

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 112 (2004)
Heft: 30

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

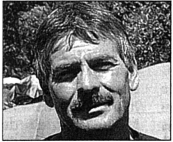
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées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

Terms of use

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

Download PDF: 17.08.2025

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

Heute mit **73** Stellenangeboten**BEAT MÜLLER** / Der Leiter des Campings Eichholz der Stadt Bern hatte während des Gurtenfestivals 2000 Gäste auf dem Platz. **SEITE 2****PILOTHOTEL** / Benno Meisser und Maya Aepli erarbeiten nach dem neuen Branchenhandbuch das Q III für ihr Hotel. **SEITE 6**

hotel+tourismus revue

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

Avec cahier français

BLICKPUNKT**Erbarme sich...**

MARIETTA DEDUAL

Wenn sich Industrielle ein oder mehrere Hotels gönnen, dann wird investiert! Rund 120 Mio. Franken werden in den nächsten zwei Jahren allein in die AG Grand Hotel Tschuggen investiert. Insgesamt wird dann Karl-Heinz Kipp, Besitzer des «Tschuggen» und des «Valsana» in Arosa, des «Carlton» in St. Moritz und des «Eden Roc» in Ascona gut eine Viertelmilliarde in seine Hotels gesteckt haben.

Doch auch viele andere Hotelbesitzer machten und machen ihr Geld in anderen Branchen: Thomas Straumann, «Bellevue», Gstaad und «Drei Könige», Basel; Martin Denz, «Park-Hotel», Weggis; Jürg Opprecht, «Lenkerhof»; Andy Rhis, «Al Porto», Lachen; James Schwarzenbach, «Dolder», Zürich, und so weiter. Ihnen gemeinsam ist, dass ihre Hotels aktuelle und zukünftige Vorzeigobjekte der Schweizer Hotellerie sind.

Anders sieht es aus, wenn Hotels zu Spekulationszwecken gekauft werden. Da kommt es schon vor, dass die Häuser vor sich hin gammeln und der Investitionsbedarf gross und grösser wird... Dann bleibt nur die Hoffnung, dass sich ein potenter Geldgeber erbarmt, dem Haus eine Erneuerungskur verschreibt und x Mio. abschreibt. Besonders weh tut es, wenn man sieht, wie ein Stück Schweizer Hotelgeschichte gefährdet ist. Vielleicht werfen die Besitzer des Bürgenstock Hotels & Resorts einen Blick auf die Tschuggen-Gruppe und lassen sich inspirieren.

Seiten 4 und 5

INHALT

Meinungen	2
Aktuell	3
Themenseiten	4/5/6
Tourismus	7/9
Hotellerie	9/10/11
Gastronomie/Technik	13/15/16/17
Die Letzte	18
Cahier français	3. Bund
Stellenrevue	4. Bund

**TOURISTEN IN DER SCHWEIZ**

Picknick statt Gourmet-Menu

Ausländische Touristen finden das Essen in der Schweiz zu teuer. Und die 25- bis 44-Jährigen shoppen lieber, als dass sie ins Restaurant gehen.

■ **GUDRUN SCHLENCZEK**

Eine Studie des Forschungsinstituts für Fremdenverkehr der Universität Bern bringt an den Tag: Für die ausländischen Touristen stimmt beim Essen und Trinken in der Schweiz das Verhältnis zwischen Preis und Leistung nicht. Für knapp 40 Prozent ist dieses sogar «schlecht», für weitere 30 Prozent lediglich «genügend». Umgekehrt bei den Schweizern: 76 Prozent der Schweizer Touristen beurteilen dieses als gut bis sehr gut. Wohl aus Kostengründen entscheiden sich ausländische Touristen deshalb oft zum Bezug von Essen und Trinken im Detailhandel. Entfällt bei den Schweizer Touristen bald jeder zweite Essensfall auf ein traditionelles Restaurant, so erfolgt die Einkauf in die Beiz bei den ausländischen Urlaubern ungefähr ebenso häufig wie der Griff ins Regal. Die gesamten Ausgaben für Essen und Trinken sind bei aus- und inländischen Touristen fast gleich.

Siehe Seite 13

Foto: Swiss-Image

**ESSEN VOM RETAILER STATT AUS DER GASTRO-KÜCHE**

Die Durchschnittsausgaben für die Verkostung ausserhalb von Gastrobetrieben sind bei den Touristen aus dem Ausland gut 50 Prozent höher als bei jenen aus der Schweiz – bei ähnlichen Gesamtausgaben. Besonders Familien versorgen sich selbst.

TERRASSEN-SAISON

Ins Wasser gefallen

Das schlechte Wetter der vergangenen Wochen sorgte für leere Terrassen, die Tagestouristen blieben aus. So mancher Restaurateur trauert dem Jahrhundertssommer 2003 nach. Wetterabhängige Betriebe verzeichnen Umsatzrückgänge von bis zu 50 Prozent gegenüber dem Vorjahr. Profitiert vom kühlen Nass haben Stadtraurants ohne Aussensitzplätze. Obwohl viele Restaurateure auf einen schönen Spätsommer hoffen, wird bezweifelt, ob sich das Loch in der Kasse wieder stopfen lässt. **MJP**

Siehe Seite 15

LADENÖFFNUNGSZEITEN

Ist eine Anpassung nötig?

Amerikaner und Chinesen shoppen gerne abends und am Wochenende: Doch in der Schweiz ist das längst nicht überall möglich.

Im Herbst werden die ersten Gruppen mit chinesischen Touristen erwartet. In der Broschüre «Chinesen zu Gast in der Schweiz» gibt hotelleriesuisse Tipps ab – unter anderem diesen: «Chinesen kaufen gerne abends und am Wochenende ein: Passen Sie gegebenenfalls ihre Öffnungszeiten an.» Doch das ist gar nicht so einfach. So

hat beispielsweise das Luzerner Kantonsparlament im Januar ein liberales Ruhetags- und Ladenschlussgesetz abgelehnt. Kantone wie Bern kennen zwar Ausnahmeregelungen für jene Gemeinden, die vom Tourismus abhängig sind. Doch offenbar wird dieser Spielraum bisher gar nicht ausgenutzt. Judith Renner-Bach, Direktorin des Schweizer Tourismus-Verbands, misst den Ladenöffnungszeiten grosse Bedeutung zu und steht für eine stärkere Liberalisierung ein. Es sei für den Gast nicht «amädelig», wenn er durch die Strassen flaniere und die meisten Läden zu seien. **TL**

Siehe Seite 7

GUTSCHEIN-AKTIONEN

Rabatt-Essen boomt

In Deutschland kommt alles an, was beim Sparen hilft. Rabatt-Vorreiter in der Gastronomie ist die Kuffer Marketing GmbH. Nach zwei Jahren machen 7000 Gastronomen in Deutschland, Österreich und der Schweiz bei den Gutscheinen-Büchern mit. Neben Kuffer locken in Deutschland noch viele andere, oft regionale Anbieter von Rabatt-Systemen zum «Sparen» ins Restaurant. Viele Gastronomen sehen im Rabatt-System aber auch eine Werbeaktion, mit der man neue Gäste gewinnen kann. **MJP**

Siehe Seite 17

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

MIRUS SOFTWARE

NEU: Personaleinsatzplanung, Arbeitskontrolle leicht gemacht.

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



Weil Ihre Zeit zu kostbar für administrativen Kleinkram ist.

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

**Miele Service-Abonnement.**

Vollgarantie mit Bonus.

Rufen Sie an!
Miele Professional
Telefon 056 417 24 62

«WIR SCHÄTZEN DIE UNBÜROKRATISCHEN ABLÄUFE BEI DER HOTELA.»

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



WELCOME@HOTELA.CH

ht IN KÜRZE

Umbaupläne / Der Milliardär Karl-Heinz Kipp schaut gut zu seinen Schweizer Luxushotels: Zurzeit werden die vier Betriebe der AG Grand Hotel Tschuggen in Arosa, St. Moritz und Ascona flottgemacht – für satte 120 Mio. Franken. **Seiten 4/5**

Bildungsberatung / Über 80 Auskünfte hat der Beratungsdienst von hotelleriesuisse für Fragen rund um die Aus- und Weiterbildung bereits erteilt: Die neue, kostenlose Dienstleistung entspricht offenbar einem Bedürfnis. **Seite 9**

Hotel Flora Alpina / Das Ferien- und Seminarhotel in Vitznau positioniert sich neu als «See-, Wald- und Wiesenhotel». Die Besitzerin, die Gewerkschaft SMUV, investiert für die gesamte Erneuerung 4,8 Mio. Franken. **Seite 10**

Thomas Reisenzahn / Die Österreichische Hoteliereinigung hat mit Thomas Reisenzahn seit Anfang April einen neuen Generalsekretär. Dienstleistungen und Lobbying sind dem 36-Jährigen besonders wichtig. **Seite 11**

Gastronomie-Image / Wie sehen die Touristen die Schweizer Gastronomie? Gemäss einer Studie des Forschungsinstituts für Fremdenverkehr der Uni Bern schmeckt den ausländischen Gästen hierzulande vor allem das Preis-Leistungs-Verhältnis nicht. **Seite 13**

Schlechtwetter-Periode / Nach dem Jahrhundertsommer 2003 bescherte das schlechte Wetter der vergangenen Wochen nicht wenigen Restaurateuren massive Umsatzeinbußen. Profitiert vom kühlen Nass haben vor allem Stadtbetriebe ohne Terrasse. **Seite 15**

Bäckerei-Produkte / Nun haben auch die Bäcker, Konditoren und Confiseure ihre Qualitätsprämierung. Der Bäcker- und Konditorenverband SBKV will das Qualitätsbewusstsein weiter fördern, vor allem bei seinen gewerblichen Mitgliedern. **Seite 16**

Rabatt-Systeme / In Deutschland boomt alles, was beim Sparen hilft. So auch Gastronomie-Gutschein-Aktionen. Vorreiter Kuffer Marketing GmbH zählt innert zwei Jahren 7000 teilnehmende Gastronomen in Deutschland, Österreich und der Schweiz. **Seite 17**

AUS DEM CAHIER FRANÇAIS

Sanfter Tourismus / Die Aktion «Schwarzsee Plus», die vom Seco unterstützt wurde, hat das Wanderangebot «Alphüttenzauber» lanciert. Die viertägige Route führt von Charmey über den Jaun bis nach Wimmis. **CF Seite 1**

Weiterbildung / Das Ausbildungsprogramm «patrimoine et tourisme» der Universität Genf wird auf die ganze Romandie ausgeweitet. In den Jahren 2004/05 widmet sich ein Modul speziell dem ganzen Jurabogen. **CF Seite 3**

Interaktive Reiseführer / Die Organisation «Léman sans frontières» und Genf Tourismus haben Systeme entwickelt, die es Gästen erlauben, einen interaktiven Reiseführer vom Internet auf ihren privaten Organizer zu laden. **CF Seite 2**

Arabische Emirate / Der frühere Direktor des Lausanner «Beau-Rivage Palace», Christian Marich, koordiniert ein touristisches Grossprojekt: Es geht dabei unter anderem um den Bau von zehn Luxushotels am Persischen Golf. **CF Seite 5**

FORUM

Macht doch endlich den Sommer fit!

JACQUELINE BACHMANN*

Gemäss kürzlicher Medienberichterstattung macht sich der Tourismus jetzt für die Gäste aus China fit, und es schwirren Pläne umher, Übersee-Touristen mit noch schnelleren Transportzeiten auch in abgelegene Täler zu den grossen Sehenswürdigkeiten zu locken, damit sie rechtzeitig wieder den Flieger nach Hause erreichen.



Okay: dass man die chinesischen Gäste nicht mit deren Unglückszahl 4 vertreiben, sondern sie im Gegenteil mit Zimmerzahlen 6, 8 oder 9 beglücken möchte, kann ich nachvollziehen. Ich schätze es ja selber, wenn ich im Ausland ein Zimmer mit Balkon und Sicht auf Berge oder Meer erhalte und nicht eines über dem Küchendampfzug im Hinterhof. Und dass man Gästen aus Amerika deren 2-Tages-Sightseeing-Marathon von Luzern via Vierwaldstättersee ins Tessin auch noch mit einem Trip aufs kleine Matterhorn upgraden will, bevor sie nach Rom oder Paris weiterjetten: why not, das ist ja alles freiwillig.

Ja, und wenn das riesige chinesische Potenzial an Gästen im Jahr 2014 gemäss Schätzungen wirklich von 100'000 auf 800'000 Übernachtungen steigen soll, dann lassen wir in den Tourismus-Regionen alles mit der Zahl 4 in Zukunft wirklich besser fahren. Aber jetzt sind wir noch im 2004 – ja – ich befürchte, die Gäste aus China kommen dieses Jahr wahrscheinlich sowieso nicht.

Die Schweizer Feriengiete wie Graubünden, Berner Oberland, Tessin oder Wallis leben von Individualreisenden. Und, so steht zu lesen, die kommen grösstenteils aus der Schweiz und Deutschland. Wie also könnte man es nun anstellen, dass wir trotz dem schauerlichen Wetter anreisen und dies möglichst bald? Vielleicht könnte man schon mal Chinesisch-Kurse anbieten, damit wir uns dereinst auf dem Weg Richtung Hörnlihütte mit den Mitwanderern aus China unterhalten können? Ach Blödsinn – macht doch einfach, dass der Sommer endlich kommt. Denn dann kommen auch wir. Undnehmens gar gemühtlicher als jene aus Übersee, bleiben vielleicht etwas länger. Ich nehme auch gerne Zimmer Nummer 444, wenn bloss die Sonne auf die Terrasse schiene.

* Jacqueline Bachmann ist Geschäftsführerin der Stiftung für Konsumentenschutz (SKS).

BEAT MÜLLER

«Wir sprechen ein junges Volk an»

Der Leiter des Campings Eichholz im Besitz der Stadt Bern verbucht seit 1996 Übernachtungs-Zuwächse von 5 bis 12 Prozent pro Jahr. Zum Gurtenfestival («40 acts in 4 days») hatte er diesmal die Kapazität auf 800 Zelte mit 2000 Personen ausgebaut.

INTERVIEW: KARL JOSEF VERDING

■ Überwogen bei Ihnen am letzten Wochenende die tagaktiven oder die nachtaktiven Gäste?

Schon die nachtaktiven. Das sind junge Leute, die zum Festival auf den Gurten rauf sind, und vom Abend um fünf bis am Morgen um eins ist es dann totenstill hier. Am Morgen um eins kommen sie zurück, und nachher ist Betrieb bis um halb fünf, und dann ist es wieder still bis etwa um sechs.

«Von abends fünf bis morgens um eins ist es totenstill. Dann kommen sie zurück, und es ist Betrieb bis um halb fünf.»

■ Momentan dominieren vom Festival her noch die 2-Personen-Zelte. Überwiegen sonst die Familienzelte?

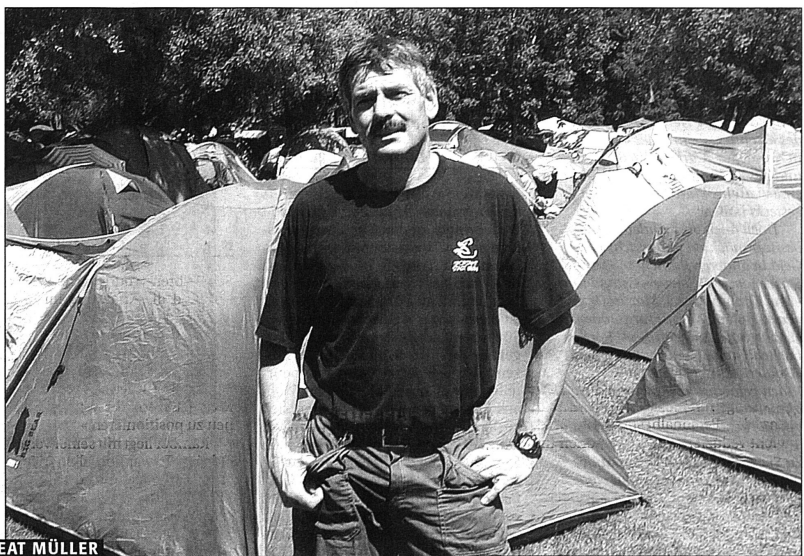
Nein, kann man nicht sagen. Es gibt viele Familienzelte, aber auch sehr viele kleine. Es gibt viele Leute, die ans Festival kommen – und es gefällt ihnen hier. Dann kommen sie mit kleinen Kindern wieder, um hier Ferien zu machen. Sie kommen mit einem grösseren Zelt, je älter sie sind und je mehr Kinder sie haben; es ist total vermischt.

«Sauberes Festival»: Mehrweg-Geschirr

Mehrweg-Geschirr hat am 21. Gurtenfestival in Bern für Ordnung gesorgt: Becher, Gabel, Messer, Löffel und Teller wurden während den vier Tagen des Events für zwei Franken Depot erstanden und nach Gebrauch wieder zurückgegeben. Laut den Organisatoren war das ein Erfolg. «Die Akzeptanz beim Publikum war sehr hoch», sagte Gurtenfestival-Sprecher Matthias Kuratli am Sonntag vor den Medien. Das Geschirr aus leichtem, aber robustem Kunststoff wurde in diesem Jahr erstmals verwendet.

76 Prozent der Befragten in einer Umfrage der Amts für Umwelt und Energie der Stadt Basel befragten das wiederverwendbare Geschirr. Mit

Foto: Karl Josef Verding



BEAT MÜLLER

Der Leiter des Campings Eichholz der Stadt Bern baut den Erfolgs-Zuwachs seines Betriebs beim jungen Publikum vor allem auf der Web-Präsenz auf. In der letzten Zeit wurde die eigene Website zwischen 200- und 500-mal täglich besucht.

■ Wie läuft – inklusive Gurtenfestival – die Sommersaison? Hat Ihnen das Wetter zugesetzt?

Nein, uns nicht. Seit 1996 haben wir eine laufende Zunahme zwischen 5 und 12 Prozent pro Jahr.

■ Welche Rolle spielt für Ihren Erfolg das Ambiente um das Camping Eichholz: die renaturierte Aare mit den Tieren am Dählhölzli-Ufer, das Freiluft-Wellenbad KaWeDe, das kühle Floaten im Fluss bis zum «Marzli Beach» – und alles in Fussweg-Distanz zur Berner Altstadt?

Das ist wahrscheinlich der Hauptgrund dafür, dass wir steigende Zahlen haben. – Was auch noch sehr wichtig ist: die Werbung auf dem Internet. Das ist das wichtigste Marketing für uns, denn wir sprechen ein junges Volk an – dort ist Potenzial vorhanden.

■ Gibt es auch Links mit anderen Websites?

In allen Suchmaschinen sowie bei www.camping.ch sind wir drin. Wir selber haben wohl die umfangreichste Homepage aller Campingplätze: www.campingeichholz.ch

«Das Ambiente und die Nähe zur Altstadt sind Hauptgründe für steigende Zahlen.»

■ Wie viele Zelte und Leute waren zum Gurtenfestival auf dem Platz?

Etwa 800 Zelte, mit rund 2000 Personen.

■ Wie gross war der Anteil der «Gurten»-Gäste?

Es gab vielleicht noch 100 andere.

■ Wie ist der Vergleich zu 2003?

Wir hatten während des Gurtenfestivals diesmal 800 Übernachtungen mehr als 2003 pro Nacht, da wir die Kapazität auf die sonst öffentliche Wiese hinaus ausgebaut hatten.

■ Wie verfahren Sie während des Gurtenfestivals mit Anfragen von normalen Camping-Touristen?

Wir haben sie bereits über unsere Website an andere Camping-Plätze weitergeleitet, oder wir haben sie gebeten, erst am Montag zu kommen.

■ Wie teuer ist die Übernachtung?

Für das kleine Zelt 5 Franken, und pro Person darin – Studenten und

Lehrlinge – 5,50 Franken, Erwachsene 6,90 Franken; das grosse Zelt kostet 8,50 Franken.

■ Wo stehen Sie mit Ihrer Übernachtungs-Frequenz im Vergleich zu anderen Schweizer Campingplätzen?

Wenn man die Belegungszahlen auf die Quadratmeter umrechnet, sind wir dort schon führend, denke ich. Am Montag, Dienstag, Mittwoch nach dem «Gurten» sind es dann weniger, dafür hat es am nächsten Wochenende wieder wahninnig viele Leute. Das sind dann wieder Touristen, viele Leute im Alter zwischen 18 und 30, die zu uns kommen – mit Kleinwagen, Velo oder Töff – und sehr viele Rucksack-Touristen.

■ Die Tourismus-Branche zweifelt, ob es im Sommer Zuwächse oder Rückgänge gibt, aufgrund des Wetters. – Haben Sie auch diese Sorgen?

Wir hier müssen aufpassen, dass wir nicht zu starke Zuwächse haben, sonst ist die Attraktivität nicht mehr so gross. Für viel mehr ist die Infrastruktur nicht gewährleistet.

Zur Person

Beat Müller (45) arbeitet seit 19 Jahren auf dem Campingplatz Eichholz, welcher der Stadt Bern gehört. Seit 15 Jahren ist er dessen Leiter. Vorher war er Bademeister in der grossen Freiluft-Badeanstalt Marzli am Aareufer, ebenfalls ein Stadtberner Betrieb. Davor war Müller in einer privaten Bauunternehmung tätig gewesen. KJV

Neue Kooperation

Fasten-Hotels. Die österreichische Gesellschaft für Gesundheitsförderung (GGF) hat mit «Fasten für Geniesse» eine neue Hotel-Kooperation kreiert. Derzeit sind drei ausgewählte Häuser unter diesem Begriff vereint. Geplant ist eine Ausweitung des Netzwerkes auf ein Hotel in jedem Bundesland. Den Gast erwartet individuelle Betreuung durch einen geschulten GGF-Fastentrainer. In Gruppen bis maximal 15 Personen verzichten die Gäste während mindestens

fünf Tagen auf feste Nahrung. Stattdessen gibt es Wasser, Tee, Obstsalate und Gemüsebrühe sowie sanfte Bewegung, Wellness- und Thermenleistungen. Eine kontrollierte biologische Küche sind Voraussetzungen für das Fasten-Label. Bei der Kooperation mit dabei sind der Alpenhof «Herberge der Träume», Weissensee (Kärnten); das Bio-Thermen-Hotel «Thermal Biodorf» Bad Waltersdorf (Steiermark) und das «Vitalhotel Sommerau», St. Koloman (Salzburg). **HP**

Basel hat 10 «Q's» verliehen

Qualitätsgütesiegel. Bereits zum 11. Mal konnte Basel Tourismus als regionale Qualitätskommission das Qualitätsgütesiegel für den Schweizer Tourismus der Stufe I, II und III verleihen. Zehn touristische Betriebe sind diesmal ausgezeichnet worden. Folgende zwei Betriebe haben das «QIII» erarbeitet: das SV (Schweiz) AG, Bildungszentrum Propstei in Wislikofen sowie das SV (Schweiz) AG, Tagungszentrum Rügel in Seengen. **CK**

50 Jahre alpine Zusammenarbeit

Alpine Tourist Commission. In New York fand die Feier zum 50-jährigen Bestehen der Alpine Tourist Commission (ATC) statt. Vertreter der nationalen Tourismusbüros der Kooperationsländer Schweiz, Österreich, Deutschland und Italien haben gemäss einer Mitteilung von Schweiz Tourismus vor rund 250 Medien- und Reisebranchenvertretern die Beliebtheit der Alpenländer hervorgehoben.

Unter der Leitung von Jürg Schmid, dem Präsidenten der

ATC, wurde in der Kommission der aktuelle Marketingplan diskutiert. Er fokussiert folgende Themen: Sportanlässe, Gastronomie und Wein, Lifestyle und Musik. Ebenso wurde das Thema preiswerte Angebote diskutiert.

Schweiz Tourismus wies die Medien bei Gelegenheit des ATC-Jubiläums in New York bereits auf die touristischen Highlights des Landes für 2005 hin. Dazu gehörten an erster Stelle die Eröffnung des Paul-Klee-Museums in Bern im Juni 2005,

und am gleichen Ort die Veranstaltungen zur Würdigung des hundertsten Jahrestags der Albert Einsteinschen Relativitätstheorie: Einstein war Doppelbürger der USA und der Schweiz. Weiterhin das historische so bedeutungsvolle wie seltene (etwa alle 13 Jahre) Unspinnenfest mit umfassender Darstellung der Schweizer Folklore in Interlaken anfangs September 2005 – mit seinem 200-jährigen Jubiläum. Sowie 75 Jahre Glacier Express zwischen Zermatt und St. Moritz. **KJV**

PERSONALBESTAND

Personal: mehr – weniger?

Die htr fragte die Direktionen einiger Schweizer Hotels und von Hotelgruppen nach Veränderungen des Personalbestands in diesem Jahr.

KARL JOSEF VERDING

Positiv ist der Trend beim Personalbestand im Kulm Hotel St. Moritz, so wie ihn Direktor Dominique Godat an die htr durchgab: «Wir müssen mehr Serviceleistungen anbieten, die Servicequalität steigern und eine intensivere Gästebetreuung einplanen und durchführen.» Deshalb werde das jetzige Personal um maximal 10 Personen ergänzt werden.

«Nein, wir haben keine Veränderungen vor», antwortete Yvette Thuring, General Manager des Swissôtel Le Plaza Basel. Im Kongress-Hotel Davos wird gemäss seinem Leiter Arnold Lanz der Personalbestand im 2004 «leicht reduziert»: um 2 Personen im Service und um 1 Zimmermädchen; sowie um 1 Person in der Küche in der Wintersaison. Der Grund laut Lanz: «Weniger Einnahmen-Generierung im Hotelbereich zieht auch eine dementsprechende Personalreduktion nach sich, und zwar in den Bereichen Service und Etage.» Das Personal müsse flexibler arbeiten, «das heisst zum Beispiel, dass die Réception im Service mithelfen muss, das gleiche gilt für die Zimmermädchen, die bei Busgruppen im Service mithelfen.» Im Grand Hotel National in Luzern, in welches Michael Hofer ab Ende Juli 2004 als neuer Direktor eintritt, wird der Personalbestand laut Barbara Gremmel, Leiterin des Personalbüros, «auf Ende September saisonbedingt um etwa 25 Personen abgebaut».

Otto Lindner jun., Vorstand der Lindner Hotels AG, äusserte mit Bezug

auf die Schweizer Häuser der Gruppe: «Personalveränderungen sind grundsätzlich nicht geplant; wir haben einen sehr positiven Geschäftsverlauf, insbesondere in Interlaken und Leukerbad. In Interlaken haben wir die durchschnittliche Belegung um 5 Prozent steigern können und brauchen daher sicherlich eher Mitarbeiter, als dass wir reduzieren würden. In Leukerbad ist es uns gelungen, den durchschnittlichen Zimmerpreis um etwa 6 Prozent zu steigern – wir weiten unsere Services für den Gast immer stärker aus.» Insgesamt ergebe sich hier «eine Vorwärts-Strategie, zu der Einsparungen bei den Personalkosten nicht passen würden. Dass wir aber immer auf der Suche nach unrentierlichen Kosten sind und diese Mittel lieber gastefähiger einsetzen möchten –, das kann dann intern zu Verschiebungen führen».

MEHR MITARBEITER FÜR ANGEBOOTS-VERBESSERUNG

Laut Wolfgang Pinkwart, Generaldirektor der Seiler Hotels Zermatt, verändert sich in dieser Sommersaison der Personalbestand der Hotels der Gruppe nicht. Auf die Wintersaison wird im Hotel Mont Cervin wegen der «Vergrößerung und Verbesserung des Bettenangebotes und des Wellnessbereichs» der Personalbestand um etwa 8 Mitarbeiter, im Vergleich zum Vorwinter, erhöht.

Im Grand Hotel Victoria-Jungfrau in Interlaken sind gemäss Direktor Emanuel Berger «keine wesentlichen Veränderungen zum Vorjahr vorgesehen – wir haben aber mehr Mitarbeiter für den Spa-Bereich eingestellt».

Im Grand Hotel Eden in Lugano habe es «keine Veränderungen» des Personalbestands gegeben, und es seien «auch keine in der Zukunft geplant», so Direktor Giuseppe Rossi.

LUZERN TOURISMUS

Urs Kamber kommt nach Luzern

Urs Kamber, früherer Heilandsland-Direktor und heutiger Tourismusdirektor vom österreichischen Lech Zürs, übernimmt ab 1. November die touristische Verantwortung für Luzern. Er hat sich gegen 100 Bewerber durchgesetzt. Kamber wird Nachfolger von Mario Lütolf.

CHRISTINE KÜNZLER

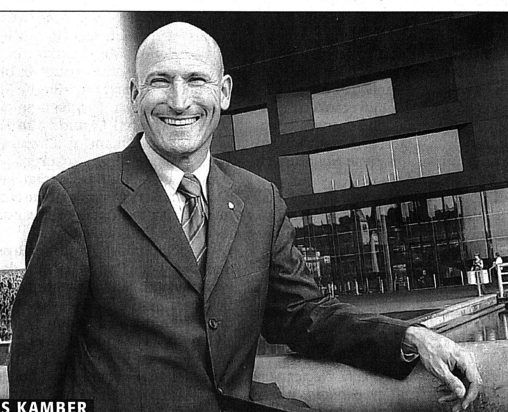
Seine «breite touristische Vergangenheit und die Erfahrung im Konsumgütermarketing», die er sich unter anderem bei «Puma» Schweiz und Europa geholt hat, dürften ausschlaggebend für seine Wahl sein, vermutet Urs Kamber. «Denn es geht darum, die Marke Luzern im weltweiten Markt neu zu positionieren.»

Kamber liegt mit seiner Vermutung richtig: «Er war von allen 100 Bewerbern derjenige mit dem breitesten Leistungsausweis», sagt Rudolf Freimann, Verwaltungsratspräsident der Luzern Tourismus AG. Kamber habe sowohl im Marketing als auch im Tourismus Erfahrung – und zwar im In- und Ausland, betont Freimann. Der Businessplan 2005 bis 2008 verlange vom neuen Managing-Director eine schlagkräftige Marktbearbeitung, eine stärkere Positionierung der Marke Luzern und neue kreative Gästeangebote, so Freimann.

KAMBER WOLLTE WEG VON LECH/ZÜRS

Für Kamber kam die Anfrage aus Luzern gerade im richtigen Moment. «Tage vorher hatte ich mich entschieden, meinen Fünf-Jahres-Vertrag in

Foto: zvg



URS KAMBER

Er wird ab November neuer Tourismusdirektor von Luzern.

Lech nicht mehr zu verlängern.» Nicht zuletzt deshalb, weil der 48-Jährige dann «ein Alter gehabt hätte, in dem es nicht so einfach ist, eine neue Stelle zu finden». Er freue sich heimzukommen, sagt Kamber. Seine neue Tätigkeit in Luzern nimmt er am 1. November dieses Jahres auf, lässt sich aber ab August tageweise vom bisherigen Tourismusdirektor Mario Lütolf in laufende Dossiers einarbeiten.

«ICH FREUE MICH, WIEDER HEIMZUKOMMEN»

Über seine Pläne mit Luzern verrät er noch nichts. «Ich will zuerst mit dem Verwaltungsrat und dem Team sprechen. Es ist nicht gut, hohe Wellen zu werfen und die Pläne dann nicht umsetzen zu können», sagt er. Auf was er sich am meisten freut? «Auf die

Begegnung mit neuen Menschen und auf die Aufbruchstimmung, die in Luzern herrscht. Denn Mario Lütolf hat gute Vorarbeit geleistet.»

Was wird ihm fehlen, wenn er Lech zurück lässt? «Die tiefverschneite Strasse, durch die ich im Winter morgens zur Arbeit ging, und der Geruch von frischem Schnee.» Aber auch sein «Super-Team», das er sich in Lech aufgebaut habe, liege ihm am Herzen. Und was zieht ihn nach Luzern? «Ich freue mich, wieder heimzukommen», sagt er. Seine Schweizer Tourismus-Kollegen hätten ihn mit einem «Toll, dass du zurückkommst» empfangen. «Ich muss nicht bei Null anfangen.»

Urs Kamber, verheiratet und Vater zweier Kinder, war Primarlehrer, wechselte dann in die PR- und Kommunikationsbranche und später in den Tourismus. Seit 2000 ist er Geschäftsführer der Lech Zürs Tourismus GmbH.

GRAND HOTELS BAD RAGAZ-GRUPPE

Umsatz im Plus, Hotellerie leicht im Minus



Leicht zurückgegangen: Der Umsatz in den Grand Hotels im 1. Halbjahr 2004.

Die Grand Hotels Bad Ragaz-Gruppe hat im 1. Halbjahr 2004 den Umsatz um 5,4 Prozent gesteigert. Der Rückgang in der Hotellerie beträgt 4,3 Prozent.

MARIETTA DEDUAL

Der konsolidierte Umsatz der Grand Hotels Bad Ragaz-Gruppe konnte – im Vergleich zum Vorjahr – von 44,8 Mio. Franken auf 47,2 Mio. Franken gesteigert werden. Peter Eggenberger, Geschäftsführer der Grand Hotels Bad Ragaz: «Zu dieser Entwicklung haben vor allem das Casino Bad Ragaz, aber auch die weiteren Geschäftsbereiche wie die Tamina Therme, das Medizinische Zentrum und der Golf beigetragen.» Der Umsatz der Grand Hotels war hingegen im 1. Halbjahr

2004 rückläufig (siehe Tabelle). Für das gesamte laufende Jahr erwartet die Grand Hotels Bad Ragaz-Gruppe eine Umsatzsteigerung im Rahmen des ersten Halbjahres 2004.

ABBAU VON 16 VOLLZEITSTELLEN

Das veränderte Gästeverhalten sowie optimierte Betriebsabläufe in der Gastronomie und im Wareneinkauf fordern strukturelle Anpassungen: Die Grand Hotels werden bis Ende Januar 2005 sechzehn Vollzeitstellen aufheben. Eggenberger: «Im Hof Ragaz hatten wir beispielsweise bisher im Servicebereich – für den Frühstück- und Abendessenservice – alles Vollzeitstellen.» Neuere schlankere Strukturen bringen eine Verringerung des Personalbestandes mit sich. Einem Teil der Betroffenen, den drei

über 50-Jährigen, wird die Übernahme einer anderen Aufgabe im Unternehmen angeboten. Ausserdem seien, so Eggenberger, Vorkkehrungen getroffen worden, um die Entlassungen so sozialverträglich wie möglich zu gestalten. So werde die Kündigungsfrist verlängert und die betroffenen Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen «wer-

den bei der Suche nach einer neuen Arbeitsstelle aktiv unterstützt.»

Zusammen mit dem Klinik Valens, für welche die Grand Hotels Bad Ragaz AG die Führungsverantwortung trägt, beschäftigt die Gruppe rund 1000 Mitarbeitende. Mit dem neuen Casino wurden im vergangenen Jahr 60 Stellen geschaffen.

Halbjahresumsätze Grand Hotels Bad Ragaz

Geschäftsbereiche	2003	2004
Grand Hotels	23 470 000	22 458 000
Medizinisches Zentrum	2 792 000	2 913 000
Golf	2 543 000	2 678 000
Tamina Therme	3 054 000	3 300 000
Casino Bad Ragaz	8 725 000	11 549 000
Kurhotel Valens	4 212 000	4 314 000
Konsolidierter Umsatz	44 796 000	47 212 000

AG GRAND HOTEL TSCHUGGEN

120 Millionen – 2006 soll alles fertig sein

Die «Bilanz» bezeichnete den Milliardär Karl-Heinz Kipp als «Nobelpreisträger». – Kipp schaut gut zu seinen «Kindern»: Zurzeit werden die vier Hotels der AG Grand Hotel Tschuggen flottgemacht – für satte 120 Mio. Ein Gespräch mit Daniel Ziegler, Kipps rechter Hand.

Botta (siehe Seite 5), zirka 20 Mio. fürs Hotel und nochmals 5 Mio. für eine eigene Bergbahn.

– Der Umbau des Hotels Carlton in St. Moritz kostet zwischen 35 und 45 Mio. Franken (siehe rechts).
– Der geplante Spa-Bereich fürs «Eden Roc» in Ascona, der ebenfalls von Architekt Botta gebaut werden soll, schlägt voraussichtlich mit 20 Mio. Franken zu Buche.

ZIEL: MEHR LOGIERNÄCHTE UND MEHR UMSATZ

«In Arosa wurde in den letzten Jahren zu wenig für den 5-Sterne-Bereich gemacht», ist Daniel Ziegler überzeugt. «Unsere Gäste sind weggeblieben oder haben eine andere Destination aufgesucht.» Von den vier Kipp-Hotels arbeitete im vergangenen Geschäftsjahr das «Tschuggen» in Arosa weniger gut als auch schon. Der Umsatz belief sich auf rund 6 Mio. Franken, in besseren früheren Jahren waren es bis zu 10 Mio. gewesen. Das 4-Sterne-Hotel Valsana in Arosa verzeichnete einen Umsatz zwischen 3,5 und 4 Mio. Franken. «Hier will man», so Ziegler, «die 4-Millionen-Grenze knacken». Der Umsatz im «Carlton» beträgt gegen 8 Mio. Franken; wenn das neue Projekt realisiert ist, rechnet der Verwaltungsrat mit 12 Mio. Franken.

Und dann noch das beste Ross im Stall, das «Eden Roc» in Ascona, das im vergangenen Jahr einmal mehr zu Bestform auflief: Die letztjährige durchschnittliche Belegung betrug im «Eden Roc» bis Ende Oktober 90 Prozent und der Rekordumsatz für das ganze Jahr konnte mit 16,5 Mio. Franken verbucht werden. Obwohl die Besitzerschaft mit Zahlen zurückhält («private AG») und daher auch in keiner Erlös-Gruppe mitspricht, lässt sich Daniel Ziegler einige weitere Zahlen entlocken: Die Mitarbeiterkosten betrugen im Sommerhalbjahr 35,7 Prozent und das Betriebsergebnis I 39,7 Prozent. Nebenbei bemerkt: Im jüngst veröffentlichten Ranking der «SonntagsZeitung» wurde das «Eden Roc» erneut als das beste Schweizer Ferienhotel bezeichnet.

DER TAG BEGINNT MIT EINEM BLICK ÜBER DEN SEE

Diese Resultate kommen nicht von ungefähr. Auf die Frage, wie viel er arbeite, meint Daniel Ziegler: So zwischen 12 und 16 Stunden pro Tag. Ferien gibt es dieses Jahr zweimal: eine Woche fand im März statt, eine weitere folgt im September.

Kraft für seinen Alltag schöpft Ziegler auch allmorgendlich beim

Fotos: Marietta Dedual/zvg



HOTELLERIE ALS HOBBY

Daniel Ziegler hat sich der Hotellerie verschrieben. Inspirieren lässt er sich auf Reisen in ferne Länder; beinahe in jedem Hotel macht er Skizzen und Notizen.

