

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 112 (2004)
Heft: 29

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: 21.06.2025

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

Heute mit **142** Stellenangeboten



YASH CHOPRA / Der indische Regisseur hat über 10 Filme in der Schweiz gedreht. Es gibt wenig, das ihm hier nicht passt. **SEITE 2**



WETTER / Das schlechte Wetter der letzten Zeit schadet den Orten, die bei schönem Wetter kurzfristig gebucht werden. **SEITE 3**



hotel+tourismus revue

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

Avec cahier français

BLICKPUNKT

Thalasso am Meer, Wandern in den Alpen

CHRISTINE KÜNZLER

Authentizität heisst das Erfolg versprechende Rezept. Menschen, die sich selber – also authentisch – sind, seien unwiderstehlich, sagt die Psychologie. Authentizität ist auch im touristischen Angebot gefragt: Thalasso gehört ans Meer, sagt der europäische Bäderverband. Und Wandern gehört in die Alpen, sagen immer mehr Touristiker der Alpenländer. Entsprechende Initiativen sind ergriffen: Alpienne, Heilkräuter aus den Alpen; Smart Mountain Walking, gesundheitsförderndes Wandern; Alpine Wellness, der länderübergreifende Dachverband. Zum Beispiel.

Alpenkräuterwickel, Wanderangebote, Saunen aus Arvenholz, gesunde Kost: das alles ist sehr gut. Es genügt noch nicht. Beat Anthamatten, der Hoteller aus Saas Fee, sagt es so: «Der Begriff Alpen ist weit gefasst. Auch die Luft gehört dazu – und die Mitarbeiterschulung.» Da sind aber auch die Details: Künstliche Blumen machen sich im Alpenhotel nicht besonders gut. Der Ziegenkäse vom einheimischen Bauer schmeckt aromatischer als der industriell gefertigte Chèvre aus Frankreich. Und der dekorative Bergkristall bei der Reception gefällt besser als der geschnitzte Elefant. Es muss ja nicht immer ein ausgestopfter Gämskopf sein. **Siehe Seite 3**

INHALT

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



FÜHRUNGSSTRUKTUR

Immer häufiger: Hotelmanager

Lösen Hotelmanager das klassische Direktionspaar ab? Tatsache ist, dass viele Hotelbesitzer für die Leitung ihres Betriebs kein Paar mehr finden.

FRANZISKA RICHARD/TL

Eine ganze Reihe von Hotels in der Schweiz werden mittlerweile von einer Einzelperson – einem General Manager – geleitet. Einer davon ist Daniel J. Ziegler, der das Luxushotel Eden Roc in Ascona führt. Er begründet diese Entwicklung mit dem Strukturwandel vom eigenen Kleinbetrieb hin zum professionell geführten Grossbetrieb. Yvonne Hirsbrunner, Geschäftsleitungsmitglied der Kaderberatung Horega Select in Basel, weiss aber, dass nach wie vor viele Hotelbesitzer nach einem Direktionspaar suchen, um eine intensivere Gästebetreuung zu gewährleisten. Doch oft erfülle sich dieser Wunsch nicht. Die Arbeitspsychologin Sylvia Manchen Spörri sieht in beiden Führungsmodellen Potenziale, rät aber davon ab, dass ein Hotel direktor mit Einzelvertrag seine Frau im Teilzeitpensum anstelle. Das provoziere ein Machtgefälle. **Siehe Seite 5**

TV-PANORAMABILDER

Schweizern zu teuer

Deutsche und Österreicher Tourismusdestinationen werben via TV-Panoramabilder auf 3-Sat. Sie sind mit dem Werbeeffekt zufrieden und auch die relativ hohen Kosten dafür sind für sie «im Ausgabenmix vertretbar.» Anders für die Schweizer Touristiker: «Zu teuer» sagen die meisten der angefragten Tourismusdirektoren. «Das Kosten-Nutzen-Verhältnis entspricht nicht unseren Vorstellungen», bringt es ein Innerschweizer Tourismusdirektor auf den Punkt. **DST/CK Siehe Seite 7**

Foto: Keystone



DYNAMISCH IN DIE ZUKUNFT

Viele Hotelbesitzer in der Schweiz haben in letzter Zeit ihre vakanten Direktionsposten mit einem General Manager besetzt. Das hängt aber auch damit zusammen, dass sich immer weniger Paare für die Leitung eines Hotels zur Verfügung stellen.

GRENZREGIONEN

Grenznähe ist kein Nachteil

Schweizer Tourismusorte in Grenzregionen klagen kaum noch über Preisdifferenzen. Manche setzen sogar auf grenzüberschreitende Kooperation.

Die Schweizer Destinationen in Grenznähe nutzen ihre neu gewonnene preisliche Konkurrenzfähigkeit. «Wir haben festgestellt, dass wir bei einem grossen Kulturereignis wie den Bregenzer Festspielen für ausländische Gruppenreisende durchaus interessant sind und gegenüber dem

angrenzenden Österreich konkurrenzfähige Preise bieten können», sagt Astrid Nakhostin von St. Gallen-Boodensee-Tourismus. Im Tessin kooperiert man unter der neuen Dachmarke «Region Lago Maggiore» mit Italien. Dem Engadiner Ort Samnaun bringt das mit dem Tiroler Ort Ischgl geteilte Eigentum an den Bergbahnen der «Silvretta Arena» einen massiven Investitionsvorteil. Um mehr als 10% hat Samnaun die Zahl seiner Logiernächte seit 2000 steigern können: um mehr als 16% in der Sommer-Saison, und um 9% im Winter. **ROW/KJV Siehe Seite 4**

BAHNGASTRONOMIE

Elvetino im Zugzwang

Die Gastronomie-Tochter der Schweizerischen Bundesbahnen SBB macht vorwärts: Mit neuen Angeboten wappnet die Elvetino AG sich für die sich ändernden Marktbedürfnisse. Auch intern muss der Zugverpfleger schauen, dass er bei allen Strecken am Zug bleibt. Gemäss dem Vorbild Cisalpino mit seinem Caterer Cremonini wollen nämlich die SBB ebenfalls mit den anderen Bahngesellschaften der umliegenden Länder künftig enger zusammenspannen. **GSG Siehe Seite 13**

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

HOTEL INFORMATIK
seit über 18 Jahren

protel
multisoftware

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

FÜR SIE UND IHRE GÄSTE.

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

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

CHECK IN DATA

htr IN KÜRZE

TV-Panoramabilder / In der Schweiz, Deutschland und Österreich laufen Panoramabilder von vorwiegend alpinen Tourismusdestinationen im TV. Trotz relativ hoher Kosten ziehen die TV-Orte mehrheitlich eine positive Bilanz. **Seite 7**

Schweizerhof Lenzerheide / Das Hotel feiert seinen 100. Geburtstag. Direktor Andreas Züllig zieht Bilanz: Mehr als 5 Mio. Gäste kehrten ein. 10 Mio. Mal sind die Betten bezogen, 20 Mio. Tassen Kaffee sind ausgetrennt worden. **Seite 9**

Luxus-Familienhotel / New Yorks «Flatotel» fokussiert auf Geschäftsreisende, die für längere Zeit in der Stadt arbeiten müssen, und Familien, die sich einen längeren Aufenthalt im pulsierenden Theaterdistrikt leisten können. **Seite 10**

Hotel-Klassifizierung / Eine repräsentative Umfrage in Deutschland belegt den hohen Stellenwert der Hotelklassifizierung. Badausstufung und Wellness-Angebote werden gemäss den Ergebnissen immer wichtiger. **Seite 11**

Elvetino / Der neue Elvetino-Chef Yvo Locher hat viel vor. Als Erstes hat der ehemalige Valora-Mann die Kaffeemarke im Bistro gewechselt: Statt Merkur-Kaffee gibt Lavazza. Ausserdem will er mit den Preisen runter und die Fernsteuer adäquater bedienen. **Seite 13**

Wurst im Test / Ein Test von «Saldo» stellte der Grillwurst kein gutes Zeugnis aus. Doch gemäss dem Fleischverarbeiter hatte das Ergebnis keine Wirkung auf die Nachfrage. Wer mehr Muskelfleisch in der Wurst wünscht, muss zur Gourmet-Wurst greifen. **Seite 14**

Marketing / US-Gastronomen entdecken Homepage und E-Mail als Marketingmittel. An die E-Mail-Adressen ihrer Kunden kommen sie, indem sie die Gäste beispielsweise mit einem Gratis-Dessert oder einer kostenlosen Vorspeise für eine Registrierung belohnen. **Seite 15**

Österreich / Die US-Kette Kentucky Fried Chicken (KFC) startet nach mehreren gescheiterten Versuchen einen neuen Anlauf in Österreich. McDonald's bleibt dabei nicht untätig und zielt mit noblem Outfit und gesundem Food auf neue Kundenschichten ab. **Seite 17**

AUS DEM CAHIER FRANÇAIS

Sommer-Festivals / Die sommerlichen Musikfestivals der Romandie sind zu veritablen Lokomotiven des Tourismus geworden und werten die Saison auf. Ein Beispiel ist das Festival von Avenches in seiner zehnten Ausgabe. **CF Seite 1**

Neue Berufslehren / Die neuen Berufslehren in Hotels und Restaurants stehen ein Jahr vor ihrer Einführung. Die Lehrbetriebe – von denen es in der Romandie 1200 gibt – sind eingeladen, sich zu informieren, um vorbereitet zu sein. **CF Seite 2**

Kongress-Tourismus / Die Schweiz ist in die «Top Ten» der Länder vorgeordnet, welche die meisten Verbandskongresse veranstalten. Sie verdankt dieses Ranking vor allem Genf (Europas Leader) und Lausanne. **CF Seite 3**

Welttourismus / Trotz der fortbestehenden Unsicherheiten ist der internationale Tourismus wieder auf dem Weg hin zur Zuversicht, stellt die World Tourism Organization fest. Die Rückgänge von 2003 seien nun voll ausgeglichen. **CF Seite 5**

FORUM

Promenaden in der Tourismuslandschaft

RAIMUND RODEWALD*

Der Davoser Bau- und Planungsphilosoph Lucius Burckhardt bemerkte einmal, dass die Fremdheit der Natur beim Spaziergang aus der Stadt in die umgebende Landschaft erlebt wird. Landschaftskunde sei daher eine «Promenadologie». Promenaden sind gemäss Definition Orte zum Spazierengehen, wo Menschen gemächlich gehen (oder früher ritten), um sich zu bewegen, sich zu präsentieren oder um sich zu vergnügen. Das Wort Promenade wirkt assoziativ: Man denkt spontan an die Uferpromenaden der Côte d'Azur, an Yves Montands «Flâner sur les grands boulevards» oder an Panoramawege, wie den Weg der Schweiz.



Promenieren verträgt sich nicht mit rasanter Geschwindigkeit, mit inszeniertem Spektakel, mit Lärm und Konsumieren. Es hat ursprünglich vielmehr mit Mühseligkeit, mit zereemonieller Zurschaustellung, mit Teilnahme an einem öffentlichen Verhalten und mitunter mit amourösen Abenteuer zu tun. Die Promenade diente einem geordneten Erlebnis der gestalteten Natur und der zur Schau gestellten Markierungen von gesellschaftlichem Reichtum und Eleganz.

Die zweite Form des Promenierens bezweckte – als Ursprung des Tourismus – das Erlebnis des «delightful horrors» (bezüglichen Horrors, nach John Dennis) der Natur. Der markierte Pfad ermöglichte im Sinne des holländischen Urbanisten Marcel Smets die sichere Hinführung zu den pittoresken Panoramen (Landschaftsbildern) und wirkte auch als «introspektiver Weg zur Selbstfindung».

Als Welttouristen befinden wir uns heute stets auf Promenaden. Die öffentliche Begehbarkeit (in der Schweiz das Jedermannszutrittsrecht zu Wiesen, Weiden und Wäldern) ist dabei der Schlüssel zur Erholung und Naturerfahrung. Die «Anschauungsobjekte», die Natur und Landschaft, drohen aber sowohl in der Banalität der touristischen Inszenierung, im Massentourismus und andererseits in der Dominanz des Individuellen und Ökonomischen verloren zu gehen. Die Tourismuslandschaft Schweiz verfügt über ein immer dichter werdendes Netz von Promenaden. Wir suchen darauf die Panoramen, die uns abhanden gekommen sind.

* Raimund Rodewald, Dr. phil. Biol., ist Geschäftsführer der Stiftung Landschaftsschutz Schweiz (SL).

FILMREGISSEUR YASH CHOPRA

«Mir ist es wohl in der Schweiz»

Der erfolgreiche indische Regisseur und Produzent Yash Chopra dreht in diesem Monat einige Filmszenen in der Schweiz. Die htr traf den 72-Jährigen während seiner vorgängigen Rekognoszierungs-tour und fragte ihn, wie er die Arbeit hier erlebt.

INTERVIEW: THERES LAGLER

■ Yash Chopra, Sie haben in der Schweiz nach neuen Filmspots gesucht. Sind Sie fündig geworden?

Ich war seit meiner Ankunft in Appenzell, St. Moritz und Einsiedeln. Nach dem Stopp auf dem Bürgenstock am Vierwaldstättersee geht es weiter nach Murten. Mein Kameramann ist mit dabei. Erst wenn wir alles gesehen haben, werden wir entscheiden, wo wir die Filmsets planen.

■ Drehen Sie den ganzen Film in der Schweiz oder nur Sequenzen?

Nur wenige indische Regisseure machen den ganzen Film in der Schweiz. Die meisten kommen hierher, um einzelne Szenen zu drehen – vor allem die Song- und Tanzszenen, die in wunderschönen Gebirgslandschaften spielen.

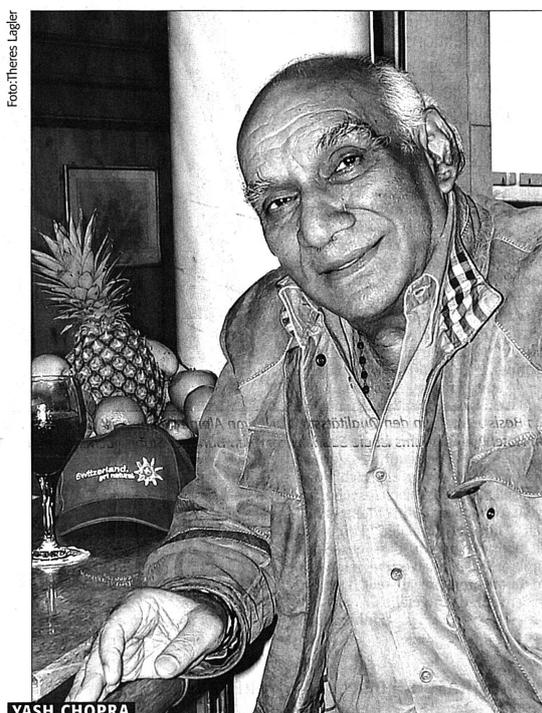
«Ich mache nur romantische Filme.»

■ Erzählen Sie uns von Ihrem nächsten Film.

Ich mache nur romantische Filme. Ich könnte den Inhalt erzählen, aber im Prinzip geht es einfach um Liebe.

■ In über zehn Filmen von Ihnen gibt es Szenen, die in der Schweiz gefilmt wurden. Wie kam es dazu?

Ich kam anfangs Achtzigjahre erstmals in die Schweiz. Damals sah



YASH CHOPRA

Der Inder suchte nach Ausbruch der Unruhen in Kaschmir vor über 20 Jahren neue Drehorte – und fand sie in der Schweiz. Seither kommt er immer wieder.

ich das Land aber durch die Augen eines Touristen – nicht die Augen eines Filmproduzenten und Regisseurs. Ich mochte die Schweiz, die Ambiance und die hilfsbereiten Leute. Deshalb überlegte ich mir nach meiner Reise, welche Szenen hier gedreht werden könnten, und kehrte seither immer wieder zurück.

■ Denken Sie, dass viele Ihrer Landsleute wegen der Bollywood-Filme in die Schweiz reisen?

Nicht viele, sondern die meisten. Die Schweiz ist bekannt für ihre Geschäfte und Banken. Sie bietet aber auch romantische Plätze in spektakulärer Landschaft. Diese Bilder kennen die Inder aus den Song- und Tanzszenen der Bollywood-Filme. Viele wollen deshalb ihre Flitterwochen in der Schweiz verbringen.

■ Wenn Sie hierher kommen, um an einem Film zu arbeiten: Wie viele Mitarbeiter und wie viel technisches Material nehmen Sie mit?

Das hängt vom Film ab: Als ich das erste Mal in der Schweiz drehte, umfasste die Crew nur neun Mitglieder. Das letzte Mal waren es 67. Wir bringen jeweils die Schauspieler, Sänger, Kameraleute und technischen Mitarbeiter alle mit. Das Material hingegen, das für einen Transport zu schwer ist, mieten wir in Zürich.

■ Ist es ein Problem für Sie, dass unsere nationale Fluggesellschaft Swiss die täglichen Direktflüge nach Delhi gestoppt hat?

Die fehlende Flugverbindung nach Delhi ist kein Problem, da alle Filmemacher aus Mumbai kommen. Aber an eines haben wir uns bei der Swiss gewöhnt: an die erste Klasse. Wer es sich finanziell leisten kann, schätzt diesen Komfort. Der Service hat aber in letzter Zeit eher ein bisschen nachgelassen. Unsere Künstler fühlten sich

jedenfalls nicht mehr ganz so wohl wie auch schon.

■ Wie lange bleibt ihre Filmcrew in der Regel in der Schweiz?

Durchschnittlich acht bis zehn Tage. Bei meinen ersten Drehs wohnten wir in Chalets. Dann fand ich das Hotel Saanerhof in Saanen. Die letzten Male logierte ich immer dort. In diesem Betrieb arbeiten wundervolle Menschen. Wir sind fast schon Freunde geworden.

■ Was erwarten Sie von einem guten Beherbergungsbetrieb?

Nach einem langen Arbeitstag können meine Leute nicht immer nur europäisch essen. Sie brauchen ein heisses indisches Gericht. Deshalb bringen wir Köche, Gewürze und Esswaren zu Hause mit. Einige Hotels erlauben uns, ihre Küche zu benutzen, andere nicht.

«Einige Hotels erlauben uns, ihre Küche zu benutzen.»

■ Abgesehen vom Essen, wo können sich die Schweiz noch verbessern?

Ich kann mich nicht über die Produktionsbedingungen beklagen. Die Dreharbeiten im Freien sind unkompliziert, da meist keine Bewilligungen nötig sind. Das ist wichtig, da wir sehr ökonomisch arbeiten müssen.

■ Auch unser Nachbarland Österreich hüllt um die Filmregisseure von Bollywood ...

Nicht nur Österreich – auch Australien, Neuseeland, Malaysia, Kanada und England bemühen sich, damit bei ihnen indische Filme gedreht werden. Es gibt sicher Regisseure, die sich sagen, wir haben viel von der Schweiz gesehen, nun probieren wir etwas anderes aus. Jeder muss seine eigene Sache machen. Ich persönlich fühle mich aber wohl in der Schweiz.

Zur Person

Yash Chopra gilt als erster indischer Filmproduzent und Regisseur, der Mitte der Achtzigerjahre die Schweiz als Drehort entdeckte. Seither reist er für über zehn Filmproduktionen hierher. Yash Chopra wurde 1932 als jüngstes von acht Kindern in Lahore geboren und ist mittlerweile seit über vierzig Jahren erfolgreich in Bollywood – dem «Hollywood» Bombays (heute Mumbai) – tätig. Im Film «Blossom of Dust, Love Child» von 1959 führte er erstmals Regie. 1971 gründete er seine eigene Produktionsfirma «Yash Raj Films». Heute setzt sich der einflussreiche Inder für eine Filmschule ein. Er ist verheiratet und hat zwei Kinder. TL

Auch Österreich kämpft um Bollywood

Indien zählt zu den Wachstumsmärkten des Schweizer Tourismus (siehe auch htr vom 1. Juli). In den letzten fünf Jahren hat sich die Zahl der Ankünfte von indischen Touristen in unserem Land stets erhöht: 1999 wurden 64 556 indische Feriengäste registriert, 2003 bereits 84 695. Einziger Wermutstropfen ist, dass die Zahl der Logiernächte im letzten Jahr erstmals abnahm: von 200 000 auf 196 896 (-2%). Zurückzuführen ist dies wohl auf die leicht zurückgegangene Aufenthaltsdauer von 2,3 statt 2,5 Tagen.

Eine wichtige Rolle für die Entwicklung des indischen Marktes spielte schon immer die Filmindustrie Bollywood, die Bilder von der unverdor-

benen Landschaft in den Schweizer Bergen ins Kino bringt. Alleine im letzten Jahr wurden gemäss Schweiz Tourismus rund 26 indische Filme teilweise hierzulande realisiert.

Doch die Konkurrenz schläft nicht. In Österreich wirbt das Unternehmen Cine Tirol seit fünf Jahren aktiv für Filmreize in Tirol. Im letzten Jahr waren bereits 15 indische Filmtams vor Ort unterwegs. Das widerspiegelt sich auch in den touristischen Zahlen: Bis 2002 stieg in Österreich die Zahl der Übernachtungen von Indern auf insgesamt 58 196 an. Erst im letzten Jahr musste – aus noch ungeklärten Gründen – ein Einbruch um 16 % hin- genommen werden. TL

Aus für private Hotelfachschule

Einsiedeln. Vor rund einem Jahr mietete sich die neue Hotelfachschule College Suisse ins Einsiedler Hotel Katharinahof ein, nun steht sie vor dem Konkurs. Die Schulden betragen 350 000 Franken, wie Verwaltungspräsidentin Magdy Attala der «Neuen Luzerner Zeitung» erzählte. Er begründete das Scheitern auch mit Negativschlagzeilen im letzten Jahr. Damals waren vier Schüler wegen ungenügender Leistung freigestellt worden. *TL*

Festivals der Hotellerie

Tessin. Nach dem «Estival» in Lugano – diesmal 60 000 Besucher – brachte auch das neue «Moon & Stars» in Locarno – mit 43 500 – frische Musik in die Tessiner Hotellerie. «Wir mussten der Kundschaft sogar Hoteltels ausserhalb des Locarnese vermitteln», so Fabio Bonetti, Direktor Tourismusbüro Lago Maggiore. Gemäss Umfrage auf der Piazza Grande waren 47,5% der Besucher Deutschschweizer, 42,6% Tessiner, 5,6% Ausländer und 4,4% Romands. *KJV*

Neuer Globi-Weg

Lenzerheide. Im Familienort ist ein neuer Globi-Wanderweg eröffnet worden. Er bietet den Kindern, die von Natur aus lernbegierig sind, ein sinnliches Erlebnis: Mit ihren Augen, Händen und Füssen erfahren sie auf eine spielerische Art, was die Natur an Überraschungen zu bieten hat.

Laut Pressemitteilung wird auf dem Wanderweg beispielsweise das Leben der Ameisen beschrieben. Und es wird gezeigt, wie Tierspuren zu lesen sind oder wie das Alter und die

Höhe der Bäume festgestellt werden kann. Auf dem Barfüsserweg spüren die Kinder, wie sich die unterschiedlichen Materialien anfühlen.

Zwölf Tafeln mit allerlei Informationen, Geschichten und Aufgaben sind auf dem 7 Kilometer langen Weg aufgestellt, so dass sie dem Alter des Kindes angepasst werden kann. Restaurants und Grillplätze sind vom Weg aus rasch zu erreichen. *CK*

Konjunktur hebt sich weiter auf

Trend. Wie die Schweizerische Nationalbank (SNB) mitteilte, hat sich die Geschäftslage der Unternehmen im zweiten Quartal 2004 weiter verbessert. Die Konjunkturerholung habe an Breite gewonnen. Mehrheitlich werde für 2004 mit stabilen oder steigenden Umsätzen gerechnet. Unter anderem scheine sich die Nachfrage nach dauerhaften Konsumgütern sowie Luxuswaren langsam zu beleben. Auch helle sich die Lage im Tourismus auf. *KJV/sda*

Was bringt EM der Schweiz?

Bern. Mit einer Studie will der Bund abklären, welchen Nutzen die Schweiz aus der Fussball-Europameisterschaft 2008 ziehen kann. Einen entsprechenden Auftrag hat das Bundesamt für Sport dem Institut für Tourismuswirtschaft in Luzern sowie dem Forschungsinstitut für Freizeit und Tourismus der Uni Bern erteilt. Die ökonomischen Auswirkungen solcher Veranstaltungen seien wichtig für die politische Meinungsbildung. *TL/sda*

BUCHUNGEN

Sommerstart mit Wetter-Dämpfer

Das schlechte Wetter benachteiligt die Destinationen, die einen hohen Individualanteil haben und daher bei gutem Wetter kurzfristig gebucht werden.

KARL JOSEF VERDING

Die Touristiker im Berner Oberland zum Beispiel dachten an den vergangenen Regentagen mit Wehmut an den heissen Sommer 2003 zurück, als die Menschen in Scharen Abkühlung in der Bergwelt suchten. Kommt nicht noch eine ausgedehnte Schönwetterperiode, dürfte das Vorjahresergebnis nicht erreicht werden, erklärte Roger Seifritz, Präsident des Vereins «Destinationen Berner Oberland», gegenüber der Nachrichtenagentur sda. Laut Seifritz werden jene Destinationen das Nachsehen haben, die einen hohen Individualanteil aufweisen und daher bei gutem Wetter kurzfristig gebucht werden. Besser sieht es für die Jungfrau-Region aus, die vor allem von frühzeitig buchenden Gruppenreisenden angepeilt wird.

Dank einem ausgeglichenen Gästetrix darf die Region Luzern-Zentral-schweiz etwas gelassener in die Zukunft blicken. «Die stärkere Nachfrage aus Amerika und Asien lässt hoffen, dass sich der positive Trend in den kommenden Sommermonaten fortsetzt», sagt Mario Lütolf, Direktor Luzern Tourismus. Das Gästeportfolio setzt sich zu je rund 25% aus Asien, Amerika, Europa und der Schweiz zusammen. Mit kurzfristigen Schönwetter-Buchungen müsse auch das Bündnerland rechnen, sagte Gieri Spescha, Sprecher von Graubünden Ferien.

SOMMER-PROGNOSE VON SCHWEIZ TOURISMUS: +1%

Schweiz Tourismus (ST) gab jetzt gegenüber der htr die folgende Prognose für den Sommer ab (Veränderung der Logiernächte-Volumen in Hotel- und Kurbetrieben im Vergleich zum Vorjahr): eine Gesamtveränderung des Logiernächte-Volumens Sommer von plus 1,0%; Volumen aus dem Ausland: +2,3%; Volumen aus dem Inland: 0,5%.

Aus den Märkten erwartet ST folgende Veränderungen der Logiernächte-Volumen: eine starke Zunahme von mehr als 5% aus Österreich, China, Russland, Indien, Japan, Korea, USA; eine moderate Zunahme von +1% bis +5% aus Spanien, Frankreich, Italien und den Golfstaaten.

«Basel tickt anders», diese Marketing-Parole gilt auch für die Sommer-Buchungen 2004: «Keine nennenswerten Absagen. Basel als Kulturstadt profitiert von dem bis anhin etwas milderen Sommer», erhielt ST als Antwort auf eine aktuelle Umfrage. Basel Tourismus rechnet von jetzt bis Ende Jahr dank Kultur-Highlights und Grosskongressen mit 10% mehr Übernachtungen als in der Vorjahresperiode.



ALPINE CHARAKTER
Ein Basiskriterium in den Qualitätsstandards von Alpine Wellness ist der alpine Charakter in den Hotels. Ein Beispiel: Im Hotel Adula in Flims ist die Sauna einer alten Bündner Stube nachempfunden. Auch der Specksteinofen fehlt nicht.

ALPINE WELLNESS INTERNATIONAL

Die Alpen besser pushen

Die länderübergreifende Dachmarke Alpine Wellness ist startbereit – die Qualitätskriterien sind angepasst und verabschiedet worden. 15 Hoteliers haben an der Kick-Off-Veranstaltung bei Schweiz Tourismus teilgenommen. Bald können sich auch Orte bewerben.

CHRISTINE KÜNZLER

Als «einen historischen Wurf» bezeichnet der Geschäftsführer der Alpine Wellness GmbH, Bernhard Jochum, das vier Länder übergreifende «Entwicklungsprojekt Alpine Wellness». Die Initianten sind nun auf der Suche nach Wellness-Hotels aus der Schweiz, aus Österreich, Bayern und dem Südtirol, die unter die Dachmarke Alpine Wellness schlüpfen wollen.

Die Qualitätskriterien sind in Hotels der vier Länder getestet worden. In der Schweiz waren drei Pilot-hotels mit dabei: das «Adula» in Flims, das «Regina» in Grindelwald und das Ferienart Resort & Spa in Saas Fee. Peter Hotz, Direktor des «Adula»: «Die Idee dieser länderübergreifenden Zusammenarbeit ist zu begrüßen. Es ist richtig, dass die Alpen ins Zentrum gerückt werden – und damit ein Gegenpol zum Meer geschaffen wird.» Für ihn ein wichtiger Schritt sei jener weg von Ayurveda hin zu alpinen Kräutern wie Alpenie (siehe htr von letzter Woche). In den Qualitätskriterien zu Wellness Alpine ist seiner Ansicht nach die Bewegung etwas untergewichtet. Konzepte wie Smart Mountain Walking (vergl. htr von letzter Woche) könnten

vermehrt in die Kriterien einfließen, sagt Hotz. Er wolle sich mit seinem «Adula» jetzt der Herausforderung Alpine Wellness stellen und sich um eine Aufnahme bewerben. Doch: «Es braucht fünf bis sechs Jahre, bis die Marke steht.»

VERSCHIEDENE SPEZIALISIERUNGEN

Die Alpine-Wellness-Qualitätskriterien sind ganzheitlich und umfassen Muss- sowie Kann-Kriterien. Voraussetzung ist, dass das Hotel die Wellfelling-Schweiz-Kriterien und die Alpine-Wellness-Basiskriterien im Bereich «Alpiner Charakter» erfüllt. Jedes Hotel kann sich dann weiter spezialisieren auf «Alpines Verwöhnen», «Alpine Fitness» und «Alpine Gesundheit».

Für Jochum ist Alpine Wellness mehr als eine Vermarktungsplattform – «es geht um Qualitätsentwicklung. Die macht uns fit für den Wettbewerb, denn ein gutes Produkt ist immer verkaufsfähig.» Wichtig sei nicht die Hardware im Wellnesshotel – «wir suchen keine Wellnesspaläste» –, sondern die Software. Der Mensch mit seinen Fähigkeiten stehe im Mittelpunkt. «Diese menschliche Qualität ist, was wir in den Alpen brauchen.»

Interessierte Hoteliers können die Qualitätskriterien aus dem Internet (www.alpinewellness.com) herunterladen und sich selber einschätzen. Das dafür notwendige Codewort gibt es bei office@alpinewellness.com. Mittels eines Formulars kann dann die Anmeldung an Schweiz Tourismus erfolgen. Jeder Betrieb wird dann während 1,5 Tagen getestet, ob er die Muss-Kriterien erfüllt. «Eventuelle Mängel», so Jochum, «werden mit dem Auditor behoben.» Bei einem posi-

tiven Entscheid der Qualitätskommission wird der Betrieb dann als Alpine-Wellness-Hotel zertifiziert.

NACH DEN HOTELS FOLGEN DIE DESTINATIONEN

In einem zweiten Schritt sollen Wellness-Destinationen zusammengefasst werden, die den Kriterien entsprechen. Und in einem dritten Schritt dann will Jochum auch die Bauern, die Betten vermieten, unter die Dachmarke bringen. Bis Ende August sollen der Kriterienkatalog für die Orte stehen und die Pilotdestinationen ausgewählt werden. Bereits haben vier Orte – Adelboden, Leukerbad, Appenzel und Scuol – an einem Workshop bei Schweiz Tourismus teilgenommen und mögliche Ortskriterien diskutiert. Als Pilotdestination mit dabei sein will ganz sicher Adelboden. Tourismusdirektor Roland Huber ist bei der Alpine Wellness GmbH als Beirat integriert und berät interessierte Orte in den vier Ländern, wie sie die Alpine-Wellness-Kriterien im Ort konkret umsetzen könnten.

Noch bis zum 25. Juli finden in Adelboden die ersten Wellness-Alpine-Tage statt. «Wir haben mit 40 Einheimischen in einem Workshop Angebote zum Thema Alpine Wellness ausgearbeitet», so Huber. «Drei Stossrichtungen haben sich herauskristallisiert: Kulinarik, Erlebnistour und Landwirtschaft.» Auf diese Grundpfeiler stützen sich die Programme, die während der Alpine-Wellness-Tage erlebbar sind. Da ist zum Beispiel der Wasserweg, auf dem Wasser in verschiedenen Variationen erlebbar gemacht wird. Teil der Alpine-Wellness-Tage ist auch die Ausstellung der Architekturideen für das neue Adelbodner Alpenbad.

KURZ UND BÜNDIG

IH&RA: Jahreskongress

Der Kongress der International Hotel & Restaurant Association (IH&RA) findet vom 19. bis 22. November in Istanbul statt. Website: www.ih-ra.com/events *KJV*

Anzeige

KLAFS

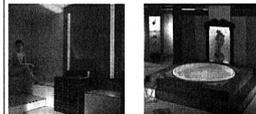
Die Wellnessspezialisten

Design, Qualität, Kompetenz und Service vom Marktleader.



Planung

Sauna / Sanarium



Dampfbad

Whirlpool



Thermen

Eggstein

Weitere Informationen erhalten Sie in unserem kostenlosen 120seitigen Übersichts-katalog inkl. CD-Rom.

Name _____
Vorname _____
Strasse _____
PLZ/Ort _____
Telefon _____

KLAFS

Klafs Saunabau AG

Oberneuhofstrasse 11, CH-6342 Baar
Telefon 041 760 22 42, Telefax 041 760 25 35
baar@klafs.ch, www.klafs.ch

Weitere Geschäftsstellen in:
Bern, Brig VS, Chur GR, Clens VD, Dietikon ZH.

TOURISMUS IN GRENZNÄHEN REGIONEN

Die Preisdifferenz hat sich verkleinert

Tourismusdestinationen in Schweizer Grenzregionen klagen mit Ausnahmen kaum über billigere Hotel-Konkurrenz im Ausland. Seit der Einführung des Euros haben sich die Preise in der Schweiz denjenigen der europäischen Nachbarländer angenähert.

ROBERT WILDI

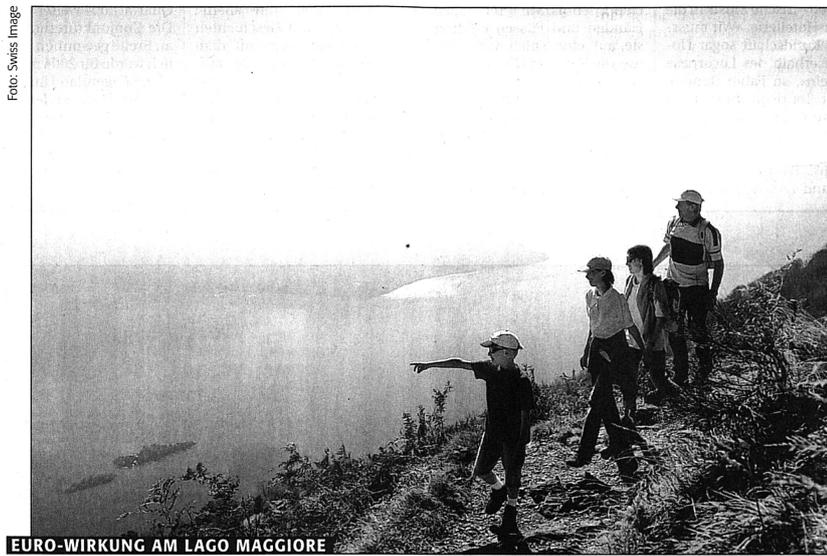
Wer über die Grenze nach Deutschland fährt und sein Hotelzimmer dort bucht, spart in der Regel 20 Prozent. «Dies ist der durchschnittliche Preisunterschied zwischen Hotels derselben Kategorie in Schaffhausen und dem Gebiet jenseits der Grenze», sagt Susanne Sigg, stellvertretende Geschäftsführerin von Schaffhausen Tourismus.

Dass sich solche massiven Differenzen negativ auf die Logiernächte-Statistik der Munot-Stadt auswirken, erstaunt nicht. Satte 10 Prozent hat Schaffhausen im letzten Jahr gegenüber 2002 eingebüsst. Dafür ist nicht nur die günstigere deutsche Konkurrenz verantwortlich, aber sicherlich auch. «Die Busunternehmen weichen mit ihren Fahrgästen oft nach Deutschland aus, wodurch uns einige Logiernächte verloren gehen», sagt Sigg.

UNTERSCHIEDLICHE REISEMOTIVE

Um im Wettbewerb mit der ausländischen Konkurrenz bestehen zu können, will Schaffhausen eine hohe Qualität der Dienstleistungen in die Waagschale werfen. «Wir wollen die Gunst der Gäste mit einem hohen Service- und Leistungsstandard zurückgewinnen», sagt Susanne Sigg. Schaffhausen scheint mit seinem Preisproblem allerdings ein Einzelfall. Diesen Schluss lässt eine Befragung in den übrigen Schweizer Grenzregionen zu.

Für Astrid Nakhostin von St. Gallen-Bodensee-Tourismus ist die preisbedingte Abwanderung von Hotelgästen nach Deutschland und Österreich praktisch kein Thema. Die Marketingleiterin begründet dies mit sehr



EURO-WIRKUNG AM LAGO MAGGIORE

«Auf den Tourismus im Tessin hat die Einführung der neuen europäischen Währung positive Auswirkungen gehabt», sagt Michela Fiscalini von Ticino Turismo. Überdies habe sich der Wechselkurs für den Franken zuletzt sehr positiv entwickelt.

geringen Preisdifferenzen sowie unterschiedlichen Reismotiven. Während auf der Schweizer Seite der Bodenseeregion vornehmlich Geschäfts- und Tagestourismus vorherrscht, seien grenznahe ausländische Destinationen wie etwa Lindau für die meis-

ten Besucher in erster Linie Freizeits- und Ferienzele. «Für die Deutschen ist Lindau wie für Schweizer das Tessin», stellt Nakhostin einen Vergleich an.

Auch der Basler Tourismusdirektor Daniel Egloff will nichts von einem

Preisnachteil gegenüber dem deutschen und dem französischen Ausland wissen. «Für ein Hotel mit identischem Qualitäts- und Service-Level wird bei uns der gleiche Preis verlangt wie in den Nachbarländern», so Egloff. Preisbedingte Verluste bei den Lo-

giernächten hat er in Basel nicht festgestellt. Auch im Tessin werden keine Preisnachteile gegenüber der italienischen Konkurrenz festgestellt. «Die Tessiner Hotelpreise decken sich ziemlich genau mit jenen hinter der Grenze», sagt Michela Fiscalini von Ticino Turismo.

«WIR SIND VIEL GÜNSTIGER ALS ZUVOR ANGENOMMEN»

Eine deutliche Verbesserung der Marktposition hat den Schweizer Grenzdestinationen die Einführung des Euros gebracht. In den Nachbarländern wurde der Währungswechsel von touristischen Leistungsträgern für teils markante Preiserhöhungen benutzt.

Die Folgen davon sind auch in der Schweiz spürbar. «Viele Deutsche beklagen massive Mehrkosten seit der Euro-Einführung», berichtet Astrid Nakhostin von St. Gallen-Bodensee-Tourismus. Gleiches hat Susanne Sigg von Schaffhausen Tourismus aus ihrem deutschen Bekannntenkreis zu hören bekommen. Auch Basel hat die Euro-Einführung einen Aufschwung gebracht. «Die Leute haben aufgrund der neuen Vergleichbarkeit der Preise festgestellt, dass die touristischen Leistungen in Basel unter Berücksichtigung der Qualität viel günstiger sind als zuvor angenommen», sagt Daniel Egloff.

GENF IN VERBESSERTER POSITION ZU FRANKREICH

Sogar einen Einkaufstourismus aus Italien in die Schweiz hat die Euro-Einführung des Nachbarlands im Tessin ausgelöst. «Auch auf den Tourismus im Tessin hat die Einführung der neuen europäischen Währung positive Auswirkungen gehabt», sagt Fiscalini. Überdies habe sich der Wechselkurs für den Franken zuletzt sehr positiv entwickelt.

Ähnlich tönt es auch in Genf. «Seit der Einführung des Euros und dessen stetigem Wertanstieg im Verhältnis zum Schweizer Franken ist Genf gegenüber dem angrenzenden Frankreich preislich viel konkurrenzfähiger geworden», sagt Christian Rey, Präsident von Genf Tourismus und hotelieruisse. Das gelte sowohl für den Tourismus als auch für alle übrigen Branchen.

Von Basel bis zum Tessin: Kooperationen beleben das Geschäft

Die neu gewonnene preisliche Konkurrenzfähigkeit wollen sich die Schweizer Destinationen zu Nutze machen. «Wir haben festgestellt, dass wir bei einem grossen Kulturanlass wie den Bregenzer Festspielen für ausländische Gruppenreisende durchaus interessant sind und gegenüber dem angrenzenden Österreich konkurrenzfähige Preise bieten können», sagt Astrid Nakhostin. Eine Zusammenarbeit mit den deutschen Leistungsträgern strebt Schaffhausen an. «Wir pflegen einen guten Kontakt und tauschen regelmä-

sig Informationen aus», sagt Susanne Sigg. Gemeinsame Angebote werden vor allem im Bereich Golf kreiert. Auch gibt Schaffhausen Tourismus zusammen mit den deutschen Nachbarn eine Bodensee-Erlebniskarte heraus.

Basel hat mit den umliegenden Regionen Deutschlands und Frankreichs vor rund einem Jahr eine Marketing-Kooperation gegründet. Sie wird mit europäischen wie schweizerischen Finanzmitteln im Rahmen eines interregionalen Förderungsprogramms gefördert. Mit von der Partie sind Basel-

Stadt- und Basel-Land-Tourismus, der Euroairport, Colmar, Mulhouse sowie Freiburg im Breisgau. Zur Umsetzung von diversen Marketing-Aktionen stehen der Zweckgemeinschaft in den nächsten vier Jahren insgesamt 1,2 Mio. Franken zur Verfügung.

Auch das Tessin kooperiert dank der neuen Dachmarke «Region Lago Maggiore» mit dem italienischen Grenzgebiet. «Diese hat unserem wie dem italienischen Tourismus in der Region viele positive Impulse verliehen», weiss Michela Fiscalini. ROW

SILVRETTA ARENA

Nähe zu Ischgl bringt Vorteile für Samnaun

Der Bündner Ferienort Samnaun beweist, dass die touristische Konkurrenz im grenznahen Ausland durchaus positiv für das eigene Geschäft genutzt werden kann. Samnaun und Ischgl im Tiroler Paznaun teilen sich den Besitz an den Seilbahnen der Silvretta Arena.

