

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 112 (2004)
Heft: 35

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 **325** Stellenangeboten



KONKURSANSTIEG / Im ersten Halbjahr 2004 stieg die Konkursrate in der Schweizer Restauration um fast 50 Prozent. SEITE 3



SAC-HÜTTEN / Marketing und Investitionen des Schweizer Alpen-Clubs sind auf Berg-Erlebnisse für Familien fokussiert. SEITE 5



hotel+tourismus revue

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

Avec cahier français

BLICKPUNKT

Kurzichtig

MARIETTA DEDUAL

Die nationale Sparbrille scheint die Bundeshauspolitiker kurz-sichtig zu machen. Wie anders ist es sonst zu erklären, dass die national-rätliche Kommission für Wirtschaft und Abgaben (WAK) den Kredit für Schweiz Tourismus für die nächsten fünf Jahre bei 200 Millionen Franken belassen will und davon vorerst nur 120 Millionen Franken für drei Jahre freigeben will?

Mit dieser Finanzhilfe sollten zwar die rudimentären Aufgaben von Schweiz Tourismus erfüllt werden können, um aber nachhaltig aufzutreten, sich auf neuen Märkten zu positionieren und mit der globalen Konkurrenz mithalten zu können, braucht es mehr als den Courant normal.

Weltweit gesehen ist der Tourismus eine Wachstumsbranche – schweizweit gesehen nicht. Vom touristischen Kuchen wollen alle etwas abkriegen – und sie bemühen sich. Die politische Ecke argumentiert unter anderem, die Schweiz bewege sich in Bezug auf die Tourismusförderung im internationalen Vergleich im Mittelfeld. Der helvetische Drang zum Mittelmaß ist oft erschreckend. Ein Land, das sich in der Vergangenheit mit touristischen Pionierleistungen einen Namen geschaffen hat, müsste in der Tourismusförderung eine Poleposition einnehmen. Denn ohne Marketing geht im Tourismus nichts.

Siehe Seite 3

MESSE UND KONGRESS X '04

Für neue Kultur des Marketings

Wie steigert man Marktanteile in stagnierenden Märkten – wie etwa der Alpentourismus einer ist? Oder der Luftverkehr? – Der Alpentourismus selbst war kein Thema des «Xongress '04» in Zürich, aber die Trendforscher zeigten neue, realistische Richtungen für das Marketing.

Foto: Karl Josef Verding



TREND-MESSE IN ZÜRICH

Schweizer Tourismus-Destinationen nahmen die Gelegenheit wahr, sich an der Messe X '04 für Marketing, Kommunikation und Event zu präsentieren. Vor allem Kunden aus den Bereichen der Meetings, Events und Incentives fanden sich ein.

KARL JOSEF VERDING

«Zurück zur Vernunft – Wenn Gurus und Powertrainer nicht mehr weiterhelfen», so hat der Professor für Psychologie und Soziologie an der Universität Hannover, Holger Rust, ein Buch überschrieben. Am «Xongress '04» plädierte er für eine «dritte Kultur im Marketing» zwischen den von Zahlenwerken und Zielgruppen-Modellen geprägten «Formalisten» auf der einen Seite – und den von Gurus und ihren marktgängigen Schlagwort-Techniken inspirierten «Karrieristen» auf der anderen. Die von Rust propagierte «dritte Kultur» zwischen diesen beiden ist «die wache Beobachtung der in einen lebendigen Kommunikationsprozess involvierten Mitarbeiter eines Unternehmens».

«LOW-COST-GESCHÄFT AUF FERNSTRECKEN FÄLLT AUS»

Peter Hauptvogel, Kommunikations-Direktor der mit Zürich Tourismus zusammenarbeitenden Air Berlin, sagte am «Xongress» für Europas Low-Price-Luftverkehr voraus: «Ryanair, EasyJet und Air Berlin haben langfristige Überlebenschancen. Für die zahlreichen Anderen wird es kritisch.» Traditions-Carrier wie Lufthansa und Swiss hätten den neuen Wettbewerb zu spüren bekommen. Die Lufthansa konzentrierte sich immer mehr auf ihre Fernstrecken und Hubs, den europäischen Punkt-zu-Punkt-Verkehr überlasse sie der billigen «Enkeltochter» Germanwings: «Trotz aller gegenteiligen Behauptungen kann und wird es ein Low-Cost-Geschäft auf der Fernstrecke nicht geben, weil die möglichen Kosteneinsparungen auf diesen Strecken zu gering sind.»

Messe und Kongress X '04: Wege zum neuen Marketing-Mix

Von Dienstag bis heute dauerte die «X '04 – Messe für Marketing, Kommunikation und Event» in Zürich. Parallel wurde der «Xongress '04» der internationalen Marketing-Spezialisten und Trendforscher veranstaltet. Dort ging es um die «veränderten Spielregeln im Marketing».

An der Schweizer Messe für Marketing, Kommunikation und Event, der «X '04» in der Messe Zürich, präsentierten sich rund 340 Aussteller, darunter touristische Destinationen. Die Aussteller zeigten die neuesten Entwicklungen und Trends aus Event-Marketing, New Media, Direktmarketing, Werbung, Verkaufsförderung und E-Marketing. Die Ausstellungsfläche wuchs im Vergleich zum Vorjahr um etwa 10% auf 7000 Netto-Quadratmeter an. «Auch wenn sich der Aufschwung in der Branche

noch nicht durchgesetzt hat, bemerkt man doch für die Zukunft verhaltenen Optimismus», so lautet das Urteil von Iris Sorggalla, Messeleiterin der X '04.

Erstmals waren an der Messe X '04 Aussteller präsent, die neue Lösungen für den Bereich des E-Marketings zeigten. Die Besucher konnten erfahren, wie man Internet, E-Mail, SMS und MMS als Marketing-Instrumente einsetzt. Die zunehmende Verschmelzung von Online-Marketing und Mobilis-Marketing mit dem traditionellen Marketing-Mix eröffnet, wie die Messe zeigte, dem Marketing neue Wege und Chancen. Das wurde auch im «Starter Park» der Messe sichtbar, wo unter dem Patronat des Instituts für Jungunternehmer (IFJ) Produkte und Dienstleistungen von jungen Unternehmen des E-Business präsentiert wurden.

Am «Xongress '04» ging es um grundsätzliche Trends für Marken und Marketing. Der Hannoveraner Professor Holger Rust hielt die Keynote Speech am ersten Tag und forderte die «dritte Kultur im Marketing». Diese ist, so Rust, «die Kultur eines Vorgesetzten, der aus Zahlen und aus Einzelbeobachtungen sein eigenes Bild der Wirklichkeit gewinnt, weil er eine exklusive Frage stellt: die Frage nach dem Standort seines Unternehmens und seines Produkts oder seiner Dienstleistung im Kontext der Alltagskulturen seiner Märkte». Rust sprach sich für eine «Kundenorientierung im neuen Sinne» aus, gewachsen aus der «Mitarbeiterorientierung in einem vertrauensvollen Kommunikationszusammenhang» und der sich daraus ergebenden, «ideenbasierten Innovationspolitik». JKV

INHALT

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



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

HOTEL INFORMATIK
seit über 18 Jahren

protel

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

VORZÜGLICH GUT.

Scana Lebensmittel AG 8105 Regensdorf
info@scana.ch, www.scana.ch, www.scanashop.ch

GRAND HOTEL MICROS GSTAAD
★★★★★

Grand Hotel Park, Gstaad

In guten Häusern zu Hause:
Micros-Fidelio von
CHECK IN DATA
Check-In Data 01 701 96 96

IN KÜRZE

Berufsbildung / Die Neuordnung der gastgewerblichen Grundausbildung ist in der Vernehmlassung. Die Verbände hoffen, dass durch die neuen dreijährigen Lehren das Niveau der Ausbildung und der Absoluten insgesamt steigt. **Seite 4**

Schweizer Alpen-Club / Beim SAC werden neue Wege beschritten. Weg vom Wolldecken-Image, hin zur familienkonformen Unterkunft: diesem Wandel dienen die Investitionen. Die Übernachtungszahlen steigen. **Seite 5**

Swiss / In den Schweizer Tourismusregionen wird die nationale Airline mit gemischten Gefühlen wahrgenommen. Für Unmut sorgen die schrittweise Ausdünnung des Flugplans und der Attraktivitätsverlust des Ferienlands Schweiz. **Seite 9**

Sommergeschäft / Die Sommerferien sind vorbei: Zeit, um eine erste Bilanz zu ziehen. Schweiz Tourismus (ST) rechnet fürs laufende Sommerhalbjahr immerhin mit einem Logiernächte-Zuwachs von einem Prozent. **Seite 10**

Rauchverbot im Tessin / In Tessiner Gaststätten und allen öffentlichen Lokalen soll totales Rauchverbot kommen – eine Premiere für die Schweiz. Begründet wird die Massnahme nicht als «Kampf gegen Raucher», sondern als «Schutz der Nichtraucher». **Seite 13**

Frischpilze, Pilz-Convenience / Wildpilze schwanken stark in Menge, Qualität und Preis. Insgesamt nimmt der Verbrauch von frischen Wild- und Kulturpilzen stetig zu. Es zeichnet sich ein Trend hin zu Frischware sowie küchenfertiger Convenience ab. **Seite 14**

Tapasbar-Kette / Der spanische Systemer «Lizarran Tabernas Selectas» hat in den letzten fünf Jahren bemerkenswerte Wachstumsschritte gemacht. Das katalanische Franchise-Unternehmen schaffte es von zehn Lokalen 1998 auf 145 Ende 2003. **Seite 15**

Gastrozene USA / Einige Restaurateure und Ketten fangen an, sich gegen schlechte Sitten der Restaurantbesucher zu wehren. Beklagt werden vor allem die Unsitten, aus mitgebrachten Plastikflaschen und -bechern zu trinken und lautstark zu telefonieren. **Seite 17**

AUS DEM CAHIER FRANÇAIS

Logiernächtestatistik / Ab Januar 2005 wird die neue Beherbergungsstatistik erstellt. Ermöglicht wird sie durch eine Finanzpartnerschaft. Die letzten dazu notwendigen Unterschriften dürften diesen Herbst eingebracht werden. **CF Seite 1**

Sierra-Anniviers Tourisme / Ein Jahr nach «Le Mayen 1903» hat das Val d'Anniviers die Untersuchung über den Einfluss der TV-Sendung auf den Tourismus nicht abgeschlossen. Nun ist auch M6 an einer Sendung interessiert. **CF Seite 3**

Richard Kummrow / Die Ende Frühjahr gegründete «Bergbahnen Destination Gstaad» hat grosse Restrukturierungsarbeiten in Angriff genommen. Verwaltungsrats-Präsident Richard Kummrow erläutert Ideen und Pläne. **CF Seite 2**

EHL / Die Hotelfachschule Lausanne hat einen Teil ihres Gastronomiekonzepts überarbeitet. Das Selbstbedienungsrestaurant wurde durch einen «Food-Court» ersetzt, welcher sich aus vier «Boutiquen» zusammensetzt. **CF Seite 5**

FORUM

Weiterbildung ist gefragt

EVELINE FLORIAN*

Eine wichtige Ressource der Schweizer Wirtschaft ist das Humankapital, dem Sorge getragen werden soll. Gut ausgebildetes Arbeitspersonal, das sich permanent weiterbildet, ist gefragt. Die duale Berufsbildung ist beste Voraussetzung, sie beinhaltet «Learning-on-the-job» in Kombination mit Schulung theoretischen Wissens an der Berufsschule. Ein Lehr-



oder akademischer Abschluss erlauben aber heute kein längeres Ausruhen. Bildung weist kürzere Halbwertszeiten auf, erworbenes Wissen ist schnell überholt und neue Methoden lösen bestehende ab. Weiterbildung lohnt sich immer, ein erworbenes Diplom gibt Selbstvertrauen. Die Folgen sind nicht ohne Wirkung und erhöhen die Produktivität der Mitarbeiter durch gesteigerte Motivation, Erkennen von Zusammenhängen sowie eine bessere persönliche Einschätzung, was wiederum Auswirkung auf Arbeitsklima und Unternehmensergebnisse hat.