Frühstück. Das ist quasi seine Meditationszeit. «Da sitze ich allein am Tisch und blicke über den Lago Maggiore, verfolge das Wolkenspiel und schaue zu, wie sich die Nebelschwaden verziehen.» Diese 20 Minuten täglich sind ihm heilig. Ansonsten ist Ziegler oft mit seinen Mitarbeitenden in der Kantine. Die Projektarbeit und der Job als Hoteldirektor lassen sich vereinbaren, denn das eine gehe ins andere über. Ziegler: «Ich habe sehr viel Zeit zur Verfügung, ich habe keine Familie und bin unabhängig.» Natürlich habe er wenig Freizeit, aber wenn man bereit sei, die-

sen Job zu machen, habe man die Zeit, um die anfallenden Aufgaben zu erledigen. Und wer sich auch ums Detail kümmert, hat viel zu tun. Ziegler schreibt zum Beispiel jede Willkommenskarte für seine Gäste – von Hand und mit Füllfeder – selber; eine persönliche Note, die geschätzt wird.

DIE BUSINESS-PLÄNE MÜSSEN STIMMEN

Das US-Magazin «Forbes» schätzt das Vermögen von Karl-Heinz Kipp auf 6 Milliarden Franken. Unter sol-

chen Voraussetzungen sei es weniger schwierig, erfolgreich zu sein, wird in der Branche – oft auch mit etwas Neid – auf den potenten Besitzer und Geldgeber hingewiesen. Doch die Wirtschaftlichkeit der Objekte spielt eine Rolle: Wie es in jedem anderen Fall auch gemacht werden müsste, werden der Hausbank Business-Pläne vorgelegt, und stimmt der Business-Plan nicht, wird das Projekt überarbeitet. Als Hoteldirektor hat Ziegler alle Kompetenzen, als Projektleiter wirkt er eng mit der Besitzerschaft zusammen.

Karl-Heinz Kipp machte sein Vermögen mit einer Supermarkt-Kette. Vier Hotels – das bekundet Freude an der Hotellerie. So ist die Frage naheliegend, ob noch ein paar weitere Hotels dazugekauft werden. «Nicht vorgesehen», winkt Ziegler ab. Obwohl ihm immer wieder Objekte angeboten werden – so zwischen drei und sechs pro Monat, weltweit – Doch ein Hotel gebe es doch noch, mit dem der Milliardär liebäugelt. Schon seit ein paar Jahren, aber er konnte sich mit dem Besitzer noch nicht einigen.

DANIEL BRAUN IST MARKETINGDIREKTOR

Und Zieglers persönliche Pläne? Noch besser werden! «Ich will das «Eden Roc» so positionieren, wie das Hotel es verdient», sagt Ziegler. Die Winterbelegung des Hotels beträgt rund 41 Prozent, sie sollte auf mindestens 50 Prozent gesteigert werden können, wenn das neue Spa kommt. «Dann spielen wir in der gleichen Liga wie das «Victoria Jungfrau» oder der «Quellenhof». Nur werden wir sehr wahrscheinlich keine medizinische Abteilung haben. Und dann will Ziegler immer auch das Ganze im Auge behalten. Synergien zwischen den vier Häusern gibt es auf Mitarbeiter-Ebene, im Einkauf und im Marketing. Eines von Zieglers Anliegen ist, das Marketing professionell auszubauen. «Wir müssen zu einer international ausgerichteten Gruppe avancieren, auch wenn diese aus nur vier Hotels zusammengesetzt ist.» Das ist künftig die Aufgabe von Daniel Braun, dem ehemaligen Direktor des Hotels Delta in Ascona. Er hat den Auftrag, in der Deutschschweiz – in Baden – ein Marketingbüro aufzubauen. Ziegler: «Daniel Braun ist auf Direktionsstufe bei uns angestellt und wird die Gruppe auch bei den verschiedenen Projekten unterstützen.» Und falls «ich oder ein anderer unserer Direktoren einmal entscheiden, nicht mehr hier sein zu wollen, hat Daniel Braun ganz klar einen Platz als Hoteldirektor». Siehe auch Seite 5

Zur Person

Der 42-jährige Daniel J. Ziegler wurde in Mexico-City geboren, wo er auch bis zum Abitur lebte.

Stationen seiner Karriere: Nach der Ausbildung zum Koch mit einer Zusatzlehre zum Servicefachangestellten (Hotel Metropol Arbon/Schweiz) absolvierte Daniel J. Ziegler die Schweizerische Hotelfachschule Belvoirpark in Zürich, besuchte Kurse an der Ecole hôtelière in Lausanne und das Unternehmerseminar des Schweizerischen Hotelvereins. Anschliessend sammelte er Erfahrungen in führenden Häusern der Schweizer Luxushotellerie: Le Montreux Palace; Albergo Giardino, Ascona; Hotel Park, Gstaad; Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa, Interlaken, und Tschuggen Grand Hotel, Arosa. Seit Juni 2001 ist Ziegler geschäftsführender Direktor des Hotels Eden Roc in Ascona und Delegierter des Verwaltungsratspräsidenten der AG Grand Hotel Tschuggen. MD



BLICK ÜBER DEN SEE

Das «Eden Roc» liegt direkt am See, inmitten einer ruhigen Gartenanlage – und doch nur einen Steinwurf vom lebendigen Treiben in Ascona entfernt.

Daniel Ziegler zu Geld, Gastfreundschaft und Perfektion

Geld: Notwendiges Mittel, um Realisationen zu bewerkstelligen. Für mich steht es aber nicht an primärer Stelle.

Gastfreundschaft: In unserem Beruf das oberste Credo. Gastfreundschaft ist die Antriebsmaschine, die unseren Beruf eigentlich vorwärts bringt. Wenn man sie richtig auslebt, dann klappt es.

Freundschaft: Eine ganz wichtige Sache, egal ob es private Freundschaft oder mit dem Job verbundene Freundschaft ist. Beide können viel Halt geben, und man kann nur Gutes daraus ziehen.

Mitarbeiter: Sie sind genau gleich wichtig wie Gäste und wenn man dem Mitarbeiter ebenso viel Zuwendung entgegenbringt wie einem Gast, gibt es eine gute Symbiose zwischen Gast, Mitarbeiter und Arbeitgeber.

Freizeit: Wichtiger Aspekt, der im Alltag eines Hoteliers einmal mehr und einmal weniger berücksichtigt werden kann.

Reisen: Auf Reisen erweitere ich meinen Horizont und pflege mein Hobby Hotel.

Lieblandsland: Gibt es keines, zurzeit werde ich Südafrika sagen.

Persönlicher Luxus: Dass ich jeden

morgen glücklich und gesund aufstehen und mit Freude zur Arbeit gehen kann.

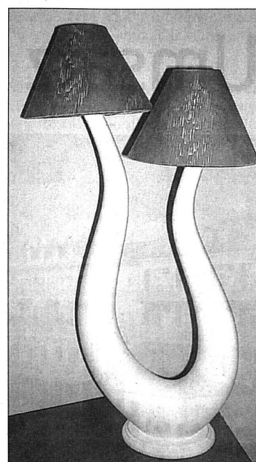
Marketing: Wenn man es richtig anwendet, eine wichtige und gute Sache.

Lieblingessen: Gehacktes mit Hörnli und Apfelsauce.

Lieblingsgetränk: Ein gutes Glas Rotwein.

Perfektion: Perfektionismus ist mir von daheim mitgegeben worden, von beiden Elternteilen. Zudem bin ich immer an Arbeitsstellen gewesen, an denen man von mir – und ich habe es mir auch selber auferlegt – Perfektion verlangt hat. In der Servicefachlehre zum Beispiel kam die Frau Direktor mit weissen Handschuhen und schaute, ob wir gut abgestaubt hatten. Es wurde immer Perfektion verlangt – bis und mit heute.

Aktuelle Lektüre: «Die Diva. Eine Geschichte der Bewunderung.» Von den Literaturwissenschaftlerinnen Elisabeth Bronfen und Barbara Straumann, erschienen im Schirmer/Mosel Verlag. («Diva» ist ein Beitrag zur Theorie des Stalkings, ein Buch-Zwittler, der den Stalkult zugleich zelebriert und analysiert.) MD



Die Details müssen stimmen: Formschöne Lampe in einer Junior-Suite im Hotel Eden Roc in Ascona.

GRAND HOTEL TSCHUGGEN, AROSA

«Wir wollen neue Massstäbe setzen»

Mit der Berg-Oase von Architekt Botta wollen die Besitzer des «Tschuggen» in der Wellness «über die Grenzen der Schweiz hinaus neue Massstäbe setzen».

MARIETTA DEDUAL

30 Millionen sind für das ambitionierte Projekt budgetiert: Auf einem 3200 Quadratmeter grossen Gästebereich entsteht eine neue Wellness-Welt. «Wir wollen neue Massstäbe setzen», heisst es bei der Tschuggen AG. Was aber ist der neue Massstab? Dazu Urs Bircher, Direktor des Grand Hotels Tschuggen: «Unser Gast kommt bei der Durchfahrt durchs «Tschuggen-Tor» in eine andere Welt.» Bei dem Projekt vermittelt bereits das Raumerlebnis eine neue Dimension. «Und die zwölf bis zu zehn Meter hohen Blätter (siehe Bild) bringen das Licht in das terrassenartig angelegte Innere des

sehr offen gehaltenen Raumes und dienen als spektakuläre Gästefläche». «Bauen ohne zu überbauen» ist die Devise von Architekt Mario Botta. Daher ist das grosse Volumen der funktionalen Räume nicht sichtbar, es verschwindet im Berg. Doch, so Botta, «zeugen auftauchende Elemente – Blätter, Bäume, Oberlichter mit einer eigenen Geometrie – von der Gegenwart des Neuen. Diese geometrischen Körper wecken die Neugierde der Besucher und transportieren Licht.»

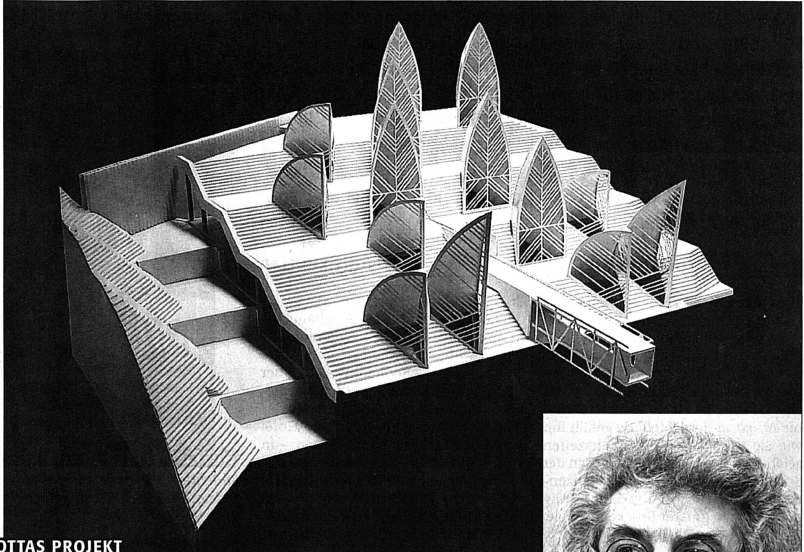
«WIE EIN MODERNES KUNSTMUSEUM»

Der Stararchitekt und der «Tschuggen»-Besitzer Karl-Heinz Kipp – das ist eine bewährte Verbindung, denn Botta hat schon früher im Ausland für Kipp gearbeitet. Zur Frage, ob die Wellness-Oase des Tessiner Stararchitekten auch Architektur-Freaks anziehen soll, meint Hoteldirektor Urs Bircher: «Sicherlich wird der Neubau auch architekturinteressierte Gäste nach Arosa locken. In erster Linie zielen wir jedoch darauf ab, den Gästen des Tschuggen Grand Hotels ein einzigartiges Erlebnis, einen perfekten Service und einen Ort der Erholung zu bieten. Daniel Ziegler, Delegierter von Verwaltungsratspräsident Karl-Heinz Kipp: «Dieser Botta-Bau wird wie ein modernes Kunstmuseum sein.»

AUCH NEUE SUITEN UND EINE EIGENE BERGBAHN

Investiert wird jedoch nicht nur in den Wellness-Bereich, auch das Hotel wird – mit zirka 20 Mio. Franken – flott gemacht. Carlo Rampazzi, der schon im Hotel Eden Roc in Ascona mit seiner Innenarchitektur ein unverkenn-

Fotos: zvg



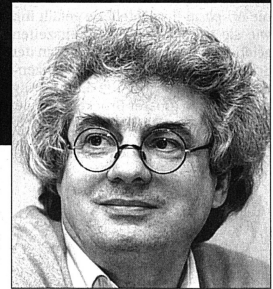
BOTTAS PROJEKT

Geometrische Formen transportieren das Licht tagsüber in die unterirdischen Räumlichkeiten, während der Nacht leuchten sie in das Dorf hinaus.

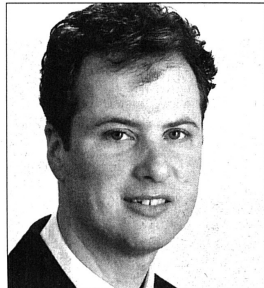
bares Ambiente geschaffen hat, ist auch im «Tschuggen» für das Interior Design verantwortlich. Bircher: «Aktuell sind wir dabei, 32 unserer Panorama-Gästezimmer und Juniorsuiten inklusive Bädern von Carlo Rampazzi gestalten zu lassen.»

Auf der Wunschliste der Besitzerschaft steht auch eine Bergbahn. Eine hoteleigene Piste besteht bereits, jetzt fehlt noch der Zubringer vom Hotel

hinauf ins Skigebiet. Strategisch würde eine direkte Anbindung des Hotels zum Skigebiet einen klaren Vorteil schaffen. Das Hotel läge dann quasi erhöht, mitten im Skigebiet und doch nahe am Dorf. Ziegler meint, dass die 5-Mio.-Bahn 15 bis 20 Plätze haben wird und Teil eines Ganzen sein wird. Im Originalton: «Der Wellness-Bereich und seine aussergewöhnliche Architektur, neue Zimmer, die Berg-



bahn und die Philosophie, welche hier hineinspielt – dies alles gehört zu unserer Vision von einer Oase der Erholung und des Wohlfühlens in den Bergen.»



«Eine neue Dimension». «Tschuggen»-Direktor Urs Bircher.

Fotos: zvg



MUSS NICHT HINTEN ANSTEHEN

Auch im 4-Sterne-Haus Valsana wurde und wird stark investiert.

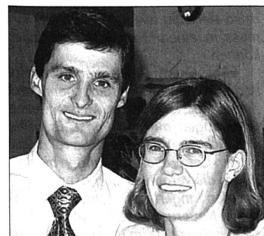
SPORTHOTEL VALSANA, AROSA

Pläne, um à jour zu bleiben

Auch das zur Tschuggen AG gehörende Hotel Valsana in Arosa muss nicht hinten anstehen: In den letzten knapp drei Jahren wurden über 3 Mio. Franken in den Ausbau von Infrastruktur und Einrichtungen investiert. Die Zimmer auf den Stockwerken zwei bis fünf wurden renoviert, ebenso die Speiseräumlichkeiten sowie die rückgelagerte Technik. Über 350'000 Franken wurde in die Erneuerung der Parkanlage mit Beach-Volleyball, Tennisplätzen, Golfgreen, Boccia, Tischtennis usw.) gesteckt. Damit will das Hotel laut Direktor Daniel Durrer der Bezeichnung «sportlichstes Sporthotel der Schweiz» gerecht werden.

Im kommenden Herbst werden die restlichen sechs Zimmer für rund eine halbe Mio. Franken renoviert. In den nächsten drei Jahren sollen weitere rund 5,5 Mio. Franken investiert werden. Im Jahr 2005 wird die Bar komplett erneuert, das heisst, dass eine Anpassung an die Speisesäle und Hotelzimmer erfolgt. 2006 ist der Bau eines Wintergartens mit Restaurant geplant. Ebenso wird die sich heute im Untergeschoss befindende Küche ins Erdgeschoss verlegt und komplett neu gestaltet und eingerichtet. Im Untergeschoss soll der Wellnessbereich mit Gymnastik- und Fitnessräumen vergrössert werden.

DST



Das Direktorenpaar Andrea und Daniel Durrer leitet den Betrieb seit 2001.

HOTEL CARLTON, ST. MORITZ

Nur noch Suiten, keine Zimmer

«Absolut.» Dominic Bachofen, Direktor des Hotels Carlton in St. Moritz, ist vom Konzept, im «Carlton» nur noch Suiten anzubieten, überzeugt.

MARIETTA DEDUAL

Eines steht fest: Das 5-Sterne-Hotel Carlton, erst 1988 total renoviert, wird im Frühling 2005 – vom Restaurationsbetrieb bis unters Dach – entkernt und zum Suitenhotel umgebaut. «Wir loten im Moment alle Möglichkeiten aus, schauen, was machbar ist und was es kostet», sagt Dominic Bachofen, seit fünf Jahren Direktor der Nobelherberge. Der Top-Luxus sei sicher ein Segment, das stark wachse. Bachofen: «Ich weiss nicht mehr, aus welcher Statistik ich es habe, aber dieser Markt nimmt jährlich um 2 Prozent zu.» Wenn man einem Produkt eine ganz klare Positionierung geben könne, werde es anders wahrgenommen, sei es anders zu verkaufen. Das Haus

Fotos: zvg



Ein Haus mit Geschichte

Das Carlton wurde 1913 vom russischen Zar Nikolaus II erbaut und diente als Sommerresidenz.

biete sich wirklich an, um so etwas zu realisieren. «Im «Carlton» befinden sich jetzt schon 95 Prozent der Zimmer auf der Südseite, anschliessend würden es alle Suiten sein.

auf höchster Stufe, für eine Klientel, die sich so etwas leisten kann.

«WIR WOLLEN TRENDSETTER SEIN»

Die Investitionen ins Hotel Carlton werden voraussichtlich 35 bis 45 Mio. betragen; aber noch sind viele Fragen offen. Die Suiten sollen einen klassischen Touch haben und doch modern sein. Ziegler: «Wir wollen Trendsetter sein, vielleicht ein wenig dem «Eden Roc» nachleben, es aber keinesfalls kopieren. Doch man ist «noch in der Planung» und noch liegt kein definitives und von der Besitzerschaft «abgesegnetes» Projekt vor. «Carlton»-Direktor Dominic Bachofen rechnet jedoch damit, dass das Projekt Anfang bis Mitte August präsentiert werden kann.

EVENTUELL DIE NORDFASADE VERLEGEN

Die Verantwortlichen denken an 60 bis 70 grosszügige Suiten (zwischen 150 und 200 Quadratmeter) oder Appartements. Im Moment hat das «Carlton» 105 Zimmer. Angedacht ist auch, die Nordfassade zu verlegen und so zusätzliche Quadratmeter zu gewinnen. Daniel Ziegler, Delegierter des VR-Präsidenten der AG Grand Hotel Tschuggen, spielt auch mit dem Gedanken, einen Teil der Suiten oder Appartements übers Jahr zu vermieten. Luxus



Vom Konzept überzeugt: «Carlton»-Direktor Dominic Bachofen.

MITARBEITENDE ZUM Q III

«Wir arbeiten produktiver»

Maya Aebli, Benno Meissers Partnerin, und der 23-jährige Küchenchef Michael Weber tragen die ISO-Zertifizierung voll mit. Obwohl sie für beide einen überdurchschnittlich hohen Zeitaufwand bedeutet. Doch sie sehen den Vorteil des Qualitätsgütesiegels der Stufe III.

CHRISTINE KÜNZLER

Maya Aebli, Benno Meissers Partnerin – eine ehemalige Handarbeits- und Hauswirtschaftslehrerin, die sich in Praktika und Kursen in der Hotellerie weitergebildet hat –, unterstützt ihren Partner bei der ISO-Zertifizierung. Sie ist jetzt ein Jahr im Hotel Meisser und die Arbeit in der Hotellerie gefällt ihr, wie sie versichert. Die Arbeitszeiten seien zwar wesentlich länger als in der Schule, dafür aber weniger konzentriert. Einerseits sei die Einführung des Q III «ein grosser Brocken» für sie,



andererseits «eine Chance, zu sehen, was im Betrieb alles abläuft. Lang eingeschliffene Abläufe werden sichtbar.» Die Auseinandersetzung mit dem Q III habe schon einiges bewirkt: «Unsere Denkweise hat sich verändert, wir arbeiten produktiver.» Sie verschweigt aber auch nicht, dass der Aufwand für einen Betrieb in der Grösse des Hotels Meisser «äusserst hoch» ist. «Wir sind ins tägliche Business operativ voll involviert. Dazu kommt noch das Q III.» 12- bis 16-Stunden Tage seien keine Ausnahme. «Mein Ziel ist es, mit dem Q III die Strukturen zu vereinfachen und so mehr Zeit zu gewinnen.»

EIN JUNGKOCHE MIT GROSSEN PLÄNEN

Michael Weber ist Küchenchef im Hotel Meisser. «Ich hatte vorher noch nie vom Q III gehört. Doch wir wurden darüber informiert – und inzwischen erachte ich es als Hilfe für die tägliche Arbeit.» Er verstehe auch den Sinn dieser Zertifizierung und werde sich dafür einsetzen. Allerdings fehle während der täglichen Arbeit die Zeit, um sich mit dem Q III auseinander zu setzen. So müsse halt auch ein Teil der Freizeit dafür eingesetzt werden. «Es ist aber machbar», zieht er Bilanz.



Der Jungkoch hat grosse Pläne. «Wir wollen hier mit Pflanzen wie Sauerrampfer und Schlüsselblümchen kochen.» Er gerät ins Schwärmen und erzählt vom Löwenzahnhonig, der in der Meisser-Küche hergestellt wird, vom guten Guarda-Lammfleisch und vom Käse, die er sich beim einheimischen Bauern besorgt. Er, der schon eine Auszeichnung als Punkte-Koch erhalten hat, will auch fürs «Meisser» Punkte erlangen. Die Freude an seinem Beruf steht Michael Weber ins Gesicht geschrieben. Es wirkt ehrlich, wenn er versichert, es mache ihm überhaupt nichts aus, einen Teil seiner Freizeit fürs Kräutersammeln herzugeben.

DAS Q III FÜR DAS HOTEL MEISSER IN GUARDA

«Eine Chance für mich selber»

Benno Meisser und seine Partnerin Maya Aebli führen in ihrem Unique-Hotel im bündnerischen Guarda das Qualitätsgütesiegel der Stufe III ein. Es ist, neben dem Park Hotel in Vitznau, das zweite Pilothotel, das das neue Branchen-Handbuch testet.

CHRISTINE KÜNZLER

Im Engadiner Dorf Guarda, 1654 Meter über Meer, in Schellenursli Heimat, steht das Unique-Hotel Meisser. Benno Meisser und seine Partnerin Maya Aebli führen den über 100-jährigen Familienbetrieb, der bereits mit dem Qualitätsgütesiegel I und II ausgezeichnet ist. Das Hotel umfasst 23 Zimmer und Suiten – in fünf verschiedenen Preiskategorien.

So ganz einfach ist dieser Betrieb, der durchschnittlich zu 68 Prozent ausgelastet ist, nicht zu führen. Einmal schon von der Infrastruktur her: Das charmante alte Engadiner Haus verfügt mit dem Gartenrestaurant, der Liegewiese, dem Restaurant «La Veranda», dem Speisesaal, der «Stübli», der Dépendance «Chasa Pepina» sowie der Bar über eine weitläufige Infrastruktur. Der Saisonbetrieb erfordert einen hohen Personalaufwand und bringt eine hohe Personalfuktuation mit sich. Der ganze Mitarbeiterstab, 19 Personen, ist lediglich während Juli und August im Einsatz. In den restlichen sieben Monaten, in denen das Hotel jährlich geöffnet ist, sind es weniger, während der Wintermonate nur acht – der Direktor inklusive.

Q III ZUR STRUKTURIERUNG DER ARBEITSABLAUFE

Mit dem Erarbeiten des Qualitätsgütesiegels der Stufe III – und der damit verbundenen ISO-Zertifizierung – erhofft sich Meisser vor allem eine gute Strukturierung der Arbeitsabläufe. Einen wichtigen Punkt sieht er darin, dass die Aufgaben für alle Mitarbeitenden klar definiert und niedergeschrieben werden. «Davon verspreche ich mir eine grosse Erleichterung. Die Mitarbeitenden wissen dann schneller, was sie zu tun haben.»

Benno Meisser macht sich indes keine Illusionen, mit dem Q III sein Unique-Hotel füllen zu können. «Ich sehe die Zertifizierung vielmehr als eine Chance für mich selber», sagt der Hotelier.

EIN AUFWÄNDIGES PROZEDERE

Anfang Mai haben die ersten Q-Sitzungen stattgefunden mit dem Gastro-Berater Walter Kuhn (siehe obere Box). Kuhn, so Meisser, unterstütze sie nicht nur im Bereich des Qualitätsgütesiegels sondern auch in anderer Hinsicht. «Er hilft Probleme im Team zu lösen und coacht uns.» Eine Hilfestellung, die Meisser sehr schätzt.

Mitte Juni wurden alle Mitarbeitenden in den Zertifizierungs-Prozess miteinbezogen. «Vorher hatte ich ihnen in einer internen Schulung das Q III und Q II näher gebracht», hält Meisser fest. Die einzelnen Mitarbeitenden sind nun daran, ihre Bereiche zu durchleuchten. «Unser Ziel ist es, bis im September die Abläufe festzulegen und sie dann in der täglichen Arbeit zu überprüfen.» Ob er das Ziel erreicht, im Frühling ISO-zertifiziert zu sein, lässt er offen.

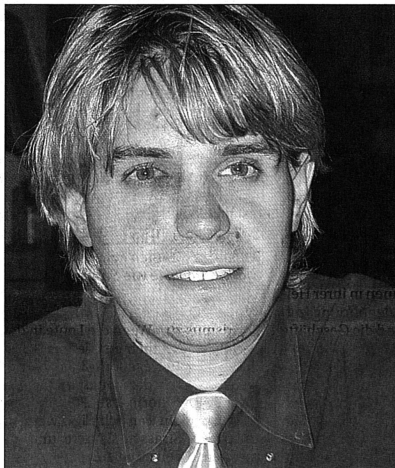
Aufwändig sei das ganze Prozedere schon, sagt er, und nehme viel Zeit seitens der Direktion und der Mitarbeitenden in Anspruch. Er geht davon aus, dass der geschätzte Aufwand von 200 Stunden nicht ausreichen wird. «Doch es macht Spass. Das ist die Hauptsache.»

Fotos: Christine Künzler/zg

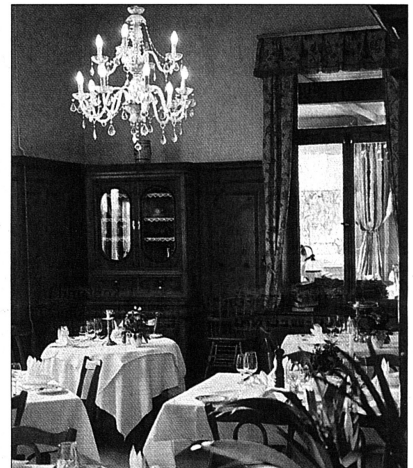


HOTEL MEISSER IN GUARDA

Im Jahre 1893 kaufte Andreas Meisser die Chasa Meni, ein ehemaliges Planta-Haus. Damit begann die über 100-jährige Hotelgeschichte. 1902 stand der erste grosse Umbau an: Das Tabla (Heustall) wurde zum Speisesaal umgebaut.



Benno Meisser hat unter anderem in der Huka Lodge in Taupo, Neuseeland, Erfahrungen gesammelt.



Im Speisesaal mit der Stuckdecke aus dem späten Bauern-Jugendstil werden Speisen aus Zutaten der Region serviert.

«Es braucht ein gezieltes Vorgehen»

Der Gastroberater Walter Kuhn, der Benno Meisser in der Umsetzung des Q III begleitet, berichtet von einem «vollen Engagement» seitens Benno Meissers und seiner Partnerin Maya Aebli, mit dem die beiden «die hohe Herausforderung des Q III annehmen», um Arbeitsabläufe zu verbessern, Leerläufe zu verhindern und betriebswirtschaftlich auf «Vordermann» zu sein.

«Für die Bewältigung aller Aufgaben braucht es ein gezieltes Vorgehen, und die Umsetzung muss in einer sehr effizienten Arbeitsweise im Alltags-Geschäft stattfinden», hält Kuhn fest. «Hier sehe ich den grössten Nutzen des Zusammenspiels des Patrons, der Mitar-

beiter und des externen Begleiters, der eher die Funktion eines Coaches hat.»

Mit der Erarbeitung der Standortanalyse habe er sich Einsicht in das Konzept des Betriebes mit seiner Unternehmenskultur und Politik geschaffen. Andererseits hätten sich auch für Benno Meisser ganz neue Erkenntnisse ergeben, so Kuhn. «Nach der Definition der Verantwortlichkeiten erarbeiteten wir die Führungsprozesse – vom Leitbild, dem Marketing, über Mitarbeiter und deren Schulung, der Infrastruktur-Beschreibung, der Finanzen, bis zu den externen Vorgaben wie HACCP, dem Hygiene- und Abfallkonzept.»

Sehr wichtig seien die Begleitung und der Kontakt auch nach dem Workshop, wenn die vorhandenen Beispiele und Beschreibungen des Leitfadens dem Betrieb angepasst und umgesetzt werden, so Kuhn. «Da erweist sich das Gelernte, da beginnt die Effizienz der Umsetzung.»

Kuhn gibt ebenfalls zu bedenken, dass der Zertifizierungsprozess allen Beteiligten einen «grossen Einsatz abverlangt». Für ihn ist eine gegenseitige Kommunikation in einem vertrauensvoll aufgebauten Verhältnis deshalb sehr wichtig. Auch um sicher zu gehen, dass das Gehörte verstanden und das Verstandene richtig umgesetzt worden ist. CK

Generationenwechsel im «Meisser»: «Es war ein harter Weg»

Seit 1999 ist Benno Meisser im elterlichen Betrieb in Guarda. Vor einem Jahr haben sich seine Eltern fast ganz zurückgezogen. Doch jeweils mittwochs umsozt die Mutter die Hotelgäste und ermöglicht dem jungen Paar so einen freien Tag.

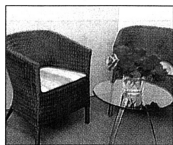
«Es war ein harter Weg», erinnert sich Benno Meisser an die Zeit der Übergabe. Doch sei das Verhältnis zwischen Alt und Jung stets gut gewesen. «Meine Eltern liessen mir viel Freiraum – manchmal vielleicht zu viel», zieht er Bilanz. Gerade durch diesen Freiraum sei er manchmal auf die Nase gefallen und habe gewisse Dinge auf einem «harten Weg» lernen müssen – auch

dass der Weg, den seine Eltern eingeschlagen hätten, doch der richtige war. «Anfangs meinte ich, alles umkrempeln zu müssen. Nicht zuletzt auch, weil man in den Hotelschulen lernt, bei einem Generationenwechsel oder einer Neuübernahme den eigenen Charakter einzubringen.» Das habe er versucht –, «doch offensichtlich war mein Charakter damals noch zu kantig.»

Manchmal habe er sich sogar überlegt, aus der Hotellerie auszusteigen, blickt er zurück. Zum Glück habe er Eltern, die ihn sein Leben lang «in jeder Hinsicht unterstützt haben. Damit haben sie mir viel geholfen». Heute nun sei er ruhiger geworden und habe

mehr Sicherheit erlangt, sagt Benno Meisser. Und er sei auch froh, durchgehalten zu haben: «Der Beruf Hotelier ist so vielseitig wie kein anderer. Man muss in einem Familienbetrieb alles können.»

«Bei einem Generationenwechsel ist das wichtigste, sich selber genügend Zeit zu lassen», bringt Meisser seine Erfahrungen auf den Punkt. Es gelte, sich nicht zu überfordern. So rät er der älteren Generation, die Jungen nicht zu früh in die Verantwortung zu entlassen, und den Jungen legt er ans Herz, eventuelle Neuerungen erst gut zu überdenken bevor sie im Betrieb umgesetzt werden. CK



HOTEL FLORA ALPINA /
Das Vitznauer 3-Sterne-Hotel positioniert sich als See-, Wald- und Wiesen-Hotel. **SEITE 10**



THOMAS REISENZAHN /
Der neue Generalsekretär der Österreichischen Hoteliervereinigung forciert Lobbying-Themen. **SEITE 11**

**Tourismus
Hotellerie**

hotel+tourismus revue

AUSSTELLUNG

Eine Welt aus Eis auf dem Bettmerhorn

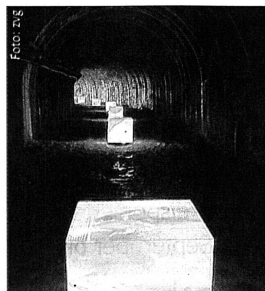
Die Bettmeralp-Bahnen setzen Akzente für den Sommertourismus: Sie haben eine Ausstellung rund um den Grossen Aletschgletscher realisiert.

■ **THERES LAGLER**

«Eiswelt Bettmerhorn»: So heisst die Ausstellung, die die Bettmeralp-Bahnen am letzten Wochenende eröffnet haben. Konzept und Inhalte erarbeitete das Pro-Natura-Zentrum Aletsch, die visuelle Umsetzung besorgte die Hof3 GmbH in Trübschachen. Ihren Anfang nimmt die Ausstellung in der Station Betten Tal. Dort steht den Gästen, die auf die Bergfahrt warten, ein «Ice Computer» zur Verfügung. Per Mausclick kann allerlei Wissenswertes über die Bettmeralp und das Aletschgebiet abgefragt werden. Weitere Informationen gibt es während der Fahrt in der Grotzkabine. Oben angelangt folgen dann die Höhepunkte der «Eiswelt Bettmerhorn»: «Ice Room», «Ice Terrasse» und «Ice Tunnel».

NEUE INHALTE FÜR DAS UNESCO-WELTNATURERBE

Im «Ice Room» wird die Geschichte des Grossen Aletschgletschers in einer multimedialen Show präsentiert. Auf der «Ice Terrasse» warten Info-Tafeln zum längsten Eisstrom der Alpen und eine schöne Aussicht auf die Gäste. Und der zum «Ice Tunnel» umfunktionierte Skitunnel soll die Besucher schliesslich in die mystische Welt rund um den Gletscher entführen. Das Unesco-Weltnaturerbe «Jungfrau-Aletsch-Bietschhorn» erhält damit längst fällige Inhalte, schreiben die Ausstellungsmacher dazu.



«Ice Tunnel»: Die Ausstellung reicht bis ins Dunkel des Skitunnels.

LADENÖFFNUNGSZEITEN

Frust der Gäste programmiert?

Amerikaner und Chinesen haben eines gemeinsam: Sie geben auf Reisen viel aus und shoppen gerne am Wochenende. Doch längst nicht überall in der Schweiz ist dies möglich. Und dort, wo es möglich wäre, schöpfen Ladenbesitzer den Spielraum häufig nicht aus.

■ **THERES LAGLER**

«Für die Amerikaner ist die Schweiz am Sonntag zu.» Jürg Schmid, Direktor von Schweiz Tourismus (ST), sprach am 1. Tag der Berner Oberländer Hotellerie vor einigen Wochen Klartext und hielt den Finger auf einen wunden Punkt: die Ladenöffnungszeiten. Amerikaner sind es gewohnt, an sieben Tagen in der Woche zu shoppen. Im Ferienland Schweiz bleibt ihnen das vielerorts verwehrt. Zusätzliche Bedeutung erhalten die Ladenöffnungszeiten nun auch im Hinblick auf den neuen Wachstumsmarkt China.

Die Chinesen gelten als ausgabe-freudige Touristen. Sie geben auf Reisen im Durchschnitt 450 Franken pro Kopf und Tag aus, kennen in ihrer Heimat aber andere Ladenöffnungszeiten. Jene Region sind die Geschäfte in China bis 21 oder 22 Uhr geöffnet – am Sonntag ebenfalls. Zum Einkaufsverhalten hält Oliver Kerstholt, ST-Mediensprecher, fest: «Die Chinesen essen am Abend relativ früh, gehen aber nicht früh schlafen. Das heisst, dass nach dem Nachtessen Zeit fürs Shopping bleibt.» In der Broschüre «Chinesen zu Gast in der Schweiz», die ST gemeinsam mit hotellerieuisse verfasst, steht denn auch: «Chinesen kaufen vorzugsweise abends und am Wochenende ein: Passen Sie gegebenenfalls Ihre Öffnungszeiten an.»

UMSTRITTEN: ABEND- UND SONNTAGSVERKÄUFE

Doch das ist wohl einfacher gesagt, als getan. Zusätzlich für die Ladenöffnungszeiten sind die Kantone. Und dort sorgen Abend- und Sonntagsverkäufe regelmässig für hitzige Diskussionen: In Basel ist es im Moment der Abendverkauf, in Bern der sonntägliche Adventverkauf und in Luzern ein liberales Ruhetags- und Laden-schlussgesetz, das im Januar vom Kantonsparlament abgelehnt wurde. Für Judith Renner-Bach, Direktorin des Schweizer Tourismus-Verbands STV, steht fest: «Die Ladenöffnungszeiten sind zu wenig liberalisiert.» Sie misst ihnen eine grosse Bedeutung für den

Foto: Ex-Press



AUF EINKAUFSTOUR

Asiatische Touristen kaufen häufig Geschenke für die ganze Familie ein. Besonders beliebte Ferienmitbringsel sind typische Markenprodukte wie Schweizer Uhren, Schmuck und Kleidung.

Tourismus zu. «Wenn die Leute in den Ferien sind, möchten sie sich möglichst frei bewegen und einkaufen, wenn sie Lust dazu verspüren», hält die STV-Direktorin fest. Für den Gast wirke es nicht «amücheligen», wenn er durch die Strassen flaniere und die meisten Läden zu seien.

GESUCHT: LÖSUNG FÜR REISEKNOTENPUNKTE

Aus diesem Grund verfolgt Judith Renner-Bach nun auch die Diskussion um die parlamentarische Initiative des Zürcher FDP-Nationalrats Rolf Hegetschweiler, die den Sonntagsverkauf in Zentren des öffentlichen Verkehrs ermöglichen will. Die Grosse Kammer hiess den Vorstoss bereits gut. Die Wirtschaftskommission des Ständerats möchte die liberalisierten Öffnungszeiten aber nicht nur auf die Flughäfen und die grossen Bahnhöfe in Zürich, Bern und Genf beschränken, sondern auf 20 bis 30 Bahnhöfe in der ganzen Schweiz ausdehnen. «Diese Strömung befürworten wir», macht Judith Renner-Bach klar. Die Kommission wertet derzeit eine Vernehmlassung bei den Kantonen aus.

