Sie unser neuer

**JUNG-KOCH**

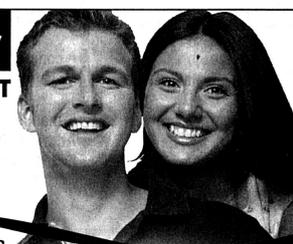
Sie sind gelernter Koch, sind gerne kreativ und bringen eigene Ideen ein, arbeiten gerne selbständig und im Team (Sonntag frei) dann senden Sie Ihre Bewerbung m. Foto z.H. Fr. Monika Lustenberger



5012 Schönenwerd bei Aarau  
www.hotelstorchen.ch  
Telefon 062 858 47 47

162330

**Adecco**  
**HOTEL & EVENT**



**Die coolsten Jobs**

Nun es so weit – die Arbeitswelt erwartet dich! Und wir haben die tolle, gut bezahlte Stelle, die du suchst – temporär, fest oder im Kader.

**Küche | Service | Réception | Hauswirtschaft**

Du bist nur einen Anruf oder einen Mausklick von deinem Traumjob entfernt. Wir finden für alle das Richtige – und das in der ganzen Schweiz. Kontaktiere eine unserer Filialen oder besuche unsere Website und schon startest du in eine spannende Zukunft.

4010 Basel | 061 264 60 40  
3000 Bern 7 | 031 310 10 10  
7000 Chur | 081 258 30 75  
6004 Luzern | 041 419 77 66  
9001 St. Gallen | 071 228 33 43  
8026 Zürich | 01 297 79 79

1204 Genève | 022 718 44 77  
1001 Lausanne | 021 343 40 00  
2001 Neuchâtel | 032 722 68 88  
6901 Lugano | 091 910 20 30

Making people successful in a changing world

www.adecco.ch

162203

## SUISSE ROMANDE



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 ENTRÉE DE SUITE  
SAISON D'ÉTÉ

CUISINE CHEF DE PARTIE (nourri, logé)

FAIRE OFFRE AVEC PHOTO, CURRICULUM VITAE  
ET COPIES DE CERTIFICATS  
(tout dossier incomplet  
ne sera pas pris en considération)

162546

Pour mon restaurant L'Oasis  
à Neuchâtel, je cherche

### un(e) cuisinier(ère)

d'origine chinoise, sachant préparer des  
petits plats de Pékin et de Shanghai.  
A convenir.

Mme Yingjun Du, tél./fax: 032 721 26 70  
Natal: 076 563 22 86

162523

Pour les environs de Morges

nous cherchons un

### COUPLE EXPÉRIMENTÉ logé

pour l'entretien et le gardiennage  
d'une grande propriété.

**Madame:**  
femme de chambre et lingère.

**Monsieur:**  
jardin, bricolage et chauffeur.

Capacité de s'intégrer  
dans une petite équipe.

Permis de travail  
et de conduire nécessaires.

Expérience et références demandées.

**Conditions d'engagement  
de premier ordre:**  
excellent salaire, climat de travail très  
agréable, congés réguliers, place stable,  
grand logement indépendant etc.

Renseignements volontiers donnés  
par téléphone aux heures de bureau.

**Discrétion totale garantie.**

Faire offres complètes à:

**Agence Asserma**  
63, avenue de Lavaux  
1009 Pully  
Tél. 021 729 74 94

162483

## «Ambitionen»

Personalrekrutierung und -beratung seit 1990.

### Verkauf / Marketing

--> 5\* Top-Hotellerie / Graubünden;  
Kaderposition / Verkaufs-Repräsentant/in; Erfahrung  
im Marketing / Verkauf ist Voraussetzung; Organisation  
Eventbereich, Verkauf lokal und national;  
Eintritt nach Vereinbarung

### Pâtissier/ière

--> Exquisites Gourmetrestaurant / Graubünden;  
Erfahrung in der gehobenen Gastronomie;  
längerfristiges Engagement;  
Eintritt ab sofort

### Küche / Service

--> gutbürgerliche und gehobene Restauration /  
Hotellerie in der ganzen Schweiz / Saison- u.  
Jahresstellen

Diverse Positionen im Service - (Commis de rang /  
Chef/in de rang) und Küchenbereich (Commis  
de cuisine / Chef/in de Partie);  
Eintritt ab sofort oder nach Vereinbarung

### Chef de Réception

--> 4\* Hotellerie / Bern  
Sprachen D/E und F, Erfahrung in Führungsposition an  
der Réception in der gehobenen Gastronomie;  
Eintritt ab sofort oder nach Vereinbarung

### Chef/in de Service

--> 4\* Hotellerie / Graubünden / Bern;  
Erfahrung in ähnlicher Position in der gehobenen  
Gastronomie;  
à la carte / HP / Bankettbereich; Sprungbrett  
für starke/n Chef/in de rang oder Junior-Chef/in de  
Service, gute Kommunikation, gute Mitarbeiterführung;  
Eintritt ab sofort