ROBERT WILDI

Die Zahlen des Engadiner Tourismusortes Samnaun sind eindrucklich. Um mehr als 10 Prozent hat Samnaun die Zahl seiner touristischen Logiernächte insgesamt seit dem Jahr 2000 steigern können. Sogar mehr als 16 Prozent beträgt das Plus im Sommer, stolze 9 Prozent in der Winter-Hauptsaison. Und das in einer Periode, die dem Schweizer Tourismus gesamthaft empfindliche Rückgänge gebracht hat.

Was ist anders in Samnaun? Die Engadiner Feriendestination am östlichsten Zipfel der Schweiz ist aus his-

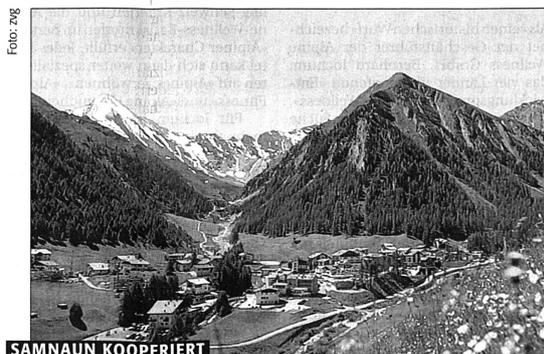
torischen Gründen sehr stark mit dem unmittelbar angrenzenden Tirol verbunden.

«KLAR POSITIVER STANDORTFAKTOR»

«Dies zeigt sich in der ähnlichen Sprache, der herzlichen Gastfreundschaft sowie der Ausstattung der touristischen Infrastrukturen», sagt die Samnauner Tourismusdirektorin Monika Manhart. Gepaart mit der schweizerischen Qualität und Zuverlässigkeit ergebe dies ein anschauliches touristisches Angebot. Manhart erachtet die Nähe zu Österreich als klar positiven Standortfaktor für den Ort.

PREISNIVEAU DER KONKURRENZ ANGEPASST

Dies bekommen auch die Gäste in Samnaun zu spüren, denn sie können als Auswirkung von günstigeren Preisen an diesem Ort profitieren. «Durch die Grenznahe konnte das Preisniveau von Samnaun stark jenem der benachbarten ausländischen Konkurrenz angepasst werden», erklärt Man-



SAMNAUN KOOPERIERT

Der Engadiner Tourismusort arbeitet mit Ischgl im Tiroler Paznaun zusammen. Beiden gehören die investitionsstarken Bergbahnen der Silvretta Arena.

hart. Die wesentliche Aufgabe des Samnauner Marketings habe einzig darin bestanden, die preisliche Attraktivität der Schweizer Grenzdestination gegen aussen zu kommunizieren. «Wenn die Gäste erst mal mit unseren Preisen vertraut sind, sind sämtliche

Zweifel ausgeräumt», hat Manhart in den vergangenen Jahren festgestellt. Die hohen Gästefrequenzen bestätigen sie.

Die tieferen Preise drücken indes nicht so stark auf die Margen, weil Samnaun durch grenzübergreifende

Kooperationen massiv Kosten einsparen kann. Zusammen mit dem österreichischen Ischgl wurde das Skigebiet «Silvretta Arena» geschaffen und gemeinsam vermarktet. Samnaun und Ischgl teilen sich den Besitz an den Seilbahnen der Silvretta Arena.

KOSTEN SPAREN DURCH KOOPERATIONEN

Auch in der Eventplanung kooperieren die beiden durch die Landesgrenze getrennten Destinationen eng, es wird gemeinsam koordiniert und vermarktet. «Wir passen unsere gemeinsamen Aktivitäten regelmässig dem Markt an und optimieren sie nach Bedarf», so Manhart. Eine weitere Zusammenarbeit unterhält Samnaun mit der österreichischen Destination Pfunds. Gemeinsam unterhalten und pflegen die beiden Orte eine Gästeinformationsstelle.

Das Beispiel Samnaun zeigt exemplarisch auf, dass die geografische Nähe zu günstigeren ausländischen Destinationen neben einem erhöhten Konkurrenzdruck durchaus auch Chancen bietet. Man muss sie nur nutzen.

FÜHRUNGSSTRUKTUR

Direktionspaar oder Hotelmanager?

Partnerschaft am Arbeitsplatz: Im Zeitalter der unklaren Geschlechterrollen gehört es laut Experten zur höheren Kunst, als Paar ein Hotel zu führen. In immer mehr Hotels entscheidet man sich für die risikoärmere «Single-Lösung»: den männlichen Hotelmanager.

FRANZISKA RICHARD

Das vom Ehepaar geführte Hotel wird heute höchstens noch als Glücksfall bezeichnet, sofern die private und berufliche Liaison funktioniert. Aber längst ist dieses Modell nicht mehr die Regel, selbst im Ferienhotel nicht. Und eine Notwendigkeit ist es auch nicht, wie Daniel J. Ziegler weiss, der seit einigen Jahren das Luxushotel Eden Roc in Ascona als Einzelperson erfolgreich führt. Als Hauptgrund für diese Entwicklung nennt er den Strukturwandel, der auch in der Ferienhotellerie eingesetzt hat: weg vom eigenen Kleinbetrieb hin zum professionell geführten Mittel- bis Grossbetrieb.

FÜR DEN GAST NICHT VON BELANG

Daniel J. Ziegler ist in bester Gesellschaft. Eindrücklich zeigt dies das Hotelrating der «SonntagsZeitung». Grosse Hotels wie das Kulm St. Moritz, das Kempinski Grand Hotel des Bains, das Tschuggen Arosa, das Grand Hotel Kronenhof, das Albergo Giardino, das Park Hotel Delta, das Saratz in Pontresina haben als Gemeinsamkeit, dass es die Directrice als Ehefrau oder Partnerin nicht gibt, oder höchstens, indem sich diese mit einem Teilzeitpensum diskret im Hintergrund hält. Natürlich gibt es viele andere Hotels, die noch immer erfolgreich nach dem «alten Schema» funktionieren. Doch, so meint Karl Wild, der das Rating erstellt: «Es ist für den Gast von heute nicht mehr von Belang, ob ein Hotel von einem Ehepaar geführt wird oder von einem Direktor als Einzelperson.»

Was macht Hotels mit einer Einzelperson an der Spitze so erfolgreich? Am Ende doch die Strukturen? Natürlich setzt ein General Manager, der in den einzelnen Departementen die entsprechenden Spezialisten um sich schart, finanziellen Spielraum voraus und bietet insofern eine Optimierung, als es einfacher wird, gezielt die richtigen Leute am richtigen Ort zu platzieren. Die Arbeits- und Organisationspsychologin Sylvia Manchen Spöri, Lehrbeauftragte an der Fachhochschule Solothurn/Nordwestschweiz und an der Hochschule St. Gallen, sieht noch einen anderen Vorteil: Die Gefahr eines hierarchischen Gefälles zwischen dem Direktor und seinen Mitarbeitern sei kleiner als beim Ehepaar-Modell, das mehr Distanz zu den Mitarbeitern schaffe. Explizit sagt es zwar niemand. Doch da und dort dringt zwischen den Zeilen durch, dass das Ehepaar für das moderne Lifestyle-Hotel nicht mehr adäquat sei und der unabhängige, mobile Manager der bessere Trendsetter sei, der auch das Lebensgefühl des urbanen Gastes besser verstehe.

EINZELVERTRAG STATT DIREKTIONSPAAR-VERTRAG

Solchen Thesen kann jedoch Nuot Saratz, Verwaltungsratspräsident der Hotel Saratz AG, wenig Positives abgewinnen. Als die Besitzerfamilie den Direktionsposten nach dem Abgang von Adrian Stalder neu zu besetzen hatte, war sie von Anfang an für jede Lösung offen, da schliesslich die Eignung der Person zähle. Doch ein Ehepaar hätte den Wunschvorstellungen am ehesten entsprochen. Nicht nur, um die langen Präsenzzeiten in der Branche auch für den Gast optimal abzudecken. Saratz ist grundsätzlich der Meinung, dass Partner sich im Normalfall nicht bremsen, sondern einander eher Halt geben.

Sylvia Manchen Spöri meint dazu: Zwar möge es für einen Hotelbesitzer kurzfristig sehr attraktiv sein, einen völlig in der Aufgabe aufgehenden Direktor engagiert zu haben, der den langen Präsenzzeiten mit intensiven Arbeitstagen nachkommt. Doch für

FOTOS: ZYG



ERFOLG HABEN ALLE DREI

Das Direktionspaar Sabina und Christoph Schlosser führt das Parkhotel Waldhaus in Flims, Daniel Füglistler schaut im Hotel Saratz in Pontresina alleine zum Rechten. Entscheidend für den Erfolg ist weniger das Führungsmodell als die Persönlichkeit.



die körperliche und seelische Gesundheit sei langfristig entscheidend, sich nicht nur über den Beruf zu definieren. Ressourcen in der Familie tanken zu können, werde dann entscheidend.

Ganz generell ist der Anteil Besitzer, die sich aus freien Stücken für den Hoteller als Einzelperson entscheiden, eher klein, weiss Yvonne Hirsbrunner, Geschäftsleitungsmitglied der Stellenvermittlung und Kaderberatung Horega Select in Basel. Viele Hotelbesitzer würden nach einem Paar suchen, dies, um eine intensivere Gästebetreuung zu gewährleisten. Ein Wunsch, der sich jedoch oft nicht erfüllt. Nicht nur, dass sich nur wenige Paare zur Verfügung stellen würden. Nicht immer entsprechen gleich beide Partner den jeweiligen Profilen. Während für einige Jahre noch der Direktionspaar-Vertrag üblich war, werden gemäss Hirsbrunner heute bei-

nahе ausnahmslos Einzelverträge erstellt, was mehr Flexibilität erlaube und die Risiken reduziere. Anscheinend ist man sich mehr als bewusst, wie sehr Erfolg und Misserfolg eines Hotels von der fragilen Beziehung eines Paares abhängig sind.

GUTE AUFGABENTEILUNG IST DAS A UND O

Zwar wertet Sylvia Manchen Spöri die Hotelführung durch ein Paar als sehr positiv, da sie im Idealfall von einer gleichberechtigten Arbeit ausgehe. Doch sie erachtet dies gleichzeitig als anspruchsvoll und schwierig. Gerade im Hotelbetrieb seien die Grenzen zwischen Privat und Beruf fliessend. Zudem sei die Gefahr gross, dass man im Betrieb plötzlich 1:1 wie in der Partnerschaft zu funktionieren beginne, da auch Perspektiven von aus-

sen fehlen würden. Für die Arbeitspsychologin ist klar: «In der Aufgabenteilung besteht die ganze Kunst.»

Das unterdessen gängige Modell, nach welchem der General Manager einen Einzelvertrag mit dem Besitzer unterzeichnet und seine Frau mit einem Teilzeitpensum anstellt, hält sie für problematisch. Da könne ein enormes Machtgefälle entstehen, umso mehr, als die Ehefrau ähnlich einem unteren Kadernmitglied zwischen dem Direktor und den übrigen Mitarbeitern in einer Sandwichposition stehe. Sie könne von jeglichen wichtigen Informationen abgeschnitten werden oder dazu ausgenutzt werden, um diese an den Direktor weiterzuleiten. Sylvia Manchen Spöri empfiehlt deshalb: «Die Organisation muss sehr professionell und bewusst angegangen werden. Dem Zufall darf nichts überlassen werden.»

FRANZISKA MÜLLER TIBERINI

«Die Distanz ist gefährlich, nicht die Nähe»

Franziska Müller Tiberini, die seit 1996 Familienunternehmen coacht, sieht in der Hotelführung durch ein Direktionspaar ein enormes Potenzial.

INTERVIEW: FRANZISKA RICHARD

■ Frau Müller Tiberini, was sagen Sie zur Entwicklung, dass selbst die Ferienhotels immer häufiger von männlichen Einzelpersonen geführt werden?

Ich kann mir vorstellen, dass dies mit einem Strukturwandel und einer Professionalisierung einhergeht. Dennoch werte ich es nicht positiv, auch nicht für den Gast. Die Energie und Harmonie, die von einem Paar ausgehen kann, hat eine enorme Kraft. Hier drin steckt ein grosses Potenzial. Nicht unwichtig dürfte auch sein, dass weibliche Gäste nicht mit jedem Anliegen an einen Mann herantreten. Frauen haben seit jeher eine starke Stellung in der Hotellerie. Nicht zuletzt aus deshalb, weil hier Fähigkeiten gefragt sind, die vielen Frauen entsprechen.

■ Zum Beispiel?

Die Hotellerie ist ein Kommunikationsbusiness. Das liegt vielen Frauen. Und es lässt sich nicht leugnen, dass ein Hotel letztlich ein Haushalt im

Grossen ist, wo dem Mann in den meisten Fällen die nötigen Kompetenzen noch fehlen.

■ Macht die gemeinsame Hotelführung auch aus ökonomischer Sicht Sinn?

Schon alleine der Wunsch, einen Traum gemeinsam zu verwirklichen, setzt viele Kräfte frei. Es lässt sich jedoch auch viel Energie einsparen. Über sehr vieles muss das Ehepaar gar nicht mehr diskutieren. Denken wir nur daran, welche Energie man ausgibt, bis man einen neuen Mitarbeiter kennt. Die Präsenzzeiten sind in der Hotellerie lange und wichtig wie kaum anderswo. Es macht absolut Sinn, sie aufzuteilen. Das kann in einem Co-Management geschehen. Diese Branche kommt den Frauen mit der Möglichkeit einer auf ihre Bedürfnisse ausgerichteten Teilzeit enorm entgegen.

■ Dennoch finden viele Paare, dass die gemeinsame Arbeit ihre Beziehung zu sehr strapaziert.

Wenn man beruflich getrennte Wege geht, riskiert man, sich auseinander zu leben. Die grosse Gefahr für eine Beziehung ist nicht die Nähe, sondern die Distanz. Sicher gibt es zahlreiche Fallen. Für Frauen ist es deshalb sehr wichtig, dass sie sich abzugrenzen lernen und sich auch als Mütter Freiräume gönnen.

■ Haben Sie Verständnis dafür, dass viele Frauen ihre Kinder nicht mehr «en passant» im Hotel aufwachsen lassen wollen und sich eben auch deshalb dagegen entscheiden, einen Betrieb mit dem Partner zu führen?

Ich finde es schade, dass dies so negativ betrachtet wird. Da werden immer gleich Assoziationen von vernachlässigten Kindern wach, die einsam in den Hotelhallen herumlungern. Man erkennt zu wenig, dass das Umfeld eines Hotels einem Kind ein enormes Entwicklungspotenzial bieten kann. Bewusste Eltern wissen das und bieten ihren Kindern sowohl einen geschützten Rahmen in der Familie und gleichzeitig diese offene, faszinierende Welt des Hotels. Sicher ist auch diese Kindheit nicht einfach problemlos. Aber es gibt so viele andere Belastungen. Der ständig abwesende Vater, die frustrierte Mutter, die zu Hause sitzt. Ist das etwa gut?



Franziska Müller Tiberini appelliert an das Engagement der Frauen.

■ Dennoch begnügen sich auch in der Hotellerie sehr viele Frauen mit einem Teilzeiteinsatz, der sie nicht in dem Mass fordert, wie die Ausbildung eigentlich ermöglichen würde.

Die Emanzipation ist nicht überall sehr weit. Sicher ist es nicht einfach, mit dem Partner ein Unternehmen zu führen und daneben noch Kinder grosszuziehen. Aber das ist sehr spannend. Sicher ist es einfacher, nur eine Hotelfachschule zu besuchen und sich nachher zurückzuziehen, um dem Mann nicht ins Gehege zu kommen. Nur: Das ist eine Zeitbombe und birgt das Risiko, dass man nachher den Einstieg ins Berufsleben nicht mehr schafft. Ich fände es toll, wenn Frauen das Gelernte in der Praxis noch stärker umsetzen würden.

■ Gibt es auch Paare und Familien, die zu viele Hypothesen einbringen würden und von einem solchen Unterfangen besser absehen?

Zur Person

Franziska Müller Tiberini ist Inhaberin der Firma «familienunternehmen.ch». Seit 1996 berät sie Einzelpersonen und Familien in Familienunternehmen zu Fragen wie «Soll ich in den Betrieb einsteigen?», «Wie regle ich die Nachfolge?». Vor dieser Tätigkeit arbeitete die Ökonomin im familieneigenen Betrieb, zuletzt als CEO und Verwaltungsverwaltungsratsmitglied. 2001 erschien im Verlag Orell Füssli Zürich ihr Buch «Wenn Familie den Läden schmeisst – Modelle zur Führung von Familienunternehmen». Franziska Müller Tiberini ist verheiratet und Mutter zweier Kinder. FRC

Köchin/Koch: Alaganantham Jeyanth, Albrecht Marc, Aminzadeh Pascal, Arulanantham Van der Krogt Robert, Vilaplana Jeronimo, Vilela Rego Bruno, Villani Matteo, Villiger Tobias Peter, Uthayakumar, Bachelin Michel, Bachmann Mathias, Bachofen Philipp, Baltic Anna, Barone Sara, Baumann Nicolas, Baumgartner Patrice, Baumgartner Patrick, Bazarrabusa Serafina, Beavers Karima, Belan Slavko, Benenati Giuseppe, Bergamin Patrick, Berner Simon, Bertschinger Caroline, Biernath Laura, Bilotta Giuseppe, Birou Yann, Bisig Marco, Blumer Cyril, Bodennüller Dominique, Boley Aline, Boller Zoe, Boo Patrick, Bosshard Roger, Bosshard Sören, Brack Romeo, Brändli Imanuel, Brauchli Remo, Brütisch Claudine, Büchler Rafael, Bunjaku Lirije, Bürer Samuel, Burkhard Simon, Büttler Pascal, Cammisna Debora, Caporali Umberto, Celik Sevgi, Colic Dragutin, Colombo Francesco, D'Amico Simone, De Bros Muriel, De St. Jon Steivan, Diener Nico, Diggelmann Shuna, Disch Hans Markus, Dubach Michael, Dudli Philipp, Dünki Alexandra, Duttweiler-Brunner Michael, Eberle Steven, Ebnöther Christoph, Eigenmann Silvio, Eisenring Sanne, Enderle Björn, Enderli Michael, Etesi Stephan, Fejzulai Arđjan, Felber Daniel, Fellmann Gabriela, Fenigstein Viktor, Fischer Andreas, Fischer Sébastien, Frank Cédric, Frei Christopher, Frei Martina, Frei Michael, Frei Nicole, Fritz Laura, Fuchs Andrea, Gajic Prvoslav, Gartenmeister Beat, Geisseler Stephan, Geisser Sonja, Geissmann Thomas, Gerhard Daniel, Gertsch Dieter, Glaus Simon, Gloor Anja, Gostic George, Graf Patrick, Gross Ramun, Haag Pascal, Haddouche Jasin, Haefeli Pascal, Hangartner Reto, Haupt Daniel, Hauser Samuel, Hercegovac Mario, Hernandez Carlos, Hess Tanja, Hiestand Jasmin, Hiltbrand Michael, Hitz Barbara, Hitz Daniel, Hitz-Hollenweger Barbara Edith, Hochstrasser-Munz Maya, Hoda Tamara, Homberger Marco, Hottiger Tobias, Hoxha Giemail, Huber Beat, Huber Dominic, Huber Simone, Huggenberger Timon, Jacomella Raffael, Jäger Oliver, Jaggi Roland, Jankovic Tomislav, Jeremic Radomir, Jucker Amanda, Jucker Myriam, Junker Serge, Karrer Thomas, Keller Fabio, Keller Joël, Keller Roche, Kergel Katja, Knobloch Andreas, Koh Numa, Kohler Nicola, Kool Daniel, Korca Besnik, Krstic Viktoria, Kumarasamy Ravinathan, Kuriger Franziska, Läckner Isabelle, Lang Remo, Lang Stephanie, Laubscher Manuela, Lehmann Leticia, Lehmann Michael, Leuthard Anja, Liccione Marco, Lieberherr Marco, Liener Cyrill, Löhrli Regula, Lopez Celina, Love Thomas, Maiolo Daniela, Manser Patrick, Marmillod Manuel, Marthaler Roger, Marti Fabrice, Marty Andrea, Mattle Keven, Meier Jacqueline, Meier Jane, Meier Stephan, Meister Pascal, Mesev Cécile, Mesic Nnedzad, Moergeli Monika, Moretti Antonio, Müller Pascal, Müller Rafael, Muscarello Marco, Muster Adrian, Naf Aldo, Nedic Vojin, Negru Iulia, Nötzli Bruno, Nuri Korosh, Nydegger Gabriela, Oberegger Timo, Oertig Lukas, Ott Michael, Papastergios Katrin, Perdrizat Gilles, Pereiro Schmidt Antar, Perenrecaj Luk, Peroulis Dimitri, Peter Vanessa, Pfeiffer Jasmin, Probst Stephan, Profos Rahel, Prokshi Leuart, Prossnitz Stefanie, Räber Yves, Raimann Philipp, Rettich Michael-Lou, Rhyner Peter, Rohner Angela, Romano Marco, Rrahmani-Pajaziti Qamile, Rubin Pascal, Rüegg Sibylle, Ruggeri Marco, Sarlanis Dimitrios, Schärer Ursina, Schärer Walter, Schellenberg Severin, Scherrer Marco, Schibli Daniela, Schiess Daniel, Schleuniger Myriam, Schlienz Philipp, Schlittler Ivo, Schmid Claudia, Schmid Mathias, Schmid Matthias, Schmid Mirjam, Schmid Philipp, Schmid Sarah Nina, Schwegler Michael, Schnyder Karin, Schumacher Pascal, Schürch Silvia, Schwegler Doris, Schwenk Claudia, Seiler Daniela, Seiler Reto, Sibanda Thompson, Siebers Remo, Sigillo Giuseppe, Simeon Martin, Soares Hugo, Sobieray Timo, Spiess Jeanette, Spörri Mirjam, Sprecher Ursi, Stadler Claudia, Staffiero Rocco, Stappung Romana, Stauffer Lucas, Stehli Lukas, Steiger Sandra, Steiger Xaver, Strahm Noemi, Stutz Carlos, Sulejmani Blerim, Suriano Laura, Suter Christian, Tanner Jasmin, Tanner Marcel, Thüring Priska, Trasmundi Gabriel, Trümmel Ralph-Martin, Tschanz Bernhard, Urban Luciano,

Van der Krogt Robert, Vilaplana Jeronimo, Vilela Rego Bruno, Villani Matteo, Villiger Tobias Peter, Walter Sabine, Warthmann Ralf, Weber Alexander, Weber Michèle, Weber Miranda, Weber Simone, Wegmann Corinne, Wernli Daniel, Werz Patrick, Wiederkehr Sandra, Wieland Boris, Wiger Marco, Winkler Roman, Winter Raphael, Wirz Leroy, Wittmann Stephanie, Wohlwend Nicolas, Wyss Miriam, Ziegler Max, Ziltener Raphael, Zulji Nermin, Zürcher Mike, Zwicky Sebastian **Diätköchin/Diätkoch:** Bilen Marin, Fisler Michael, Formery Emmanuel, Graf Fabian, Harlander Jürg, Heinger Andreas, Heuser Philipp, Holzer Marco, Laterza Gabriella, Meier Urs, Merki Stefanie, Meuter Patrick, Morelli Matti, Müller Philipp, Oesch Martina, Rieger Christine, Sculati Belinda, Spörri Sandra, Waser Stefanie, Werder Beat **Gastronomiefachassistentin / Gastronomiefachassistent:** Albrecht Nicole, Attinger Beatrice, Becker Marie, Caduff Priscilla, Dalipi Astrit, Erni Sabrina, Fasciati Jenny, Frank Corina, Hess Andrea, Hofstetter Corinne, Huber Mirjam, Karrer Rebecca, Koller Nadine, Leuenberger Dania, Lutz Jasmin, Lyner Bettina, Malachowski-Benz Vanessa, Marty Anita, Meester Sarah, Meister Stephanie, Miranda Natascha, Moser Sandra, Perez Erika, Pfennich Melanie, Sabrina, Raschle Marina, Rehmann Nicole, Ruoss Monika, Santiago Medea, Schenk Patricia, Schneiter Stephanie, Schwengeler Cécile, Singer Bettina, Städeli Patricia, Stutz Corina, von Ah Cornelia, Wyss Sylvie, Zimmermann Silvan **Hotelfachassistentin:** Aellig Nadine, Altorfer Stephanie, Amin Sonja, Boer Gina, Bruhin Jenny, Brühlmeier Denise, Coimbra Joana, Dahl Jennifer, Eberle Miriam, Erni Selina, Felber Marie-Florence, Fierz Viviane, Furrer Pamela, Gschwend Sibylle, Hänli Bettina, Hasani Besa, Hofmann Denise, Jakob Sandra, Janicijevic Danijela, Jan Didin Damaris, Keller Nadine, Kirnbauer Sarah, Kühni Leonora, Lehmann Lisa, Leuthold Sandra, Martins Antunes Carina, Maurer Barbara, Muhar Marina, Müller Catiana, Neumann Jasmin, Rametta Sivil, Ritter Nicole, Roth Franziska, Saavedra Jane, Santana Antonia, Schärer Manuela, Schellenberger Barbara, Schneider Alexandra, Schneider Marco, Simeon Isabelle, Sturm Tanja, Theiler Jacqueline, Thongpual Jhitrada, Valente Maria de Fatima, Ventes Janis, von Niederhäusern Myrand, Watthanasathaporn Thawa, Zuppiger Karin, Zweifel Alexandra **Servicefachangestellte:** Aouiner Laila, Aurlota Elisa, Astuto Francesco, Bajraktarevic Adnan, Balduzzi Matteo, Baluntac Carmi, Baumann Patrizia, Becvarov Waldimir, Betschart Anja, Bigler Stephanie, Birrer Rebecca, Bobas Tomic Josip, Bogicevic Mladen, Boinay Tanja, Bonotto Ramona, Bornholdt Irina, Bosshard Victoria, Broder Miriam Desirée, Bumbacher Nicole, Colombo Gian Andrea, Corti Sergio Andrea, Daeher Anna, d'Agostini Bianca, Delfino Laura, Dietler Shaun, Dillinger Anja, Doberer Luna Samira, Dolderer Siegfried, Dörig Sandro, Dreher Jasmine, Eder Debora, Emmenegger Simone Sophie, Fischli Johanna, Flubacher Lia, Fröhlich Claudia, Gasparinic Anja, Gatti Rosaria, Gerber Eva, Gerber Samantha, Giacomello Alessandro, Gutierrez Deepa Cecilia, Heller Nancy, Heuberger Linda, Holbe Stephanie, Hollenweger Sonja, Holliger Jasmin, Huber Nadja, Hügi Remo, Jaggi Samantha, Knöpfli Philippe, Krause Honorata, Kühnis Marco, Kurath Claudio, Lardi Thomas, Leemann Bettina, Ljuljdjurovic Bernard, Lüthi Marianne, Lutz Sascha, Maliqi Ilir, Martinez David, Massini Michelle, Mayer Marcel, Mazzeo Massimo, Merinoglu Cetin, Mijovic Sanja, Milosevic Novica, Müller David, Müller Rebecca, Nüesch Kasimir, Oertli Fabienne, Oliveira da Silva Viktor Manuel, Ott Linda, Peter Brigitte, Pokrivac Manuela, Portera Giovannaria, Qazimi Alush, Rohner Kathrin, Ruben Tina, Ruoss Grace, Rybak Bartek, Sanchez Alan, Santiago dos Santos Mario, Savic Manuela, Schaltegger Manuel, Schenk Matthias, Schmid Eliane, Schmidhauser Karin, Schmid Severine Michèle, Schoch Hansjörg, Schröder Pascale, Siciliano Katia, Sorejs Tibor, Spahija Rabit, Spitzli Martina, Stadelmann Angela, Steier Sandra, Sulejmani Liridon, Tschudin Monica Luzia, Uhlmann Julia, Unuigboje Jacqueline, Utzinger Patrizia, Uwimana-Frenzel Grace, Vögeli Philippe, Weilenmann Denise, Wieser Angela, Wittwer Adrian, Zehnder Matthias, Zilic Ivka, Zuber Michel, Zurbuchen Stefanie, Zweifel Lea-Denise.

Wir gratulieren unseren
Hotel- und Gastronomie-
Lehrlingen herzlich
zur bestandenen LAP
und wünschen allen
eine erfolgreiche Zukunft:

Hotel & Gastro
formation by

Hotel & Gastro Union Zürich
GASTROZÜRICH
CAFFETER VERBAND ZÜRICH
Zürcher Hoteliers

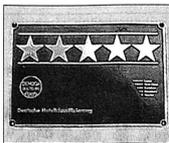
THE BEST

KÖCHIN/KOCH: Schwegler Doris, Note 5.7; Spörri Mirjam, Note 5.5; Blumer Cyril, Note 5.4; Hochstrasser-Munz Maya, Note 5.4; Profos Rahel, Note 5.4; Sutter Christian, Note 5.4
DIÄTKÖCHIN/DIÄTKOCH: Rieger Christine, Note 5.5; Meuter Patrick, Note 5.3
GASTRONOMIEFACHASSISTENTIN/GASTRONOMIEFACHASSISTENT: Schneiter Stephanie, Note 5.4; Albrecht Nicole, Note 5.3; Attinger Beatrice, Note 5.3; Diethelm Priska, Note 5.3; Flück Sandra Corinne, Note 5.3; Hofstetter Corinne, Note 5.3; Marty Anita, Note 5.3; Zimmermann Silvan, Note 5.3
HOTELFACHASSISTENTIN: Schellenberger Barbara, Note 5.2; Kirnbauer Sarah, Note 5.1
SERVICEFACHANGESTELLTE: Emmenegger Simone Sophie, Note 5.7; Heller Nancy, Note 5.6; Müller Rebecca, Note 5.5; Zehnder Matthias, Note 5.5

Wir danken unseren Sponsoren GastroZürich und Zürcher Hotelier-Verein für die grosszügige Unterstützung.



NEW YORK / Das «Flatotel» hat sich eine besondere Zielgruppen-Kombination ausgesucht: Familien und Geschäftsreisende. **SEITE 10**



HOTELKLASSIFIZIERUNG / 83% der Befragten einer repräsentativen Umfrage in Deutschland finden die Hotelsterne «wichtig». **SEITE 11**



hotel+tourismus revue

BAHNFAHREN

Schweizer fahren am weitesten

In keinem europäischen Land wird so häufig Eisenbahn gefahren wie in der Schweiz. Bezogen auf die zurückgelegte Distanz pro Einwohner und Jahr liegt die Schweiz mit 2077 Kilometern sogar auf dem weltweiten Spitzenrang. Am häufigsten Bahn fahren jedoch die Japaner.

DANIEL STAMPLI

Jeder Einwohner der Schweiz ist im Jahr 2002 im Durchschnitt 47 Mal mit der Eisenbahn gefahren, wie der Informationsdienst für den öffentlichen Verkehr (Litra) mitteilt. Weltweit betrachtet liegt nur Japan mit 68 Fahrten pro Einwohner und Jahr vor der Schweiz.

Bei der Berechnung der Fahrten und der Personenkilometer sind nur jene Bahnen berücksichtigt, die beim Internationalen Eisenbahnverband (UIC) Mitglied sind. Das sind in allen Ländern in der Regel die nationalen oder staatlichen Eisenbahngesellschaften. In der Schweiz gehören neben den SBB auch die BLS Lötschbergbahn sowie Cisalpino AG zu den UIC-Mitgliedern. Alle übrigen Bahnen der Schweiz (Privatbahnen, Trambahnen und Seilbahnen) sind in der UIC-Statistik nicht berücksichtigt. Wenn nun in der Schweiz alle diese Bahnreisen und zusätzlich noch der öffentliche Verkehr auf der Strasse mit einbezogen werden, erhöht sich die Zahl der zurückgelegten Kilometer pro Einwohner und Jahr von den erwähnten 2077 auf 2923 Kilometer. Zu diesem Ergebnis tragen nicht zuletzt auch jene ausländischen Touristen bei, welche die Schweiz per Bahn bereisen.

Spitzenplatz für die Schweizer

(Bahnkilometer pro Einw. und Jahr)

Schweiz	2076,5 km
Belarus/Weissrussland	1434,9 km
Frankreich	1236,9 km
Russland	1058,9 km
Österreich	1038,9 km
Dänemark	1035,8 km
Ukraine	1017,0 km
Niederlande	893,0 km
Deutschland	841,1 km
Italien	814,8 km

Quelle: Litra

TV-PANORAMABILDER

«Im Ausgabenmix vertretbar»

Sowohl in der Schweiz als auch in Deutschland und Österreich laufen Panoramabilder von vorwiegend alpinen Tourismusdestinationen über die TV-Sender. Obwohl die Kosten relativ hoch sind, ziehen die Involvierten mehrheitlich eine positive Bilanz.

DIETER SCHÜTZE

Ein «optimales Trägermedium für Tourismusorte» nannte Markus Schröcknadel, Vorstandsvorsitzender der Feratel AG im österreichischen Pfarwerfen, die TV-Panoramabilder anlässlich der Vorstellung der Ergebnisse einer Umfrage, welche die Linzer Marktforschungs-Gesellschaft, Institut für Meinungs- und Mediaforschung, durchgeführt hatte. Feratel liefert von mehr als 260 Kamerastandorten aus – vorwiegend im alpinen Raum – die Panoramabilder an Fernsehsender in Deutschland, Österreich, der Schweiz, Italien, Belgien und Ungarn.

PRÄFERENZEN LIEGEN BEI NATIONALEN SENDERN

Es handelt sich dabei um ein relativ teures Medium. Um zum Beispiel im bayerischen Fernsehen (Bayern 3) oder bei 3-Sat mitzumachen, sind zunächst einmal 30 000 bis 40 000 Euro für die Installation der Technik (Kamera, Richtfunkstrecke usw.) erforderlich. Hinzu kommt eine Jahresgebühr von 25 565,49 Euro. Da stellt sich die Frage, ob sich die Investition lohnt und sich die Ausgaben amortisieren lassen.

In Deutschland sehen 62 Prozent der befragten Zuschauer die Wetterpanoramabilder auf dem Drei-Länder-Sender 3-Sat. In der Schweiz sind es nur 5 Prozent, in Österreich 7 Prozent. Die Präferenzen liegen ganz eindeutig bei den nationalen Sendern. 86 Prozent der Österreicher sehen sich «üblicherweise», wie es in der Befragung hiess, ORF 2 an, 83 Prozent der Schweizer schauen SF1.

TAGESAUSFLÜGLER UND LANGFRISTIG PLANENDE

Die regionale Bedeutung lässt sich auch unschwach daraus ablesen, dass zum Beispiel in Bayern 68 Prozent der Kenner der Wetterpanoramabilder diese auf Bayern 3 ansehen, nur 23 Prozent auf 3-Sat. Deutschlandweit sehen die Zahlen schon wieder anders aus.

Wie sieht nun die Kosten-Nutzen-Analyse aus und wen wollen die



PANORAMABILDER AUF 3-SAT

Destinationen im europäischen Alpenraum werben mit Panoramabildern auf Fernsehkanälen sowohl um Tagesausflügler als auch um langfristig planende Ferienreisende.

Tourismus-Orte oder -Gebiete mit den Panoramabildern im Fernsehen ansprechen? Ottmar Barbian, Tourismus- und Sportdirektor von Oberstdorf/Allgäu: «Im Grunde zwei Gruppen. Die Tagesausflügler und Wochenendgäste sehen sich morgens die Bilder an und beschliessen je nach Wetterlage einen spontanen Ausflug. Bei den langfristiger planenden Urlaubern wecken die Bilder Vorfreude auf den Urlaub und spielen sicher eine Rolle bei der Urlaubsplanung.» Und die hohen Kosten? Ottmar Barbian: «Im Ausgabenmix ist das ein durchaus vertretbarer Posten.»

Ähnliche Argumente führt auch Klaus Furtmeyer, Kurdirektor von Garmisch-Partenkirchen, ins Feld, wobei er noch die Zugspitzbahn als gemeinsamen (zahlenden) Partner mit ins Fernseh-Boot geholt hat: «Die Zuschauerzahlen gehen in die Millionen, das ist schon mal ein wichtiges Argument für die Image-Werbung. Auf der anderen Seite haben wir durch die Möglichkeit der Text-Inserts die Chance, auf Veranstaltungen hinzuweisen, unsere Telefon- und Fax-Nummern anzugeben sowie die

E-Mail-Adressen. Die Anfragen, die sich daraus ergeben, sind beachtlich.»

«VON DER ANIMATION ZUR INFORMATION»

Hermann Roth, Geschäftsführer von Chiemgau-Tourismus, will den Chiemsee «bildhaft überbringen» und setzt auch sehr viel auf die Zusatzinformationen durch die Text-Inserts. «Von der Animation zur Information» nennt er das. Auch am Chiemsee setzt man auf die beiden Gruppen der spontanen Kurzurlaubler und der langfristiger planenden Langzeit-Urlauber. Roth: «Es gibt viele, die sehen sich am Samstagmorgen die Wetterbilder an und treffen daraufhin ihre Entscheidung für einen Ausflug an den Chiemsee. Für die längerfristig Planenden sind die schönen Bilder ein Entscheidungskriterium für die Urlaubsplanung.»

Panoramabilder in 3-Sat, ein offenbar nützliches, obwohl teures Werbe-Medium, so zumindest sehen es deutsche, österreichische und selbst italienische Fremdenverkehrsverbände, die mit ihren Bildern morgens auf dem Sender sind. Nicht so die Schweizer:

Panoramabilder aus der Schweiz sucht man vergeblich in 3-Sat. Fragt man bei den Kurdirektoren nach, erhält man zumeist eher einsilbige Antworten, die alle auf das hinauslaufen: «zu teuer», verbunden mit der Bitte, nicht zitiert zu werden. So zum Beispiel ein Kurdirektor aus der Innerschweiz: «Das Kosten-Nutzen-Verhältnis entspricht nicht unseren Vorstellungen.»

KONZENTRATION AUF NAHERHOLUNGSGÄSTE

Für Peter Lehner, Vizepräsident der Koordinierungsstelle Berner Oberland und gleichzeitig Direktor von Wengen-Mürren-Lauterbrunnental-Tourismus, kommt noch ein anderes Argument hinzu: «Im Internet sind wir ja den ganzen Tag und nicht nur morgens mit unseren Bildern vertreten.» Peter Wenger von den Jungfrau-Bahnen sieht die TV-Bilder in erster Linie als Informationsquelle für das Winter- und Ausflugs-wetter: «Das bedeutet, dass wir uns auf die Naherholungsgäste konzentrieren und die erreichen wir im Schweizer Fernsehen und nicht so sehr in 3-Sat.»

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

hoteljob

Ihr Ansprechpartner für Stellen in der Hotellerie und Gastronomie

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

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

eco bar

Die beste Adresse für Minibars und Zimmersafes:

www.ecobar.ch

Da finden Sie alle Modelle und Preise

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

BRITA Professional

Innovative und kostensparende Wasserfilter-Systeme für die Gastronomie

www.brita.ch

HESSER

UNTERNEHMENSBERATUNG
FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

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

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

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

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

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

«Nollen» – Höchster Punkt im Kanton Thurgau!

Zu verkaufen in **Hosenruck/TG** zwischen
Wil/SG und Weinfelden, herrliche Lage mit
traumhafter Aussicht, beliebtes Ausflugsziel,
gut geführtes und bestbekanntes
Restaurant-Hotel «Nollen»
Rest. 24 Plätze, Speiserestaurant 30 Plätze,
Saal 150 Plätze, moderne Küchenanlage,
Kegelbahn 18 Plätze, Gartenrestaurant
80 Plätze südlich, 40 Plätze östlich, Kinder-
spielplatz, 150 Parkplätze, 9 Hotelzimmer,
6-Zi-Wirtwohnung, Gute Zufahrt, ca.
7542 m² Grundstück, 4659 m² umb. Raum.
**Der VP Fr. 1.300.000.– liegt weit
unter den Erstellungskosten.**
E-Mail: infotg@thoma-immo.ch
Internet: www.thoma-immo.ch

THOMA
Immobilien Treuhand AG

THOMA Amriswil 071 411 37 11

Liebhaberobjekt 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.

162492/382708

VERTIEDIGUNG - LOGISTIKBASIS DER ARMEE
DEFENSE - BASE LOGISTIQUE DE L'ARMÉE
DIFESA - BASA LOGISTICA DELL'ESERCITO
DEFENSIUN - BASA LOGISTICA DA L'ARMADA



Neuverpachtung des Restaurant Panorama (Militärkantine) auf dem Waffenplatz St. Luzisteig

Wir suchen auf den 1. Januar 2005 ein

Gastrounternehmen oder eine/n Pächter/in,

welche/s die Voraussetzungen zur kundenfreundlichen
Leitung eines Dienstleistungsbetriebes zu
Gunsten der Truppe und ziviler Kundschaft mit-
bringt. Unternehmerisches Denken, Flexibilität
und ein entsprechender Leistungsausweis sowie
einige Jahre Erfahrung sind Voraussetzung für
die Führung des Restaurants.

Der Betrieb besteht aus Küche mit den ent-
sprechenden Betriebsräumen, Essraum für die
Truppe mit ca. 100 Plätzen, öffentliches Restaurant
mit Terrasse, diverse Aufenthaltsräume, Spiel-
lokal sowie Kioske und Getränkeautomaten an
diversen Standorten.

Interessenten können die Pachtbedingungen
und Anmeldeformulare bis spätestens 16. August
2004 schriftlich oder mündlich beim
Eidg Zeughaus Mels und Waffenplätze
Walenstadt/St. Luzisteig, Pältsstrasse 4,
8887 Mels, Tel. 081 725 12 88 verlangen.

Zu verpachten

Modernes, mittelgrosses Hotel im
Zürcher Oberland mit Top Infrastruktur.

Gesucht wird ein engagiertes Paar
mit Gastronomie- und Hotelerfahrung.

Auch für jüngere Berufsleute
bietet sich hier eine optimale
Gelegenheit, den Schritt in die
Selbstständigkeit zu wagen.

– Top Infrastruktur
– Günstige Konditionen
– Keine Inventarübernahme

Ihre kompletten Bewerbungs-
unterlagen richten Sie bitte
an Chiffre 162605,
hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern.

162605/402603

Auf 1. Oktober 2004 oder
nach Vereinbarung zu vermieten

Restaurant Bahnhöfli, Maienfeld GR

– Restaurant ca. 40 Plätze
– Gartenrestaurant ca. 70 Plätze
– Personalzimmer
– 4 1/2-Zimmer-Wirtwohnung

Sehr gute zentrale Lage, heimelige
Räumlichkeiten und sehr schönes
Gartenrestaurant.

Für einen Besichtigungstermin melden
Sie sich bitte bei Frau Zündel Wachter.
Tel. 081 302 36 44 oder 079 695 38 19

162592/430308

Zu verkaufen

Hotel und Restaurantbetrieb

direkt am See gelegen – beliebtes Ausflugsziel
mit erstklassiger Küche – neuzeitlich eingerichtet –
sehr gute Infrastruktur. Der Betrieb arbeitet seit vielen
Jahren erfolgreich. Investitionsvolumen ca. 2 Mio.