Auch Thomas Allemann, Leiter Wirtschaftspolitik von hotellerieuisse, wertet die angepeilte Liberalisierung als Schritt in die richtige Rich-

tung. «Es handelt sich schliesslich um Reiseknotenpunkte, in denen auch Touristen verkehren.» Die Bedürfnisse der Chinesen, die in Reisegruppen unterwegs seien, würden damit aber nicht befriedigt, so Allemann.

BERN: AUSNAHMEREGEL FÜR TOURISMUSORTE

Trotzdem sieht er in generell vom Bund diktierten Ladenöffnungszeiten nicht unbedingt die beste Lösung für die Zukunft. «Tourismuskantone wie das Wallis, Graubünden oder Bern rea-

lisieren von sich aus eher liberalere Gesetze, da sie für die Problematik sensibilisierter sind.»

Und siehe da: Ein Blick in die Gesetzessammlung des Kantons Bern fördert Erstaunliches zu Tage. In klassischen Tourismusorten von Adelboden über Interlaken bis Wilderswil dürfen die Geschäfte von 6.00 bis 22.30 Uhr geöffnet sein – und zwar an sieben Tagen in der Woche. «Es macht bisher aber fast niemand davon Gebrauch», weiss Daniel Finger von der Marktaufsicht beim Wirtschaftsamt des Kantons Bern zu berichten.

Situation in Städten und Nachbarländern

Während in gewissen Schweizer Gemeinden, die vom Tourismus abhängig sind, flexible Ladenöffnungszeiten erlaubt sind (siehe Haupttext), herrschen in den Städten meist restriktivere Gesetzesvorlagen. So sind sonntags zwar die Bahnhofsläden der Grossverleiher, die sich auf SBB-Boden befinden und damit Bundesgesetz unterstehen, offen – nicht aber die Läden auf städtischem Boden, die sich nach kantonalem Recht richten müssen.

Probleme mit den Ladenöffnungszeiten kennen aber auch unsere Nach-

barländer. In Deutschland wollen einige Bundesländer wie Hessen und Baden-Württemberg die Regelung einführen, dass Ladenbesitzer ihre Geschäfte werktags nach eigenem Ermessen öffnen dürfen. Davon ausgenommen ist einzig der Sonntag.

Genau der gibt aber in Österreich zu reden. Die Verantwortlichen von grösseren Einkaufszentren befürchten, dass Österreich mit der EU-Erweiterung einen Kaufkraftabfluss in die angrenzenden Länder, die am Sonntag geöffnet haben, erleidet. TL

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

Dies ist ein Erfolgsmittel!
Wählen Sie 031 370 43 40



Technik und Betriebsplanung

Ihr Partner
für Organisations- und Küchenplanung

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

«Wir decken Ihren Tisch
zur Tafel.»



Leinenweberei Bern AG
Telefon: +41 (0)31 340 85 85
Fax: +41 (0)31 340 85 01
www.lwbern.ch
info@lwbern.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

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 Probleme mit der Bank, Umfinanzierungen,
Sanierungen, Reorganisationen, Kostenrestrukturierungen und Marketing**

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäfers SZ
055/410'15'57 - 079/422'37'24
Fax 055/410'41'06

www.tuttoimmobili.ch
compro, vendi e affitti con un click

LUGANO-PARADISO

Zu verkaufen sehr gut besuchtes Hotel-Restaurant mit 37 Zimmern. Optimale Lage. Die obersten Etagen teilweise mit Seesicht. Gebäude in gutem Zustand. Grosse Stammkundschaft.

www.tuttoimmobili.ch mit Fotografie Rif. 506
Immobilare tuttoimmobili sagl - C.P. 335 - 6815 Melide
Tel. +4191/649 7807 - Fax +4191/649 7808
E-Mail: info@tuttoimmobili.ch

Jetzt oder nie!



Günsberg, Dorfplatz

Zu verkaufen, gemütliches

Restaurant

Wir möchten hier einem initiativen und engagierten Wirt/Wirtin die Chance bieten, sich selbst zu verwirklichen und mit wenig Mitteln aber viel innovativen Ideen seinen eigenen Weg zu gehen.

- gemütliche Gaststube mit 36 Plätzen • Kleiner Saal für Spezialitäten, 40 Plätze • grosser Festsaal mit Stuck und Eichenparkett für Grossanlässe • Kleiner Spielraum • neue Küche und Pizzeria • div. Büro und Lagerräume • Minigartenbistro • Möglichkeit, sonnige Dachterrasse mit Kapazität für bis zu 80 Plätzen zu realisieren
- 2 1/2-Zimmer-Wohnung und ehemalige Gästezimmer • komplett inkl. Inventar • viel Stauraum • ausreichend Parkplätze • Postautohaltestelle vor der Haustür • Wanderroute zum Balmberg • 8 Min. nach Solothurn, 9' zur Autobahn, 25' nach Olten, 30' nach Bern und 5 Min. zum Skilift.

VP: Fr. 386'000.-

Für eine Besichtigung sowie weitere Auskünfte und unverbindliche Beratung steht Ihnen gerne zur Verfügung:

Hans Peter Merz 037-252697

DEMA Immobilien AG Zuchwil/SO
Telefon 032 685 55 55 Fax 032 685 50 29

Murten

Zu verkaufen

Hotel Weisses Kreuz

Kleines Hotel in einwandfreiem Zustand mit ausgezeichneter Restauration. Luxuriöse Zimmerausstattung. Exklusive Lage. Grosse Terrasse mit traumhafter Aussicht auf den See. Einmalige Chance für jungen Hotelier.

Liegenschaft eignet sich auch für eine Umnutzung: Eigentumswohnungen etc. Kaufkräftige Interessenten schreiben an D. Bischoff, rte du lac 361, 1787 Mötier. info@weisses-kreuz.ch daniel.bischoff@weisses-kreuz.ch

162740/430330

**Zu vermieten in Toplage
im Oberwallis**

Hotel-Restaurant

**mit Bistro und
Gartenterrasse.**

**Hotel + Restaurant können
auch separat vermietet werden.**

- Günstige Konditionen
- Florierender Betrieb

Interessenten mit Branchenkenntnissen melden sich unter Chiffre S 036-233035, an Publicitas S.A., Postfach 48, 1752 Villars-s/Glâne 1.

162678/382708

Zu verkaufen

(Familienbedingt) per sofort oder nach Vereinbarung.

Voll ausgestattete Produktionsküche für einen Menservice (bestehende Kundschaft kann übernommen werden. Auch vom Partyservice.)

Eigenes Restaurant auf gleicher Ebene, ca. 100 Sitzplätze. Geeignet für Anlässe jeglicher Art. 3 Auslieferungswagen (im Leasing zu übernehmen), neu (erst 4 Monate alt). Viele Geräte und Material vorhanden, auch zum Vermieten für Fest o.ä. Grosse Potenzial und sehr ausbaufähig!

Betrieb ist in einem Geschäftshaus eingemietet. Mietvertrag muss übernommen werden. Möglichkeit für Büroräumlichkeiten sind vorhanden. Verkehrsstrategisch sehr gut gelegen.

Interessiert? Solvente Personen oder Firmen melden sich unter 079 412 66 68 und oder schriftlich unter Chiffre 162739, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

162739/430378



Beatrice Gasser verkauft
IHR HOTEL 3 bis 5 Sterne
gegen Erfolgshonorar
GASSER CONSULTING
www.gasserimmobilien.ch
Tel. 01 881 24 44 +079 404 76 56

KEIN STARTKAPITAL

Ein Neuanfang ist möglich.
Wir vermieten eine kleine

Perle am Luganersee

Das Schmuckstück hat eine idyllische Terrasse für ca. 50 Personen und nochmals ca. 50 Innenplätze für romantische kühle Herbsttage. Dazu gehört eine professionell eingerichtete Küche und eine 4 1/2-Zimmer-Wohnung.

Das ist die Chance!

Offerten unter Chiffre H 135-16210, an Publicitas S.A., Postfach 48, 1752 Villars-s/Glâne 1.

162680/382708

Lösungen in Ihrem Hotelbetrieb

Wir entwickeln nicht nur Konzepte und Projekte, sondern setzen auf Ihren Wunsch auch um. Faire, leistungsorientierte Preise. Nutzen Sie unser Know-how.

Kontaktnahme über Peter Ascarì, Immobilien & Rechtsberatung, Höhestrasse 35, 8702 Zollikon, 079 354 80 17, 043 499 67 25 oder Fax an 043 499 67 26

162685/430343



5400 Baden Altstadt
Restaurant/Bar/Wohnungen
GS 463m², Kub. 4394 Fr. 3.3 Mio.
140 Plätze, 8xWHG, ehem. Hotel
GASSER CONSULTING
www.gasserconsulting.com
Tel. 079 404 76 56 Bea Gasser

Im Auftrag verpachten wir:

Hotel- Restaurantliegenschaft am Vierwaldstättersee, 10 Autominuten von Luzern entfernt, inmitten einer gepflegten Parkanlage mit einmaligem Blick auf den See und die Innenschweizer Alpen.

Das **** Hotel ist als **Wellness- und Seminarhotel, SHV**, klassiert und rangiert unter den Führenden seines Standards in der Schweiz. Die Restaurants mit Terrassen sind für das gehobene à la carte Angebot, für Bankette und für Exkursionen bekannt. Nationale und internationale Kundschaft schätzt die Adresse für Seminare, Kulturwochenenden verbunden mit den Festveranstaltungen in Luzern, für Wellness - Aufenthalte, Golfturns und erholsame Ferien, sowie für gutes Essen in gediegener Atmosphäre. Die Beauty - Farm wird von einer renommierten Fachspezialistin mit grossem, eigenem Kundenkreis selbständig geführt.

Der ganzjährig geöffnete Hotel-Restaurantbetrieb umfasst:

- grosszügige Hotelhalle mit Bar und Réception
- 43 Hotelzimmer / 81 Betten
- Wellness - Club, Beauty Farm mit Saunas, Solarien, Whirlbädern, Kneippanlage, Massage- und Kosmetikablen, Strandbad und beheiztes Aussenschwimmbad
- 2 Restaurants/Bar mit 110 Sitzplätzen, 2 Terrassen, teils überdeckt, mit 150 Sitzplätzen
- 3 grosse Säle - Seminarräume, unterteilbar, für total 120 bis 160 Personen
- Parkanlage mit eigenem Bootshafen und Schiffstation der SGV

Das Hotel wurde 1986/87 neu gebaut und wird laufend auf dem neusten Stand, dem 4-Stern-Komfort entsprechend, erhalten. Eine rationell eingerichtete Infrastruktur für Küche und Hauswirtschaft, Mitarbeiterzimmer, Direktionswohnung, 54 Parkplätze im Freien und Einstellhallenplätze gehören dazu. Das Wellness- und Seminarhotel mit Restaurants stand während 17 Jahren unter derselben Führung, die ihre erfolgreiche Geschäftstätigkeit per März 2005 beenden wird.

Per 1. April 2005 verpachten wir diesen einmaligen Hotel- Restaurantbetrieb neu an die **professionellen Pächter**, die am Vierwaldstättersee als **Hotellers und Gastronomen** eine nachhaltige Zukunft aufbauen wollen.

Sind Sie die zukünftigen Gastgeber, mit einer fundierten Grundausbildung, mit Berufserfahrung und Weiterbildung in Hotellerie und Gastronomie, mit Praxis in Marketing und Mitarbeiterführung?

Verfügen Sie über ein ausgedehntes Beziehungsnetz und möchten Sie Ihr Eigenkapital in Ihren zukünftigen Hotel- Restaurantbetrieb investieren?
Haben Sie diese fachlichen und finanziellen Voraussetzungen und verfügen zudem über die Gaben der innovativen Betriebsführung und der zuvorkommenden und herzlichen Gästefürsorge, würden wir uns freuen, Sie kennen zu lernen!

Angaben zu Pachtbedingungen, Kaufinventar und notwendigem Eigenkapital stellen wir Ihnen gerne aufgrund Ihrer Bewerbung mit Ihrer Vertraulichkeitserklärung zu und stehen Ihnen für Auskünfte zur Verfügung:

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

Wir suchen für private Investoren

Hotels ab 30 Zimmer, evtl. mit Ausnützungsreserve

in den Kantonen ZH, SZ und LU.
Kauf oder stille Beteiligung.

Kontaktnahme über Peter Ascarì, Immobilien & Rechtsberatung, Höhestrasse 35, 8702 Zollikon, 079 354 80 17, 043 499 67 25 oder Fax an 043 499 67 26

162686/430343

Investor oder stiller Teilhaber für

Ferienwohnanlage mit Restaurant

im Allgäu/Bayern gesucht.

Offerten unter Chiffre 162681, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

430341/162681

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

162571/429622

Gastgeberin aus Passion sucht
schönes, charaktervolles kleineres
Haus, Rustico (ca. 8 bis 10 Zimmer),
um den Traum einer

Pension/ Bed and Breakfast

zu verwirklichen.
Lugano und Umgebung,
Malcantone, Mendrisiotto, etc.
Freue mich auf Ihren Anruf unter
01 860 99 33.

162682/430340

CRANS-MONTANA à vendre

café-restaurant

situé au centre de Crans,
excellent rendement.
079 295 24 23

162683/430339



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

Postfach, 8030 Zürich
PK 12-100-2

50% mehr so mmer



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@swiss-hotels.ch, www.htr.ch

Neue Airport-Betreiber

Samedan. Die Zukunft des einzigen Bündner Regionalflughafens in Samedan scheint gesichert: Wie die «Südostschweiz» berichtete, hat der Kanton nach äusserst schwierigen Verhandlungen einen Vertrag mit der neu gegründeten Airport Engadin Aktiengesellschaft abgeschlossen. Die personelle Zusammensetzung der AG, die ein Kapital von 200 000 Franken aufweist, wird zwar geheim gehalten. Bekannt ist aber, dass Urs Schwarzenbach, ein reicher Financier, der in

St. Moritz logiert, den Verwaltungsrat präsidiert.

Ziel ist die Übernahme der Konzession, des Flugbetriebs sowie der Gebäulichkeiten. Gleichzeitig soll die bisher zuständige Genossenschaft Flugplatz Oberengadin «schuldenfrei liquidiert» werden. Gemäss Urs Brasser, Sekretär im kantonalen Finanz- und Militärdepartement, muss die Konzessionsübertragung samt gültigem Betriebsreglement aber noch vom Bundesamt für Zivilluftfahrt geprüft werden. **TL**

Röhrenhotel zurück in Thun

Thun. Die Odyssee ist vorbei: Die fünf Tubes des Röhrenhotels kommen nach der Expo an ihren ursprünglichen Standort zurück – auf den TCS-Campingplatz im Gwatt. Ein Anwohner, der Sichtverlust geltend gemacht hatte, unterlag mit seiner Einsprache und verzichtet nun auf einen Weiterzug. Damit ist der Weg frei. Wie Campingwart René Guelexim «Thuner Tagblatt» ausführte, soll das Röhrenhotel bis im August erstellt sein. **TL**

Taubenlochschlucht: Wer haftet?

Biel. Die Taubenlochschlucht bleibt nach einer eingehenden geologischen Untersuchung wegen Steinschlaggefahr geschlossen. Biels Baudirektor, Ulrich Haag, plant nun eine gründliche Sanierung. Er will dem Gemeinderat und Stadtparlament einen Kreditantrag von über 300 000 Franken stellen, um das lose Gestein zu säubern und Sicherheitsnetze anzubringen. Wird das Geld bewilligt, können die Arbeiten in diesem Winter durchgeführt werden, so dass der Wander-

weg im Frühling 2005 wieder eröffnet werden kann.

Bis zu diesem Zeitpunkt möchte die Stadt Biel die juristische Verantwortung bei Unfällen zu einem grossen Teil auf die Benutzer abwälzen. Bedeutung erlangt hat die Haftungsfrage, seit der Präsident der Taubenlochgesellschaft, welche früher den Unterhalt besorgte, wegen fahrlässiger Tötung verurteilt worden ist. In dem kürzlich rechtskräftig gewordenen Urteil des bernischen Obergerichts wird er schuldig be-

funden, nach einem kleineren Felssturz keine Geologen hinzugezogen zu haben. Damit hätte sich der Felssturz verhindern lassen, der 1998 einem Knaben das Leben kostete.

Einige Juristen hielten die Umarmung von einem gelben Wanderweg zu einem roten weissen Bergweg für möglich, erklärte Urs Wassmer, Chef Infrastruktur der Stadt Biel. Wie die Haftungssituation neu geregelt werden könne, müsse aber noch vertieft abgeklärt werden. **TL/sda**

HOTELLERIESUISSE

Bildungsberatung stösst auf Interesse

Über 80 Auskünfte hat der Beratungsdienst von hotelleriesuisse für Fragen rund um die Aus- und Weiterbildung bereits erteilt. Die Dienstleistung besteht seit Dezember 2003 und richtet sich an Mitglieder und weitere Interessierte. Sie erfolgt kostenlos.

SIMONE KÜNG

Mit dem Dienstleistungsangebot «Bildungsberatung» von hotelleriesuisse wird das Ziel verfolgt, kostenlos eine kompetente Beratung anzubieten, die in erster Linie eine Orientierungshilfe und Entscheidungshilfe bieten sowie Transparenz über die Bildungsangebote auf dem Bildungsmarkt vermitteln will. Es handelt sich dabei aber nicht um eine Konkurrenz zu den Berufsberatungen, sondern um eine branchenspezifische Ergänzung.

ERSTE ERFAHRUNGEN – EINE ZWISCHENBILANZ

Von den insgesamt 86 Anfragen, die seit Dezember des letzten Jahres eingegangen sind, fallen 54 Anfragen auf Frauen und 32 auf Männer. Die Auskünfte verteilen sich über alle Bildungsstufen, wobei Informationen zur Grundbildung und höheren Berufsbildung sowie auch zu einzelnen Weiterbildungskursen bisher am meisten nachgefragt waren, wie die folgende Zusammenstellung zeigt:

- 13 Anfragen: berufliche Grundbildung (eidg. Fähigkeitszeugnis, Anlehre/Attest)
- 29 Anfragen: höhere Berufsbildung (Berufsprüfung, höhere Fachprüfung, höhere Fachschule)
- 3 Anfragen: Fachhochschulen
- 5 Anfragen: Nachdiplomkurse resp. -studien
- 23 Anfragen: verschiedene Weiterbildungskurse



MIT LUST ETWAS NEUES LERNEN

Welches ist der nächste Karriereschritt in meinem Leben? Die Berufsbildungsberatung von hotelleriesuisse zeigt mögliche Wege auf.

- 9 Anfragen: Angebote für Quereinsteiger
- 4 Anfragen: diverse (zum Beispiel Auslandsaufenthalt, Praktika)

Während es bei den Anfragen zu den Berufsprüfungen und höheren Fachprüfungen meist um Vermittlung der Kontaktadressen, Aufnahmebedingungen und Informationen über die Vorbereitungskurse geht, wird bei den höheren Fachschulen stets auch um eine Einschätzung der Qualität der Schule und des Werts des jeweiligen Diploms gebeten. Hier ist es nun Aufgabe der Bildungsberatung, die Ratsuchenden in erster Linie auf die Lücken und Sackgassen im (Berufs-) Bildungssystem hinzuweisen und ihnen eine attraktive Laufbahn in der Branche aufzuzeigen. Einschätzungen über die besten oder schlechtesten Hotelfachschulen in Form einer Rangliste werden keine gemacht. Dafür wird auf die Bedeutung der jeweiligen nationalen Anerkennung oder internationalen Akkreditierung einer Schule und damit auch auf die Anschlussmöglichkeiten weiterführender Bildungsgänge hingewiesen.

TIPPS UND TRICKS FÜR QUEREINSTEIGER

Die bisherigen Anfragen der Quereinsteiger und Quereinsteigerinnen kamen teilweise von Personen, die im Tourismusbereich (zum Beispiel Swiss) bereits erste Berufs- und Führungserfahrungen gesammelt haben und nun eine neue Herausforderung in der Hotellerie suchen. Häufig steht das Führen eines Hotelbetriebes bei diesen Personen im Vordergrund. Ein ebenfalls oft geäußelter Wunsch bei Quereinsteigern ist die Arbeit an der Réception.

Bei den meisten solchen Anfragen wird eine Weiterbildung (zum Beispiel Réceptionkurs, Nachdiplomstudium Hotelmanagement HF) empfohlen, da der Einstieg über Praktika oder Stellsuche ohne branchenspezifische Vorkenntnisse und Berufserfahrung schwierig ist.

BEISPIEL NUMMER 1: WIE WEITER NACH DER LEHRE?

Frau W. aus B. fragt:
Ich habe die Lehre als Hotelfachassistentin 2002 abgeschlossen. Wie und wo komme ich zu Informationen über die Berufsprüfung?

Antwort der Bildungsberaterin:
Auf die Lehre als Hotelfachassistentin folgt die Berufsprüfung (eidg. Fachausweis) als Hauswirtschaftsleiterin. Zur Prüfung zugelassen ist, wer unter anderem über drei Jahre Berufspraxis nach Abschluss der Lehre verfügt. Sie haben also noch ein Jahr Zeit, um sich genau zu informieren und einen Vorbereitungskurs auszuwählen. Ein wichtiger Ansprechpartner für Sie ist die Hotel & Gastro formation in Weggis, da von dort aus die Vorbereitungskurse organisiert und die Zulassungsbedingungen überprüft werden.

BEISPIEL NUMMER 2: VON DER SWISS ZUM HOTEL

Herr P. aus Z. fragt:
Als Maitre de Cabine bei einer Fluggesellschaft möchte ich mich beruflich neu orientieren und sehe mich zukünftig als F&B-Manager oder Betriebsleiter eines Hotels. Welche Weiterbildungen können Sie mir empfehlen?

Antwort der Bildungsberaterin:
Mit dem Nachdiplomstudium Hotelmanagement HF (Stufe höhere Fachschule) empfehlen wir Ihnen eine umfassende und breite Management-Ausbildung, die Sie optimal auf eine zukünftige Aufgabe als Betriebsleiter eines Hotels vorbereitet. Als Inhaber einer Berufsprüfung (eidg. Fachausweis als Flight Attendant) gelten für Sie jedoch andere Zulassungsbedingungen als für jemanden, der eine höhere Fachprüfung abgeschlossen hat oder ein Diplom einer höheren Fachschule vorweisen kann. Aufgrund der eingereichten Unterlagen wird der Anbieter überprüft, ob Sie über genügend Vorkenntnisse verfügen und nachweisen können, ob Sie auch gewisse Füh-

rungserfahrung gesammelt haben. Eine weitere Möglichkeit ist der Besuch des Gastro-Unternehmerseminars. Es beinhaltet zusätzlich F&B-Themen und wird mit einer höheren Fachprüfung abgeschlossen. Auch hier raten wir Ihnen, mit dem Anbieter Kontakt aufzunehmen und ein weiterführendes Gespräch zu suchen. Beide Weiterbildungen sind berufsbegleitend. Ideal für Sie, da Sie sich ja in einem ungekündigten Arbeitsverhältnis befinden.

Die Kontaktadresse: hotelleriesuisse, Nachwuchsmarketing «Bildungsberatung», 3001 Bern, Ansprechperson: Verena Heuer Neff, 031 370 42 65, Bildungsberatung@swiss-hotels.ch, www.swiss-hotels.ch/bildung

Arbeitsmarkt: Weiterbildung ist wichtig

Laut Bundesamt für Statistik zeichnet sich seit 2001 ein Rückgang bei der Teilnahme an beruflicher Weiterbildung in der Schweiz ab: 2001 packten 39% der Erwerbstätigen eine Fortbildung an, 2003 waren es nur noch 33%. Die Gründe dafür sind vielfältig und können in einer Rezessionsphase bei den fehlenden knappen Mitteln in Unternehmen oder in fehlendem Interesse sowohl auf Arbeitgeber- als auch auf Arbeitnehmerseite liegen.

Diese Feststellung ist im Zuge der Entwicklung hin zu einer Wissensgesellschaft nicht unbedeutend. Denn die Beziehung der Arbeitgeber zu den Arbeitnehmenden hat sich in den letzten Jahren gewandelt. Stand bis vor kurzem noch die Arbeitsplatzsicherheit im Vordergrund, spricht man heute von Arbeitsmarktfähigkeit und meint

damit, dass die Förderung der beruflichen Entwicklung über unternehmensspezifische Kompetenzen hinausgeht. Damit entsteht dem Unternehmen heute also durch die Weiterbildung seiner Angestellten nicht unbedingt ein unmittelbarer Nutzen. Doch durch die neu erworbenen und erweiterten Fähigkeiten sollen und können die Mitarbeitenden möglichst jederzeit wieder eine neue Beschäftigung finden.

Wie die Unternehmen müssen jedoch auch die Arbeitnehmenden mit den raschen Veränderungen Schritt halten. Die Anforderungen an sie und ihre beruflichen Qualifikationen steigen stetig. Damit tritt Flexibilität und lebenslanges Lernen in den Vordergrund; die individuelle Arbeitsmarktfähigkeit wird zum Ziel. **SK**

Die Autorin



Simone Küng ist Projektleiterin «Beruf & Bildung» bei hotelleriesuisse. Die 31-Jährige arbeitet seit 2002 beim Branchenverband, hat die Bildungsberatung aufgebaut und beschäftigt sich zudem mit Fragen rund um die Berufsbildungspolitik. Früher war sie als Lehrerin tätig und absolvierte das Studium der Politikwissenschaften an der Uni Bern. **TL**

Die «Jugis» legen zu

Zürich. Die Schweizer Jugendherbergen haben im ersten Halbjahr 2004 leicht zulegen können. Die Zahl der Übernachtungen stieg gegenüber der entsprechenden Vorjahresperiode um 1,9 Prozent auf 391 637, wie es in einer Medienmitteilung heisst.

Die 60 Jugendherbergen sind offensichtlich bei inländischen Reisenden sehr beliebt: 59 Prozent aller Logiernächte entfielen auf Schweizer Touristen, gefolgt von Deutschen mit 16 Prozent.

Zulegen konnte die Non-Profit-Organisation auch bei der Zahl der Mitglieder, die in der ersten Jahreshälfte um 3,9 Prozent auf 84 012 stieg. Das grösste Plus verzeichneten die Jugendherbergen bei den bis 18 Jahre alten Mitgliedern (+11,4%).

Mit einem Anteil von 26 Prozent stellen die Junioren die zweitgrösste Mitglieder-Kategorie, hinter den über 18-Jährigen mit 44 Prozent. Die weiteren Kategorien sind Familien und Gruppen. *CK/sda*

Gutes Quartal

Marriott. Das grösste amerikanische Hotelunternehmen Marriott International Inc. hat sich von Sars- und Irak-Krise erholt und verbuchte im zweiten Quartal 2004 gegenüber dem entsprechenden Vorjahresabschnitt starke Geschäftsergebnisse. Die Zahl der Auslandsbesucher in den US-Hotels sei während des Quartals um 34 Prozent gestiegen. Marriott verdiente in dem letzten Quartal 160 Mio. Dollar (+28%). Der Umsatz legte laut Pressemitteilung um 19 Prozent auf 2,4 Mia. Dollar zu. *CK/sda*

Hotel Dom: Ausbau geplant

St. Gallen. Ein 3-Sterne-Hotel mit 30 leicht behinderten Menschen als Personal – diese Idee wird im Hotel Dom in der St. Galler Altstadt seit sechs Jahren erfolgreich umgesetzt. Nun plant der Trägerverein einen Ausbau des Betriebs. Das Hotel mit 56 Betten soll umgebaut und um ein Restaurant erweitert werden. Voraussichtlich ab Herbst 2005 entstehen so zwölf zusätzliche Arbeitsplätze für Menschen mit einer Behinderung. Das Bundesamt für Sozialversicherungen (BSV) und

der Kanton St. Gallen haben Beiträge von rund 1,8 Mio. Franken zugesichert. Damit kann der Trägerverein die Liegenschaft, in der das Hotel heute eingemietet ist, kaufen – eine Voraussetzung für den Ausbau, der für Mitte 2005 geplant ist.

Laut Manfred Naef, Geschäftsführer des Trägervereins «Förderraum», kosten der Kauf der Liegenschaft und der Umbau insgesamt 5,5 Mio. Franken. Die neuen Ausbildungs- und Arbeitsplätze für Behinderte, die mit dem Restaurant

geschaffen werden, seien sehr gefragt. Das Projekt zeige, dass die Integration von Behinderten in einem Betrieb mit grosser Kundennähe möglich sei.

«Es funktioniert gut», sagt auch Hoteldirektorin Edith Dürst, die seit vier Jahren im «Dom» arbeitet. Die gut 30 leicht behinderten Angestellten werden von einem acht-köpfigen Leitungsteam geführt. Mehrere Behinderte arbeiten seit sechs Jahren im Hotel Dom. Das Haus ist zu 60 Prozent ausgelastet. *CK/sda*

HOTEL FLORA ALPINA

Neu ein «See-, Wald- und Wiesenhotel»

Das Ferien- und Seminarhotel Flora Alpina in Vitznau ist umgebaut worden und positioniert sich neu als «See-, Wald- und Wiesenhotel». Weitere Bauprojekte sind geplant. Die Besitzerin, die Gewerkschaft SMUV, investiert für die gesamte Erneuerung 4,8 Mio. Franken.

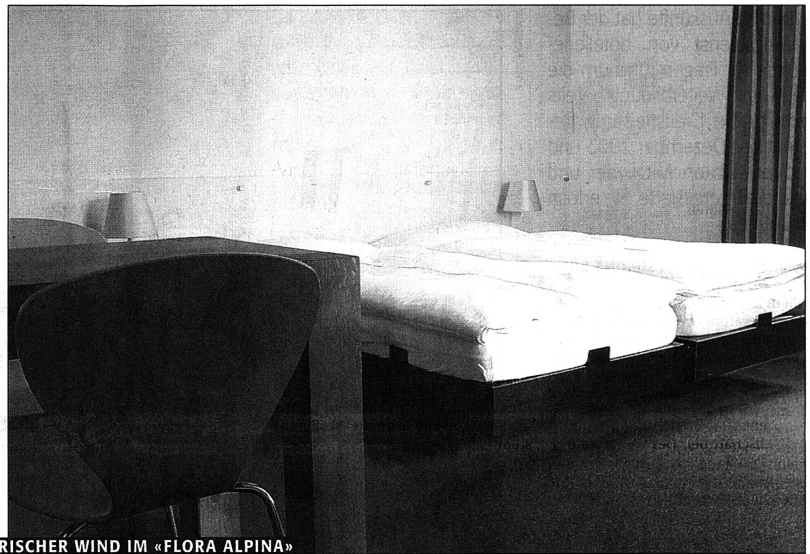
men Farben», so Marianne Kuchen. Die Grotto-Bar auf dem hoteleigenen Sandstrand mit 10 Innen- und 40 Aussenplätzen, in der Antipasti, Getränke und einmal wöchentlich Grillspezialitäten serviert werden, rundet das Strand-Angebot ab. Mit der Uferzone ist letztes Jahr auch die Villa Margaritha mit fünf Ferienwohnungen renoviert worden. Auch sie tragen die Handschrift von Pia Schmid.

VOM BODENSTÄNDIGEN ZUM MODERNEN

Neu positioniert sich das durchschnittlich 48 Prozent ausgelastete Ganzjahreshotel als «See-, Wald- und Wiesenhotel», als Outdoor-Hotel sozusagen. «Weg vom etwas bodenständigen Gewerkschaftshotel hin zu einem modernen, lockeren, verspielten Haus», fasst Marianne Kuchen zusammen. Sie wurde vor zwei Jahren engagiert, um die Kultur des Haus zu ändern. «Wir setzen heute stark auf Flexibilität.»

Das «Flora Alpina» steht auf 85 000 Quadratmetern Land in einer teils verwilderten und teils lieblichen Umgebung. Diese Umgebung soll nun besser genutzt werden. «Seminare können in den Wiesen, in Scheunen oder anderen Unterständen durchgeführt werden», so die Direktorin. Der «Philosophenweg», den die Hotelbesitzerin freilegen liess, soll ihre Gäste zu einem Spaziergang anregen, der neue Gedanken und Ideen bringt. Auch können sich die Seminargäste in

Foto: zsg



FRISCHER WIND IM «FLORA ALPINA»

Das 3-Sterne-Hotel in Vitznau ist umfassend renoviert worden. Die Architektin Pia Schmid hat 25 der 60 Hotelzimmer sowie Ferienwohnungen und das Dampfbad neu gestaltet und dem Hotel so einen modernen Touch verliehen.

Teambildung üben. «Zusammen mit Spezialisten bieten wir solche Outdoor-Übungen an. Unser Gelände ist dafür bestens geeignet.» Weitere Angebote sind Singles- und Lifebalance-

Seminare, Sommerpauschalen sowie Musikferien für hochbegabte Kinder.

Zielpublikum des SMUV-Hotels sind nebst den Seminargästen auch Individualgäste und Familien – vor-

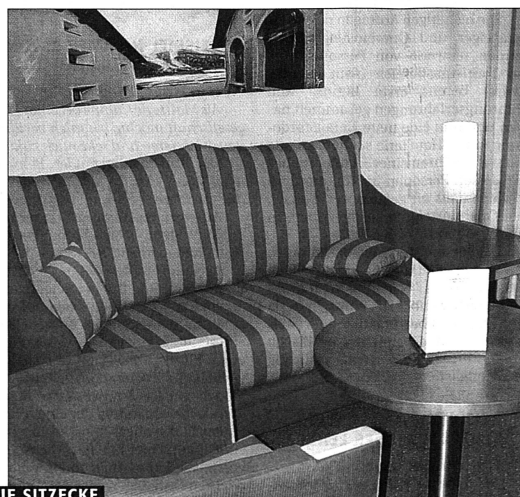
wiegend aus der Schweiz. Etwa ein Viertel der Gäste sind Gewerkschafter. Das 3-Sterne-Hotel verfügt über ein Restaurant und eine Sonnenterrasse mit je 120 Plätzen.

HOTEL SEEHOF DAVOS

Zimmer sind im lokalen Stil eingerichtet

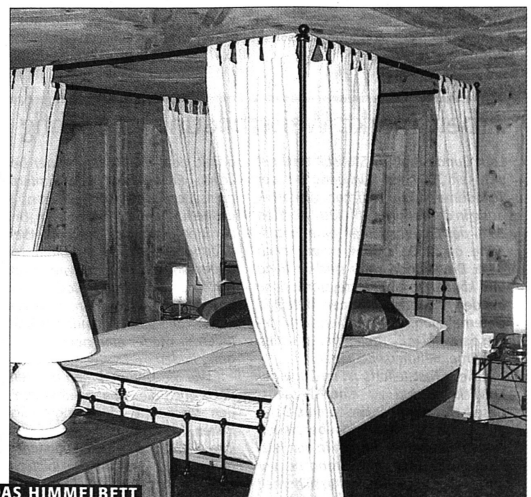
Das Davoser 4-Sterne-Hotel Seehof, das ArabellaSheraton gehört, setzt auf den Bündner Stil: 55 Zimmer sind neu renoviert worden.

Fotos: Christine Künzler



DIE SITZECKE

In den neu renovierten Arven-Zimmern des 4-Sterne-Hotels Seehof dominieren die warmen Farben.



DAS HIMMELBETT

Rustikal, aber doch modern: Im bodenständigen Himmelbett lässt sich wohl gut schlafen.

CHRISTINE KÜNZLER

Die 55 neu renovierten Zimmer im «Seehof» unterscheiden sich von jenen in den anderen Arabella-Sheraton-Hotels: Sie sind in Arvenholz gehalten und entsprechen der lokalen Innenarchitektur. ArabellaSheraton ging weg von Standardzimmern, wie sie in Hotels auf der ganzen Welt zu finden sind. 2 Millionen Franken hat ArabellaSheraton investiert: für die Renovation der 55 Zimmer, für eine neue Telefonanlage und ein neues Schliesssystem für die Hotelzimmer.

Seit der Übernahme des Hotels im 1998 hat ArabellaSheraton mehrere Neuerungen vorgenommen: 63 Zimmer sind bereits im Jahr 1999 renoviert worden, und vor zwei Jahren ist der 300 Quadratmeter grosse Wellnessbereich Ara-Bella-Vita entstanden.

Markt Russland wächst

Schweiz Tourismus. Am 24. und 25. August veranstaltet Schweiz Tourismus (ST) im Lindner Grand Hotel Beau-Rivage in Interlaken einen Russland-Workshop für Schweizer Anbieter und Tour-Operators aus Russland sowie den so genannten «CIS Countries» (CIS = Commonwealth of Independent States): Armenien, Aserbaidschan, Weissrussland, Kasachstan, Kirgistan, Moldavische Republik, Tadschikistan, Turkmenistan, Ukraine und Usbekistan. 40 Gäste plus Be-

gleitung aus Russland und der Ukraine hatten sich bis Anfang Juli angemeldet, sowie 36 Schweizer Anbieter. – Die Bedeutung des russischen Marktes zeigt sich in Daten der World Travel Monitor Studies von IPK International: Demnach wuchs der Markt des russischen Outbound-Tourismus in der Periode von 2000 bis 2003 um 23%, auf 11,6 Millionen Auslandsreisen im 2003. *KJV*

Informationen zum ST-Workshop: peter.ueltschi@switzerland.com

Lieber Zimmer als Massenzimmer

Grosse Scheidegg. Das Berg-hotel Grosse Scheidegg reagiert auf die steigende Nachfrage nach Zimmern. Das 24-plätzig Massenzimmer im so genannten alten Rosstall, 30 Meter neben dem Hotel, wird bis zum Herbst zu deren Gunsten umgebaut. Die Bergschaff Scheidegg als Besitzerin der Liegenschaft investiert rund 160 000 Franken in drei Doppelzimmer mit Lavabo, eine Dusche- und Toilettenanlage und einen sanierten Lagerraum. *KJV*

Preisverfall erschwert Trendwende

Europa. Nach zwei Jahren mit massiven Umsatz- und Ergebniseinbrüchen hoffen die europäischen Hoteliers für 2004 auf eine Trendwende. Tatsächlich habe die Nachfrage im ersten Halbjahr merklich angezogen, meldet die Nachrichtenagentur Reuters: Unternehmen genehmigen wieder mehr und längere Geschäftsreisen, Privatreiseleute leisten sich wieder häufiger eine Reise. Dennoch sei die Krise nicht überwunden. – Gebucht werde weiterhin sehr kostenbewusst. Über-

kapazitäten und ein ruinöser Preisverfall belasten vor allem die Hotelbranche in Deutschland. Internationale Konzerne wie Weltmarktführer Intercontinental, Marriott oder Accor drängen zudem verstärkt auf den deutschen Markt. Für heimische – meist noch mittelständisch geprägte – Hotelgruppen steht die Unabhängigkeit auf dem Spiel.