### Küchenchef/in

--> 3\*/4\* Hotellerie / Bern / St. Gallen  
à la carte / Bankett / Catering; Frischprodukte-  
Küche, mittlere Brigade;  
Jahresanstellung; Eintritt ab sofort oder nach  
Vereinbarung

«Schauen Sie auf unsere Homepage»  
oder

«Rufen Sie uns an, wir freuen uns Sie kennen  
zu lernen»

gastro S

vpds

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

162527

www.gastro-S.ch

## INTERNATIONAL



HERZOG  
WINERY & LUXURY RESTAURANT  
Neuseelands

bestes Restaurant sucht junge, ambitionierte

**Chef de Partie's  
Servicemitarbeiter**

für die Sommer Saison von  
11. Oktober 2004 bis 16. Mai  
2005

Einmalige Gelegenheit ein traumhaftes Land  
kennenzulernen. Erfahrung in der Gourmet-  
Gastronomie und gute Englischkenntnisse (für  
Service) ist Voraussetzung. Wir bieten Flug, Un-  
terkunft, Mahlzeiten und ein kleines Salär.

Bewerbungen inkl. Lebenslauf, Foto und Zeugnis-  
sen w.m. in Engl. Sprache bis 1.6.04 bitte per  
Email an [Louis@herzog.co.nz](mailto:Louis@herzog.co.nz) oder Fax 0064 3  
572 8730. \*

161672

Herzog Winery & Luxury Restaurant  
Jeffries Rd RD3, Blenheim, New Zealand  
Ph 0064 3 5728770 [www.herzog.co.nz](http://www.herzog.co.nz)

### Alpine Center



The Swiss Business School  
For Hotel & Tourism Management Education in Greece  
is looking for candidates for the following  
positions for the 2004-2005 Academic Year  
(September 2004-March 2005):

- Executive Chef/Instructor
- Restaurant Manager/Instructor
- Head of Housekeeping/Instructor

Applicants must have at least 5 years professional  
experience in relevant managerial positions, must be  
fluent in English, and computer literate. Preference will be  
given to candidates who have prior teaching and/or  
training experience.

A completed curriculum vitae, in English, should be sent to  
Mr Christos Tsemberas, Director of Operations.

E-mail: [services@alpine.edu.gr](mailto:services@alpine.edu.gr)  
Address: PO Box 70235, 16610 Glyfada, Greece  
Fax No: +30-210-89 81 189, [www.alpine.edu.gr](http://www.alpine.edu.gr)

162496

### Canada, Yukon

am Tagish Lake 1,5 Std. von Whitehorse

### Wirte-/Hotelierehepaar oder Umsteiger

Führen einer bestehenden Lodge mit  
8 Cabins. Kochen, Kontakt zu Reise-  
büros usw.

Beteiligung CD 200 000-300 000.- er-  
wünscht.

Anfragen bitte unter Chiffre 162525 an  
[hotel+tourismus@revue](mailto:hotel+tourismus@revue), PF, 3001 Bern.

162525

### DIREKTORIN

Wo befindet sich Ihr gepflegtes Hotel  
garni, das ich mit Erfahrung und viel  
Freude führen darf? D/F/I/E.

Auf Ihr Angebot freue ich mich.

Offerten unter Chiffre 162537 an [hotel+tourismus@revue](mailto:hotel+tourismus@revue), Postfach, 3001 Bern.

162537

### DOMINO GASTRO



Non 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
Engadin, St. Moritz	055 415 52 83
Interlaken, BE-Oberl.	033 823 32 32
Wallis, Zermatt	055 415 52 85
Romandie, Lausanne	055 415 52 85

[www.dominogastro.ch](http://www.dominogastro.ch)  
[personal@dominogastro.ch](mailto:personal@dominogastro.ch)  
DOMINO GASTRO

146061

## 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 Santischi

Verlagsleitung / Chef d'édition: Ines Strebel

Anzeigenverkauf / Vente des annonces: Oliver Egloff (Anzeigenleiter), Marc Moser

E-Mail: [inserterate@swiss-hotels.ch](mailto:inserterate@swiss-hotels.ch)

Anzeigentarif (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):

- Frontseite / Première page: Fr. 1.67 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Kaderangebote / annonces cadres: Fr. 1.57 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Tourismus / Stellenangebote / Offres d'emploi: Fr. 1.46 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellengesuche / Demandes d'emploi: Fr. 1.43 (exkl. MwSt. / TVA incluse)
- Zuschlag Aufschaltung Internet: Fr. 25.- pro Woche/Anzeige

### Termine:

- Ausgabe	Nr. 29/2004	Nr. 30/2004	Nr. 31/2004	Nr. 32/2004
- Erscheint	15. 7. 2004	22. 7. 2004	29. 7. 2004	5. 8. 2004
- Anzeigenschluss	12. 7. 2004	19. 7. 2004	26. 7. 2004	2. 8. 2004
- Wiederholungen	12. 7. 2004	19. 7. 2004	26. 7. 2004	2. 8. 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.