Die Wahl einer Weiterbildung ist nicht einfach. Einerseits soll Fachwissen spezialisiert werden, andererseits ist sie wichtig für weitere Karriere Schritte. Dabei darf nicht die Lohnerhöhung als Motivator Priorität haben, sondern der persönliche Gewinn sollte im Vordergrund stehen. Lebenslanges Lernen baut Stärken aus, öffnet Horizonte und schliesst Bildungslücken.

Weiterbildung liefert aber nicht nur ein Mehr an Selbstvertrauen, sie liefert zudem einen klaren Vorsprung bei einer Bewerbung auf eine andere Stelle. Viele Unternehmer und Personalverantwortliche wissen, dass Lernen hohes Engagement bedingt. Paralleles Lernen zur Arbeit ist eine Herausforderung. Sie ist jedoch machbar: Wer mitten drin steckt, erlebt eine neue Art von «Freizeitvergütungen». Die Mühsal der Lernerei wird belohnt durch ein neu geschaffenes Netzwerk. Das ist bei einer Weiterbildung gratis unbegrenzt. Wer diese Herausforderung der berufsbegleitenden Fortbildung annimmt, zeigt neben dem neuen Wissensstand ein hohes Mass an Durchhaltevermögen und Flexibilität. Solche Mitarbeiter sind gefragt.

Darum mein Appell an alle Arbeitgeber: Den Investitionsposten «Weiterbildung» im Budget aufstocken. Die investierten Bildungsausgaben lohnen sich, sie fliessen ins Unternehmen und in die Wirtschaft zurück!

* Eveline Florian ist Projektleiterin bei der Ostschweizer Bildungs-Ausstellung OBA; siehe auch Seite 4.

CHRISTOPH ENGL

«Wir stehen in einer neuen Welt»

Die Autonome Provinz Bozen/Südtirol hatte im Sommer 2004 eine bessere Auslastung als die italienischen Destinationen am Meer. Der Direktor der Südtirol-Marketing-Gesellschaft setzt auf eine gemeinsame Dachmarke des Tourismus mit verwandten Partnern.

INTERVIEW: KARL JOSEF VERDING

Was macht eine Destination begehrenswert? Was muss man zur schönen Landschaft mit Hotels hinzufügen?

Etwas Magisches muss in einer Destination liegen. Es gibt so viele schöne Landschaften auf der Welt – die Frage ist: in welcher Kombination stehen die anderen Produkte und Dienstleistungen? Die Destination Südtirol lebt auch von den Produkten, wie Wein und Speck, die sie authentisch machen. Was kann von diesen Produkten erzählt werden, was können die Produkte über dieses Land erzählen, welches Flair üben sie auf den Konsumenten aus? Daraus ergibt sich ein Destinationsauftritt, der ein Land in seiner Gesamtheit charakterisiert.

Südtirol hat seinen Billig-Nimbus verloren. Es verkauft sich in der Schweiz nicht über den Preis, wie es zum Beispiel der österreichische «Nachbarkanton» Tirol macht. Es scheint, dass für den Südtiroler Tourismus eine neue Ära begonnen hat. Wie kann man diese charakterisieren?

Wir stehen in einer völlig neuen Welt im Tourismus. Solange es die schwache italienische Lira gab, was den touristischen Export immer gut angekurbelt hat, konnte man sich auf alte Konzepte der touristischen Werbung verlassen. Unsere heutige Strategie ergibt sich aus dem Prinzip: Südtirol wird im Kampf um den billigsten Preis immer verlieren müssen.

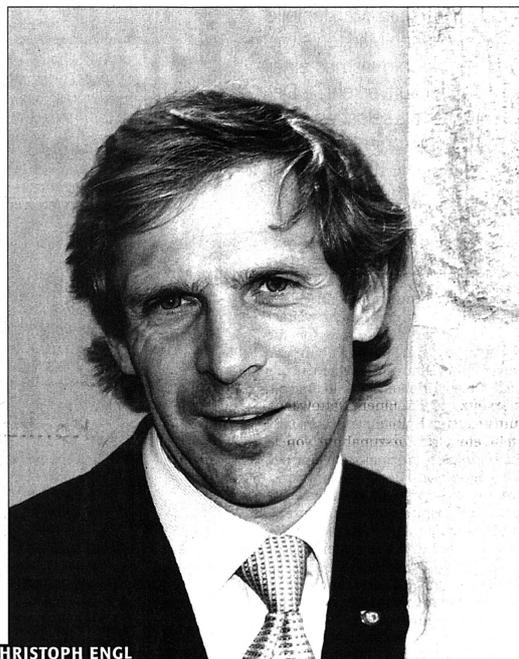
Was bedeutet das für Ihren Auftritt in der Schweiz?

Südtirol: Die Berge schlagen das Meer

«Estate 2004: la montagna batte il mare.» In der grossen Markt-Auseinandersetzung zwischen dem – stagnierenden – Alpentourismus und dem Strandtourismus hat die Autonome Provinz Bozen/Südtirol den Vergleich innerhalb Italiens mit den traditionellen Erfolgsdestinationen am Meer gewonnen.

Das «Osservatorio sul turismo» der italienischen Handelskammer Unioncamere stellt fest, dass im italienischen Sommer 2004 bis einschliesslich August der Bergtourismus den Strandtourismus geschlagen hat. An erster Stelle der Gewinner aus den Bergen steht Südtirol, an zweiter Friaul. – In diesem Jahr zeigen die Bu-

Foto: Karl Josef Verding



CHRISTOPH ENGL

Der Direktor des Südtirol-Marketings sieht in seiner Destination eine kontrastreiche Symbiose aus alpin und mediterran, Spontaneität und Verlässlichkeit.

Wir glauben, dass Südtirol sich gerade in der Schweiz von seiner mediterranen Seite her präsentieren muss. Unsere Marktforschungen haben ganz klar gezeigt, dass der Schweizer als Konsument viel mehr an diesem mediterranen Südtirol interessiert ist als an dem, was Südtirol natürlich auch ausmacht: das alpine Flair. Letzteres ist in Italien ein wichtiges Positionierungselement, in Deutschland auch. In der Schweiz ist der Südtiroler Wein in seiner exzellenten Qualität weit wichtiger als es die Dolomiten sind. Diese Komponenten haben wohl dazu geführt, dass wir im Schweizer

Markt jedes Jahr zweistellige Zuwachsraten haben.

Es scheint, dass Ihre Schweizer Gäste vorzugsweise in die Südtiroler 4- und 5-Sterne-Hotellerie gehen.

Das ist richtig, denn 32% aller Schweizer Gäste wünschen es sich zumindest, bei uns in 4- und 5-Sterne-Hotels abzustiegen. So viele hat Südtirol allerdings gar nicht – sondern nur zwei 5-Sterne-Hotels und etwas über zweihundert 4-Sterne-Hotels, von 4400 Betrieben. Trotzdem, der Schweizer ist für uns ein Gast, der sich insbesondere bei den Nebenausgaben für Südtirol als sehr dankbar erweist, indem er einige Kisten Wein aufkauft und sich mit italienischen Modeprodukten zu günstigen Preisen eindeckt. Damit ist der Schweizer Markt, obwohl er für Südtirol nur 3% der Logiernächte ausmacht, von der Wertschöpfung her mindestens doppelt so hoch zu beurteilen.

Wie wirkt sich Ihre Dachmarken-Strategie auf die Finanzierung der Südtirol-Marketing-Gesellschaft aus?

Wir sind ein privates Unternehmen, wobei die öffentliche Hand 50% an unserem Aktienkapital hält. Der italienische Staat hat keinen Anteil, nur die Provinz Südtirol mit 50%, die anderen 50% sind in der Hand privater Körperschaften – von der Handelskammer bis zum Südtiroler Hotelier- und Gastwirtverband, bis zum Speckkonsortium und dem Verband der Obstgenossenschaften. Die einzelnen

Produktpartner bringen 3,5 Mio. Euro (5,4 Mio. Franken) zusätzliche Gelder ein, womit wir momentan auf ein Gesamtbudget von 16,5 Mio. Euro (25,4 Mio. Franken, die Red.) kommen, das uns zur Verfügung steht, um durch gemeinsame Aktionen im Sinne einer Dachmarke die Destination Südtirol zu vermarkten.

«Eine Marke wie Südtirol kann man nur etablieren, wenn man Markenbewusstsein nach innen schafft.»

Läuft eine Dachmarken-Bildung auch über die Wirkung nach innen?

Natürlich können Sie eine Marke nur dann etablieren, wenn es Ihnen gelingt, ein Markenbewusstsein nach innen zu schaffen. Unser Marken-Anspruch lautet: Südtirol ist eine kontrastreiche Symbiose aus alpin und mediterran, Spontaneität und Verlässlichkeit, Natur und Kultur. Wenn ich diesen Satz herunterbreche auf alle Produkte, dann bedeutet das, dass dort, wo Südtirol draufsteht, Südtirol im Sinne dieses Markensatzes auch drin sein muss.

Wie steht es in Südtirol mit der Hotelfinanzierung unter dem Vorzeichen der Richtlinien von «Basel 2»?

«Basel 2» ist bei uns zum Standard geworden. In Südtirol sind die Eigenkapitaldecken durchaus sehr stark. Das hat auch damit zu tun, dass man in Südtirol über 15 Jahre lang – von 1975 bis 1992 – einen völligen Baustopp in der Hotellerie verfügt hatte. Insofern hat es sicher eine Zeit gegeben, wo Südtirol sehr stark in guten Zeiten neu starten konnte. Seit 1992 hat die Hotellerie intensivste Bemühungen unternommen, grosse Investitionen zu tätigen, und die Refinanzierung gelingt wegen der vergleichsweise geringen Fremdkapitaleinsätze gut.

Zur Person

Christoph Engl, geboren 1961 in Bozen, schloss ein Studium der Rechtswissenschaften an den Universitäten von Innsbruck und Padua mit der Promotion in Innsbruck ab. Er war 13 Jahre lang – von 1989 bis 2001 – Direktor des Südtiroler Hotelier- und Gastwirtverbands. Seit 1994 gehört er dem Vorstand des nationalen italienischen Hotelierverbands, Federalberghi an. Seit 1999 zählt er zum Executive Board des Alpen Netzwerks «AlpNeb», Innsbruck. Direktor der «Südtirol Marketing Gesellschaft» ist er seit 2001. Engl ist verheiratet und Vater von drei Kindern. Dazu ist er ein begeisterter Bergsteiger, Läufer und Hobbykoch. **KJV**

Valser expandiert in Russland

Vals. Die seit Herbst 2002 zu Coca-Cola gehörende Valser Mineralquellen AG möchte sich im russischen Markt der gehobenen Gastronomie als Schweizer Premium Mineralwasser etablieren. Dazu konzentriert sich Vals auf die beiden Metropolen Moskau und St. Petersburg. Mit Coca-Cola Russland verfügt Vals über einen starken Vertriebspartner. Parallel dazu wird Vals die Expansion in Deutschland weiter vorantreiben. *MJP*

Zuwachs

Alpenarena.ch. In der Hotellerie war im letzten Geschäftsjahr ein Logiernächtezuzwachs von 0,6% und in der Parahotellerie ein Plus von 8,8% zu verbuchen. Für das Winterhalbjahr konnte ein Logiernächtezuzwachs von 11,8% verzeichnet werden. Der Sommer schneidet dagegen mit einem Minus von 3,7% ab. Das gesamte Geschäftsjahr konnte somit mit einem Total von +6,3% abgeschlossen werden. Die Alpenarena.ch konnte die budgetierten Zahlen auf der Einnahmen- und Ausgabenseite einhalten. *CK*

SV-Group mit Kapitalerhöhung

Zürich. SV Group führt erstmals seit der 1999 erfolgten Umwandlung vom Verein zur Aktiengesellschaft eine Kapitalerhöhung durch. Platziert werden maximal 10000 Namensaktien zu je 100 Franken Nennwert. Die Aktien werden Mitarbeitenden und dem Unternehmen nahe stehenden Interessierten zum Ausgabepreis von 270 Franken angeboten. Das Catering-Unternehmen möchte mit dem Mittelzufluss seine finanzielle Basis stärken. *MJP*

Sunstar: Mehr Reingewinn erzielt

Hotelgruppe Sunstar Holding. Die Hotelgruppe hat im Geschäftsjahr 2003/04 (per Ende April) laut Pressemitteilung einen Reingewinn von 2,0 Millionen Franken erwirtschaftet. Im Vorjahr konnte sich die Gruppe noch knapp mit 200000 Franken in den schwarzen Zahlen halten.