«Die Konsolidierung ist bereits in vollem Gange», sagte André Witschi, Accor-Generaldirektor in Deutschland, ge-

genüber Reuters. Der französische Hotelkonzern übernahm im vorigen Jahr 40 Prozent der tief in die roten Zahlen geratenen deutschen Dorint-Gruppe. Auch die deutsche Steigenberger-Gruppe schrieb im 2003 fast 10 Mio. Euro Verlust, rechnet aber mit einer deutlichen Besserung in diesem Jahr.

«Wer verreisst, bucht Hotels mit einem Stern weniger als vorher», sagt Ralf Corsten, Aufsichtsratschef von Steigenberger und ehemaliger Vorstand des Reisekonzerns TUI. *KJV*

KURZ UND BÜNDIG

Pakt: Best Western und China Southern Airlines

Der Sky Pearl Club der China Southern Airlines, grösste Fluglinie der Chinesischen Volksrepublik, hat über zwei Millionen Mitglieder. Ungefähr 700 Personen treten dem Sky Pearl Club täglich bei. Das Treueprogramm «Gold Crown Club International» der Best Western Hotels hat 4 Millionen Mitglieder. Beide werden von jetzt an kooperieren. Mitglieder des Sky Pearl Clubs, die weltweit in einem der 4100 Best Western Hotels absteigen, gewinnen 250 Bonusmeilen. *KJV*

Interconti verkauft Hotels für 1,2 Mrd.

Die Intercontinental Hotels Group Plc. will für 500 Mio. Pfund (1,2 Mrd. Franken) Hotels in Chicago, Miami und anderen Städten verkaufen: insgesamt etwa 20. Diese steuern etwa 6 Prozent zum Betriebsgewinn der Gesellschaft bei. Der weltgrösste Hotelbetreiber hofft, Kosten einzusparen. Er will sich auf die Verwaltung von Hotels konzentrieren statt auf den Besitz der Immobilien. Die Einnahmen aus dem Verkauf sollen an die Aktionäre gehen. Intercontinental, mit Sitz im britischen Windsor, betreibt insgesamt etwa 3500 Hotels. Die Gesellschaft hat seit April letzten Jahres 28 Hotels im Gesamtwert von 323 Mio. Pfund (740 Mio. Franken) verkauft. Mit den Hotelverkäufen aus dem letzten Jahr hat das Unternehmen die Schulden von 1,2 Mrd. Pfund im April 2003 auf 569 Mio. Pfund zurückgeführt. *KJV*

Neues Mövenpick Resort & Spa El Alamein

Mit dem 5-Sterne-Mövenpick-Resort & Spa El Alamein eröffnet Mövenpick Hotels & Resorts (MH&R) Mitte Juli 2004 bereits das elfte Hotel in Ägypten (inklusive zwei Nil-Schiffe). Es liegt direkt an der Mittelmeerküste und ist in erster Linie auf Feriengäste ausgerichtet. Hinter dem Projekt steht die Ghazala Tourist Development Company, eine Tochter der KATO Group, die hauptsächlich im Bau- und Immobiliengeschäft sowie im Tourismus tätig ist. «Mit der KATO Group haben wir einen Partner gefunden, der wie wir an einem sanften und zukunftsstrahlenden Tourismus interessiert ist», so Andreas Mattmüller, Senior Vice President Middle East MH&R. *KJV*

Netzstart für Luxus: www.WOWtraveler.net

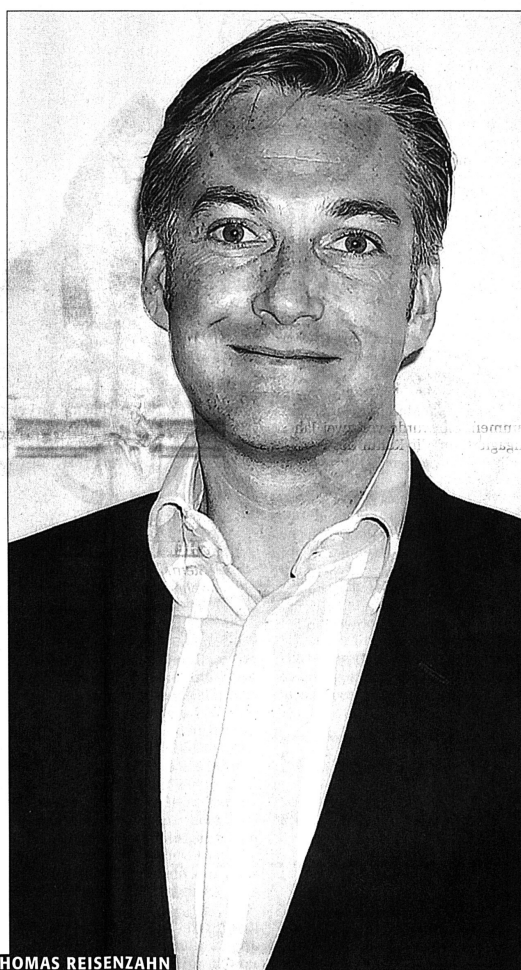
Das internationale E-Magazine stellt monatlich ausgewählte Fünf-Sterne-Hotels und luxuriöse Reisedestinationen redaktionell vor. Chefredakteurin ist Mary Gostelow. Der Aufmacher der ersten Ausgabe heisst: «Top 10 Hotels with Boats». *KJV*

ÖSTERREICHISCHE HOTELIERVEREINIGUNG

Der Neue forciert das Lobbying

Die Österreichische Hoteliervereinigung (ÖHV), die 1040 führende Betriebe der Stadt-, Ferien- und Konzernhotellerie vertritt, hat mit Thomas Reizenhahn seit Anfang April einen neuen Generalsekretär. ÖHV-Dienstleistungen und Lobbying sind ihm besonders wichtig.

Foto: Heribert Purtscher



THOMAS REIZENHAHN

Der neue Generalsekretär der ÖHV benennt die Aus- und Weiterbildung, den touristischen Arbeitsmarkt und die Steuerpolitik als wichtige Lobbying-Themen.

HERIBERT PURTSCHER

Thomas Reizenhahn (36) löst die fast 15 Jahre lang amtierende Generalsekretärin der Österreichischen Hoteliervereinigung, Elfriede Krempel (60) ab, die der Organisation als pädagogische Leiterin der von ihr initiierten und betreuten ÖHV-Unternehmerakademie weiterhin zur Verfügung steht.

Der Tiroler Reizenhahn ist ausgebildeter Tourismusmanager, Betriebsökonom und Hotelkaufmann. Von 1992 bis 1998 war er Direktor-Stellvertreter im Hotel Schloss Lehenberg in Kitzbühel (Tirol), anschliessend leitete und koordinierte er den Bereich der ÖHV-Landesgruppen. Seit 2001 ist Reizenhahn Geschäftsführer der ÖHV-Tochtergesellschaft Touristik Service GmbH. Diese Funktion übt er in Personalunion mit dem Generalsekretariat weiter aus.

«MASTERPLAN 2010» FÜR 140 MIO. LOGIERNÄCHTE

«Meine Einarbeitungszeit war nicht zu lange. In beiden Gesellschaften haben wir sehr engagierte Mitarbeiter. Nach dem Ausbau der insgesamt 22 Dienstleistungen in der Service GmbH ist es jetzt für mich eine faszinierende Aufgabe, mich unmittelbar mit dem immer wichtiger werdenden Lobbying zu befassen», blickt der bekennende Teamarbeiter auf die «ersten 100 Tage» seiner Geschäftsführertätigkeit zurück.

Die ÖHV – sie umfasst 74 Prozent aller 4- und 5-Sterne-Häuser und 15 Prozent aller 3-Sterne-Betriebe in Österreich – wird sich dabei auf einige wenige, dafür besonders wichtige Lobbying-Themen konzentrieren, kündigt Reizenhahn im Gespräch mit der hr an. Es sind dies Aus- und Weiterbildung, der – dringend auf zusätzliche Mitarbeiter angewiesene – touristische Arbeitsmarkt, Steuerpolitik und Getränkesteuer, die – heftig umstrittene – Sonntagsöffnung (einkaufsoffener Sonntag) und eine aktive Mitwirkung am touristischen «Masterplan» für Österreich, der sich die Steigerung der Logiernächte von derzeit rund 118 auf 140 Millionen bis zum Jahr 2010 zum Ziel gesetzt hat. Dabei werde die ÖHV «klare Massnahmen vorbereiten, Partner ins Boot holen und Allianzen schliessen».

Ein wichtiges Ziel ist für den ÖHV-General die Unterstützung der Mitglieder bei der Bearbeitung neuer Märkte. «Die Politik hat für Liberalisierung gesorgt. Jetzt wollen wir unseren

Mitgliedern beim Wettbewerb und der Realisierung von Marktchancen zur Seite stehen.» Als konkreten Schritt nennt Reizenhahn die Installation eines fest angestellten Mitarbeiters in der «Lobbying-Zentrale» Brüssel. Die vom Präsidenten-Duo Peter Peer und Sepp Schellhorn geleitete ÖHV zählt derzeit zehn hauptberufliche Mitarbeiter.

DESTINATIONS-KONZEPT MIT «OFFENSIVEM ANSATZ»

Ein besonderes Anliegen der ÖHV-Spitze ist das «Destinations-Management». Der Schulterschluss der touristischen Leistungsträger in einer gemeinsamen Destinationgesellschaft ist, so Reizenhahn, ein offensiver Lösungsansatz, um im internationalen touristischen Wettbewerb bestehen zu können.

Als eine der ersten Massnahmen in neuer Funktion hat der geborene Kitzbühler eine telefonische Befragung unter den Mitgliedern gestartet. Damit will der Generalsekretär der Hoteliervereinigung herausfinden, welches überhaupt die Gründe für eine Mitgliedschaft in der Organisation sind und wo sich die Mitglieder «geldwerte Vorteile» erwarten.

LOBBYING-ZIEL: LÄNGERE GÄSTE-AUFENTHALTSDAUER

Das Konzeptpapier für das erweiterte Lobbying ist, so Reizenhahn, inzwischen weitgehend fertig. Dabei gehe es auch darum, «Angebote zu entwickeln und zu unterstützen, die eine längere Aufenthaltsdauer begünstigen». Ziel ist eine Ferienhotellerie, die 365 Tage im Jahr offen halten kann.

Arbeitslose sollen mit Hilfe von Anreizen verstärkt in Beschäftigung gebracht werden. Die – in der Schweiz schon viel stärker verbreiteten – «Kleinen AGs» (Aktiengesellschaften, die nach einem vereinfachten Modus gegründet werden können) sollen im Interesse der kleinen und mittleren Unternehmen forciert werden. Die Kleine AG ist vor allem für gute Betriebsübergaben wichtig.

ÖHV-Vorstand tagt gezielt in Berlin

Internationale Ausrichtung und Kooperationsbereitschaft möchte die ÖHV mit der Wahl des Ortes ihrer nächsten Vorstandssitzung unterstreichen. Diese findet ausserhalb Österreichs, in Berlin Mitte statt. Dort hat das österreichische Hotelunternehmen Arcotel Hotels & Resorts im März ein Design-Hotel eröffnet: Das «Arcotel Velvet» ist bereits das zehnte Haus des privat geführten Unternehmens. Der Gründer und Vorstandsvorsitzende der Arcotel Hotels & Resorts, Raimund Wimmer, ist aktives Mitglied im Vorstand der Österreichischen Hoteliervereinigung. *HP*

«Gleiches Problem wie Schweizer»

Beim Thema bargeldloser Zahlungsverkehr feierte die ÖHV vor wenigen Monaten einen grossen Erfolg: Das Kartellgericht in Wien stellte den Missbrauch der marktbeherrschenden Stellung von Europay Austria fest und erklärte die Erhebung überhöhter Transaktionsgebühren für rechtswidrig. «Wir sind dabei, Licht ins Dunkel des Kreditkartenmarktes zu bringen», sagt der neue ÖHV-Generalsekretär, der sich hier einen «Know-how-Transfer» in die Schweiz vorstellen kann. Er betont: «Unsere Schweizer Freunde stehen hier vor den gleichen Problemen wie wir.» *HP*

Reklame

Rethink china

FIGGIO
NORWAY

Exklusiv bei
Buchecker
Tel. 041 360 42 44
www.buchecker.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.



Ja, ich bestelle die htr:

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

Name: _____ Vorname: _____

Firma: _____ Tel. tagsüber: _____

Strasse/Nr. _____

PLZ/Ort: _____ E-Mail: _____

☐ Ich nehme nur an der Verlosung teil.

Teilnahmebedingungen: Das Angebot ist für Neuabonnenten in der Schweiz und bis Ende 2004 gültig. Preise inkl. 2.4% MWSt. Die Teilnahme der Verlosung ist nicht abhängig von einer Bestellung. Mitarbeitende von htr und htr+ sind nicht teilnahmeberechtigt. Die Ziehung der GewinnerInnen erfolgt jeweils Ende Monat. Diese werden schriftlich benachrichtigt. Über die Verlosung wird keine Korrespondenz geführt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

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

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.





WETTERABHÄNGIGKEIT / Wegen der Schlechtwetterperiode klagen zahlreiche Gastronomen über Umsatzeinbussen. SEITE 15



RABATTSYSTEME / Die Gutscheine des deutschen Rabatt-Marktführers Kuffer kommen auch in der Schweiz gut an. SEITE 17

**Gastronomie
& Technik**

hotel+tourismus revue

ICD, DAVOS

Treffpunkt, Ausbildung und Awards

Gastro-Profis aus der ganzen Welt werden sich an den 1. «International Chef Days» in Davos treffen. Im Mittelpunkt stehen die Aus- und Weiterbildung.

MARTIN J. PETRAS

Rund einen Monat vor den 1. «International Chef Days» in Davos sind gemäss Mitteilung der Organisatoren die Vorbereitungen beinahe abgeschlossen, das Programm steht fest. Vom kommenden 16. bis 19. August werden sich die Gastronomie-Berufsleute aus der ganzen Welt treffen, um im Kongresszentrum Davos über Innovatives und Bewährtes vom Gastronomie-Fachmarkt zu berichten.

Als weltweit erste Veranstaltung dieser Art, soll das Internationale Chefsforum «International Chefs Days» (ICD) «ambitionierten und etablierten, nationalen und internationalen Küchenchefs alle zwei Jahre in der Schweiz eine Plattform bieten», mit welcher das «berufliche Ansehen gefördert und Fachkompetenz, neue Erkenntnisse sowie Lösungen thematisiert» werden können. Darüber hinaus sollen die Teilnehmenden professionelle Kontakte knüpfen oder auffrischen und Erfahrungen austauschen können.

IM ZEICHEN DER AUS- UND WEITERBILDUNG

Chefköche, Gastronomen und Hoteliers können sich mit Bildungsprogrammen und an Workshops über Trends informieren. In einigen Workshops kann sogar selber die Hand angelegt werden. Auf dem Programm stehen auch Referate von Motivator und Eishockey-Coach Ralph Krüger und Dominic Bucher, dem Gewinner des «Goldenen Kochs» von Kadi.

Die «International Chef Days» stehen ganz im Zeichen der Aus- und Weiterbildung sowie Nachwuchsförderung. So wird beispielsweise die Schweizer Junioren Koch-Nationalmannschaft ihr Können als Hauptprobe für die Olympiade präsentieren. Weiter wird die neue berufspraktische Ausbildung für Köche vorgestellt, und geehrt werden die besten Lehrabgänger des Jahres 2004 pro Konton.

AUSZEICHNUNGEN FÜR SPITZENLEISTUNGEN

Für Spitzenleistungen rund um und für den Koch-Berufsstand werden «ICD Awards» verliehen. Die jeweils fünf Kandidaturen in den Kategorien Lebenswerk, Persönlichkeiten, Food-Technologie, Non-Food-Technologie sowie Trendsetting stehen bereits fest. Die Sieger werden von einer Jury aus sieben Fachleuten unter der Leitung von Hans-Peter Soltermann ermittelt. Die «ICD-Awards»-Verleihung findet am 18. August anlässlich eines Gala-Abends statt, der von Kurt Aeschbacher vom Schweizer Fernsehen moderiert wird.

Zu den Nominierten gehören beispielsweise auch die französische Kochlegende Paul Bocuse (Kategorie Lebenswerk) und der Schweizer Kochkünstler Philippe Rochat (Kategorie Persönlichkeit).

ESS-UND TRINKVERHALTEN VON TOURISTEN IN DER SCHWEIZ

Ausländer: Schweiz zu teuer

Eine Studie des FIF-Instituts der Uni Bern zeigt, dass den ausländischen Touristen in der Schweiz das Preis-Leistungs-Verhältnis nicht schmeckt. Kein Wunder also, ist bei dieser Zielgruppe der Detailhandel die grösste Konkurrenz der klassischen Gastronomie.

GUDRUN SCHLENCZEK

Eine Lizentiatsarbeit des Forschungsinstituts für Fremdenverkehr FIF der Universität Bern untersuchte das Ess- und Trinkverhalten inländischer und ausländischer Touristen in der Schweiz. Im Fokus stand dabei der Ausser-Haus-Konsum während den Ferien. 275 Touristen wurden befragt (siehe Box).

Besonders heraus stechen die Umfrageergebnisse, die das Preis-Leistungs-Verhältnis von Essen und Trinken in der Schweiz betreffen. Dieses wurde von den in- und ausländischen Touristen sehr unterschiedlich bewertet. Während 76,5 Prozent der Schweizer Touristen das Preis-Leistungs-Verhältnis als gut oder sehr gut bewerteten, waren es bei den Ausländern lediglich 27 Prozent.

Die Note «schlecht» verliehen diesem sogar 39 Prozent der Ausländer, aber nur 10,5 Prozent der Schweizer. Dass das Verhältnis zwischen Preis und Leistung bei den Ausländern ein gewichtiges Problem darstellt, wird dadurch verdeutlicht, dass es nur von 0,5 Prozent als nicht besonders wichtig erachtet wurde, kommentiert Autorin Simone Mathys.

Verbesserungspotenzial ortet die FIF-Absolventin in ihrer Arbeit auch bei der Freundlichkeit des Personals. Während diese von 94,5 Prozent der Touristen als wichtig oder sehr wichtig eingestuft wurde, wurde sie aber nur von 83,5 Prozent als gut oder sehr gut empfunden.

25- BIS 44-JÄHRIGE GREIFEN INS REGAL

Wenn es darum geht, wo und was im Urlaub in der Schweiz ausserhalb des temporären Wohnsitzes konsumiert wird, dann liegen sowohl bei den männlichen und weiblichen Touristen aus dem In- und Ausland, sowie bei allen drei Alterskategorien, die Bezugsquellen «Traditionelle Restaurants» und «Regalentnahme» eindeutig an der Spitze. Der Anteil der traditionellen Restaurants an den gesamten Essensfällen reichte von



UNZUFRIEDEN MIT DEM PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNISS

Ausser-Haus-Konsum während der Ferien in der Schweiz: Nur 27 Prozent der ausländischen Gäste bewerteten das Preis-Leistungs-Verhältnis beim Essen und Trinken als gut und sehr gut.

26,5 Prozent bei den 25- bis 44-Jährigen bis zu 53,5 Prozent bei den über 45-Jährigen. Die Regalentnahme hatte bei den über 45-Jährigen mit 26,5 Prozent den tiefsten Anteil. Am höchsten war er mit 41,5 Prozent bei den 25- bis 44-Jährigen, unter denen wohl die meisten Familien mit entsprechend engerem Budgetrahmen zu finden sind. Tatsächlich wird die Schere dabei aber wohl noch weiter auseinanderklaffen: denn der Anteil der Befragten der Alterskategorie 25 bis 44 Jahre fiel in der Studie im Vergleich zur Realität um 28,5 Prozent zu niedrig aus.

Allgemein entfiel bei den befragten Touristen der grösste Teil der Ausgaben mit 44 Prozent auf das Mittagessen und der zweitgrösste mit 35 Prozent auf das Abendessen. Nur die männlichen Touristen aus dem Ausland und die 25- bis 44-Jährigen gaben dagegen mit 44 Prozent respektive 48,5 Prozent ihrer täglichen Verpflegungsausgabe am meisten fürs Abendessen aus.

Einen deutlich geringeren Anteil hatten insgesamt die Anlässe Znüni, Zvieri und Ausgang: 7 Prozent der Ausgaben entfielen auf das Znüni, 9,5 Prozent auf das Zvieri und 4,5 Prozent auf den Ausgang.

Allerdings greifen die Touristen, wenn sie abends Essen gehen, allgemein tiefer in die Tasche: Die Durch-

schnittsausgaben für das Abendessen erwiesen sich als am höchsten. Sie bewegten sich zwischen Fr. 13.65 bei den 15- bis 24-Jährigen und Fr. 34.45 bei den über 45-Jährigen.

IN DEN FERIEN GEBEN SCHWEIZER MEHR AUS

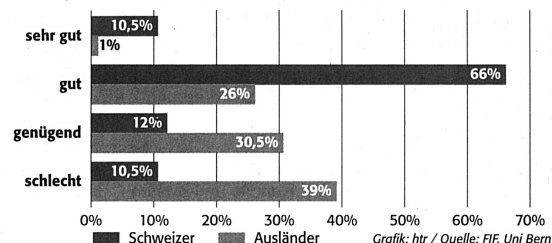
Der Vergleich zwischen den Schweizer Touristen und der Wohnbevölkerung (Quelle: Marketinggold AG, Münsingen) zeigte, dass die Schweizer in den Ferien ausgabefreudiger sind.

Der grösste Unterschied betraf in der Umfrage das Mittagessen, für welches sie im Urlaub im Schnitt 10,5 Prozent mehr ausgaben.

Zwischen den Schweizer Touristen und der Wohnbevölkerung der Schweiz wurde weiter der grösste Unterschied bei den traditionellen Restaurants festgestellt. Während bei den Touristen 45 Prozent der Essensfälle im Durchschnitt auf diese Bezugsquelle entfiel, betrug dieser Anteil bei der ständigen Wohnbevölkerung nur 27,5 Prozent.

Schlechte Noten für die Preispolitik

Schweizer und ausländische Touristen: Unterschiede bei der Zufriedenheit mit dem Preis-Leistungs-Verhältnis der Verpflegung in der Schweiz.



Stichprobe gemäss dem realen Gästemix

Die Erhebung von Simone Mathys am FIF in Bern Sommer 2002 beschränkte sich auf Touristen, die sich an den Orten Grindelwald, Engelberg, Luzern, Gstaad, Adelboden, Leukerbad und Interlaken aufhielten, mindestens 15 Jahre alt waren sowie entweder Deutsch, Englisch oder Französisch sprachen. Die Erhebung erfolgte in Form von Interviews innerhalb von acht Tagen. Bei den befragten Personen wurde nach Geschlecht, Alter und Herkunftsland (Schweiz/Ausland) unterschieden und angestrebt, dass das Verhältnis der soziodemographischen

Merkmale die Realität widerspiegelt. Die Stichprobe bestand aus 275 Touristen: 163 Ausländer und 112 Schweizer. Bei den ausländischen Touristen konnte ein Mix an Nationalitäten kreiert werden, der dem realen Gästemix nahe kommt. Bei den Schweizer Touristen tauchte allerdings das Problem auf, dass die angestrebten Anteile der drei Alterskategorien nicht erreicht werden konnten. Während der Anteil der über 45-Jährigen um 37,5% zu hoch war, war jener der 15- bis 24-Jährigen 8,5% und jener der 25- bis 44-Jährigen 28,5% zu niedrig. GSG

Reklame

Hier trifft sich die Gastro-Branche.

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

Kontaktpflege
Weiterbildung
Awardverleihung

mit: Kurt Aeschbacher, Ralph Krüger, Dominic Bucher, Hans Haas, Hanspeter Danuser, Hanni Rüttler

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

Jetzt online anmelden

www.icd-award.ch



Günstig Einkaufen mit WIR

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

Elimpex AG

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

Jetzt aktuell
Klimageräte



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

Bekanntes, fünfköpfiges ungarisches

Salon-Orchester

sucht Engagement für Wintersaison
Dezember 2004 bis Anfang April 2005.

Grosses Repertoire: Leichte Klassik,
Operetten, Chanson, Zigeunermusik, usw.

Erstklassige schweizerische und
internationale Referenzen.

Auskunft und honorarfreie Vermittlung
als Freundschaftsdienst durch Professor
Dr. K. Magyar, ex Generaldirektor Mövenpick,
In der Bethalden 11, 8803 Rüschlikon,
Fax 01 724 60 51.

162684/430342

A VENDRE EN LOT

(ETAT NEUF)
PRIX A DISCUTER

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

☎ 022.710.30.17

Umfinanzierung von Hypotheken

Nicht mehr zufrieden mit Ihrer Hausbank
oder sogar Probleme mit ihr? Wir schulden
auf andere Banken um, auch bei Problemen.
Telefonieren oder faxen Sie für ein
Erstgespräch.

Bankers Mortgage Brokers BMB
Finanzdienstleister/Unternehmensberatung
Felsenrainstrasse 33
CH-Wollerau/SZ

076 577 10 30 Herr Steinauer
055 414 35 29 Fax

162701/430367

www.boxspringbetten.ch

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



**Schweizer
Paraplegiker
Stiftung**

Tel. 061-225 10 10
sps@paranet.ch
www.paranet.ch
PC 40-8540-6

Etwas Gutes tun

Denken Sie an die
Schweizer Paraplegiker-Stiftung
Verlangen Sie unsere Unterlagen

Über Marketing und Dumping.

Abonnieren und inserieren:

Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23, www.htr.ch

AUS-/WEITERBILDUNG

MITARBEITER EMPOWERMENT

Das Weiterbildungsangebot
mit garantiertem Praxisbezug

Sie wollen Ihr Wissen erweitern

Sie haben eine abgeschlossene Berufslehre im Hotel- oder
Gastgewerbe und Berufserfahrung.

Sie werden leitende Aufgaben übernehmen oder
Sie wollen Ihr Know-how gezielt auffrischen.

Modul: Führung (2 x 3 Tage)

Zeit-Management · Teamarbeit · Selektion · Schulung ·
Anforderungen an Führungspersönlichkeiten · Delegieren · Auftreten

Modul: Marketing (2 x 3 Tage)

Marketinggrundlagen · Kundenbedürfnisse · Verkaufsgespräche ·
Kommunikation · Events · Werbung · PR · Wirkungsvolle Briefe · Mailings

Modul: Rechnungswesen (2 x 3 Tage)

Grundlagen des betrieblichen Rechnungswesens · Bilanz · Kalkulation ·
Rendite und Kosten · Budget · Controlling und Reporting

Modul Führung Herbst

11. – 13. August 2004 / Zürich
08. – 10. September 2004 / Thun

Modul Marketing Herbst

22. – 24. September 2004 / Thun
13. – 15. Oktober 2004 / Zürich

Modul Rechnungswesen Herbst

27. – 29. Oktober 2004 / Thun
24. – 26. November 2004 / Zürich

Weitere Infos und
Anmeldeunterlagen

hotelleriesuisse

Pia Zurbuchen
Telefon 031 370 43 01

E-Mail: weiterbildung@swisshotels.ch
www.swisshotels.ch/bildung



SOUTHBORNE SCHOOL OF
ENGLISH
BOURNEMOUTH ENGLAND

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

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

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

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

Italienisch in Florenz

Spezialangebot:

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

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

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

153472/390239

Aus- und Weiterbildung für die Tourismus- und Freizeitbranche

Ab dem 23. August beginnen im Weiter-
bildungszentrum der Academia Engiadina
folgende Studiengänge:

- Grundlagen im Eventmanagement
- Nachdiplomkurs Sport- und Event-
management
- Lehrgang Bachelor of Business
Administration in Tourism
Management (BBA)
- Tourismusassistent/-in
- Marketingplaner/-in
- Product-Management
mit Schwerpunkt Tourismus
- PR-Fachfrau/-mann
- Weiterbildung Tourismus-
Management

→ Information/Anmeldung
Academia Engiadina
Quadratscha 18, 7503 Samedan
Tel. 081 851 06 30
Fax 081 851 06 26
wbz@academia-engiadina.ch
www.academia-engiadina.ch



145391/362204



In kurzer Zeit zum Erfolg durch praktisch
anwendbares FRANZÖSISCH
CCIEL, Negressauve
F-79370 CELES/BELLE
Telefon: 0033-5-49-279 275
Fax: 0033-5-49-272 179
E-Mail: cciel@mellecom.fr
<http://www.mellecom.fr/cciel>

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

145391/362204

GASTRO SUISSE WEITERBILDUNG

DER RÉCEPTIONSKURS Erste Bausteine für den Start am "Front-Office".

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

Dauer 10 Tage, 09.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Daten Blockseminar, Montag, 11. Oktober bis Freitag, 22. Oktober 2004

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

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

AUSWIRKUNGEN DER SCHLECHTWETTERPERIODE

Die Gastronomie wurde kalt erwischt

Das schlechte Wetter der vergangenen Wochen macht vielen Gastronomen einen Strich durch die Rechnung. In Seeregionen hat es zu drastischen Umsatzeinbußen geführt. Stadtraurants ohne Terrassen profitierten hingegen vom kühlen Nass.

Foto: Ex-Press



GROSSES NACHHOLBEDÜRFNIS BEI DEN GÄSTEN

Meldet sich der Sommer zurück? Nicht alle Gastronomen sind optimistisch, dass sich mit einem schönen Spätsommer und Herbst das Loch in der Kasse wieder stopfen lässt.

FRANZISKA RICHARD

«Sicher ist es falsch, die Zahlen mit jenen des Jahrhundertssommers 2003 zu vergleichen», meint Alexander Flechter, Direktor des Thuner Hotels Freienhof, das gleichzeitig die Schifffahrtsgastronomie auf dem Thunersee betreibt. Doch Umsatzeinbußen in den ersten beiden Juli-Wochen von 50% und 40% im Juni gegenüber dem Vorjahr steckt er nicht so leicht weg.

In Frankenbetragen ausgedrückt, heisst dies für den bereits ausgewerteten Monat Juni: 250 000 Franken weniger in der Kasse. Die ganze Flotte ist ausgelassen, die Schiffe fahren nach Kurs, nur eben: Anstelle proppen-voller Oberdecks halbleere Schiffe – und damit auch halbleere Restaurants. «Die Stimmung ist eben auch schlecht, wenn das Wetter nicht mit-spielt», weiss Flechter.

MASSIVER RÜCKGANG
BEIM TAGESTOURISMUS

Das Schlechtwetter «extrem zu spüren» bekam auch das Hotel Schiff am See in Murten. Geschäftsleiter Stephan Helfer spricht von einem Rückgang des Tagestourismus von 50 bis 60%. Sicher lasse sich nicht alles auf das schlechte Wetter zurückführen. Auch die schlechte Konjunkturlage sei schuld daran. Auch im Grandhotel Giessbach in Brienz kann sich Hotel-direktor Matthias Kögl nur mit den guten Ergebnissen aus dem Logement- und Bankettbereich über das Ausbleiben der Terrassen freuen; Kögl schätzt den Rückgang in der Restauration gegenüber dem Vorjahr auf 50%.

Relativ glimpflich davongekommen sind gewisse Bergrestaurants. Gemäss Angaben des Seilbahnverbandes haben die Bergbahnen bis

Mitte Juli lediglich 3 bis 5% schlechter gewirtschaftet als im letzten Jahr. Die befragten Bergrestaurants vermelden jedoch deutlich höhere Ausfälle. Im Bergrestaurant Gurnigel schätzt man den Rückgang auf 50%.

HOFFEN AUF EINEN
SCHÖNEN HERBST

Stefan Lauber, Betriebsleiter des Bergrestaurants Sillerebnühl in Adelboden, spricht von einem Einbruch von 20% – «wenig im Vergleich mit anderen Restaurants», meint Lauber, der auch optimistisch ist, dass sich der Rückgang mit einem schönen Herbst leicht aufholen lasse. Mildernd wirkte denn auch Laubers Aktion: In Kooperation mit der Sillerebnühl lancierte er einen Seniorenhit für 32 Franken (Mittagessen und Fahrt). Werbung dafür wurde mit Inseraten in lokalen Zeitungen und einem Hinweis auf

der Wetterbildkamera des Schweizer Fernsehens betrieben. Auch Hans Bühlmann, Leiter Gastroland Titlis, klingt nicht allzu pessimistisch: «Wir hatten noch Glück.» Die genauen Zahlen könne er zwar noch nicht. Über den Daumen gepeilt, hätten die Restaurants des Gastrolandes Titlis lediglich Rückgänge von 10 bis 15% zu verzeichnen.

Bühlmann rechnet allerdings im Vergleich mit dem 5-Jahres-Durchschnitt und nicht dem Vorjahr. Doch dieses war auf dem Titlis – im Gegensatz zu anderen Regionen – ohnehin kein Spitzenjahr. Im Gegenteil: Die Sars-Krise liess die Asiaten zu Hause bleiben. Doch nun sind sie zurück. Wetterresistent und mit ungebrochener Begeisterung für die Schweiz, stürmten sie die Innerschweizer Schneeberge, besonders die indischen Gäste. Mit All-inclusive-Programmen ist der Titlis denn auch fix

im Programm. Ohnehin wird ihnen auf dem Titlis mit Fotostudio, Video-Raum und Eisgrotte eine Art Indoor-Alternative geboten.

Doch mit dem Sommer, der sich nun doch halbwegs zurückgemeldet hat, spüren viele Gastronomen ein grosses Nachholbedürfnis bei den Gästen. «Die Leute stürmen uns, alles will raus», sagt Urs Kamberger, Gastronomieleiter im Luzerner Hotel Montana, das die Schlechtwetterperiode nur während der ersten Ferienwoche stark zu spüren bekam. Doch nicht alle Gastronomen sind optimistisch, dass sich mit einem schönen Spätsommer und Herbst das Loch in der Kasse wieder stopfen lässt.

STADTRESTAURANTS
PROFITIEREN VOM NASS

Die Rückkehr des Sommers dürfte jedoch nicht in jedermanns Interesse

sein. Die grossen Nutzniesser der «nassen Periode» sind nämlich die (Stadt-)Restaurants ohne Terrassen, die eher stille Sommer gewöhnt sind. Das Hotel-Restaurant Royal in Basel gehört zu ihnen. Das im gleichen Gebäude beherbergte Kino Royal wurde gemäss Renate Frank, Betriebsleiterin, spürbar besser besucht, wovon auch das Restaurant profitierte.

Auch im «Jack's», der Brasserie im Berner Hotel Schweizerhof, war niemand traurig über die tieferen Temperaturen. Vizedirektor Thomas Kübli spricht von einem sehr belebten Mittagsgeschäft und von einer Verdoppelung des Umsatzes. Das schreibt Kübli jedoch nicht nur den herbstlichen Temperaturen zu, sondern auch den Anfang Juli lancierten Tessiner Wochen. In den Monaten Juli und August wird im «Schweizerhof» nach den Rezepten der bekannten Tessiner Köchin Agnese Broggin gekocht. Und seit dem 12. Juli, mit dem Beginn der Umbauarbeiten der Brasserie, geniessen die Gäste eine Art Upgrading: Sie essen in der Schulte-heissenstube und profitieren erst noch von einem 10%-Rabatt.

WETTERUNABHÄNGIG
DANK GOURMETKÜCHE

Wie die Umfrage zeigt, kann mit kurzfristig lancierten Aktionen die Situation nur in geringem Mass beeinflusst werden. Besser stehen Betriebe da, die sich langfristig weniger von wetterfühligen Tagestouristen abhängig machen. Willy und Dorly Camps zum Beispiel vom Hotel-Restaurant Bergsonne in Rigi-Kaltbad. Von der klassischen Ausflugsgastronomie haben sie sich vor einigen Jahren verabschiedet.

Die mittlerweile mit 15 Gault-Millau-Punkten bewertete Küche lockt nun auch den Gourmetgast auf die 1453 Meter. Und ihn lässt schlechtes Wetter angeblich ziemlich kalt. Willy Campus: «Dank der höheren Qualität können wir uns besser über Wasser halten.» Das meint der Gastronom auch wortwörtlich.

Auch im Hotel Montana im mit Regen reichlich gesegneten Luzern weiss man, wie wichtig die seit Jahren gepflegten kulturellen und gastronomischen Spezialitäten sind, wenn Petrus wieder einmal schlechter Laune ist.

Anzeige

+

happy4YOU





Urs Hämmerle
Inhaber und Leiter des Hotel Speer in Rapperswil

Im Speer hat man viel vor und bleibt trotzdem cool:

Klimaanlage erneuert, neue Betten geleast.

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



+ happy systems™

I wett i hett es happy-Bett.

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

Egro AG in neuen Händen

Niederrohrdorf. Die Egro AG, Anbieterin von Kaffeefüllautomaten für die Gastronomie und Hotellerie sowie Herstellerin von Metall-Industrieteilen, ist von einer Gruppe von industriellen Investoren aus der Schweiz übernommen worden. Das Unternehmen mit Sitz in Niederrohrdorf/AG war bisher mehrheitlich im Familienbesitz. Die Egro AG erzielte im Geschäftsjahr 2003 mit rund 180 Mitarbeitenden einen Umsatz von 35 Mio. Franken. MJP

Nestlé verkauft Eismann

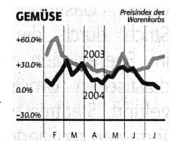
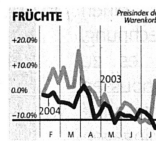
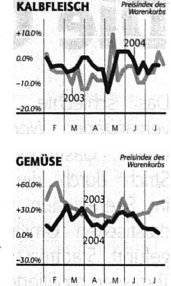
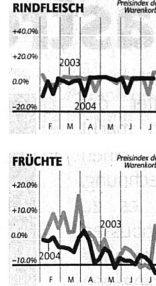
Vevey. Die Nestlé-Gruppe will das 2001 als Teil der Akquisition von Schöller erworbene Unternehmen Eismann an eine Investorengruppe angeführt von «German EquityPartners II» verkaufen. Eismann ist im Direktvertrieb von Tiefkühlprodukten an private Haushalte tätig, und erzielt in Deutschland, Italien, Frankreich, Spanien, der Schweiz, in Holland, Belgien und Österreich einen Jahresumsatz von rund 750 Millionen Franken. MJP

McDonald's mit Rekordumsätzen

Oak Brook (IL), USA. Die weltweit tätige Fastfood-Kette meldet fürs laufende Jahr weiterhin deutlich steigende Umsätze. Im zweiten Quartal wurden der Umsatz um 7,8% und der Gewinn um 27% gesteigert. Die Umsätze des ersten Halbjahres liegen somit um 8,5% über dem Vorjahr. Die besten Resultate wurden in den USA erzielt: Dort stiegen die Verkäufe in den ersten sechs Monaten um 11,5%, in Europa betrug die Steigerung nur 4%. MJP

PROINDEX 19. 7. BIS 24. 7. 2004

Bezugsmonat des Warenkorbs: Dez. 95; Quelle: Prodega



GASTROSZENE ZÜRICH

«Waid» mit Provisorium

Das Restaurant «Die Waid» wird nach dem Brand wieder aufgebaut und im Frühjahr 2005 im gleichen Stil eröffnet. Als Provisorium dient ein Zelt.