**Partnerinvest AG, R. Stalder
Harissenbucht, 6362 Stansstad
Telefon 079 600 79 01**

162579/430305

Verbier-Nord

Mayens-de-Riddes/VS

en face du télécabine, à louer

café-restaurant

comprenant 120 places avec
terrasse 100 places
et 5 chambres à louer

Tel. 079 445 87 62, Tel. 079 246 81 62

162571/426822

Zu verkaufen oder zu verpachten wunderschönes Hotel direkt am Vierwaldstättersee

Wir verkaufen oder verpachten
auf Januar 2005 in Gersau/SZ
am Vierwaldstättersee wunderschönes
Hotel in sehr gutem Zustand.

Das Hotel besteht aus:
Seminarräumen, Bar, Réception,
Hotelhalle, Café, Gourmetstube,
26 Zimmer, 2 Suiten, Lingerie,
grosse Küche.

Gerne zeigen wir Ihnen das Hotel
an Ort und Stelle.
Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Auskunft unter:
Hotel Müller AG
Frau Silvia Zumbühl
041 819 37 22 / 079 319 45 72

162572/421427

Zu vermieten

per sofort oder nach Vereinbarung
Cotton Club Bar / Disco, Stadt Zug

– 180 Plätze
– Verlängerung bis 4 Uhr
– Baarerstrasse 63, neben Bahnhof
– Kleininventar Fr. 30'000.–
– Vertrag 3 bis 8 Jahre
+ Option wenn gewünscht

Interessiert? 079 356 20 42 162574/4214911



Hotel Restaurant

www.mattsand.ch

**zu verkaufen oder zu vermieten
15 km vor Zermatt
direkt an der Hauptstrasse**

Seriöse Anfragen bitte
bei Familie Schnydrig melden
+41 27 956 16 80
+ 41 79 448 70 02

162588/907165

Zu mieten / pachten gesucht

Hotel / Restaurant

Innovatives Ehepaar mit neuen
Ideen und Konzepten sucht per
nächstmöglichen Termin Hotel
bis ca. 60 Betten mit Restaurant
im deutschsprachigen Raum der
Schweiz oder deutschsprachigen
nahen Ausland. Langjähriger
Miet-/Pachtvertrag kann
zugesichert werden.

Aussagekräftige Angebote erbeten
an Chiffre 162580, hotel + tourismus
revue, Postfach, 3001 Bern.

162580/430306

Ayer, Val d'Anniviers/VS

A vendre ou à louer
dès le 1er novembre 2004

Hôtel-Café-Restaurant le Rothorn

situé à 10 minutes des stations,
en bordure de route principale.

– hôtel à 20 lits
– café 30 places
– restaurant 60 places
– terrasse 40 places

Pour tous renseignements:
tél. 079 321 19 28

162581/395884

Schönste Aussicht auf den Bodensee!

Zu verkaufen in **St. Margrethen/SG**,
herrliche Lage, beliebtes, gut geführtes
Ausflugsrestaurant «Schäflisberg»
Rest. 45 Plätze, Saal unterteilbar, total
90 Plätze, wunderschöne Gartenwirtschaft,
100 Plätze, genügend Parkplätze, 5-Zi-
Wirtwohnung, grosse Kellerräume,
inkl. schöner Gewölbekeller. 3100 m²
Grundstück.

**VP Fr. 780 000.–
Inventar VP Fr. 50 000.–**
E-Mail: infosg@thoma-immo.ch
Internet: www.thoma-immo.ch

THOMA
Immobilien Treuhand AG

THOMA St. Gallen 071 277 80 80

ALETSCH

Riederalp Bahnen AG

Mitten in einer der schönsten Feriengenden der Schweiz bieten wir, die
Aletsch Riederalp Bahnen AG, Ihnen zwei unserer Objekte zum Verkauf bzw.
zur Miete an:

Hotel-Restaurant Bergdohle (Verkauf)

- in Riederalp, mitten im Wander-/Skigebiet
- zentral gelegen in der Aletsch-Destination
- 22 Zimmer, 27 Hotel-/9 Backpacker-Betten
- 98/120 Sitzplätze innen/aussern
- zur Zeit in Betrieb, ausbau-/umbaubar, je nach Nutzung
Investitionen erforderlich

Hotel-Restaurant Aletsch (Miete, ggf. Verkauf)

- in Mörel (VS), 10 Min. von Brig/Naters, am Fuss des Aletsch-
Plateaus, am Eingang ins Goms
- direkt bei Seilbahn-Talstation und Parking
- 24 Zimmer, 43 Betten (Hotel, ** bis ***)
- 160 Sitzplätze, (40 Rest./120 Saal)
- zur Zeit geschlossen

Termine und Konditionen nach Vereinbarung. Ernsthaften Interessenten
unterbreiten wir gerne weitere Informationen. Wir freuen uns auf Ihre Kontak-
nahme. Offerten und Anfragen richten Sie bitte schriftlich an: Aletsch Riederalp
Bahnen AG, Direktion, Postfach 98, 3983 Mörel.

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.



Abonnieren:
Tel.: 031 740 97 93
Fax: 031 740 97 96
abo@swiss-hotels.ch
www.htr.ch

htr

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



Ausgezeichnet

Safety in adventures. Die 15 zertifizierten Adventure-Anbieter sind mit dem Prix du service Public (15'000 Fr.) geehrt worden. Damit zeichnet die Fachjury unter dem Patronat von BearingPoint die innovative Zusammenarbeit öffentlicher und privater Institutionen für zertifizierte Sicherheitsstandards im Outdoor- und Adventure-Markt aus. Safety in adventures wird unter anderem von Bund und Kanton sowie SUVA und bfu getragen. BearingPoint verleiht den Preis alle zwei Jahre. **CK**

Panoramaturm

Malleray. Bei Malleray im Berner Jura haben gegen 700 Maurerlehrlinge einen 30 Meter hohen Aussichtsturm aus Stein geschaffen. Der vom Architekten Mario Botta entworfene Turm wurde im Beisein von Bundespräsident Joseph Deiss eingeweiht. Der zylinderförmige Turm ist von einer Treppe umgeben, die sich spiralförmig über 209 Stufen nach oben windet. Der Turm bietet eine Aussicht bis zum Mont Blanc, Schwarzwald und Säntis und dürfte zu einer touristischen Attraktion werden. **CK/sda**

Wanderroute

Via Alpina. In St. Antönien werden die ersten Etappen der internationalen Wanderroute Via Alpina in Graubünden eröffnet. Die total 5000 Kilometer lange Route durch acht Alpenstaaten führt auf 18 Teilstrecken durch Graubünden. Die Via Alpina ist ein Netz von Fernwanderwegen, das Monaco entlang dem Alpenbogen mit Triest (I) verbindet. Acht Länder sind in das Projekt eingebunden: Monaco, Frankreich, Italien, die Schweiz, Liechtenstein, Deutschland, Österreich und Slowenien. **CK/sda**

VSTM: Der Beitritt wird einfacher

Der Eintritt in den Verband der Schweizer Tourismusmanager (VSTM, www.vstd.asdt.ch) ist einfacher geworden. Mittels eines Beitrittsformulars und eines «Göttis» können sich neue Kandidatinnen und Kandidaten bewerben. Bisher mussten mehrere Unterlagen – unter anderem der Arbeitsvertrag (mit Salär) und Pflichtenheft – eingereicht werden. «Viele Kandidaten war es unangenehm, dem Vorstand Einblick in ihren Arbeitsvertrag und ihr Salär zu geben», begründet Präsident

Marco Wyss den vereinfachten Beitrittsmodus. Früher galt ein Mindestsalär von 78'000 Franken jährlich als Aufnahmebedingung. Diese Klausel wurde jedoch inzwischen abgeschafft. «Wenn ich neue Tourismusdirektoren auf die Mitgliedschaft anspreche, verlangen manche ein Beitrittsformular», so VSTM-Geschäftsführerin Christina Miller. Einige hätten auch die Schweigepflicht gegenüber dem Arbeitgeber geltend gemacht. Das nun eingeführte Götti-System soll dafür

sorgen, dass das Verfahren nicht zur blossen Anmeldung verkommt, dass die Paten Verantwortung übernehmen, das Netzwerk stärken und Vorstand und Geschäftsstelle entlasten. Christina Miller ortet jedoch auch Nachteile beim neuen Anmeldemodus: waren doch die archivierten Verträge bei der Überarbeitung des Modellarbeitsvertrags 2002 sehr hilfreich. Auch habe sie Mitglieder aufmerksam machen können, wenn ihr Vertrag stark vom Modellarbeitsvertrag abwich. **CK**

SCHWEIZER TOURISMUS

Weniger Einnahmen

Die Gäste waren im letzten Jahr in ihren Ferien sparsamer als im Vorjahr. Die Ausländer gaben in der Schweiz 1,5 Prozent weniger aus; die Ausgaben der Schweizer im Ausland waren um 2,4 Prozent rückläufig. Das zeigt die neuste Bilanz des Bundesamts für Statistik.

CHRISTINE KÜNZLER

Die ausländischen Feriengäste (ohne Kurzaufenthalter) gaben im 2003 gemäss Bundesamt für Statistik in der Schweiz 12,1 Mia. Franken aus (-1,5% oder 185 Mio. Fr.). Der grösste Anteil, nämlich rund zwei Drittel der Gesamteinnahmen, stammen aus den Reisen mit Übernachtungen. Die ausländischen Gäste gaben in den Schweizer Hotels und der Parahotellerie 6,2 Mia. Franken aus (-5,4%), 5,2 Mia. Franken davon fallen auf die Hotels und Kurbetriebe (-5,9%). Die Parahotellerie musste bei Einnahmen von 1 Mia. Franken ein Minus von 3,1 Prozent hinnehmen. Die Übernachtungen an sich machen 45 Prozent aller Ausgaben aus, die Nebenausgaben 30 Prozent und die Verpflegung 25 Prozent.

Die ausländischen Gäste bezahlten letztes Jahr in der Schweiz 2,8 Mia. Franken für Tages- und Transitverkehr. Das entspricht einem Plus von 1,7 Prozent. Das heisst: Der Trend zu Tagesausflügen in die Schweiz und zum Transitaufkommen durch die Schweiz hält an. 1,1 Mia. Franken haben ausländische Gäste, die in ihren Ferien erkrankten oder für medizinische Betreuung einreisten, für Leistungen von Schweizer Spitalern bezahlt (+0,8%).

SCHWEIZER: WENIGER LOGIERNÄCHTE

Die Schweizer gaben in ihren Ferien im Ausland letztes Jahr 10,1 Mia. Franken aus (-2,4% oder 244,5 Mio. Fr.). Die Ausgaben der Schweizerinnen und Schweizer im Ausland sanken somit zum dritten Mal in der Folge. 8,6 Mia. Franken entfielen auf den Reiseverkehr mit Übernachtungen (-275 Mio. Fr. oder -3,1%). Der Ausgabenrückgang ist vor allem auf die Abnahme der Anzahl Logiernächte zurückzuführen, die Schweizer im Ausland generiert haben. Für Reisen ins Ausland – ohne Übernachtungen – gaben die Schweizer im 2003 1,5 Mia. Franken aus. Das entspricht einem Plus von 30 Mio. Franken oder 2,1 Prozent.

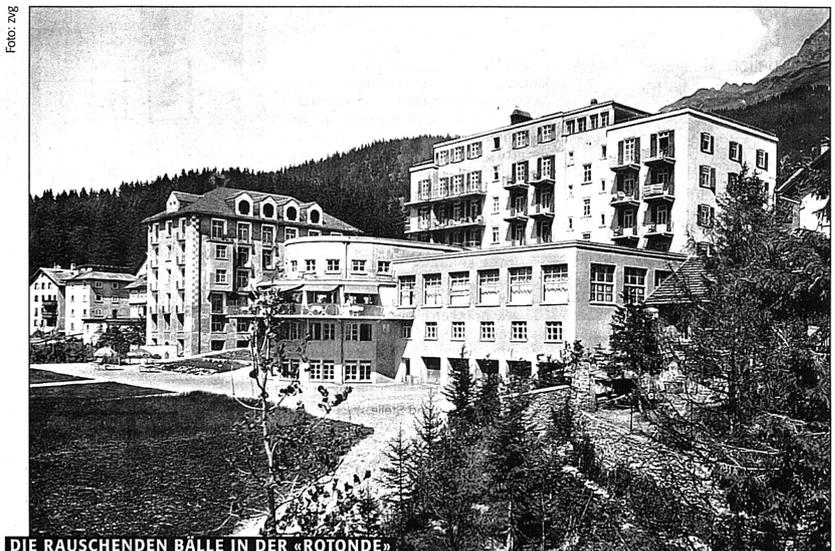
Stellt man man die Einnahmen von den ausländischen Gästen den Ausgaben der Schweizer Gäste gegenüber, ergibt das in der seit 1995 geführten Fremdenverkehrsbilanz einen Aktivsaldo von 2 Mia. Franken (+60 Mio. Fr. oder 3,1%). Das Plus entsteht aufgrund der geschrumpften Ausgaben der Schweizer Gäste. Nicht berücksichtigt sind in der Fremdenverkehrsbilanz jedoch die Ausgaben der Schweizer im eigenen Land.

HOTEL SCHWEIZERHOF LENZERHEIDE

Prominente Gäste, vornehme Bälle

Der «Schweizerhof» in Lenzerheide feiert seinen 100. Geburtstag. Direktor Andreas Züllig zieht Bilanz: Mehr als 5 Mio. Gäste kehrten bis heute in das Hotel ein. 10 Mio. Mal sind die Betten frisch bezogen und 20 Mio. Tassen Kaffee sind ausgeschenkt worden.

Foto: ZHG



«DIE RAUSCHENDEN BÄLLE IN DER «ROTONDE»

In der Mitte des Hauses ist die «Rotonde» zu sehen: Dort fanden legendäre Bälle und Feste statt. Die historische Postkarte stammt aus dem Buch, das zum 100-Jahr-Jubiläum des Hotels Schweizerhofs erschienen ist.

CHRISTINE KÜNZLER

«Der «Schweizerhof» hat etwas geschafft, was nicht allen Betrieben gelingt», sagte der Lenzerheider Tourismusdirektor Urs Wagenseil an der Geburtstagsfeier des «Schweizerhofs». Claudia und Andreas Züllig, das Direktorenhepaar, zeige sich so kooperativ, wie es sich eine Tourismusorganisation nur wünschen könne. Dass Zülligs mit Leib und Seele – und mit Berufung – das Vier-Sterne-Hotel führen, zeigen der DVD-Film und das Buch über die 100-jährige Geschichte, die Andreas Züllig mit viel Engagement initiiert und mitgestaltet hat.

Vor 100 Jahren – im Sommer 1904 hatte Johann Schmid das Hotel eröffnet – kostete das Zimmer mit Vollpension 7.50 Franken. Die 60 Zimmer waren für damalige Verhältnisse mit viel Komfort ausgestattet, so verfügten sie beispielsweise nebst der Zentralheizung und der «Bade-Einrichtung» auch über ein «W.-C. neusten Systems». Das Hotel war bei den Gästen so beliebt, dass bereits 1913 eine Dependence mit weiteren 60 Zimmern dazukam.

«DIE ARBEIT WAR HART, ABER MACHTE SPASS»

Das Hotel durchlebte auch schwierige Zeiten: während der Weltkriege und in der Zeit, bevor Zülligs 1991 das Haus übernahmen und es heute zum Erfolg führen. Es wurde gebaut – und abgerissen. Die Besitzer, die sich in den vergangenen 100 Jahren nach und nach folgten, waren teilweise jedoch weitsichtig. Der eine initiierte einen Skilift, der andere einen Golfplatz.

In der «Rotonde», dem Festsaal, der 1929 angebaut wurde und heute nicht mehr besteht, fanden jeweils «glamouröse und vornehme Bälle» statt, wie sich die heute 82-jährige Mina Bergamin erinnert. Sie war – Mitte der Fünfzigerjahre – Gastgeberin im Schweizerhof-Restaurant «Bündnerstube», das inzwischen ebenfalls abgerissen wurde. Mina Bergamin erzählt von prominenten Gästen aus ganz Europa: Industrielle, Bankiers, Fürsten wie Rainer von Monaco und Schlagersänger wie Vico Torriani und Conny Froboess. Während der langen Feste in der «Bündnerstube» musste Mina Bergamin jeweils lange ausharren – und am nächsten Morgen von «anderen Hotelangestellten» ersetzt werden. «Die Arbeit war hart», zieht sie Bilanz, «aber es machte Spass, weil wir ein Team waren und einander halfen.»

Fotos: Christine Künzler



VIELE KAMEN, UM ZU GRATULIEREN

Claudia und Andreas Züllig, die heutigen Direktoren des «Schweizerhofs» (unten links), durften viele gute Wünsche entgegennehmen. Die Gratulanten: Jürg Domenig (Hoteliereverein Graubünden), Therese Schmidt («Schweizerhof» Films) und Martina Domenig (oben links); Karin und Urs Wagenseil (Tourismusdirektor, oben rechts); Mirjam und Walter Troesch (Posthotel Valbella, unten rechts).

Die Zürcher «Perlen»

Zürich Pearl Hotels. Sechs Zürcher Stadthotels (Claridge Tiefenau, Ladys First, Seegarten, Seehof, Helmhaus, Rössli) haben sich zu den Zürich Pearl Hotels zusammengeschlossen. Unter dem Motto «Zürichs charming places» wenden sich die sechs Betriebe mit zwischen 20 und 35 Zimmern vor allem an Individualreisende.

Im Zentrum des gemeinsamen Auftritts stehen verschiedene sehr originelle Abenteuer-Packages wie zum Beispiel «Geiz ist geil» mit vielen Gratis-

leistungen, «Shop till you drop», das eine Einkaufstour durch die Ausverkaufsgeschäfte und eine anschließende Fussmassage beinhaltet. Beim Package «Null Bock auf Haushalt» können die Gäste 10 Kilo Wäsche ins Hotel mitbringen, die dort gewaschen und gebügelt wird – derweil eine professionelle Hotel-Putz-équipe das Haus der Gäste (Agglo Zürich) auf Vordermann bringt. CK

www.zuerichpearlhotels.ch

«Hike & Sleep – Wanderotels»

Wanderguide. «Hike & Sleep – Wanderotels» zeigt rund 150 Wandervorschläge zu 28 Wanderzielen mit Kartenausügen. 85 Hotels, die Wanderer besonders willkommen heissen, sowie Hütten des Schweizer Alpenclubs präsentieren sich mit einem Foto und die Angebote der Häuser sind ausführlich beschrieben. Leistungen, Preisangaben und Öffnungszeiten ergänzen die Informationen. DST

www.wanderscout.ch

Sieben Awards verliehen

Celebration-Hotels. Mittels eines Online-Votings über www.Celebration-Hotels.ch wurde während eines Monats über persönliche Favoriten in der Eventbranche abgestimmt. Die Teilnehmer wurden gebeten, ihre Stimme denjenigen Firmen oder Personen zu geben, mit denen sie die besten Erfahrungen gemacht haben und die sie jederzeit weiterempfehlen können. Rund 200 Stimmen wurden abgegeben. Ausgezeichnet wurden die Gewinner an der Erlebnismesse

Celebrationpoint, die Ende Juni stattgefunden hat. Die Awards «for Best Experience» gehen an: Maag Music & Event Hall, Zürich (beste Eventlokalität); Kongress-, Seminar- und Bankethotel Seehotel Kronhof, Berlingen (bestes Event-Hotel); Zauberer Peter Löhmann, St. Moritz (bester Solokünstler); Liveband Deean (bestes Ensemble/beste Band); Zürich Tourismus, Zürich (Tourismusbüro/Tourismusregion); Gamma Catering, Zug (bester Catering-Service); Habegger Media

Performance, Regensdorf (bester Veranstaltungstechniker).

Im Mai nächsten Jahres soll laut Pressemitteilung die Kooperation Celebration-Hotels mit 20 Mitgliedern gestartet werden. Die acht Gründungsmitglieder sind: Ferienart Resort & Spa, Saas Fee, Golf Hotel Les Hauts de Gstaad, Saanenmöser, Hotel Eden, Arosa, Hotel Saratz, Pontresina, Hotel Seeburg, Luzern, Hotel Uto Kulm, Zürich, Seehotel Kronhof, Berlingen, Seminarhotel Sem-pachersee, Nottwil. CK

«FLATOTEL» IN NEW YORK

Luxus-Apartment-Hotel für Familien

New Yorks «Flatotel» hat sich eine besondere Zielgruppenkombination ausgesucht: Geschäftsreisende, die für längere Zeit in der Stadt leben und arbeiten müssen, sowie Familien, die sich einen längeren New-York-Aufenthalt im pulsierenden Theaterdistrikt leisten können.

HARALD WEISS

«Die Hotel-Konkurrenz in Manhattan ist mörderisch, da darf man sich nicht verzeteln. Wir zielen auf diejenigen ab, die sich auf einen längeren New-York-Aufenthalt einzurichten haben», sagt Brenda Pesce, Marketingchefin des Flatotels, über ihre Hotelkonzeption. Das 460 Zimmer grosse Flatotel ist aus einem 46-geschossigen Apartment-Wohnhaus hervorgegangen, das bereits 1985 gebaut wurde. Mit einer Investitionssumme von rund 25 Mio. Dollar wurde das Haus vom New Yorker Hotelier Simon Elias in ein Apartment-Hotel umgebaut, das im Herbst 2002 seine Pforten öffnete.

Der Engländer Elias, dem noch vier weitere Hotels in New York und London gehören, gab dem Flatotel auch den eigenwilligen Namen: eine Kombination aus «Flat», dem englischen Wort für Apartment, und «Hotel». Folglich denkt Marketingchefin Brenda Pesce bei ihrer Zielgruppe einerseits an diejenigen, die berufsbedingt für eine begrenzte Zeit in Manhattan leben und arbeiten müssen, andererseits umwirbt sie aber vor allem Familien, für die das Flatotel besonders geräumige Zimmer mitten im Theaterdistrikt anbietet. «Wer die Nähe zum Times Square, zum Broadway und den Museen sucht, ist bei uns richtig», so Pesce. Doch dem muss man hinzufügen, dass man auch bereit sein muss, für eine vierköpfige Familie 450 Dollar pro Nacht auszugeben.

Dann allerdings ist man im Flatotel bestens aufgehoben, denn das Haus bietet für New Yorker Verhältnisse ungewöhnlich grosse Zimmer. Die kleinsten davon verfügen über 35 Quadratmeter, doch viele haben 60, 90 oder sogar 120 Quadratmeter, und die Suiten sind bis zu 250 Quadratmeter gross. Fast alle haben Balkon und bieten einen atemberaubenden Blick auf New Yorks höchste Häuser in Midtown-Manhattan. Sogar die Badezimmer haben Fenster, durch die man einen Blick auf das Häusermeer hat.

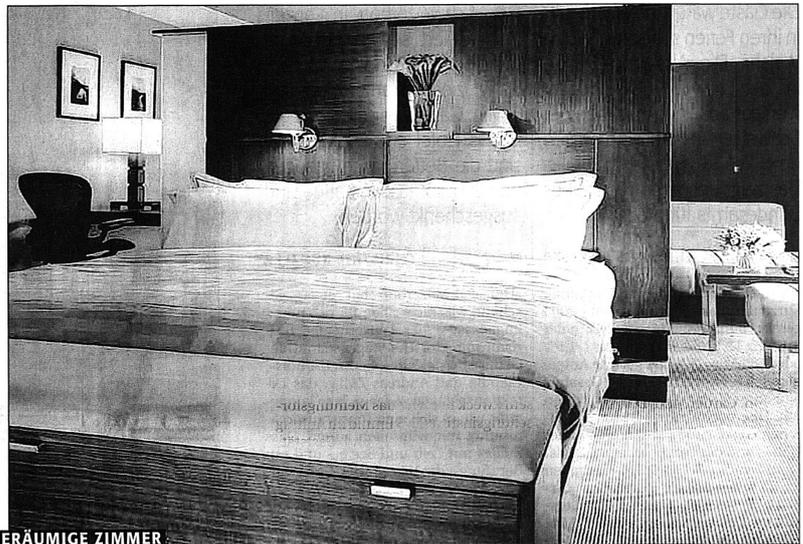
Hinzu kommen geräumige Kleiderschränke, grosse Schubladen unter dem Bett und eine ganze Reihe an Hängeschränken in einer Mini-Küche. «In unseren 90-m²-Zimmern kann bequem eine vierköpfige Familie wohnen», sagt Hoteldirektor Mark Ranieri über dieses mitten in Manhattan äusserst selten anzutreffende Raumangebot, das der Hotelier Elias mit Luxus und modernster Technik kunstvoll ausgestattet hat.

DESIGN-LEIDENSCHAFT JA – HOTELERFAHRUNG NEIN

Als Innenarchitekt wählte er dafür Glen Coban, der zuvor noch nie ein Hotel eingerichtet hatte. Coban ist Produktdesigner, der viele Jahre als Industriedesigner bei der Rockwellgruppe tätig war, bevor er sich in New York selbstständig machte. «Ich bin viel gereist und habe eine Design-Leidenschaft – aber keine Hotelerfahrung», soll er damals zu Elias gesagt haben, als dieser ihn fragte, ob er den Auftrag annehmen wolle. Elias störte die mangelnde Erfahrung nicht und er liess Coban freie Hand, um aus dem Flatotel eine wahre Designburg zu machen.

Da ist zunächst die Vielfalt der Zimmer. Als das Haus 1985 von einer Eigentümergemeinschaft gebaut wurde, konnte sich jeder seinen Apartment-Grundriss im Rahmen der erworbenen Fläche weitestgehend selbst gestalten und so gibt es heute in

Fotos: Inaja Keerman



GERÄUMIGES ZIMMER

Selbst die Betten liess Innenarchitekt Glen Coban komplett entwerfen und nach seinen Angaben massfertigen. Als Ausstattung wählte Coban für seine überdimensionierten Luxus-Betten ägyptisches Leinen und Gänseedaunen.

dem Hotel mindestens zwanzig verschiedene Zimmergründe. Coban «durfte» also nahezu jedes Zimmer individuell entwerfen – ein Geschenk für einen Innenarchitekten.

Der zweite Vorteil war die Räumigkeit der Zimmer. Bei den grösseren hat Coban beispielsweise das Bett frei stehend mitten im Raum aufgestellt. «Bett und Bad sind die wichtigsten Elemente eines Hotels, das mitten in Manhattan liegt. Hier sind die Gäste doch immer nur in der Stadt unterwegs – entweder beruflich oder zum Essen, zum Shoppen, im Museum, im Theater oder sonstwo», gab er als Begründung für seine Fokussierung ab.

Diese ging sogar so weit, dass selbst die Betten komplett von ihm entworfen und nach seinen Angaben massgefertigt wurden. Als Ausstattung wählte Coban für seine überdimensionierten Luxus-Betten ägyptisches Leinen und Gänseedaunen.

SCHREIBTISCH HINTER DER BETT-RÜCKWAND

Auch die sonst in einem Hotelzimmer immer schwierige Trennung von Bett und Büroschreibtisch hat Coban dank des üppigen Platzangebotes vorbildlich gelöst. Das mitten im Raum stehende Bett hat eine etwa 1,80 Meter hohe Rückwand, hinter der sich der Schreibtisch verbirgt, so werden aus einem Zimmer zwei Räume. «Ich wollte nicht das Klischee einer «urbanen Oase» wiederholen. Wer hier ist, weiss, dass er «mitten im Geschehen» ist – und genau deshalb ist er hierher gekommen», kommentiert Coban seine Designüberlegungen.

Bei der Lobby-Gestaltung hat er sich dann doch sehr am Zeitgeist orientiert. So wählte er für die Lobby

und für das angrenzende Restaurant eine Mischung aus Holz und Beton. Das warme Licht aus vielen matt strahlenden Kugellampen.

Eine streng geometrische Anordnung der Möbel und der Dekorationen in der Lobby ergibt eine Mischung aus Ingenieurbüro und Kandinsky-Gemälde. Um diese Geometrie beizubehalten, ist stets ein Hotelmitarbeiter damit beschäftigt, die Sessel und Tische wieder gerade zu rücken, nachdem sie von den Gästen benutzt wurden.

GLASWAND TRENNT RESTAURANT UND LOBBY

Die Trennung zwischen Lobby und Restaurant erfolgt nur durch eine Spiegel- und Glaswand. Auch das entspricht dem aktuellen New Yorker Hoteldesign, weil die Gäste auch im Restaurant «sehen und gesehen werden» möchten. Die Abtrennung zwischen Restaurant und Lobby hat bei den neuen Hotels nur noch praktische Gründe: keine Zugluft und eine bessere Temperaturregelung im Restaurant, andererseits keine Speisegerichte in der Lobby.

Wer beruflich längere Zeit im Flatotel wohnt, wird den Tagungsbe- reich schätzen, der nicht auf grosse Bälle und Familienfeiern ausgelegt ist, sondern für Besprechungen, Screenings, Präsentationen und Videokonferenzen gedacht ist. Auf 80 Quadratmetern stehen vier gleich grosse Konferenzräume zur Verfügung, die alle über modernste Display- und Videokonferenz-Technik verfügen.

Facts and Figures

Eigentümer: Simon Elia
Direktor: Mark Ranieri
Zimmer: 288, inklusive 70 Suiten
Gesamtfläche: 35 000 Quadratmeter auf 46 Etagen, davon 840 Quadratmeter Tagungsbereich
Zimmer-Preise: \$200 bis \$375; Suiten von \$430 bis \$2400 (plus New York Tax)
Ausstattung: Zwei Telefonleitungen, 27-Zoll-Flachbildschirm TV, Videorecorder, CD-Player, Ethernet-T1 Internetzugang, Mikrowelle, grosser Kühlschrank, Kaffeemaschine, Küchenausstattung
Restaurant Moda: 75 Plätze, moderne italienische Küche
Adresse: 135 West 52nd Street, New York, NY 10019
Telefon: 001-212-887-9475
Telefax: 001-212-887-9893
www.flatotel.com

HW



NEW YORKER DESIGN

Das Restaurant Moda und die Lobby sind durch eine Spiegel- und Glaswand voneinander getrennt. So ist das «Sehen und Gesehenwerden» gewährleistet.

Ansturm auf das Dolder-Mobiliar



Zürich. Tausende Zürcher wollten ein Souvenir vom Grand Hotel Dolder mit nach Hause nehmen. Zwei Stunden vor offizieller Öffnung des Mobiliarverkaufs waren die ersten Souvenirjäger am Eingang. Ab elf Uhr wurden die Interessierten in kleinen Gruppen ins Dolder eingelassen. Auf fünf Etagen konnte von Hotelbetten bis zum Dolder-Bleistift alles gekauft werden. Im Herbst 2006 wird das Hotel nach umfassenden Umbau- und Renovationsarbeiten wiedereröffnet. *KJV*

Katholische Kooperation

Kolping Hotels & Resorts. Die erste katholische Hotel-Kooperation in Deutschland geht mit fünf Hotels an den Start. Neben Wahrung der Tradition – Wanderer wohnen in allen Hotels kostenfrei – sollen die Hotels im 3- bis 4-Sterne-Segment professionelle Partner für kirchliche und karitative sowie gemeinnützige Einrichtungen sein, sowie Business- und Individualgäste beherbergen. *KJV*

www.kolping-hotels-resorts.de

Zweitwohnungstaxe

Celerina. Der Oberengadiner Tourismusort soll gemäss Gesetzesentwurf in Zukunft zwischen einer Gäste- und einer Tourismustaxe unterscheiden. Die Gästetaxe haben Eigentümer von Zweitwohnungen und deren Gäste zu bezahlen. Ungeachtet der Belegungsdauer müssen Besitzer von Zweitwohnungen, die ihre Wohnungen nicht kommerziell vermieten, eine jährliche Familienpauschale bezahlen. Diese reicht von 280 Franken für eine Einzimmerwohnung bis zu

740 Franken für eine Fünfstanzimmerwohnung oder grösser. Die Tourismustaxe sieht neu eine Abrechnung basierend auf einer Pauschale vor. Laut «Engadiner Post» sollen pro Bett in Hotels und Ferienwohnungen jährlich 380 Franken in Rechnung gestellt werden. Basis ist die durchschnittliche Auslastung von 42%. Besser ausgelastete Betriebe profitieren. – Neu zur Kasse gebeten werden die Handels- und Gewerbebetriebe, abgestuft nach Betriebsgrösse. *KJV*

STARWOOD

Europa-Premiere der «W Hotels»

Mit 475 Zimmern in einem Neubau des spanischen Architekten Ricardo Bofill wird sich ab 2008 in Barcelona Europas erstes «W Hotel» präsentieren.

KARL JOSEF VERDING

Die jüngste und Design-orientierte Starwood-Marke «W Hotels» gibt ihr Debüt in Europa: In Barcelona wird bis 2008 das erste europäische «W» entstehen. Es soll 475 Zimmer umfassen und direkt am Meer an der «Nova Bocana» liegen: im Hafenviertel der Stadt, nahe dem historischen Ortskern. Architekt ist der Spanier Ricardo Bofill. Er hat unter anderem die Zentralen von Cartier und Dior in Paris entworfen.

Das Hotel wird gemäss Mitteilung von «vier führenden Immobilienunternehmen des Landes» in Kooperation mit der Hafenbehörde geplant. Das Gebäude soll in Europa neue Massstäbe in Sachen Hotel-Design setzen. Neben der Gastronomie in verschiedenen Restaurants und Bars, unter anderem auf dem Dach des Hotels, wird die Anlage auch «ein riesiges Spa mit Aussen- und Innenpool» aufweisen. Es werde auch «grosszügige Räumlichkeiten für Konferenzen und Meetings» besitzen. In direkter Nachbarschaft des Hotels sollen «erstklassige Geschäfte, Büros, Bars und Restaurants» entstehen.

«FÜNF JAHRE NACH DIESER GELEGENHEIT GESUCHT»

«W ist derzeit die trendigste Hotelmarke der Welt, die perfekt zu einer pulsierenden und kosmopolitischen Stadt wie Barcelona passt», sagt Roeland Vos, Präsident von Starwood in Europa, Afrika und dem Mittleren Osten. «Wir haben mehr als fünf Jahre nach der passenden Gelegenheit gesucht, die W Hotels in Europa einzuführen», so Barry S. Sternlicht, Gründer der W Hotels, CEO und Chairman der Dachgesellschaft Starwood Hotels & Resorts. «Barcelona ist eine der aufregendsten Städte der Welt und gleichzeitig eine der wenigen Städte, in denen Starwood noch nicht präsent ist. Das neue Hotel wird mit Sicherheit zu einem Wahrzeichen in dieser grossartigen Stadt werden.»

In Europa sollen in naher Zukunft weitere Häuser der Marke entstehen. Dafür kämen laut Sternlicht Weltstädte wie London, Rom oder Paris in Frage. – Starwoods Europa-Präsident Vos hatte in einem htr-Interview (Nr.14/2004) auch die Stadt Zürich genannt: «Die Lage innerhalb der Stadt ist sehr wichtig. Es muss der «hottest place in town» sein.» Derzeit gibt es weltweit 18 W-Hotels mit Schwerpunkt in Nordamerika: und zwar in New York, Chicago, Los Angeles, New Orleans, San Francisco, Seattle, Honolulu, Silicon Valley, Atlanta, San Diego, Sidney und Mexico City.

DEUTSCHLAND

Sterne beweisen ihre Klasse

Eine repräsentative Umfrage von TNS Emnid in Deutschland belegt den hohen Stellenwert der Hotelklassifizierung. Badausstattung und Wellness-Angebote werden gemäss den Ergebnissen zudem immer wichtiger. Der deutsche Verband passt nun die Kriterien an.

KARL JOSEF VERDING

Damit die 1996 mit Unterstützung durch den Schweizer Partnerverband hotellerieuisse eingeführten Sterne der deutschen Hotelklassifizierung ihren Glanz behalten, müssen die ihnen zugrunde liegenden Kriterien regelmässig auf den Prüfstand. Zu diesem Zweck befragte das Meinungsforschungsinstitut TNS Emnid im Auftrag des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (Dehoga) mehr als 2000 repräsentativ ausgewählte Reisende zu ihren Erwartungen an die Klassifizierung und die Hotel-Standards.

ENORME AUFWERTUNG FÜR WOHLFÜHL-ANGEBOTE

Auf den drei Top-Positionen der Rangliste der Gästerwartungen finden sich Merkmale, die das Kernangebot einer Hotelübernachtung widerspiegeln: «Sanitätskomfort» (Platz 1), «Ruhiges Schlafen» (Platz 2) und «Frühstücksbuffet» (Platz 3). Bewegung gab es auf den nachfolgenden Plätzen: Der Punkt «Farbfernseher auf dem Zimmer» beispielsweise kletterte gegenüber der letzten Befragung 1998 von Platz 8 auf Platz 4. Das Kriterium «Grosszügige Badausstattung» rückte um zehn Plätze auf Rang 20 vor und die Bedeutung der «Verfügbarkeit von Hygieneartikeln» stieg von Platz 39 gar auf 18. Der gleiche Tenor klingt auch beim Trend-Thema Wellness: Wohlfühl- und Spa-Angebote gewannen bei den Gästen enorm an Gewicht. Belegten diese bei der Umfrage von 1998 noch den eher bescheidenen Platz 50, nehmen sie im aktuellen Ranking den

Foto: zvg



DEUTSCHE HOTEL-STERNE

Der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband (Dehoga) liess mehr als 2000 repräsentativ ausgewählte Reisende zu ihren Erwartungen an die Hotelklassifizierung befragen. Er bereitet eine Überprüfung der Kriterien der Klassifikation vor.

Platz 33 ein. – Gemäss Christian Hodler, dem Vizedirektor von hotellerieuisse, decken sich diese Ergebnisse ziemlich genau mit denjenigen der Marktforschung des Schweizer Verbandes zur Vorbereitung seiner Revisi- on der Schweizer Hotelklassifizierung.

FÜR 83% DER BEFRAGTEN SIND HOTELSTERNE WICHTIG

Danach befragt, welche Bedeutung sie der Hotelklassifizierung beimessen, gaben beachtliche 83,2% der in Deutschland befragten Geschäfts- und Privatreisenden zu Protokoll, dass ihnen die Hotelsterne «wichtig» bis «vollkommen wichtig» sind. Auch bezüglich der Trägerschaft der Hotelklassifizierung in Deutschland zeigten sich die Befragten in der Mehrzahl gut informiert: 62,8% der Hotelgäste nah-

men zu Recht an, dass ein Fachverband hinter der Sterneklassifizierung steht. Dagegen gingen nur 2,6% der Befragten davon aus, dass sich das Hotel selbst Sterne verleihen dürfe.

«Die TNS Emnid-Studie liefert uns wertvolle Hinweise darauf, wie sich die Gästerwartungen innerhalb der letzten fünf Jahre verändert haben. Es liegt nun an den Gremien des Fachbereichs Hotellerie im Dehoga, diese Erkenntnisse in die noch in diesem Jahr anstehende Überprüfung der Kriterien der Deutschen Hotelklassifizierung einfließen zu lassen», sagt Helmut Otto, der Vorsitzende des Dehoga-Ausschusses für die Hotelklassifizierung, mit Blick auf die nahe Zukunft.

Christian Hodler von hotellerieuisse sieht es als günstig für das Marketing der Schweizer Branche an, dass im Hauptmarkt des Schweizer Touris-

mus ein Klassifikations-System etabliert worden ist und überarbeitet wird, das in Aufbau und Anforderungen dem schweizerischen vergleichbar ist. Somit werden die potenziellen deutschen Gäste der Schweiz bereits in ihrem Heimatland mit dieser Systematik vertraut gemacht. Der Zusatz «Superior» ist im deutschen Sterne-System, das ihn bereits eingeführt hat, allerdings nicht so anspruchsvoll wie in der beschlossenen Revision des schweizerischen. Auch in Österreichs Hotellerie ist dieser Zusatz in der Diskussion und in der Branche dieses Nachbarlandes noch hart umkämpft.

Zu beziehen ist die TNS Emnid-Studie als PDF-Dokument per Mail zum Preis von 85 Euro (129 Franken) zzgl. MwSt. über die Homepage www.hotelsterne.de, wo ein Bestellformular heruntergeladen werden kann. Oder via E-Mail: studie@hotelsterne.de.

Lichtblicke nach dem schlechtesten Jahr

Das Jahr 2003 wird als schlechtestes in der Geschichte des bundesdeutschen Gastgewerbes angesehen. Der Umsatzverlust lag bei 5,1%. Im aktuellen Konjunkturbericht des deutschen Gastgewerbes, der auf der Befragung von 3000 Unternehmen beruht, zeichnen sich zwar Lichtblicke am Horizont ab: 34,9% der Hoteliers erwarten für den Sommer 2004 gleich bleibende Umsätze, weitere 25% sogar eine Verbesserung der Erlössituation.

In der im 2003 besonders schlecht davongekommenen Restaurant-Gastronomie glaubt jeder Fünfte an eine bessere Umsatzsituation, allerdings behalten hier die Umsatzpessimisten mit 42% weiterhin die Oberhand.

Als Schrittmacher, die das wirtschaftliche Tempo angeben, gelten im Sommer 2004 einmal mehr die Grossbetriebe und Unternehmen mit Umsätzen von über einer Million Euro (1,52 Mio. Franken).

Einen positiven Trend zeigen die Daten des deutschen Statistischen Bundesamtes, nach denen der Umsatz im «Beherbergungsgewerbe» im Februar dieses Jahres um 3,6%, im April gar um 3,7% im Vergleich zum jeweiligen Vorjahresmonat zulegen konnte.

Im vergangenen Jahr war die Insolvenzrate im deutschen Gastgewerbe auf 3104 Unternehmen gestiegen (2002: 2655, 2001: 2204). Nur jeder achte Betrieb steigerte den Ertrag. *KJV*

Investoren reagieren zurückhaltend

Der in die Dehoga integrierte Hotelverband Deutschland (IHA) zählte im vergangenen Jahr 355 Hotelneu- oder -umbauten in Deutschland. Das sind 187 weniger als noch im Jahr zuvor. Ein weiteres Indiz für die schwierige konjunkturelle Situation der deutschen Branche ist die Verschiebung des Investitionsschwerpunktes vom 4- und 5-Sterne-Segment hin zur 3-Sterne-Kategorie, wo für die Bauinvestition eine deutlich geringere Summe ausreicht und die spätere Auslastung garantiert erscheint.