Der Generalversammlung vom 23. September soll eine unveränderte Dividende von 25 Franken zuzüglich des traditionellen AK-Bons über 20 Franken vorgeschlagen werden, wie das Unternehmen mitteilte.

Grund für die massive Steigerung des Reingewinns im Geschäftsjahr 2003/04 waren gemäss Communiqué eine Sonderabschreibung im Vorjahr sowie tiefere Passivzinsen. Für das laufende Geschäftsjahr 2004/05 rechnet die Hotelgruppe Sunstar Holding mit leicht höheren Volumen und Resultaten, insbesondere für die kommende Wintersaison. In diese Periode falle auch die Inbetriebnahme des neulich erwor-

benen Hotels Albeina in Klosters sowie des neuen Wellness- und Seminarcenters in Grindelwald.

Wie bereits Ende April bekannt wurde, verminderte sich der Umsatz aller Hotels um 2,2 Millionen Franken auf 33,8 Millionen Franken. Mehr als die Hälfte davon sei auf den Wegfall des Betriebs in Villars zurückzuführen, hiess es damals.

Die Zahl der inländischen Übernachtungen erzielt mit 45% einen neuen Rekordwert (Vorjahr: 42%). *CK/sda*

ST-RAHMENKREDIT

Harter Schlag für Tourismus

Die Wirtschaftskommission des Nationalrats will Schweiz Tourismus nur einen Rahmenkredit für drei statt fünf Jahre bewilligen. Die Höhe des Betrags lehnt sich mit 40 Mio. Franken pro Jahr an den Vorschlag des Bundesrats an, was einer Kürzung entspricht.

THERES LAGLER

Geht es nach dem Willen der Wirtschaftskommission (WAK) des Nationalrats, erhält Schweiz Tourismus (ST) in den nächsten drei Jahren je 40 Mio. Franken vom Bund – also insgesamt 120 Mio. Franken. Der Bundesrat hatte noch an der bisher üblichen Fünfjahresperiode festgehalten und insgesamt 200 Mio. Franken für ST vorgeschlagen. Der Ständerat stockte diesen Betrag dann um 30 auf 230 Mio. Franken auf. Wie Schweiz Tourismus mehrmals darlegte, würde diese Summe wegen der internationalen Inflation dem Status Quo entsprechen.

ZUERST KONZEPT, DANN NEU VERHANDELN

Doch davon liess sich am letzten Montag die Nationalratskommission nicht leiten. Sie sprach sich mit 13 zu 9 Stimmen für die dreijährige Lösung auf tieferem Niveau aus. WAK-Präsident Fulvio Pelli (FDP/TI) begründete dies folgendermassen: «Die Kommission ist überzeugt, dass die Koordination der Organisationen, die die Schweiz im Ausland vertreten, verbessert werden muss.» Die WAK habe ein Postulat verabschiedet, das vom Bundesrat ein Konzept zur Landeswerbung verlange. Das liege voraussichtlich gegen Ende 2005 vor, so Pelli. Aufgrund der Erkenntnisse müsse dann der Kredit neu festgelegt werden.

REAKTION: CVP KRITISCHT «HEIMATMÜDE» SVP

In der Nationalratskommission hat sich damit die SVP von A bis Z durchgesetzt. Sie plädierte nämlich schon in einer Medienmitteilung vom 8. Juni für die nun vorliegende Variante. Doch die CVP stimmt sich dagegen. Sie wolle sich auch künftig gegen «heimatmüde und kurzsichtige Politiker» einsetzen, schreibt die Partei in einer Stellungnahme und zielt damit auf die SVP. Diese nehme ganz bewusst die Schwächung eines Wachstumssektors unserer Volkswirtschaft in Kauf. Das sei nicht nachvollziehbar, kritisiert die CVP. Schweiz Tourismus hofft derweil, dass das Parlament doch noch einen Kredit für fünf Jahre zusichert. «Nur das erlaubt uns eine langfristige Planung. Und die ist gerade für die Fermärkte Japan und China eine besonders wichtige Erfolgsvoraussetzung», betont Daniela Bär, Kommunikationsverantwortliche von ST. Der Nationalrat berät den Rahmenkredit in der Herbstsession. *Mitarbeiter: CK*

BRANCHENSTATISTIK

Drastischer Anstieg der Konkurse in der Schweizer Gastronomie

Während sich in der Schweizer Hotellerie der Markt zu beruhigen scheint, steigt die Konkursrate in der Restauration stetig an: In der Gastronomie wuchs im ersten Halbjahr dieses Jahres die Zahl der Konkursöffnungen um deutliche 45 Prozent.

GUDRUN SCHLENCEZK

Die Lage in der Schweizer Gastronomie spitzt sich zu. Einem Nettowachstum im ersten Halbjahr von 22 Prozent steht eine Konkurszunahme von 45 Prozent gegenüber, ist der jüngsten Auswertung des Schweizerischen Verbandes Creditreform SCV zu entnehmen. Dabei bestimmen vor allem junge Firmern dieses Bild: 37 Prozent der Konkurse entfielen auf Firmen, die noch keine zwei Jahre alt waren. 70 Prozent der Konkurse in der Restauration wurden von Firmen verursacht, die vor weniger als fünf Jahren ins Leben gerufen wurden.

STATISTIK BESTÄTIGT DEN BEIZENBOOM

Schliesslich herrscht seit den neunziger Jahren ein regelrechter «Beizenboom» in der Schweiz, der nicht abzureissen scheint. Das obwohl im europäischen Vergleich die Schweiz sowieso schon eine der grössten Lokaldichten aufweist. Gemäss Creditreform-Statistik hat nämlich seit 1997 die Zahl der Neueintragungen im ersten Halbjahr bei der Gruppe «Restaurant, Kantine, Caterer» um rund 50 Prozent zugelegt. Zählte man im ersten Halbjahr des Jahres 1997 noch 1078 Neueintragungen in der Schweiz, so waren es im ersten Halbjahr dieses Jahres bereits 1526.

Das grösste Anwachsen verzeichnete man dabei im Kanton Zürich mit 219 Neueintragungen, gefolgt vom Kanton Genf (173) und Kanton Bern (150).

FAST 100 PROZENT MEHR KONKURSE ALS 1997

Dem stattlichen Zuwachs bei den Neueintragungen seit 1997 steht eine ebenso stattliche Konkursrate gegenüber: Die Zahl der Konkurse im ersten Halbjahr ist in der Schweizer Gastronomie um fast 100 Prozent seit 1997 bis heute gestiegen. Ebenfalls «Wachstum» liefern die eingetragenen Löschungen bei der Gastronomie: Vergleicht man das erste Halbjahr 1997 mit dem ersten Halbjahr 2004, stieg diese Zahl um rund 66 Prozent.

Da sich die Zunahmen bei den Neueintragungen und den Konkursen in der Schweizer Restauration mehr oder weniger die Waage halten, ergibt

Foto: Daniel Stampfli



NOCH MEHR BETRIEBE, NOCH MEHR KONKURSE

Vor allem junge Gastronomie-Firmen zeigen wenig Überlebenschance: 70 Prozent der Konkurse im ersten Halbjahr dieses Jahres gehen auf Unternehmen zurück, die erst vor weniger als fünf Jahren gegründet wurden.

sich auch ein mehr oder weniger konstantes Nettowachstum: Seit 1997 pendelt dieses jeweils im ersten Semester bei grob um die 400 Einheiten.

BESONDERS BETROFFEN IST DAS TESSIN

Fällt im Normalfall in der Schweizer Gastronomie aber allgemein noch immer das Nettowachstum grösser als die Konkurszahl aus, so gibt es jedoch bereits Ausreisser. Am deutlichsten zeigt sich das im Kanton Tessin. Hier steht ein Nettowachstum von acht Firmen 28 Konkursöffnungen im ersten Halbjahr 2004 gegenüber. Die Zahl der Konkurse übersteigt das Nettowachstum in der Gastronomie ebenso in den Kantonen Solothurn, Schaffhausen, Aargau, Freiburg und Neuenburg. Kantone, die ebenfalls grossteils in der Hotellerie inzwischen ein negatives Nettowachstum aufweisen. Ebenfalls bei der Gastronomie hatte das Nettowachstum in zwei Kantonen bereits ein negatives Vorzeichen: In den Kantonen Solothurn und Aargau.

GESUNDSCRUMPEN IN DER HOTELLERIE?

Das Verhältnis zwischen den Konkursöffnungen und dem Nettowachstum wird in der Schweizer Gastronomie allgemein immer enger. Standen im ersten Halbjahr 1997 163 Konkurse einem Nettowachstum von 413 gegenüber – es gab also weniger als halb so viele Konkurse wie Zuwachs bei den Lokaltäten – so nähern sich heute diese Werte zunehmend an. 312

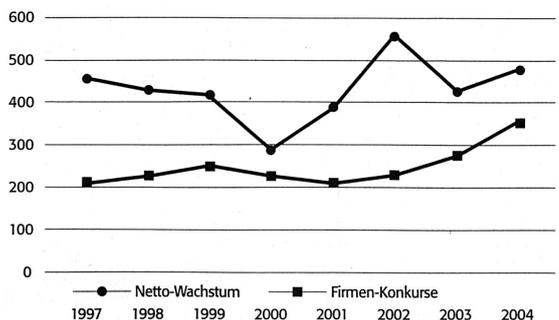
Firmenkonkurse standen im ersten Halbjahr 2004 einem Nettowachstum von 464 gegenüber.

Ganz anders sieht die Entwicklung bei den Hotels aus: Hier scheint der Markt sogar langsam gesundzuschumpfen. Das Nettowachstum – die Differenz zwischen Neueintragungen und Löschungen – fiel mit 27 Einheiten um 47 Prozent kleiner aus als im ersten Halbjahr des letzten Jahres. Und während eben die Gastronomie seit 1997 bei der Zahl der Neueintragungen um 50 Prozent gewachsen ist, ist die Zahl dieser in der Hotellerie mehr oder weniger konstant. Zudem

sank die Zahl der Konkursöffnungen in der Schweizer Hotellerie gegenüber dem Vorjahr um fast 20 Prozent.

Dabei gestaltete sich die Entwicklung in den einzelnen Regionen der Schweiz sehr unterschiedlich. In den Kantonen Bern, Uri, Zug, Thurgau, Schaffhausen, Freiburg, Waadt, Wallis und Neuenburg fiel das Nettowachstum im ersten Halbjahr dieses Jahres in der Hotellerie sogar negativ aus. Dem gegenüber verzeichnete Genf mit einem Plus von 14 Firmen das insgesamt grösste Nettowachstum, während Zürich ein Nullsummenspiel hinlegte.

Gastgewerbe: Weiter Konkursanstieg



Die Zahlen betreffend des gesamten Gastgewerbes sind jeweils vom 1. Semester des Jahres.

Quelle: Creditreform

AUSBILDUNGSMESSE BERN

Die neuen Lehren an der BAM

Der Stand von hotellerieuisse an der Berner Ausstellungsmesse informiert über die neuen Berufslehren im Gastgewerbe. Lebendig und realitätsnah.