Das Zürcher Traditionsrestaurant «Die Waid» feierte im vergangenen Mai nach einem aufwändigen Umbau mit einer Investition von 2,7 Millionen Franken seine Wiedereröffnung, und war auf dem besten Weg, sich zum umsatzstärksten stadteigenen Restaurant zu entwickeln. Am 9. Juni zerstörte ein Brand das Innere des Restaurants weitgehend. Als Brandursache ermittelt wurde unachtsamer Umgang mit Raucherwaren.

Die Stadt Zürich hat nun beschlossen, das Restaurant wieder instand zu stellen. Die beiden Mieter Thomas Hofstetter und Rolf Schönenberger erklärten sich bereit, «Die Waid» auch in Zukunft zu führen. Die Architektin Pia Schmid wird den Wiederaufbau leiten. Die Wiedereröffnung ist auf das Frühjahr 2005 geplant. Um auch in der Zwischenzeit ein gutes gastronomisches Angebot auf dem Hönggerberg bereitzustellen, wurde als Übergangslösung auf einem freien Platz neben dem Restaurant ein 100-plätziges, wintertaugliches Zelt aufgebaut. Somit ist auch die Weiterbeschäftigung von vier Kaderleuten und zehn Mitarbeitenden des Restaurants gesichert. MJP

BACKWAREN UND CONFISERIEPRODUKTE

Die erste «Swiss Bakery Trophy»

Nun haben auch die Bäcker, Konditoren und Confisereure ihre Qualitätsprämierung. An der Spezialitätenmesse «Gastro & Heimat» in Bulle FR fand kürzlich die erste Bewertung für die Swiss Bakery Trophy statt. Die Jury überlegt nun, wie viele Punkte eine Medaille wert sind.

GUIDO BÖHLER

Die Schweizer Brotqualität gehört weltweit zum Spitzenniveau. Bei internationalen Berufswettbewerben siegen oft Schweizer Kandidaten. Der Bäcker- und Konditorenverband SBKV will nun die Qualität von Backwaren und Confiserieprodukten weiter fördern, vor allem bei seinen gewerblichen Mitgliedern.

Vorbei sei die Zeit, in der man beim Rationalisieren zu viele Kompromisse machte oder die Produkte einfach nur verschönerte. Brotgeschmack und lange Frischhaltung bekommen heute wieder Priorität. Auch bei der Sortenvielfalt steht die Schweiz an der Spitze: Jeder Kanton besitzt eigene Spezialitäten, und moderne Bäckereien stellen exklusive Brote her.

HANDWERKLICH ODER INDUSTRIELL?

Der SBKV hat Anfang Juni eine Produktbewertung organisiert, liess aber nur handwerklich hergestellte Produkte zu. Die Abgrenzung ist nicht einfach: Maschinell gerollte Gipfel gelten noch als handwerklich, nicht aber auf automatisierten Anlagen hergestellte. Aber Industrie-Brote können den handwerklichen qualitativ ebenbürtig sein, besonders solche aus fettreichen Teigen wie Gipfeli, Weggli oder Zöpfe.

«Entscheidend ist nicht der Automatisierungsgrad», erklärt Werner Hürlimann, Brot-Experte an der Bäckerfachschule Richemont, «sondern die Rezepte und die Methoden:

Je länger die Teigführung, desto schmackhafter wird das Brot, und es bleibt länger frisch». Mit dem Portionieren von lang geführten Weichteigen haben die automatischen Anlagen jedoch Mühe, wie zum Beispiel beim flüssigen Bürlieteig. Die Industrie bevorzugt oft festere Teige, die ein weniger feuchtes Brot ergeben.

GEWERBLICHE BÄCKEREIEN MIT SPEZIALITÄTEN

Industrie-Backwaren sind zwar oft günstiger, die gewerblichen Bäckereien wollen die Hotel- und Gastronomie mit Qualität und vor allem mit Spezialitäten zurückgewinnen. Ein Dorfbäcker kann seine Brote aus lang geführten Teigen im Holzofen backen oder beispielsweise mit einem Schweizer Kreuz dekorieren.

Und natürlich zählt auch die Flexibilität im Gastgewerbe: Der Brotlieferant sollte täglich lieferbereit sein und die Spezialwünsche seiner Kunden erfüllen können, wie etwa ein Feigenbrot zum Käsebuffet.

AUSSEHEN, BISS UND GESCHMACK

Alle Kantone sowie Liechtenstein beteiligten sich mit über tausend Broten, Konditorei- und Confiserieprodukten am Wettkampf. «Die dynamischen Betriebe meldeten sich als erste an», sagte Juryleiter Bernhard Aebersold, der in Murten selbst eine Bäckerei führt: «Einige der getesteten Produkte sind Goldmedaillen-würdig, andere werden Silber oder Bronze erhalten, aber es gab auch chancenlose Teilnehmende.»

Die Wettkampf-Jury bestand aus mehreren Gruppen von je drei Fachleuten und zwei Konsumentenvertretern. Bewertet wurden in Blinddegustationen alle Aspekte vom Aussehen über den Biss bis zum Geschmack. Nächstes Jahr will der Bäckerverband zudem einen Kreativitätspreis verleihen.

SICH MIT PREISGEKRÖNTEN BROTEN PROFILIEREN

Alle Produkte mit der nötigen Punktezahl können Gold gewinnen. «Der Massstab ist aber noch nicht festgelegt», bekannte Aebersold. «Da wir diese Bewertung zum ersten Mal durchführen, wollen wir zuerst Erfahrung sammeln.» Es dauert daher noch einige Wochen, bis die Gewinnerliste auf der SBKV-Website sowie als Broschüre publiziert wird.

Die Medaille bietet dem Inhaber einen Wettbewerbsvorteil und dem Einkäufer eine Orientierungshilfe. Genauso sind die Auszeichnungen auch ein Marketinginstrument: Die Hotelgäste sollen wissen, dass sie einen preisgekrönten Zopf frühstücken. Schon heute machen kantonale Spezialitäten mit Wappen und Produktbeschreibung oder die AOC-Deklaration beim Walliser Roggenbrot ein Buffet attraktiver.

Foto: Guido Böhler



KONDI TOREI- UND CONFISERIE-PRODUKTE-WETTKAMPF

Die gewerblichen Bäckereien möchten ihre Restaurant- und Hotelkunden mit Qualität und mit Spezialitäten zurückgewinnen.

Sauerteig-Brot

Roggen schmeckt intensiver als Weizen und hält das Brot dank seinen Schleimstoffen länger feucht und frisch. Eine weitere Besonderheit ist der Sauerteig: Walliser Roggenbrot wird aus 90 Prozent Vollkornmehl hergestellt, und ohne Säuerung ist Roggenmehl nicht backfähig. Wie viel Säure ein Walliserbrot enthalten soll, ist umstritten. Der Säuregrad variiert je nach Bäckerei, «aber die Mehrheit stellt mild gesäuertes her», weiss Urs Loretan, Präsident des Walliser Bäckerverbandes: «Auch viele Walliser Konsumenten bevorzugen mildes.» Der Simploner Dorfbäcker Urs Arnold hingegen plädiert für eine kräftige Säure: «Sonst wird es schneller trocken.» GB

«Exportchancen» für Walliser AOC-Brot?

Walliser Roggenbrot hat kürzlich als erste Brotsorte die AOC-Urkunde erhalten und besitzt nun einen geschützten Namen. Der Eintrag stimulierte die Nachfrage, ging aber nicht so glatt über die Bühne: Coop erhob Einsprache mit dem Argument, «die Tessiner oder Basler könnten ja dasselbe Recht für ihre Brotsorte verlangen». Dahinter stehen wirtschaftliche Interessen: Coop besitzt keine eigene Bäckerei im Wallis. Derzeit produziert rund ein Drittel der 140 Walliser Bäcker AOC-Brot. Die «Vereinigung Walliser Roggenbrot» will möglichst viele zum Beitritt motivieren, um es dereinst im grossen Stil in andere Kantone zu «exportieren». Bereits heute liefern es einige Bäcker per Post in die «Ausser-

schweiz». Um die erhoffte Nachfrage zu befriedigen, steigern sie ihre Produktionskapazität. Aber die Feinverteilung eines Frischproduktes in der ganzen Schweiz ist nicht nur eine logistische Herausforderung: Welchen Mehrpreis bezahlen wohl die Kunden am Bodensee für ein Brot aus dem fernen Wallis, wenn sie ein ähnliches bei ihrem Dorfbäcker kaufen können? Die «Vereinigung» glaubt jedenfalls an eine Nachfrage und kann auf die ausgewanderten Heimweh-Walliser zählen. Den Verkauf will sie über gewerbliche Bäckereien und private Läden abwickeln. Dass es erst einen Tag nach dem Backen dort im Gestell landet, sei kein Nachteil: Offenfrisch ist es noch teigig. GB

KURZ UND BÜNDIG

Teileröffnung der Mövenpick-Raststätte

Die Mövenpick-Autobahnraststätte Würenlos auf der Seite der Fahrbahn Zürich-Bern hat in umgebauten Räumlichkeiten ihren Betrieb aufgenommen. Neben technischen Neuerungen präsentiert sich der Betrieb im modernen Look mit einem grosszügigen Marché-Restaurant sowie einem Mövenpick-Café mit 24-Stunden-Betrieb. MJP

KKL-Gastronomie mit «World Café»

Im Luzerner Kultur- und Kongresszentrum wurde ein «World Café» eröffnet, welches das Bistro im Erdgeschoss ersetzt. Das Restaurant umfasst 130 Plätze im Innern und 80 Plätze im Freien und bietet an der Kaffee-, Wein- (mit Bier und Alkoholfreiem) und Foodbar «Verpflegung für den eiligen Geniesser» an. MJP

Reklame

Zitronen presst man nicht von Hand: «GENE-FISH!» tut's im ganzen Land.

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

Informationen: www.swissbaker.ch

RABATTSYSTEME

Zum Sparen verführen

Neben der Kuffer Marketing GmbH gibt es in Deutschland noch viele andere, vor allem regionale Anbieter von Rabattsystemen für die Gastronomie.

Nicht nur die Kuffersche Schlemmerreise lockt in Deutschland mit Gutscheinen. Je nach Stadt und Region gibt es eine Fülle anderer Möglichkeiten für sparsame Gourmets: «Mercussini» hat neun regionale Gastro-Pässe für jeweils 29,90 Euro aufgelegt, mit denen der Feinschmecker in jeweils 30 Top-Etablissements nach dem Prinzip «zwei für eins» essen kann. Dazu gesellt sich ein Wein-Pass, ebenfalls für 29,90 Euro, der zum kostenlosen Verzehr einer Flasche Wein in 30 Lokalen berechtigt – «von der billigsten bis zur teuersten», so beteuert die Website. «Schlemmen & Sparen ist ein weitgehend auf Norddeutschland begrenztes Gutscheinebuch, das nach dem gleichen Prinzip wie die Kuffer-Bücher funktioniert, zehn Monate gültig ist und 29,90 Euro kostet.

In Berlin lockt die nicht übertragbare «get2card» aus gelbem Plastik, die bei 160 «Systempartnern» – Restaurants, Clubs, Museen und Shops – die Formel «zwei für eins» ermöglicht, und in Frankfurt, Stuttgart und Darmstadt heisst eine ähnlich konzipierte Karte «2-for-1-Card». Dazu gesellt sich der «Schlemmerblock» für Darmstadt und Mannheim, der «Günstling» für Hamburg, «Zwei zu eins» in Kiel, der «Restaurantpass» in Bayern, Nordrhein-Westfalen, Sachsen und Thüringen und die «Happy-Dinner-Karte» vor allem in den neuen deutschen Bundesländern. **HAS**

Rabatt-Systeme

Website-Adressen diverser regionaler Firmen in Deutschland, die Gutscheineaktionen für Gastronomen organisieren: www.mercussini.de
www.schlemmenundsparen.de
www.get2card.de
www.2-for-1-Card.de
www.schlemmerblock.de
www.guenstling.de
www.zweizu-eins-kiel.de
www.restaurant-pass.de
www.happydinner.de

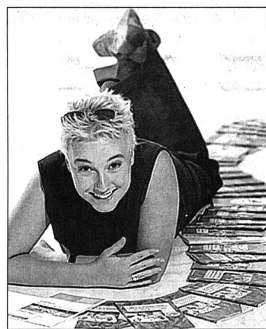
GUTSCHEINBÜCHER

Ein Rabatt-System mit Stil

In Deutschland boomt alles, was das Sparen erleichtert. Zum Beispiel Gutscheine-Aktionen. Vorreiter in der Gastronomie ist die Kuffer Marketing GmbH. Innerhalb zwei Jahren zählt man 7000 Gastronomen in Deutschland, Österreich und der Schweiz, die mitmachen.

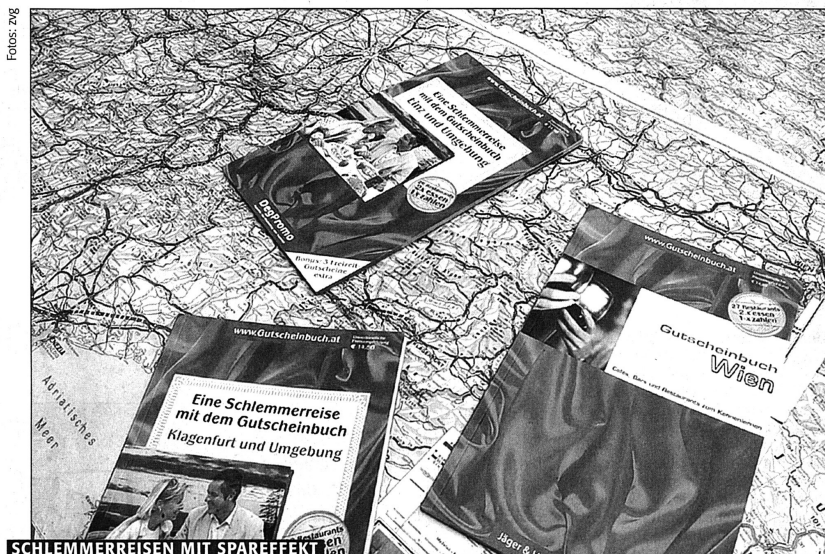
■ KATJA HASSENKAMP

In einem Land wo sich viele an der Devise «Geiz ist geil» orientieren, ist es nicht verwunderlich, dass inzwischen auch die Gastwirte zur Schnäppchenjagd blasen. Discountkarte, Gutscheinebuch oder Schlemmerpass... stets bezahlen die Gäste ein Gericht und bekommen zwei serviert – «2-for-1» also, wie ein anderes Rabattsystem heisst. Erfinderin der Rabatt-Esserei dürfte Kerstin Kuffer sein, ihres Zeichens dynamische Jungunternehmerin aus Regensburg. Zumindest hat sie zusammen mit ihrem Onkel Josef in nur zwei Jahren – das erste Gutscheinebuch erschien im Februar 2002 – konsequent nahezu ganz Deutschland und einen Teil Österreichs mit ihren Coupon-Büchern abgedeckt. In der Schweiz wurde bisher ein Gutscheinebuch für Zürich aufgelegt und auch die Radler in der Bodensee-Region können eine «Schlemmerreise mit dem Gutscheinebuch» unternehmen. Inzwischen ist auch Spanien erschie-



Erfolg mit Gourmet-Angeboten zum Sparen: Die 26-jährige Kerstin Kuffer.

Fotos: zvg



SCHLEMMERREISEN MIT SPAREFFEKT

Die Zeit war reif für ein Rabattsystem, wie es die Kuffer Marketing GmbH vor zwei Jahren startete: Die schlechte Wirtschaftslage animiert Konsumenten zum Sparen. Die Gutscheinebücher gibts seit Ende letzten Jahres nun auch in der Schweiz.

nen und Paris ist für den Spätsommer 2004 geplant.

NACH ZWEI JAHREN SCHON 170 BÄNDE

Insgesamt hat die «Kuffer Marketing GmbH inzwischen 170 Bände veröffentlicht, darunter auch Sonderthemen wie Golfen, Fabrikverkauf oder Freizeitspass. Die Gesamtauflage beläuft sich auf 2 Millionen Exemplare mit insgesamt 50 Millionen Gutscheinen. Der Erfolg der Coupon-Bücher muss vor dem Hintergrund der Abschaffung des deutschen Rabattgesetzes im Jahr 2001 gesehen werden. Die Führer stellen jeweils rund 25 Restaurants und Cafés vor – für München gibt es zusätzlich ein Biergartenbuch. Der Endverbraucher kauft das Couponbuch zum Preis von derzeit 15,90 Euro und kann dann seine 25 Rabattspons einlösen. Stets nur ein Coupon pro Person und Tag.

Was als Zweimann- respektive -frau-Betrieb anfing, hat sich zu einem mittelständischen Unternehmen mit

30 Angestellten und einem Jahresumsatz von an die 2 Millionen Euro gemausert – genaue Zahlen sind nicht in Erfahrung zu bringen, aber die «Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung» bringt in einem Interview mit Kerstin Kuffer für das Jahr 2003 diesen Umsatz ins Spiel.

Was kommt aber nun für den Gastwirt unter dem Strich raus? Als Erstes muss betont werden, dass die Aktion umsonst ist, dem Restaurateur also keine Kosten entstehen, um im Gutscheinebuch aufgelistet zu sein. Sodann kann er Text und Foto selbst liefern oder gratis machen lassen und kann auch seine Konditionen vorgeben: die Aktion nur in einem bestimmten Zeitraum, nur mittags oder nur abends und auf alle Fälle zeitlich auf ein Jahr begrenzt.

«ALLES WAS UMSONST IST, KOMMT AN»

Für Frau Etzelsberger vom «Ochs'n Willi» in Stuttgart Mitte handelt es sich «um eine Werbeaktion, mit der

man neue Gäste gewinnen kann». Und auch René Lindemann vom «An der Potz» in Neuss hat durch die Aktion «bereits zusätzliche Gäste gewonnen, hat Hochzeiten und Geburtstage für sich einspielen können». Für ihn ist es darüber hinaus wichtig, dass sein Lokal voll ist, selbst wenn zu den beiden Hauptgerichten nur eine Flasche Wasser bestellt wird – «besser ein Wasser und einen Hauptgang verkaufen als gar nichts». Fest steht seiner Meinung nach auch, dass «alles was umsonst ist ankommt und die Idee daher gut ist».

Bei «Wein Guy» in Berlin Mitte gibt man sich differenzierter: «Bisher war ich der Meinung, gute Dinge haben ihren Preis. Aber die deutsche Gastronomie hat es schwer und daher habe ich in diesem Jahr für diese Form der Werbung optiert.» Seiner Meinung nach holen aber die Getränke den Ausfall des Umsatzes durch das gratis abgegebene Hauptgericht in der Regel nicht rein. Nur «wenn gut getrunken wird, kann der Ausfall aufgeholt werden und man tendiert gegen plus/minus Null».

KUFFER-SYSTEM IN DER SCHWEIZ

Überrascht über den guten Anklang

Seit Ende letzten Jahres drückt der deutsche Rabatt-Marktführer Kuffer auch Gutscheinebücher für die Schweiz. Es scheint gut anzukommen.

■ GUDRUN SCHLENCZEK

23 Gastronomen gewannen die Kuffer Marketing GmbH im ersten Anlauf in der Schweiz. Seit Ende letzten Jahres liegt das Gutscheinebuch für Zürich und für das Bodenseegebiet vor. Ein Gastronom, der hier mitmacht, ist Fredy Wiesner von der Wiesner Group mit seinem Restaurant «Outback Lodge» in Stadelhofen. «Letztes Jahr war die Konsumstimmung schlecht, deshalb hatten wir uns entschieden, das mal zu versuchen», erklärt der innovative Gastronom.

FREDY WIESNER: «DAS LÄUFT WIE VERRÜCKT»

Der Erfolg des Rabattsystems überstieg alle seine Erwartungen. «Das läuft wie verrückt.» 30 bis 50

Gutscheine werden pro Monat bei ihm in Stadelhofen eingelöst. «Ich bin überrascht, wie viele Verbraucher das nutzen.» Wiesner schätzt zudem: «Viele, die den Gutschein bei uns einlösen, sind Neukunden.»

Grundsätzlich sieht er es zwar als problematisch an, sich über den Preis zu positionieren. Am besten sei es deshalb, Preisnachlässe als Probieraktion zu verpacken. Aber man käme um Sonderpreise heute einfach nicht mehr herum. «Die Konsumenten fahren immer mehr darauf ab.»

Das zeigen auch Marktforschungen in den USA, die die Kuffer Marketing GmbH als Argument anführt: Gemäss einer aktuellen Studie von Mercer Consulting nutzen in den USA inzwischen über 81 Prozent der Verbraucher Coupons. Für Fredy Wiesner ist klar: «Wir machen wieder mit.»

Noch ist aber nicht raus, wie die Kuffer Marketing GmbH in der Schweiz weiterfährt. Evaluieren will man nach dem ersten Jahr. Fällt das Ergebnis positiv aus, steht einer Expansion mit dem System auch in den anderen grösseren Schweizer Städte nichts im Weg, so Christiane Plank,

Leiterin Öffentlichkeitsarbeit beim Marktführer für Rabattsysteme in Deutschland.

KUFFER DISTANZIERT SICH VON EINER BILLIGPOLITIK

Von einer Billigpreispolitik distanziert sich das Rabatt-Unternehmen aber deutlich. Christiane Plank: «In den Gutscheinebüchern werden die Restaurantbetriebe hochwertig präsentiert. Das Buch hebt sich der Kunde nach unserer Erfahrung auch nach dem Einlösen der Gutscheine noch auf. Ausserdem achten wir auf einen guten Mix zwischen ganz verschiedenen Restauranttypen.» Das entspricht dann auch dem von Wiesner angesprochenen Probiercharakter: Der interessierte Kunde kann eine breite Palette an Gastronomiearten an dem jeweiligen Standort kennen lernen. Traditionslokale wie auch Trendlokale sind im Zürcher Gutscheinebuch zu finden (www.gutscheinebuch.de/zur_gutscheine.htm).

Als erklärte Zielgruppe des Rabattsystems führt Christiane Plank jene Konsumenten an, die «sowieso

gerne oft ausgehen und mit dem Gutscheinebuch dann eben noch mehr.» Die Buchseite ist zudem eins zu eins

auf dem Internet aufgeschaltet, ein Link zur Homepage des jeweiligen Restaurants fehlt allerdings.

Das bringt das Kuffer-Gutscheinebuch

Auflage und Verkauf des Gutscheinebuches der Kuffer Marketing GmbH mit Sitz in Regensburg:

- Auflage des Gutscheinebuches: 5000 bis 9000 Exemplare je nach Region
- durchschnittlich 20 bis 40 Prozent aller Gutscheinebuch-Käufer lösen den Gutschein ein
- Im Handel kostet das Buch zwischen 14,80 und 16,80 Euro
- Die Kuffer Marketing GmbH verspricht:
 - eine Einsparung der Werbekosten bis zirka 40 Prozent
 - bis 70 Prozent mehr neue Kunden
 - bis zu 70 Prozent Mehrumsatz jährlich ist möglich

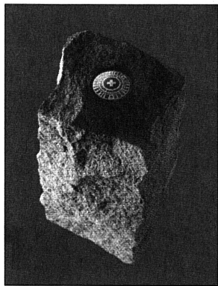
Durch den Zusatzverkauf von Getränken, Vor- und Nachspeise beläuft sich der tatsächliche Rabatt auf zirka 10 bis 25 Prozent, so die Erfahrungen der Kuffer Marketing GmbH.

Die Leistungen der Kuffer Marketing GmbH für den Gastronomen:

- Farbfotos vom Betrieb werden für den Eintrag kostenlos angefertigt
- der Eintrag erfolgt auf einer ganzen Seite
- professionelle Lektoren bereiten den Eintrag redaktionell auf
- Die Kuffer Marketing GmbH empfiehlt:
 - Die Aufwendungen für die Gratis-Gerichte kann man als Betriebsausgaben in der Steuererklärung geltend machen. Um später das niedrigere Verhältnis zwischen Umsatz und Kosten nachvollziehen zu können, sollte man die Gutscheine mit dem entsprechenden Preis des Gerichtes beschriften und für die Steuer-Unterlagen archivieren. GSC

Weitere Infos: www.gutscheinebuch.de

Milestone: Einsendefrist verlängert



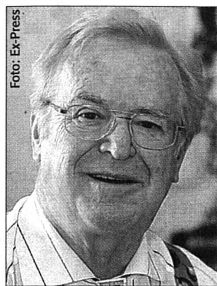
Milestone 2004. Auf Wunsch vieler Bewerber für den Milestone haben wir den Einsendeschluss für Projekte verlängert, und zwar bis zum 22. August 2004 (Poststempel).

In den letzten Tagen sind folgende weitere Bewerbungen eingereicht worden: Erweiterung und Finanzierung des Sport- und Kongresszentrums «linth-arena sgu»; die multifunktionale graubündenCard; Erweiterung und Neupositionierung des Hotel-Restaurants Uto-Kulm Zürich; der Internet-

Routenplaner der Berner Wanderwege; der Alpwirtschafts- und Naturlehrpfad Kiental-Griesalp sowie der Chemin des sculptures vom Camping La Forêt. Nutzen Sie die verbleibenden vier Wochen, um Ihre Bewerbung einzureichen. Alle Bewerbungen werden laufend auf der Milestone-Website www.htr-milestone.ch publiziert. PK

Bewerbungsformular erhältlich unter www.htr-milestone.ch oder unter Telefon 031 370 42 16.

Hazy zieht bald um



Luzern. Seit 23 Jahren lebt Hazy Osterwald in einer Suite des Grand Hotels National in Luzern. Doch damit ist bald Schluss: Der 82-jährige Trompeter und seine Frau Eleonor zügel im Herbst in ein altes Patrizierhaus in der Nähe. Ganz freiwillig erfolgt der Umzug jedoch nicht, wie die «Neue Luzerner Zeitung» berichtete. Offenbar hat die Betreiberin des Hotels, die THP Touristic und Hotel Projects AG, das Paar vorgängig gebeten, in ein kleineres Appartement zu wechseln. TL

ZITAT DER WOCHE

«Ich selber habe genug. Ich kann jeden Tag ein Huhn essen, mehr kann man sowieso nicht essen.»

Der deutsche Unternehmer Horst Rahe im Interview mit der «Südostschweiz» auf die Frage, ob er denn nie genug habe.

PEOPLE

Xander Seiler (29) ist der Manager des neu gegründeten Resorts Braunwald-Klausenpass. Ende Juni 2004 wurde der bisherige Vize-Direktor von Leukerbad Tourismus durch den Lenkungsausschuss des Resorts gewählt. Seiler tritt die neue Stelle per 1. Oktober 2004 an. Er übernimmt die operative Gesamtverantwortung und Geschäftsführung für die örtlichen Bergbahnbetriebe (Standseilbahn AG, Sportbahnen AG) und die Tourismusorganisationen (Braunwald Tourismus sowie die drei Tourismusorganisationen des Grosstals). KJV



Rosanna Pierantognetti (37) hat die Position des Managing-Directors des Veranstaltungs-Zentrums Centro Danemann in Brissago unweit von Ascona übernommen. Sie war international für Meier's Weitreisen tätig und leitete auch ein eigenes Reisebüro in Bochum. Event- und Lifestylemanagement-Erfahrungen sammelte sie in zwei Hamburger Golfclubs. Rosanna Pierantognetti leitete zuletzt das Clubhotel Surpunt in Flims. MJP

KURZ UND BÜNDIG

6000 neugierige Gäste im KKL Luzern

Der Tag der offenen Türen im Kultur- und Kongresszentrum Luzern (KKL) stiess nach der letztjährigen Premiere erneut auf grosses Publikumsinteresse: 6000 Besucher und Besucherinnen lernten am letzten Sonntag das KKL auf einem abwechslungsreichen Parcours mit 38 Stationen kennen. Vom Konzertsaal mit Akustik- und Orgelvorführungen bis zu den Büros, vom Luzerner Saal mit Licht- und Tonprojektionen bis zur «KKL cuisine» – alles war zugänglich. Im Kinderhort packten die Kleinen gleich selber mit an. Insgesamt standen 150 KKL-Mitarbeitende im Einsatz. TL

PONTRESINA

Comic-Band übers Hotel Saratz

Einen amüsanten Streifzug durch das Saratzer Hotelleben: das bietet der soeben erschienene Comic-Band über das 4-Sterne-Haus in Pontresina.

20 Episoden haben sich Andrea Caprez (Bild) und Christoph Schuler (Text) für den etwas anderen Hotelprospekt ausgedacht: Da ist François Levallois mit seiner feinen Nase (siehe Illustration), die Reisejournalistin Anka Tukiainen, die ihren Beruf so ernst nimmt, dass sie sogar die Matratzen testet, aber auch ein One-Night-Stand im Hotelpark fehlt nicht. Hoteldirektor Daniel Fuglister nahm's nicht übel: Er eröffnete am Wochenende im «Saratz» eine Ausstellung mit Werken von fünf Schweizer Comic-Autoren mit der Begründung, er wolle ein Zeichen wider den tierischen Ernst setzen. TL

Bild: zvg



FRANÇOIS LEVALLOIS

Das Personal im Hotel Saratz kennt seine Marotte, einige Minuten in der Lobby zu schnuppern, um dann die Zutaten des Menüs bekannt geben zu können.



Festlaune. Auf dem Bürgenstock feiert Küchenchef Armin Amrein sein 30-jähriges Dienstjubiläum (links im Bild). Grund zu feiern haben auch Johanna Hussauf, Vizedirektorin/Direktorin Room Division & Kongresse, und Antonello Contu, Restaurant-Manager Le Club (Dritter von links), die 20 Jahre dabei sind. Rechts im Bild «Bürgenstock»-Generaldirektor Jürg Thommen. Unter dem Motto «Stars & Stars» reisten am Samstag, 17. Juli, eine Reihe befreundeter Starköche an, um die Jubilare zu bekochen. Mit von der Partie waren Gian Paolo Belloni vom Ristorante Zeffirino in Genua, Volker Drkosch, Restaurant Brick's Hotel Main Plaza in Frankfurt, Reto Mathis, Food Affairs Corviglia St. Moritz, Maître Fromager Bernard Antony vom Sundgauer «Kas Käller», und Urs Regli, mehrfacher Weltmeister und Olympiasieger der Patissiers. Sänger der Mailänder Scala – Linda Campanella, Sopran, und Matteo Peirone, Basso Buffo – und Daniel Moos am Piano warteten mit einem Medley von Rossini, Donizetti und Mozart auf. MD

BERNER OBERLAND

Die Lehre erfolgreich beendet

Grosse Feier zum Lehrabschluss der gastgewerblichen Berufe im Berner Oberland: Über 550 Personen nahmen am festlichen Anlass im Casino Kursaal in Interlaken teil. 94 Köche und Köchinnen, 36 Servicefachangestellte, 19 Hotelfachangestellte und 28 Gastronomiefachangestellte aus dem Berner Oberland konnten das Fähigkeitszeugnis in Empfang nehmen.

Die beste Prüfung legte bei den Köchen Judith Steiner, Hotel Pension Sunnehüsi Krattigen, mit der Note 5,6 ab. Bei den Servicefachangestellten erreichte Stefanie Lüthi vom Grand Hotel Victoria Jungfrau in Interlaken ebenfalls die Note 5,6. Beste Hotelfachassistentin ist Daniela Schürch vom Grand Hotel Lindner Beau Rivage aus Interlaken mit der Note 5,1. Und als beste Gastronomiefachassistentin schloss Tanja Strahm vom Gasthof Schützen in Steffisburg mit der Note 5,4 ab.

Christoph Rohn, Direktor der Hotelfachschule Thun, überbrachte allen neuen Berufsfachleuten ein Erinnerungsgeschenk. Zudem können sich diejenigen, welche die kantonale Anerkennungskarte erworben haben, bei der Hotelfachschule Thun für ein Gratissemester bewerben. KJV

ENGADIN

Förderpreis verliehen

Letzten Sonntag ist in Fran zum neunten Mal der Förderpreis «Paradies» für Lehrlinge im Engadiner Gastgewerbe vergeben worden. Je eine Urkunde und 500 Franken erhielten die Gastronomiefachassistentin Fabienne Wettach (Hotel Albana, Silvaplana), der Servicefachangestellte Thomas Aronsky (Hotel Waldhaus, Sils Maria) und der Koch Cyrill Pflügl (Hotel Walther, Pontresina). Nicht vergeben werden konnte dieses Jahr mangels Kandidaten der Preis für eine Hotelfachassistentin. Hinter dem Förderpreis stehen Wera und Horst Rahe, Inhaber des Hotels Paradies in Ftan. TL

IMPRESSUM

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

Gegründet 1892

Herausgeber:
Schweizer Hotellerie-Verein
Monbijoustrasse 130
Postfach
3001 Bern

Leitung Medien:
Christan Santschi

Redaktion:
Chefredaktion: Marietta Dedual (MD).
Stellvertreter: Miroslaw Halaba (MH).
Hotellerie und Tourismus: Christine Kündler (CK).
Theres Lagler Berger (TL), Daniel Stampfli (DST).
Dr. Karl Josef Verding (KJV).

Gastronomie/Technik:
Martin J. Petras (MJP), Gdun Schlenker-Gasser (GSG).

Cahier français: Miroslaw Halaba (MH).
Laurent Missbauer (LM).

Milestone: Dr. Peter Kähler (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 Leeb (GL), Tessin; Herbert Putschner (HP), Wien; Maria Pütz-Willems (MAP), München; Franziska Richard (FR), Basel; Sonja Stalder (SS), Bern; Georg Ubersauer (GU), Frankfurt; Gregor Waser (GW), Zürich; Robert Wild (ROW), Zürich.

Verlag:

Verlagsleitung: Iris Strebel.
Abonnemente: Sabine Rothacher.
Stellensysteme: Marc Moser.
Geschäftsstellen: Oliver Egloff (Anzeigenleiter).
Innenredaktion: Marc Moser.

Druck:

Büchler Grafico AG,
Druckzentrum Bern.

Auflage:

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

Verkaufspreise: (inkl. MwSt.)
Einzelnummer Fr. 4.30, Jahresabonnement Fr. 145.-.

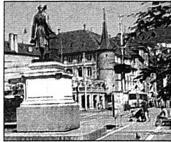
ISSN: 1424-0440

Offizielles Organ für:

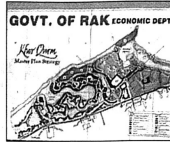
– Verband Schweizer Tourismus-Direktorinnen und -Direktoren (VSTD)
– Schweizer Vereinigung diplomierter Tourismusexperten (TOUREX)
– Vereinigung Diplomierter Hotelfach-
Restaurateure SHV (VGH)
– Hospitality Sales & Marketing Association (HSMA) Swiss Chapter
– Swiss Congress & Incentive Bureau (SCIB)
– 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:

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



FORMATION / Le
programme de formation
«Patrimoine et tourisme»,
de l'Université de Genève,
s'élargit. **PAGE 3**



EMIRATS ARABES UNIS /
Christian Marich développe
dans l'Emirat de Ras
al-Khaimah un complexe
hôtelier d'envergure. **PAGE 5**



hotel+tourismus revue

CRANS-MONTANA

Un forum pour tout se dire

Partenaires et résidents de la station se sont rencontrés vendredi dernier pour faire le point sur les nouveautés de la saison et les sujets sensibles.

GENEVIÈVE ZUBER

«Tout sur Crans-Montana», le rendez-vous imaginé par Crans-Montana Tourisme (CMT) est devenu une «classique», marquant chaque début de haute saison hivernale et estivale. Objectif: informer, dialoguer avec les différents partenaires touristiques de la station, hôteliers, commerçants, remontées mécaniques, etc. Cet été, la formule, qui en était vendredi à sa huitième édition, a été revue.

Pour la première fois, ce forum a été ouvert aux résidents. Des Belges, des Français, des Suisses alémaniques étaient présents. Une participation d'environ 200 personnes qui a satisfait Jörg Romang, responsable communication et partenaires à CMT. «Ils se sont dit impressionnés par la richesse du programme estival 2004». L'occasion d'apprendre par exemple que la station s'est dotée, cet été, d'une école de voile, mais aussi, pour l'assemblée, de rappeler que le Haut-Plateau a besoin d'une piscine publique.

LES «ESPACES RENCONTRE» SUR LA SELLETTE

Mais c'est le projet «Espaces Rencontre Crans-Montana» qui a constitué le plat de résistance de la séance, une nouveauté testée depuis le 15 juillet et jusqu'à fin septembre, et qui a suscité une certaine méfiance sur le Haut-Plateau.

Rappelons que ce projet, piloté par le Plan d'action suisse environnement et santé (PAES), veut rendre la rue aux piétons. Depuis peu, ils ont donc la priorité, la vitesse est limitée à 20 km/h et plus de 2000 m² de nouveaux espaces gagnés sur la chaussée sont désormais dévolus aux terrasses et à la flânerie.

Lors de la rencontre «Tout sur Crans-Montana», Jörg Romang s'attendait à de la polémique. «Mais en fait les réactions ont été bonnes. Nous avons redit qu'il s'agit bien d'un essai, que le bilan sera tiré à la fin de l'été et qu'il faudra envisager d'affiner l'expérience si elle est reconduite l'hiver». Contribuer à désamorcer certaines tensions, voilà à quoi sert également ce type de rencontres, comme l'a montré cette dernière édition.

«LA MAGIE DES CHALETS D'ALPAGE»

Un projet touristique fédérateur

L'offre touristique «La magie des chalets d'alpage», présentée jeudi dernier à la presse, est un projet fédérateur qui prône un tourisme doux dans les cantons de Fribourg et de Berne. Elle a été élaborée dans le cadre du projet «Schwarzsee Plus» soutenu par le Seco.

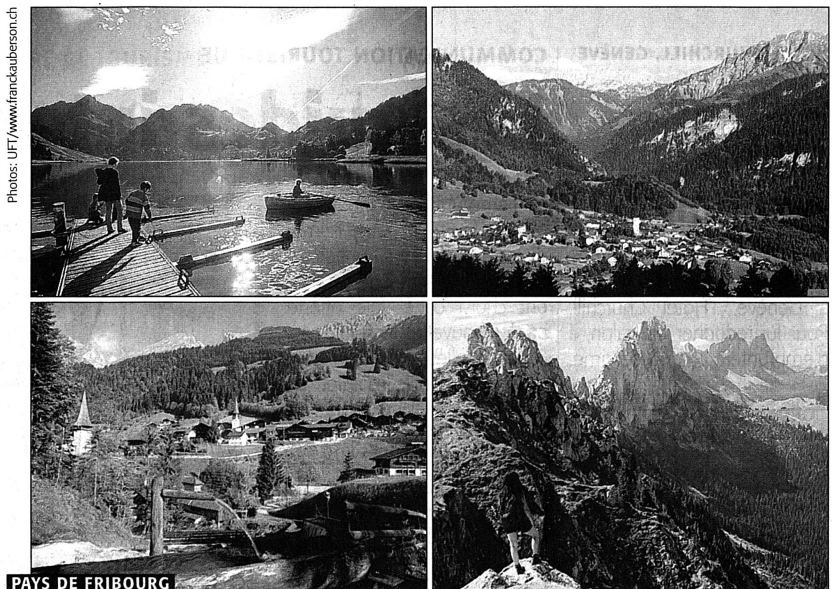
LAURENT MISSBAUER

L'offre touristique «La magie des chalets d'Alpage» est intéressante à plus d'un titre. Elle ne franchit pas seulement trois frontières – linguistique, cantonale et confessionnelle, une particularité suffisamment rare pour être relevée –, mais elle répond également à une demande toujours plus importante au niveau du tourisme doux. Enfin, elle a valeur d'exemple dans la problématique de la survie des chalets d'alpage en moyenne montagne, problématique qui avait fait l'objet à l'automne 2002 d'une étude dans le cadre des cours de gestion touristique appliquée à l'Ecole des Hautes études commerciales (HEC) de l'Université de Lausanne.