Verhältnismässig viele neue Hotelprojekte findet man laut IHA zurzeit in Baden-Württemberg (79), Berlin (31), Brandenburg (14), Hamburg (11),

Mecklenburg-Vorpommern (16) und Nordrhein-Westfalen (55), während in den typischen Tourismusdestinationen Bayern (51), Niedersachsen (19), Rheinland-Pfalz (12) und Schleswig-Holstein (9) verhältnismässig wenig neue Kapazitäten geplant sind. Dynamische Mittelstädte wie Paderborn, Freiburg und Konstanz sollten gemäss einer Untersuchung des Frankfurter Beratungs-Unternehmens G.O.P. stärker in das Blickfeld der Investoren rücken. Oft, so wird von G.O.P. festgestellt, seien neue Beherbergungskapazitäten allein dadurch gerechtfertigt, dass der vorhandene Wettbewerb in seinem Angebot nicht mehr als zeitgemäss empfunden werde. *KJV*

Die erste Adresse für Anzeigen.

htr
plus

Das nächste Special **htrPlus Hotelbau** erscheint am **21. Oktober 2004** als 16-seitige Magazin-Beilage in der **hotel+tourismus revue**.

Themenübersicht: Architektur, Finanzierung, Wellnessanlagen und Schalltechnik.

htrPlus – die ideale Werbeplattform für Ihre Printkampagne!



Wir beraten Sie gerne:
Tel. 031 370 42 42 oder insetate@swisshotels.ch
www.htr.ch Fax: 031 370 42 23
hotel+tourismus revue, Monbijoustr. 130, 3001 Bern

htr

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





ONLINE-MARKETING / US-Gastronomen entdecken Internet und E-Mail als Mittel, um ihre Kunden bei Stange zu halten. SEITE 15



ÖSTERREICH / McDonald's verleiht sich ein edles Outfit und Kentucky Fried Chicken aus den USA startet einen erneuten Versuch. SEITE 17



hotel+tourismus revue

SPEISERESTEVERFÜTTERUNG

Verband wehrt sich gegen Verbot

Die Schweinemäster wollen weiter die Speisereste aus der Gastronomie verwerten. Mit einem Verband wehren sie sich gegen ein Verfüterungsverbot.

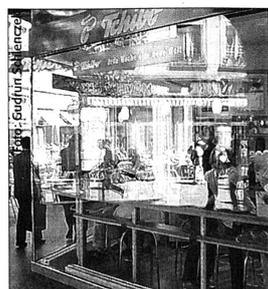
Ab 2006 ist die Speiseresteverfüterung in der ganzen EU voraussichtlich verboten. Das Bundesamt für Veterinärwesen rechnet, dass das dann nicht ohne Konsequenzen für die Schweiz sein wird. Das schmeckt den Schweizer Schweinezüchtern nicht. Ist doch der Inhalt des so genannten Schweinekübel ihr wichtigstes Produktionsmittel in der Mast. Deshalb haben initiativ Schweinemäster nun den Gründungsversammlung waren 80 Bauern zugegen, die eigentliche Verbandsgründung soll dann nächstes Jahr erfolgen. Erster Präsident wird Hans Berger aus Rosshäusern.

Ziel ist, gegen das drohende Fütterungsverbot zu lobbyieren. Heute haben ungefähr 350 Schweizer Schweinemäster eine Bewilligung für die Verfüterung von Speiseresten. Sowohl ökologisch als auch ökonomisch ist die Verfüterung die beste Alternative, ist Vorstandsmitglied Werner Humbel aus Stetten überzeugt: «Die Kosten der Entsorgung der Speisereste über den Schweinemagen im Vergleich zu einer Biogasanlage liegt heute bei rund einem Drittel.» GSG

TCHIBO

Erstes Outlet in Bern

So schnell war noch keiner in der Schweiz, der mit Kaffeegastronomie geschäftet: Innert zwei Jahren hat Tchibo über dreissig Läden in der Deutschschweiz eröffnet. Das 34. Outlet nahm man letzte Woche in Bern in Betrieb. Dabei macht allerdings der Ausschank aus dem Elektra-Halbautomaten jeweils nur einen sehr kleinen Teil des Ladenumsatzes aus. Im Durchschnitt sind es so 5 Prozent. Rund 70 Prozent des Umsatzes am Point-of-sale werden mit dem Verkauf der wöchentlich wechselnden Non-Food-Palette erzielt. Das erste Berner Outlet lockt statt mit den üblichen Stetischen mit attraktiven Fensterplätzen und Fensterboard. GSG



Tchibo in Bern: Attraktives Fensterboard und massive Preisaktionen.

BAHNGASTRONOMIE

Elvetino will noch weiter

Die SBB-Tochter Elvetino wappnet sich für die neuen Herausforderungen mit frischen Angeboten. Die Fernstrecken stehen auf dem Spiel: Gemäss dem Vorbild Cisalpino planen die SBB nämlich auch mit den anderen grenznahen Bahngesellschaften Jointventures.

■ GUDRUN SCHLENCEK

Letzte Woche trat der neue Elvetino-Chef Yvo Locher, der vorher bei der Valora die Geschicke der Gastronomie leitete, erstmals nach 100 Tagen Amtszeit bei der SBB-Tochter an die Öffentlichkeit. Dabei hatte er schon einige Neuerungen vorzuweisen und vor allem noch viele geplante anzukündigen. Elvetino wappnet sich nicht nur für die neuen Marktbedürfnisse der Fahrgäste und die veränderte Konkurrenzsituation (siehe nebenstehenden Artikel) – auch intern geht es darum, zu schauen, dass man am Zug bleibt.

Zum Beispiel bei den attraktiven Fernstrecken: Hier planen nämlich die Macher der SBB – gemäss dem Vorbild Cisalpino – ebenfalls mit den anderen Bahngesellschaften der umliegenden Länder, auf deren Strecken die SBB-Züge fahren, zusammenzuspannen.

NEU: SPEISEANGEBOT DER DESTINATION ANPASSEN

Schliesslich hat man mit der Cisalpino AG, die zu 50 Prozent den SBB gehört und zur anderen Hälfte der italienischen Eisenbahngesellschaft Trenitalia, gute Erfahrungen gemacht. Der kulinarische Service des italienischen Caterers Cremonini kommt bei den Kunden bestens an und die Strecken sollen nun noch erweitert werden. Ebenfalls mit der französischen SNCF hat man eine gemeinsame Gesellschaft gegründet, die Lyria, um auch hier die entsprechenden Fernstrecken nach Frankreich, im Moment nur nach Paris, gemeinsam zu bedienen. Mit Deutschland und Österreich habe man ähnliches vor, verrät Vincent Ducrot, Leiter Fernverkehr bei den SBB.

Ziel: Fluktuation senken

Sorgen macht dem Elvetino-Chef die hohe Personalfuktuation. Besonders, da vom einzelnen Servicemitarbeiter bei der Elvetino-Gastronomie sehr viel abhängt. «Der Elvetino-Service ist meist eine One-man-Show, so Yvo Locher. Manchmal sehe ein Elvetino-Mitarbeiter eine ganze Woche seinen Chef nicht. Stress und Anforderung an einen solchen Mitarbeiter seien sehr hoch. Viele würden dem nicht standhalten und das Unternehmen bald wieder verlassen. Deshalb überarbeitet man bei Elvetino nun die Rekrutierungsmaßnahmen. Mitarbeiter werden besser vor der Einstellung auf ihre Eignung getestet. Die Schulung wird intensiviert und angebracht ist ein Coaching, indem der jeweilige regionale Vorgesetzte jeden Mitarbeiter in regelmässigen Abständen begleitet.» GSG



FRISCHER WIND BEI ELVETINO
Der neue Macher bei Elvetino ist Yvo Locher (li.). Als Elvetino-Präsident daneben Suad Sadock, früher Chef der Schweizerischen Speisewagen-Gesellschaft SSG.

Damit die Gastronomie dieser Fernstrecken, die heute in den Händen der Elvetino liegt, auch in deren bleibt, will Yvo Locher hier einen Zucken zulegen und das Angebot attraktiver machen. Ganz entsprechend dem erfolgreichen Benchmark Cisalpino sollen demnächst auf den Strecken nach München, Wien usw. jeweils destinationsspezifische Spezialitäten auf der Speisekarte stehen und nicht das Standardangebot eines Elvetino-Speisewagens.

«Wenn ich als Gast nach Wien fahre und im Speisewagen eine Tessiner Platte offeriert bekomme, dann ist der Spass vorbei», veranschaulicht der Elvetino-Chef. So suchen die Elvetino-Einkäufer gegenwärtig zum Beispiel die geeigneten Weisswürste für die Strecke nach München.

DOPPELT SO VIELE SPEISEWAGEN WIE 1999

Grundsätzlich geniesst die Bahngastronomie allerdings heute wieder viel Rückhalt bei der Mutter SBB. Die Reintegration derselben in das Bahngeschäft im letzten Jahr war ein klares Bekenntnis zur Servicebedeutung der Gastronomie. «Es besteht klar die Tendenz, die Schnittstellen zum Kunden in Eigenregie zu betreiben», erklärt Ducrot den Servicegedanken. Dieser spiegelt sich auch in der Verstärkung der noch vor wenigen Jahren totgesagten Speisewagenflotte. Die hochgelobten Bistros, als Spar-Ersatz zur Fullservice-Gastronomie auf der Schiene, gibt es jetzt in der Mehrzahl nur noch in Kombination mit einem Speisewagen im ersten Stock der Doppelstockzüge. Die Zahl der Speisewagen insgesamt hat sich seit 1999 fast verdoppelt – auf 90 bis Ende Jahr.

SUBVENTIONIERT MIT BIS ZU 10 MIO. FRANKEN

Denn bei den SBB hat man inzwischen verstanden, dass der Betrieb auf der Schiene nicht den Gesetzen der öffentlichen Gastronomie unterliegt.

Rentabel zu wirtschaften wie ein stationärer Gastronom, ist gar nicht möglich. «Wir müssen unser Bistro und unseren Speisewagen immer offen halten, egal ob Gästefrequenz vorhanden ist oder nicht», betont Yvo Locher. Deshalb gestehen die SBB der Gastro-Tochter Elvetino Subventionen, jährlich eine Summe mit der Schallgrenze von 10 Mio. Franken, zu. Elvetino arbeitet damit ähnlich wie ein Contract-Caterer der alten Klasse: mit zusätzlicher finanzieller Unterstützung des Auftraggebers.

Elvetino-Fakten

Gastronomische Verpflegungseinheiten der Elvetino AG, einer hundertprozentigen Tochter der Schweizerischen Bundesbahnen SBB.

Gastronomische Einheit	Anzahl Ende 2004
Railbar	160
Bistro	26
davon kombiniert mit Speisewagen	16
Speisewagen	90

ELVETINO-MARKETING

Qualität rauf, Preise runter

Statt Merkur-Kaffee schenkt man nun im Elvetino-Bistro Lavazza-Kaffee aus, und die Preise der Kioskartikel sollen auf Marktniveau gesenkt werden.

■ GUDRUN SCHLENCEK

Die Zeiten für die Bahngastronomie haben sich geändert. Die Konkurrenz am Perron macht das Minibar-Geschäft madig und die immer kürzeren Fahrzeiten vertreiben das Speisen im Speisewagen. Auf Fahrplanwechsel Ende Jahr legen die SBB nochmal einen Zacken zu und schrauben die Fahrzeit zwischen Bern und Basel und zwischen Bern und Zürich um weitere elf Minuten runter.

Für Bistro und Railbar plant Elvetino-Geschäftsführer Yvo Locher auf den Inlandstrecken die meisten Innovationen. «Qualität verbessern, Preise senken», heisst seine Devise. So hat der ehemalige Merkur-Mann als Ersatz den 50-Rappen-Aufschlag auf das Zigaretten-Päckchen gestrichen. «Das typische Kioskangebot darf auf der Schiene nicht teurer sein als im Bahnhof», erklärt Locher seine Preispolitik. Gesenkt werden sollen deshalb ebenfalls die Preise der süssigen Snacks auf übliches Kioskniveau.

DEIN PREISVERGLEICH MUSS ELVETINO NICHT SCHEUEN

Seit zwei Wochen schenkt man nun im Bistro Lavazza-Kaffee, vom Espresso bis zum Café Latte, im durchgestylten Lavazza-Table-Top aus. Der Kaffeekauf kommt Elvetino nun zwar doppelt so teuer im Vergleich zum früheren Lieferanten Merkur. Deshalb hat man beim Kaffeepreis auch 10 Rappen pro Tasse aufgeschlagen, was ungefähr den Mehrkosten beim Wareneinkauf entspricht. Locken will man die Kunden weiter mit frisch aufbackenden Tiefkühl-Buttergipfeln von Delicel.

In Planung ist ein Pilotprojekt mit einer batteriebetriebenen Kaffeemaschine auf der Railbar, so dass auch diese einen echten Café crème offerieren kann. «Die Railbar soll wieder rentabel werden», so Locher. Ab diesem Monat testet man noch den Glaceverkauf via Bauchladen und ab Ende Jahr soll im Bistro ein Tagesmenu unter 10 Franken geben. Doch den Preisvergleich mit der stationären Gastronomie braucht das Elvetino-Bistro schon heute nicht zu scheuen: Der Salatteller mit Poulet kostet im Elvetino-Bistro genauso viel wie jener aus der «Salads-plus»-Linie von McDonald's.

Reklame

Hier trifft sich die Gastro-Branche.

1. ICD-Award, 16.-19. August 2004 in Davos.

Kontaktpflege
Weiterbildung
Awardverleihung

mit: Kurt Aeschbacher, Ralph Krueger, Dominic Bucher, Hans Haas, Hanspeter Danuser, Hanni Rützel

Jetzt online anmelden
www.icd-award.ch

Gesamtpaket: Fr. 295.-
Tagespässe: Fr. 150.- und Fr. 175.-
(inkl. Abendbankette)

Infos und Anmeldung unter
www.icd-award.ch oder Telefon 081 252 34 30



Rost AG unter die ersten drei

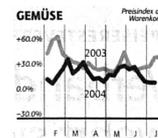
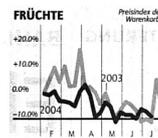
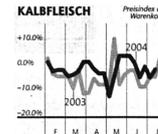
Coop gibt Röstgeschäft auf. Ab Januar 2006 röstet Coop nicht mehr selbst. Die Rösterei in Pratteln wird aufgegeben. Das Coop-Volumen wird ab diesem Zeitpunkt von der Rost AG in Sursee geröstet. Für die Schweizer Tochter der holländischen Drie-Mollen-Unternehmensgruppe ein schöner Zuschlag. Rutscht der Rösterei, zu der auch die Giger AG gehört, doch damit unter die ersten drei der Schweizer Rösterei, freut sich der CEO René Vesti. Das Röstvolumen der

Coop-Eigenmarken, die die Rost AG dann röstet, erreicht rund 4500 Tonnen pro Jahr. Zum Schweizer Drie-Mollen-Ableger gehört zudem Grünkaffeehandel: Rund 50000 Tonnen Rohkaffee setzt man im Jahr um. Verlust bedeutet diese Änderung für Kraft Foods Schweiz: Wird die Coop-Rösterei doch heute in enger Zusammenarbeit mit dem Jacobs-Kaffee-Produzenten betrieben. Gemeinsam röstet man in Pratteln rund 9000 Tonnen Kaffee

im Jahr. Kraft Foods Schweiz muss sich jetzt nach einem neuen Röststandort umsehen und prüft zur Zeit verschiedene Optionen. Die Aufgabe der Produktion entspricht der allgemeinen Strategie von Coop, sich auf die Kernkompetenz als Detailhändler zu konzentrieren. Im Klartext: Die Herstellung der Eigenmarken wird zunehmend in fremde Hände gelegt. Der Standort Pratteln soll nun als Logistik- und Qualitätscenter genutzt werden. GSG

PRODINDEX 12. 7. BIS 17. 7. 2004

Bezugsmonat des Warenkorbs: Dez. 95; Quelle: Prodega



WURST: INHALTSSTOFFE

Schallgrenze bei 20% Fett

Früher war die Wurst fetter. Heute verarbeitet man für ein Kilo Speck mindestens ein Kilo Fleisch. Weniger als 20 Prozent Fett sollte Wurst nicht haben.

GUIDO BÖHLER

Früher haben die Metzger gleich viel Speck wie Fleisch zu Würsten verarbeitet, heute kommen beim Cervelat auf ein Kilo Speck mindestens 1,5 kg Fleisch. Laut Felix Kesselring, Fachlehrer der Metzgereifachschule ABZ in Spiez, senkten in den letzten Jahren viele Hersteller den Fettgehalt «auf die geschmackliche Schallgrenze von 20 Prozent». Bell AG deklariert bei ihrem Cervelat 21 Prozent Fett. Dieser relativ tiefe Fettgehalt gilt jedoch nicht für weilsche Saucissons, die über 35 Prozent Fett enthalten können. Der Langenthaler Bio-Metzger Ernst Stettler verwendet noch mehr Fleisch, nämlich zwei Kilo pro Kilo Speck: Seine Würste schmecken fleischiger.

ZU VIEL SCHWARZE MACHT DIE WURST GUMMIG

Eine weitere umstrittene Zutat ist Schwarte: keine Gourmet-Zutat, sondern eher ein Füllstoff. Sie gibt aber einem «Schüblig» den typischen Geschmack. Dieses Bindegewebe enthält Gelatine, daher empfiehlt Kesselring «eine geringe Menge für Würste zum Kaltessen, weil Schwarte den Biss fester macht. Aber zu viel macht ihn gummig.» Bei Würsten zum Warmessen entfällt dieser Vorteil. Auch bei der Wasserzugabe ist die Dosis eine Gratwanderung: «Zu wenig löst das Protein nicht gut genug», so Kesselring. «Zu viel verschlechtert den Biss und ergibt sichtbare Tröpfchen, wenn man die Wurst drückt.» Würsten ist anspruchsvoll: Grillweltmeister Hansruedi Wälchli stellt in der Praxis fest, was der Metzgerverband bestätigt: grosse Unterschiede in der Wurstqualität. Die Frische ist ihm besonders wichtig, weniger jedoch die Zusammensetzung: «Sie sagt nichts über Geschmack und Herkunft der Zutaten aus.»

SCHWEIZER WURST KANN SICH SEHEN LASSEN

Im Vergleich mit unseren Nachbarländern schneidet die helvetische Volkswurst-Qualität gut ab: Bell erhält «sogar aus dem Wurstparadies Deutschland Bestellungen», so Firmensprecher Davide Elia, «Grenzgänger und Touristen kaufen vor allem Kalbsbratwürste und Lyoner. Franzosen sowie Italiener loben unsere Wurstwaren.» Das Konsummagazin «Saldo» berichtete zwar Ende Juni: «Deutsche Produkte enthalten mehr Qualitätsfleisch.» Aber auch in Deutschland gibt es verschiedene Wurstklassen. Vermutlich griffen die Tester dort zu edleren als Cervelats. Schweizer Würste brauchen den Vergleich auf jeden Fall nicht zu scheuen: Sie erlangen oft Goldmedaillen an internationalen Wettbewerben.

DIE GRILLWURST IM KONSUMENTENTEST

«Saldo»-Urteil interessierte wenig

Die «gewöhnliche Bratwurst» ist beliebt, doch sie steht unter Dauerkritik von Ernährungsexperten und Konsumenten-Sprachrohren wie «Kassensturz» und «Saldo». Wer mehr Muskelfleisch auf dem Grill will, muss halt zur «Gourmetwurst» greifen.

GUIDO BÖHLER

«Cervelats» und Kalbsbratwürste sind die Renner jeder Grillsaison. Sie gehören zur Klasse der preisgünstigen Volkswürste und daher ins Standard-Angebot. Aber daneben gibt es auch Gourmetwürste, deren Geschmack eher edle Zutaten mit Eigengeschmack als kräftige Gewürze prägen. Für eine «gepflegte Wurst» verwendet der Metzger andere Rezepte und Zutaten als für eine «Volkswurst».

Peter Rosenberger, Inhaber des Zürcher Restaurants und Grill-Take-aways «Vorderer Stern», findet «die meisten Grillwürste zu schwach gewürzt». Seine Bratwürste und Cervelats schmecken eher kräftig. Eine zweite Hauptanforderung von ihm ist die Frische: gestern hergestellt – heute auf dem Grill. Ende Juni liess das Konsummagazin «Saldo» seine und andere Grillwürste analysieren und verteilte auf Grund der Zusammensetzung Noten: «Mangelhaft» lautete das Urteil, aber Rosenberger wehrt sich: «Der Unterschied zum bestnotenoten Bell-Cervelat beträgt beim Muskelfleischgehalt 3 Prozent, also nur eine Nuance.»

Trotzdem überlegt er sich nun, die Rezepte ändern zu lassen und besonders den Bindegewebe- sprich Schwarten-Anteil zu reduzieren. Sofern dabei kein sensorischer Nachteil entsteht.

KEINE KUNDENREAKTION AUF «SALDO»-ERGEBNISSE

Auch bei Bell wunderte man sich über die «mangelhafte» Kalbsbratwurst und den analysierten Fettgehalt von 33 Prozent. Denn: «Im Test landete unsere speckfreie Variante mit Sonnenblumenöl», erklärt Bell-Sprecher Davide Elia. «Das normale Produkt dagegen enthält rund 21 Prozent Fett.» Die Bell-Manager nehmen den «Saldo»-Test nicht ernst und die Kunden offenbar auch nicht: «Es gab weder Reaktionen noch einen Verkaufsrückgang», so Elia.

Die Massfrage, welche die «Kassensturz»- respektive «Saldo»-Macher bei Volkswürsten anlegen, seien teilweise fragwürdig: «Hochwertige Würste enthalten wenig Fett und Bindegewebe, dafür viel Muskelfleisch», fordern die «Kassenstürzer». Dies sind Regeln für Gourmetwürste, aber bei Volkswürsten sind nur «Fettgehalt» und «Salzgehalt» sinnvolle Kriterien, sind sich Fachleute einig.

Christoph Jenzer, Metzger in Arlesheim, präzisiert: «Gutes Wurstfleisch

Foto: htr-Archiv



TEST HIN ODER HER: DIE WURST MUSS SCHMECKEN

Die Wurst steht immer wieder im Kreuzfeuer der Kritik. Zum Beispiel sollte sie mehr Muskelfleisch und weniger Schwartenproteine enthalten. Doch der jüngste Test liess die Konsumenten anscheinend kalt: Wurst ist Geschmackssache.

hat Hackfleisch-Qualität, wenig Fett und keine Sehnen.» Speck als Geschmacksträger ist dabei immer ein Muss.

«DIE WURSTER SOLLTEN INNOVATIVER WERDEN»

Das Kaliber der Wurst spielt ebenso eine Rolle: Jenzer fabriziert eine «Meisterwurst» von 600 Gramm und

betont: «Je grösser das Kaliber, desto saftiger und schmackhafter kommt die Wurst vom Grill.»

Auch ein Cervelat ist bereits relativ dick, aber bei professionellen Grillen umstritten: Hansruedi Wälchli, Zürcher Heimkoch und kürzlich Grillweltmeister geworden, hätte sie im Gegensatz zu Jenzer sogar lieber dünner, «damit sie innen warm wird, bevor sie aussen anbrennt». Er findet

ferner ihren Biss zu wenig knackig und die Haut unangenehm. Cervelats eignen sich besser zum Kaltessen. Wälchli findet aber den Geschmack der Schweizer Volkswürste meistens sehr gut und bemängelt nur gelegentliche Qualitätsschwankungen. Aber «die Würster sollten innovativer werden und mehr saisonale Zutaten verwenden sowie Kräuter, Käse oder Chilischoten», appelliert der Grillmeister.

«Der Begriff Abfall ist verleumderisch»

Das Konsummagazin «Saldo» titelte: «Grillwürste im Test: Viel Fett, Wasser und Fleischabfälle». Dazu meint Beat Hodler, Jurist des Lebensmittelherstellerverbands FIAL, deutlich: «Der Begriff Abfall ist hier verleumderisch.»

Er ist im Gesetz zwar nicht umschrieben, aber Leser und Leserinnen interpretieren ihn als etwas Unangenehmes wie etwa Horngehäuse. Wurstfleisch dagegen sind Fleischabschnitte. Niemand erwartet, dass der Metzger Steaks verwurstet. Mit

derselben Interpretation könnte man zum Beispiel auch Spargelabschnitte, aus denen man Suppe zubereitet, als Abfall bezeichnen.

Das Kriterium «Muskelfleisch-Anteil» ist ausserdem antiquiert: Der Gehalt an wertvollen Muskelproteinen respektive weniger wertvollen Schwarten-Proteinen spielte im vorletzten Jahrhundert eine Rolle, als Würste noch Arme-Leute-Fleischersatz waren. Doch heute kostet das Pouletfleisch weniger als Wurstwaren, und niemand leidet finanziell bedingt an Protein-

mangel. Im Gegenteil: Der durchschnittliche Konsum an tierischen Proteinen ist laut Ernährungsexperten sogar zu hoch.

Der deutsche Chemiker, der die Analysen durchführte, wird von «Saldo» mit der Vermutung zitiert, durch hohe Fremdwasseranteile wolle der Metzger Gewicht machen.

Tatsache ist jedoch, dass ein Cervelatbrät bei zu wenig Wasserzugabe trocken wird. Obwohl Wasser (als Eis zugegeben) wenig kostet, gibt es in jedem Rezept Limiten. GB

INTERNET-MARKETING

Werben in der «Online-Gemeinde»

Amerikas Restaurants haben das Internet als Marketing-instrument entdeckt. Aber nicht in der Form des E-Commerce, sondern zur Kundenpflege. Via E-Mail baut sich der Gastronom seine «Online-Gemeinde» auf, deren Mitglieder wie VIPs behandelt werden.

HARALD WEISS

«Da bekommt jemand eine E-Mail von dem italienischen Restaurant, in dem er vor ein paar Tagen zum Essen war – wird er sie lesen oder nicht?», fragt Dan Bosman die Teilnehmer seines Seminars in Seattle rhetorisch – und liefert die Antwort gleich hinterher: «Jeder wird die Mail lesen!» Bosman ist spezialisierter Marketing-Berater für die Restaurantbranche und erteilt den Gastronomen Nachhilfe-Unterricht in Sachen Internet-Marketing. «Die Möglichkeiten für die Restaurants sind immens und die Kosten sind extrem gering», schwärmt er von den neuen Methoden.

In seiner Region ist die japanische Sushi-Bar Mashiko am fortschrittlichsten ausgestattet, was die Internet-Nutzung fürs Marketing angeht (www.sushiwhore.com). Eine Webcam über der Bar stellt alle 20 Sekunden ein neues aktuelles Situationsbild ins World Wide Web. «So kann jeder sehen, wie frisch wir unsere Sushi zubereiten. Ausserdem erfährt man, ob gerade ein Freund oder Bekannter hier ist und wie viele Plätze noch an der Bar frei sind», erklärt Hajime Sato den Nutzen seiner Web-Cam.

«DIE LEUTE WOLLEN DOCH EINEN GEGENWERT»

Damit alleine gibt sich der Marketing-agile Japaner aber nicht zufrieden. Über 400 Kunden hat er in wenigen Wochen zum Eintrag in seine Datenbank gewinnen können. Denen stellt er nicht nur aktuelle Informationen in die E-Mail-Box, sondern auch handfeste Vorteile. Sato informiert in seinen E-Mail-Newslettern über die nächsten Sushi-Kurse und wann er wieder spezielle Sushi-Probierstage veranstaltet.

Einige dieser Veranstaltungen finden sogar exklusiv nur für diese «Online-Gemeinde» statt, oder die Aussendung erfolgt ein paar Tage vor der allgemeinen Bekanntgabe, so dass sich die Online-Kunden frühzeitiger anmelden können und damit eine grössere Chance auf einen Teilnahmeplatz haben. «Die Leute wollen doch einen Gegenwert dafür, dass sie ihre Daten preisgeben und meine Newsletter lesen», begründet er die Exklusivität mancher Angebote.

Den Nutzen von E-Marketing haben inzwischen auch andere Restaurants erkannt und locken deshalb mit genussvollen Vorteilen. Allein schon für das Registrieren in der Datenbank bieten viele einen Gutschein für eine kostenlose Vorspeise oder ein Dessert. Die Einlösung ist jederzeit mit dem

ausgedruckten Gutschein und einem Ausweis möglich.

FÜR DIE REGISTRIERUNG GIBTS WAS GRATIS

So macht die im Grossraum Seattle weit verbreitete Kette «Restaurants Unlimited» massiv Werbung für eine Online-Registrierung bei einem der beteiligten Betriebe. Unter dem Motto «The rewards are in the experience» (Der Gewinn liegt in der Erfahrung) stellt das «Palomino» für die Online-Registrierung einen 20-Dollar-Gutschein aus, der allerdings persönlich innerhalb von 30 Tagen eingelöst werden muss. Ist man als Online-Gast registriert, bekommt man fortlaufend Hinweise auf spezielle Speise-Angebote ausserhalb der Karte, auf besondere Weine, Promotionen und sogar saisonal angepasste Kochrezepte vom Chef-Koch.

Besonders clever sind die Massnahmen, mit denen die Online-Kunden weitere Interessenten anwerben. Wer bei Dukes Chowderhouse (www.dukeschowderhouse.com) einen Bekannten als Neueintrag für die Mailingliste anwirbt, hat sich auf jeden Fall eine Vorspeise verdient. Man kann aber auch – ähnlich den Flugmeilen – Punkte sammeln und diese dann irgendwann zur Geburtstagsparty oder am Hochzeitstag einlösen.

TÄGLICH HUNDERTE VON ZUGRIFFEN

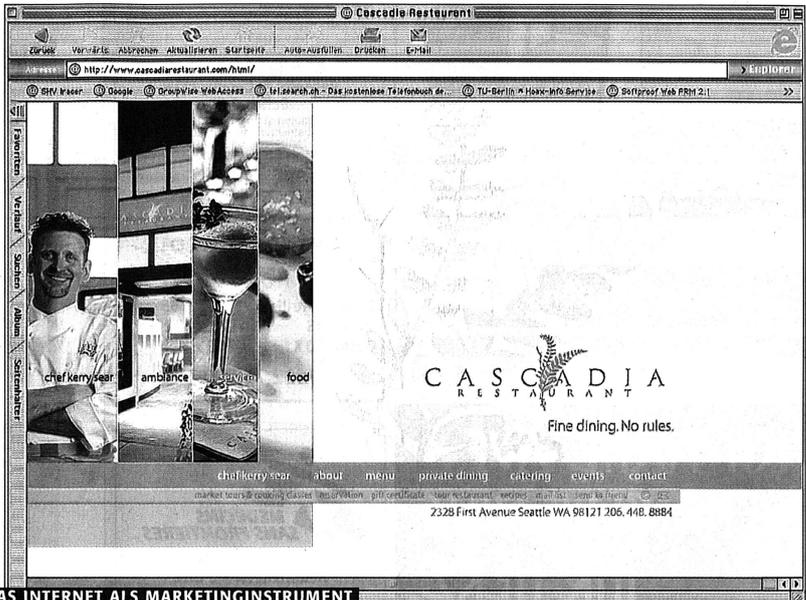
«Wer hätte jemals geglaubt, dass eine Webseite für ein Restaurant so wichtig werden kann», sagt Heidi Grathwol, Mitinhaberin des «Cascadia» in Belltown, Washington (www.cascadiarestaurant.com). Vor fünf Jahren hatte sie eine Webseite angelegt, «weil es alle machten». Doch im Zuge eines teuren Redesigns vor einem Jahr wurden die statischen Informationen gegen interaktive ausgetauscht. «Seitdem haben wir täglich hunderte von Zugriffen aus der ganzen Welt. Reiseveranstalter, Touristen und Hotels informieren sich bei uns und reservieren online», sagt sie stolz über den Erfolg ihres E-Marketings.

Als Beispiel zitiert sie eine Geburtstagsparty, die kurzfristig am Samstagmorgen gebucht wurde, weil die ursprünglich geplante Location kurzfristig ausgefallen war. «Die Gäste hatten unsere aktuelle Karte mit allen Sonderangeboten am Computer vor sich und übers Telefon konnten wir in wenigen Minuten ein aufwändiges Mehrgang-Menü abstimmen – das wäre früher niemals möglich gewesen», lautet ihr Urteil über den Internet-Nutzen. Und obwohl der Erstellungs- und Pflegeaufwand für ihre Webseite teuer ist, ist sie von dessen Nutzen völlig überzeugt: «Die Seite ist jeden Cent wert!»

MAILINGS VIA E-MAIL KANN MAN SICH LEISTEN

Eine der grössten E-Mail-Listen betreibt Duke Mospic vom Restaurant Dukes Chowderhouse. 36 000 Eintragungen hat er, und die Datenbank wächst täglich um rund hundert

Screenshots: hr



DAS INTERNET ALS MARKETINGINSTRUMENT

E-Commerce erlebte nicht den Durchbruch. Aber ein Bewerben der Gäste per E-Mail und Internet ist gut und günstig.

Adressen. Über 3000 seiner Newsletter-Empfänger haben im vorigen Jahr einen der erteilten Gutscheine in

Anspruch genommen. «Das ist ein tolles Ergebnis, das fast ohne Kosten entstanden ist. Mit normaler Post

hätte uns das mindestens 2000 Dollar gekostet», freut er sich über den Erfolg seiner Mailing-Aktionen.

Anzeige

Aktionen gültig vom 19.7. bis 24.7.2004
Alle Angebote exklusive MwSt

<p>Excellency Erdnussöl (20 l) 3⁶⁵ 1 l</p>	
<p>Rioja Baron de Ley Reserva 9²⁰ 75 cl</p>	
<p>Omo XXL-Pack Vollwaschmittel Box zu 90 Waschgänge 25⁹⁰</p>	
<p>SEG Poulet ganz Tiefgekühlt Stück ca. 1000/1100 g 2⁹⁵ kg</p>	
<p>Excellency Käsekuchenmischung 8⁹⁰ Beutel zu 1 kg</p>	
<p>Bohnen mittelfein Tiefgekühlt Karton zu 5 kg 2⁷⁹ kg</p>	

Holen bringt's!
prodega CASH+CARRY
Moosedorf · Haimberg · Kriens · Pratteln ·
Dübendorf · Neuendorf · Rotkreuz · Chur ·
Reinach · Biel · Givisiez · Rapperswil ·
Rüschlikon · Crissier · Dietikon · St-Blaise

Aktive Websites von US-Wirten

Websites von US-Restaurants, die mit dem Internet und E-Mails aktiv Kunden-Marketing betreiben:

Brasa	www.brasa.com
Canlis	www.canlis.com
Cascadia	www.cascadiarestaurant.com
Duke's Chowderhouse	www.dukeschowderhouse.com
Kaspar's	www.kaspars.com
Lombardi's Cucina	www.lombardiscucina.com
Mashiko	www.sushiwhore.com
Palisade	www.palisdereastaurant.com
Palomino	www.palomino.com
Pellini	www.ristorantepellini.com
Sans Souci	www.sanssoucibistrot.com
Schwartz Brothers	www.schwartzbros.com
Szmanias	www.szmanias.com

CAVENG
POLSTERMÖBEL

Polstermöbel
Objektbestuhlungen
Sitzpolster
Matratzen

DER HOTEL-EINRICHTER



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

Restaurationen von:
Stühlen/Eckbänken
Polstermöbel

Zu verkaufen elektronische
Stempeluhr
ab Fr. 588.-
rechennde Ausführung ab Fr. 790.-,
Badge-System ab Fr. 1800.- exkl. MwSt.
Stets rev. Occ. mit Garantie.
Jäggi+Co., Uhrenanlagen
Lyss: 032 384 50 51
Zürich: 01 202 34 61
www.jaeggi-co.ch

Günstig zu verkaufen
Doppelte Kaffeemaschine
Cafina C 60

Vollautomat, funktionstüchtig
Inbetriebnahme: April 2002
Neupreis: Fr. 33 000.-
Verkaufspreis: Fr. 11 000.-
Telefon 031 326 39 39

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



**Beauftragen Sie uns,
den Völkern in Not
medizinisch beizustehen.**

Postfach, 8030 Zürich
PK 12-100-2

www.boxespringbetten.ch

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

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

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

AUS-/WEITERBILDUNG

HOTELSCHULE LÖTSCHER
Grundlagen zum Erfolg

Réceptionskurs 1

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

11. Oktober bis 5. November 2004
und **11. April bis 6. Mai 2005**
(oder 2 Blöcke à 2 Wochen Herbst/Frühling)

Verlangen Sie bitte unser detailliertes Kursprogramm oder besuchen
Sie uns auf unserer Homepage - www.hotelschule-loetscher.ch
HOTELSCHULE LÖTSCHER, Färbstrasse 1B, 7270 Davos Platz
Tel. 081 420 65 26 E-Mail: info@hotelschule-loetscher.ch

In kurzer Zeit zum Erfolg durch praktisch
anwendbares **FRANZÖSISCH**
CCIEL, Négociative
F-79370 CELLES/BELLE
Telefon: 0033-5-49-279.275
Fax: 0033-5-49-272.179
E-Mail: ccie@meil.com.fr
http://www.melle.com.fr/cciel

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

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



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

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

**Spende Blut.
Rette Leben.**

**Über Investitionen
und Bergstationen.**

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

htr
50%
mehr Sommer

Auf sämtlichen **kommerziellen Geschäftsanzeigen** 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.

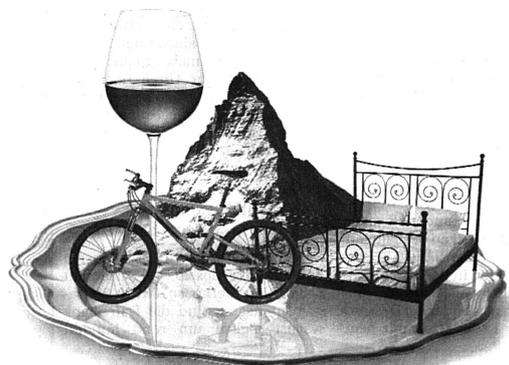
Sonnige Zeiten für Inserenten!

Interessiert? Mehr Infos unter:

hotel+tourismus revue
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern
Telefon 031 370 42 42
inserate@swisshotels.ch, www.htr.ch

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.



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.



22 Jahre Erni & Meier



Zuger Rathauskeller. Der seit 17 Gault-Millau-Punkten gekrönte Zuger «Rathauskeller» kann mehrere Jubiläen feiern: Einmal wirken Hubert Erni (im Foto rechts) und Spitzenkoch Stefan Meier (links) nun seit 22 Jahren zusammen. Der Zuger «Rathauskeller» selbst besteht seit 100 Jahren, seit 1983 in der Pacht von Erni. Bekannt ist die Küche auch ausserhalb der Mauern des «Rathauskellers»: Durchgestylte Catering-Anlässe sind das zweite Standbein von Meier & Erni. *GSG*

Diageo umgeht Sondersteuer

Alcopops. Die Bestimmungen schreiben vor, dass für Alcopops mit einem Zuckergehalt von mehr als 50 Gramm pro Liter eine viermal höhere Steuer als für normale Spirituosen bezahlt werden muss. Für Alcopops mit einem Zuckergehalt unter diesem Wert gilt die neue Steuer nicht. Die Firma Diageo hat nun ein neues Getränk mit weniger Zucker auf den Markt gebracht und umgeht so die Sondersteuer für Alcopops, die seit Februar gilt. *GSG/sda*

Studie: Vollpension macht dick

Bei Vollpension ist der Gast zu viel. Das fand die italienische Ernährungspsychologin Dominique Schlerer heraus. Sie befragte tausend Familien. 60 Prozent der befragten Haushalte buchen Vollpension. Das sei zwar eine gute Lösung für das Portemonnaie, wird die Wissenschaftlerin auf der italienischen Nachrichten-Website «panorama.it» zitiert, aber keine gute für die Linie. Denn mit dem Genuss des vollen Kostprogramms eines Hotels führe der Urlauber schnell mal

3200 bis 3600 Kalorien zu sich.

Das ist mehr, als die Schweizerische Vereinigung für Ernährung einer Leistungssportlerin pro Tag zugesteht (2950 kcal) und 50 Prozent mehr als eine «normale» Tageszufuhr für Frauen von 2000 bis 2300 Kilokalorien. Die Folge: Die Vollpensionsbücher legten Pfunde zu und kämen dicker nach Hause, als sie in den Urlaub gefahren seien. Nach zwei Wochen Vollpension bringt der Gast schnell mal

drei bis fünf Kilo mehr auf die Waage. Zum Frühstück futtert der Hotelgast nämlich bereits 500 Kilokalorien. Mittag- und Abendessen inklusive Vorspeise, Dessert und Getränke liefern je 1200 bis 1400 kcal. Dazu kommen noch Zwischenmahlzeiten mit 250 bis 300 kcal.

Vor allem Buffets verleiten zu einem Zuviel: 35 Prozent langen mehr zu als zu Hause, da sie das Angebot schlicht verteilt, 23 Prozent wiederum aus reiner Neugierde, 8 Prozent, weils besser schmeckt. *GSG*

FASTFOOD ÖSTERREICH

KFC startet neuen Anlauf

Kentucky Fried Chicken will nun definitiv nach Österreich. Denn die Österreicher mögen Fastfood: McDonald's genießt hier die zweitgrösste Lokaldichte.

Die amerikanische Fastfood-Kette Kentucky Fried Chicken (KFC) ist wohl der weltweit bekannteste Hühner-Fastfooder mit mehr als 11 000 Restaurants in über 80 Ländern. Nun will man aber auch endlich nach Österreich, schliesslich genießt hier McDonald's seine im internationalen Vergleich zweitgrösste Lokaldichte. Deshalb startet KFC nach mehreren gescheiterten Versuchen nun einen neuen Anlauf in Österreich. Laut der österreichischen Zeitung «Forma» hat sich der ehemalige McDonald's-Manager Michael Kainz die Franchise-Rechte gesichert und will noch im Herbst mit drei Restaurants in Wien starten. Das Ziel, so Kainz, sind mittelfristig 45 Standorte in ganz Österreich. Mit einem Umsatz von 100 Millionen Euro will man einen Marktanteil von 20 Prozent in der österreichischen Fastfood-Gastronomie erreichen. Hinter Kainz steht eine Gruppe branchenbekannter Investoren, darunter der österreichische Tricafé-Eigentümer Reinhard Reitermayer. Branchenleader McDonald's bleibt ob dieser drohenden Konkurrenz aber nicht untätig (siehe Hauptartikel). Die Marktleaderposition wird KFC dem Hamburger-Brater aber wohl kaum je in Österreich streitig machen. *HP*

KULINARIUM

1. Juni bis 24. Juli 2004
Tartar-Spezialitäten aus aller Welt
Restaurant und Bar Diferente, Hotel Krone Unterstrass, Zürich

1. Juni bis 31. August 2004
Sommeraktion «Restaurantsshopping»
Kulinarische Höhenflüge mit Buffet à discretion, Rest. Bona Dea
3-Gang-Menü, Trendlokal image
Mediterrane Spezialitäten
Spezialitätenrestaurant Da Capo
Smörgåsbord, Rest. Au Premier,
Zürich Hauptbahnhof

1. Juni bis 30. September 2004
Tartar-Spezialitäten und leicht
bekömmliche Sommer-Gerichte
Hotel-Restaurant Schössli, Meggen

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

16. Juni bis 2. September 2004
Tessiner Wochen. Kästlichkeiten nach
den Originalrezepten der bekannten
Tessiner Köchin Agnese Broggin vom
Ristorante Da Agnese in Intragna –
dazu edle Tessinerweine von Feliciano
Gialdi, Casa Vinicola aus Mendrisio
Jach's Brasserie und Arcady Bar
Hotel Schweizerhof, Bern

MCDONALD'S ÖSTERREICH

Der Fastfooder wird edel

In Österreich will man bei McDonald's klar das Fastfood-Image loswerden und verleiht den Outlets sukzessive ein gediegenes Outfit: Das neue Konzept umfasst Segafredo-Bar, Fauteuils bis hin zum offenen Kamin. Und natürlich auch gesünderen Food.