GUDRUN SCHLENCZEK

Jeweils Anfang Schuljahr finden jährlich die Deutschschweizer Ausbildungsmessen Ostschweizer Bildungsausstellung OBA (siehe Artikel unten) und die Berner Ausbildungsmesse BAM statt. Vom 1. bis 5. September 2004 findet dieses Jahr zum 16. Mal die BAM, mit der Sonderausstellung «Aus- und Weiterbildung für Erwachsene», statt. Neu wird die BAM in der Festhalle der BEA expo durchgeführt. Geöffnet ist die Messe jeweils von 9 Uhr bis 17 Uhr. Für Jugendliche ist der Eintritt gratis.

Der Fachbereich Nachwuchsmarketing von hotellerieuisse präsentiert in Halle 310 am Stand 15 die gastgewerbliche Grundausbildung. Im Zentrum steht die neue berufliche Grundbildung (siehe Hauptartikel). Die Aktivitäten von hotellerieuisse für die Schüler und Schülerinnen, die die BAM besuchen, bereits auf dem Weg zur Messe. Anstatt in den Töpfen zu rühren, verteilen nämlich am 1., 2. und 3. September jeweils um 9 und um 14 Uhr auf dem Tramperron 1 in Bern lernende Köche und Köchinnen süsse Versuchungen wie kleine Schokoladentörtchen an alle Schüler, die sich unterwegs zur BAM befinden.

Am Stand lockt die jungen Besucher dann ein Wettbewerb. Dieser soll zeigen, wie viel Know-how es braucht, um im Gastgewerbe seinen Job zu machen: Mit verschiedenen Quizfragen an vier unterschiedlichen Stationen werden den Interessierten die beiden neuen dreijährigen Berufslehren am Stand von hotellerieuisse nahe gebracht. Zum Beispiel sollen die Standbesucher einmal das richtige Gedeck zum richtigen Menu kombinieren.

An einer anderen Station können sie in der Rolle des respektive der künftigen Restaurationsfachmanns- oder -frau die Zutaten einer Zwischenmahlzeit bestimmen. Oder in der Rolle des/der Hotelfachmanns/-frau mittels einer Hotelführer-Diskette das richtige Hotel nach einem bestimmten Anforderungskatalog herausfinden. Natürlich gibt es für die Teilnehmenden attraktive Preise zu gewinnen.

Weitere Informationen zur BAM: www.bam.ch

OSTSCHWEIZER MESSE

OBA auch für Erwachsene

Die diesjährige Ostschweizer Bildungsausstellung OBA öffnet sich neu auch für Erwachsene. In der neuen Halle für Erwachsenenbildung, der Halle 3.1, machen 75 Aussteller während der Messe von Freitag bis Sonntag Erwachsene mit Lösungen für die weiterführende Berufslaufbahn vertraut.

Die ganze Messe findet vom 26. bis 30. August in den Hallen des Olma-Geländes in St. Gallen statt. Mit 200 Ausstellern, neun Sonderschauen und 981 aktuellen Angeboten aus der Berufswelt bietet die Messe ein breites Programm. Im Rahmen der siebten OBA-Zukunftswerkstatt will man das Publikum ein weiteres Mal auf die Bedeutung der Bildung für die Arbeitswelt aufmerksam machen. GSG

Weitere Informationen: www.oba-sg.ch

NEUE BERUFSLEHREN

Das Niveau der gastgewerblichen Grundbildung soll besser werden

Die Neuordnung der gastgewerblichen Grundbildung ist in der Vernehmlassung. Die Verbände hoffen, dass durch die neuen dreijährigen Lehren das Niveau der Ausbildung und der Absolventen insgesamt steigt. Die Gastronomiefachangestellte GAFA verschwindet wieder.

GUDRUN SCHLENCZEK

Jahrzehntlang blieb vieles beim Alten. Zumindest was die Grundausbildung in der Gastronomie betraf: Küche, Hauswirtschaft und Service hatten ihre Ausbildung, die ersten ihre dreijährige, die letzten beiden ihre zweijährige Lehre. In den Neunzigerjahren kam dann die erste Neuerung mit der neuen Lehre zum/-r Gastronomiefachassistenten/-in (GAFA). Erstens war diese dann dreijährig, zum zweiten verpackte sie die Inhalte von Service- und Hotelfach. Das Resultat sollte dann der «Allroundmitarbeiter» sein. Doch der GAFA-Lehre, die nach vielen Geburtswehen 1998 endlich national eingeführt wurde, ist nun wieder ein Ende beschieden: Ab nächstem Jahr soll diese nämlich, wenn alles gut geht, von der ebenfalls dreijährigen Lehre zum/-r Restaurationsfachmann/-frau (REFA) abgelöst werden.

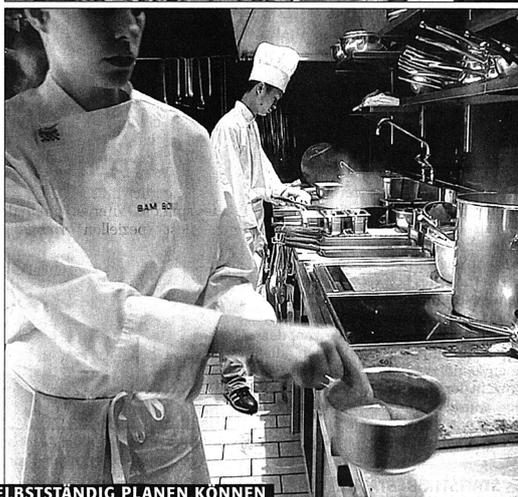
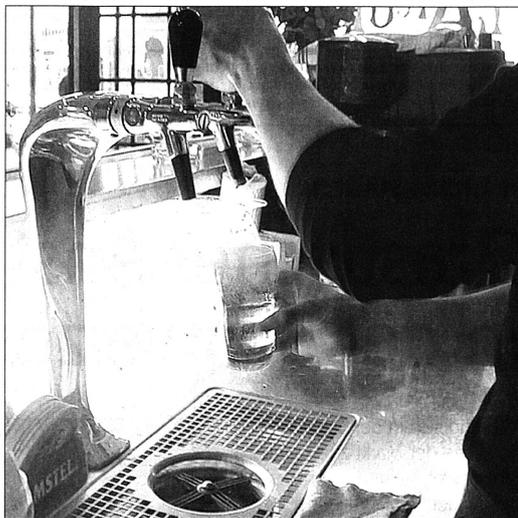
«Die Halbzeit der Inhalte von Ausbildungsreglementen wird immer kürzer», stellt die Leiterin Gastgewerbliche Berufsbildung bei hotellerieuisse, Mariann Hänni, fest. Das treibt nicht zuletzt die Kosten der gesamten Ausbildungsparade in die Höhe.

REFA: KÜCHE STATT HAUSWIRTSCHAFT

Die Lehre zum/-r Restaurationsfachmann/-frau setzt allerdings andere Schwerpunkte als jene zum/-r Gastronomiefachassistenten/-in: Machte bei der GAFA neben dem Schwerpunkt Service und Verkauf die Hauswirtschaft noch rund ein Drittel der Ausbildung aus, so ist es bei dem REFA die Küche, die diesen Platz einnimmt. Das macht gemäss Mariann Hänni auch weit mehr Sinn: «Küchen-Know-how ist für einen Service-Mitarbeitenden weit wichtiger.»

Vermittelt werden soll zum Beispiel das Anrichten von Tellern, das Fertigen kleiner Mahlzeiten, der Einsatz von Convenience-Produkten. So dass ein REFA zu gewissen Betriebszeiten, wenn beispielsweise die Küche geschlossen ist, den Gästen Kulinarisches offerieren oder an der Bar Snacks herstellen und servieren kann.

Fotos: hotellerieuisse



SELBSTSTÄNDIG PLANEN KÖNNEN

In Zukunft sollen Lernende bereits in der Grundausbildung in betriebswirtschaftlichem Denken, Betriebsorganisation und Methodenkompetenz geschult werden.

Das Streichen der Hauswirtschaft bei der REFA wird dieser Lehre wohl auch einen höheren männlichen Anteil an Lehrlingen bescheren. Bei der GAFA waren nämlich jeweils nur 10 Prozent der Lehrlinge Männer, bei der heute zweijährigen Servicefachangestellten dagegen rund die Hälfte.

Dass man zur GAFA-Ausbildung auch Hauswirtschaft zählte, hatte zum Ziel, eine Allrounder-Ausbildung an-

zubieten. Doch die Idee erwies sich als bezüglich praxistauglich. Vreni Güttinger, Sachbearbeiterin Gastgewerbliche Berufsbildung bei hotellerieuisse: «Die meisten GAFA landeten nach ihrer Lehre dann doch im Service.»

Wichtig ist Mariann Hänni und Vreni Güttinger aber insbesondere das Anheben des Bildungsniveaus im Gastgewerbe. «Mit der dreijährigen Lehre sprechen wir andere Schulabgänger

an», ist Mariann Hänni von hotellerieuisse überzeugt.

GASTGEWERBE NICHT ALS LAST-MINUTE-LEHRPLATZ

Hoffnung besteht damit ebenfalls, dass die Gastgewerbe-Branche ihren Last-Minute-Charakter bei der Lehrstellensuche los wird. Sich also Schulabgänger bewusst für eine gastgewerbliche Lehre entscheiden, nicht nur weil sie woanders nicht fündig wurden. «Wenn man sich für drei Jahre Lehre verpflichtet, überlegt man sich dies besser», unterstreicht Hänni die Vorteile einer drei- im Vergleich zu einer zweijährigen Lehre für die Branche.

Die Änderung kommt für das Gastgewerbe wohl gerade richtig: ist aufgrund der demographischen Entwicklung ab 2008/2009 doch mit einem Einbruch bei den Lehrlingszahlen zu rechnen. Gerade bei einem Angebotsüberhang an Lehrplätzen aber hat das Gastgewerbe – vor allem Saisonbetriebe und der Serviceberuf – schnell das Nachsehen und eher Mühe, die freien Lehrplätze zu besetzen.

KEIN GROSSER RUN AUF DIE BERUFSMATUR

Die dreijährige Lehre garantiert den Absolventen zudem direktere Aufstiegschancen: So kann die Lehre bereits mit der Berufsmatura abgeschlossen werden oder anschliessend mit einer solchen direkt ergänzt werden. Allerdings schätzt man bei der gastgewerblichen Berufsbildung von hotellerieuisse, dass davon nur bedingt Gebrauch gemacht werden wird. Heute nützen 10 Prozent nach Abschluss der gastgewerblichen Grundausbildung die Möglichkeiten der Berufsmatur. Rege werden jedoch die Weiterbildungsmöglichkeiten an Hotelfachschulen oder Ausbildungen mit einem Abschluss einer Berufs- oder Höheren Fachprüfung genutzt: 30 Prozent der Absolventen einer gastgewerblichen Grundausbildung profitieren von den Möglichkeiten der tertiären Ausbildung.

Auf der anderen Seite erleichtern die ebenfalls in der Vernehmlassung befindlichen neuen zweijährigen Attestausbildungen, weniger guten Schülern den Einstieg ins gastgewerbliche Berufsleben. Denn die künftige Grundbildung ist «durchlässiger» gestaltet: Nach der zweijährigen Attestausbildung kann man mit zwei weiteren Lehrjahren ebenfalls eine gastgewerbliche Lehre mit einem eidg. Fähigkeitszeugnis abschliessen. Oder umgekehrt bei Überforderung während der dreijährigen Grundbildung stattdessen auf den zweijährigen Attestabschluss zurückgreifen.

Neu: 3-jährige Lehre, 2-jähriges Attest

Ins Rollen kam die Änderung durch das neue Berufsbildungsgesetz des Bundesamtes für Berufsbildung und Technologie BBT, das Anfang Jahr in Kraft trat. Die Gesetzesänderung schreibt vor, dass künftig alle Berufslehren – man spricht neu von Grundbildung – zum Erlangen eines eidgenössischen Fähigkeitszeugnisses mindestens drei Ausbildungsjahre umfassen sollen. Und die bisherige Praxis der zweijährigen Anlehre wird durch eine Ausbildung mit eidgenössischem Attest abgelöst werden.