UN APPORT D'APPOINT POUR LES PAYSANS DE MONTAGNE

En proposant aux touristes d'emprunter un itinéraire qui relie les chalets d'alpage de la Gruyère et de la région bernoise Simmental-Diemtstal, cette nouvelle offre permet en effet de se plonger dans un patrimoine alpestre dont l'avenir est loin d'être assuré. En quatre jours – de Charmey (FR) à Wimmis (BE) avec trois nuitées au Chalet du Soldat (FR), aux chalets d'alpage Grosser Baderberg (BE) et Oberstockalp (BE), ainsi qu'une montée en téléphérique au sommet du Stockhorn (BE) –, ils ont en effet tout loisir de découvrir des paysages magnifiques tout en fournissant un apport d'appoint aux paysans de montagne.

«Cette offre ne fédère pas seulement entre elles les localités de Charmey, de Jaun, d'Oberwil ou de Wimmis, elle permet également de conserver un patrimoine bâti et de mieux faire connaître la vie pastorale», remarque Jean-Pierre Repond, directeur de Charmey Tourisme. «Elle s'inscrit en outre parfaitement dans l'actuel regain d'intérêt suscité par le tourisme pédestre, un phénomène que l'on perçoit aussi bien au niveau de la vente des cartes pédestres qu'au niveau des trajets simple course vendus



PAYS DE FRIBOURG
Elaborée dans le cadre du projet «Schwarzsee Plus» au Lac Noir (en haut à g.), l'offre touristique «La magie des chalets d'alpage» fédère notamment Charmey (en haut à dr.), ainsi que Jaun et les Gastlosen (en bas), les «Dolomites de la Suisse».

au départ des sociétés de remontées mécaniques», ajoute-t-il.

Jean-Marie Buchs, responsable de Jaun Tourismus – Bellegarde Tourisme en français – confirme ces propos. L'intérêt pour un produit tel que «La magie des chalets d'Alpage» est réel: «Lancé l'année passée sans trop de publicité, il s'est traduit par une centaine de nuitées à la fin de l'été dernier. Aujourd'hui, alors que nous avons encore deux bons mois devant nous, nous en sommes déjà à 90 nuitées.»

Cet intérêt croissant pour un tourisme à connotation «verte» a égale-

ment été constaté par Francis Scherly, professeur-associé en gestion touristique à l'Ecole des HEC de l'Université de Lausanne: «Deux catégories de touristes sont généralement distinguées: d'une part, les ethnocentriques, c'est à dire ceux qui recherchent dans leurs lieux de villégiature un ressemblance avec le lieu d'où ils viennent, d'autre part, les allocentriques, en quête d'un certain dépaysement et avides de particularismes locaux. Alors que la première catégorie alimente le tourisme de masse, la seconde prône un tourisme de découverte plus écologique.

La tendance actuelle est marquée par l'augmentation d'un tourisme doux tout à fait dans la ligne du courant allocentrique.»

Le projet «Schwarzsee Plus» (lire l'encadré) au sein duquel a été élaborée «La magie des chalets d'alpage» s'inscrit dans cette tendance. Il répond par ailleurs à la définition de l'écotourisme donnée par la Société internationale d'écotourisme, à savoir: «une forme de voyage responsable dans les espaces naturels qui contribue à la protection de l'environnement et au bien-être des populations locales».

DES IMPULSIONS POSITIVES SUR L'AGRICULTURE

Relevons enfin que le projet «Schwarzsee Plus» a été soutenu par le Secrétariat d'Etat à l'économie en raison notamment de ses impulsions positives sur l'agriculture de montagne (possibilités de diversification), la restauration, l'hébergement, les entreprises de transport et l'environnement. Au sujet de ces deux derniers points, on notera que les trois offres du projet «Schwarzsee Plus» ont toutes été élaborées en tenant compte des horaires des CFF et des TPF (Transports publics fribourgeois) au départ de Fribourg.

«Un projet touristique qui va plus loin»

Le projet «Schwarzsee Plus», au sein duquel ont été élaborées les offres forfaitaires «Ds Vreneli ab em Guggisbärg», «Nature merveilleuse de la vallée de la Brecca» et «La magie des chalets d'alpage» respectivement commercialisés par les offices du tourisme de Schwarzenburg (BE), du Lac Noir (FR) et de Bellegarde (FR), est innovateur à plusieurs titres. «Comme son nom l'indique, Schwarzsee Plus est un projet touristique qui entend

aller plus loin que le Lac Noir, ses frontières communales, cantonales ou linguistiques. Le touriste est au centre de nos préoccupations et lui ne se préoccupe pas de savoir dans quel canton il se trouve», a relevé jeudi dernier, lors de la présentation à la presse de l'offre «La magie des chalets d'alpage», le président du Grand Conseil du canton de Fribourg, Rudolf Vonlanthen. **LM**

www.schwarzseeplus.ch

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

hoteljob

LE SPECIALISTE DU PLACEMENT

hôtellerie suisse

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

Antich
Galeria del Corso

**Participez
à la révolution du
monde de la glace!**

Appelez-nous au:
071-844 85 30

microsmajestic

GRAND HÔTEL ★★★★★

Grand Hôtel Suisse Majestic, Montreux

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

CHECK IN DATA

Partenariat en Chine

Best Western International. Les promesses du marché chinois donnent naissance à de nombreux partenariats avec les entreprises chinoises. C'est ainsi que le groupement hôtelier Best Western International a conclu, fin juin, un accord de partenariat avec la principale compagnie d'aviation chinoise, China Southern Airlines.

Cet accord met en relation le programme de fidélisation de China Southern Airlines, Sky Pearl Club, et le programme de fidélisation de Best Western

International, Gold Crown Club International. Le premier compte quelque deux millions de membres et sept cents personnes y adhèrent chaque jour. Le second recense environ quatre millions de membres.

Grâce à cet accord, les clients du Sky Pearl Club qui séjourneront dans un des 4100 hôtels de Best Western toucheront 250 miles de prime.

China Southern Airlines, créée il y a vingt-cinq ans, relie environ quatre-vingts destinations dans le monde. *MH*

Du retard pour Hoppy

Watch Valley. La mise en location des consoles de l'audio-guide «Hoppy», destiné aux touristes voyageant en voiture dans l'Arc jurassien, a été retardée de trois semaines environ. Prévue pour le 1er juillet, elle ne sera effective qu'à partir de samedi 24 juillet.

Ce report, a indiqué Fabian Claivaz, directeur de Watch Valley Coordination, est dû à un retard dans la fabrication des consoles. Construites à Singapour, ces dernières sont destinées à équiper trente-et-

un points de location, dont quinze offices de tourisme suisses situés entre Genève et Bâle. La remise au client se fera moyennant une caution de 150 francs, a souligné Fabian Claivaz. Le prix de location moyen sera de 15 euros (22 fr. 50) par pièce et par jour.

«Hoppy» est un projet franco-suisse. Il propose des audio-guides utilisant la technique de localisation par satellites. Ces guides diffusent des commentaires touristiques au fur et à mesure des déplacements. *MH*

Panorama à vendre

Chexbres (VD). Fermé depuis l'an dernier, l'Hôtel Bellevue, établissement trois étoiles de vingt-trois chambres, dominant magnifiquement le Léman à Chexbres (VD) est à vendre.

Créancière-gagiste de la société propriétaire, la Fondation de valorisation des actifs de la BCG, chargée de valoriser et/ou réaliser certains crédits hypothécaires difficiles à recouvrer de la Banque cantonale de Genève estime sa valeur à 2,5 millions de francs.

Elle précise par ailleurs «ferme-ment» que cet actif n'a absolument rien à voir avec l'affaire Jürg Stäubli.

Contactée, l'administratrice de la société propriétaire, Maître Marie-Pierre Jaggi, refuse tout commentaire, se contentant d'indiquer avoir reçu, dès l'an dernier, des offres d'exploitants potentiels, mais que sa société ne souhaitait pas vendre le Bellevue avec des occupants. Elle précise également être actuellement en possession de plusieurs offres. *JJE*

HÔTEL CHURCHILL, GENÈVE

«Rénover sans emprunter»

Sami Tamman vient d'acquiescer son troisième établissement à Genève, l'Hôtel Churchill. Pour lui redonner du galon, il n'empruntera pas un centime.

■ **VÉRONIQUE TANERG**

Profitant d'une vente aux enchères organisée par l'office des faillites, l'hôtelier genevois Sami Tamman a racheté l'Hôtel Churchill, à Genève, un établissement de 35 chambres, pour 3,8 millions de francs. Un achat qu'il a effectué en toute connaissance de cause: il exploite ce quatre-étoiles depuis 1993. «Lorsque la faillite a été publiée, il y a eu confusion. Des gens ont cru que mes deux hôtels, le Century et le Diplomate, avaient fait faillite. Il a fallu démentir et expliquer», dit-il.

REMETTRE L'ÉTABLISSEMENT À NIVEAU

A peine l'Hôtel Churchill racheté, Sami Tamman commençait les travaux: «Il faut remettre cet établissement à niveau, car pour l'instant il ne vaut pas ses quatre étoiles», analyse le nouveau propriétaire. Il a changé les portes, puis ce sera au tour de la literie et des luminaires. «Il faut que cet établissement soit plus lumineux pour que les clients s'y sentent bien», souligne l'hôtelier genevois. Sami Tamman hésite encore sur certaines orientations. Va-t-il transformer ce petit établissement en un lieu entièrement non-fumeur? Le pari est osé, mais il l'a déjà pris à l'Hôtel Diplomate. Les fumeurs sont orientés vers le Century.

UN PROFESSIONNEL PRUDENT

Fidèle à sa devise «ne jamais emprunter pour rénover», Sami Tamman n'empruntera donc pas un sou pour remodeler son nouvel hôtel. Pourtant, certains de ses confrères préfèrent emprunter, car tant que les dettes sont amorties au bilan elles sont déductibles d'impôt. «C'est un mauvais calcul, rétorque ce professionnel prudent. Mieux payer des impôts que des intérêts aux banques. En fin de compte, cela coûte beaucoup moins cher.» Les taux d'intérêt sont pourtant extrêmement bas en ce moment et ça vaut la peine d'investir dans la pierre. «Ils vont remonter, c'est inévitable. Et l'emprunteur n'en a pas la maîtrise. C'est beaucoup trop risqué.»

Autre argument contre l'emprunt: «Même si on fait une rénovation importante, on ne pourra pas louer la chambre plus cher, car les cinq-étoiles font du dumping et les grands groupes chassent les hôtels qui n'ont pas de situation financière saine.» Et de plaisanter: «Je travaille comme un paysan. Lorsque j'ai de l'argent dans la caisse, je l'emploie pour rafraîchir l'hôtel. Et lorsque je n'en ai pas, je repousse les travaux.»

COMMUNICATION TOURISTIQUE

Les guides interactifs sont là

La communication touristique passe désormais par le nomadisme. Léman sans frontière et Genève Tourisme, entre autres, ont choisi cette voie offerte par les nouvelles technologies. Grâce à elles, le public peut mettre en poche les informations disponibles sur le «net».

■ **JEAN-JACQUES ETHENOX**

Le mouvement en a été lancé à fin 2001 lors de l'exposition spécialisée niçoise «Tourisme@», à savoir: l'interactivité en matière de guides touristiques. Deux exemples des possibilités offertes par les nouvelles technologies viennent d'être donnés en Suisse romande, l'un par l'association Léman sans frontière, l'autre par Genève Tourisme.

Ainsi, depuis ce printemps l'office du tourisme genevois offre la possibilité de télécharger un condensé de son site sur PDA (Assistant numérique personnel ou Pocket PC). Après le passage du PC au portable – 2,7 MB –, il est ainsi possible de consulter le guide n'importe où, et ceci même jusqu'aux séquences animées grâce aux versions les plus récentes de la technologie Flash.

Et Genève Tourisme ne compte pas en rester là puisque, parallèlement au système de guide audio Hoppy, utilisable ces prochains jours dans tous l'Arc jurassien, il a mandaté une entreprise pour développer les possibilités de son système.

DONNÉES MODIFIABLES EN TOUT TEMPS

Tout autre est le système novateur, et encore exclusif, développé par Léman sans frontière, grâce au soutien du programme européen

Photo: Léman sans frontière

GUIDE INTERACTIF

L'association Léman sans Frontière a mis en service un système qui permet au public d'avoir accès aux informations de tous ses partenaires.

d'investissements Interreg III. Il ne s'agit pas ici d'un condensé d'un site Web que le touriste peut télécharger, mais d'un véritable guide touristique interactif. Développé par la société

Talentueux.com, ce guide présente non seulement les 37 sites partenaires, mais offre encore de nombreuses autres fonctions. Ainsi chaque partenaire a la possibilité de

modifier en tout temps les données le concernant. Le guide comporte aussi une rubrique hébergement présentant pour chaque site les possibilités de logement les plus proches. Il en va de même pour les restaurants.

Mieux encore, le Pocket Guide propose encore les itinéraires à suivre pour se rendre d'un partenaire à un autre, signalant les curiosités à ne pas manquer sur le parcours, les restaurants, sans compter les indispensables informations sur le kilométrage et la durée estimée du voyage.

UN SERVICE DE LOCATION EN PRÉPARATION

Autre particularité, si le système est téléchargeable sur le site Web de Léman sans frontière, l'association a également prévu la location de PDA (7 francs 50 pour une semaine avec une caution de la valeur de l'appareil), ainsi que la possibilité d'achat de la carte mémoire (32 MB) contenant le guide et le système d'exploitation (30 francs).

«La totale nouveauté du projet nous a obligé à procéder par étapes», précise Pierre-André Briguet, secrétaire général. Pour le moment quatre offices du tourisme seulement proposent le service (Le Bouveret, Moléson, Divonne et Thonon), mais dès le printemps prochain d'autres partenaires en seront équipés. Pour cette saison, ils se contentent de présentations et de démonstrations.

Signaux enfin que Léman sans frontière a encore d'autres projets de développement. Le concepteur du système travaille en effet déjà sur une adaptation de ce guide aux smartphones, ces appareils hybrides associant les possibilités du téléphone portable à celles de l'agenda électronique.

www.leman-sans-frontiere.com
www.geneve-tourisme.ch
www.talentueux.com

HÔTEL D'ANGLETERRE À GENÈVE

Rénovation bientôt terminée

L'Hôtel d'Angleterre à Genève achèvera, cet automne, ses travaux de rénovation. Le groupe Red Carnation y aura consacré près de 10 millions de francs.

■ **JEAN-JACQUES ETHENOX**

L'Hôtel d'Angleterre de Genève achèvera à la fin de l'automne son programme de rénovation cosmétique des 45 chambres. Près de 10 millions de francs ont été consacrés à ce programme, dès 2001, date du rachat de l'établissement par le groupe d'investisseurs britanniques Red Carnation.

«En 1995, le précédent propriétaire avait déjà consenti un investissement de plusieurs dizaines de millions de francs pour la rénovation de toutes les installations techniques», précise Jacques Favre, le directeur général. «Avec ces derniers travaux, nous achevons de nous transformer en «maison», plutôt qu'en hôtel.» En effet, aucune des chambres du plus petit des cinq étoiles genevois n'est pareille à une autre.

C'est d'ailleurs le principe de Red Carnation, fondé et dirigé par Béatrice Tollman. Créé en 1984, lors du rachat du Chesterfield Mayfair de Londres, le groupe s'est rapidement enrichi d'un autre Chesterfield, celui de Palm

Beach, avant que le Twelve Apostle, du Cap, le Rubens, le Milestone, le 41, Belgravia, le Montague on the Gardens, tous à Londres, ne soient également rachetés par le groupe.

L'HÔTEL D'ANGLETERRE, DERNIER HÔTEL RACHETÉ

L'Hôtel d'Angleterre est le dernier établissement en date à avoir été racheté. «Nous visons la stabilité et, pour le moment, je ne pense pas que Red Carnation soit intéressé par d'autres palaces en Suisse», précise Jacques Favre, coupant court à toute spéculation. L'Angleterre est certainement l'établissement genevois qui connaît

un des meilleurs taux d'occupation. Avec ses quarante-cinq chambres, il ne fait pas partie des établissements d'accueil des congrès et se limite exclusivement à une clientèle individuelle.

Par ailleurs, son restaurant «Le Windows» accueillera du 28 juillet au 14 août les chefs de cuisine du prestigieux restaurant «Tamarind» de Londres, étoilé au Michelin depuis plusieurs années et récompensé par de nombreux prix.

«Ce n'est pas la première fois que nous accueillons ces chefs, précise Jacques Favre. La première fois, c'était en été 2001, lors du rachat de l'établissement par l'actuel propriétaire.»

Fondation satisfaite

Berne. La Fondation suisse pour la protection du paysage (FP) est satisfaite de l'activité qu'elle a déployée l'an passé en matière d'oppositions et de recours. En effet, sur les dix-huit cas réglés, treize se sont achevés «par un résultat entièrement favorable, trois par une issue «partiellement favorable» et deux seulement «par un règlement négatif» du point de vue de la protection du paysage. Ce bilan, présenté dans le rapport de gestion 2003 de la fondation, est donc qualifié

de «très positif». La fondation indique également, qu'en 2003, elle a été soutenue financièrement par 13 cantons, 239 communes et de «nombreux» donateurs et membres, qui ont versé un montant total de 1,6 million de francs, dont 700 000 francs ont été consacrés à des projets. La fondation s'inquiète notamment, qu'en raison de la «frénésie d'économies et de la récession», la protection du paysage soit reléguée au second plan des préoccupations politiques. **MH**

Apéritif pour les nouveaux propriétaires

Nendaz (VS). A l'occasion de la Fête cantonale des costumes, Nendaz Tourisme a invité tous les nouveaux propriétaires qui ont fait l'acquisition d'un bien immobilier depuis l'an 2000 à un apéritif de bienvenue. La manifestation, prévue le 24 juillet, doit permettre à l'office du tourisme d'établir des contacts avec les nouveaux hôtes et de favoriser «des interactions entre les propriétaires». **MH**

Une poya fribourgeoise à Paris?

Fribourg/Paris. Il ne manque plus que l'autorisation de la Préfecture de Paris et le Pays de Fribourg pourra organiser sa poya dans la Cité Lumière en 2005, durant le Salon international de l'agriculture!

Sous l'égide de la Chambre fribourgeoise d'agriculture, dirigée par Daniel Blanc, et de l'Association des produits du terroir du Pays de Fribourg, présidée par Jean-Nicolas Philippona, l'événement sera de taille... Un troupeau de 40 vaches et un «train de

chalets» monteront à l'alpage sur le pavé parisien, pas sur les Champs-Élysées mais sur les dix kilomètres séparant l'Ecole militaire du Salon de l'agriculture en passant par la Tour Eiffel, le Quai d'Orsay et la Porte de Versailles, le tout avec la participation du Corps de musique de la Ville de Bulle.

Cette «montée des vaches suisses à Paris», sur fond de Gruyère AOC et de tourisme vert, ne devrait pas manquer d'intriguer la population parisienne, de même que les visi-

teurs du Salon de l'agriculture de Paris, tout en constituant une fantastique opération de promotion pour l'ensemble du pays.

Le budget, qui s'élève à 130 000 francs, serait en voie d'être bouclé, les sponsors sont au rendez-vous et la décision définitive tombera cet été encore. Cet événement sans précédent marquerait la troisième année de participation des mêmes milieux au Salon de l'agriculture de Paris, le plus important du monde. **JS**

TARIFS AÉRIENS

Une lutte à l'issue incertaine

Les compagnies d'aviation traditionnelles livrent un combat acharné contre les compagnies dites «low cost». L'issue de cette lutte est incertaine.

■ **MIROSLAW HALABA**

On le sait, les tarifs aériens bas ne sont plus l'apanage des compagnies dites «low cost». Les compagnies aériennes traditionnelles ont relevé leur défi et, comme le souligne CWT Solutions Group, filiale du spécialiste des voyages d'affaires Carlson Wagonlit Travel (CWT), l'impact de leurs tarifs sur le marché est «considérable». Une analyse, effectuée par cette filiale entre décembre 2003 et février et portant sur 5,5 millions de vols européens, a montré que la part de marché des tarifs bas des compagnies traditionnelles (low fare) s'est «fortement» accrue et qu'elle s'élève à 12% environ – soit 500 millions d'euro par an – contre 2% détenus par les compagnies «low cost».

Pour les auteurs de l'étude, ces résultats confirment une analyse faite en 2003 et qui tendait à montrer que «l'image des compagnies bon marché était souvent décalée par rapport à la réalité et que leur influence était sur-estimée».

LE CHOIX ENTRE 35 OU 55% D'ÉCONOMIE

Les tarifs «low cost» permettent aux voyageurs de réaliser des économies allant de 15 à 80%, soit 35% en moyenne, pour la plupart des liaisons européennes. Les tarifs des compagnies «low cost», pour leur part, peuvent générer des économies de 55%, mais ils ne concernent que 9% des liaisons. Pour CWT Solutions Group, les compagnies traditionnelles n'ont pas encore remporté la bataille. La concurrence fait notamment rage sur certaines liaisons comme Londres-Edimbourg, Amsterdam-Genève, Barcelone-Düsseldorf ou Düsseldorf-Munich.

LES VOYAGEURS CHANGENT DE COMPORTEMENT

Les auteurs de l'étude sont toutefois aussi d'avis que les plus grandes parts de marchés ne seront pas forcément remportées par les compagnies qui pratiqueront les tarifs les moins chers. Ils notent que les transporteurs «low cost» atterrissent souvent sur des aéroports trop éloignés des villes et que les voyageurs tendent à rester fidèles aux transporteurs traditionnels.

Dans un autre registre, ils ont constaté que les voyageurs d'affaires renoncent peu à peu «au luxe» de pouvoir modifier leur réservation à tout moment. Ces voyageurs tendraient à réaliser qu'ils n'ont souvent aucune raison de reporter l'heure de leur départ.

FORMATION EN «PATRIMOINE ET TOURISME»

Pour toute la Suisse romande

Le programme de la formation continue en «patrimoine et tourisme», dispensé à l'Université de Genève, sera élargi, d'ici deux ans, à toute la Suisse romande. Le programme 2004-2005 prévoit notamment un module consacré à l'Arc jurassien.

■ **MIROSLAW HALABA**

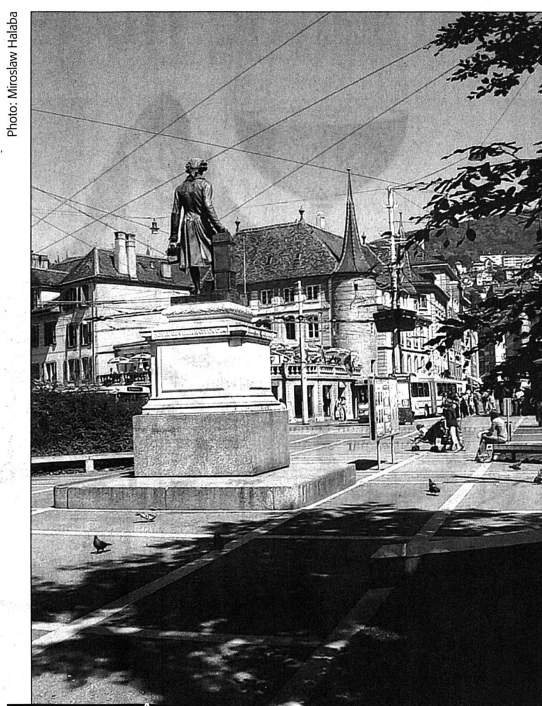
Lancée il y a six ans et dispensée par la Faculté des lettres de l'Université de Genève, la formation continue universitaire en «patrimoine et tourisme» sera élargie, d'ici deux ans, à toute la Suisse romande. Une première ouverture avait été faite l'an passé en intégrant à la formation quatre nouveaux modules.

Ceux-ci portaient sur l'art et l'histoire de l'art dans les cantons du Valais, de Fribourg, de Vaud et de Neuchâtel. La matière étant cependant trop dense les modules ont été doublés», explique Yolande de Mural, coordinatrice de cette formation.

Le programme 2004-2005, qui débutera le 25 octobre pour s'achever le 14 juin, prévoit ainsi les modules «Histoire du Pays de Neuchâtel et du Jura», «Histoire de l'art dans l'Arc jurassien», «Histoire culturelle du Valais» et «Histoire, ethno-sociologie et tourisme en Valais».

UN PASSAGE OBLIGÉ POUR LES GUIDES DE GENÈVE

Ces modules – qui comprennent chacun 40 heures de cours-conférences, de séminaires et des visites et/ou des exercices pratiques – portent à dix le nombre de volets de ce



PAYS DE NEUCHÂTEL

Le programme d'étude 2004-2005 prévoit notamment un module consacré à l'histoire «du Pays de Neuchâtel et du Jura»

programme. Ils seront organisés en collaboration avec l'Université de Neuchâtel et l'Ecole suisse de tourisme de Sierre et délocalisés dans les régions sur lesquelles ils portent. Des

cours seront ainsi donnés à Neuchâtel et à Martigny, et bien sûr, à Genève. Un pas supplémentaire sera franchi durant l'année académique 2005-2006 avec l'intégration de l'étude de l'his-

toire et du patrimoine artistique des cantons de Fribourg et de Vaud. Cette formation, qui s'achève par la remise d'un certificat, a déjà été suivie par une centaine de professionnels provenant de Suisse romande et de la Haute-Savoie. Elle est un passage obligé pour les personnes désirant être engagées en qualité de guide officiel par Genève Tourisme. Outre aux guides, elle s'adresse notamment aux responsables de l'accueil des visiteurs, aux cadres des institutions et organisations culturelles, touristiques et hôtelières.

«MIEUX RÉPONDRE AUX BESOINS» DE LA BRANCHE

Les candidats doivent être titulaires d'une licence universitaire ou être au bénéfice d'une expérience professionnelle de niveau équivalent. Le coût de la formation est de 4400 francs. Les Genevois peuvent bénéficier, sous certaines conditions, d'un chèque de formation de 750 francs.

Le certificat de formation continue est remis aux candidats qui ont suivi et réussi cinq modules – un examen est prévu pour chaque module – et livré un travail personnel. Le nombre de participants par module est limité à trente. Yolande de Mural précise cependant qu'il n'y a, en général, pas de liste d'attente.

L'élargissement du programme à toute la Suisse romande a pour objectif de «mieux répondre aux besoins des professionnels du tourisme et des milieux culturels», indique l'Université de Genève. Yolande de Mural ne cache pourtant pas qu'il s'agit d'un souhait, car la branche n'a pas formulé de demande formelle pour une telle extension du programme.

www.unige.ch/formcont
info@formcont.unige.ch

AVIATION D'AFFAIRES

A la demande au tarif «low cost»

Un nouveau concept qui se présente comme «low cost» débarque en Suisse et plus particulièrement à Genève. Il s'agit d'un système de propriété fractionnée avec des avions à turbine permet de voler à la demande à un prix qualifié d'«abordable».

■ **VÉRONIQUE TANERG**

Un nouveau concept «low cost» dans l'aviation d'affaires: Jetfly, une compagnie luxembourgeoise, vient de s'implanter à Genève. Elle propose des avions en «propriété fractionnée».

Ce concept qui s'est bien développé aux Etats-Unis a du mal à prendre en Europe. Jusqu'à présent, l'Américain Natjet régnait en maître sur ce créneau avec des jets. Jetfly a opté des turbo-propulseurs, des Pilatus PC-12s d'une capacité de sept places, ainsi que des TBM 700s (quatre places). Elle compte une trentaine de clients, dont la moitié sont suisses.

Jetfly affirme avoir deux sérieux avantages sur son concurrent: une très grande mobilité et son prix. Elle affirme que ses prix sont deux à trois fois moins élevés avec ses avions à turbine qu'avec des jets. Exemple: un Pilatus coûte 4,5 millions de francs. Un client peut en acheter un huitième et l'utiliser 62 heures par an pour un coût qui revient à 3000 francs l'heure de vol. Jetfly affirme ne facturer que

les heures de vol et non pas les heures d'attente au sol comme le ferait un avion-taxi.

LAUSANNE-LUGANO-TURIN ET STRASBOURG EN UN JOUR

«J'ai pensé avant tout aux entreprises et à tous ceux pour qui gagner du temps est déterminant pour leur vie et le développement de leurs affaires. J'ai conçu Jetfly comme un nouvel outil d'entreprise», explique Jacques Lemaigre du Breuil, administrateur-délégué de Jetfly aviation. Car ses turbopropulseurs peuvent desservir le chiffre record de 2000 aéroports en Europe, permettant ainsi à ses clients de relier des villes qui ne sont pas connectées par les grandes compagnies aériennes. Son exemple-

phare: «après avoir passé tranquillement la nuit chez vous, à Strasbourg, vous pouvez assister à un conseil d'administration à 9 heures à Lausanne, puis déjeuner avec des clients importants à Lugano et visiter un centre de production à Turin dans l'après-midi et rentrer chez vous pour dîner.»

Le message est limpide: Jetfly vise une clientèle d'affaires à bon pouvoir d'achat et qui n'aime pas perdre son temps. Or, c'est la cible préférée des hôteliers. Ces derniers peuvent donc conseiller à leurs clients cette formule séduisante pour éviter les grèves ou les retards classiques avec les compagnies aériennes traditionnelles ainsi que les très longs contrôles de sécurité instaurés dans les aéroports depuis les attentats du 11 septembre 2001.

Les professionnels lisent l'htr.

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

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



Oui, je commande l'htr:

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

Nom: _____ Prénom: _____

Société: _____ Tél. dans la journée: _____

Rue: _____ NPA: _____

Lieu: _____ E-mail: _____

☐ Je participe uniquement au tirage au sort.

Conditions de participation: l'offre s'adresse aux nouveaux abonnés en Suisse et est en vigueur jusqu'à fin 2004. Prix TVA 24% incluse. La participation au tirage au sort n'est pas subordonnée à une commande. Les collaborateurs d'hôtellerie suisse ne sont pas autorisés à participer. Le tirage des gagnants a lieu à la fin de chaque mois. Vous serez avertis par écrit. Aucune correspondance ne sera échangée au sujet du concours. Tout recours juridique est exclu.

Envoyez le talon à:
hotel+tourismus revue, Abo-Service, Industriestrasse 37, 3178 Bödingen

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

htr

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



Mövenpick poursuit son expansion

El Alamein. La chaîne hôtelière helvétique «Mövenpick Hotels & Resorts» poursuit son expansion au Moyen-Orient et plus particulièrement en Egypte. Elle vient en effet d'ouvrir à El Alamein, sur la côte méditerranéenne égyptienne, un hôtel cinq étoiles avec 252 chambres, trois business suites et neuf suites royales.

Parmi les différents équipements à disposition de la clientèle de l'hôtel, on relève notamment plusieurs salles de réunion et de conférences,

quatre piscines extérieures et intérieures, deux courts de tennis en plein air, deux courts de squash indoor climatisés, ainsi qu'un centre de bien-être de 1700 m² avec sauna, jacuzzi et bains vapeurs.

«Si l'on excepte Alexandrie, notre nouvel hôtel d'El Alamein est le premier cinq-étoiles situé sur la côte septentrionale égyptienne», a indiqué Andreas Mattmüller, directeur-adjoint de «Mövenpick Hotels & Resorts» au Moyen-Orient. Selon lui, ce nouvel hôtel

n'est pas seulement destiné à une clientèle internationale, mais également à une clientèle locale qui est toujours plus nombreuse à se rendre en villégiature dans les stations balnéaires voisines d'Agami et de Marina. L'hôtel Mövenpick d'El Alamein n'est d'ailleurs situé qu'à 40 kilomètres de Marina. Il se trouve à 19 kilomètres de l'aéroport d'El Alamein, ainsi qu'à respectivement 140 et 310 kilomètres des villes d'Alexandrie et du Caire.

LM

Swissôtel gèrera un hôtel à Moscou

Raffles International. La chaîne hôtelière singapourienne Raffles International, qui est propriétaire des deux enseignes «Raffles Hotels & Resorts» et «Swissôtel Hotels & Resorts», vient de signer un accord avec la société russe JSC Moskva Krasnyye Holmy pour gérer un hôtel de luxe de 235 chambres à Moscou.

L'ouverture de cet hôtel, dénommé «Swissôtel Riverside Towers, Moscow», est prévue pour le mois de mai 2005. Avec ses 34 étages, le Swissôtel de Moscou sera l'un des bâtiments

les plus hauts de la capitale russe. Il comprendra plusieurs salles de réunions et de conférences, un spa, un centre de remise en forme, une piscine couverte ainsi que six restaurants et bars.

Situé à trois kilomètres du Kremlin et à proximité de la nouvelle zone d'affaires de Moscou, l'hôtel sera accessible en dix minutes à pied de la gare Pavletskaya desservie par le train express qui conduit à l'aéroport international de Domodevo. Meinhard Huck,

directeur général de Swissôtel, s'est déclaré «enchanté que Swissôtel ait été choisie pour gérer le projet hôtelier le plus remarquable de ces dernières années à Moscou».

Leong Wai Leng, directrice générale de Raffles International, a pour sa part relevé que l'augmentation des visiteurs étrangers à Moscou était dix fois plus importante que la moyenne mondiale et qu'il était donc opportun pour Raffles d'être présent dans ce marché prometteur.

LM

RESTAURATION SUISSE

Trop chère pour les étrangers

La restauration suisse est considérée comme trop chère par les touristes étrangers. Telle est une des conclusions d'un travail de diplôme académique.

MIROSLAW HALABA

Les touristes étrangers qui visitent la Suisse ne sont, apparemment, guère satisfaits du rapport qualité/prix de la restauration. Un travail de diplôme, réalisé par Simone Mathys à l'Institut de recherche sur le tourisme de l'Université de Berne, a en effet montré que seulement 27% des 163 touristes étrangers, interrogés en été 2002, considéraient le rapport comme bon ou très bon. Cette appréciation est très différente s'agissant des touristes suisses (76,5% d'entre eux étant satisfaits). L'appréciation «mauvais» est aussi différemment utilisée. Elle l'est respectivement de 39% (touristes étrangers) et de 10,5%. Ce problème n'est pas à négliger: 0,5% des hôtes étrangers le considère comme secondaire. Une des conséquences est une consommation accrue de produits alimentaires achetés chez les détaillants.

DEMANDE POUR LA CUISINE INDIGÈNE

L'étude a permis de faire d'autres constatations. Ainsi, 83,5% des personnes interrogées ont qualifié la qualité du service de bon ou de très bon. Pour l'auteur de l'étude, il y a encore, dans ce domaine, un potentiel d'amélioration. Il en va de même avec la qualité de la restauration. Une part de 85% des touristes ayant participé à l'enquête estime qu'elle est bonne, voire très bonne, alors qu'ils sont 98,5% à trouver que la qualité des mets est un élément important ou très important. Intéressant est aussi le fait que la cuisine indigène joue un rôle important dans l'offre. Sur les 82,5% de touristes qui ont été en mesure de se prononcer sur sa qualité, 76,5% d'entre eux l'ont trouvée bonne, voire très bonne. Il est aussi apparu que la demi-pension répondait à la demande, en particulier à celle de la clientèle helvétique.

PLUS DE DÉPENSES À MIDI QUE LE SOIR

L'étude s'est également penchée sur les dépenses en matière de restauration. Elle a ainsi montré que, dans l'ensemble, les touristes interrogés consacraient 44% des dépenses au repas de midi et 35% au repas du soir. On a aussi remarqué que la Suisse dépense 10,5% de plus pour le repas de midi lorsqu'il fait du tourisme. Enfin, la somme moyenne quotidienne affectée à la restauration serait, d'après l'étude, de 23 francs 15, soit 25 francs 90 pour les touristes étrangers et 20 francs 85 pour les touristes suisses.

Lire aussi en page 13 du Cahier allemand

EMIRATS ARABES UNIS

Un hôtelier suisse a été chargé de développer un projet d'envergure

Ancien directeur du Beau-Rivage Palace, Christian Marich a été chargé de développer aux Emirats Arabes Unis un complexe touristique qui comprendra dix hôtels de luxe sur les rives du Golfe persique et une station de ski sur les hauteurs de l'Emirat de Ras al-Khaimah.

LAURENT MISSBAUER

Le moins que l'on puisse écrire, c'est que les Emirats Arabes Unis sont le berceau de quelques-uns des projets hôteliers les plus extraordinaires de la planète. Après le Burj-Al-Arab, un hôtel «sept étoiles» en forme de voile qui est plus haut que la tour Eiffel et qui a été construit à proximité de Dubaï, après Palm Island, une île artificielle en forme de palmier qui accueillera plusieurs hôtels d'ici fin 2005, c'est désormais au tour de l'Emirat de Ras al-Khaimah, à 75 km au nord de l'Emirat de Dubaï, de faire parler de lui.

DIX HÔTELS DE LUXE ET UN PARC À THÈME

L'accession au pouvoir, le 14 juin 2003, du Cheikh Saoud Bin Sagr al-Qassimi, s'est en effet traduite par la mise sur pied d'un développement touristique d'envergure. Qu'on en juge: dix hôtels de luxe sur les rives du Golfe persique avec un golf de 18 trous et un parc à thème, ainsi qu'une station de ski sur les hauteurs de l'Emirat! Et c'est un hôtelier suisse, Christian Marich, l'ancien directeur du Beau-Rivage Palace désormais à la tête de la société de conseils en hôtellerie MMC à Bussigny, qui a reçu le mandat de coordination générale du développement des infrastructures touristiques.

«Je connaissais le sheikh avant même son accession au pouvoir le

Photo: Olivier Grivat



EMIRAT DE RAS AL-KHAIMAH (RAK)

L'Emirat du Cheikh Saoud Bin Sagr al-Qassimi sera le théâtre des prochaines années d'un important développement touristique et c'est un hôtelier suisse, Christian Marich, qui a reçu le mandat de le coordonner.