HERIBERT PURTSCHER

Die österreichischen Gesundheitspolitiker machen derzeit ähnliche Vorstösse wie das Schweizer Bundesamt für Gesundheit mit seinem Projekt «Fastfood und Gesundheit»: Fastfood wird als Tatsache akzeptiert, soll aber gesünder und zudem in eine sonst ausgewogene Ernährung eingebettet werden.

«Wir können die Kinder nicht vom Fastfood wegbringen, also müssen wir die Hamburger gesünder machen», hatte Österreichs Gesundheitsministerin Maria Rauch-Kallat kürzlich dem Fastfood-Hersteller ins Gewissen geredet. Dieser liess sich nicht zweimal bitten und startete einen «Relaunch» des bisher eher stiefmütterlich behandelten «Gemüseburgers». Ob das neue «Läberl» auch wirklich «gesund» ist, bleibt wahrscheinlich weiter Ansichtssache.

DER ERSTE GEMÜSEBURGER MIT GRAHAM-MEHL

Die Zutaten würden diesem Begriff aber jedenfalls viel eher entsprechen als die herkömmlichen Fleischlaibchen, meint Unternehmenssprecherin Carola Ulrich-Purtscher: Immerhin basiert das gesunde Gemüseburger-Brötchen für einmal nicht auf schneeweisem Auszugsmehl, sondern auf dem ballaststoffreicheren Graham-Mehl. Zudem werde der «Gemüse-Mac» künftig öfter die Geschmacksrichtung wechseln, um

Fotos: ZVG



NEUE STIMMUNG BEIM BURGER-BRATER IN ÖSTERREICH

Durch eine neue, weit gediegenere Restaurant-Gestaltung will McDonald's nicht zuletzt neue Gästeschichten ansprechen. Gedämpftes Licht, Lederbestuhlung, «Chill out»-Zonen mit Fauteuils bestimmen das neue McDonald's-Bild.

mehr Abwechslung zu bieten. Und die Verpackung beinhaltet gleichzeitig umfassende Gesundheitstipps. Noch nicht am McDonald's-Counter in Österreich erhält man heute die «Salads Plus»-Produkte: Während McDonald's Schweiz bereits seit Mai dieses Jahres die «Salads Plus»-Linie anbietet, fällt deren Einführung in Österreich auf den September dieses Jahres.

HOHE OUTLETDICHTE IN ÖSTERREICH

Im vergangenen Jahr hatte McDonald's Österreich erstmals Einbussen hinnehmen müssen. Der Umsatz der 162 (2002: 157) Schnellrestaurants war um 4,4 Prozent auf 307 Millionen Euro, die Zahl der Gäste von 105 auf 100 Millionen zurückgegangen. Für 2004 erwartet Österreich-Chef Christian Wimmer dank verschiedener Produktinnovationen allerdings wieder steigende Umsätze.

Eine Marktsättigung sieht Wimmer in Österreich noch nicht, obwohl die Standortdichte, gemessen an der Bevölkerung, hinter Schweden bereits die zweithöchste der Welt ist. Im internationalen McDonald's-Vergleich ebenfalls besonders hoch ist die Franchise-Quote: Nur 24 der 162 Betriebe betreibt McDonald's Österreich in Eigenregie, der Franchiseanteil in der Schweiz liegt bei 40 Prozent. 85 Prozent der McDonald's-Standorte werden dagegen in Österreich im Franchisesystem betrieben. Da allerdings mehrere Franchisenehmer aufgehört haben, hat sich der Anteil der kon-

zernigen Filialen im Vorjahr auf 23 knapp verdoppelt. Das Unternehmen beschäftigt in der Alpen-Donau-Republik 7500 Mitarbeiter, davon 210 Lehrlinge.

RELAUNCH MIT GEDIEGENER SEGAFREDO-BAR

Für das laufende Jahr sind zwei Neueröffnungen geplant. Auch ist daran gedacht, in der Nähe von McDonald's-Restaurants, etwa in Einkaufszentren, «Satelliten-Standorte» einzurichten, die vor allem dem «Take-away» dienen.

Ebenfalls durch eine neue, weit gediegenere Restaurant-Gestaltung will die Fastfood-Kette verstärkt auf geänderte Konsumgewohnheiten Rücksicht nehmen und visiert nicht zuletzt neue Gästeschichten an. Gedämpftes Licht, Lederbestuhlung, TV- und Internet-Bildschirme, Musik, «Chill out»-Zonen mit Fauteuils und grössere Spielbereiche für Kinder sollen die Esser länger bei McDonald's halten. «Wir bieten Quick-Service, aber nicht Fastfood», erklärt Communications-Managerin Carola Ulrich-Purtscher.

In Kooperation mit Segafredo wurden weiter an zwei Pilot-Standorten (Wien und Wörgl/Tirol) Café-Bars neben den üblichen Countern eingerichtet, in denen neben Cappuccino & Co. auch Tramezzini, Prosecco, Wein oder Campari angeboten werden.

Die erste Segafredo-Bar befindet sich im Franchisebetrieb in Wörgl/Tirol, die zweite im ersten McDonald's-Outlet Österreichs überhaupt,

am Scharzenbergplatz in Wien. Die Bar trägt allerdings nicht das Segafredo-Design und wird auch nicht wie klassische Segafredo-Cafébars im Franchise betrieben. Es wird schlicht nur der Kaffee bei Segafredo Zanetti gekauft. Carola Ulrich-Purtscher: «Wir betreiben diese Bars selbst und beziehen nur den Kaffee von Segafredo.»

BEREITS DEUTLICH MEHR BUSINESS-KUNDEN

Der Kaffee an sich stand bei dieser Bar-Erweiterung auch gar nicht im Vordergrund. Denn man bietet seinen Kunden seit gut zwei Jahren in allen Outlets bereits eine breite Kaffeekarte mit Jacobs-Kaffee an. Vergleichbar ist diese Kaffeequalitätsstrategie mit dem Ausschank des «Aroma»-Kaffees bei McDonald's Schweiz.

Weitere solche Standorte mit Segafredo-Bar sind, so Wimmer, in Überlegung. Auch sind sämtliche Filialen seit kurzem mit Wireless-LAN ausgestattet, damit Geschäftsleute mit eigenem Laptop beim Burger-Schmaus kabellosen Zugang zum Internet geniessen können. Carola Ulrich-Purtscher: «In relaunched Outlets kommen deutlich mehr Business-Kunden.»

Mitarbeit: Gudrun Schlenzcek

Reklame

«GENE-FISH» ist die neue Art, zum Fische essen richtig smart!

*Fax: 041 361 04 85, sheronl@bluewin.ch



Die erste Segafredo-Café-Bar realisierte man im Franchisebetrieb in Wörgl.

«Super Size Me»: Ein fetter Film

Kinofilm über Fastfood. Der junge New Yorker Filmemacher Morgan Spurlock möchte am eigenen Leib erfahren, wie ungesund Fastfood wirklich ist. Im Film «Super Size Me» ernährt sich Morgan Spurlock unter ärztlicher Aufsicht während eines Monats ausschliesslich von Produkten von McDonald's. Im Zuge dessen nimmt er 24 Pfund zu und sein Cholesterinspiegel, sein Körperfettanteil sowie seine Leberfettwerte verschlechtern sich dramatisch. Morgan

Spurlock hat für dieses Erstlingswerk den begehrten Regiepreis des Sundance Festivals nach Hause genommen und hat es in die Top Ten der US-Kinocharts geschafft.

In der Schweiz läuft der Film in den Kinos ab dem 22. Juli (outnow.ch). Bei der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung SGE in Bern, die das dreijährige Projekt «Fastfood und Gesundheit» des BAG betreut, meint man, dass zwar die Grundaussagen des Filmes zutreffen, doch

werde diese Thematik etwas überspitzt und reisserisch dargestellt. «Was Spurlock macht, ist für Schweizer Verhältnisse unrealistisch», heisst es in einer Stellungnahme. Es seien nicht die Lebensmittel als solche, die gesund und ungesund sind, sondern die Essgewohnheiten.

Die SGE will mit ihrem Projekt die Rahmenbedingungen in gesundheitlicher Hinsicht verbessern und strebt daher eine Zusammenarbeit mit Anbietern aus der Schnellverpflegungsgastronomie an. GSG

Team-Chef ging vorher

«World Pastry Team Championship». Die Teilnahme der Schweizer Pâtisiers am «World Pastry Team Championship» letzte Woche in Las Vegas bekam bereits im Vorfeld einen Dämpfer: Teamchef Urs Regli stieg kurz zuvor aus und das Team stand vor dem Aus. Teamcoach Franz Ziegler sprang in die Bresche und ein intensivstes Training begann. Denn aus dem Stand heraus mussten zwei Schaustücke konzipiert werden. 20-Stunden-Tage gehörten in den

Wochen vor der Weltmeisterschaft dehalb zum Standard für die neue Crew.

In Las Vegas erstellte dann das neue Team aus Franz Ziegler, Rolf Mürner und Adrian Bader vor den kritischen Augen der Jury in 13 Stunden Zucker- und Schokoladeschaustücke sowie 13 Tellerdesserts, drei Glacebomben, drei Torten, drei verschiedene Pâtisseriesstücke und drei Pralinenorten. Gewonnen wurde keine Medaille, dafür errang man den «Team-sportsmanship-Award». GSG

ZITAT DER WOCHE

«Gerade die Männer setzen sich oftmals nicht gerne mit Gefühlen auseinander.»

Franziska Müller Tiberini, Coach für Familienunternehmen, im Interview auf Seite 5.

PEOPLE

Jean-Pierre Galey (47) übernimmt ab 1. September 2004 die Leitung des Arabella Sheraton Hotels Seehof in Davos. Er löst **Martin Vassalli** ab, der das Unternehmen verlässt, um neue Herausforderungen anzunehmen. Galey amtierte die letzten 14 Jahre als Direktor im Central Sporthotel in Davos. Er engagiert sich als Verwaltungsrat und Vizepräsident von Davos Tourismus als auch für den Standort Davos. *KJV*

Maurus Stöckli (27) hat die neu geschaffene Stelle als Tourismuskoordinator der Tourismusregion Entlebuch (Dachmarke Unesco Biosphäre Entlebuch UBE) angetreten. Er war zuvor als Primarlehrer tätig und absolvierte die Ausbildung als Tourismusfachmann. Die praktische Erfahrung holte sich Stöckli bei Zug Tourismus. *KJV*

Nach mehr als zehn Jahren Tätigkeit in verschiedenen Funktionen bei Heineken Switzerland verabschiedet sich **Willem C. A. Hosang** als Verwaltungsratspräsident. Vor zwei Jahren hat er seine Funktion als CEO und Delegierter des Verwaltungsrates an **Boudewijn D. J. van Rompu** übergeben, welcher nun auch als Verwaltungsratspräsident sein Nachfolger wird. *GSG*



Nachdem bei der diesjährigen «Honours List» die britische Königin Staroach **Anton Mosimann** für seinen Beitrag zum Fremdenverkehr und zur Nahrungsmittelindustrie den Titel «OBE» verliehen hat, wurde dem gebürtigen Schweizer nun eine weitere Ehre zuteil: Er ist Gewinner des diesjährigen «Catey Lifetime Achievement Award», gesponsert von Chess Partnership. Der Award zeichnet Mosimann für sein nachhaltiges Wirken für die britische Kochkunst aus. *GSG*

Im Hotel Chesa Mulin in Pontresina ist eine langjährige Mitarbeitende geehrt worden: **Erika Wohlwend** (62) ist seit über 20 Jahren dort tätig. Sie war mit dabei beim Aufbau, bei der Einrichtung und Eröffnung und abschliessend als grosse Stütze bei Ablösungseinsätzen. *CK*

LEHRABSCHLUSS 2004

Die neuen Fachkräfte sind da

Mehr als 350 Lehrlinge der Schulhotels von hotellerie-suisse haben die Abschlussprüfung bestanden. Mit der Note 5,9 gab es ein Spitzenresultat.

■ THERES LAGLER

In den Schulhotels von hotellerie-suisse werden junge Berufsleute aus der Saison- und Stadthotellerie ausgebildet: 350 schlossen in diesem Jahr die Lehre in den Fachbereichen Hauswirtschaft und Restauration erfolgreich ab. An dieser Stelle folgt eine Zusammenfassung der besten Prüfungsergebnisse.

Gastronomiefachassistentinnen: Note 5,4: Eliane-Andrea Schaeppi, Hotel-Restaurant Hallwil, Beinwil am See. Note 5,3: Ariane Jud, Hotel Seehof, Davos Dorf; Melanie Keller, Hotel Silberhorn, Lauterbrunnen.

Hotelfachassistentinnen: Note 5,9: Nathalie Mouchel, Hôtel Fleur du Lac, Morges. Note 5,9: Erika Huser, Hotel Schweizerhof, Alt St. Johann. Note 5,4: Anna Kohler, Art. 41.1, Rütlimatten; Olga Wenger, Hotel Walhalla, St. Gallen; Katrin Wyss, Hotel Sternen, Kriegstetten. Note 5,3: Jacqueline Bacher, Hotel

Foto: Miriam Kälin



■ MIT BRAVOUR BESTANDEN

Barbara Holzhaus von hotellerie-suisse (links) gratuliert Anna Kohler, die ihren Abschluss nach Artikel 41.1 des Berufsbildungsgesetzes für Erwachsene machte.

Mittenzu: Muttentz; Kathrin; Beer; Hotel Central, Davos-Platz; Nadia Vögeli, Hotel St. Gallen, St. Gallen. Servicefachangestellte: Note 5,5: Marina Kopf, Hotel Bernerhof, Gstaad. Note 5,4:

Vera Ackermann, Hubli's Landhaus, Davos Wolfgang; Constanze Homann, Royal-Park St. Gallen, St. Gallen. Angela Iten, Hotel Bellevue & Spa, Adelboden. Note 5,3: Patricia Sieber, Hotel Quellenhof, Bad Ragaz.

HAUSWIRTSCHAFTSLEITERIN

13 sind diplomiert

Der Berufsverband Hauswirtschaft hat 13 von 16 Hauswirtschaftsleiterinnen den eidgenössischen Fachausweis übergeben können.

Den 1. Rang mit dem besten Notendurchschnitt erreicht hat Boss-hard Heidi, Interlaken. Im 2. Rang platziert ist Wrobel Wibke, Birwil, im 3. Rang Ott Rebecca, Jona. Brevetiert worden sind weiter: Jordan Michaela, Simplan-Dorf; Kamenjakovic Ruzica, Uster; Kammernann Christine, Zürich; Meier Liliane, St. Gallen; Mühlemann Isabelle, Heimberg; Rauber Monica, Luzern; Reutemann Manuela, Truttikon; Röthlin Pia, Bronschhofen; Schmid Miah Nicole, Horgen; und Schütz Madeleine, Emmenbrücke. *CK*



250.000. Gerät von Rational. Der deutsche Küchengerätehersteller Rational AG aus Landsberg am Lech feiert ein Jubiläum: Am letzten Junitag dieses Jahres wurde das 250.000. Gerät montiert. Damit kamen seit Erfindung des Combidämpfers im Jahre 1976 inzwischen eine Viertelmillion Rational-Geräte weltweit auf den Markt. Der Combi-Dämpfer ermöglicht, 80 Prozent aller Speisen mit einem einzigen Gerät zu garen. Noch weiter geht die Firma, die mit der Rational Schweiz AG in Oftringen auch hier zu Lande einen Ableger hat, dieses Jahr mit dem weltweit ersten «SelfCooking Center». Garraumfeuchte, Garzeit und Temperatur werden hier automatisch bestimmt. *GSG*

TOURISMUSFACHSCHULE

Neue Fachleute

Die Schweizerische Tourismusfachschule in Sieders hat 40 deutschsprachigen Studentinnen und Studenten ihr Diplom überreichen können.

Vom Studiengang 2001/2004 sind folgende Touristikerinnen und Touristiker diplomiert worden: Cornelia Andres, Ergisch; Alina Bigliotti, Baar; Jela Budimir, Visp; Claudia Malaika Dinkelmann, Langenthal; Pierre Droz, Zofingen; Nicole Eggenschwiler, Balthal; Flavia Fenner, Niederscherli; Alexandra Fricker, Luterbach; Nadia Friederich, Etzelkofen; Rebecca Glaisen, Brig-Glis; Franziska Glutz von Blotzheim, Solothurn; Melanie Gruber, Visp; Romaine Heldner, Sierre; Barbara Hetzel, Grenchen; Sibylle Hofer, Rothrist; Pascal Hug, Sierre; Karoline Imesch, Täsch; Iwan Imhof, Visp; Chantal Imseng, Saas-Fee; Sascha Jaggy, Varen; Regula Jost, Biel; Barbara Loosli, Wasen; Christina Marti, Büren zum Hof; Marc Millius, Brig; Helen Mosimann, Rumendingen; Pascal Nossier, Ried-Brig; Dominique Perrinjacquet, Gontenschwil; Olivier Riedo, Fribourg; Cindy Roder, Biel; Marc Scheurer, Zernatt; Kai Sonnenrücker, Visp; Sandra Studiger, Hausen; Alexander Vontobel, Zürich; Franziska Weisskopf, Boll; Eveline Widmer, Buchs; Felix Zinsli, Kindhausen; Andreas Zurschmitten, Mörel. Vom Studiengang 2000/2003: Markus Koschabek, Boll; Claudia-Petra Heinzer, Fiesch; Bernhard Tschannen, Ringgenberg; Tatjana Brantschen, Visp. *CK*

KURZ UND BÜNDIG

Afrikanisches Matterhorn

Die Pyramide des Matterhorns besteht aus afrikanischen Gesteinen und Meeresablagerungen. Das zeigt das soeben erschienene Blatt «Matterhorn» des Geologischen Atlas der Schweiz. So sind frühere Erkenntnisse bestätigt, wonach das «Horn» «multikulturell» zusammengesetzt ist. *CK*

IMPRESSUM

ht+ hotel + tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit

Gegründet 1892

Herausgeber: Schweizer Hotellerie-Verein
Montbijgstrasse 130
Postfach
3001 Bern

Leitung Medien:
Christian Santschi

Redaktion:
Chefredaktion: Manietta Dedual (MD)
Stellvertreter: Miroslav Halaba (MH)

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

Gastronomie/Technik:
Martin J. Petras (MJP), Gudrun Schlenker-Casser (GSC)

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

Milestone: Dr. Peter Köhler (PK)

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

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

Korrektur: Paul Le Grand

Korrespondenten: Katja Hassenkamp (HAS), Paris; Gerhard
Lob (GL), Tessin; Heribert Purscher (HP), Wien; Maria Pütz-
Willems (MAP), München; Franziska Richard (FR), Basel;
Sonja Stalder (SST), Bern; Georg Ubenau (GU), Flandern;
Gregor Waser (GW), Zürich; Robert Wildi (RW), Zürich.

Verlag:

Verlagsleitung: Iris Stöbel

Abonnemente: Sabine Rothacher

Stellensinserate: Marc Moser

Geschäftsanzeigen: Oliver Egloff (Anzeigenleiter)

Inneninserate: Mark Moser

Druck:

Büchler Grafico AG,
Druckzentrum Bern

Auflage:

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

Verkaufspreise: (inkl. MwSt)

Einzelnummern Fr. 4,30, Jahresabonnement Fr. 145,-

ISSN: 1424-0440

Offizielles Organ für:

– Verband Schweizer Tourismus-Direktoren und

Direktoren (VSTD)

– Schweizer Vereinigung

diplomierter Tourismusexperten (TOUREX)

– Vereinigung Diplomierter Hoteliers-

Restaurateure SHV (VDH)

– Hospitality Sales & Marketing Association

(HSMA) Swiss Chapter

– Swiss Congress & Incentive Bureau (SCIB)

– Swiss Partner für den Bustourismus

– Verband Schweizer Badekurorte (VSB)

– Swiss International Hotels (SIH)

– Amicale Internationale des Sous-Directeurs et

Chefs de Réception des Grands Hôtels (AICR)

Kontakte:

Montbijgstrasse 130,
Postfach, 3001 Bern

Redaktion: (Leserbriefe, People, usw.)

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

E-Mail: ht+@swisshotels.ch

Abonnemente:

Tel. 031 740 97 93, Fax 031 740 97 76,

E-Mail: abo@swisshotels.ch

Stellensinserate:

Tel. 031 370 42 42, Fax 031 370 42 23,

E-Mail: inserate@swisshotels.ch

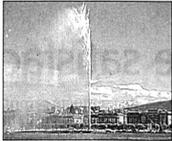
Geschäftsanzeigen:

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.



TOURISME DE CONGRÈS / Genève est très bien notée par l'ICCA au niveau de l'organisation de congrès internationaux. **PAGE 3**



ANNE QUILLET RAZALI / La directrice du Chemin des blés vient d'inaugurer un sixième site du côté de Chavannes-le-Chêne. **PAGE 5**

**Cahier
français**

hotel+tourismus revue

TUNNEL DE GLION

Les grands bouchons se sont produits

Les grandes perturbations tant redoutées par les milieux touristiques se sont bel et bien produites le week-end dernier, dans la direction Aigle-Vevy.

■ **LAURENT MISSBAUER**

Les milieux touristiques avaient eu raison de se faire du souci l'automne dernier lorsqu'ils avaient évoqué les perturbations que les travaux au tunnel de Glion ne manqueraient pas de provoquer. Bien que leurs craintes aient été souvent minimisées sous prétexte que de «telles perturbations se sont déjà produites à maintes reprises en Suisse alémanique sans que quantités de groupes de pression ne montent pareillement aux barricades», les faits sont là aujourd'hui.

DEUX HEURES POUR RELIER AIGLE À VEVEY!

Relier Aigle à Vevy a ainsi nécessité jusqu'à près de deux heures les dimanches 27 juin, 4 et 11 juillet, la plus grande perturbation ayant été enregistrée le 11 juillet où il était impossible de relier Aigle à Vevy en moins de 100 minutes entre 17 et 21 heures. Les craintes d'Enrique Caballero, directeur de Chablais Tourisme et président de la Commission du tourisme au Grand Conseil valaisan, s'avèrent ainsi fondées: «Le manque à gagner de 600 millions de francs pour le tourisme valaisan que j'avais évoqué l'automne dernier était calculé d'après un sondage de la TSR selon lequel 22% des personnes interrogées renonceraient à se déplacer en Valais par crainte des bouchons. On est ainsi très loin des 4% évoqués par le comité de pilotage de l'Etat de Vaud, mais pas très loin des 28% de baisse des nuitées hôtelières comptabilisées au Tessin après l'accident du Gothard.»

UNE BAISSÉ «SIGNIFICATIVE» DE LA FRÉQUENTATION

«Il est encore trop tôt pour mesurer avec exactitude la perte engendrée jusqu'ici. Nous avons néanmoins déjà constaté une baisse significative de fréquentation lors des deux longs week-ends de l'Ascension et de Pentecôte alors que les perturbations n'étaient pas aussi importantes que le week-end passé», a relevé François Seppé, chef du Service du tourisme et du développement économique à l'Etat du Valais.

SAISON ESTIVALE

Les festivals permettent de donner plus d'importance à la saison d'été

«Véritables» locomotives touristiques, les festivals de musique de Suisse romande ne manquent pas de revitaliser la saison d'été et de lui donner toujours plus d'importance. Cela vaut, entre autres, pour le Festival d'opéra d'Avenches dont on fête cet été la 10e édition.

■ **LAURENT MISSBAUER**

«C'est avec ses meilleurs festivals de musique que débute la saison d'été en Suisse, profitez-en pour passer des vacances inoubliables.» C'est ainsi que débute l'«e-newsletter» que Suisse Tourisme Allemagne a envoyée à ses abonnés le 6 juillet en mettant notamment en exergue le Montreux Jazz Festival (du 2 au 17 juillet) et le Festival d'opéra d'Avenches (du 9 au 14 juillet).

Le rôle d'ambassadeurs touristiques joué par les festivals prend en effet chaque année davantage d'importance. Et si une vingtaine de tours-opérateurs allemands s'étaient déplacés l'an passé au Montreux Jazz Festival à l'invitation de la représentation de Suisse Tourisme en Allemagne, ce sont dix journalistes transalpins qui ont été invités par Suisse Tourisme Italie à l'ouverture du Festival.

METTRE EN AVANT LES ATOUS TOURISTIQUES

«Les retombées de telles opérations sont très positives car nous ne mettons pas seulement en avant le Festival, mais également le casino de Montreux, les différentes offres de wellness proposées dans la région, ainsi que les Rochers de Naye qui abriteront l'hiver prochain le village du Père Noël», a indiqué Harry John, le directeur de Montreux-Vevy Tourisme.

Même constat du côté de Xavier Bianco, le chef de presse de l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV), qui a accueilli pendant le Montreux Jazz Festival, une équipe de la chaîne de télévision anglaise BBC Holiday: «Les différentes manifestations qui animent l'été sont tout autant de prétextes pour présenter les atouts touristiques de la région.» Cela vaut aussi pour le Festival d'opéra d'Avenches dont on fête cet été la 10e édition. Ainsi, une visite guidée gratuite d'Avenches est organisée chaque soir

Photo: Festival d'opéra d'Avenches



LES ARÈNES D'AVENCHES

Pour fêter la 10e édition et afin de permettre aux festivaliers de s'imprégner de l'ambiance de l'opéra de Carmen, une nouvelle offre de restauration a été mise sur pied pour la première fois cet été avec tapas, paëlla et danseuses de flamenco.

de représentation, à 17 heures, par l'office du tourisme et l'entrée au Musée romain est gratuite pour les détenteurs d'un billet d'opéra.

«Une des nouveautés de cette année concerne l'offre de restauration», indique Michel Doleires, le directeur de l'Office du tourisme d'Avenches. «Afin de permettre aux festivaliers de s'imprégner de l'ambiance de l'opéra de Carmen, nous proposons pour la première fois tapas,

sangria et paëlla avec chanteurs, guitaristes et danseuses de flamenco.»

Au niveau touristique, le Festival d'opéra accueille toujours plus d'Alémaniques qui totalisent désormais 60% du chiffre d'affaires de la billetterie, estimé à 4 millions de francs pour un total de 40000 spectateurs. Des offres forfaitaires avec Railtour, un train spécial à destination de Berne et des transports en car, organisés au départ notamment de Genève, de

Zurich, de Windisch et d'Aarau, prouvent que l'importance du Festival d'Avenches dépasse largement les frontières du canton de Vaud. Il en va de même pour le Montreux Jazz Festival et pour le Paléo de Nyon qui occupent tous les deux une place de choix dans l'«e-newsletter» envoyée le 7 juillet par le service de presse de l'OTV.

LE MONTEUX JAZZ FESTIVAL VENDU AUSSI EN ALLEMAGNE

«Pour la première fois cette année, des tours-opérateurs allemands ont commercialisé des offres forfaitaires en relation avec le Montreux Jazz Festival. Avec ses 250000 spectateurs – y compris ceux du Festival Off qui est devenu cette année le «Festival under the Sky» – et son budget de 16 millions de francs, le Festival est une véritable locomotive touristique», relève Harry John. Quant à Véronique Schulz, directrice de Nyon Tourisme, elle note que de nombreux festivaliers du Paléo arrivent en bateau depuis la France. «Tout comme notre bureau en ville, notre pavillon d'information situé au port est pris lui aussi d'assaut.»

Attirer les touristes et les fidéliser

Montreux Jazz Festival (du 2 au 17 juillet), Festival d'opéra d'Avenches (du 9 au 14 juillet), Verbier Festival & Accademy (du 16 juillet au 1er août) et Paléo Festival de Nyon (du 20 au 25 juillet), l'été, en Suisse romande, rime avec musicalité. Cela pour le plus grand plaisir des responsables touristiques. Car le but de ces festivals n'est pas seulement d'animer les belles soirées d'été, il est également d'attirer des touristes et de faire rester sur place ceux qui seraient

tentés de partir en vacances à l'étranger. A Verbier, le but du Festival & Accademy est aussi de donner davantage d'importance à une saison d'été beaucoup plus courte que la saison hivernale: «Le Festival nous permet ainsi d'augmenter la fréquentation de Verbier et de fidéliser nos hôtes. Avant, ils quittaient la station dès les premières gouttes de pluie. Maintenant, ils restent pour assister aux concerts», relève Patrick Messeiller, le directeur de Verbier Tourisme. **LM**

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

LOGICIEL MIRUS
NOUVEAU: planification du personnel,¹ contrôle du travail simplifié.

Une planification du personnel simple et efficace! Notre nouveau logiciel vous permet de créer en un clin d'œil des tableaux de service et de reporter le temps de présence effectif sur le décompte de salaire en appuyant simplement sur une touche. Vous avez ainsi un contrôle parfait du temps de travail, y compris du travail de nuit et des heures supplémentaires.

Profitez vous aussi du savoir-faire du leader du marché!

MIRUS
software

Parce que votre temps est trop précieux pour le perdre à des broutilles administratives.

MIRUS Software AG - Mattastrasse 10 - 7270 Davos
Téléphone 081 415 66 88 - Fax 081 415 66 78
Internet: www.mirus.ch - E-Mail: info@mirus.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@swisshotels.ch

Gastroconsult
FOURNAIRE POUR L'HÔTELLERIE ET LA RESTAURATION

**Nous vous offrons
un Service 5★**

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

- compétence
- professionnalisme
- discretion
- flexibilité
- efficacité

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

happy YOU

PLUS DE CONFORT?
Leasing au lieu d'acheter
avec happy lease&sleep.

happy systems™

Ah! Si j'avais un lit-happy.

Tél. 071 387 44 44, www.happy.ch

La coupe filante
pour des
légumes
taillés à la
perfection!

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

Un forum de l'emploi

Eurotoques. La section suisse des Eurotoques, dont le siège se trouve à Villars, vient de mettre en ligne le premier Forum de l'emploi des métiers de la restauration. Entièrement gratuit, il permettra aux chefs du groupement, mais aussi aux autres, de recruter du personnel et aux candidats de déposer leur CV. Il est disponible sous www.eurotoques.ch. Par ailleurs, les Eurotoques seront, les invités d'honneur du prochain Salon Goût et Terroir de Bulle, du 25 au 29 mai 2005. A cette

occasion, ils organiseront un Concours national de cuisine de terroir ouvert exclusivement aux non-professionnels. Sur le modèle des grands concours gastronomiques, les candidats doivent proposer une recette écrite, une fiche produit. Dix d'entre eux seront sélectionnés pour la finale. Ils devront réaliser leur recette en public.

Enfin, le comité du groupement, aura l'opportunité de présenter les produits AOC et IGP suisse au Parlement européen de Bruxelles. **JJE**

Reconnue aux E.-U.

Ecole hôtelière de Lausanne. L'EHL est depuis mai 2004 la seule école hôtelière européenne à bénéficier de l'accréditation délivrée par la New England Association of Schools and Colleges (NEASC) en tant qu'«Institution of Higher Education», annonce l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL).

Fondée en 1885, la NEASC est la plus ancienne des associations régionales d'accréditation aux Etats-Unis. Sa mission est d'établir et de maintenir des critères de qualité

élevés pour tous les niveaux de formation. L'EHL a été accréditée par la «Commission on Institutions of Higher Education», reconnue par le Département américain de l'éducation. La Commission a relevé «le passage de l'EHL de l'état d'école professionnelle prestigieuse à celui de Haute école spécialisée, une transition que l'institution gère avec une efficacité remarquable.» Rappelons que l'EHL est, au niveau suisse, la seule de la branche à offrir une formation de niveau HES. **JJE**

Enquête de satisfaction

Berne. hotelleriesuisse a envoyé, il y a dix jours, à ses membres un formulaire d'enquête destiné à mesurer leur degré de satisfaction concernant l'association. Les membres ont ainsi l'occasion de se prononcer notamment sur les prestations offertes par hotelleriesuisse, ainsi que sur ses tâches.

Une enquête similaire avait été menée en 1999, indique Jürg Michel, le responsable de ce projet. Le délai de réponse est fixé au 3 août. Les résultats

de l'enquête seront publiés cet automne dans le bulletin d'information d'hotelleriesuisse.

Les membres ont aussi la possibilité de répondre au questionnaire par Internet. Un programme a été établi dans ce but par l'Ecole hôtelière de Lausanne sous la direction de Roland Schegg.

Les participants à l'enquête prendront, par ailleurs, part à un tirage au sort leur permettant de gagner des prix en nature d'une valeur globale de dix mille francs. **MH**

«NEWSLETTERS» D'HÔTELS

Quatre étoiles dans les tous ménages

Pour désenclaver l'hôtel, l'ouvrir à la ville, la «newsletter» peut être un moyen idéal. Deux quatre étoiles de la Riviera vaudoise le démontrent.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

Coup sur coup l'an dernier, deux établissements de la région de Montreux et de Vevey ont publié une «newsletter». Particularité, tant «A la carte» pour l'Hôtel Pavillon à Vevey qui en a lancé l'idée que «Welcome» pour l'Eurotel-Riviera à Montreux n'étaient pas uniquement destinées aux habitués, proches ou lointains, des deux hôtels, mais ont également été distribuées dans la région via un tous ménages dans le journal local.

«FAIRE SAVOIR QUE NOTRE HÔTEL VIT»

Quels sont les objectifs d'une telle opération? Pour Christophe Ming, à l'origine de l'opération pour le Pavillon, «il s'agissait tout d'abord de faire savoir que notre hôtel vit, qu'avec quatre restaurants et deux bars, nous pouvions satisfaire toutes les envies, à l'occasion d'anniversaires, de fêtes dédiées (Saint-Valentin, Fête des mères, etc.) ou de fêtes officielles.» Accessoirement, «A la carte» lui permet également de faire passer un message beaucoup plus loin, de rappeler à ses clients étrangers que l'hôtel est toujours prêt à les recevoir, fort de quelques animations ou quinzaines gastronomiques. Pour Guy Lindt, le directeur de l'Eurotel-Riviera, la démarche est la même. «Nous avons toujours eu un déficit d'image auprès de la population locale», dit-il. «Il s'agit dès lors, deux fois l'an, de renforcer notre image, de faire savoir aux Montreuinois qu'ils peuvent entrer chez nous, qu'ils sont les bienvenus aux restaurants et au bar.»

LES ÉCHOS ONT ÉTÉ TRÈS POSITIFS

Et ça marche si l'on en croit nos deux interlocuteurs. Christophe Ming: «Nous ne pouvons pas parler de chiffre d'affaires induit par la publication, bien plutôt de notoriété, preuve en le nombre de coupons-concours (un excellent indicateur) qui nous sont parvenus en retour (un taux estimé à 3 ou 4%).» Dans les restaurants, la famille Ming a par ailleurs noté à plusieurs reprises la demande d'offres particulières mentionnées dans «A la carte». Cette dernière réflexion vaut également pour l'Eurotel-Riviera. «Les gens de la Riviera ont répondu et, dans les restaurants, ils ont souvent mentionné des offres parues dans notre «newsletter», précise Guy Lindt. Voilà certes qui n'amène guère de nuitées supplémentaires mais qui ouvrira mieux les hôtels à la ville. Ce dont ils ont incontestablement besoin.

NOUVEAUX APPRENTISSAGES

Le compte à rebours s'accélère

Les nouveaux apprentissages dans l'hôtellerie et dans la restauration sont à une année de leur lancement. Du coup, les entreprises formatrices – il y en a 1200 en Suisse romande – sont invitées à s'informer pour être prêtes à renseigner les jeunes intéressés.

GENEVIÈVE ZUBER

Les apprentissages nouvelle formule commenceront en août 2005. Pour rappel, les nouveaux apprentissages «employé/e en hôtellerie» et «employé/e en restauration» remplaceront les formations actuelles d'assistant/e d'hôtel et de sommelier/ère. Les cursus passeront de deux à trois ans et les contenus seront actualisés pour mieux coller aux besoins du secteur.

NOUVELLE ÉTAPE À LA RENTRÉE

Pour les établissements formatrices, le moment approche de se mettre à jour avec ces nouveautés, en vue des stages pré-professionnels qui se déroulent en automne pour la majeure partie. «Que les patrons puissent répondre aux questions que se posent les jeunes et leurs parents, tel est notre objectif», explique Olivier Rey, de la promotion de la relève pour Gastrosuisse. Avec son collègue d'hotelleriesuisse, Nicolas Dévaud, ils sillonnent la Suisse romande pour informer les milieux concernés. Au cours d'une première étape, les hôteliers et les restaurateurs ont reçu une information générale, lors d'assemblées professionnelles régionales et par le biais de documents et d'une «newsletter». L'heure est désormais à une information personnalisée. «Nous nous déplaçons sur demande, dans les grands établissements ou pour ren-

Photo: Genève Tourisme/Pierre-Yves Dhinaut



HÔTELLERIE-RESTAURATION

Les nouveaux apprentissages, qui commenceront en août 2005, devraient permettre de susciter de nouvelles vocations formatrices dans le domaine de l'hôtellerie et de la restauration.

contre de petits groupes de patrons», précise Nicolas Dévaud. La promotion de la relève a déjà répondu à des invitations, mais c'est après la rentrée d'août qu'elle s'attend à être particulièrement sollicitée, du moins l'espère-t-elle. Une fois que les derniers apprentissages selon la formule actuelle auront commencé, les patrons devraient être disponibles en effet pour entrer dans le vif du sujet.

REMOTIVER LES PATRONS ET LES JEUNES

Ils sont 1200 les établissements de la branche à être au bénéfice d'une autorisation pour former des apprentis en Suisse romande. Avec les appren-

tissages nouvelle formule, la formation pour la relève espère motiver d'autres patrons à faire le pas ou, au moins, à conserver le contingent actuel. Un contingent plus ou moins stable qui représente 10% des établissements romands mais qui n'est pas assuré. «On sent chez une partie des formateurs une certaine lassitude; cette tendance s'observe dans toute la Romandie et ne concerne pas que l'hôtellerie-restauration. Les secteurs de la santé et du bâtiment sont aussi concernés», explique Olivier Rey. En cause, surtout la formation scolaire. «Des jeunes se retrouvant à la réception d'un hôtel ouvrent de grands yeux lorsqu'ils découvrent qu'une opération de change s'effectue avec la règle

de trois! A l'école, bien souvent, on ne l'apprend plus...»

Les nouveaux apprentissages parviendront-ils à susciter de nouvelles vocations formatrices? Le nouveau cursus prolongé d'une année pourrait être un argument. En effet, selon une étude réalisée en 2003 à l'Université de Berne, la rentabilité (rapport coût-bénéfice) d'un poste d'apprenti s'accroît significativement à partir de la troisième année. Mais il s'agit aussi de motiver davantage de jeunes à choisir cette voie. Pour ce faire, sont mis en avant la polyvalence accrue des nouveaux apprentissages ainsi que leur durée plus longue, offrant un meilleur tremplin vers des formations supérieures.

BALANCE TOURISTIQUE

Dépenses d'hébergement en recul

En 2003, les touristes étrangers de passage en Suisse ont réduit leurs dépenses, notamment pour l'hébergement, constate l'Office fédéral de la statistique.

MIROSLAW HALABA

Au cours de l'année 2003, les touristes étrangers ont dépensé en Suisse 12,1 milliards de francs, ce qui représente un recul de 1,5% ou de 185 millions, constate l'Office fédéral de la statistique (OFS) qui a diffusé la semaine

dernière les résultats provisoires de la balance touristique 2003. Les dépenses des touristes suisses ont aussi diminué, mais de manière plus marquée, soit de 2,4% à 10,1 milliards de francs. Le solde positif de la balance touristique s'est ainsi accru de 3,1% à 2 milliards de francs.

Comme c'est généralement le cas, les séjours avec nuitées restent, avec deux tiers environ des recettes, la principale source de revenus du secteur touristique helvétique. Ces séjours ont ainsi rapporté 6,2 milliards de francs, soit 5,4% de moins qu'en 2002. Dans le détail, on relève que la clientèle des

hôtels et des établissements de cure a dépensé 5,2 milliards de francs (-5,9%) et la clientèle de la parahôtellerie 1 milliard (-3,1%). A noter que les maisons de vacances ont généré 58% des recettes de ce dernier secteur.

SÉJOURS D'ÉTUDE EN NETTE PROGRESSION

La balance touristique montre aussi que les recettes des séjours d'études d'étrangers en Suisse ont nettement augmenté. Elles ont atteint 786 millions de francs, soit une hausse de 6%. Poursuivant leur essor, les

excursions d'un jour et le tourisme de transit ont rapporté 2,8 milliards de francs (+1,7%). Les recettes des autres services touristiques ont, quant à elles, augmenté de 19% à 108 millions de francs.

Pour ce qui est des dépenses des touristes suisses à l'étranger, on note que ces dernières ont reculé pour la troisième année consécutive.

Les dépenses pour des excursions d'un jour à l'étranger ont, en revanche, progressé. Elles se sont élevées à 1,5 milliard de francs, soit une augmentation de 2,1% ou de 30 millions de francs.

Le seuil de rentabilité a été atteint

Espace Gruyère. Comme prévu dès le départ, la société d'exploitation Espace Gruyère SA a atteint son seuil de rentabilité au terme de son cinquième exercice comptable. L'équilibre financier réalisé par le centre d'exposition polyvalent bullois se solde par un bénéfice net de 53 275 francs, après des amortissements de 158 000 francs, sur un chiffre d'affaires de 2,5 millions de francs, en progression de 25% par rapport à 2002. Le millésime 2003 a été qualifié d'excellent par

Béat Kunz, directeur d'Espace Gruyère, qui en a énuméré les principales raisons, soit le nouveau Salon Aqua, le salon du bois, diverses grandes expositions bovines, la soirée irlandaise et les bons résultats du Salon des goûts et terroirs.

Le centre a été occupé pendant 254 jours (+ 20) et a accueilli plus de 200 000 visiteurs. Au cours de son premier lustre d'existence, Espace Gruyère a enregistré 1,366 million d'entrées, toutes manifestations confondues. Si l'on

reconduira les salons existants en 2004, l'année 2005 a de fortes chances de battre tous les records précédents avec le Salon Aqua pro (professionnels) et Aqua vie (grand public), dont le rythme est biennal, et l'édition très attendue du Comptoir Gruérien avec un minimum de 120 000 visiteurs.