Für das Gastgewerbe bedeutet dies, dass die heutigen zweijährigen Lehren zum/-r Hotelfachassistenten/-in sowie Servicefachangestellten flachfallen. Statt dessen sind jetzt die Bildungsverordnungen für die dreijährigen Lehren zum/-r Hotelfachmann/-

-frau und zum/-r Restaurationsfachmann/-frau in der Vernehmlassung bis November.

Als zweijährige Attestausbildungen wiederum sind folgende vorgesehen: Restaurations-Angestellte/-r, Hotellerie-Angestellte/-r, Küchen-Angestellte/-r. Gerade letzte Ausbildung ist berufspolitisch nicht ganz unproblematisch: Ist bei der Ausbildung zum Küchenangestellten doch der Produktionspart sehr reduziert, deshalb könnte dieser in Betrieben mit hohem Conveniencegrad dem Kochberuf Konkurrenz machen. – Wenn alles nach Plan läuft, soll die neue Grundbildung ab Lehrjahr 2005 in Kraft treten. GSG

Infos und Informationsmaterial: über info@berufe-gastgewerbe.ch und unter www.berufe-gastgewerbe.ch



ZUSTÄNDIG FÜR DIE GANZE LOGISTIK

Neben dem Einkauf fällt neu auch die umweltgerechte Entsorgung in den Aufgabenbereich der Hotelfachfrau. Ebenso wie einfache Arbeiten an der Réception.

SCHWEIZER ALPEN-CLUB

Berghütten werden familienfreundlich

Beim Schweizer Alpen-Club (SAC) werden neue Wege beschritten. Weg vom Wolldecken-Image, hin zur familienkonformen Unterkunft: diesem Wandel dienen die Investitionen. Die steigenden Übernachtungszahlen der letzten Jahre sind die Belohnung.

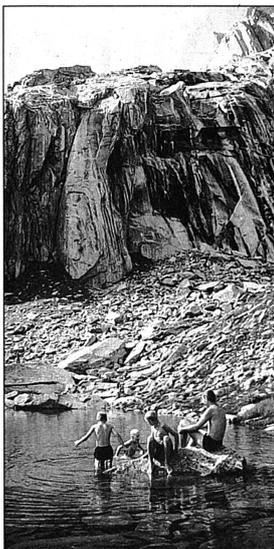
SANDRA WARMBRUNN

«Auch mit der doppelten Anzahl Betten, wären wir jedes Wochenende bis Ende September ausgebucht», sagt Marietta Meier-Hodel, Hüttenwirtin der Lantahütte oberhalb von Vals in Graubünden. «Als man merkte, dass sich die Qualitäten des SAC mit den Wünschen der Familien deckten, mussten diese nur noch zielgruppengerecht vermarktet werden», so Bruno Lüthi, Bereichsleiter Hütten mit Schwergewicht Marketing beim SAC.



HOCHALPINES FERIENANGEBOT

Die familienfreundliche «Camona da Maighels» bei Andermatt (links); eine Familie badet bei der Bächlitalhütte (rechts): Der SAC hat gemerkt, dass sich die Qualitäten seines Angebots mit den Wünschen von Familien decken.



Und der Möglichkeit, nebst viel Flora eventuell auch noch einen Steinbock oder ein Murmeltier in freier Natur gesichtet zu haben.

INVESTITIONEN IN MILLIONENHÖHE

Fast 5 Millionen Franken investiert der SAC jährlich zusammen mit den Sektionen in den Unterhalt und die Erneuerung der einzelnen Häuser. «Jedes Jahr werden rund drei Hütten umgebaut oder erneuert», erzählt Lüthi. Mittlerweile bieten die meisten der familienfreundlichen Unterkünfte entweder kleinere Zimmer – oder Abteile für einzelne Gruppen an. Irene Wyrsch, Wirtin der Kröntenhütte, sagt: «Die meisten Leute wünschten sich bei uns kleinere Zimmer».

«Gewandelt hat sich der Wunsch nach Privatsphäre, und auch die Art, wie sich die Leute über die Hütten informieren», so Lüthi. Heute findet man unter www.alpenonline.ch die umfassenden Informationen.

«Höchste Hotels»

Die «höchstgelegene Hotelkette der Schweiz» unterhält 153 Berghütten mit rund 9500 Schlafplätzen – davon sind 115 Hütten bewirtet. Die meistfrequentierte ist die Britanniahütte (3030 m) mit 9723 Übernachtungen im 2003. Insgesamt übernachteten 350 000 Menschen im 2003 in einer SAC-Unterkunft. Das ist ein Zuwachs von 17 Prozent im Vergleich zum Vorjahr. Davon waren 180 000 Mitglieder – und 95 000 Nichtmitglieder; der Rest Bergführer, Jugendliche und Kinder. SW

in diesem Jahr eine Broschüre mit vielen Tipps und Informationen erarbeitet wurde. Darin vorgestellt wird unter anderem auch die Lämmerhütte im Wallis. «Seit wir in «Höhenflüge» erwähnt werden, übernachten bedeutend mehr Familien bei uns», sagt Barbara Wäfler, die seit 12 Jahren mit ihrem Mann die Hütte bewirtet.

Dass die Angebote der Broschüre rege genutzt werden, bestätigt auch Raphael Ammann, Leiter Aktivitäten

der CSS-Versicherung: «Diese Broschüren sind ein Renner und die Reaktionen darauf übertreffen unsere Vorstellungen».

Allein in den letzten zwei Monaten wurde das Büchlein 15 000mal versendet, und von den 130 000 Exemplaren sind 95 000 weg. Momentan werden hier 42 SAC-Berghütten als besonders familienfreundlich präsentiert. – Doch welches sind die Kriterien, um in den Genuss dieser speziellen Vermarktung

zu kommen? Unter anderem mussten die Hüttenwarte ihre Familienfreundlichkeit kundtun und diese in mitunter originellen Angeboten beweisen. Viele offerieren den durstigen Kindern Sirup oder Tee bei ihrer Ankunft. Oder kommen den Familien mit speziellen Kinderabgaben und Kinderportionen entgegen. Fragt man die Familien selbst nach ihren schönsten Wandererindrücken, berichten alle von den Erlebnissen in den Bergen, der Hütte.

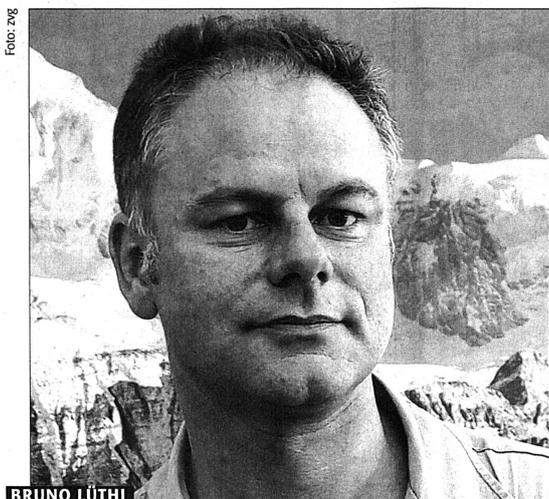
CSS-VERSICHERUNG UND SAC: FAMILIE ALS NENNER

Auch die Krankenversicherung CSS erkannte vor rund drei Jahren, dass es sportliche Familien wieder vermehrt in die Höhe zieht. Um diesen Trend zu unterstützen, erarbeitete sie in Zusammenarbeit mit dem SAC die Broschüre «Höhenflüge». Die Erstausgabe erschien im Jahre 2002 und war innert Kürze vergriffen. Darin beschrieben sind verschiedenste Wanderrouten und 20 familienfreundliche Berghütten, in welchen die CSS-Versicherten bis Ende 2005 die gleichen Rabatte wie die SAC-Mitglieder erhalten. Das rege Interesse bewirkte, dass auch

BRUNO LÜTHI

«Familien zählen zur Hauptzielgruppe»

Als «Bereichsleiter Hütten mit Schwergewicht Marketing» beschreitet Bruno Lüthi neue Wege beim Schweizer Alpen-Club (SAC). Die SAC-Berghütten seien so unterschiedlich, dass fast jede Gruppierung eine geeignete Unterkunft finde, hebt er hervor.



BRUNO LÜTHI

Der Bereichsleiter Hütten beim SAC betont: «Wanderfreudige Familien sind ein wichtiger Teil unserer Gäste. Mit unserem Marketing sprechen wir sie an.»

INTERVIEW: SANDRA WARMBRUNN

Was macht die Zielgruppe Familien für den SAC so interessant?

Ruhe suchende und wanderfreudige Familien sind schon lange ein wichtiger Teil unserer Gäste. Doch erst in den letzten Jahren sprachen wir diese auch marketingtechnisch an. Dadurch konnten wir besonders in den Unterkünten in mittlerer Höhenlage die Anzahl der Übernachtungen steigern.

«Besonders in den Hütten in mittlerer Höhenlage steigerten wir die Anzahl der Übernachtungen.»

Wie hat sich der Anteil der Familien seither verändert?

Wir hatten in den letzten Jahren rund 26 Prozent mehr Übernachtungen – ein grosser Teil davon entfällt auf

Familien. Allein in diesem Jahr werden rund 50 000 Familienmitglieder bei uns übernachten.

Welche Kriterien muss eine SAC-Hütte erfüllen, um in die Broschüre «Höhenflüge» aufgenommen zu werden?

Ein guter, ungefährlicher Zugang zur Hütte, der nicht länger als drei Stunden dauern sollte. Eine sichere Hüttenumgebung, damit die Kinder spielen können. Und Kinderportionen. Eigentlich wollten wir, dass alle

Hüttenwarte den eintreffenden Familien einen Sirup oder Tee offerieren. Leider machen nicht alle mit.

Welche Kritik wird von den Familien am meisten geäussert?

Viele Beanstandungen erhalte ich nicht. Natürlich gibt es vereinzelt Reklamationen wegen Unfreundlichkeit oder wenn die Preise nicht den Vorstellungen entsprechen. Oftmals versteht man nicht, warum in den Bergen ein Krug Wasser rund 7 Franken kostet. Wenn ich ihnen jedoch erkläre,

dass dieses Wasser erst geschmolzen und abgekocht werden muss, ist die Sachlage wieder eine andere.

Ist die «Familie» die einzig ansichtete Zielgruppe?

Seit zwei Jahren zählt die Familie zu unserer Hauptzielgruppe. Die Broschüre «Höhenflüge», welche wir in Zusammenarbeit mit der Familienversicherung CSS erarbeitet haben, spricht diese ja auch gut an. Für die Zukunft steht jedoch noch alles offen. Ich könnte mir auch gut vorstellen, als nächstes ein Heft herauszugeben, das die bestgelegenen Hütten für Biker aufzeigt. Oder die 20 urchigsten Hütten. Wir versuchen nun auch, die SAC-Unterkünte bei den Lehrern als mögliche Schullagerdestination ins Gespräch zu bringen.

welche in unterschiedlichen Regionen liegen und besuchen dann diese, bei der das Wetter das Beste ist. Wir versuchen nun, die Leute bei der Reservierung zu informieren und sagen ihnen, dass bei Nichterscheinen – ohne Abmeldung – 20 Franken zu entrichten seien. Diese Massnahme hat schon etwas geholfen.

Stellen auch die unbezahlten Übernachtungen in den nicht-bewirtschafteten Hütten ein Problem dar?

Ja. Es ist jedoch nicht allein das Gratis-Übernachten – auch der Vandalismus der so genannten «Schwarzschläfer» macht uns zu schaffen. Als erste Massnahme wollen wir die Leute informieren. Sollte dies nicht fruchten, überlegen wir weitere Schritte.

Welche Prognosen haben Sie für die kommenden Jahre?