14 juin et, le 24 juin, j'étais déjà sur place! Le mandat m'a été confié en décembre et, depuis, je suis à Ras al-Khaimah une semaine tous les mois», explique Christian Marich. «Le premier projet qui sera concrétisé sera l'agrandissement du seul resort cinq étoiles existant jusqu'ici à Ras al-Khaimah. Sa capacité passera à partir de cet automne de 200 à 250 chambres.»

Sur place, Christian Marich a également organisé un concours d'architecture afin que les futurs hôtels de l'Emirat soient «harmonieux et complaisants». Dix hôtels de luxe totalisant quelque 3000 chambres seront ainsi créés de toutes pièces avec une philosophie qui n'est pas encore très

courante au Moyen-Orient. Christian Marich entend en effet privilégier l'espace et le respect de l'environnement (lire l'encadré).

UN PARC À THÈME CULTUREL ET LUDIQUE

Au niveau du calendrier des constructions, deux hôtels sont déjà au stade du plan d'exécution. Les travaux débuteront cet automne et leur ouverture est prévue dans le courant de l'année 2006. La construction d'un troisième hôtel, qui sera situé à côté d'une palmeraie et qui disposera de ses propres sources thermales débutera dans le courant de l'été 2005. Il en ira de même pour le parc à thèmes.

«Il s'appellera Arabian Adventures et sera aussi bien culturel que ludique. Il n'y aura pas seulement des piscines, ainsi qu'un grand huit aquatique, mais également plusieurs pavillons didactiques sur l'histoire des civilisations locales. Le projet définitif n'est toutefois pas encore arrêté. Il s'inspirera de ce qui se fait de mieux actuellement, notamment à l'Europaparc de Rust, mais aussi à Legoland et à Disneyland et aux Studios Universal», note Christian Marich.

Enfin, on relèvera que la construction des autres hôtels et de la station de ski (lire ci-dessous) n'interviendront qu'en 2006. L'autoroute qui reliera Dubaï à Ras al-Khaimah sera en revanche terminée d'ici huit mois.

«Des hôtels construits dans le respect de l'environnement»

Chargé du développement des infrastructures touristiques de l'Emirat de Ras al-Khaimah, à 75 km au nord de Dubaï, Christian Marich entend privilégier l'espace et le respect de l'environnement. «A cet effet, nous travaillons en collaboration avec une cellule locale d'écotourisme», explique l'ancien directeur du Beau-Rivage Palace.

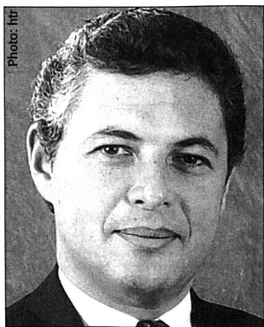
«Le respect de l'environnement est indispensable», poursuit-il. «Aujourd'hui, on ne peut plus développer un tourisme digne de ce nom sans en tenir compte. Nous éviterons ainsi de construire des gratte-ciel et nous utiliserons autant que possible l'énergie

solaire. Par ailleurs, tout un système de recyclage de l'eau est d'ores et déjà prévu, notamment pour l'arrosage des jardins.»

Toujours au niveau du respect de l'environnement, le nouveau complexe touristique de Ras al-Khaimah fera la part belle aux rues piétonnes et, en ce qui concerne la station de ski, Christian Marich préfère parler pour l'instant d'une station de montagne où il sera possible de pratiquer aussi bien la randonnée pédestre que le VTT et la varappe. «Il s'agit d'activités qui, pour l'instant, n'existent pas dans les Emirats Arabes Unis. Nous souhaitons ainsi

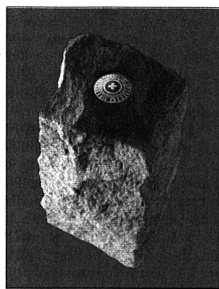
nous démarquer des Emirats voisins et nous comptons notamment profiter du fait que les montagnes de l'Emirat de Ras al-Khaimah culminent jusqu'à 2000 mètres et qu'une température de 20 degrés y est particulièrement appréciée en plein été. Des consultants australiens se sont déjà rendus sur les hauteurs de l'Emirat pour y étudier la mise en place d'un système d'eau qui nous permettent de fabriquer de la neige artificielle. Dans l'Emirat de Ras al-Khaimah, il sera ainsi possible de se baigner dans le Golfe persique le matin et de skier sur les hauteurs le même jour», conclut Christian Marich.

LM



Christian Marich est désormais à la tête de la société MMC à Bussigny.

Dernier délai prolongé au 22 août



Milestone 2004. A la demande de nombreux candidats, les responsables du Milestone, le Prix du tourisme suisse organisé par notre hebdomadaire en collaboration avec la Fédération suisse du tourisme (FST) et le Secrétariat d'Etat à l'économie (Seco), ont décidé de prolonger le délai de remise des candidatures jusqu'au dimanche 22 août (le cachet postal faisant foi).

Plusieurs nouvelles candidatures ont été envoyées ces derniers jours. Parmi elles, on

relèvera notamment l'agrandissement et le nouveau positionnement de l'Hôtel Uto-Kulm à Zurich, la planification sur Internet d'itinéraires de l'association bernoise de tourisme pédestre ou encore le «Chemin des sculptures» du Camping de la Forêt à Sorens (FR) qui est enrichi chaque année de nouvelles créations en bois sculptées à la tronçonneuse. PKLM

Les formulaires de candidature sont disponibles sous www.htr-milestone.ch ou par téléphone au 031 370 42 16.

César Ritz se prépare pour Athènes

Le Bouveret (VS). Le groupe de vingt-quatre étudiants et de six enseignants et membres de la direction de l'Ecole hôtelière «César Ritz», qui exploitera le restaurant la «Maison Suisse» aux Jeux olympiques à Athènes, quittera le pays le 28 juillet. Au préalable, il prendra part, dès vendredi, à un stage de formation intensive de cinq jours. Le restaurant sera inauguré le 31 juillet et le 1er août. MH

Musée Chaplin: retard

Corsier-sur-Vevey. Contre-temps pour le futur Musée Chaplin à Corsier-sur-Vevey (VD). Prévue pour le début de l'année 2005, l'ouverture ne pourra pas se faire avant la fin 2006. En cause, le retard pris lors de la mise à l'enquête du plan de quartier – elle vient d'aboutir – notamment à cause de problèmes environnementaux puisque certaines zones de verdure devront être transformées en parking. Une réduction du nombre de places de 350 à 270 places a été consentie pour

apaiser les craintes des voisins. Ce sera maintenant au tour des services cantonaux de l'aménagement de se prononcer avant l'obtention du permis de construire, espérée pour l'automne 2005. Rappelons que ce Musée Chaplin, prévu dans le Manoir de Ban, dernière résidence de Charlot, s'attend à recevoir entre 150 000 et 220 000 visiteurs l'an. Il devrait présenter une image résolument jeune grâce au cinéaste grâce aux techniques modernes de muséographie. JJE

NEW YORK

L'ATC a fêté ses 50 ans

Les 50 ans de l'ATC, l'organisme qui promeut le tourisme suisse, autrichien, allemand et italien aux Etats-Unis, ont été fêtés la semaine passée à New York.

LAURENT MISSBAUER

A anniversaire exceptionnel, participation exceptionnelle! Ce sont en effet les quatre plus importants responsables touristiques de la Suisse, de l'Autriche, de l'Allemagne et de l'Italie qui étaient présents jeudi dernier à New York afin de célébrer les 50 ans de l'Alpine Tourist Commission (ATC).

Du coup, aussi bien Jürg Schmid, à la fois directeur de Suisse Tourisme et président de l'ATC, qu'Arthur Oberascher, directeur de l'Office national du tourisme autrichien, Petra Hedorfer, directrice de l'Office national du tourisme allemand, et Piergiorgio Togni, directeur du service touristique du gouvernement italien, s'étaient déplacés à New York afin d'accueillir quelque 250 journalistes et agents de voyages.

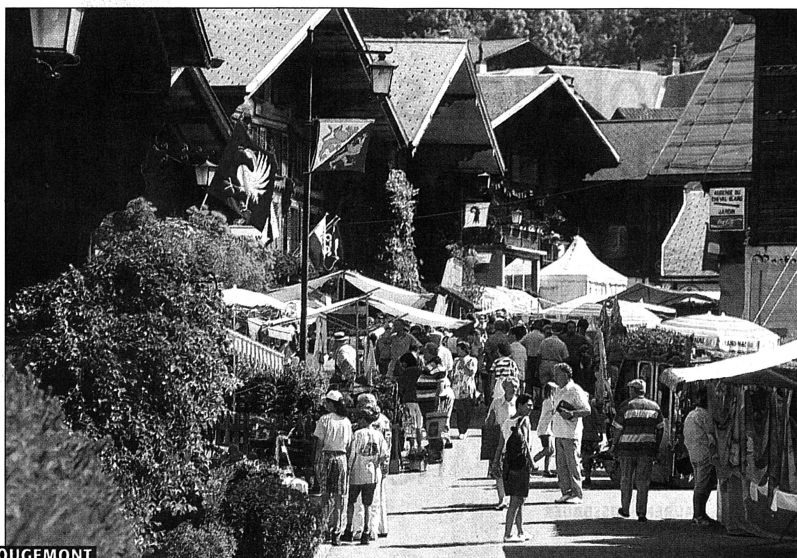


Jürg Schmid, entouré par Rafael Enzler (à g.) et Urs Eberhard, le nouveau et l'ancien directeur de ST à New York.

A cette occasion, Jürg Schmid a officiellement présenté Rafael Enzler qui a succédé à Urs Eberhard à la direction de la représentation de Suisse Tourisme à New York. Il a également passé en revue quatre des principaux atouts du tourisme alpin européens, à savoir: «Food and wine», «Music and culture», «Sports and activities» et «Lifestyle and Events».

Lors de cette présentation, l'accent a notamment été mis sur la facilité de franchir les frontières – il est possible de skier le même jour sur les pistes italiennes de Cervinia et sur les pistes suisses de Zermatt, de même que sur certaines pistes bavaroises et tyroliennes –, et sur les sites inscrits au patrimoine mondial de l'Unesco: Aletsch, St-Gall, Berne, Bellinzzone, Bamberg, l'île de Reichenau. Les prix abordables ont aussi été évoqués: un forfait comprenant trois nuitées à Zurich et le vol depuis les Etats-Unis, par exemple, est proposé à 749 dollars par le tours-opérateur américain Picasso.

Photo: Office du tourisme du canton de Vaud



ROUGE MONT

Mais, au fait, «les Alpes vaudoises existent-elles?», posent en constat les auteurs de l'étude en mentionnant l'hétérogénéité des lieux et des diverses vocations et insistant sur la nécessité de regroupements et l'harmonisation des actions conjointes.

ALPES VAUDOISES

Analysées une nouvelle fois

Première partie du rapport de la Communauté d'intérêt pour la diversification touristique globale des Alpes vaudoises, le diagnostic, a été rendu mardi, au Centre mondial du cyclisme d'Aigle, par les consultants. Il dit «tout» sur ce que l'on savait déjà.

JEAN-JACQUES ETHENOX

La Communauté d'intérêt (partenaires touristiques, sociétés de développement régionales, communes et services cantonaux) pour la diversification touristique des Alpes vaudoises a présenté mardi 20 juillet les résultats de la première phase de ses travaux.

Confiée à des mandataires («Français, pour assurer le regard extérieur», a précisé Philippe Nicollier, président du Comité de pilotage) cette première

phase a été celle du diagnostic. C'est donc à une longue litanie de faits avérés, d'évidences et de données connues – directives de l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV), de l'Office fédéral de la statistique, des offices cantonaux, d'études précédentes, voire internationales – qu'a consisté cette présentation.

UN PROGRAMME DE DÉVELOPPEMENT

«Il était nécessaire de faire ce diagnostic», souligne Philippe Pasche, secrétaire de la Communauté d'intérêt. «D'autant plus», insiste-t-il, «que le projet ne se veut pas exclusivement touristique, mais se veut un programme concerté de développement s'articulant autour du tourisme.» C'est dire que toutes les Alpes vaudoises (résidents, artisans, commerces, paysans) sont concernées. Mais, au fait, «les Alpes vaudoises existent-elles?», posent en constat les auteurs de l'étude en mentionnant l'hétérogénéité des lieux et des di-

verses vocations et insistant sur la nécessité de regroupements, la complémentarité au lieu de la concurrence et l'harmonisation des actions conjointes (toutes choses qui figurent déjà dans les stratégies et directives déjà définies). Voilà pour le constat.

Au chapitre «enjeux et réflexions», ce premier diagnostic poursuit sur le même ton. Il faut notamment mettre en place «une diversification et une dynamisation des formes d'hébergement et une organisation promotionnelle et structurelle de l'offre.»

Sachant, selon ce premier rapport, que «dans la branche touristique, le niveau des coûts de production ne permet pas facilement de financer les investissements», il faut quand même se demander si les Alpes vaudoises n'auraient pas dû ou pu faire l'économie de cet état des lieux et passer directement à la phase stratégie opérationnelle et collaboration. Financé par les partenaires, le canton et la Confédération, le budget global de l'entreprise s'est en effet élevé à 300 000 francs.

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Ouverture des magasins: touristes frustrés. L'ouverture des magasins est, en Suisse, un sujet qui fait régulièrement l'objet de discussions passionnées. Pour le tourisme, il est un motif de frustration. Les touristes américains et japonais, par exemple, aiment faire leurs achats durant les fins de semaines. La législation actuelle, qui est ici une affaire cantonale, ne leur donne pas partout cette possibilité. «Les heures d'ouverture des magasins sont trop peu libéralisées dans notre pays», estime Judith Renner-Bach, la directrice de la Fédération suisse du tourisme. Elle suit ainsi avec intérêt le cheminement de l'intervention parlementaire du conseiller national zurichois Rolf Hegetschweiler qui préconise l'ouverture des magasins le dimanche dans les centres desservis par les transports publics. Page 7

Le mauvais temps a durement touché les restaurants. La pluie, qui est tombée en abondance ces dernières semaines, n'a pas fait les affaires des terrasses de restaurants. A l'Hôtel Schiff, à Morat, on estime ainsi à plus de 50% le recul des excursionnistes. Tous n'ont cependant pas autant souffert. Au Titlis, un studio de photo, une salle vidéo et une grille permettent quand même d'attirer les touristes lorsque la pluie est de la partie. Au Schweizerhof de Berne, qui souffre de ne pas avoir de terrasse en été, on estime même avoir profité du mauvais temps. Page 15

Un carnet de coupons-rabais connaît beaucoup de succès. Kerstin Kuffer, une jeune Allemande de 26 ans, semble avoir trouvé le bon filon avec ces carnets de coupons-rabais du genre «deux repas au prix d'un seul» qu'elle écoule aussi bien en Allemagne, qu'en Autriche ou en Suisse. A Zurich, un restaurateur ne tarit pas d'éloges sur ce système. Page 17

LES GENS



C'est Urs Kamber (photo) qui dirigera à partir du 1er novembre Lucerne Tourisme. Il succèdera ainsi à Mario Lütolf qui n'avait pas vraiment réussi à faire oublier son charismatique prédécesseur, Kurt Illi. Ancien athlète d'élite – il avait notamment participé aux Jeux olympiques de Moscou en 1980 – et ancien directeur de Heilands Land Tourisme à Sargans, dans le canton de St-Gall, Urs Kamber (48 ans) avait acquis ces dernières années une certaine notoriété outre-Sarine en tant que seul directeur d'office du tourisme suisse en place en Autriche, en l'occurrence dans la station de Lech-Zürs. Relevons enfin que la mise au concours du poste de directeur de Lucerne Tourisme s'est traduite par la réception de 100 candidatures. LM

IMPRESSUM

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

Editor:
Société suisse des hôtels
Morbijoustrasse 130
case postale
3001 Berne

Responsable des médias:
Christian Santschi

Rédaction:
Rédactrice en chef: Marietta Dedual (MD)
Responsable du Cahier français et
rédacteur en chef adjoint: Miroslaw Halaba (MH)
Rédacteur: Laurent Missbauer (LM)

Correspondants:
Jean-Jacques Ethenox (JJE), Vevey;
Danielle Emery Meyer (DEM), Valais;
Wernique Taning (VT), Genève;
José Seydoux (JS), Fribourg;

Pierre Thomas (PT), Lausanne;
Genevieve Zuber (GZ), Valais;
Milestone: Peter Küller (PK)

Editor:
Cheffe d'édition: Iris Simebel
Abonnements: Sabine Rothacher
Annonces: Marc Moser
Publicité: Oliver Eglöf (Chef de vente)
Administration: Marc Moser

Impression:
Bücher Grafik AG, Druckzentrum Berne
Trotzli 11/157 Ex, courtois REMP 2003,
20'000 Ex, imprimés
Prix de vente: (TVA incl.)
Vente au numéro: Fr. 4.30, Abonnement 1 an
Fr. 145.-
ISSN: 1424-0440

Organe officiel de:
- Verband Schweizer Tourismus-Direktorinnen
und -Direktoren (VSTD)
- Schweizer Vereinigung diplomierter Tourismus-
experten (TOURDEX)
- Vereinigung Diplomierter Hoteliers-
Restaurateurs-SRV (VDH)
- Hospitality Sales & Marketing Association
(HSMA) Swiss Chapter
- Swiss Congress & Incentive Bureau (SCIB)
- Swiss Partner für den Tourismus
- Verband Schweizer Baderkennung (VSB)
- Swiss International Hotels (SIH)
- Annuaire International des Sous-Directeurs et
Chefs de Réception des Grands Hôtels (AGS)

Contacts:
Adresse: Morbijoustrasse 130,
case postale, 3001 Berne.
Rédaction: (lettres de lecteurs, People, etc.)
Tél. 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24,
E-Mail: htr@swisshotels.ch
Abonnements:
Tél. 031 370 42 42, Fax 031 370 42 23,
E-Mail: abo@swisshotels.ch
Annonces:
Tél. 031 370 42 42, Fax 031 370 42 23,
E-Mail: inserate@swisshotels.ch
Publicité:
Tél. 031 370 42 42, Fax 031 370 42 23,
E-Mail: inserate@swisshotels.ch
Internet: www.swisshotels.ch

Nous declinons toute responsabilité pour les
documents envoyés sans concertation préalable.

stellen revue marché de l'emploi

NR. 30 / 22. JULI / 22 JUILLET 2004



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

hotel+tourismus revue

Ihre neue Herausforderung?

Für unseren Auftraggeber, eine **bestens eingeführte, moderne Residenz** in der **Agglomeration Zürich**, suchen wir den **initiativen und fachkompetenten**

Küchenchef

Zusammen mit einem motivierten Küchen-Team (ca. 15 Mitarbeiter) verwöhnen Sie die **Pensionäre**, die **Mitarbeiter** des Hauses sowie **Seminar Teilnehmer** und **Gäste des Café-Restaurants**.

Sie verfügen entweder über eine Ausbildung zum **Diät-, Gastronomie-, Spital- und Heimkoch** oder einen Abschluss als **eidg. dipl. Küchenchef**, sind **führungserprobt, innovativ** und bereit, im Rahmen Ihrer Kompetenzen **unternehmerische Verantwortung** zu tragen.

Als **kreativer Küchenchef** leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Wohlbefinden der Pensionäre und Gäste und legen deshalb besonderen Wert auf eine **hohe Qualität des kulinarischen Angebotes**. Die **fachliche Förderung** der Mitarbeiter/innen und **Lehrlinge** gehört ebenso zu Ihren Aufgaben wie Ihr Beitrag zu einem guten Betriebsklima.

Eintritt nach Vereinbarung.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an unseren Herrn **Conrad Etzweiler**. Er steht Ihnen bei Bedarf auch telefonisch für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung.

www.gastrojob.ch
info@gastrojob.ch
Postfach 4870
CH-6002 Luzern
Tel. 041 418 23 33
Fax 041 418 23 40

GastroJob
Partner der Berufsverbände

162752

AUGENBLICK 'MAL!



RESTAURATIONSLEITER M/W ab sofort oder nach Vereinbarung

Sie sind eine Koryphäe auf dem Gebiet Service, führen und schulen Ihr Team selbstbewusst und mit viel Power und verstehen es, dieses zu Höchstleistungen anzuspornen (inkl. Lehrlingsausbildung). Mit Souveränität und Begeisterung am Beruf leiten Sie unser gepflegtes Restaurant (einzigartige Schweizer Saisonküche) und bieten Ihren Gästen jeden Tag eine angenehme Atmosphäre mit hochstehendem Service. Wir bieten Ihnen eine verantwortungsvolle und interessante Position mit fairer Entlohnung und Weiterbildungsmöglichkeiten.

KÜCHENCHEF M/W ab November 2004

Sie kennen sich im Bankett-, Halbpensions- und saisonalen à-la-carte Küche auf hohem Niveau aus und suchen eine neue Herausforderung? Das Führen und Schulen von bis zu 15 Mitarbeitern fällt Ihnen leicht und Sie sind erfahren im Bestellwesen, Küchenplanung, Organisation, Budgetverantwortung sowie Lehrlingsausbildung.

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Position in einem der schönsten Hotels in Davos mit guter Entlohnung.

Ein Joint Venture der Schörghuber Unternehmensgruppe und Starwood Hotels & Resorts

Das ArabellaSheraton Hotel Waldhaus wurde im Jahr 2002 komplett renoviert. Es ist ein modernes 4-Stern Hotel. Das Waldhaus verfügt über 105 Zimmer inklusive 6 Suiten. Weiter gehören zur Infrastruktur Hallenbad, Sauna, Solarium, Fitnessraum und Massage. Die 3 Seminarräume bieten Kapazität für bis zu 120 Personen, das Restaurant (130 Sitzplätze) sowie die Bar verfügen über ein grosses, kreatives gastronomisches Angebot.

162737

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an:

**ArabellaSheraton
Hotels**
Davos

Arabella Schweiz AG
Helga Christian

Leiterin Personalbüro

Scalettastrasse 21, CH-7260 Davos Dorf

Telefon: (+41) (081) 4 17-56 89

e-mail: helga.christian@arabellasheraton.com

ArabellaSheraton

WOLFSBERG



Wolfsberg ist das Ausbildungszentrum der UBS AG in Ermatingen TG. Der Betrieb verfügt über modern eingerichtete Konferenz- und Tagungsräume, 150 Betten und eine vielfältige Restauration. Bei uns werden wichtige Kongresse, Seminarier und Kundenveranstaltungen durchgeführt.

Ab 1. September 2004 oder nach Vereinbarung ist die Stelle des

Assistenten der Leiterin Hotel/Chef de Service

neu zu besetzen. In Zusammenarbeit mit der Leiterin sind Sie verantwortlich für das gesamte Serviceteam und sorgen für erstklassige Dienstleistungen im F&B-Bereich. Im Weiteren erledigen Sie administrative Arbeiten wie das Erstellen von Menüvorschlägen, Bestellungen sowie der Kreditorenkontrolle und Kontierung.

Idealerweise haben Sie eine Grundausbildung in der Gastronomie abgeschlossen, eine Hotelfachschule besucht und bereits erste Führungserfahrung gesammelt. Sie sind ca. 28-32 Jahre alt, ein engagierter Gastgeber mit gepflegtem Auftreten und guten Umgangsformen. Sie fühlen sich wohl in einem international ausgerichteten Umfeld. Ihre guten Kenntnisse der englischen Sprache sowie Sicherheit in der Anwendung der Windows-Programme Word und Excel runden das Profil ab.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Frau Ruth Kilchenmann, Leiterin Services (Wolfsberg) AG, 8272 Ermatingen.
Telefon 071 663 51 51
E-Mail: ruth.kilchenmann-fueller@ubs.com

Wolfsberg Executive Development Centre, 8272 Ermatingen
Eine Konzerngesellschaft der UBS AG
www.wolfsberg.com

162687



Der Ferienverein besitzt mehrere attraktive Hotels mit Wellness-Bereichen in der Schweiz, Ferienanlagen in Spanien und Italien, Hausboote sowie die Car Rouge-Flotte

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

Als Nachfolger unserer langjährigen Direktion, welche sich auf Ende Sommersaison 2004 einer neuen Herausforderung als Leiter unserer Inland-Hotels stellt, suchen wir ein/e Schweizerdeutsch und Französisch sprechendes/-n

DIREKTIONSEHEPAAR / DIREKTOR

im
CLUB-HÔTEL VALAISIA in Crans-Montana

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

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

Wir bieten Ihnen einen modern eingerichteten Hotelbetrieb mit einer gut eingespielten Betriebsorganisation und einer Top-Infrastruktur. Eine schöne 5-Zimmer-Wohnung steht der Direktion zur Verfügung. Eintritt nach Übereinkunft.

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

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

162726

INHALT: Deutsche Schweiz 3-8 / Svizzera italiana 8 / International 8 / Stellengesuche 8

SOMMAIRE: Suisse romande 8 / Marché international 8 / Demandes d'emploi 8

ANZEIGENSCHLUSS: Montag, 15 Uhr

DÉLAI D'INSERTION: Le lundi à 15 h

AG
ACTIVE GASTRO ENG

Vielleicht Ihre Traumstelle.....?

www.activegastro.ch

Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich

hoteljob

Ihre Stellenvermittlung

hotellerie suisse

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

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

htr

Vom Nachtportier
bis zum Sales Manager.

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

www.gastrojob.ch

Grosses Stellenangebot - top aktuell im Internet

Beratung Selektion Vermittlung

Gastro ob

Zürich 079 79 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

ART FURRER HOTELS

Art Furrer Resort**** mit Restaurant Tenne
Hotel-Resort Alpenrose*** mit Pizzeria, Röstküche und Bars
Bergrestaurants Niederfurka und Furri-Hütte

Wir suchen für unsere Betriebe ab kommender Wintersaison

Geschäftsführer/Hotelier, m/w

Wir erwarten:

- Hotelfachschulabschluss oder entsprechende Kaderausbildung
- Kontaktfreudige, dynamische Gastgeberpersönlichkeit
- Führungsstärke, Initiative und Qualitätsbewusstsein

Wir bieten:

- Vielseitige, verantwortungsvolle Jahresstelle
- Sorgfältige, fundierte Einführung
- Arbeitsplatz in schöner Berglandschaft in einem fortschrittlich strukturierten Betrieb

Gerne erwarten wir Ihr Bewerbungsdossier mit Foto an:

Zentralbüro, Schlosshotel Garni, 3900 Brig
Tel. 027 928 44 88 oder jmheller@rhone.ch
Weitere Informationen erhalten Sie unter www.artfurrer.ch

ART FURRER HOTELS

Zentralbüro
Schlosshotel Garni
3900 Brig

162727

HOTEL EUROPA ST. MORITZ

Wir sind ein renommiertes ****Hotel mit 200 Betten und überraschend vielen Möglichkeiten. Für die kommende Wintersaison 04/05 suchen wir in Jahresstelle einen jungen, erfahrenen

KÜCHENCHEF

mit guten Referenzen, da unser jetziger Stelleninhaber aus Altersgründen zurücktreten möchte.

Sie verfügen bereits über einschlägige Erfahrung als Küchenchef und sind es gewohnt eine Brigade zu führen sowie in stressigen Situationen den Überblick zu behalten? Darüber hinaus arbeiten Sie wirtschaftlich, kreativ und qualitätsbewusst?

Dann bieten wir Ihnen eine abwechslungsreiche und eigenverantwortliche Tätigkeit mit Freiraum für Ambitionen.

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

HOTEL EUROPA ST. MORITZ
Herr Bützberger, Direktor, oder
Frau Knapf, Personalchefin
7512 Champfer

Tel. +41 81 839 55 55 - Fax +41 81 839 55 57
www.hotel-europa.ch - E-Mail: personal@hotel-europa.ch

162696

LÄNDLI

FERIEN • GESUNDHEIT • SEMINARE



Führung durch Überzeugung, Glaubwürdigkeit und Vorbild

Wir suchen nach Vereinbarung eine kommunikative, belastbare, flexible und extrovertierte Führungspersönlichkeit mit hohem Qualitätsbewusstsein als

Küchenchef

Kennen Sie sich aus in der Organisation einer ISO-zertifizierten Grossküche? Wollen Sie Ihre Gäste mit einem abwechslungsreichen, qualitativ hoch stehenden, kreativen und neuzeitlichen Angebot begeistern? Sind Sie mit der Diätetik vertraut? Wissen Sie, wie Sie Ihr 15-köpfiges Mitarbeitersteam kompetent und motivierend führen können?

Unser modernes Zentrum für Gesundheit, Ferien und Seminare liegt am Agersee im Kanton Zug und verfügt über 200 Betten. Ein komplettes Gesundheitszentrum mit Arztpraxis und Physiotherapie sowie ein Seminarzentrum mit diversen Räumen in denen bis zu 240 Personen tagen können, gehören u. a. zu unserem vielfältigen Angebot. Unsere Gäste kommen zur Kur und Erholung, an Seminare, und um Ferien in einer einzigartigen Landschaft geniessen zu können. Neben unseren Gästen verpflegen wir zwei externe Altersheime, das Mutterhaus der Schwestern unserer Trägerschaft sowie das Personalrestaurant.

Wir erwarten von Ihnen eine hohe Leistungsbereitschaft, mehrjährige berufliche Erfahrung aus einem vergleichbaren Umfeld sowie die Fähigkeit, ein Team formen und führen zu können.

Wir bieten Ihnen ein spannendes und abwechslungsreiches Arbeitsgebiet, Tagesdienst-/Arbeitszeiten (zwischen 07.30 und 20.00 Uhr) und die Möglichkeit, Ihre Fähigkeiten in einem engagierten Team voll einsetzen zu können. Senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen! Wir freuen uns, Sie schon bald kennen zu lernen.

Diakonieverband Ländli
Personalbüro
Cornelia Storrer
6315 Oberägeri

Telefon 041 754 99 08
Mail: cornelia.storrer@laendli.ch
www.laendli.ch

162690

SCHYNYGE PLATTE

Das Berghotel Schynige Platte (1967 m) ist Ausflugsziel und «Endstation» unserer nostalgischen Schynige Platte-Bahn sowie Ausgangspunkt in ein einmaliges Wandergebiet.

Für diesen Betrieb an bester Aussichtslage suchen wir per

Sommersaison 2005

(Betriebszeit Ende Mai bis Ende Oktober)
ein motiviertes und dynamisches

Wirte-Paar (im Pachtverhältnis).

Wir erwarten von Ihnen Erfahrung in allen Belangen der Berggastronomie, unternehmerisches Denken und Flair für gutes Ambiente sowie eine ausgeprägte Gastfreundlichkeit.

Sind Sie sich hohe Qualitätsanforderungen gewöhnt? Können Sie mit wetterbedingten Gästeschwankungen flexibel umgehen und fühlen Sie sich in der Bergwelt wohl?

Wenn ja, wartet eine nicht alltägliche Gastgeberrolle auf Sie und wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Jungfraubahnen, z. Hd. Christoph Egger,
Angebot Berg, Harderstrasse 14,
3800 Interlaken

162699

Empathy & Excellence

HOTEL SCHWEIZERHOF LUZERN

Das Hotel Schweizerhof Luzern ist seit fünf Generationen ein Familienbetrieb. Wir verfügen über 107 von Grund auf renovierte Zimmer und Veranstaltungsräume für bis zu 500 Personen. Im Haus befindet sich unser Stadrestaurant «Pavillon» und unser Fisch- und Meeresfrüchtereck «Galerie». Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir:

Eine/n Réceptionist/in

Sie verfügen über Erfahrung an der Réception? Das Fidelio-Programm ist kein Fremdwort für Sie? Sie sind auf der Suche nach einer spannenden Herausforderung, bei welcher Sie Ihr Wissen sowie Ihre Sprachkenntnisse täglich unter Beweis stellen können?

Eintritt: per sofort oder nach Vereinbarung.

Einen Réception Tournant

Sind Sie auf der Suche nach einer spannenden Herausforderung, welche zu einer langfristigen Zusammenarbeit führt? Sie scheuen sich nicht, während der Ablöse unseres Night-Auditors die volle Verantwortung für unser Hotel im Nachtdienst zu übernehmen? Sie verfügen bereits über einige Jahre Erfahrung im Front-Office-Bereich, sind sprachgewandt, aufmerksam und blühen in einem gut geschulten Team auf?

Eintritt: per 1. Oktober 2004 oder nach Vereinbarung.

... Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugniskopien, Foto und Lebenslauf an unsere Leiterin Personal- und Rechnungswesen, Frau Cécile Jneichen. Wir bieten Ihnen eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit an einem modern ausgestatteten Arbeitsplatz im Herzen von Luzern.

... Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Hotel Schweizerhof Luzern, Schweizerhofquai, CH-6002 Luzern
Telefon +41 (0)41 410 0 410, Fax +41 (0)41 410 2 971
E-Mail: info@schweizerhof-luzern.ch, Internet: www.schweizerhof-luzern.ch

162698

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung für unser neueres Restaurant im Seeland

fachlich ausgewiesenes Pächterpaar

Der zeitgemässe Gastrobetrieb mit moderner Infrastruktur verfügt über ein Restaurant, das innen 90 und aussen auf der schönen Gartenterrasse ca. 60 Gästen Platz bietet. Genügend Besucherparkplätze sind vorhanden. Der Ganzjahresbetrieb weist bei 365 Öffnungstagen ein gutes Betriebsergebnis aus.

Kontaktieren Sie uns unter Chiffre V 025-384917 an Publicitas SA, Postfach 48, 1752 Villars-sur-Glâne 1.

162691

Im Zuge der Neuausrichtung der Gastronomie der Kulturhallen Dampfzentrale wird die

MIETE DES RESTAURANTS DAMPFZENTRALE

per 1. Januar 2005 vom Verein Dampfzentrale ausgeschrieben. Das Restaurant ist gastronomischer Treffpunkt für das Publikum des Zentrums für zeitgenössische Kultur im Kraftwerksgebäude aus dem Jahr 1904. Es verfügt durch seine Lage direkt an der Aare über eine besondere und zusätzliche Attraktivität.

Gesucht sind Betreiber mit Erfolgsausweis, welche das Know-how für eine stimmige Gastronomie mitbringen. Dazu gehören auch das Flair für das kulturelle Umfeld der Dampfzentrale und die Lust, sich dadurch bietende Synergien zu nutzen.

Das Restaurant umfasst zwei Restaurationsräume von 55 und 25 Plätzen sowie den Garten mit ca. 120 Plätzen direkt am Wasser. Ziel ist es, das bisherige Konzept weiterzuentwickeln und zu optimieren.

Mietinteressenten schicken wir gerne eine Dokumentation zu. Wir bitten um eine kurze schriftliche Kontaktaufnahme an:

Kulturhallen Dampfzentrale,
Christoph Balmer,
Marzliustrasse 47, 3005 Bern.
www.dampfzentrale.ch



162718

Wir suchen auf die Wintersaison 2004/2005 einen

Küchenchef

Erfolgreiches Berghotel in der Zentralschweiz, 3 Sterne, Wellnessbereich, neuerer Betrieb.

160-Betten-Hotel, 80-Plätze-Restaurant, sehr gute Frequenzen. Fantastisches, junges Team! PC-Freak nicht vorrangig erwünscht; guter Handwerker sehr!

Fühlen Sie sich angesprochen?

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit lückenlosen Referenzen:
Chiffre 162729 an hotel+tourismus@revue, Postfach, 3001 Bern.

162729

New Challenge

Hotel + Gastro-Personalvermittlung

Kongress-/Event Manager

Für meinen Kunden im Mittelland suche ich eine erfahrene Kaderpersönlichkeit als Kongressleiterin. Sie bringen neben dem Beruf, einen Hotelfachschulabschluss sowie Erfahrung, mind. 2 Jahre, als Assistent- oder Kongressleiter mit.

GeschäftsführerassistentIn

Möchten Sie Ihre Karriere in einem bekannten Gastronomiekonzern weiter ausbauen, mit einem neuen Konzept und Team, Werte setzen? Sie bringen eine Gastro-Ausbildung, einen Hotelfachschulabschluss und oder Weiterbildung mit Erfahrung als Chef de Service sowie im Back-Office mit. Der Arbeitsort ist im Kanton Luzern.

Chef de Service/Betriebsassistent

Jungkaderposition, ideal für Fachleute mit 3-4 Jahren Berufs- und ersten Führungserfahrungen; ZH Umgebung.

Küchenchef

Erfahrungen als Sous-chef konnten Sie in Ihrer letzten Aufgabe mit gutem Erfolg sammeln und möchten nun die Gesamtverantwortung einer kleinen Brigade übernehmen. Dann bietet Ihnen mein Kunde in Zürich einen interessanten Einstieg an.

Sous-chef

Für eine junge, extrovertierte Führungspersönlichkeit mit Berufserfahrung in der saisonalen, kreativen Qualitätsküche, bieten sich interessante Perspektiven in einem Gastrokonzern in Zürich an.

Réceptionistin/Gastgeberin

In ein junges, dynamisches Team, ein Designhotel in der Zentralschweiz, ist Schweizer Frauenpower gefragt. Sie sind zwischen 20 und 26 Jahre alt und bringen Berufserfahrung mit Fidelio-Kenntnissen mit. Sie zählen eher zu den „late worker“ und haben Spass an der Vielseitigkeit, Front-Office und Service.

Interessiert? Dann freue ich mich auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen.

162742

New Challenge

Gabriela Weber
Seestrasse 160
8002 Zürich

Tel. 01/201 24 66
Fax 01/202 58 68
www.newchallenge.ch

Adecco HOTEL & EVENT



Kongressleiter

Für ein Kongresszentrum in der Region Zürich suchen wir einen führungstarken Kongressleiter, der für die Organisation und Betreuung aller Anlässe sowie für die Akquisition neuer Kunden verantwortlich ist. Sie haben gute Erfahrung im Kongressbereich und im Catering, bringen Grundkenntnisse im Marketing sowie gute PC-Kenntnisse mit und sind äusserst durchsetzungsfähig. Melden Sie sich noch heute bei mir; ich freue mich auf Ihre Kontaktaufnahme.

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

Chef de service / Stv. Leiter Services

Für ein im Kanton Thurgau gelegenes Tagungs- und Begegnungszentrum suchen wir einen unternehmerisch denkenden Frontmann mit Stil. In einem einzigartigen Umfeld eröffnet sich hier einem jungen Hotelfachmann eine längerfristige Aufgabe mit viel Verantwortung und der Möglichkeit, sich weiter zu entwickeln. Neben Ihrer Funktion als Gastgeber übernehmen Sie die Organisation und das Controlling im F&B-Bereich. Wenn Sie diese vielseitige Stelle interessiert, freue ich mich auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

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

Executive Sous chef

Für ein internationales Fünf-Sterne-Hotel in Basel suchen wir per sofort eine verantwortungsbewusste und führungstunke Persönlichkeit. Sie haben bereits Berufserfahrung in ähnlichen Häusern gesammelt und Bankette für bis zu 3000 Personen organisiert sowie durchgeführt. Sie sprechen zudem 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.hotelevent@adecco.ch

Promoter/innen

August bis November

Für ein international tätiges Dienstleistungsunternehmen suchen wir per sofort junge, aufgestellte, freundliche und verkaufsorientierte Persönlichkeiten aus der Gastronomie. Sie arbeiten im Team an einem fixen Arbeitsort im Grossraum Zürich, wo Sie ein neues Produkt vorstellen und die Kunden beraten. Der Einsatz ist auf vier Monate begrenzt. Rufen Sie mich schon bald an, ich freue mich darauf.