En date du 6 juillet de cette année, Espace Gruyère a rouvert le Chalet des Colombettes, à Vuadens, l'hôtel-restaurant dont il est désormais propriétaire. JS

Du tourisme technique en ville

Lausanne. A peine les premiers coups de pioche étaient-ils donnés dans les grands travaux que constituent la construction du métro m2 et celle de l'usine d'incinération Tridel, à Lausanne, que se mettaient en place les principaux éléments de la politique de communication liée à ces «chantiers du siècle». Avec l'aide de Lausanne Tourisme, la Municipalité de Lausanne et les responsables des travaux ont élaboré un concept d'information sur l'avancement de ceux-ci, parallèle-

ment à une recherche de sponsoring; son but est non seulement de réussir l'intégration des chantiers dans la vie quotidienne des Lausannois, mais également de susciter la curiosité des professionnels, groupes constitués, classes d'école, celle des hôtes de la Capitale olympique également, pour ces œuvres urbaines d'envergure.

Un espace d'information et d'accueil a été aménagé sous les arches du Grand-Pont, au cœur de la ville, tandis que six

podiums d'observation sont accessibles en permanence pour suivre l'évolution des travaux. Dès le mois de septembre, des visites guidées, combinables avec un séjour à Lausanne, seront organisées. Le dossier de la revue «Lausanne Image» de Lausanne Tourisme (no 53, juin 2004) est consacré à la politique de développement durable mise en place dans cette ville. JS

www.lausanne.ch/m2
www.lausanne-tourisme.ch

CICG, GENÈVE

Grande rénovation en vue

Le Centre international de conférences de Genève (CICG) fermera ses portes début octobre, pour douze mois, pour être entièrement rénové.

MIROSLAW HALABA

En fonction depuis 1970, le Centre international de conférences de Genève (CICG), situé à la rue de Varembe, est sur le point de faire l'objet d'une vaste rénovation dont le coût total est estimé à 31 millions de francs. Géré par une fondation, derrière laquelle se trouve la Confédération et l'Etat de Genève, le CICG accueille principalement les organisations intergouvernementales, ainsi que les organisations non-gouvernementales, qui y tiennent leurs conférences. En 2003, quelque 157 000 personnes, ayant généré environ 125 000 nuitées ont pris place dans les salles plénières ou les salles de commission.

LA CAPACITÉ D'ACCUEIL SERA ACCRUE

Cette rénovation d'envergure, qui débutera en octobre et qui durera douze mois – période pendant laquelle le centre sera fermé – porte sur cinq points principaux, explique la directrice générale du CICG, Isabelle Aubert. Il est ainsi question de créer une nouvelle entrée, «plus visible» que la précédente, ainsi qu'une esplanade de verdure de 600 m² pour l'organisation de cocktails. Un nouvel espace polyvalent, doté d'un haut plafond pour les expositions, verra le jour. Les salles de conférence, au nombre d'une douzaine, seront agrandies et cinq autres seront créées. Enfin, l'ensemble du bâtiment et son aménagement intérieur seront reliftés. Ces travaux permettront au CICG de porter la capacité de sa salle de plénière de 1800 à 2200 places et sa surface d'exposition de 600 m² environ à 2000 m². «Le CICG sera ainsi le principal bâtiment de conférences de Genève», indique sa directrice.

DES SOLUTIONS TRANSITOIRES

Les responsables du centre procèdent actuellement aux derniers ajustements du projet et aux choix des matériaux et des couleurs qui habilleront le CICG. Ils cherchent cependant aussi des locaux de rechange pour les conférences qui se dérouleront durant la fermeture. Comme le souligne Isabelle Aubert, la période de rénovation a été fixée d'entente avec les organisations internationales qui ont ainsi pu repousser les grandes rencontres. Pour les plus petites, une solution réside dans l'usage du Centre de conférences de Varembe, qui sera mis – comme c'est habituellement le cas au CICG – gratuitement à disposition des utilisateurs.

TOURISME DE CONGRÈS

Genève et Lausanne bien notées

La Suisse entre dans le «top ten» mondial des pays organisant le plus grand nombre de congrès d'associations. Grâce à Genève, leader européen, et à Lausanne. Un signe que le tourisme d'affaires, si important pour ces villes, tient le choc de la concurrence. Du moins pour l'instant.

GENEVIÈVE ZUBER

Genève a encaissé deux coups durs, la perte de l'EIBTM, le plus important salon européen du tourisme d'affaires, puis de Telecom. Enrico Zuffi, du Bureau des congrès de Genève Tourisme, ne nie pas la gravité de ces défections (cf. encadré), «mais il y a eu une telle auto-flagellation de la part des médias suisses que l'image de Genève, ville de congrès, a été mise à mal; la concurrence a bien rigolé, les Lyonnais par exemple se frottent les mains...»

LE DYNAMISME DES VILLES LÉMANIQUES

Pourtant, malgré ces deux pertes, le tourisme d'affaires, à Genève, se défend bien. Ce segment, qui représente 65% des nuitées hôtelières (2,2 millions de nuitées au total) affiche une stabilité qui contraste avec le fléchissement enregistré sur le plan mondial. Un autre indice de la compétitivité de Genève: selon l'ICCA (International Congress & Convention Association), en 2003, la Suisse a progressé du 11^e au 7^e rang mondial dans le domaine des congrès d'associations et d'organisations internationales.

Or, si la Suisse est si bien classée, c'est grâce en particulier «au dynamisme et au marketing agressif des villes de l'arc lémanique», commente Barbra Albrecht, directrice du SCIB (Switzerland Incentive & Convention Bureau, le département congrès de Suisse Tourisme).

UN SOUTIEN POLITIQUE QUALIFIÉ D'INSUFFISANT

Avec 26 congrès du genre organisés en 2003, Genève est leader suisse, européen même, de la statistique ICCA, devant Zurich (17), et Lausanne troisième, avec 11 congrès. Ce classement ne tient certes pas compte de l'ensemble des congrès, réunions et autres salons (EIBTM et Telecom par exemple n'y figurent pas). Pour être pris en compte, les congrès doivent répondre à des critères précis, par exemple faire l'objet d'une rotation entre au moins trois pays.

Mais même partielles, ces données constituent un précieux indicateur selon Barbra Albrecht, car il n'existe pas d'autre instrument de mesure international pour ce segment. D'autre part, les congrès recensés par l'ICCA représentent pour la Suisse un chiffre d'affaires «considérable» de près de 70 millions de dollars. La performance genevoise, et la santé de son tou-



GENÈVE

Selon l'International Congress & Convention Association (ICCA), la Cité de Calvin est le leader européen au niveau de l'organisation de congrès internationaux.

risme d'affaires en général, s'expliquent en particulier par l'atout «équipements», une infrastructure unique en Suisse pour les congrès et les réunions de 1000 à 5000 participants.

A côté de Palexpo, Genève dispose de trois principaux centres de conférences et d'une dizaine d'hôtels spécialisés dans le congrès; la plupart viennent de rénover leurs infrastructures ou vont le faire. Exemple: le CICG (Centre international de conférences de Genève), en travaux pour 40 millions de francs et qui rouvrira ses portes en octobre. «Il est pris d'assaut!

Trente conférences sont déjà «bookées», explique Enrico Zuffi.

LE BESOIN D'UN CENTRE DE CONGRÈS DE 3000 PLACES

Toutefois, en ce qui concerne l'hébergement, il manque à Genève des deux, trois et quatre étoiles. D'autre part, un gros défi l'attend. «Si nous voulons pas tomber en deuxième division, nous aurons besoin dès 2008 d'un nouveau centre de congrès de 3000 places au moins». Ses retombées économiques sont estimées à un

demi-milliard de francs par an. Il devrait être construit à Palexpo pour 120 millions de francs. Reste à savoir si les finances publiques suivront. Pour demeurer performant dans un secteur où la concurrence est de plus en plus rude, les villes suisses de congrès ont d'ailleurs besoin de davantage de soutien politique, à tous les niveaux. «Et dans ce domaine, Vienne et Barcelone, nos deux principaux concurrents, ont une longueur d'avance», ajoute Enrico Zuffi. La différence passe aussi, comme à Vienne par exemple, par le cocktail offert à tous les congressistes.

Même soucis chez Claude Petitpierre, directeur de Lausanne Tourisme. Le Palais de Beaulieu a beau être en transformation et «les hôtels fournir un gros effort de rénovation, le tourisme de congrès aura besoin de nouveaux moyens pour assurer sa pérennité». Pour ce faire, une grande remise en question, s'impose au niveau de la ville et de la région: ces investissements ne doivent plus être considérés comme des dépenses servant les seuls intérêts des hôteliers et des restaurateurs, mais bien ceux de toute l'économie. En attendant, l'Asie, les Etats-Unis, les anciens Pays de l'Est multiplient les offres attractives.

«NOUS SOMMES AVANT TOUT COMPLÉMENTAIRES»

Mais pour l'heure, à Lausanne, le tourisme d'affaires tient également bien le choc de la concurrence et de la mauvaise conjoncture mondiale. Les nuitées enregistrées dans ce segment restent stables, représentant dans cette ville aussi 65% des nuitées hôtelières (sur un total de 850 000). Quant à l'entrée de la Suisse dans le «top ten» du classement de l'ICCA et à la 3^e place pour sa ville, Claude Petitpierre qualifie ce résultat de «remarquable, pour une petite ville de 125 000 habitants qui n'a pas les moyens d'une métropole; une preuve de la qualité de l'infrastructure et des services.»

Et la concurrence entre Genève et Lausanne? «Nous sommes avant tout complémentaires», assurent nos interlocuteurs dans les deux villes qui visent une collaboration accrue pour développer ce secteur très porteur. Selon Suisse Tourisme, les dépenses par personne et par jour s'élèvent en effet entre 300 et 350 francs, contre 200 francs pour le tourisme de loisirs.

«La durée de vie d'un congrès dans un même lieu est limitée»

Que pèsent, avec le recul, les défections de Telecom et de l'EIBTM (Exhibition for Incentive, Business Travel and Meetings)? Pour Enrico Zuffi, du Bureau des congrès de Genève Tourisme, la perte de l'EIBTM – le plus important salon européen du tourisme d'affaires, des voyages de motivation et des congrès –, est très lourde en terme d'image, mais nettement moindre en ce qui concerne les nuitées, ce salon, qui accueillait 2000 participants pendant deux à trois semaines, ayant été

remplacé par d'autres manifestations de plus petite taille.

«Ce qui nous fait surtout mal, c'est que Barcelone ait obtenu que l'EIBTM se déroule en décembre, en basse saison; or c'est que nous souhaitons pour Genève, très, voire trop sollicitée au mois de mai, date à laquelle le salon EIBTM avait lieu.» Quant à Telecom, qui se traduisait par 80 000 nuitées à Genève, le vide ne sera véritablement comblé qu'en 2007. «Palexpo, malheureusement bloqué en 2006–2007,

avait en son temps refusé une vingtaine de demandes...»

Pour Barbra Albrecht, la directrice du SCIB (Switzerland Incentive & Convention Bureau, le département congrès de Suisse Tourisme), ces départs font mal, «mais il faut éviter de dramatiser. La durée de vie d'un congrès dans un lieu est en principe limitée. L'EIBTM est resté quinze ans à Genève, ce qui est à saluer. L'avenir de ce segment passe par la recherche de nouveaux créneaux.» GZ

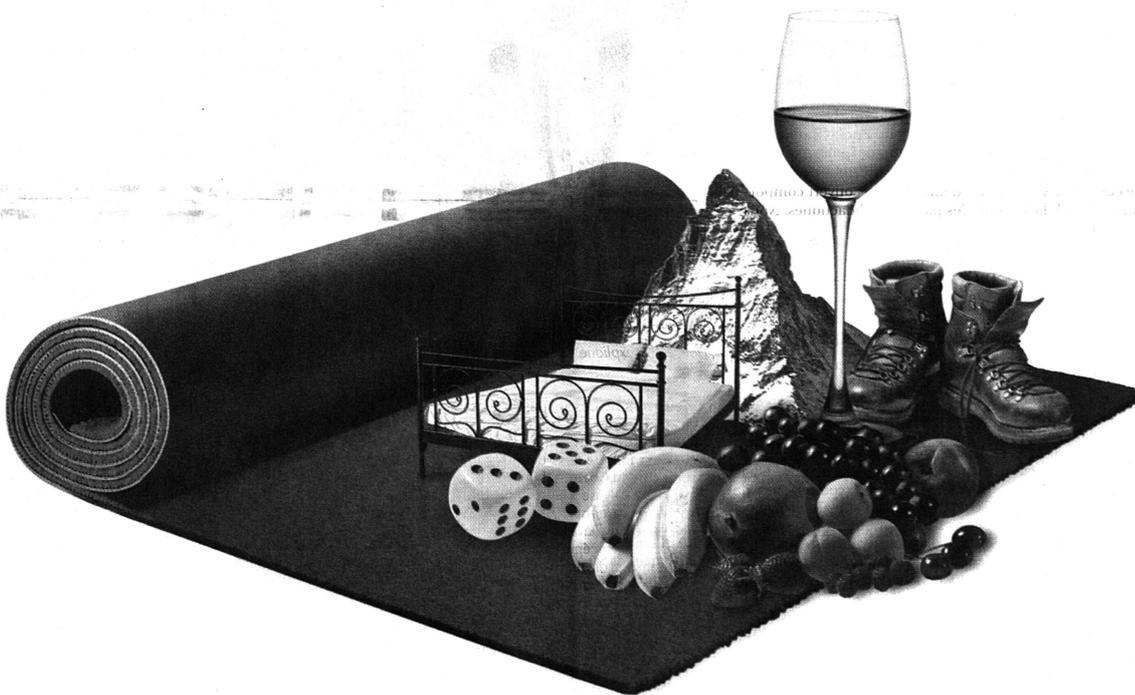
La meilleure adresse pour vos annonces.

htr
Plus

La prochaine édition spéciale **htrPlus Hotelbau** paraît le **21 octobre 2004** sous forme d'un supplément de 16 pages encarté dans l'*hotel+tourismus* revue.

Aperçu des thèmes: Architecture, financement, installations wellness et isolation acoustique.

htrPlus, la plateforme idéale pour votre campagne publicitaire!



N'hésitez pas à nous contacter:
Tél. 031 370 42 42 ou inserate@swisshotels.ch
www.htr.ch Fax: 031 370 42 23
hotel+tourismus revue, Monbijoustr. 130, 3001 Bern

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.



L'Etat plus présent

Jura Tourisme. Le Gouvernement jurassien a confirmé lors de l'assemblée générale de Jura Tourisme, qui s'est tenue au début du mois aux Breuleux, son intention de s'engager davantage dans le tourisme jurassien. Il suit ainsi une des recommandations de l'audit menée, l'an dernier, par l'ancien directeur de l'Ecole suisse de tourisme de Sierre, Olivier Chevallaz.

Le ministre de l'économie, Jean-François Roth a, en effet, indiqué qu'il prendrait désormais part aux séances du

comité de Jura Tourisme et que la présidence de l'association serait assurée à l'avenir par un représentant de l'Etat.

Dans le même ordre d'idées, la subvention cantonale à l'association devrait passer de 400 000 à 500 000 francs par an. Quant au nombre de membres au comité, il sera porté de 11 à 15. Un poste de directeur de marketing sera créé. Cette assemblée a également été marquée par l'annonce de la démission du président Jean-Maurice Maitre. **MH**

Croisières à l'ancienne

Montreux. Du 30 juillet au 4 août, la Riviera vaudoise vivra la troisième édition de Léman Tradition. Ce grand rendez-vous lacustre permet aux amateurs de naviguer sur les anciennes barques du Léman. Organisée par Montreux-Vevey Tourisme et l'Association des voiles latines, la manifestation propose notamment des croisières à thèmes le long de la réserve naturelle des Granges et des vignes de Lavaux. Nouveauté cette année, toutes les embarcations seront basées

à Villeneuve. La galère «La Liberté» et les barques «La Savoie», «La Neptune», «La Barque des Enfants» et quelques plus petites embarcations sont cette année de la manifestation. Point de «Vaudoise», ni de cochrère «Aurore» en revanche. Toutes deux sont en effet engagées à Brest 2004, dont la Suisse est l'un des invités d'honneur. **JJE**

Tous renseignements sur les croisières sous www.montreux-vevey.com ou sur demande par e-mail à info@mvtourism.ch

A nouveau à Zermatt

Symposium du tourisme. Après avoir transité par Crans-Montana et Martigny, la 6e édition du Symposium international du tourisme s'était déroulée au mois de février à Zermatt. Gérald Imfeld, président fondateur du Symposium, a récemment annoncé que la 7e édition se déroulerait à nouveau à Zermatt l'année prochaine, du 26 au 28 janvier.

Si le thème de la 6e édition avait été «Les fondamentaux de la réussite des entreprises leaders», la 7e édition aura pour

thème «Financement et rentabilité des entreprises du tourisme: conditions et contraintes».

Investisseurs privés, instituteurs de financement et entrepreneurs de l'arc alpin débattront des facteurs clés qui dictent les investissements. «En choisissant de traiter la rentabilité des entreprises du tourisme, le Symposium 2005 s'inscrit dans le prolongement logique de la précédente édition», a relevé Gérald Imfeld. **LM**

Infos: www.idealp.org

TOURISME INTERNATIONAL

L'activité redémarre, note l'OMT

Malgré des incertitudes persistantes, le tourisme international a repris le chemin de la croissance, constate l'Organisation mondiale du tourisme.

■ **MIROSLAW HALABA**

Le tourisme international est à nouveau en expansion. C'est ce qui ressort de l'analyse faite, à fin juin, par les experts de l'Organisation mondiale du tourisme (OMT). Malgré la persistance d'incertitudes, comme la menace de nouveaux attentats terroristes ou le renchérissement des coûts de l'énergie, «tout indique que la confiance dans le tourisme est de retour», écrit l'OMT dans la dernière édition de son Baromètre du tourisme mondial. Les données touristiques – les arrivées en particulier – relevées durant la première partie de cette année confirment, en effet, la tendance à la hausse observée à fin 2003. Les pertes enregistrées l'an passé ont été, dans la plupart des cas, «entièrement compensées». Ces résultats, indique l'OMT, sont soutenus par «l'impérieux» besoin de rattrapage en matière de voyages qui s'est accumulé durant ces trois dernières années.

NETTE REPRISE DES DESTINATIONS ASIATIQUES

La reprise est sensible dans toutes les régions du monde. Toutefois, les meilleures performances ont été enregistrées par les pays d'Asie du Nord-Est et du Sud-Est, pays qui affichent des taux de croissance qualifiés par l'OMT d'«exceptionnels». Les conséquences de l'épidémie de pneumonie atypique ont été «parfaitement surmontées», note l'organisation touristique fiâtère. La plupart des destinations ont ainsi pu annoncer des taux de progression de plus de 15% depuis le début de l'année. Les voyages à destination et au départ de la Chine sont «en nette reprise». Le Japon a constaté une croissance des arrivées de 19%, notamment grâce aux touristes venus des Etats-Unis et d'Europe.

CROISSANCE EN ESPAGNE ÉGALEMENT

Principale destination mondiale, l'Europe a profité de l'amélioration de la situation économique dans les pays émetteurs. La fermeté de l'euro a cependant influencé la répartition des flux touristiques. Ainsi, l'Espagne a enregistré, au cours des cinq premiers mois, une progression des arrivées de 3,8%, ce qui tendrait à montrer que les attentes de Madrid n'ont pas freiné le rythme de croissance. La Grande-Bretagne (janvier à avril) et l'Allemagne (janvier à mars) ont annoncé des taux d'augmentation de 15 et de 10%. On relèvera aussi que les Etats-Unis ont annoncé des chiffres positifs pour la première fois depuis 2001.

CHEMIN DES BLÉS

Un 6e site vient d'être inauguré

Projet pilote unique en Suisse de par sa longueur et sa diversité, le Chemin des blés, entre Granges-Marnand et Echallens, revalorise une région rurale au travers de la nature, des gens et de leur savoir-faire. Un 6e site d'interprétation du Chemin des blés vient d'être inauguré.

■ **JOSÉ SEYDOUX**

Il y a quelques jours, à Chavannes-le-Chêne, initiés, amateurs et curieux ont inauguré le 6e site d'interprétation du Chemin des blés (sur les neuf prévus) consacré aux carrières de meules gallo-romaines. Comme les précédents, il se présente sous la forme d'un point d'information couvert comportant des panneaux didactiques. Nous sommes au cœur d'un exemple de mise en valeur d'une région, de son histoire, de sa vie d'aujourd'hui et de ses richesses, par une forme de tourisme doux et d'animations multiples (cf. encadré) qui a tout pour plaire aux visiteurs intelligents et ouverts sur les autres.

TISSER DES LIENS ENTRE LA VILLE ET LA CAMPAGNE

L'idée primitive a fait son chemin depuis qu'en 1996 une journaliste du cru, Anne Quillet Razali, par ailleurs rompue à la grande presse citadine, jetait les bases d'un projet rassembleur et prometteur qui allait donner lieu, deux ans après, à la fondation d'une association se proposant d'animer un chemin pédestre vecteur d'activités culturelles, ludiques et sportives en milieu rural. Le développement des relations interrégionales socio-culturelles et économiques, par une meilleure compréhension des activités agricoles et le respect de l'homme et de la nature, faisait immédiatement de ce projet un centre d'intérêt pour les scientifiques, les politiques, les partisans de ce que l'on appelle aujourd'hui l'éco-tourisme et les hôtes de la région dans la mesure où l'on parvient à les détourner des destinations mondaines et sacrées. Le Chemin des blés, entre la Broye et le Gros-de-Vaud, ce sont cet été 100 km balisés, 35 villages reliés, 250 agriculteurs, 14 000 habitants et 115 prestataires/partenaires. A 15 minutes de l'autoroute A1, à 25 km de Lausanne, à mi-chemin entre Genève et Berne.

UN CHAMP D'ACTIVITÉS POUR LA SUISSE

Ce que Daniel Glauser, ethnographe et archéologue, qualifie de «cas d'école» s'avère une initiative de sensibilisation et de dynamisation des membres d'une communauté régionale pour mieux faire connaître leurs activités et leur savoir-faire. Force est cependant de constater que, en raison d'un phénomène connu en maints endroits de notre pays, les autoch-

Photo: José Seydoux



LE CHEMIN DES BLÉS

«Notre but est de développer des structures d'accueil, d'animation et d'information didactique sur un circuit unique de 35 localités», explique Anne Quillet Razali sur l'un des sites d'interprétation du paysage récemment réalisés.

tones eux-mêmes ne sont pas toujours conscients des richesses et de l'attraction que représentent leur manière de vivre et l'esthétique des lieux. De fait, l'Association du Chemin des blés, que préside Jean-Ulysse Gasser, compte 260 membres, autant d'intéressés à la «philosophie» de la chose, mais qui n'en sont pas forcément les acteurs (agriculteurs, artisans, restaurateurs, etc.). De là à prétendre que les premiers veulent faire le bonheur des seconds malgré eux est un pas à ne pas franchir. Car ce qui constitue un immense capital caché pour la Suisse, à découvrir et surtout à faire découvrir aux hôtes de ce pays dans un concept d'accueil global, produira un jour les intérêts émotionnels attendus.

Les prestataires ne paient aucune cotisation, bien qu'ils bénéficient des retombées économiques de leurs activités; le financement du chemin didactique et récréatif, de l'ordre de 800 000 francs à ce jour pour une opération réalisée à 80% au niveau de ses structures, a été assuré jusqu'ici par

plusieurs partenaires: le Seco (regio plus), à raison de 500 000 francs, la Loterie romande, l'Etat de Vaud, les Banques Raiffeisen et, ponctuellement, des entreprises et associations régionales et agricoles. Le budget annuel se situe entre 100 000 et 200 000 francs par an et couvre le coût des sites d'interprétation, de la promotion (dépliant annuel, bulletin publié trois fois par an, invitations à la presse, site Internet* et des frais administratifs.

POUR UN TOURISME DOUX, DURABLE ET DIVERSIFIÉ

Il faut savoir apprécier le dynamisme et la véracité de tout ce qui fait l'identité et la personnalité de nos régions. «L'approche d'une destination, d'un site, ne peut être totale que si l'on peut y découvrir ses gens, leur manière de vivre, leurs traditions, leurs jeux, leurs fêtes, leurs produits, leur cuisine. Bref, ce qui fait leur spécificité, leur caractère, leur curiosité, leur charme...», peut-on lire dans le

dernier Bulletin du Chemin des blés. Anne Quillet Razali, qui porte à bout de bras quotidiennement cette initiative en forme d'apostolat, est d'avis qu'il faut lui donner un nouveau souffle en améliorant la prise de conscience et un stimulant un plus grand engagement des prestataires. Car l'intérêt est bien là, des milliers de visiteurs ont déjà parcouru le chemin, seul, en couple ou en famille et bien sûr en petits groupes ou en classes d'école. Des visites thématiques guidées sont organisées sur demande.

«Le développement des structures d'accueil et la dynamisation des offres et des prestations sont impératifs pour permettre l'organisation d'arrangements touristiques et un véritable rayonnement en Suisse et dans les pays voisins», estime la directrice du Chemin des blés. Il y a assurément de quoi alimenter le catalogue des propositions de nombreux offices du tourisme de Suisse romande.

* www.lechemindesblés.ch

Des lits, des tables, des goûters, des balades et des visites

Le dépliant du Chemin des blés présente la liste des prestataires et partenaires qui forment une chaîne d'activités culinaires, agricoles et artisanales, de métiers traditionnels, de logements et de restaurants, de commerces et d'entreprises à visiter. Le parcours est aisément accessible, à pied, à bicyclette ou en VTT, grâce à un dépliant avec carte synoptique des lieux et des sites d'interprétation (l'eau, les chemins, les vergers, les maisons rurales, les animaux, etc.); les réservations par téléphone sont cependant obligatoires.

Le Chemin des blés compte actuellement huit petits hôtels (66 lits), onze gîtes ruraux (110 lits), deux «Aventure sur la paille» avec plusieurs dizaines de places, 35 restaurants et autres auberges de campagne, cinq relais ou pensions pour chevaux, huit fermes visitables, huit endroits pour des goûters à la ferme, mais aussi des magasins de produits du terroir, des parcours didactiques d'essences

arboricoles, un swing-folk (à Cremin), le Musée du blé et du pain (à Echallens), une galerie de peinture, une salle de séminaires et de nombreux lieux de visites (centre collecteur, tressage de la paille, borne-fumoir, poterie, fromageries, marché à la ferme, Moulins de Granges-Marnand, fonderie d'art) et de balades accompagnées (avec des chevaux, des ânes, des poneys et des lamas, en roulotte, en diligence et en char attelé). Chaque village a sa carte de visite, une carte d'identité. **JS**

Hôtelières suisses à Fribourg en 2007

Berne. C'est confirmé, l'assemblée d'été des délégués d'hôtellerie suisses aura lieu dans le canton de Fribourg en 2007. Auparavant, les délégués se retrouveront à Zermatt les 14, 15 et 16 juin 2005 et dans la région de Schwytz en 2006, à des dates qui n'ont pas encore été fixées. L'Assemblée de l'année 2008 devrait, quant à elle, probablement se tenir dans le canton de Thurgovie. MH

Procédure simplifiée

Managers en tourisme. L'Association suisse des managers en tourisme (ASMT) a décidé de simplifier le processus d'admission des nouveaux membres. En effet, les candidats ne devront fournir qu'un rapport annuel de leur association ou de leur office du tourisme, ainsi que le formulaire «demande d'adhésion».

Auparavant, ils devaient présenter une demande d'admission signée par le président de leur organe de surveillance, un curriculum vitae,

leur contrat de travail et leur cahier des charges, un rapport de gestion et les documents relatifs à leurs assurances sociales. La nouvelle formule a notamment aboli le critère «salaire minimal» qui indisposait de nombreux candidats.

L'ASMT espère que ces simplifications lui permettront de gagner de nouveaux membres, en incitant notamment ceux qui se sont déjà prononcés en faveur de l'association, mais qui n'ont, jusqu'ici, pas adressé de demande d'admission. MH

Apprentis au TTW

Montreux. Les organisateurs du TTW – salon des professionnels suisses du voyage qui se tiendra à Montreux du 26 au 28 octobre – ont mis au point, en collaboration avec la Fédération suisse des agences de voyages et l'Ecole suisse de tourisme de Sierre, un nouveau concept pour le workshop des apprentis. Ce concept tient compte des nouvelles directives en matière de formation publiée par la Société suisse des employés de commerce. Ainsi, les apprentis de 2e année rece-

ront une information «ciblée» sur les exposants du TTW et un aperçu «de la diversité de la branche». Les apprentis de 3e année seront, quant à eux, invités à participer à une «journée de formation continue» au TTW. Le matin, ils recevront un enseignement pratique et théorique. L'après-midi, ils visiteront le TTW. Le but est de leur fournir un soutien pour leur examen final d'apprentissage, ainsi que des connaissances pour leur carrière professionnelle. MH

Prix spécial du jury pour l'EHL à BEST 2004

Zurich. L'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) a reçu, fin juin, à Zurich, le «prix spécial du jury» dans le cadre du «Brand Excellence Swiss Trophy» (BEST 2004). Lancé en 2003, BEST récompense des entreprises suisses qui, par le travail effectué sur leur marque, contribuent «au développement économique» et qui véhiculent «des valeurs propres à la Suisse». MH

LES GENS



Ainsi que nous l'avions annoncé dans notre édition de la semaine dernière, **Claude Membrez** (photo) s'apprête à quitter la direction de Forum Fribourg. Dans un communiqué de presse, le conseil de direction de la fondation Orgepox, en charge de la gestion et de la promotion de Geneva Palexpo, a annoncé que Claude Membrez occuperait le poste de directeur général du grand centre d'expositions et de congrès genevois en remplacement de **Bruno Lurati** qui avait été licencié en début d'année, juste avant l'ouverture du Salon international de l'automobile de Genève. Agé de 39 ans, diplômé de l'Ecole hôtelière de Lausanne et au bénéfice d'un «certificat de gestion en entreprise» de HEC de l'Université de Lausanne, Claude Membrez avait occupé diverses fonctions dans l'hôtellerie, en France, au Canada et en Suisse où il a été directeur aussi bien de l'Hôtel Cailler à Charmey (FR) que de l'Hôtel Beaulac à Neuchâtel, avant de prendre les rênes de Forum Fribourg à son ouverture en 1999. Son entrée en fonction est prévue d'ici la fin de cette année. JS

C'est **Olivier Bovet** qui a été nommé, la semaine dernière, au poste de directeur de l'Office du tourisme de Château-d'Ex en remplacement de **Gianni di Marco** lequel a quitté ses fonctions à la fin du mois de juin. Agé de 33 ans, Olivier Bovet réside depuis une dizaine d'années à Château-d'Ex. Il entrera en fonction le 1er novembre. De formation commerciale, il est actuellement directeur des ventes au sein du groupe Swatch. Il a déjà été actif à Château-d'Ex de 1998 à 2000 en tant que responsable des ventes en faveur des remontées mécaniques sous le patronage du «ski pool». La plus grande partie de son activité sera concentrée sur l'office du tourisme, 10% étant consacré à une collaboration avec la société des remontées mécaniques. «Une nouvelle et prometteuse synergie qui devrait permettre une promotion optimale des infrastructures», a souligné le Comité de direction de l'Office du tourisme de Château-d'Ex lors de l'annonce de la nomination. JJE

Pierre-André Lautenschlager, de Prêles (BE), a été élu, comme prévu, à la présidence du conseil et du comité du Conseil de la Fondation DSR, a indiqué la semaine dernière le DSR, spécialiste romand de la restauration collective. Il remplacera **Philippe Zeller**, de Lausanne, qui conserve la présidence du conseil d'administration de DSR Participations SA, société qui chapeaute les filiales LakeGourmet SA et TR André Curchod SA. Deux nouveaux membres ont aussi été nommés au comité du Conseil de la Fondation DSR, à savoir: **Dorothea Schlapbach**, de Bienne, et **Pierre Boillat**, de Delémont. MH

VALAIS

Coup de pub pour les randonnées le long des bisses

Avec la remise en fonction partielle du bisse de Saxon, les randonnées le long des canaux d'irrigation valaisans ont bénéficié d'un bon coup de pub.

■ MIROSLAW HALABA

Le tourisme valaisan est placé cet été sous le signe de la randonnée. Une des variantes de cette activité, à savoir la randonnée le long des bisses, vient de faire l'objet d'une bonne promotion médiatique. Nombreux sont, en effet, les médias qui ont relaté, la semaine dernière, la mise en exploitation partielle du bisse de Saxon. Sur l'initiative de l'Association Garde du bisse de Saxon sur Nendaz/Isérables, ce canal d'irrigation – le plus long du Valais avec 32 km – a été restauré sur un tronçon de 13 km.

IMPORTANT POUR LE PAYSAGE ET LE TOURISME

Ce projet, d'un montant de 1,1 million de francs, a été notamment financé par Energie Ouest Suisse, le canton du Valais, le Fonds suisse pour le paysage, la Fondation Pro Patria, la Fondation Velux et la Loterie romande. Pour ses initiateurs, le projet est important pour la préservation du paysage rural traditionnel et pour le tourisme. Ce bisse a été construit au 19e siècle pour un coût total de 200 000 francs de l'époque. Afin d'assurer l'inclinaison nécessaire à un écoulement

Photo: OT de Nendaz



LE LONG DES BISSES

La préservation des bisses valaisans revêt de l'importance aussi bien pour le tourisme que pour le paysage rural traditionnel.

régulier de l'eau, les travailleurs ont notamment dû élaborer 1200 mètres de chenaux de mélèze afin d'en faire des conduites. C'est en été 1876 que l'eau coula pour la première fois. Il lui fallut 14 heures pour parcourir le trajet entier. L'exploitation du bisse fut abandonnée durant les années soixante.

HUIT BISSES DANS LA RÉGION DE NENDAZ

Les travaux de remise en état ont débuté dans l'année nonante. Un grand travail a été le nettoyage du bisse. Celui-ci était complètement

recouvert d'humus et de pierres. Par endroits, il était même fortement endommagé. Sur cette lancée, l'association a également rénové la Cabane du Bourla, érigée en 1877 pour offrir un abri aux gardes du bisse.

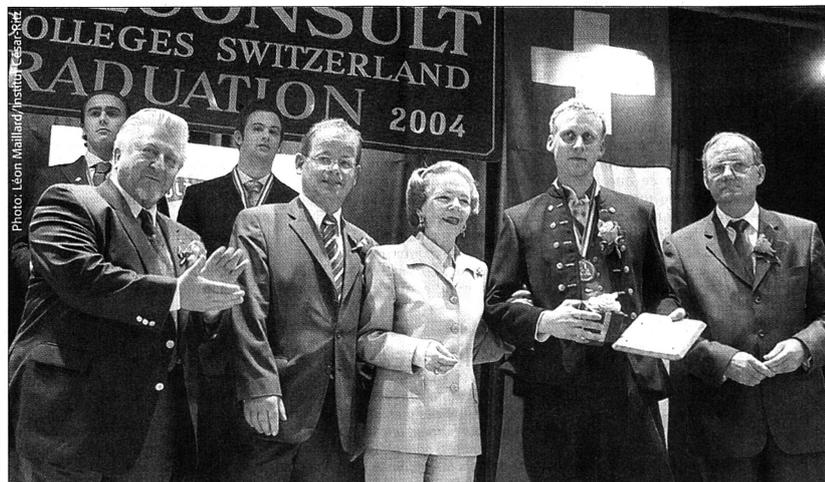
L'Office du tourisme de Nendaz ne se fait pas faute de promouvoir les randonnées le long des bisses. En effet, il indique que la station propose 98 km de balade le long de huit bisses, dont six sont en eau. Ses responsables soulignent que le réseau des bisses, représenté avec le domaine skiable des 4-Vallees, «les principaux sites de la région», a-t-on pu lire dans la Tribune de Genève.

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Une moindre différence de prix dans les régions frontalières. Les destinations touristiques suisses qui se trouvent dans les régions frontalières ne se plaignent pas des prix pratiqués par les hôtels situés de l'autre côté de la frontière. Depuis l'introduction de l'euro, les prix des hôtels étrangers se sont effrit rapprochés des prix suisses. Les responsables touristiques de St-Gall, de Bâle, du Tessin et de Genève estiment en effet que les prix de leurs hôtels sont désormais beaucoup plus concurrentiels. Page 4

Faire de la publicité par e-mail est très rentable. «Si vous recevez un e-mail d'un restaurant italien dans lequel vous avez mangé il y a deux jours, allez-vous le lire? Oui, à coup sûr!» Tel est l'avis d'un spécialiste aux Etats-Unis. Là-bas, il est courant que les clients de restaurants soient traités comme des VIP sur Internet: offres spéciales uniquement proposées par Internet, cours de cuisine destinés exclusivement aux abonnés de l'e-newsletter... Le restaurateur Duke Moşcip dispose de 36 000 adresses électroniques de ses clients et 3000 d'entre eux ont utilisé l'an passé ses bons cadeaux proposés sur Internet. «C'est un excellent résultat. Par la poste, cela m'aurait coûté 20 000 dollars», relève-t-il. Page 15

McDonald's Autriche: le «fast-food» s'ennoblit. McDonald's vient de lancer en Autriche un concept inédit jusqu'ici chez le géant américain du hamburger. Deux restaurants McDonald's pilotes, l'un à Wörgl, au Tyrol, et l'autre à Vienne, disposent en effet désormais de fauteuils, chaises en cuir, lumière tamisée, télévision, écrans Internet et bar Segafredo. Par ailleurs, des hamburgers aux légumes ont fait leur apparition aux côtés des hamburgers traditionnels. Page 17



Promotion à l'Institut César-Ritz. La trente-huitième cérémonie de remise des diplômes de l'Institut hôtelier César-Ritz, au Bouveret, a été marquée, à mi-juin, par la présence de Madame Monique Ritz, belle-fille du légendaire hôtelier valaisan ainsi que de celle de Wolfgang D. Petri, fondateur du groupe Hotelconsult. Les deux invités ont remis les diplômes et récompensés les quatre meilleurs élèves de l'établissement par des cadeaux personnels. La volée 2004 comptait 161 élèves représentant 31 nationalités. Notre photo (de gauche à droite): Wolfgang D. Petri, Hervé Fournier, directeur de l'Institut, Madame Monique Ritz, Hakan Gjede, étudiant norvégien ayant obtenu la meilleure moyenne, et Martin Kisselef, président du groupe Hotelconsult. JJE

IMPRESSUM

hotel+tourismus revue

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

Éditeur: Société suisse des hôteliers

Morbijoustrasse 130, case postale, 3001 Berne.

Responsable des médias: Christian Santschi.

Rédaction:

Rédactrice en chef: Marietta Dedual (MD)

Responsable du Cahier des Hôtels et rédacteur en chef adjoint: Mirosław Halaba (MH)

Rédacteur: Laurent Kissbauer (LK)

Correspondants: Jean-Jacques Ethenot (JJE), Vevey; Danielle Emery Mayor (DEM), Valais; José Seydoux (JS), Fribourg; Véronique Tanerg (VT), Genève; Pierre Thomas (PT), Lausanne; Geneviève Zuber (GZ), Valais.

Édition:

Cheffe d'édition: Iris Sirebel

Abonnements: Sabine Rothacher

Annexes: Marc Moser

Publicité: Oliver Egloff (Chef de service)

Administration: Marc Moser

Impression:

Büchler Grafino AG, Druckzentrum Berne.

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

Prix de vente (TVA incluse)

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

ISSN: 1424-0440

Contacts:

Adresse: Morbijoustrasse 130, case postale, 3001 Berne.

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

Tel: 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24

E-Mail: hm@swiss-hotels.ch

Abonnements:

Tel: 031 740 97 95, Fax 031 740 97 76

E-Mail: abo@swiss-hotels.ch

Annexes:

Tel: 031 370 42 42, Fax 031 370 42 23

E-Mail: nseste@swiss-hotels.ch

Publicité:

Tel: 031 370 42 42, Fax 031 370 42 23

E-Mail: nseste@swiss-hotels.ch

Internet: www.swiss-hotels.ch

stellen revue marché de l'emploi

NR. 29 / 15. JULI / 15 JUILLET 2004



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

hotel+tourismus revue

Verein Zämme das andere Hotel

Der Verein «Zämme – das andere Hotel» eröffnet im Herbst 2005 in Basel

DAS BREITE HOTEL

Der Betrieb dieses Hotels wird erfreulich anders sein, denn er:

- beschäftigt geistig und körperlich behinderte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter
- wird nach ökologischen Richtlinien geführt
- ist behindertengerecht gebaut und eingerichtet

Wir suchen ab Oktober 2005* eine Führungspersönlichkeit als

Hoteldirektorin/Hoteldirektor

Sie bringen mit:

- eine Ausbildung als dipl. Hotelier/in
- mehrjährige Erfahrung in ähnlicher Funktion
- verkauforientiertes Denken und Handeln, Erfahrung im Salesmanagement und mit aktuellen Buchungssystemen
- Interesse, einen Non-Profit-Betrieb nach marktwirtschaftlichen Kriterien zu leiten
- Mut und Kreativität, um dieses aussergewöhnliche Projekt zum Erfolg zu führen
- Freude an der Zusammenarbeit mit behinderten Menschen
- Erfahrung oder Bereitschaft zur Weiterbildung im agogischen Bereich

* zeitliche Ressourcen, um ab Spätherbst 2004 zusammen mit dem Vorstand und der Projektleitung die Aufnahme des Betriebes vorzubereiten

Es erwartet Sie:

- ein modernes **[*] Hotel Garni mit 35 Zimmern / 68 Betten an interessanter Lage in einem lebendigen Umfeld
- die anspruchsvolle Kundschaft der Messe-, Geschäfts- und Kulturstadt Basel
- eine attraktive Entlohnung und zeitgemässe Sozialleistungen

Weitere Informationen erhalten Sie bei Christoph Baier, Mitglied des Vorstandes, Telefon 061 926 89 10.

Ihre schriftliche Bewerbung schicken Sie bis spätestens 13. August 2004 an: Verein «Zämme – das andere Hotel», Geschäftsstelle, Murbacherstrasse 34, 4056 Basel

Unter www.breitezentrum.ch können Sie sich über den Standort informieren. 162652



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



MOROSANI SCHWEIZERHOF

★★★★

Herzlich willkommen in Davos

Seit bald 100 Jahren steht unser Name für echte Gastfreundschaft. Der Schweizerhof ist ein individuell geführtes Erstklasshotel mit 87 Zimmern, grosser Hotelhalle, Bar, Hotelrestaurant, Sonnenterrasse, Seminarräumen und Wellnessbereich mit Hallenbad.

Per 1. Oktober oder nach Vereinbarung suchen wir in Jahresstelle eine(n)

Chef de Réception

Sie verfügen bereits über mehrjährige Erfahrung in einer ähnlichen Position der gehobenen Hotellerie und beherrschen den Umgang mit einer PMS Software (vorzugsweise Protel), sowie mit MS-Office. Sprachkenntnisse (D/E/F/I) sind für Sie selbstverständlich. Unternehmerisches Denken, Organisationstalent und Kommunikationsstärke zeichnen Sie ebenso aus wie ein stets freundliches, auf den Gast ausgerichtetes Wesen.

Bereit für eine neue Herausforderung? Übernehmen Sie die Leadrolle in unserem eingespielten Team und tragen so zum gemeinsamen Erfolg bei.