Ich bin zuversichtlich. Die Wahrnehmung in der Öffentlichkeit hat sich geändert und wir haben nicht mehr das verstaubte Wolldeckenimage. Wandern ist wieder beliebter und das Angebot ist reichhaltig. Unter den 153 Hütten, hat es für jeden Geschmack was dabei. In diesem Jahr müssen wir noch den Herbst abwarten – sollte der jedoch gut sein, rechnen wir mit rund 300 000 Übernachtungen.

Wie hoch ist der Anteil von Schweizern bei den Gästen?

Rund 65 Prozent der Gäste sind Schweizer. Ansonsten übernachten viele Deutsche, Franzosen, Italiener und Niederländer in den SAC-Hütten. Dies gilt natürlich nicht nur für die Übernachtungen, sondern auch für die rund eine Million Tagesgäste, die wir jedes Jahr bewirten.

«Ich höre von Hüttenwarten, dass sie auch mit der doppelten Anzahl Betten voll wären.»

An den Sommer- und Herbstwochenenden scheinen viele Hütten restlos aus- oder gar überbucht zu sein. Was unternehmen Sie gegen Überbuchungen?

Das stimmt. Ich höre von Hüttenwarten, dass sie mit der doppelten Anzahl Betten noch voll wären. Die Überbuchungen sind ein leidiges Problem. Es gibt Wanderer, die buchen in zwei, drei verschiedenen Hütten,

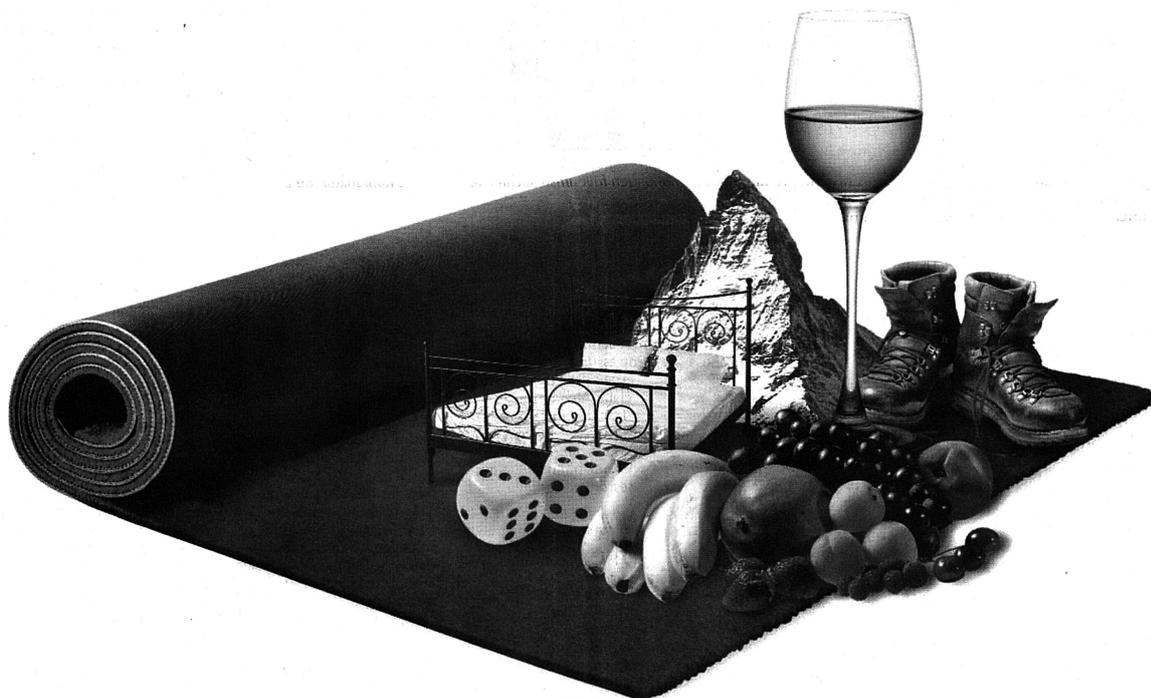
Die erste Adresse für Anzeigen.



Die nächsten Specials **htrPlus Hotelbau** und **htrPlus Hoteldesign** erscheinen am **21. Oktober 2004** und **18. November 2004** als 16-seitige Magazin-Beilagen in der **hotel+tourismus revue**.

Themenübersicht Hotelbau: Architektur, Finanzierung, Wellnessanlagen und Schalltechnik.
Themenübersicht Hoteldesign: Design als Verkaufsargument, Möblierung/Einrichtung, Beleuchtung.

htrPlus – die ideale Werbepattform für Ihre Printkampagne!



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

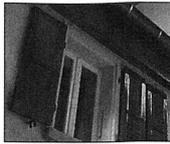


htr

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



SOMMERSAISON / Ein Prozent mehr Logiernächte: Damit rechnet Schweiz Tourismus. Vor allem die Städte legten zu. SEITE 10



SWISSAPARTMENTS / Der Dachverband für Ferienwohnungsbesitzerinnen und -besitzer ist gegründet worden. SEITE 11



hotel+tourismus revue

JUNGFRAUBAHNEN

Ertrag gesteigert

Die Jungfrauabahn haben im ersten Halbjahr 2004 die Verkehrserträge um 5,9 Prozent auf 43,9 Mio. Franken gesteigert. Das Wintergeschäft lag hinter jenem der Rekordsaison 2002/2003. Für das zweite Halbjahr 2004 zeigen sich die Verantwortlichen optimistisch.

DANIEL STAMPFLI

Insgesamt wurden in der vergangenen Wintersaison über 1,13 Millionen Wintersportler gezählt, wie die Jungfrauabahn Holding AG mitteilte. Die Einnahmen aus dem Verkauf von Skipässen nahmen im Vorjahresvergleich um 7,9 Prozent ab. Dennoch liegen sie 5,4 Prozent über dem Fünfjahres-Durchschnitt.

Der für den Erfolg der Bahngruppe wichtige Gruppenreiseverkehr aus Übersee habe sich nach den Folgen von Terror, Krieg und Sars in den Vorjahren wieder erholt und habe im Vorjahresvergleich um 98 Prozent zulegen können. Aus dieser Zunahme resultierten insbesondere für die Jungfrauabahn und die Wengernalpbahn deutliche Frequenzsteigerungen. Auf dem Jungfraujoch wurden im ersten Halbjahr nahezu 200 000 Gäste gezählt, wie weiter mitgeteilt wurde.

EINSTELLUNG DER STROMPRODUKTION

Die Erneuerung der Wehranlage erforderte die Einstellung der Stromproduktion während des ganzen ersten Halbjahres. Somit konnte keine Überschussenergie mehr verkauft werden. Dies führte zu einer markanten Einbusse im Energieverkauf. Andererseits musste mehr Energie zugekauft werden. Beides sind einmalige Sonderfaktoren, welche das Halbjahresergebnis belasten.

Insgesamt konnte das Unternehmen im ersten Semester 2004 den Reingewinn aber um 23 Prozent auf 5,4 Mio. Franken steigern. Mitverantwortlich für dieses Ergebnis ist die Fusion mit den Firstbahnen. Der Gewinnanteil für Drittaktionäre sank um 1,1 Mio. Franken. Zudem entwickelte sich der Kurs der Jungfrau-Aktien erfreulich.

Die Unternehmensverantwortlichen zeigen sich für das zweite Halbjahr optimistisch. Dies nicht zuletzt aufgrund der Besucherzahlen im Juli und den aktuellen Buchungen. Auf eine Hochrechnung der Ertragssteigerung wird jedoch verzichtet.

STIEGENDE ERDÖLPREISE

Gift für die Tourismusbranche?

Sehr direkt unter den unaufhörlich steigenden Erdölpreisen leiden die verkehrsnahen Branchen, wie beispielsweise die Luftfahrt. Dass dies wiederum negativ auf die gesamte Tourismusindustrie durchschlagen könnte, ist nicht zu befürchten.

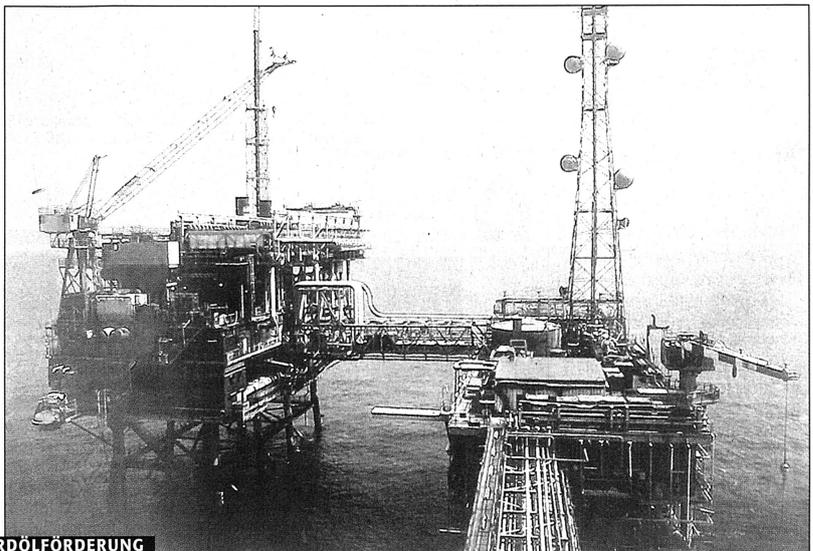
DANIEL STAMPFLI

Seit Anfang dieses Jahres steigen die Erdölpreise kontinuierlich (siehe Grafik). Am Dienstag dieser Woche notierte das Barrel des in der Nordsee geförderten Brent 38 gar mit 42,76 Franken. «Da es sich um eine graduelle und nicht um eine schockartige Preiserhöhung des Erdöls handelt, hat sie die globale Welt sehr gut absorbieren können», sagt Richard Kämpf, Ökonom bei der Konjunkturforschung Basel AG (BAK). Hinzu komme, dass man sich preisbereinigt – noch lange nicht auf dem hohen Niveau zu Beginn der 80er-Jahre bewege. Real betrachtet sei der Ölpreis deutlich tiefer als damals. Unter der aktuellen Entwicklung haben die Fluggesellschaften am stärksten zu leiden, so Kämpf.

KOSTENSTIEGERUNGEN SCHWIERIG ZU ÜBERWÄLTZEN

Mehrere grosse Airlines haben jüngst reagiert. Die Swiss wird ab 1. September ihre Preise erhöhen. Einfache Tickets nach Europa kosten 7 Franken mehr, diejenigen nach Übersee pro Flugweg 20 Franken. Bereits Ende Mai hatte die Swiss einen Treibstoffzuschlag eingeführt. Statt eines fixen Treibstoffzuschlags hatte sich Swiss damals für eine generelle Tarifierhöhung um 3 Prozent entschieden.

Foto: Daniel Stampfli



ERDÖLFÖRDERUNG

Die Ölversorgung der Welt ist nicht so knapp, wie es die aktuelle Preisentwicklung vermuten lässt. Eine Überwälzung der Preiserhöhungen fällt umso leichter, je besser die Konjunktur läuft.

Laut Richard Kämpf können die Fluggesellschaften jedoch aus Gründen des starken Wettbewerbs untereinander nicht die vollen Kostensteigerungen überwälzen, was zur Folge hat, dass die Rentabilität der entsprechenden Unternehmen leidet. Da diese Preisanpassung am gesamten Ticketpreis einen relativ geringen Anteil ausmacht, sieht Kämpf keinen signifikanten Einfluss auf das Reiseverhalten im Flugverkehr. Auch im Individualverkehr seien keinerlei Reaktionen der Konsumenten auf die gestiegenen Benzinpreise feststellbar.

«Man nimmt es zähneknirschend hin», so Kämpf.

Der BAK-Ökonom glaubt auch nicht, dass der Konsument aufgrund eines geringeren verfügbaren Einkommens beispielsweise wegen Mehrausgaben für Heizöl auf Reisen verzichtet. «Da sind fundamentalere Perspektiven wie zum Beispiel die Arbeitsplatzsicherheit wichtiger.»