Sandra Furrer 01 297 79 79
Langstrasse 11 | 8026 Zürich | zuerich.hotelevent@adecco.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
Bd. Jaques-Dalcroze 7 | 1204 Genève | 022 718 44 77
Petit Chêne 38 | 1001 Lausanne | 021 343 40 00
Rue des Terreaux 7 | 2001 Neuchâtel | 032 722 68 88
Viale S. Franscini 30 | 6901 Lugano | 091 910 20 30

www.adecco.ch

Making people
successful in a changing world

Traumjob nicht dabei?

Wir haben immer tolle Stellenangebote für

**Réceptionisten | Küchenchefs | Sous chefs
Personalassistenten | Hotelfachassistenten**

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

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

terrasse

Das **terrasse** ist der Treffpunkt am Bellevue.
Vom Lunch bis zum Dinner bieten wir unseren Gästen eine stimmungsvolle Atmosphäre.

Zur Verstärkung unseres Teams
suchen wir per sofort eine(n)

Chef de Bar m/w

der aus Berufung Cocktails mixt und die Aufgabe des Gastgebers liebt und lebt.
Der professionelle Bar-Service ist Ihre Stärke. Sie haben bereits Erfahrung als Chef de Bar und einer Führungsposition. Natürlich bewahren Sie das Lächeln und den Stil auch dann, wenn sich ganz Zürich gleichzeitig an der Bar trifft.

Möchten Sie eine verantwortungsvolle Herausforderung annehmen?
Wir freuen uns auf Ihre komplette Bewerbung:

terrasse
Sonia Testa
Limmatquai 3, 8001 Zürich
Tel.: 01/251 10 74

BINDELLA terra vite vita

Für die traditionsreiche Wirtschaft zur Schlacht mit 75 Plätzen im à la carte Restaurant, 180 Plätze im Bankettsaal sowie der grossen Gartenterrasse suchen wir per November 2004 oder nach Vereinbarung

Küchenchef / Alleinkoch m/w

Verfügen Sie über eine abgeschlossene Berufsbildung als Koch sowie einige Jahre Berufserfahrung im à la carte und Bankettgeschäft, sind bereit, Lehrlinge auszubilden und behalten auch in hektischen Momenten den Überblick, dann freuen wir uns, Sie kennen zu lernen.



Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeiten, jeweils Montag und Dienstag sowie monatlich ein zusätzliches Wochenende frei und 5 Wochen Ferien pro Jahr (Betriebsferien).

Fühlen Sie sich angesprochen, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihre telefonische Kontaktaufnahme.

Rolf Wey & Melanie Bürgi
Wirtschaft zur Schlacht • 6204 Sempach
tel 041 460 19 33 • www.schlacht.ch • info@schlacht.ch

Erstklassiges, italienisches Restaurant in Zürich sucht

Gastgeber

oder

Gastgeberin

Der attraktive Arbeitsplatz setzt entsprechende Ausbildung und Erfahrung im gehobenen Service voraus. Sie werden die Verantwortung für eine Station übernehmen, legen Wert auf gepflegten À-la-carte Service und sprechen Deutsch.

Wenn Sie interessiert sind uns kennen zu lernen, richten Sie bitte Ihre vollständige Bewerbung unter Chiffre 162733 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

TOURISMUS



Die Ferienregion Heidiland erhielt von Bund und Kanton den Zuschlag für das beantragte Förderprogramm «Heidiland Turbo». Mit diesem Projekt wird während den kommenden 5 Jahren eine gezielte regionale Angebotsentwicklung und -vernetzung im Sinne von mehreren Teilprojekten forciert.

Für diese spannende und vielseitige Aufgabe suchen wir ab 1. Oktober 2004 oder nach Vereinbarung eine(n) engagierte(n)

Projekt-Umsetzer/in

In dieser Funktion tragen Sie selbstständig zur Erarbeitung, Entwicklung und Umsetzung z. T. vordefiniierter regional und überregional vernetzter Tourismusprojekte bei.

- Sie bringen folgendes Profil mit:
- Abschluss einer Höheren Fachschule in den Bereichen Tourismus/Betriebswirtschaft oder mehrjährige Erfahrung
 - Erfahrung in der Projektumsetzung und -führung
 - Sie sind zwischen 25 und 35 Jahre alt
 - Sie sind ein «Umsetzer und Macher» und ausserdem kommunikativ und überzeugend
 - Sie arbeiten selbstständig, zielorientiert und sind ein starker Teamplayer
 - Sie sind befähigt, selbstständig ein Projekt im Sinne eines Profit-Centers zu führen

Bitte richten Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen bis spätestens 10. August 2004 an:

Ferienregion Heidiland
Marco Wyss, Direktor
Zürcherstrasse 11
7320 Sargans
www.heidiland.com

ICE CREAM GALLERY
MÖVENPICK
OF PARTNER

Weitneuheit
MÖVENPICK ICE CREAM GALLERY
Eröffnung 2. September 2004

Für den Betrieb der weltweit ersten
MÖVENPICK ICE CREAM GALLERY
suchen wir aufgestellte, fachkundige,
flexible und motivierte:

BetriebsassistentInnen ServicefachmitarbeiterInnen OfficemitarbeiterInnen

Pre-Opening Office & Kontakt:
Gebetour AG - Philipp S. Aegler
Seefeldstrasse 5 - 8008 Zürich
Telefon 01/252 52 12
philipp.aegler@fbmgroup.ch
www.fbmgroup.ch/fbmjobs

MÖVENPICK ICE CREAM GALLERY
Am Bellevue, Theaterstrasse 8, CH 8001 Zürich
www.moevenpick-icecream.com

BEÛLE EPOQUE

Where lovers of art stay!

In unser kleines und feines Hotel, Restaurant, Bar und Café im Herzen der Berner Altstadt suchen wir auf Mitte August/September

Servicemitarbeiter/in

mit Berufserfahrung, D/E/F, motiviert und fröhlich.
Regelmässige Schichten, So immer frei.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto.

Jürg und Bice Musfeld-Brugnoli
Gerechtigkeitsgasse 18, 3011 Bern
Bice.musfeld@belle-epoque.ch
www.belle-epoque.ch

HOTEL BERGSONNE

Auf der Rigi am Vierwaldstättersee, stilvolles ***Hotel mit 17 Zimmern/Suiten und Speiserestaurant (15 GM-Punkte).
Zur Ergänzung suchen wir

Servicefachangestellte/r

Wir freuen uns auf Sie,
Dorly & Willy Camps-Stalder
CH-6356 Rigi Kaltbad
www.bergsonne.ch
T 041 399 80 10
F 041 399 80 20



HOTEL ST. GOTTHARD ZÜRICH

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-Departements. 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
8023 Zürich
Tel. 01 227 77 00

162664

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 Fidelio-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-Murscheltg
Tel. 081 920 82 00
www.laaxerhof.ch

F&B
LAAX
FAKERN
DIE ALPENLAND

162603



Für unser tolles, gastfreundliches ****Stern-Hotel mit starker Gastronomie suchen wir per sofort oder nach Über-einkunft folgende junge, motivierte, auf-gestellte Mitarbeiter:

- Jungköchin/Jungkoch oder Hilfskoch/Hilfsköchin
- Réceptionsmitarbeiterin/ Réceptionsmitarbeiter
- Barmitarbeiterin/ Barmitarbeiter

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungs-unterlagen mit Foto. Gerne gibt Ihnen Frau Petra Fässler nähere Auskunft.

Hotel Postillon
CH-6374 Buochs
Tel. 041 620 54 54
Fax 041 620 23 34
www.postillon.ch
info@postillon.ch

162695

Bar/Dancing Tanzboden, Unterberg
Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen genialen DJ (100%).

Wir bieten geregelte Frei- und Arbeitszeiten sowie attraktive Anstellungsbedingungen. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.
www.sporthotel-minster.ch

162734

arc-en-ciel

HOTEL - RESTAURANT - PIZZERIA - 3780 GSTAAD
TEL. 033 748 43 43 - FAX 033 748 43 53

80-Betten-Hotel mit Residence, Restaurant, Pizzeria, Wintergarten, Loco's Bar, Terrasse, Seminarräumen und Schwimmbad

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab Mitte August in Jahresstelle

Réceptionist/in

(mit Réceptionerfahrung F, D, E)

So vielfarbig der Regenbogen, so vielseitig und interessant ist die Arbeit im Arc-en-ciel.

Suchen Sie eine neue Herausforderung in einem fröhlichen Team?

Auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen freut sich:

Ana-Maria Jurcevic, chef de réception
Hotel Arc-en-ciel
3780 Gstaad

www.arc-en-ciel.ch
info@arc-en-ciel.ch

GSTAAD
COME UP - SLOW DOWN

162688

RESTAURANT IM ROMANTIKHOTEL FLORHOF ZÜRICH

Wir suchen - nous cherchons - we are looking for...
Ja, dies sind drei Sprachen, welche unsere

*Betriebsassistentin
Réception/Restaurant*

im Umgang mit der anspruchsvollen, internationalen und ver-wöhnten Kundschaft anwendet. Etwas italiano oder español machen Sie noch attraktiver... Und wenn Sie bereits fundierte Kenntnisse der Abläufe an einer lebhaften pulsierenden Réception besitzen und zudem auch im Restaurant eine echte Verstärkung sind, dann kommen wir uns bestimmt näher. Sie wissen, dass Sie die Visitenkarte unseres Hauses sind. Ihre Kommunikationsfreude begeistert und Ihr Organisationstalent kommt voll zur Geltung. Kreativität und neue Ideen sind nämlich nicht verboten! Lust? Dann freuen wir uns auf Sie!

Das Romantik Hotel Florhof ist eine einzigartige Oase im Herzen der Stadt Zürich. Im ehemaligen Patrizierhaus warten 33 Komfort-Zimmer und zwei vertraute Dachsuiten auf Gäste. Das Angebot im 15 Punkte Gault Millau Restaurant mit Traum-garten und historischem Gewölbekeller lädt zum Geniessen. Was jetzt noch fehlt sind SIE!

Brigitte & Beat Schiesser, Pächter
Romantik Hotel Florhof, Florhof-Gasse 4 8001 Zürich
Tel. 01 250 26 26, www.florhof.ch, schiesser@florhof.ch



162723

Professionell und sozial kompetent

Die Stiftung Wagerenhof in Uster dient Menschen, die aufgrund ihrer Behinderung ein Leben lang auf Hilfe und Förderung angewiesen sind, als Ort ihres Lebens. 450 Mitarbeitende setzen sich als engagierte und dienstleistungsbereite Menschen dafür ein, den 215 BewohnerInnen die Führung eines möglichst normalen Lebens zu ermöglichen.

In diesem Umfeld suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung Sie, eine zeitlich flexible und äusserst dienstleistungsorientierte

Mitarbeiterin Cafeteria

Ihr Aufgabenkreis ist vielseitig: Sie kümmern sich um das Wohl unserer BewohnerInnen, MitarbeiterInnen und externen Gäste und prägen die Neuausrichtung unserer Cafeteria mit. Sie sind für sämtliche Belange in der Cafeteria zuständig und unterstützen tatkräftig Ihre Kolleginnen und Vorgesetzte.

Wir erwarten eine abgeschlossene Ausbildung im Service- oder Hotelfach und Berufserfahrung. Sie sind eine wile, innovative und herzliche Persönlichkeit, welche unsere BewohnerInnen gern hat.

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, in einem spannenden Arbeitsumfeld Ihre Fachkenntnisse voll und mit Eigenverantwortung einzusetzen und ermöglichen Ihnen auch eine Teilzeitanstellung. Unsere Ansprüche an Sie sind sehr hoch, die Anstellungsbedingungen entsprechend.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an Stiftung Wagerenhof, Frau M. Iselin, Personalleiterin, Asylstrasse 24, 8610 Uster. Für weitere Auskünfte steht Ihnen die Leiterin Cafeteria, Frau B. Gilgen, gerne zur Verfügung. Tel. 01 905 13 57.

162731

Stiftung Wagerenhof Uster
Heim für geistig Behinderte



ALLEGRO GRAND CASINO KURSAAL BERN

Allegro Grand Casino Kursaal Bern - seit Juli 2002 mit einem Grand Casino, bieten eine einzigartige ALL IN ONE Dienstleistungs-kombination mit Kongress- und Seminarzentrum, dem grössten 4* Lifestyle Hotel von Bern sowie neuen Bars und Restaurants.

Zur Unterstützung der Hauswirtschafts-leitung suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Leiter/in Hauswirtschaft

für den Bereich Kursaal. Wir wenden uns an eine gelernte HOFA oder GAFA, allen-falls mit Weiterbildung zur Hauswirtschafts-leiterin und einigen Jahren Berufserfahrung. Als Verantwortliche/r für den Bereich Buffet und Office sorgen Sie mit Ihrem eigenen Team für eine optimale Durch-führung von Banketten und Grossanlässen, aber auch für ein professionelles und angenehmes Ambiente in unserem Haus. Zudem unterstützen Sie die Hauswirt-schaftsleitung beim Betreuen der Kantine und der Mitarbeiterzimmer, bei allge-meinen Kontrollaufgaben sowie administ-rativen Arbeiten.

Für diese vielseitige Position suchen wir ein Organisationstalent mit flair zum Detail, Führungserfahrung und einer ordentlichen Portion Durchsetzungs-vermögen. Sind Sie flexibel, haben Humor und arbeiten gerne selbständig mit einem multikulturellen Team?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto an:

Allegro Grand Casino Kursaal Bern
Franziska Gautschi
Kornhausstrasse 3, 3000 Bern 25
Telefon: 031 339 52 10
E-mail: franziska.gautschi@kursaal-bern.ch

ALL IN ONE - become a part of it

162692

MEMBER OF
**WORLD
HOTELS**
FIRST CLASS CATERING

Aarauerhof KONFERENZHOTEL

Auf Ende August oder nach Überein-kunft suchen wir eine

Chef de Réception

Es macht Ihnen Freude, in einem kleinen Team zu arbeiten und diesem vorzustehen. Sie haben Interesse an der Mitarbeit im Marketing- und Sales-bereich. Der Seminarbereich ist Ihnen ebenso vertraut, wie das Fidelio-Buchungs und -Cateringsystem. Zudem verfügen Sie über gute Sprach-kenntnisse, Teamgeist, Charme und über die für diese Tätigkeit nötige Erfahrung.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an Peter Pirstill, Hotel Aarauerhof, Bahnhofstrasse 68, 5001 Aarau

162694

Aarehof

Wir

60 Zimmer
Restaurant und Lounge
mit 100 Plätzen
knospenzertifiziert
Wintergarten mit 40 Plätzen
Säle bis 150 Personen
Seminarräume bis 60 Personen
Bar mit Kegelbahnen
Hallenbad

Sie

lieben das Kochen mit frischen, saisonalen Rohprodukten haben schon Führungs- und Banketterfahrung arbeiten gerne mit Lehrlingen sind kreativ, ehrgeizig, erfolgs-orientiert und teamfähig suchen eine Top-Herausforderung

dann sind Sie unser

Sous-Chef

Eintritt Anfang September 2004 oder nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Aarehof Hotel & Restaurant
Peter Keller
Bahnhofstrasse 5
5103 Wildegg
www.aarehof.ch

162749

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

162595

Hotel Continental

Zeughausgasse 27, CH-3011 Bern

EXPRESS-Stellenvermittlung

Für ArbeitgeberInnen und ArbeitnehmerInnen aus Hotellerie und Gastgewerbe

Service de placement express

Pour employeurs et employé/e/s de l'hôtellerie et de la restauration

031 370 42 79

08.00 bis 12.00 Uhr und 13.30 bis 17.00 Uhr

Fax 031 370 43 34

Eine Dienstleistung von

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 souhaiteriez. Coûts pour 6 mois: fr. 350.–, pour 12 mois: fr. 600.– (TVA exclue).

Stellengesuche / Demandes d'emploi

Küche/Cuisine																								
1	2	3	4	5	6	7	8	1	2	3	4	5	6	7	8	1	2	3	4	5	6	7	8	
8806	Hilfskoch	20	CH		sofort	D/E	BE/VS/GR/TI/JU	8831	Chef de rang	49	IT	LEG	sofort	D/F/I	Bern/Seeland	8847	Hilfsgouvernante		33	IT	B	Sept.	D/F/I	SG/GL/SZ
8809	Sous-chef/Ch.d.partie	25	CH		Okt.	D/E/F	Rest., Zürich+Umgeb.	8838	Sommelière	22	CH		Sept.	D/E/F	Lausanne	8851	Hofa/2. Gouvernante	25	CH		sofort	D		BL/BS/AG
8811	Kü/chef/Sous-chef	33	AT	B	sofort	D	SG/TG/ZH	8840	Service/w	50	FR	LEG	sofort	D/E/F/I	VD (Yverdon)									
8812	Pâtissière	25	CH		n. Ver.	D	Wthür+Umg./SA/SO frei	8842	Service/w	19	CH		Aug./n. V.	D/E/F	Bern/Thun/60%									
8814	Gardemanger/Pât.	37	DE	LEG	sofort	D		8846	Gafa	20	CH		Sept.	D	AG/ZH/BE									
8815	Koch/w	20	CH		Nov.	D/F	BE-Oberl./VD	8849	Sefa	19	CH		Aug.	D/E	AG, Tagesbetrieb									
8816	Küchenfachangestellte	22	CH		Sept.	D	SG/Wthür, Heim/Spital																	
8817	Koch/w	23	CH		sofort	D	ZH-Unterl./Tagesbetr.																	
8821	Alleinkoch	51	DE	LEG	Aug.	D	GR																	
8822	Alleinkoch, C/führer	46	CH		sofort	D/E	Kleimbetrieb																	
8825	Sous-chef	51	AT	C	sofort	D/E	Zürich																	
8832	Küchenchef	58	CH		Aug.	D/E/F	ZH, Gem.gastronomie																	
8833	Kü/chef/Alleinkoch	38	CH		Aug.	D	SG/ZH																	
8836	Chef d.p./Sous-chef	25	CH		Sept.	D/E/F	ZH/Tagesbetrieb																	
8837	Kü/chef/Betriebl.	40	AT	B-EG	Sept./n. V.	D/E/F/I																		
8839	Sous-chef/Kü/chef	39	CH		sofort	D	Kleimbetrieb/Deutsch-CH																	
8843	Jungkoch/w	20	CH		sofort	D/F	Gem.gastronomie, Bern																	
8844	Kü/chef/Sous-chef	38	CH		sofort	D/E/F	GR/Ost-CH																	
8845	Pâtissier	43	CH		Sept.	F	FR/VD/BE, Gem.gastro.																	
8848	Jungkoch	28	FR	B	n. Ver.	D/F	SG/SZ																	
Administration/administration																								
1	2	3	4	5	6	7	8	1	2	3	4	5	6	7	8	1	2	3	4	5	6	7	8	
8805	Admin./Service	39	AT	LEG	sofort	D/E	Deutsch-CH																	
8813	Betriebleiter/-assistent	34	CH		Aug.	D/E/F	BE/Seeland																	
8824	Réceptionspraktikantin	19	CH		sofort	D/E/F	Deutsch-/West-CH																	
8828	Admin./Récept./w	36	CH		Okt.	D/E/F	BE-Oberl., 3-4*-Hotel																	
8829	Réceptionpraktikantin	24	CH		sofort	D/E/F	Saisonstelle																	
8834	Night Auditor/Réc.	52	CH		Aug.	D/E/F/I	Nord-Ost-CH, zus. 8835																	
8841	Réceptionist	19	CH		Aug.	D/E/F/I	TI (Lugano)																	
8850	Réceptionspraktikantin	20	CH		Aug./n. V.	D/E/F	GR/BE/VS/LU/SG																	
8852	F&B-Assistent	23	CH		sofort	D/E/F	VS/VD/GE/FR/NE																	
Hauswirtschaft/ménage																								
1	2	3	4	5	6	7	8	1	2	3	4	5	6	7	8	1	2	3	4	5	6	7	8	
8808	Etagengouvernante	24	CH		sofort	D/E/I	TG/SG/ZH																	
8810	Küchenhilfe	44	PT	LEG	sofort	F																		
8818	Zimmerfrau	56	AT	C	n. Ver.	D/E/F/I																		
8826	Hofa/Anf. Gouvernante	20	CH		sofort	D/E/F	Bern																	
8835	Portier/Chauffeur	50	PT	LEG	Aug.	D/E/F/I	Nord-Ost-CH, zus. 8834																	

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:

Arbeitsbewilligung / Permis de travail:

Art des Betriebes / Type d'établissement:

Name / Nom:

Strasse / Rue:

Geburtsdatum / Date de naissance:

Telefon privat / No de téléphone privé:

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:

Eintrittsdatum / Date d'entrée:

Jahresstelle / Place à l'année ☐ Saisonstelle / saison ☐

Bevorzugte Region / Région souhaitée:

Vorname / Prénom:

PLZ/Ort: / NPA/Lieu:

Nationalität / Nationalité:

Telefon Geschäft / No de téléphone professionnel:

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



Unser einzigartiges *****Hotel liegt unmittelbar neben dem Stadtzentrum am Zürichsee. Wir verwöhnen anspruchsvolle Gäste aus aller Welt. Der persönliche Kontakt sowie die Pflege des speziellen Charmes unseres traditionsreichen Hauses stehen dabei an vorderster Stelle.

Auf Mitte August 2004 oder nach Vereinbarung ist in unserem jungen Küchenteam eine Jahresstelle als

CHEF DE PARTIE

neu zu besetzen. Wir pflegen eine erstklassige Küche zwischen Tradition und Moderne. Saisonal wechselnde leichte Gerichte mit einer mediterranen Note, aber auch vereinzelte «Eden-Klassiker» zeichnen unsere vielfältige Speisekarte aus.

Mit einem Einsatz auf allen Posten tragen Sie direkt zum Wohl unserer Gäste bei. Wenn Sie eine abgeschlossene Kochlehre und bereits Berufserfahrung haben, sollten Sie mit uns Kontakt aufnehmen. Weitere Einzelheiten und was wir Ihnen sonst noch bieten, erzählen wir Ihnen gerne in einem persönlichen Gespräch.

Wir sind sehr gespannt auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

HOTEL EDEN AU LAC ZÜRICH
 Dario und Kathrin Fumagalli-Bärtschi
 Utoquai 45, 8008 Zürich
 www.edenaulac.ch

162751



Swiss Deluxe Hotels



Nous recherchons pour entrée immédiate ou à convenir un(e)

Responsable

«Banquets & Manifestations»

Justifiant de plusieurs années d'expérience dans un poste similaire (connaissance du marché suisse un atout), vous vous distinguez par vos qualités d'organisation et de négociation.

D'excellente présentation, enthousiaste, créatif et persuasif, vous êtes apprécié pour votre entregent, votre sens de l'écoute et votre ouverture d'esprit. Vous êtes de langue maternelle française et maîtrisez parfaitement les langues anglaise et allemande.

Responsable «Room Service»

Au bénéfice d'une expérience réussie dans un poste similaire, ayant le sens des responsabilités, dynamique et consciencieux, vous êtes apprécié pour vos qualités de rigueur et d'organisation.

Nous vous offrons une activité diversifiée, propice à un développement professionnel, une politique de formation continue adaptée à la fonction, un cadre de travail prestigieux dans une société privilégiant les relations humaines et la qualité des prestations.

Les personnes intéressées sont invitées à envoyer leur dossier complet avec photo à l'adresse suivante:

Madame Marie-Laure Stauffacher
 Directrice des Ressources humaines
 Pl. du Port 17-19, 1006 Lausanne
 Fax 021 613 33 20, e-mail: personnel@brp.ch

BEAU-RIVAGE PALACE
 LAUSANNE-OUCHY - TEL. 021 613 33 33

The Leading Hotels of the World

Click to 35 five-star hotels and resorts in Switzerland

Empathy & Excellence

HOTEL ★ ★ ★ ★ ★ LUZERN SCHWEIZERHOF

Das Hotel Schweizerhof Luzern ist seit fünf Generationen ein Familienbetrieb. Wir verfügen über 107 von Grund auf renovierte Zimmer und Veranstaltungsräume für bis zu 500 Personen. Im Haus befindet sich unser Stadtraum «Pavillon» und unser Fisch- und Meeresfrüchte-Restaurant «Galerie».

Zur Unterstützung unseres Verkaufsteams suchen wir per sofort oder nach Absprache eine/n

Mitarbeiter/in Verkauf Für die Bereiche Seminare, Events und Bankette

Sie sind zuständig für die Organisation von Seminaren, Banketten und Events. Dazu werden die Kunden von Ihnen fachgerecht beraten und betreut. Weiter helfen Sie bei der Durchführung von Kundenbindungsaktivitäten und deren Akquisition. Das Erstellen von Ablaufplänen und Forecasts sowie das Auswerten von Statistiken gehören ebenso zu Ihrem Aufgabenbereich. Zusätzlich unterstützen Sie tatkräftig diverse Werbemaßnahmen und Verkaufsförderungsaktionen.

Was wir von Ihnen erwarten
 Offene, kommunikative Persönlichkeit mit Verhandlungsgeschick und sicherem Auftreten
 Teamplayer mit einem hohen Mass an Belastbarkeit
 Marketing- und Verkaufserfahrung in der Hotellerie / Tourismus
 Abgeschlossene HF oder gleichwertige Ausbildung
 Gute PC-Kenntnisse (Fidelio und Access von Vorteil)
 Sehr gute Englisch- und Französisch-Kenntnisse (m/s)

Haben wir Ihr Interesse geweckt...?

Dann senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugniskopien, Foto und Lebenslauf an unsere Leiterin Personal- und Rechnungswesen, Frau Cécile Juchic. Wir bieten Ihnen eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit an einem modern ausgestatteten Arbeitsplatz im Herzen von Luzern. Ein junges, gut geschultes Team erwartet Sie.

... Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Hotel Schweizerhof Luzern, Schweizerhofquai, CH-6002 Luzern
 Telefon +41 (0)41 410 0 410, Fax +41 (0)41 410 2 971
 E-Mail: info@schweizerhof-luzern.ch, Internet: www.schweizerhof-luzern.ch

162728



Mir suche uf e Auguscht oder nach verliarig e

Commis de Cuisine Jungkoch

Bisch Du e fachmaa wo gärn imene junge team schafft.
 Arbeitsplan 3 Monet zum vorus,
 eis wuchenändi pro Monet frei,
 het...?

Mir fröie us uf Dis Lache,
 u uf Dini Ideene..

Karin und Martin Künzli
 Fröie sech uf Dis Telefon
 Tel: 033 334 30 60

Gasthof Rössli Dürrenast
 Frutigenstrasse 73
 3604 Thun

162700

Hallo, wir suchen Sie,

zwei Top-Fachkräfte für Küche und Service

Wir, ein österreichisches Restaurant im Herzen von Zug. Sie sind freundlich, motiviert und interessiert. Sie sind teamfähig, voller Ideen und Weitblick.

Dann freuen wir uns über eine schriftliche

Bewerbung mit Foto.

Sie finden uns unter:

www.kaiser-franz.ch
 Restaurant zum Kaiser Franz, Vorstadt 8, 6300 Zug

162738



Die Sunstar Hotels Davos, bestehend aus dem grosszügigen 4-Stern Ferien- und Seminarhotel mit 220 Zimmern und dem gemütlichen 3-Stern Familienhotel mit 69 Zimmern liegen an zentralster und ruhiger Lage im weltberühmten Ferien- und Kongressort Davos.

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir eine/n

Administrator m/w

Für die Position suchen wir eine engagierte Persönlichkeit mit Berufserfahrung im kaufmännischen Bereich der Hotellerie, die unsere Lohn- und Debitorenbuchhaltung übernimmt.

Ihr Profil:

- erste Erfahrung in der Personaladministration
- Muttersprache Deutsch
- Sprachkenntnisse in Italienisch oder Spanisch
- EDV Kenntnisse Word/Excel/Fidelio/Mirus v. V.

Ihr Aufgabengebiet:

- Rekrutierung der Mitarbeiter
- Arbeitsverträge erstellen
- Bewilligungen beantragen
- Erstellen der monatlichen Lohnabrechnungen
- Debitorenverwaltung

Wenn die „Chemie“ zwischen uns stimmt, würden wir uns freuen Sie ab Mitte September 2004 im Sunstar Team willkommen zu heissen. Gerne erwarten wir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Sunstar Hotels Davos

Jürg Zürcher

CH-7270 Davos Platz

Tel. 081 413 14 14, Fax 081 413 15 79

E-Mail: direktion.davos@sunstar.ch

http://www.sunstar.ch/davos



Sei eine fähige für dich wolle!

Arosa • Davos • Flims • Lenzerheide • Grindelwald • Wengen • Villars

162693

Zur Ergänzung unseres Schulsekretariats suchen wir in Zürich eine
Rezeptionistin/Sekretärin
 (100 %)

- Sie
- suchen die internationale Atmosphäre eines lebhaften Dienstleistungsbetriebes?
 - sind deutscher Muttersprache und sprechen zusätzlich Englisch und Französisch?
 - haben gute PC-Kenntnisse?
 - mögen direkten Kundenkontakt?
 - haben eine kaufmännische Ausbildung oder die entsprechende Praxis?
 - sind flexibel und belastbar?
 - zählen Organisieren zu Ihren Stärken?

Dann richten Sie ihre schriftliche Bewerbung (mit Foto) an:
 The Berlitz School of Languages AG
 Frau Franziska Köhler
 Theaterstrasse 12, 8001 Zürich

Berlitz
 www.berlitz.ch

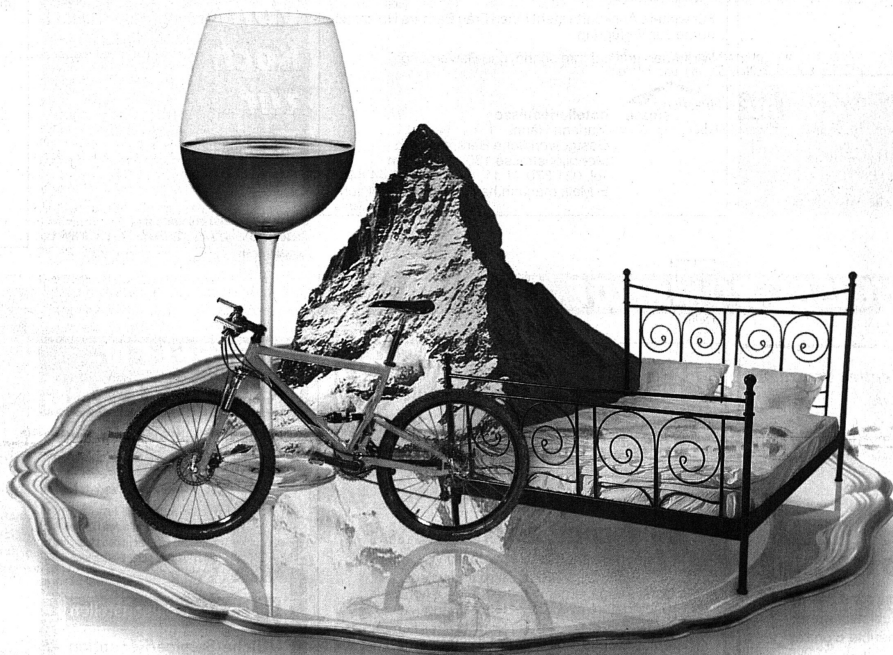
Berlitz ist einer der erfolgreichsten Global Player im dynamischen Wachstumsmarkt Aus- und Weiterbildung. Mit über 450 Language-Centern sind wir weltweit einer der führenden Anbieter.

162750

Profis lesen die htr.

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

Abonnieren Sie jetzt die htr zum **Sonderpreis** (Jahresabo Fr. 145.-) und Sie erhalten als Neuabonnent einen **Exlibris-Gutschein** im Wert von Fr. 20.-. Mit jeder Abo-Bestellung können Sie zudem **monatlich** 5 Gutscheine à 100 Franken von Exlibris gewinnen!



Ja, ich bestelle die htr:

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

Name: _____ Vorname: _____

Firma: _____ Tel. tagsüber: _____

Strasse/Nr. _____

PLZ/Ort: _____ E-Mail: _____

☐ Ich nehme nur an der Verlosung teil.

Teilnahmebedingungen: Das Angebot ist für Neuabonnenten in der Schweiz und bis Ende 2004 gültig. Preise inkl. 2.4% MWSt. Die Teilnahme der Verlosung ist nicht abhängig von einer Bestellung. Mitarbeitende von htr und htr+ sind nicht teilnahmeberechtigt. Die Ziehung der GewinnerInnen erfolgt jeweils Ende Monat. Diese werden schriftlich benachrichtigt. Über die Verlosung wird keine Korrespondenz geführt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

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

Abonnieren:

Tel.: 031 740 97 93

Fax: 031 740 97 96

abo@swisshotels.ch

www.htr.ch

htr

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



DEUTSCHE SCHWEIZ



Unser junges Team braucht Verstärkung.
Gesucht nach Vereinbarung

Koch/Köchin**KüchenmitarbeiterIn TZ** ca. 50%**GeschäftsführerIn Stv** ab 1.1.2005

Qualitätsbewusstsein, selbständige, teamfähige und speditiv Arbeitsweise sind ideale Voraussetzungen für unseren lebhaften Betrieb.

Das BRAUHAUS ist täglich geöffnet und die Einsätze für diese Vollzeit-Jobs sind vorwiegend mit Zimmerstunde.

Interessenten mit Berufserfahrung senden Ihre schriftliche Bewerbung an:

Brauhaus Sternen
Hohenzornstrasse 2
8500 Frauenfeld
info@brauhaus.ch

Mehr Infos unter: www.brauhaus.ch

162732

**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



Renoviertes 5-Stern-Hotel, direkt am See gelegen, in der Nähe von Lugano, sucht:

2 Rezeptionistinnen

mit Erfahrung, EDV und Fidello, E/V/F/D mündlich und schriftlich. In Jahresstelle

1 Entremétier

Was wir Ihnen anbieten:
Aufgestelltes, dynamisches, junges Team, selbständiges Arbeiten in autonomer und angenehmer Atmosphäre.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf und Foto an folgende Adresse:

SWISS DIAMOND HOTEL Olivella
z. Hd. Frau Garibaldi
6921 Vico Morcote
Tel. 091 735 0000
E-Mail: backoffice@swissdiamondhotel.com

162735

**HERZOG WINERY & LUXURY RESTAURANT****Neuseelands**

bestes Restaurant sucht junge, top qualifizierte(n)

**Chef de Service
Sommelier
Service-Mitarbeiter**

für die Sommersaison vom

11. Oktober 2004 bis 16. Mai 2005

Einmalige Gelegenheit ein traumhaftes Land kennenzulernen. Erfahrung in der Gourmet-Gastronomie und gute Englischkenntnisse (für Service) ist Voraussetzung. Wir bieten Flug, Unterkunft, Mahlzeiten und ein kleines Salär.

Bewerbungen inkl. Lebenslauf, Foto und Zeugnis-
sen w.n. in Engl. Sprache bis 1.8.04 bitte per
Email an Louise@herzog.co.nz oder Fax 0064 3
572 8730. 161672

Herzog Winery & Luxury Restaurant
Jeffries Rd RD3, Blenheim, New Zealand
Ph 0064 3 5728770 www.herzog.co.nz

Über Internet und nette Gäste.

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

htr

SUISSE ROMANDE

Hôtel à Genève cherche pour entrée immédiate ou à convenir un

CHEF DE CUISINE

La préférence sera donnée à un candidat ayant entre 30 et 40 ans, avec plusieurs années d'expérience comme responsable d'unité.

Capable de diriger une brigade de 20 personnes, avec de bonnes connaissances et maîtrisant les techniques modernes de production.

Bon calculateur, bon organisateur et bon créateur pour pouvoir utiliser au maximum les possibilités qu'offre la diversité de l'exploitation.

Ce futur candidat sera de nationalité suisse ou détenteur d'un permis valable, en possession d'un CFC ou d'un diplôme d'une école hôtelière.

Les personnes intéressées peuvent contacter le Bureau du Personnel au numéro suivant:

022.798.44.40

162730

**Hôtel des Alpes***
Restaurant Le Perdtemps**

Avenue Viollier 1 - 1260 Nyon
Tél. 022 361 49 31
Fax 022 362 35 63



Hôtel-restaurant à Nyon recherche

**chef de partie
ou second de cuisine H/F**

(semi-gastronomique et brasserie de luxe).

Profil: CFC/BEP ou titre équivalent.

Date d'engagement: immédiat ou à convenir.
Candidature avec CV et lettre de motivation:

Hôtel des Alpes & Restaurant Le Perdtemps
Avenue Viollier 1, CH-1260 Nyon
Tél. 022 361 49 31, Fax 022 362 35 63

162719

IMAGE

gastro S www.gastro-s.ch

gastro S Haus Howald GmbH
XL-Zentrum / Bahnhofstrasse 8
6080 Laufenburg
Tel. +41 62 869 40 40, Fax +41 62 869 40 44
E-Mail: jobs@gastro-s.ch

**STELLEN-
VERMITTLUNG****DOMINO GASTRO**

Ihr Personal-Prof

- 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

**Vom
Nachtportier
bis zum Sales
Manager.**

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

**STELLEN-
GESUCHE****DIREKTORIN**

Wo befindet sich Ihr gepflegtes Hotel garni, das ich mit Erfahrung und viel Freude führen möchte? D/F/I/E.

Auf Ihr Angebot freue ich mich.
Chiffre 162537 an hotel+tourismus
revue, Postfach, 3001 Bern.

162537

Vom Saisonjob bis zur Lebensstelle.

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

IMPRESSUM**htr hotel + tourisme 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 Strelbel

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. 31/2004
– Erscheint: 29. 7. 2004
– Anzeigenschluss: 26. 7. 2004
– Wiederholungen: 26. 7. 2004

Nr. 32/2004
5. 8. 2004
2. 8. 2004
2. 8. 2004

Nr. 33/2004
12. 8. 2004
9. 8. 2004
9. 8. 2004

Nr. 34/2004
19. 8. 2004
16. 8. 2004
16. 8. 2004

Herstellung / Production: Büchler Grafino AG / Druckzentrum Bern, 3001 Bern

Auflage / Tirage: 20 000 Ex. Versand / Expedition, 11 157 WEMF-beglaubigt / contrôlé REMPS

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Ausgeschlossen ist insbesondere auch eine Einspeisung auf Online-Dienste, unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht. Der Verleger und die Inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Jeder Verstoß gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.