Toni C. Morosani freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an toni.morosani@morosani.ch
oder an Morosani Schweizerhof, Promenade 50, 7270 Davos-Platz



HOTEL RESTAURANT Erlibacherhof

8703 Zürich-Erlenbach

Unser langjähriger eidg. dipl. Küchenchef übernimmt einen eigenen Betrieb.

Auf 1. September oder nach Übereinkunft offerieren wir einem nachweisbar erfolgreichen und in jeder Hinsicht kompetenten Fachmann für unser **Spezialitäten-Restaurant, Bankett und Party-Service** den Posten als selbständigen und kreativen

Küchenchef

zur umsichtigen Führung von 6 Mitarbeitenden und die Betreuung der Lehrlinge. Sie tragen die Verantwortung für den Einkauf, die Angebotsplanung, haben administrative Aufgaben und auch Freude am Einsatz am Herd.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Restaurant + Hotel Erlibacherhof
Herr W. Hodel
Seestrasse 83, 8703 Zürich-Erlenbach
(10 Minuten ab Stadtzentrum am rechten Zürichseeufer) 162659

INHALT: Deutsche Schweiz 3-9 / Svizzera italiana - / International 10 / Stellengesuche 10

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

ANZEIGENSCHLUSS: Montag, 15 Uhr

DÉLAI D'INSERTION: Le lundi à 15 h

www.gastro-suisse-jobservice.ch

Stellen in jedem Bereich
- für jede Funktion
- zu jeder Jahreszeit

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

hoteljob

Ihre Stellenvermittlung

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

htr

Vom Nachportier
bis zum Sales Manager.

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

www.gastrojob.ch

Grossstes Stellenangebot - top aktuell im Internet

Beratung Selektion Vermittlung

Gastro ob

Zürich 079 779 53 79 Luzern 041 418 23 33
info@gastrojob.ch

Adecco
HOTEL & EVENT

Stellenangebote Seite 3.
Offres d'emplois page 3.
www.adecco.ch

Making people
successful



Geschäftsführerpaar

oder einen/eine

Geschäftsführer/in

Für unseren Hotelbetrieb im Herzen von Bergün suchen wir per Anfang November oder nach Vereinbarung eine kompetente, erfahrene und dynamische Leitung.

Sie sind ein frontorientierter Allrounder mit unternehmerischer Erfahrung, der sich nicht scheut auch selbst mit anzupacken.

Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an:

Hotel Piz Ela, Jon Armon Famos
CH-7482 Bergün
Telefon +41(0)81 407 23 23

162672



Der grösste Ferienort im Kanton St.Gallen sucht initiative/n

Leiter/in der Geschäftsstelle des Touristikvereins Flumserberg

Sie führen souverän das Gästeinformations- und Buchungszentrum und sichern den Informationsfluss zu allen involvierten Kreisen. Zudem übernehmen Sie Aufgaben im Bereich Angebotsgestaltung, Marketing und Sales in enger Zusammenarbeit mit den touristischen Leistungsträgern.

Neben echter Begeisterung für den Tourismus bringen Sie vorzugsweise mit:

- Erfahrung mit den Verflechtungen eines Tourismusortes
- Nach Möglichkeit kaufmännische Grundausbildung und Erfahrung/Flair im Marketing
- gute Kenntnisse in EDV, Internetunterhalt und Reservationssystem "Deskline"
- Erfahrung in der motivierenden Führung von Mitarbeitern
- Fremdsprachenkenntnisse (E/F)
- Flexibilität und Belastbarkeit

Eintritt im September 2004 oder nach Vereinbarung.

Für Auskünfte zum Aufgabenbereich steht Ihnen die jetzige Stelleninhaberin Franziska Fretz unter Tel. 081 720 18 18 zur Verfügung.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bis 23. Juli 04 an:

Touristikverein Flumserberg
Philipp Meier
Präsident
8898 Flumserberg

162654



Für unser lebhaftes Restaurant direkt am See suchen wir erfahrenen:

Küchenchef (w/m)

Sie üben Ihren Beruf mit Begeisterung und viel persönlichem Engagement aus. Die mediterrane Küche liegt Ihnen am Herzen und die aktive Arbeit am Herd ist für Sie selbstverständlich.

Die Zufriedenheit unserer Gäste ist Ihr schönster Erfolg.

Sie tragen die Verantwortung für die gesamte Küchenleitung und führen das 9-köpfige Team mit Fachwissen, Motivation und menschlichem Geschick. Auch die Ausbildung unserer Lehrlinge liegt Ihnen am Herzen.

Wir freuen uns auf einen kreativen, einsatzbereiten Berufsmann, der unserem Betrieb mit ausgezeichneter Küchenqualität einen Namen gibt. Wir sind gespannt darauf, Sie kennen zu lernen.

Ihre Unterlagen richten Sie bitte an:

Gunther Pirker, Restaurant Domus, Landsgemeindeplatz 1, 6300 Zug
041 711 61 61, gunther.pirker@remimog.ch

159679



Internationale Gäste schätzen Stil und Komfort, persönliche Atmosphäre, Service und die exzellente, moderne und leichte Küche unseres traditionsreichen 4-Sterne-Hauses.

Unser langjähriger und erfolgreicher Küchenchef hat sich zu einer neuen Herausforderung entschieden. Daher suchen wir auf die Wintersaison 2004/5 in Jahresstellung einen

Küchenchef

Wir sind ein klassisches, zukunftsorientiertes Hotel (70 Betten) mit renommierter Restaurant- und Hotelküche für bis zu 120 Gäste. Unser Haus liegt im historischen Ortskern von Zuoz/Engadin, der international bekannten sonnenreichen Winter- und Sommerferienregion der Schweiz.

Wir suchen als Küchenchef eine(n) ambitionierte(n), bestausgewiesene(n) Koch/Köchin, verantwortungsbereit und mit Organisationstalent, aufgeschlossen für neue Ideen und rationelles, erfolgsorientiertes Arbeiten, team- und durchsetzungsfähig, belastbar, der/die eine achtköpfige Brigade nicht zuletzt durch vorbildliche Arbeit am Herd führt.

Wir bieten einen sicheren Arbeitsplatz von ausgezeichnetem Ruf, entwicklungs-fähig, technisch modern eingerichtet, eine aufgeschlossene und kooperationsbereite Atmosphäre, angemessene Entlohnung und die Möglichkeit zu selbständigem, kreativen Arbeiten. Bei der Wohnungssuche wären wir behilflich.

162598

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an die Besitzer Herr und Frau Arquint.

Posthotel Engadina
7524 Zuoz

www.hotelengadina.ch

Tel: 081 - 854 10 21

Fax: 081 - 854 33 03

Hier wächst Ihr Vorstellungsvermögen!

Küchenchef

Ein grosser Schritt für Sie!

Unsere Auftraggeberin mit Sitz in der Stadt Luzern, ist ein renommiertes Erstklassen-Hotel mit überregional bekannter Gastronomie. Der jetzige Stelleninhaber wagt den Schritt in die Selbstständigkeit. Deshalb suchen wir nun den Kontakt zu einer charakterstarken, dynamischen und unternehmerisch denkenden Persönlichkeit als

Küchenchef

für ein mit 15 Punkten Gault-Millau gekürtes Restaurant mit mediterraner Frischküche und einer Brigade von 12 - 15 Mann. Organisatorisch sind Ihnen 2 weitere Spezialitäten-Restaurants unterstellt, welche separat von Küchenchefs geführt werden.

Sie verstehen es, die anspruchsvolle Stammkundschaft mit einem saisongerechten und fantasievollen Angebot zu erfreuen und Ihre Küchenbrigade zu motivieren. Den Auszubildenden vermitteln Sie gerne Ihr breites Fachwissen und beim Einkauf legen Sie wert auf erstklassige Produkte.

Um dieser gepflegten Küche gerecht zu werden, ist Ihre bisherige Erfahrung in gehobener Gastronomie unerlässlich. Ihr Organisationsgeschick, Ihre Flexibilität und Führungserfahrung kommen dabei vollumfänglich zum Tragen.

Wenn Sie als initiativer, kompetenter und teamfähiger Fachmann ein längerfristiges Engagement suchen, mit Eintritt per Dezember 2004, dann freuen wir uns auf Ihr vollständiges Bewerbungsportfolio mit Foto und Handschriftprobe. Die vertrauliche Behandlung Ihrer Angaben ist für uns Pflicht und Selbstverständlichkeit.

Kontaktpersonen:
Rosmarie Zihlmann
Rösly Itier

162638

JÖRG LIENERT
UNTERNEHMENSBERATUNG
IN PERSONALFRAGEN
Luzern - Zug - Zürich

Hirschwaldstrasse 15, 6002 Luzern
Tel. 041 227 80 30, Fax 041 227 80 41
www.joerg-lienert.ch
info@joerg-lienert.ch

SWISS WINE & Bar

Passion für Qualität und Innovation

SWISS WINE & Bar - das innovative, trendige Konzept rund um den Schweizer Wein - über 300 Schweizer Topweine laden zum Entdecken ein - sucht Sie, die/den kompetente(n) und geborene(n)

GastgeberIn

Arbeitsort Bern

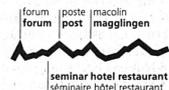
mit viel Freiraum für frische Ideen. Sie organisieren Anlässe rund um den Schweizer Wein und pflegen, zusammen mit einem engagierten Team, den Kontakt mit einem immer grösser werdenden Kreis von Stammkunden.

Ihre offene und beherzte Art Dinge anzupacken, Teamgeist und Passion für Qualität zeichnen Sie aus. Umsatzverantwortung und unregelmässige Arbeitszeiten schrecken Sie nicht ab.

Sie suchen eine nicht alltägliche Herausforderung, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Swiss Wine Communication AG
Projektleitung: Swiss Wine & Bar
Zeughausgasse 16, 3011 Bern
Tel. 031 310 14 00, Fax 031 310 14 04
E-Mail: info@swisswine.ch

162671



Das forum post magglingen ist ein Seminarhotel und Ausbildungszentrum, welches mit dem Standard eines 3-Sterne-Hotels über 97 Zimmer mit 110 Betten verfügt. In verschiedenen Bereichen haben wir per sofort oder nach Vereinbarung folgende Stellen zu besetzen:

Servicemitarbeiter/in 100%

Für unseren à la carte- und Bankettservice suchen wir eine Servicemitarbeiterin oder einen Servicemitarbeiter.

Ihr Profil

- Erfahrung im Service
- Gute Deutsch- und Französischkenntnisse
- Gepflegte Erscheinung

Barmitarbeiter/in 100%

Als Barmitarbeiter/in kümmern Sie sich einerseits um das Wohl unserer Gäste in der Bar und helfen andererseits am Abend im Spiceservice mit.

Ihr Profil

- Bar- und Serviceerfahrung
- Gute Deutsch- und Französischkenntnisse
- Gepflegte Erscheinung

Mitarbeiter Hauswirtschaft 100%

Als Mitarbeiter Hauswirtschaft unterstützen Sie uns tatkräftig im Office und kümmern sich um die Reinigung und Bestuhlung der Seminararräumlichkeiten. Zusätzlich erledigen Sie diverse Unterhaltsarbeiten im und ums Haus.

Ihr Profil

- Handwerkliches Geschick
- Gute Deutschkenntnisse (mündlich)

Wir bieten

- permanente Aus- und Weiterbildung
- Entwicklungsmöglichkeiten
- Überdurchschnittliche Sozialleistungen

Wolfgang Pierer, Hotel Manager, erteilt gerne weitere Auskünfte, Telefon +41 32 329 17 17, www.sv-group.com. Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an:

SV (Schweiz) AG
forum post magglingen
Hauptstrasse 232
2532 Magglingen

162640

managed by SV

Über Aktualitäten und Eventualitäten.

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



New Challenge Personalberatung + Vermittlung

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

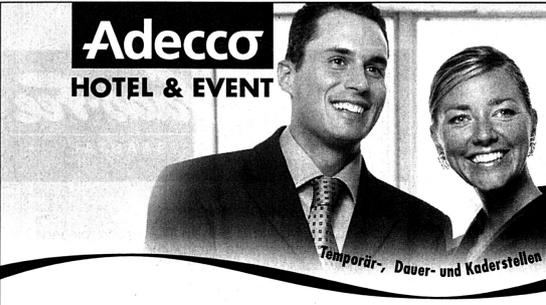
Gabriela Weber
Telefon 01/201 24 66
Seestrasse 160, 8002 Zürich
E-Mail: newchallenge@bluewin.ch



GUTE JOBS FÜR HOTEL & GASTRO



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



Réceptionistin

Für ein gepflegtes Vier-Sterne-Hotel in der Umgebung von Zürich suchen wir eine aufgestellte Person, die sehr gute Kenntnisse in Fidelio, Word und Excel mitbringt. Sie beherrschen zudem Englisch und sprechen ein wenig Französisch. Hier erwarten Sie ein eingespieltes Team und angenehme Stammgäste. Wenn Sie bereits Erfahrung in der Drei- bis Fünf-Sterne-Hotellerie haben und eine weitere gute Referenz für Ihre berufliche Laufbahn suchen, freue ich mich, Sie schon bald kennenzulernen.

Claudine Schaub 01 297 79 79
Langstrasse 11 | 8026 Zürich | zuerich.hotevent@adeco.ch

Executive Sous chef

Für ein internationales Fünf-Sterne-Hotel in Basel suchen wir per sofort eine verantwortungsbewusste und führungsstarke Persönlichkeit. Sie haben bereits Berufserfahrung in ähnlichen Häusern gesammelt, Bankette für bis zu 3000 Personen organisiert und durchgeführt, Sie sprechen fließend Deutsch und Englisch und sind ein Experte in Food Cost Control. Weitere Informationen über diese Stelle gebe ich Ihnen gern bei einem persönlichen Gespräch.

Esther Sardagna 061 264 60 40
Streitgasse 20 | 4010 Basel | basel.hotevent@adeco.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.hotevent@adeco.ch

Chef de partie | Servicefachangestellte w/m

Für einen gepflegten, nicht alltäglichen Landgasthof ausserhalb von Zürich suchen wir einen kreativen, versierten Chef de partie und einen fröhlichen Servicefachangestellten. Mit Spass im Team arbeiten, mit Freude die Gäste verwöhnen und gern Neues hinzulernen sind hier ein Muss. Die perfekten Stellen für zwei ambitionierte, junge Berufsleute. Falls gewünscht, sind auch Personalzimmer vorhanden. Ich freue mich auf Ihren Anruf oder Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

Sandra Furrer 01 297 79 79
Langstrasse 11 | 8026 Zürich | zuerich.hotevent@adeco.ch

Marktgasse 32 | 3000 Bern 7 | 031 310 10 10
Grabenstrasse 40 | 7000 Chur | 081 258 30 75
Weinmarkt 15 | 6004 Luzern | 041 419 77 66
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.adeco.ch

Making people successful in a changing world

Traumjob nicht dabei?

Wir haben immer tolle Stellenangebote für

**Hotelfachassistenten | Küchenchefs | Stv. Geschäftsführer
Servicefachangestellte | Betriebsassistenten**

Kontaktieren Sie die Filiale in Ihrer Nähe.
Wir finden für jeden die richtige Stelle – kostenlos und unverbindlich.



Das Ristorante Rosengarten sucht Verstärkung!

gelernter Koch (w/m)

mit Erfahrung und Freude an der ital.Küche. Flexibilität und Einsatzbereitschaft zeichnen Sie aus. Wir freuen uns auf Sie! Rufen Sie an oder senden Sie Ihre Unterlagen an:

Jean-Claude Meier, Geschäftsführer
Ristorante Rosengarten
Forchstrasse 191
8125 Zollikonberg, 044 391 66 01
www.ristorante-rosengarten.ch

RESTAURANT MÜNSTERHOF



- Das Restaurant Münsterhof im Herzen der Stadt Zürich sucht per 1. September
- **einen Sommelier** im Alter von 25 bis 30 Jahren.
- zur Verstärkung seines jungen Teams und Unterstützung der erstklassigen Küche.
- Bewerbungen an:
Restaurant Münsterhof
z. Hd. Lukas Simmen
Münsterhof 6, 8001 Zürich

blindeküh
bar restaurant kultur bildung
im dunkeln

Für die Neueröffnung der blindeküh in Basel suchen wir per 1. Oktober 2004 (oder nach Vereinbarung) einen/eine

BetriebsleiterIn

Als engagierter, führungserfahrener Gastroprofi tragen Sie zur Erreichung unserer wirtschaftlichen und sozialen Zielsetzungen bei. Sie identifizieren sich mit dem bewährten Konzept der blindeküh und zeichnen sich durch eine hohe Sozialkompetenz aus.

Ein Team von blinden und sehbehinderten Mitarbeitenden unterstützt Sie, das Restaurant in eine erfolgreiche Zukunft zu führen. Ein spannendes, nicht alltägliches Umfeld erwartet Sie.

Für die blindeküh in Zürich suchen wir ab 1. Oktober 2004 (oder nach Vereinbarung) einen/eine

**StellvertreterIn
des Geschäftsführers**

In Zusammenarbeit mit dem Geschäftsführer leiten Sie das Tagesgeschäft und übernehmen in seiner Abwesenheit die alleinige Verantwortung.

Gastro- und Führungserfahrung, Motivation auch an der Front anzupacken und eine hohe Sozialkompetenz zeichnen Sie aus.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an folgende Adresse:

Adrian Schaffner
blindeküh
bar restaurant kultur bildung im dunkeln
Mühlebachstrasse 148 8008 Zürich
Telefon 044 421 50 56
www.blindekueh.ch



RESTAURANT - LOUNGE

für die neueröffnung unseres spanischen RESTAURANT LOUNGE BOLERO suchen wir ab 25. august 2004 eine

gastgeber-persönlichkeit

für die leitung unseres sechsköpfigen serviceteams

wir wünschen uns eine persönlichkeit, welche mit herzlich gastgeber und teamleiter im neuen BOLERO RESTAURANT LOUNGE sein will. das bolero gehört zum hotel cascada (4*) und hat ein spanisch-südamerikanisches speise- und getränkekonzept. auch sie sollen einen bezug zu spanien, portugal oder südamerika haben.

für unsere frische, trendige BOLERO LOUNGE suchen wir eine kreative

bar-persönlichkeit

welche unsere gäste richtig verwöhnt. sie sollten ebenfalls einen bezug zu spanien oder südamerika haben, bar und gästepersonal mitbringen und die gewisse ausstrahlung mit einem gepflegten auftreten haben.

gerne erwarten wir ihre schriftliche bewerbung mit foto an:
bolero restaurant lounge, roland barmet-garcia,
bundesplatz 18, 6003 luzern
www.cascada.ch - www.bolero-luzern.ch

Ein Golf-Crack brauchen Sie nicht zu sein. Gesucht ist vielmehr ein Küchenprofi und Teamplayer mit einigen Jahren Erfahrung. Per 1. September 2004 suchen wir einen

Sous-Chef (m/w)

Sie sind ein guter Organisator und haben ein grosses Qualitätsdenken gepaart mit Führungsgeschick. Sie lieben den Wareneinkauf und die Lagerbewirtschaftung genauso wie die Arbeit am Herd. In hektischen Momenten behalten Sie stets die Übersicht. Unser Marché-Restaurant ist Ihnen ebenso wichtig wie das À-la-carte-Restaurant.

Das Ziel Ihrer Aufgabe ist die Gewährleistung eines reibungslosen Ablaufs in enger Zusammenarbeit mit dem Küchenchef. PC-Kenntnisse sind von Vorteil.

Wir bieten zeitgemässe Anstellungsbedingungen sowie die Vorzüge der Migros-Gemeinschaft. Es erwarten Sie eine abwechslungsreiche Aufgabe, sehr gute Sozialleistungen, ein motiviertes Team und ein Arbeitsort in schöner Umgebung.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie uns bitte Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Restaurant Golfpark
Herr Jürg M. Anliker
Riedstr. 72
8112 Oetlingen ZH



Für unser gutbürgerliches Restaurant mit grossem Bankettwesen suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

einen dynamischen Küchenchef

Wenn Sie über fundierte Banketterfahrung verfügen, täglich Ihr Organisationsgeschick beweisen, Führungsqualitäten besitzen und auch in stressigen Zeiten nie Ihre Linie und Ihren Humor verlieren, dann sind Sie unser neuer Mann. Sind Sie auf der Suche nach einem interessanten Arbeitsplatz?

Einer vielseitigen und verantwortungsvollen Tätigkeit und einem ungewöhnlichen Betrieb mit nicht alltäglichen Gästen, dann sind wir Ihr neuer Arbeitgeber.

Haben wir Ihr Interesse geweckt, dann freuen wir uns auf Ihre Unterlagen.

Restaurant Tägerhard, Hr. Hans Matt
Tägerhardstrasse 122, 5430 Wettingen



Für unser renommiertes Superior First Class Hotel an der Zürcher Bahnhofstrasse suchen wir ab 1. September 04 oder nach Vereinbarung einen

F&B-Manager

Unsere F&B-Abteilung umfasst die traditionsreiche «Hummer & Austern-Bar», das mediterrane Restaurant «La Bouillabaisse», die Lobby-Bar, die Terrasse «Plazetta», den Room Service und das Banqueting.

Ihre Verantwortung umfasst die gesamte operative und administrative Führung des F&B-Departments. Sie besitzen Durchsetzungsvermögen, sind ein Organisationstalent und Kalkulation sowie das MICROS-Kassensystem sind nichts Fremdes für Sie?

Dann ist dies eine nicht alltägliche Herausforderung für Sie!

Weitere Voraussetzung ist die Schweizer Staatsbürgerschaft oder die B/C-Bewilligung, Abschluss einer Hotelfachschule oder vergleichbare Ausbildung.

Berufserfahrung in vergleichbaren Positionen.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Hotel St. Gotthard Zürich
A. Seiler, Leiter Administration
Bahnhofstrasse 87
8003 Zürich
Tel. 01 227 77 00



Das Casinotheater ist ein Ort für Kabarett, Comedy, Theater und Fernsehproduktionen. Mit einem Restaurant, einer Bar-Lounge und Räumen für Events bis zu 500 Personen.

Wir suchen

Sales- und MarketingleiterIn

Kreativ und innovativ führen Sie unsere Sales- und Marketingabteilung.

Sie erarbeiten gemeinsam mit der Geschäftsleitung die Marketing-Strategie, haben Freude an verkaufs- und kundenorientiertem Handeln und bringen Erfahrung im Event- und Bankettverkauf mit.

Sie sind verantwortlich für die Öffentlichkeitsarbeit, treten gewandt auf und sind stilsicher im schriftlichen und mündlichen Ausdruck der deutschen Sprache. Eigeninitiative und Zuverlässigkeit prägen Ihre Persönlichkeit.

Sie führen respektvoll und klar Ihr kleines Team.

Wir bieten ein spannendes und professionelles Arbeitsumfeld mit einem angenehmen Betriebsklima in einem Haus mit nationaler Ausstrahlung.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Foto.

Casinotheater Winterthur
Thomas Keel
Direktor
Stadthausstrasse 119
8400 Winterthur

AG

ACTIVE GASTRO ENG

Ihr Schlüssel zum Erfolg Betriebsassistent (m/w)

Wir suchen für einen lebhaften Betrieb in der Stadt Zürich einen repräsentativen Assistenten, der hauptsächlich an der Front um das Wohl der Gäste besorgt ist. Sie lieben und schätzen die Front und geniessen den Kontakt zu den Gästen in vollen Zügen. Eifer, Einsatzfreude und Flexibilität zählen zu Ihren Stärken. Eine gute Chance für den Einstieg in die Kaderwelt.

Geschäftsführer (m/w)

«Young and Fun» ist das Motto dieses freudigen Restaurationsbetriebes in der City von Zürich. Sie sind belastbar, führen qualitätsbewusst und überzeugen durch ein sicheres Auftreten. Dank Ihrer Führungserfahrung verstehen Sie es, ein Team zu motivieren und zu fördern.

Küchenchef (m/w)

Sie verfügen über mehrere Jahre Erfahrung in der Top-Gastronomie und haben Ihr Wissen auch stets durch Weiterbildungen vertieft. Das führen und schulen einer Brigade fällt Ihnen leicht. Es erwartet Sie ein grosser, einmütiger Restaurationsbetrieb auf dem Platz Zürich mit einem Top-Speiserestaurant (Gault Millau), Sommerterrasse und Bankettmöglichkeiten.

Weitere interessante Stellen finden Sie unter www.activegastro.ch. Senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inklusive Foto zu, oder rufen Sie uns an. **Herr Roland Eng oder Frau Fabienne Galuba freuen sich auf Ihre Kontaktaufnahme.**

01 432 73 73

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

162632

Restaurant Turbinenhalle in Zürich sucht Sous-Chef / Koch

Wir sind ein urbaner Betrieb in Zürich-Altstetten in einer Industriehalle mit 120 Plätzen. In unserer saisonalen Küche verbinden wir verschiedene Einflüsse aus Asien und Europa.

Wir suchen auf den 1. September einen motivierten Koch, der in enger Zusammenarbeit mit dem Geschäftsführer unsere Küchenangebote gestaltet und die Mitarbeiter führt.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

Restaurant Turbinenhalle Bar AG

zh. Herrn Daniel Müller

Badenerstr. 571, 8048 Zürich

www.tubinhalle.ch / info@tubinhalle.ch

162668



Als führendes Lebensmittelunternehmen beliefern wir unsere Kunden in der ganzen Schweiz täglich mit frischen Pasteten, Terrinen, Teigwaren, pasteurisierten Fertiggerichten und anderen feinen Delikatessen. Zur Verstärkung unseres **Verkaufs-Teams im Aussendienst** suchen wir eine engagierte Persönlichkeit als

Verkaufsberater Gastronomie

Ihr Aufgabengebiet

- Aktiver Verkauf unserer aktuellen und neuen Produkte (Umsatz- und EBIT-Verantwortung)
- Betreuung und Beratung unserer Kunden in der **Region Mittelland - Ostschweiz**. Gezielter Ausbau der bestehenden Geschäftsbeziehungen und Akquisition neuer Kunden
- Erarbeitung und Umsetzung von Verkaufskonzepten für unsere Produkte

Ihr Profil

- Ausbildung in der Lebensmittelbranche (Koch, Bäcker oder Metzger)
- Erfahrung im Verkaufsaussendienst, vorzugsweise in der Lebensmittelbranche
- Ausgeprägte kommunikative und kreative Fähigkeiten, Verhandlungsgeschick und Organisationstalent
- Selbständige und zuverlässige Arbeitsweise sowie ein sicheres und gepflegtes Auftreten

Interessiert?

Als zukunftsorientiertes, innovatives Unternehmen bieten wir Ihnen eine abwechslungsreiche Stelle in einem lebhaften Umfeld. Wenn Sie sich angesprochen fühlen, freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

LE PATRON AG
Personalabteilung, Rohmattstrasse 1, 4461 Böckten,
www.lepatron.ch

162596

RESTAURANT REUSSBRÜCKE



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

Wir suchen einen Initiator

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.

www.reussbruecke.com

30A

15542

Sie haben Talent Wir haben Arbeit



www.kellyservices.ch

Allrounder/innen 100%

Aufgaben: Sie als verkaufsorientierter, freundlicher Sonnenschein fehlen unserem Mandanten, einem internationalen Unternehmen mit anspruchsvoller Betriebskultur. Selbstständig führen Sie eine Café-Snack-Bar im gehobenen Umfeld.

Anforderungen: Sie fühlen sich in einem multikulturellen Umfeld wohl und haben entweder eine Grundausbildung in der Gastronomie oder im Verkauf absolviert oder schon fundierte Erfahrungen in diesem Bereich gesammelt. Ihr Deutsch ist einwandfrei und in Englisch verständlich. Sie sind selbstständig. Ein eigenes Transportmittel ist Voraussetzung, da sich die Arbeitszeiten nicht nach den Fahrplänen des ÖV richten! (**Schichtarbeit ab 04.00 Uhr morgens**)

Arbeitsort: Zürich Nord

Angebot: Unser Kunde bietet Ihnen geregelte Arbeitszeiten und eine interessante, abwechslungsreiche Herausforderung in einem dynamischen Umfeld. Haben wir Ihr Interesse geweckt? **Stephanie.Brawn@kellyservices.ch** freut sich auf Ihr Bewerbungsdossier. 01 319 66 69

Servicefachangestellte Teilzeit

Aufgaben: Als Gastgeberin mit Leib und Seele verwöhnen Sie vorwiegend abends Ihre muntere Gästeschar. Ihre gewinnende Art verzaubert und Sie geniessen Ihre Arbeit.

Anforderungen: Fundierte Serviceerfahrungen und Kenntnisse der Schweizer Küche sind unabdingbar. Ein eigenes Verkehrsmittel ist Voraussetzung. Arbeitszeiten bis ca. Mitternacht.

Arbeitsort: Zürich

Angebot: Eine unkonventionelle Infrastruktur und ein aufgestelltes Team lassen die Zeit wie im Flug vergehen. **Stephanie.Brawn@kellyservices.ch** gibt Ihnen gerne nähere Informationen. 01 319 66 69

Reservationsmitarbeiter/in

Aufgaben: Als Kommunikationstalent meistern Sie hektische Momente mit Bravour. Ihr Lächeln lässt Sie nie im Stich. Ihre Front-Office-Erfahrung ist das Fundament für diese neue Herausforderung.

Anforderungen: Ausgezeichnete Fidalio- und Officekenntnisse, sehr gutes Deutsch und Englisch, Französisch von Vorteil.

Arbeitsort: Zürich

Angebot: Angenehme Schichtarbeitszeiten, attraktive Entwicklungsmöglichkeiten, internationales Umfeld und ein tolles Team. Rufen Sie **Bruno.Ehrat@kellyservices.ch** noch heute an. 01 319 66 69

Kelly Services (Schweiz) AG, Schaffhauserstrasse 359, 8050 Zürich

Talent an der Arbeit

Seit 25 Jahren in der Schweiz

KELLY
CATERING

162632

Hotel Restaurant Ryokan HASENBERG (AG) nahe Zürich sucht kreativen Küchenchef mit Wirtpatent



für das neue Schweizer Restaurant mit Esprit. Enge Zusammenarbeit mit japanischen Top-Köchen möglich. In einem motivierten Team versuchen wir gemeinsam, eine erstklassige traditionelle und innovative Küche zu gestalten.

Jungkoch/Jungköchin

mit Berufserfahrung für das Schweizer Restaurant. Arbeitszeit Mi bis So 9-18 Uhr. (Abendeinsätze n.B.). Teilzeit ebenfalls möglich. Unterkunft vorhanden. Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf an:

Hotel Restaurant Ryokan Hasenberg
Hasenbergstr. 74, 80677 Widen
E-Mail: info@hotel-hasenberg.ch

162662

Hotel Laaxerhof Unsere Zeit gehört Ihnen.

Für unser ****Hotel suchen wir per Ende September 2004 oder nach Vereinbarung in Jahresstelle eine/n

CHEF DE RÉCEPTION / FRONT OFFICE MANAGER (M/W)

Sind Sie Fidalio-sicher und haben eine abgeschlossene Ausbildung (Hotelfachschule oder KV-Abschluss)? Dann würden wir Sie gerne kennen lernen.

Es erwartet Sie eine anspruchsvolle Stelle mit weitgehenden Freiheiten und Sie sind dabei direkt dem Besitzerpaar unterstellt.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Fam. A. & G.
van Pelt-Geisseler
Hotel Laaxerhof
7032 Laax-Murschetz
Tel. 0049/81 920 82 01

**FLIMS
LAAX
PARK**
DES ALPENARENAS

162603

Sie haben Talent Wir haben Arbeit



www.kellyservices.ch

Commis de cuisine w/m

Aufgaben: In einem edlen Umfeld mit ausserordentlichen Produkten ein klassisches Angebot mit Finesse zu zaubern.

Anforderungen: Wenn Sie gerne exakt arbeiten und Ihrer Phantasie und Kreativität freien Lauf gewähren wollen, dann sind Sie in diesem kleinen Team am richtigen Platz.

Arbeitsort: Stadt Zürich

Angebot: Unsere Mandantin bietet Ihnen eine aussergewöhnliche Herausforderung mitten im Stadtzentrum mit attraktiven Arbeitszeiten, zeitgemäßem Lohn und guten Sozialleistungen. Falls Sie Ihre Karriere sogleich fortsetzen möchten, steht Ihnen **Bruno.Ehrat@kellyservices.ch** für weitere Informationen jederzeit zur Verfügung. 01 319 66 69

Chefs de partie w/m

Aufgaben: Wenn Sie eine motivierte Persönlichkeit mit Elan und Berufsstolz sind, warten unsere Kunden schon sehnhelst auf Sie. Mehrere Betriebe mit modernster Infrastruktur, genialen Konzepten und Vorzeigechefs brauchen Unterstützung.

Anforderungen: Abgeschlossene Kochlehre und fundierte Erfahrung in der anspruchsvollen Küche.

Arbeitsort: Stadt Zürich/links Zürichseeufer

Angebot: Unsere Kunden bieten verantwortungsvolle Aufgaben in jungen, dynamischen Teams und realistische Aufstiegsmöglichkeiten. Bei **Stephanie.Brawn@kellyservices.ch** gibt's mehr Infos. 01 319 66 69

Sous-Chef/in

Aufgaben: Als führungsstarker und motivierter Profi fühlen Sie sich der Aufgabe gewachsen, ein Team von gut qualifizierten Kollegen zu coachen...

Anforderungen: In dieser neuen Herausforderung wird Ihr Können in der «haute cuisine» auf die Probe gestellt sowie auch Ihr Organisationstalent bei grossen Caterings gefordert.

Arbeitsort: Zürich

Angebot: Bewahren Sie auch ohne Eismaschine in hektisch-turbulenten Zeiten einen kühlen Kopf? Möchten Sie eine faire Entlohnung und genügend Ferien? Wenn Sie mit JA auf diese Fragen geantwortet haben, sollten Sie sich bei uns bewerben!

Bruno.Ehrat@kellyservices.ch freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Kelly Services (Schweiz) AG, Schaffhauserstrasse 359, 8050 Zürich

Talent an der Arbeit

Seit 25 Jahren in der Schweiz

KELLY
CATERING

162633

Echt spannend.



SAASTAL

Saas-Fee Tourismus

sucht zur Ergänzung in seinem Team noch folgende initiative und zielorientierte Mitarbeiter:

Marketingmitarbeiter/in

- Betreuung von Marktpartnern und Medien
- Vorbereitung und Durchführung von Messe- und Marktauftritten
- Unterhalt und Aktualisierung von Prospekten
- allgemeine Marketingassistenz und -support

Sie bringen folgende Voraussetzungen und Fähigkeiten mit:

- kaufmännische Ausbildung mit tour. Ergänzung (KV, Handel, TFS)
- sichere und gepflegte Kommunikation in Wort und Schrift
- gute Fremdsprachen-Kenntnisse
- sympathische und gepflegte Erscheinung
- hohe Flexibilität und Belastbarkeit

EDV-Verantwortliche/r

- Unterhalt des internen WIN-XP-Netzwerks (Hard- und Software)
- Betreuung der Benutzer/Schulungen/Auswertungen
- Projektbetreuung (Qualitäts-, Managementsystem usw.)

Sie bringen folgende Voraussetzungen und Fähigkeiten mit:

- EDV-spezifische Ausbildung, kaufm. bzw. touristische Ergänzung
- Erfahrung mit Netzwerken
- flexibel und belastbar
- kommunikativ, Organisationstalent

Stellenantritt: 1. September 2004 oder nach Vereinbarung

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto und Gehaltsvorstellungen erwarten wir gerne bis zum **23. Juli 2004** an:

Susanne Voide-Dillitzer, Marketing
Saas-Fee Tourismus, 3906 Saas-Fee
sales@saas-fee.ch www.saas-fee.ch

162870



Schulhotels hotelleriesuisse

Während 5 Wochen im Herbst und im Frühling werden in den Schulhotels junge Berufsleute ausgebildet.

Auf Schulbeginn Oktober 2004 suchen wir eine

Fachlehrerin für Hotelfachassistent/innen

Was wir erwarten: Ausbildung als Hotelfachassistentin oder gleichwertige hauswirtschaftliche Ausbildung mit berufsbezogener Weiterbildung. Mindestens fünf Jahre Berufserfahrung im Hauswirtschaftsbereich. Bereitschaft im Schulhotel zu wohnen und sich im Internatsbetrieb zu integrieren.

Was Sie erwarten dürfen: Eine vielseitige, herausfordernde und verantwortungsvolle Tätigkeit mit jungen, zukünftigen Berufsleuten. Vorbereitung auf die Lehrtätigkeit durch den Besuch eines Didaktikkurses.

Interessiert? Sie wollen uns, unser Umfeld und die Arbeit im Schulhotel kennen lernen?

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Barbara Holzhaus gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung:



hotelleriesuisse

Mariann Hänni
Gastgewerbliche Berufsbildung
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern
Tel. 031 370 41 11, Fax 031 370 44 44
E-Mail: mariann.haenni@swiss-hotels.ch

162599



Das Hotel Schloss Romanshorn, sowie das Bistro Panem in Romanshorn liegen an schöner Lage in der Ostschweiz, direkt am Bodensee. Zum Hotel gehören 20 Zimmer, eine Gastronomie mit einem abwechslungsreichen Restaurationsangebot, eine Schloss-Terrasse mit 100 Sitzplätzen und Banketträumlichkeiten von 10 bis 80 Personen.

Wir brauchen Verstärkung und suchen per sofort oder nach Vereinbarung

eine/n Patissier mit guten Kochkenntnissen

Sind Sie einsatzfreudig und arbeiten gerne in einem jungen und erfolgreichen Team? Haben Sie Freude am kreativen Kochen? Sind Sie flexibel und belastbar? Sind Sie offen für neue Ideen?

Wir bieten Ihnen einen lebhaften Betrieb mit viel Power und Freude am Geschehen. Sie wirken nicht nur in der Küche und bei der Arbeitsplanung mit, sondern bringen auch Ihre eignen Ideen mit ein.

Möchten Sie auch erfolgreich sein? Dann zögern Sie nicht und senden Sie uns Ihre Bewerbung per sofort mit Foto 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

162646



Zum Verwöhnen unserer Gäste suchen wir folgende Mitarbeiter/innen:

KÜCHE

Chef de partie
Demi Chef de partie
Commis de cuisine

SERVICE

Servicefachfrau mit Berufserfahrung
Gute, den Berufserfahrungen entsprechende attraktive Anstellungsbedingungen. Jahresstelle. Eintritt 1. August 2004 oder nach Übereinkunft.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
Bis bald fürs Rössliteam

Urs und Ruth Ming-Odermatt
HOTEL WYSSSES RÖSSLI
Hauptplatz 3, Postfach 758
6431 Schwyz
Tel. 041 811 1922
www.roessli-schwyz.ch
E-Mail: info@roessli-schwyz.ch

162657



Top-Kaderpositionen!

Küchenchef

> Sehr komplexer, grosser Restaurationsbetrieb mit verschiedenen Outlets Region Baden, etabliert vor allem im Bankett- und Veranstaltungsgeschäft. Erprobter Berufsfachmann mit hervorragendem Organisationstalent und Belastbarkeit. Top-moderne Küche.

> Renommiertes 4*-Hotel Region Neuenburgersee, marktfrische und originelle A-la-carte-Küche, gepflegter Seminar-/Bankettbereich. Top-Position für einen interessierten Küchenchef mit guten Kenntnissen der französischen Sprache.

> Altersresidenz Region Basel, führungserfahrener Berufsfachmann, kommunikativer Frontmensch welcher persönlichen Umgang mit Bewohnern pflegt. Tag- und Wochenenddienst sowie diverse Abendsätze, sehr gute Deutschkenntnisse W + S.

Sales Manager (D/H)

> 5*-Haus einer internationalen Hotelkette in Zürich, Märkte: CH/UK/Benelux/Skandinavien und Spanien, D/E/F evtl. SP

> 4*-Hotel einer internationalen Hotelkette mit Hauptsitz in Basel, starke Reisetätigkeit, Verkauf der 9 Häuser im Seminar- und Businessbereich, F/E/D/I

Für beide Häuser suchen wir die offene, verkaufsorientierte Persönlichkeit mit fundierter Berufserfahrung im Hotelsales (Stadthotelserie), gerne mit Ausländerfahrung.

Geschäftsführer/in

Restaurationsbetrieb an zentralster Lage in Luzern, dynamische und charmannte Persönlichkeit, Hands-on-Mentalität, Koch- oder Servicelehre sowie abgeschlossene Hotelfachschule, nur CH / A / I / SP Staatsbürger bis max. 40 Jahre.

Ausland, ABU DHABI

Im Mandatsauftrag suchen wir für das erste Boutique (Luxus-hotel) Hotel in Abu Dhabi (Softopening Herbst 2004, ganze Inbetriebnahme Frühjahr 2005, Schaffung eines Brands/Markes von kleinen feinen Luxushotels im Mittleren Osten, Angliederung an Small Hotels of the World, 110 Luxuszimmer und Suiten):

> **F&B Manager**, Europäer, 28-35 Jahre, Single, gerne mit Ausländerfahrung (Asien oder Middle East), Hotelfachschulabschluss, Erfahrung als F&B-Manager in renommierten Häusern.

> **Bäcker/Konditor**, Europäer, 22-28 Jahre, Single, wenn möglich am Ort in der jeweiligen ersten Konditorei am Platz tätig gewesen, sehr qualitätsbewusst, in der Lage ein Team von rund 10 Leuten zu führen.

> **Director of Sales & Marketing**, Europäer, 28-38 Jahre, Erfahrung als Sales Manager/Dir. of S&M im In- und Ausland. Beziehungen zu internationalen Reisebüros und Incentive-Agenturen im obersten Luxussegment, Positionierung des Hauses, Brandmarketing. Führen von 10 Mitarbeitern.

Alle unsere weiteren Stellenangebote finden Sie unter:
www.horega.ch

HoReGa Select AG Kaderberatung

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

162625



People on the move.

Zur Ergänzung unseres Food & Beverage Team am Standort Autobahn-raststätte Pratteln suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine dienstleistungsorientierte und kommunikative Persönlichkeit als

AssistentIn des Leiters Gastronomie 100%

Für unsere Restaurants auf der Autobahnbrücke in Pratteln wird eine dynamische und organisationsstarke Persönlichkeit gesucht. Sie unterstützen den Bereichsleiter und sind mitverantwortlich für ca. 96 MitarbeiterInnen, sowie für das Budget und das Erreichen der vereinbarten Ziele. Gästebetreuung, Sicherstellen eines innovativen und abwechslungsreichen Angebots. Organisation und Durchführung von Anlässen sowie administrative Arbeiten mittels PC gehören ebenso zu Ihren Aufgaben wie die Kontrolle und Mithilfe bei der Einhaltung verschiedener Vorschriften.