Die höheren Heizölpreise beeinflussen auch die Rentabilität der Schweizer Hotelbetriebe negativ. «Bei Betrieben, die eh schon mit knappen Margen arbeiten, führt dies zu einer

zusätzlichen Verschärfung», so Kämpf. Auch hier liege eine Überwälzung der Kostensteigerung auf die Zimmerpreise aus Konkurrenzgründen nicht drin.

Für die Zukunft geht die BAK von einem Szenario der Stabilisierung oder eines leichten Rückgangs des Ölpreises aus. Entsprechend seien, so Kämpf, die Konjunkturprognosen für die Tourismuswirtschaft nicht nach unten revidiert worden. «Wir sind aufgrund des günstigen Umfeldes und der jüngsten Entwicklungen im Tourismus eher optimistischer als noch im Frühling.»

Wann soll der Hotelier Heizöl einkaufen?

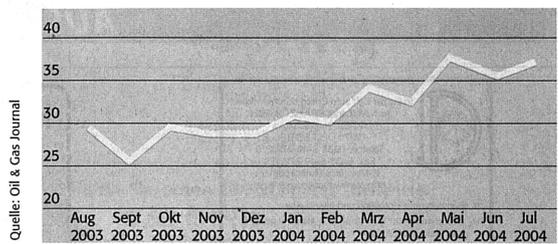
«Die weitere Entwicklung des Ölpreises kann im Moment nicht vorausgesagt werden», erklärt Kurt Rüegg, Leiter Informationsstelle Heizöl bei der Erdöl-Vereinigung (EV) in Zürich. Die EV geht davon aus, dass der Heizölpreis mindestens bis im Herbst nicht merklich zurückgehen wird. «Die Preise werden voraussichtlich auch in nächster Zeit auf dem aktuellen Niveau verharren», so Rüegg. Die EV empfiehlt deshalb den grösseren Verbrauchern, zu welchen auch die meisten Hotels gehören, zurzeit allenfalls

nur eine Teilmenge einzukaufen. Wichtig sei vor allem festzustellen, wie viel Heizöl sich jetzt noch im Tank befindet und wie viel es braucht, um die nächsten drei oder vier Monate zu überbrücken.

Kauft der Hotelier immer beim gleichen Händler ein, kann er bei ihm nach Empfehlungen und speziellen Konditionen nachfragen. Kauft er hingegen immer wieder woanders ein, kann er mit verschiedenen Rückfragen eruiieren, wo er das Heizöl im Moment am günstigsten erhält. DST

Rohölpreis (Spotmarkt) in US-Dollar

Monatsmittel pro Barrel Brent 38 (1 Barrel = 159 Liter)



Quelle: Oil & Gas Journal

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
Mit der **MIRUS Finanzbuchhaltung** haben Sie Ihre Finanzen fest im Griff. Profitieren auch Sie vom Know-how des Marktleaders!

Well Ihre Zeit zu kostbar für administrativen Kleinkram ist.

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

anliker GSM:
Amortisiert in nur sechs Monaten!

www.gaufrettes.ch
Brunner AG, Kloten, Tel. 044 814 17 44

hoteljob

Die Stellenvermittlung für Hotellerie und Gastronomie

Suchen Sie ... MitarbeiterInnen? eine neue Stelle?

Telefon 031/370 43 33
Fax 031/370 43 34
hoteljob.be@swiss-hotels.ch
www.hoteljob.ch

eco bar

Die beste Adresse für Minibars und Zimmersafes:

www.ecobar.ch

Da finden Sie alle Modelle und Preise

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

Gastroconsult
TREUHAND FÜR HOTELIERE & RESTAURATION

Kompetente Steuerberatung
ist eine Investition mit hoher Rendite

Investieren Sie bei der Gastroconsult

- Kundenbuchhaltung von A bis Z
- Steuer- und Unternehmensberatung
- Inventarschätzung
- Informatiklösungen

Professionell – diskret – wirtschaftlich

Gastroconsult AG
Tel. 0844 88 44 24
www.gastroconsult.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, Reorganistationen,
Kostenrestrukturierungen und Marketing**

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



"An der Grimselstrasse..."

Zu verkaufen in

Guttannen

Hotel-Restaurant

Gut unterhaltener und
gemütlicher Gastbetrieb an
der belebten Grimselpass-
strasse, ca. 50 Sitzplätze,
9 Gästezimmer, große
Wirtinwohnung, gut
ausgestattete Küche,
grosszügige Keller- und
Vorratsräume mit Lingerie,
Parkplätze vorhanden.

VP CHF 550'000.-

Griwaplan Immobilien & Architektur
Chriet Diemann Edg. dipl. Immobilien-Treuhandler
CH-3818 Grindelwald Architekten HTU/STV
Tel. 033 853 45 00
Fax 033 853 45 16
info@griwaplan.ch - www.griwaplan.ch

**Gesucht: Kreativer Koch zur Über-
nahme Restaurant + Bar in Miete od.
Partnerschaft im Zentrum von Zürich.**

Info: www.tellit.ch; B: Verm. Rest.+Bar

162921/429541

Professionnel de l'hôtellerie-restauration
(Suisse) recherche toute possibilité
d'investissement en partenariat ou
affaire indépendante. Fonds en SA
holding à disposition. En Suisse ou en
Europe.

Ecrire confidentiellement à Jacques
Boillat, case postale 184, CH-1239 Col-
lex.

163104/430485

In Zürich im Quartier Albisrieden auf Juni 2005 zu vermieten:

Restaurant „Albisriederhaus“

Albisriederstrasse 330, 8047 Zürich

Das Restaurant „Albisriederhaus“ liegt in der Nähe des Ortskerns von Albisrieden. Gegenwärtig wird das frühere Kongresszentrum zu einem städtischen Verwaltungsgebäude (Sozialzentrum) umgebaut. Die ehemalige Quartierwirtschaft verbleibt an ihrem Standort und wird ebenfalls renoviert.

Für die Bewirtschaftung des Restaurants suchen wir initiative Wirtsleute, welche den Betrieb mit einem qualitativ guten Angebot sowie mit Ideen und Engagement führen. Die positive Auseinandersetzung mit dem Betrieb des Sozialzentrums und der im Quartier wohnenden Bevölkerung nehmen einen hohen Stellenwert ein.

Das Objekt umfasst folgende Bereiche:

- Gaststube mit Cafeteria-Teil und Bar	Plätze	80
- Buffet/Bartheke		10
- Gartenwirtschaft		ca. 80
- Gästeparkplätze		12

Eine **Broschüre gibt Auskunft** über

- Abwicklung
- Bedingungen
- Objektbeschreibung

Interessierte erhalten eine Dokumentation bei Liegenschaftsverwaltung der Stadt Zürich, Peter Gschellhammer, Tel. 01 / 216 52 67, Fax 01 / 216 53 59 / E-Mail: peter.gschellhammer@lvz.stzh.ch



LIEGENSCHAFTENVERWALTUNG
DER STADT ZÜRICH

Gastroconsult

TREUHAND FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

Im Auftrag des Stiftungsrates als Eigentümerin des imposanten historischen Gebäudes suchen wir für die neu entstehende Gastronomie des **Höchhus Steffisburg**, in Steffisburg

Einen Mieter

Das aus dem 15. Jahrhundert stammende Gebäude wird einer grundlegenden Renovation unterzogen, woraus sich vielversprechende Betriebs- und Nutzungskonzepte ergeben. Basierend auf der Projektidee entsteht ein reizvolles Ambiente, welches vom Kontrast zwischen alter Bausubstanz und einzelnen modernen Elementen geprägt ist.

Für eine gastronomisch-kulturelle Nutzung stehen folgende Räumlichkeiten zur Verfügung:

- UG: ca. Lager, 80 m²,
- EG: 3 Räume Verkauf/Restauration/Seminar, 85m², 50m², und 30 m²
- 2 Räume, Produktion, 60 m²
- 1. OG: historische Matteredstube ca. 2 x 35 m²
- 2. OG: Hotelzimmer/Wohnen
- 3. OG: Mehrzweckraum für ca. 150 Personen

Die vorgegebene Raumkonzeption lässt viele Nutzungsmöglichkeiten offen. Seitens der Eigentümer werden vom künftigen Betreiber Stärken in den Bereichen der kreativen Gastronomie, der Eventorganisation und ein Flair für die Kultur vorausgesetzt.

Das Raumkonzept und die Projektidee sind in einer umfassenden Dokumentation zusammengestellt. Die Realisierung des Projektes ist für 2005/06 vorgesehen.

Fühlen Sie sich angesprochen in diesem Umfeld Ihre eigene Konzeptidee einzubringen und gestalterisch in die Renovationsarbeiten integriert zu werden?

Wenn ja, senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Ihren Konzeptvorstellungen bis zum 17. September an:

Gastroconsult AG

Unternehmensberatung

Fritz Rohrer

Standstrasse 8, Postfach, 3000 Bern 22
Telefon 031 340 66 30, Fax 031 340 66 33
fritzrohrer@gastroconsult.ch

00000/00000

Gastroconsult

TREUHAND FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

Wir vermieten im Auftrag ein

Bahnhofbuffet

Der gut positionierte Passanten- und Snackbetrieb liegt im Berner Oberland.

Das räumliche Angebot umfasst:

- Café/Bistro 30 Plätze
- Restaurant 70 Plätze
- Gartenterrasse 50 Plätze

Für die Übernahme des Kleininventars ist ein Kapital von rund Fr. 80 000.- erforderlich.

Ein baldiger Mietantritt ist erwünscht aber nicht zwingend.

Es versteht sich, dass dieser lebhaft und vielseitige Betrieb nach einer starken Unternehmerpersönlichkeit, idealerweise Mieterpaar, mit fachlich fundierter Ausbildung und Führungserfahrung ruft.

Interessiert? Für weitere Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Gastroconsult AG

Unternehmensberatung, Fritz Rohrer
Postfach, 3000 Bern 22
Tel. 031 340 66 30, Fax 031 340 66 33
fritzrohrer@gastroconsult.ch

163101/428427

Les Transports publics fribourgeois

mettent en location de suite
ou à convenir le

Buffet de la gare

à 1661 Le Pâquier FR

- Café
- Salle à manger
- Appartement à disposition

Pour tous renseignements:
☎ 026 351 02 00

Pour les visites:
☎ 026 921 23 63 ou
079 342 65 69

Transports publics fribourgeois
Rue des Pilettes 3
Case Postale 1536
1701 Fribourg

163099/430468

Restaurant de caractère

à louer pour couple de restaurateurs au cœur de la
Grüyère

- Café, restaurant et grande salle avec cachet
- Cuisine moderne, très bien équipée
- Grande terrasse ombragée, barbecue, vivier
- Place de jeux attractive et parking
- Magnifique et spacieux appartement de service
- Etablissement entièrement meublé et agencé
- Location intéressante basée sur le chiffre d'affaires.

Renseignements et dossier sur demande:
Case Postale 240, 1701 Fribourg
Téléphone 079 252 80 81

163103/430481

AUS- UND WEITERBILDUNG

In kurzer Zeit zum Erfolg durch praktisch anwendbares **FRANZÖSISCH**
CCIEL, Negrussaue
F-79370 CELLES/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

Sprachausbildung

Originalpreise - hervorragende Schulen in
**England USA Kanada Australien
Neuseeland Frankreich Italien**
Annamarie-Rolf Frischknecht, Tel 01/926 39 58
www.sprachausbildung.ch

HOTELSCHULE LÖTSCHER

Grundlagen zum Erfolg

Réceptionskurs 1

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

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

Verlangen Sie bitte unser detailliertes Kursprogramm oder besuchen
Sie uns auf unserer Homepage - www.hotelschule-loetscher.ch

HOTELSCHULE LÖTSCHER, Färbstrasse 18, 7270 Davos Platz
Tel. 081 420 65 26 E-Mail: info@hotelschule-loetscher.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 Frisibach Fax 056 484 20 21

Über Internet und nette Gäste.