Ihr Profil

- Fundierte Kenntnisse im Gastgewerbe (Ausbildung in der Küche oder im Servicebereich)
- Erfahrung in der Systemgastronomie
- Sehr gute Administrations- und PC-Kenntnisse
- Kenntnisse in der Qualitätssicherung und Betriebswirtschaft / Controlling
- Hotelfachabschluss von Vorteil
- Sprachkenntnisse: Französisch erwünscht

Wir bieten

- Entwicklungsfähige Stelle mit grossem Handlungsspielraum
- Gute Entlohnung und Sozialleistungen
- 5 Wochen Ferien
- Angenehmer Arbeitsplatz
- Kollegiales und innovatives Führungsteam

Ihre komplette schriftliche Bewerbung mit Foto richten Sie bitte an Autogrill Pratteln AG, Ursula Stalder, Human Resources, Götzibodenweg 22, 4133 Pratteln

162573



GOLDEN TULIP

SEEHOTEL MEIERHOF
HORGEN - ZÜRICH

Von Anfang an dabei sein?

Das Golden Tulip Seehotel Meierhof ist ein ****Hotel mit 107 Zimmern am linken Zürichsee. Im August werden wir das neue, internationale Gastronomiekonzept „CRUISE CAFE“ im 5. Stock, erstmalig in der Schweiz, eröffnen.

Wir suchen per 15. August 2004 eine

Gastgeberin charmannte Persönlichkeit (w)

mit Unterhaltungsflair und Sprachkenntnissen, die unsere regionalen und internationalen Gäste mit viel Charme und Humor auf unserem „Kreuzfahrtschiff“ verwöhnt.

Sie haben die Fähigkeit „Cool“ und unterhaltend zu bleiben in jeder hektischen Situation. Sie besitzen Eigenverantwortlichkeit und Freude ein Themen Restaurant mit Boutique neu einzuführen..

Wir bieten Ihnen einen Arbeitsplatz mit einer atemberaubenden Sicht über den Zürichsee, intensive Schulung und Einführung, geregelte Arbeitszeiten (Abendbetrieb), 5 Wochen Ferien und ein ausbaufähiges Gehalt mit Umsatzbeteiligung.

Wenn Sie sich für diese spannende Herausforderung interessieren und mit einem jungen Team hochgesteckte Ziele erreichen möchten, dann zögern Sie keinen Moment und senden Sie uns Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Foto an:

Herr Dominik Coste, Direktor

BAHNHOFSTRASSE 4, 8810 HORGEN -ZÜRICH
TEL: +41 44 728 9191, FAX: +41 44 728 9292
E-MAIL: mail@seehotel-meierhof.ch
INTERNET: www.seehotel-meierhof.ch

162651



Für eines unserer beiden Hotels

HOTELLERIE GEROLDSWIL
Geroldswil-Zürich
und

HOTEL SOMMERAU-TICINO
Dietikon-Zürich

suchen wir per sofort
oder nach Vereinbarung

CHEF DE SERVICE

Als Assistent des F&B Managers organisieren Sie den Restaurations- und Bankettbetrieb. Zudem sind Sie verantwortlich für das Bestellwesen, also ein interessantes und selbstständiges Arbeitsumfeld.

Wir erwarten eine gute Berufsausbildung-/erfahrung (auch um unsere Lehrlinge zu betreuen), um auch Bankette und Kongresse von mehreren 100 Personen zu organisieren und durchzuführen. Mitarbeiten. Führen mit natürlicher Autorität und Reife und die Gästebetreuung zu pflegen, das sind Prioritäten dieser intensiven, sehr interessanten Herausforderung. Erfahrung mit WINOFFICE.

Geboten wird nebst guten finanziellen Konditionen ein attraktiver, intensiver und ausbaufähiger Arbeitsplatz in einem top modernen Betrieb mit 72 Zimmern, diversen Restaurants, Bar und Kongress- und Bankettmöglichkeiten bis mehrere 100 Plätze.

Interessiert? Dann kontaktieren Sie:

FRAPOLLI BETRIEBE AG, Elio Frapolli
Zürcherstrasse 72, 8953 Dietikon
www.sommerau-ticino.ch

162628

Wachstumsmarkt Weiterbildung

Mit mehr als 450 Niederlassungen ist Berlitz weltweit der Marktführer im Bereich Sprachtraining. Zur Ergänzung unseres Teams in Zürich suchen wir eine/n

Sales Consultant / Customer Service
(Mindestalter: 25 Jahre)

- Sie möchten:
- Privatkunden im persönlichen Beratungsgespräch eine hochwertige Dienstleistung verkaufen
 - Bei der Planung und Organisation der Sprachkurse mithelfen
 - In einem internationalen Umfeld arbeiten
 - Sich täglich neu mit Ihrer Aufgabe identifizieren

Sie verfügen über:

- Einen ausgeglichenen Charakter, der es Ihnen ermöglicht, auch hektische Situationen zu bewältigen
- Eine solide kaufmännische (z.B. Hotelfach, Reisebüro) oder pädagogische Ausbildung
- Verkaufs- und/oder Beratungs-Erfahrung (Dienstleistungs-Branche von Vorteil)
- Gute Computerkenntnisse (Word, Excel)
- Einsatzbereitschaft und Kontaktfähigkeit
- Flexibilität und Organisationstalent
- Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse in Wort und Schrift sowie gute mündliche Kenntnisse in Französisch und Italienisch oder Spanisch

In einer intensiven Einarbeitungs-Phase bilden wir Sie für die Schwerpunkte Ihrer Tätigkeit aus.

Ihre aussagekräftige Bewerbung inkl. Foto richten Sie bitte an:
Berlitz Schools of Languages AG
Frau Franziska Kohler
Theaterstrasse 12
8001 Zürich
oder per email:
f.kohler@berlitz.ch

162656



www.berlitz.ch



Stellenangebote

SwissDeluxeHotels.com
Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi



DER KULTUR GEMIDET
★★★★★

COMMIS DE CUISINE (M/W)
(ab Aug. 2004 – für ca 2 Monate)

**FRÜHSTÜCKSSERVICE
50% (M/W)**
(ab sofort – Oktober 2004)

CHASSEUR (M)
(ab August 2004)

Wir bieten einen Arbeitsplatz in einem renommierten Haus, an Toplage.

Frau Esther Unruh freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Zeugniskopien und Foto.

DAS FÜHRENDE 5-STERNHOTEL AM VIERWALDSTÄTTERSEE:
3 RESTAURANTS, BAR, KONFERENZSÄLE, 168 ZIMMER

PALACE LUZERN
★★★★★
Hotels of the world

6002 LUZERN · HALDENSTRASSE 10 · PERSONALBURO TEL. 041 416 10 04
e.unruh@palace-luzern.ch · www.palace-luzern.ch

AUSSERGEWÖHNLICHE HOTELS IN GLEICHEM BESTITZ:
VICTORIA-JUNGFRAU GRAND HOTEL & SPA · INTERLAKEN



Grand Hotel ZERMATTERHOF
CH-3920 Zermatt

Ab kommender Wintersaison 2004/05 suchen wir einen Nachfolger, der als

Küchenchef

unsere erfolgreiche Gastronomie fortsetzt und vielleicht sogar steigern kann.

Damit unsere Gäste immer wieder aufs Neue begeistert und mit interessanten Kreationen verwöhnt werden können, stellen wir uns vor, dass Sie:

- begeisterungsfähig, innovativ, ehrgeizig und trotzdem anpassungsfähig sind
- das Küchenteam zu Höchstleistungen zu motivieren verstehen
- einen sehr hohen Standard der Karten und Menüs kostenbewusst erreichen
- Organisationstalent besitzen und selbstständiges Arbeiten lieben

Haben Sie zudem mindestens 5 Jahre Berufserfahrung als Chef/Sous-Chef in der gehobenen Gastronomie und Interesse an einer mehrjährigen Anstellung? Dann sind Sie genau die Person, die wir suchen!

Es erwartet Sie ein Luxushotel mit 84 Zimmern und Suiten, das Hauptrestaurant «Prato Borni» (ca. 120 Sitzplätze), das à-la-carte-Restaurant «Lusi» (14 Punkte Gault Millaut, 40 Sitzplätze) mit Sonnenterrasse (ca. 50 Sitzplätze) und Bankettmöglichkeiten in spektakulären Sälen bis zu 250 Sitzplätzen.

Fühlen Sie sich angesprochen und glauben Sie, diese verantwortungsvolle und ausbaufähige Position meistern zu können?

Dann zögern Sie nicht, uns Ihre detaillierten Bewerbungsunterlagen an die unten stehende Adresse zuzusenden. Bei Fragen und weiteren Informationen steht Ihnen Herr J.-P. Lanz, Direktor, gerne zur Verfügung.

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

Click to 35 five-star hotels and resorts in Switzerland

CARLTON

RESTAURANTS & BAR

suchen per sofort oder nach Vereinbarung Chef de Partie & Service-Mitarbeiter/In

Das Art déco Restaurant im Herzen von Zürich an der legendären Bahnhofstrasse, mit seinen 160 Plätzen erinnert an die Zeit der 20er Jahre, wo der Genuss ganz im Vordergrund stand. Auch in unserem Weinkeller mit 28 Plätzen, sowie in der denkmalgeschützten Locanda (60 Plätze) verwöhnen wir unsere internationale Kundschaft kulinarisch und im Service auf sehr hohem Niveau. Zudem sind wir eine interessante Adresse für alle Arten von Events. Mehr Infos auf unserer Website.

Bei uns finden Sie Abwechslung ohne Ende, nur am Sonntag und an Feiertagen ist es regelmässig, denn dann bleibt unser Restaurant geschlossen.

Ihre Bewerbung oder auch Ihr Anruf freut uns sehr!

Weitere Infos bei: Daniela oder Markus Segmüller
Carlton Restaurants & Bar, Bahnhofstr. 41,
CH-8001 Zürich, Tel. +41/1-227 19 19
Fax. +41/1-227 19 27 E-Mail: info@carlton-zuerich.ch
Homepage: www.carlton-zuerich.ch

hotelfachschule thun

soul, passion & system



Die Hotelfachschule Thun ist eine eidgenössisch anerkannte Vollzeitschule von hotellerieessuisse (Schweizer Hotellier-Verein), an der sich junge Erwachsene während 2½ Jahren zum «dipl. Restaurateur/Hotellier HF» ausbilden können. Teamorientiertheit ist in unserem Kollegium wichtig.

Wir suchen auf Beginn des Wintersemesters 2004/05 (25.10.04) eine(n)

Fachlehrerin oder Fachlehrer für den Bereich «Küche» (Koch-/Warenkunde, Hygiene, Ernährungslehre)

Unsere Erwartungen an Sie: Sie sind eine initiative und praxisorientierte Persönlichkeit mit Unterrichtserfahrung. Sie verstehen es, Ihre langjährige Erfahrung im erwähnten Fachbereich auf Stufe Erwachsenenbildung umzusetzen.

Das Pensum dieses herausfordernden Lehrauftrags beträgt 80-90 Prozent. Eine Aufteilung des Pensums auf zwei Personen ist denkbar. Eine umfassende Einführung ist gewährleistet. Die Anstellungsbedingungen richten sich nach der kantonalen Lehreranstellungsgesetzgebung des Kantons Bern.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Herr Christoph Rohn, Direktor, freut sich auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen bis spätestens am 22. Juli 2004. Allfällige Fragen beantworten wir gerne telefonisch.

Hotelfachschule Thun
Mönchstrasse 37, Postfach 113, 3602 Thun
Tel. 033 227 77 77, Fax 033 221 62 50

HOTEL SCHLOSS ROMANSHORN

Das Hotel Schloss Romanshorn, sowie das Bistro Panem in Romanshorn liegen an schöner Lage in der Ostschweiz, direkt am Bodensee. Zum Hotel gehören 20 Zimmer, eine Gastronomie mit einem abwechslungsreichen Restaurationsangebot, eine Schloss-Terrasse mit 100 Sitzplätzen und Bankettmöglichkeiten von 10 bis 80 Personen.

Wir brauchen Verstärkung und suchen per sofort oder nach Vereinbarung

eine/n Rezeptionspraktikant/in und eine/n Servicepraktikant/in

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?

Wir bieten Ihnen einen lebhaften Betrieb mit viel Power und Freude am Geschehen. Es wartet eine spannende und herausfordernde Arbeit auf Sie. Sie arbeiten selbstständig und verantwortungsbewusst.

Möchten Sie auch erfolgreich sein? Dann zögern Sie nicht und senden Sie uns Ihre Bewerbung per sofort mit Foto 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

EXPRESS-Stellenvermittlung

031 370 42 79

08.00 bis 12.00 Uhr und 13.30 bis 17.00 Uhr

Für ArbeitgeberInnen und ArbeitnehmerInnen aus Hotellerie und Gastgewerbe

Fax 031 370 43 34

Service de placement express

Eine Dienstleistung von

Pour employeurs et employé/e/s de l'hôtellerie et de la restauration

hoteljob

SUCHEN SIE QUALIFIZIERTE ARBEITSKRÄFTE?

Unter den folgenden Stellengesuchen befindet sich vielleicht genau die Person, die Ihnen noch gefehlt hat. Mit einem Abonnement der Express-Stellenvermittlung erhalten Sie so viele Bewerbungstalons, wie Sie wünschen: während 6 Monaten für Fr. 350.-, während 1 Jahr für Fr. 600.- (exkl. MwSt.).

CHERCHEZ-VOUS DES TRAVAILLEURS QUALIFIÉS?

Parmi les demandes d'emploi ci-dessous, il se trouve peut-être la personne qui vous manque. Abonnez-vous au Service de placement express et vous recevrez autant de talons de candidatures que vous souhaitez. Coûts pour 6 mois: fr. 350.-, pour 12 mois: fr. 600.- (TVA exclue).

Stellensuche / Demandes d'emploi

Küche/Cuisine							
1	2	3	4	5	6	7	8
8781	Küchenchef	50	DE	L-EG	n. Ver.	D	SG/ZH/BS/BL
8793	Küchschef/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.
8806	Hilfskoch	20	CH		sofort	D/E	BE/VS/GR/TI/JU
8809	Sous-chef/Ch.d.partie	25	CH		Oktober	D/E/F	Restaurant, Zürich+Umgeb.
8811	Küchenchef/Sous-chef	33	AT	B	sofort	D	SG/TG/ZH
8812	Pâtissière	25	CH		n. Ver.	D	Wthun+Umgeb., SA/SO frei
8814	Gardemanger/Pât.	37	DE	L-EG	sofort	D	
8815	Koch/w	20	CH		Nov.	D/F	BE-Oberfl./VD
8816	Küchenfachangestellte	22	CH		Sept.	D	SG/Wthun, Heim/Spital
8817	Koch/w	23	CH		sofort	D	ZH-Unterfl./Tagesbetr.
8821	Alleinkoch	51	DE	L-EG	Aug.	D	GR
8822	Alleinkoch, C/führer	46	CH		sofort	D/E	Kleinbetrieb

Administration/administration							
1	2	3	4	5	6	7	8
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
8819	Sefa	34	CH		Aug.	D/F/I	BE
8820	Stv. Chef de service	60	AT		n. Ver.	D	BE/VS/Engadin
8823	Service/Bufet/w	54	CH/FI		sofort	D	TG/SG/ZH

Hauswirtschaft/ménage							
1	2	3	4	5	6	7	8
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
8805	Admin./Service	39	AT	L-EG	sofort	D/E	Deutsch-CH
8813	Betriebleiter/-assistent	34	CH		Augst	D/E/F	BE/Seeland
8824	Réceptionspraktikantin	19	CH		sofort	D/E/F	Deutsch-/West-CH

Service/service							
1	2	3	4	5	6	7	8
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	L-EG	Aug.	D/E/F	GR/LU
8795	Barman/Chef de serv.	58	CH		sofort	D/E/F/I	LU/ZH/BS
8797	Gafa	20	CH		Aug./n. V.	D	AG/ZG/LU
8798	Kellner	43	HR	C	sofort	D/I	Zürich

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: _____ Eintritsdatum / Date d'entrée: _____

Arbeitsbewilligung / Permis de travail: _____ Jahresstelle / Place à l'année Saisonstelle / saison

Art des Betriebes / Type d'établissement: _____ Bevorzugte Region / Région souhaitée: _____

Name / Nom: _____ Vorname / Prénom: _____

Strasse / Rue: _____ PLZ/Ort: / NPA/Lieu: _____

Geburtsdatum / Date de naissance: _____ Nationalität / Nationalité: _____

Telefon privat / No de téléphone privé: _____ Telefon Geschäft / No de téléphone professionnel: _____

Bemerkungen / Remarques: _____

Sprachkenntnisse / Connaissances linguistiques:

Deutsch / Allemand: _____ Französisch / Français: _____ Italienisch / Italien: _____ Englisch / Anglais: _____

(1 = Muttersprache / Langue maternelle, 2 = gut / bonnes, 3 = mittel / moyennes, 4 = wenig / faibles)

Meine letzten drei Arbeitsstellen waren / Mes trois derniers emplois:

Betrieb / Etablissement: _____ Ort / Lieu: _____ Funktion / Fonction: _____ Dauer (von/bis) / Durée(de/à): _____

1. _____

2. _____

3. _____

Hiermit bestätige ich, dass die obgenannten Angaben der Wahrheit entsprechen. / Le soussigné/la soussignée certifie l'authenticité de ces informations.

Datum / Date: _____ Unterschrift / Signature: _____

Ich bin mit der Bekanntgabe der Daten (Name, Adresse, Telefon etc.) einverstanden: Ja - Nein / J'accepte la publication de mes coordonnées (nom, adresse, téléphone, etc.): Oui - Non

Wenn nein, können wir den ausgefüllten Talon nicht in der Zeitung publizieren. / En cas de réponse négative de votre part, nous ne pourrions pas publier le talon dans le journal.

Bitte mailen oder schicken Sie uns den vollständig ausgefüllten Bewerbungstalon an folgende Adresse: / Veuillez nous retourner le talon de demande dûment rempli à l'adresse suivante:
hoteljob.be@swiss-hotels.ch / Schweizer Hotelier-Verein, Express-Vermittlung, Monbijoustrasse 130, Postfach, CH-3001 Bern



Stiftung Park «Im Grünen» Münchenstein

Für unseren lebhaften Restaurationsbetrieb, in einer beliebten **Erholungszone am Rande der Stadt Basel**, suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft fachlich versiertes Personal:

• Koch/Köchinnen

Volzeit 41 Stunden pro Woche

• Servicepersonal

Volzeit 41 Stunden pro Woche

Das «Restaurant Seegarten» umfasst ein breites Angebot im Bedienungs- wie Selbstbedienungsbereich und bietet Bankett- und Tagungsräume an. **Der Betrieb ist an sieben Tagen pro Woche – auch abends – ganzjährig geöffnet.**

Wenn Sie Freude an einer dieser lebhaften Tätigkeiten haben, eine entsprechende Ausbildung oder Berufserfahrung im Gastgewerbe oder Hotellerie mitbringen und mit Ihrer freundlichen Art gut auf die Wünsche unserer Kundschaft eingehen können, dann zögern Sie nicht, mit uns Kontakt aufzunehmen.

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf und vollständigen Zeugnis-kopien an:

**Stiftung Park «Im Grünen»
Restaurant Seegarten, Personalabteilung
Ruchfeldstrasse, 4142 Münchenstein**

162651



Garde Manger / Chef de Partie

Für das Zunfthaus zur Schmidin suchen wir **per 16. August** einen ausgeglichene, motivierten, innovativen und belastbaren Koch, der es versteht, in einem kleinen Team zu arbeiten.

Sie lieben die marktfrische Küche und schätzen es, eigene Ideen selbstständig umzusetzen.

Eine abgeschlossene Berufslehre und Erfahrung auf allen Posten bringen Sie mit.

Ich freue mich auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Zunfthaus zur Schmidin
Marcel Fivian
Marktgasse 20, 8001 Zürich
fivian@zunfthauschmidin.ch
Tel. 01 250 58 48

162602

Traditionell und gleichzeitig ein In-Treff

Café/Bar Odeon

Für unseren gut frequentierten Betrieb, einem geschichtsträchtigen, anspruchsvollen Lokal mitten in Zürich, in dem sich eine interessante Gästeschar fast rund um die Uhr trifft, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Küchenchef (m/w) mit F&B Controlling Aufgaben vorwiegend Tagesdienst

In diesem gleichzeitig lebendigen wie auch kompakten Umfeld erwartet Sie eine komplexe Herausforderung. Sie übernehmen die fachliche Führung eines 7-köpfigen Küchenteams, bringen Standards ein und stellen damit eine effiziente Arbeitsleistung sowie eine konstante Qualität sicher. Im weitern gehören Hygiene, Bestellwesen, Warenannahme und Inventuren ebenso zu Ihrem Aufgabenbereich wie Menueplanung, Kalkulation und Gestaltung der Speisekarten.

Was bringen Sie mit? Neben Erfahrung als Küchenchef, PC Kenntnissen wären F&B Controlling Erfahrungen wünschenswert. Dank Ihrer zupackenden Grundhaltung und Ihrem Organisationstalent können Sie auch einer kleinen Küche die Stärken abgewinnen. Zudem verstehen Sie es, sich im Sinne Ihres Arbeitgebers einzusetzen, dabei aber auch die Bedürfnisse Ihrer Mitarbeiter zu berücksichtigen, die sie gezielt schulen, motivieren und entsprechend ihrer Fähigkeiten einsetzen.

Sie sehen es gibt viel zu tun. Wollen Sie es anpacken? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

**Fred Tschanz Management AG, Christine Egli,
Tel. 01 267 47 64, Postfach, 8024 Zürich**

162669

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 qualitativ hochwertigen 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 Konzerten. 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 gästerorientierte 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

KKL

culture

convention

cuisine

experience

162568



Für eines unserer beiden Hotels
HOSTELLERIE GEROLDSWIL
Geroldswil-Zürich
und

HOTEL SOMMERAU-TICINO
Dietikon-Zürich
suchen wir per sofort
oder nach Vereinbarung

CHEF DE PARTIE und TOURNANT/KOCH (M/W)

für unsere südländische, kreative Küche. Ein sehr abwechslungsreicher und wichtiger Posten in unserer mediterranen Kulinarik. Eine nicht alltägliche, kreative Karte, sehr individuelle Bankette, ein grosser Kongress-+ Seminarbereich fordern einiges an Erfahrung, Einsatzwillen+ Selbständigkeit, bringen Ihnen aber viel Erfreuliches, nebst einer erstklassigen Referenz. Teamarbeit und Lehrlingsbetreuung sind oberstes Credo. Geboten wird nebst guten finanziellen Konditionen, ein attraktiver, intensiver und ausbaufähiger Arbeitsplatz in einem topmodernen Betrieb mit 160 Betten, div. Restaurants, Pizzeria, BAR, Bankett- und Kongressmöglichkeiten bis 600 Personen.

Interessiert? Dann kontaktieren Sie:
FRAPOLLI BETRIEBE AG, Elio Frapolli
Zürcherstrasse 72, 8953 Dietikon
www.sommerau-ticino.ch

162629



Zur Ergänzung des Teams in unserem jungen und lebhaften Brauerei-Restaurant suchen wir per sofort motivierte Verstärkung! Du sprichst Deutsch, hast einen Fähigkeitsausweis, bist zuverlässiges Arbeitskollege und liebst die tägliche Herausforderung? Dann haben wir diese Stelle für Dich:

Commis de cuisine

Wenn Dich die Bier-Brau-Kunst schon immer fasziniert hat und Du dies gastronomisch begleiten willst, zögere nicht! Auf Deinen Anruf oder Deine vollständigen Bewerbungs-Unterlagen freuen wir uns. Melde Dich bei: Philipp Audolensky, Gastgeber und Restaurantleiter, Tel. 01 783 93 92, Flornhofstrasse 13, 8820 Wädenswil.

Wadi-Brau-Huus AG
Administration/Eggenli, Stadelstrasse 101 | CH-8804 Au/Wädenswil | Telefon 01 783 93 92 | Fax 01 782 66 56
Geschäft & Brauerei, Flornhofstrasse 13 | CH-8820 Wädenswil | Telefon 01 783 93 92 | Fax 01 783 93 99
Mail: hr@wadi-brau.ch | www.wadi-brau.ch
Publikation: www.wadi-brau.ch | www.wadi-brau.ch | www.wadi-brau.ch

162626



Willkommen im Mittelpunkt des Geschehens

Das Hotel Schiller ist ein neu renoviertes und voll klimatisiertes Viersternhotel mit 80 Zimmern im Herzen der Stadt Luzern. Feurige Tex-Mex-Küche und die besten Margaritas servieren wir in unserem einzigartigen Mexikaner LA CUCHARA. Exotische Cocktails in romantischer Casbah-Umgebung finden Sie in unserer CASABLANCA-BAR. Unser GRAND CAFÉ bietet Bistro- und Kaffeekultur vom Feinsten am Puls des Geschehens.

Wir suchen nach Vereinbarung einen engagierten

Assistant Manager – Betriebsassistent (m/w)

Als Nachwuchskader sind Sie einsatzbereit, offen und teamfähig. Mit Ihren 22 bis 28 Jahren und einer gastgewerblichen Ausbildung bauen Sie nun Ihre Karriere auf und freuen sich schon jetzt auf eine neue Herausforderung.

Frontorientierte Einsätze als Gastgeber und Chef de Service zählen zu Ihren Hauptaufgaben. Daneben kümmern Sie sich auch um die Organisation und Überwachung der Betriebsabläufe sowie die Einhaltung und Entwicklung unserer Geschäftspolitik.

Neugierig und bereit für den ersten Schritt in eine verheissungsvolle Zukunft? Urs Karli oder Ferdi Sieber erwarten gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto. Weitere Informationen über unser Haus finden Sie auf unserer Homepage.

Schiller Hotel, Pilatusstrasse 15, 6002 Luzern
Telefon 041 226 87 87, Fax 041 226 87 90
www.schiller-luzern.ch

162641



Das Zentrum Ländli am schönen Ägerisee/ZG ist für Ferien, Gesundheit und Seminare bekannt. Es bietet seinen Gästen Tradition und Qualität sowie eine vielseitige, gesunde und hochwertige Ernährung auf der Basis von Frischprodukten. Zur Ergänzung unserer Brigade suchen wir eine/n erfahrene/n und qualitätsbewusste/n

Diätköchin/Diätkoch

Sie nehmen die Bedürfnisse unserer Diätgäste auf und setzen sie in unserer hellen, modernen und ISO-zertifizierten Küche in die Praxis um. Zeitweise arbeiten Sie auch auf anderen Posten in der Hauptküche. Wir bieten Ihnen ein vielseitiges und anspruchsvolles Arbeitsgebiet, faire Anstellungsbedingungen, Tagesdienst bis spätestens 20.00 Uhr und eine angenehme Arbeitsatmosphäre. Falls wir Ihr Interesse geweckt haben, rufen Sie uns an (Di.-Fr.) oder senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Zentrum Ländli, 6315 Oberägeri
Cornelia Storrer, Personalleiterin
Direktwahl 041 754 99 08
cornelia.storrer@laendli.ch, www.laendli.ch



162643

Vom Koch bis zur Gouvernante.

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

htr

Gasthof zum Schützen im Schachen • Aarau



Für unseren gepflegten Gasthof
in der Stadt Aarau suchen
wir per sofort

1 Chef Saucier

- Kennzeichen:
- einige Jahre Berufserfahrung
 - teamfähig und aufgestellt
 - flexibel, belastbar und einsatzfreudig
 - deutschsprachig

Bitte senden Sie Ihre komplette Bewerbung an:
Herrn Hans Schneider, Gasthof zum Schützen,
Schachenallee 39, 5000 Aarau Tel. 062 823 01 24

162651



People on the move.

Zur Ergänzung unseres Food & Beverage Teams am Standort Zürich Flughafen suchen wir per 01. September 2004 oder nach Vereinbarung eine dienstleistungsorientierte und kommunikative Persönlichkeit als

Food & Beverage MitarbeiterIn

Die Herausforderung:

- Das F&B als Drehscheibe inmitten eines lebhaften Umfelds
- Arbeitsplatz im hochfrequentierten gastronomischen Umfeld
- Ergebnisorientiertes Arbeiten und positive Beeinflussung der Betriebsergebnisse
- Implementierung eines neuen F&B Prozesses

Der Aufgabebereich:

- Angebotsplanung
- Kalkulationen und Rezeptkontrollen
- Unterstützung der Restaurant Manager
- Erstellen von Auswertungen und Analysen

Sie:

- sind zwischen 25-30 Jahre alt
- haben zwingend eine Lehre als Koch sowie eine Hotelfachschule absolviert
- sind zuverlässig und ein Teamplayer
- schätzen selbständiges und verantwortungsvolles Arbeiten
- sind ein Organisationstalent
- arbeiten sehr strukturiert und analytisch
- verfügen über gute Kommunikationsfähigkeit/Sozialkompetenz

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns Sie kennenzulernen und erwarten gerne Ihre vollständigen schriftliche Bewerbungsunterlagen mit Foto an Frau Carole Büchi Roefs, Autogrill Schweiz AG, Postfach 2136, 8058 Zürich-Flughafen, Tel. 043 816 60 34, Fax 01 803 00 82, carole.buechi@autogrill.ch

Schauen Sie doch auch auf unserer Homepage vorbei:
www.autogrill.ch

162696

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



Sport- und Seminarhotel Minster, Unterberg

Am Fusse des Skigebietes Hoch-Ybrig,
im Herzen der Schweiz

Damit wir optimal in die Wintersaison starten können suchen wir:

per **1. Oktober 2004** oder nach Vereinbarung
eine flexible und kreative

kaufm. Mitarbeiterin/Réceptionistin

mit PC-Erfahrung

und per **1. November 2004** oder nach Vereinbarung
eine

Serviceangestellte

die auch in hektischen Situationen ihr Lächeln behält.

Auf Ihre Bewerbungsunterlagen
oder Ihren Anruf freut sich:

Fam. H. und S. Jäger
Sporthotel Minster
8842 Unterberg
055 414 62 00
www.sporthotel-minster.ch

162634

Hotel Bern

Zeughausgasse 9, CH-3011 Bern

Per September 2004 suchen wir für unser gepflegtes Restaurant «Kurierstube» (14 Gault-Millau-Punkte) eine(n) fachlich versierte(n)

Servicefachangestellte(n)

Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufslehre, sind jung, motiviert und wissen, wie man die Wünsche und Bedürfnisse der Gäste umsetzen kann.

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an Peter Schiltknecht, Hotel Bern, Zeughausgasse 9, 3011 Bern.

PS: Virtuell heissen wir Sie heute schon ganz herzlich willkommen: www.hotelbern.ch

HOTEL BERN, Herr Peter Schiltknecht
Zeughausgasse 9, 3011 Bern

162955

Hotel Continental

Zeughausgasse 27, CH-3011 Bern

New York PIZZA CO

Suchen Sie Verantwortung und eine abwechslungsreiche Tätigkeit?

Wir sind ein modernes Gastro-Unternehmen mit 4 Selbstbedienungs-Restaurants in der Deutschschweiz. Unsere Spezialitäten, mit denen wir unsere Kundschaft an 365 Tagen verwöhnen, sind amerikanische Sandwichs und Pizzas im New Yorker Stil. Für Zürich suchen wir zwei frontbezogene

TeamleiterInnen

mit einer Gastro-Ausbildung und/oder mehrjähriger Erfahrung. Sie sind zwischen 25-40 Jahre jung, kundenorientiert, flexibel (Tag- und Nachtschichten) und sprechen **sehr gutes Deutsch**. Sie sind gewohnt, schnell und sauber zu arbeiten (HACCP). Sie leiten die Schicht, repräsentieren Service und Freundlichkeit und tragen die Verantwortung für Mise-En-Place, Produktion, Bedienung/Verkauf, Logistik.

Wenn Sie auch den Nachttransport selber gewährleisten können, bewerben Sie sich mit vollst. Unterlagen bei:
NEW YORK PIZZA Co., Charles Biaggi, Stampfenbachstrasse 6, 8001 Zürich. Tel./Fax: 01 262 64 76 / 77.
E-Mail: zh-central@nyfood.ch

162635



WILLKOMMEN IM SKIGEBIET LENZERHEIDE-VALBELLA

Für unsere Bergrestaurants Scuntrada, Alp Nova, Alp Lavoz und Alp Stätz suchen wir zur Ergänzung der Teams für die Wintersaison 2004/05 in Saisonanstellung folgende aufgestellte Mitarbeitende:

- GerantIn für unser kleines Familienrestaurant „Scuntrada“ und die Open-Air-Bar „Avant Clavo“
- Küchenchef, Sous-Chef, Koch, Jungkoch, Hilfskoch
- Chef de Service, ServicemitarbeiterInnen, Commis de Service
- Barman, Barmaid
- Buffet-, Kassen- und KioskmitarbeiterInnen
- Lagerist und Allrounder mit handwerklichem Geschick
- diverse Aushilfen

Wir erwarten

- Freundlichkeit und Flexibilität
- Spass am Umgang mit Menschen
- Teamfähigkeit
- Selbständigkeit und Verantwortungsbewusstsein
- Skifahren oder Snowboarden

Wir bieten

- gratis Skiabonnement
- oftmals freie Abendzeiten
- viel Abwechslung und viele Kontakte
- ein gesundes und zukunftsweisendes Unternehmensumfeld

Haben wir Ihr Interesse geweckt ?

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen unter folgender Adresse:

LENZERHEIDE BERGBAHNEN
DANIS STÄTZ AG
Brigitte Burtscher
CH-7078 Lenzerheide
☎ 081 385 18 88
e-mail: brigitte.burtscher@daniस्ताetz.ch

162644



Für unseren lebhaften Kleinbetrieb im Zentrum von Zermatt suchen wir ab sofort wie für die Wintersaison eine motivierte sprachkundige (Deutsch, Englisch) Mitarbeiterin:

Zimmermädchen (Hofa) mit Ablösung Frühstücks-Service

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Arbeit in unserem kleinen Team. Unterkunftsmöglichkeit (Studio) besteht. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Daniel Biner, Postfach 425
3920 Zermatt
Tel. +41 27 966 31 00
Fax +41 27 966 31 01
www.alpenstern.ch
alpenstern@zermatt.ch

162653



LANDGASTHOF ZU DEN DREI STERNEN BRUNEGG

Das Haus mit Ambiance und Qualität ...
Ein junges Team braucht Verstärkung
von leistungsfähigen, teamorientierten
MitarbeiterIn mit Kreativität und
Fachwissen.

Nach Vereinbarung suchen wir

- Chef/In de Service
(mit Weinkenntnissen)
- ServicemitarbeiterIn
- Barmaid
- Chef de Partie
- Commis de Cuisine

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

Ernst und Elisabeth Müller
Hauptstrasse 3, 5505 Brunegg AG
Telefon 062 887 27 27, Fax 062 887 27 28
E-Mail: info@hotel3sternen.ch
www.hotel3sternen.ch

162650

Pour la Sardaigne
nous cherchons un

COUPLE EXPÉRIMENTÉ (Intendant-Maitre d'hôtel/ Gouvernante-Cuisinière) nourri-logé

pour l'entretien et la surveillance
d'une grande propriété avec
forte activité l'été.

Madame:
cuisine bourgeoise, achats des denrées
alimentaires, ménage, repassage,
réception téléphonique et encadrement
du personnel saisonnier.

Monsieur:
maître d'hôtel, responsable du service
des invités et de l'organisation
des réceptions, gestion des stocks,
comptabilité, supervision des travaux,
réception téléphonique et encadrement
du personnel saisonnier.

Permis de conduire nécessaire
pour les deux personnes.

Langues parlées obligatoires:
italien et français
ou
italien et anglais.

**Conditions d'engagement
de premier ordre:**
Placé stable à l'année.
Contrat de travail à durée indéterminée.

Renseignements volontiers donnés
par téléphone aux heures de bureau.

Totale discrétion garantie.

Faire offres complètes à:
Agence Asserma
63, avenue de Lavaux
1009 Pully
Suisse
Tél. 021 729 74 94
Fax 021 728 51 79

162604



Swiss Education Group
est l'une des plus grandes institutions
privées d'éducation en Suisse,
comportant quatre écoles prestigieuses:
SHMS - Swiss Hotel Management School,
Caux et Leysin

HIM - Hotel Institute Montreux,
IHTTI - School of Hotel Management,
Neuchâtel
SMU - Swiss Management University,
Leysin

L'expansion de notre groupe nous amène à
rechercher pour notre site de Caux:

COMMIS DE CUISINE

Date d'entrée: 27 août 2004.

Qualifications:

- certificat fédéral de capacité ou
équivalent;
- connaissances de l'anglais un avantage;
- entre 20 et 25 ans.

162597
Veuillez nous faire parvenir votre dossier
de candidature complet à l'adresse suivante:

Swiss Education Group
Département des Ressources Humaines
Case postale 18, 1824 Caux
Fax 021 962 99 41 / E-mail: hr@shms.com
http://www.swisseducation.com

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
Address: PO Box 70235, 16610 Glyfada, Greece
Fax No: +30-210-89 81 189, www.alpine.edu.gr

162496

KANADA

Im Herzen der Rockies suchen wir für
die kommende Wintersaison

Pastry Chef-Konditor Chef de Partie

Für diese Jahresstellen können wir
leider nur CH-Bürger unter 29 Jahren
mit Lehrabschluss und mind. 3 Jahren
Berufserfahrung berücksichtigen.

Restaurant Le Beaujolais
Banff, Alberta - Canada
Fax: 001 403 762 8374
E-Mail:
restaurant@lebeaujolaisbanff.com
www.lebeaujolaisbanff.com

162594

STELLENVERMITTLUNGS &
UNTERNEHMENSBERATUNG'S
BÜRO METRO
POSTFACH CH 8065 ZÜRICH
TEL: +41 (0)44 201 41 10
FAX: +41 (0)44 202 16 46
E-MAIL: metroch@attglobal.net

SEIT 1948 DIE ADRESSE FÜR
STELLEN IN HOTEL-, TOURISTIK
UND KREUZFAHRT INDUSTRIE.
WELTWEIT

KREUZFAHRT:
Vorstellungsgespräche mit
Schiffsgesellschaften im Herbst:
Barmanager
Bartender
Chef de Rang
Sommelier
Chef de Partie
Sous Chef

BÜCHER:
Working on Cruise Ships
und
Berlitz Ocean Cruising &
Cruise Ships 2004

ENGLAND, IRLAND,
SCHOTTLAND &
KANAL-INSELN

162655

IMAGE

gastro www.gastro-s.ch

gastro S Haus Howald GmbH
XL-Zentrum / Bahnhofstrasse 8
5080 Laufenburg
Tel. +41 62 869 40 40, Fax +41 62 869 40 44
E-Mail: jobs@gastro-s.ch

STELLENGESUCHE/STELLENVERMITTLUNG

Deutsche Service-Fachkraft in den besten Jahren,
kreativ, flexibel und belastbar, die selbstständiges
Arbeiten gewohnt ist, sucht ab sofort

Jahresstelle

in Hotel oder Restaurant.
Ich freue mich auf Ihren Anruf.
Tel. 079 644 56 15

162660

32-jähriger gelernter Restaurantfachmann mit
weiterführendem betriebswirtschaftlichem Studium
zum staatlich geprüften Gastronom, mit vielseitigen
Kenntnissen und Erfahrungen sucht eine

neue Herausforderung

im Dienstleistungssektor, vorzugsweise
in der Gastronomie und im Lebensmittelbereich.

Erfahrung als Geschäftsführer und Abteilungsleiter
in einem Grossunternehmen vorhanden. Sehr flexibel
und begeistert. B-Bewilligung bis 2008 vorhanden.

Ich freue mich auf Ihre Kontaktaufnahme
unter wulf2@bluewin.ch oder 079
394 09 82.

162600

Wir sind ein junges, kreatives Paar (23/
26) und möchten während der nächsten
Wintersaison **zusammen eine Bar**
in einem Wintersportort führen. Wir
haben beide Erfahrung im Gastgewerbe
(u. a. als Chef de Service) und im hand-
werklichen Bereich. Wir sind sehr flexi-
bel, zupackend, organisieren gerne und
haben bei der Durchführung von Anläs-
sen aller Art unsere Sporen abverdient.

Wer gibt uns eine Chance? Wir freuen
uns über Angebote unter:
Meera Huber, Claudio Köppel
Mülinenstrasse 7, 3006 Bern
Natal 078 723 92 23

162627

Kaufm. Angest., 33 J., sucht auf Oktober
oder nach Vereinbarung eine neue Heraus-
forderung im **Hotel-, Gastro oder Touris-**
musbereich. Erfahrung in Buchhaltung,
Administration, Sekretariat und Emp-
fang. Wäre auch gerne bereit (falls nötig) zu-
erst ein Praktikum zu absolvieren.
Auf Ihr Angebot freue ich mich unter Chiffre
162639 an hotel + tourismus revue, Post-
fach, 3001 Bern.

162639

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in
guten Hotels der ganzen Schweiz für
qualifiziertes **Hotelpersonal.**
Verlangen Sie das Anmeldeformular.

Stellenvermittlungsbüro Hotella
A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Bin-
ningen (Schweiz), Tel./Fax 061 421 10 09

134930/401646

www.gastroa.ch Tel. 081 382 21 57

PERSONALVERMITTLUNGEN

Tel. 079 475 11 33 www.adsjob.com
Qualifiziertes Personal aus Österreich

htr

Vom **Nachtportier**
bis zum **Sales Manager.**

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

DOMINO GASTRO



Wir Personal-Profis

- Für Stellensuchende kostenlos
- Bei uns sind Sie in guten Händen
- Rufen Sie an - wir haben stets
eine Auswahl guter Stellen und
Fachleute

In Jahres- + Saisonstellen

Küche/Service/Réception

Zürich u. Umgebung	043 960 31 51
Basel	061 261 56 50
Luzern, Zug, SZ	055 415 52 84
Bern, Solothurn	033 823 32 32
St. Gallen, Bodensee	043 960 31 51
Zürichsee, Rapperswil	055 415 52 84
Aargau, Baden	055 415 52 84
Graubünden, Davos	043 960 31 51
Engadin, St. Moritz	043 960 31 51
Interlaken, BE-Oberl.	033 823 32 32
Wallis, Zermatt	055 415 52 85
Romandie, Lausanne	055 415 52 85

www.dominogastro.ch
personal@dominogastro.ch
DOMINO GASTRO

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 Santschi

Verlagsleitung / Chef d'édition: Iris Strebel

Anzeigenverkauf / Vente des annonces: Oliver Egloff (Anzeigenleiter), Marc Moser

E-Mail: inserate@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. 30/2004	Nr. 31/2004	Nr. 32/2004	Nr. 33/2004
- Erscheint	22. 7. 2004	29. 7. 2004	5. 8. 2004	12. 8. 2004
- Anzeigenschluss	19. 7. 2004	26. 7. 2004	2. 8. 2004	9. 8. 2004
- Wiederholungen	19. 7. 2004	26. 7. 2004	2. 8. 2004	9. 8. 2004

Herstellung / Production: Büchler Grafino AG/ Druckzentrum Bern, 3001 Bern

Auflage / Tirage: 20'000 Ex. Versand / Expedition, 11 157 WEMF-begläubigt / contrôlé REMPs

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwendet 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.