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

LUFTFAHRT

Sparrunde der Swiss hat Konsequenzen

In den Schweizer Tourismusregionen wird die nationale Fluggesellschaft mit gemischten Gefühlen wahrgenommen. Für Unmut sorgt die schrittweise Ausdünnung des Swiss-Flugplans und der damit verbundene Attraktivitätsverlust des Ferienlands Schweiz.

ROBERT WILDI

Das Hotel Sunstar in Wengen musste im vergangenen Februar wie auch zwischen Weihnachten und Neujahr trotz Hochsaison einige leere Betten beklagen. «Das hätte allerdings nicht sein müssen», sagt der Marketingleiter der Schweizer Hotelkette, Alex Beley. Denn aus England und Schottland wären genug Anfragen von interessierten Gästen vorhanden gewesen. Das Problem nur: Sie haben keinen freien Flugsitz mehr gefunden, um ins Berner Oberland zu reisen. Das ist ärgerlich für die britischen Touristen und noch ärgerlicher für das Hotel Sunstar sowie zahlreiche andere Schweizer Gastbetriebe mit ähnlichen Problemen.

«SCHWERWIEGENDES PROBLEM FÜR DAS IMAGE»

Grund für die Sitzplatznot auf dem Luftweg zwischen Grossbritannien und der Schweiz ist hauptsächlich die Streichung diverser Verbindungen aus dem Flugplan durch die Swiss. «Früher wurde eine Direktverbindung von Zürich nach Jersey sowie nach Edinburgh angeboten», blickt Erich Leemann mit Wehmut zurück. Die Strecken wurden beim National Carrier aus Rentabilitätsgründen eingestellt. Der Präsident der Hotelvereinigung Selection Suisse, einer Gruppierung von 13 gehobenen 4-Sterne-Betrieben, muss aus diesem Grund einen Buchungsrückgang bei den zahlungskraftigen britischen Kunden hinnehmen. «Ich kann verstehen, dass diese keine Lust verspüren, mit Kind und Kegel in Amsterdäm oder Frankfurt umzusteigen, um in die Schweiz zu gelangen», so Leemann. Den Sparkurs der Swiss, so notwendig er wahr-

scheinlich sei, empfindet er als schwerwiegendes Problem für das Image des Tourismuslandes Schweiz.

UNVERSTÄNDNIS ÜBER SWISS-RÜCKZUG IN ASIEN

Was für Sunstar und Swiss Selection gilt, betrifft auch zahlreiche andere Hotelbetriebe sowie den ganzen Schweizer Tourismus: Je mehr Destinationen die Swiss weltweit aus ihrem Streckennetz streicht, desto schwieriger werden die Rahmenbedingungen für ein prosperierendes Geschäft. Speziell stark ist die Abhängigkeit von guten Flugverbindungen in Destinationen mit einem traditionell hohen Gästeaufkommen aus Übersee. So wie Luzern, wo 50 Prozent der jährlichen Logiernächte aus Nordamerika und Asien stammen.

«Die Einstellung der Swiss-Verbindungen nach Schanghai und Peking in China, Osaka in Japan sowie Delhi in Indien haben uns schwer getroffen», sagt der Tourismusdirektor Mario Lütolf. Da in den Schweizer Nachbarländern die Flugverbindungen nach China parallel dazu ausgebaut wurden, drohen Luzern und der ganzen Schweiz ein Attraktivitätsverlust und Wettbewerbsnachteil im Kampf um die lukrativen Gäste aus dem asiatischen Wachstumsmarkt. «Wenn diese Touristen in Frankfurt oder München landen, müssen wir viel mehr Anstrengungen unternehmen, um sie doch noch in die Schweiz zu lotsen», so Lütolf.

In Interlaken hat man durch den Swiss-Rückzug in Asien zwar keine Gäste verloren. «Auf den lukrativen Strecken sind einfach ausländische Fluggesellschaften in die Bresche gesprungen», sagt Tourismusdirektor Stefan Otz. Dennoch würde er es viel lieber sehen, wenn die zahlreichen Interlaken-Gäste aus Fernost bereits beim Flug Schweizer Qualität erleben könnten. Für Otz gehört dies zum Gesamtpackage «Ferien in der Schweiz» und ist eine Imagefrage. Er würde es begrüssen, wenn die Swiss China bald wieder anfliegt. Nicht zuletzt deshalb, weil die Ferienregion Jungfrau in Peking und Schanghai je ein eigenes Verkaufsbüro betreibt.

Sorgen dürfte der Swiss-Flugplan den Schweizer Tourismusorten auch in Zukunft bereiten. In den kommenden Monaten werden in einer neuer-

Foto: zsg



SWISS WOHNIN?

Keine Freude am Sparkurs und an der Ausdünnung des Streckennetzes der Swiss haben Schweizer Hoteliers und Direktoren von direkt betroffenen Tourismusdestinationen. Denn vereinzelt fällt die Attraktivität von Direktverbindungen weg.

lichen Sparrunde weitere unrentable Strecken, vornehmlich in Europa, dem Rotstift zum Opfer fallen.

VERHÄLTNISS ZU SWISS KORREKT, ABER EHER KÜHL

Alles schlecht sei bei der Swiss deshalb aber nicht, betont Mario Lütolf. Er lobt die gute Kooperationsbereitschaft der nationalen Fluggesellschaft im Bereich des Kongresstourismus oder bei gemeinsamen Promotionen. Auch wenn die Swiss in Vergangenheit viel Marketing-Kraft verloren habe, sei das Verhältnis zu den Tourismusorganisationen korrekt, was auch andernorts bestätigt wird.

Was bei der Befragung der Tourismusbüros auch durchdringt, ist eine gewisse Distanziertheit im Umgang. Viele gute Leute der ehemaligen Swissair seien weggegangen, sagt der Davoser Tourismusdirektor Armin Egger. Mit der neuen Crew sei das Verhältnis

weniger kollegial. Stefan Otz bestätigt: «Mit den Swissair-Managern hatten wir früher ein absolut inniges Verhältnis und es wurden alle Projekte gemein-

sam angegangen.» Heute sei es anders. Aufgrund der operativen Schwierigkeiten sei die Swiss nur noch einer von vielen Partnern aus der Airline-Branche.

Ist der Unique-Airport zu teuer?

Der Zürcher Flughafen Unique verliert eine Airline-Kundin. Der englische Billigflieger Easy Jet zieht sich aus Zürich zurück mit der Begründung, dass die neuerliche Erhöhung der Passagiertaxen auf 36 Franken per 1. September nicht mehr akzeptabel sei. Dem Flughafen gehen dadurch rund 15 Mio. Franken an Passagiergebühren verloren. Insgesamt hat die Flughafenbetreiberin im letzten Jahr 175 Mio. Franken mit dieser Taxe eingenommen.

Ob dereinst auch die Swiss weitere Streckenverbindungen ab Zürich aufgeben wird, steht zurzeit noch nicht

fest. Swiss-CEO Christoph Franz deutete an, dass jede Europastrecke auf Herz und Nieren geprüft und einer Rentabilitätsprüfung unterzogen werde. Bei Unique macht man sich keine allzu grossen Sorgen. «Die Erfahrung hat gezeigt, dass es für andere Airlines sehr attraktiv sein kann, die von der Swiss aufgegebenen Destinationen zu übernehmen», so die Sprecherin Sonja Zöchling. Damit spricht sie auch Billigfluggesellschaften an. Diese suchen sich aber nicht nur Flughäfen mit viel Passagierpotenzial, sondern auch kostengünstige. ROW

Anzeige

DRINGENDE MITTEILUNG

z. Hd. Marketing und Speditionsleiter

Möchten Sie Ihrem Unternehmen viel Portokosten in das Ausland sparen?

Auf uns können Sie sich verlassen

Spring ist einer der grössten privaten Postdienste der Welt. Dank unseres globalen Netzwerkes mit über 80 Versandzentren in aller Welt verfügen wir über alle Möglichkeiten, um Ihre internationalen Sendungen zuverlässig und sicher an ihr Ziel zu bringen.

Wir machen Ihnen alles ganz einfach

Sie rufen uns an und wir holen Ihre internationalen Briefsendungen kostenlos und direkt bei Ihnen ab. Eine einfache Vorsortierung in die Zonen «Deutschland», «Europa» und «Übersee» genügt. Sie ermitteln das Gewicht und kompletieren den Versandschein. Kein mühevoll Frankieren und Vorsortieren mehr.

Bereitstellung von kostenlosem Versandmaterial ist für uns ebenso selbstverständlich wie eine wöchentliche oder monatliche Abrechnung ohne Vorauszahlung – das bedeutet für Sie: **Ihr Budget reicht weiter.**

Spring setzt auf persönliche Betreuung

Bei uns haben Sie persönliche Ansprechpartner, die auf internationalen Briefversand spezialisiert sind. Gemeinsam erarbeiten wir mit Ihnen eine perfekte Kombination von Laufzeit, Servicequalität und Preis für Ihre internationalen Sendungen und Mailings.



G3 Worldwide Mail (Switzerland) AG
Neumattstrasse 30
5000 Aarau/Switzerland
Telefon +41 (0)62 837 01 55
Fax +41 (0)62 837 01 00

Wir sparen Geld für Sie, schon ab 500 Briefen. Beispiele:

0.93 CHF!!!

1 Brief à 20 g nach Österreich (Priority)

1.55 CHF!!!

1 Brief à 50 g nach USA (Priority)

Testen Sie uns!

Nützen Sie dieses Angebot und faxen Sie uns heute noch nachfolgendes ausgefülltes Antworttalon zurück. Sollten Sie dazu Fragen haben, steht Ihnen unser engagiertes Verkaufsteam jederzeit gerne für Auskünfte unter der Telefonnummer **062 837 01 55** zur Verfügung!

ANTWORTTALON

Firma: _____

Kontaktperson: _____

Adresse/Ort: _____

Telefon-Nr.: _____

Rückfax an: **062 837 01 00** Spring G3 Worldwide Mail (Switzerland) AG

www.atspring.com

Kuoni steigert den Umsatz

Zürich. Der grösste Schweizer Reisekonzern Kuoni hat noch nicht definitiv aus dem Tief der letzten zwei Jahre gefunden: Im ersten Halbjahr 2004 fiel ein Verlust von 12,9 Mio. Franken an. Der Umsatz konnte aber um 14% auf 1,572 Mrd. Franken erhöht werden. Kuoni-Chef Hans Lerch zeigte sich erfreut, dass die Buchungen wieder angezogen haben. Wichtige Beiträge lieferten dabei gemäss Lerch die Einheiten Incoming & Asien sowie Schweiz. *TL/sda*

Special Situation steigt aus

Interlaken. Die Solothurner Special Situation Holding hat ihren Aktienanteil von 14,29 Prozent (400 000 Aktien) an die Mystery Park AG verkauft. Dies konnte dem «Schweizerischen Handelsblatt» entnommen werden. Die Mystery Park AG teilte zudem eine Herabsetzung des Aktienkapitals von 28 Mio. auf neu 24 Mio. Franken mit. Dies geschehe durch die Vernichtung von 400 000 Aktien mit einem Nennwert von 10 Franken. *TL/sda*

Streit um eine Fusion

Tujetsch. Die Sedrun Bergbahnen AG befindet sich nach finanziell schwierigen Jahren auf dem Weg der Besserung. Trotzdem sorgt das Unternehmen für rote Köpfe: Wie die «Südostschweiz» berichtete, fordert der Vorstand der Gemeinde von Tujetsch, die Mehrheitsaktionärin der Sedrun Bergbahnen AG ist, den Rücktritt von Verwaltungsratspräsident Dumeni Columberg.

Zankpfeil ist die inzwischen Jahre alte Diskussion um eine Fusion der Sedrun Berg-

bahnen AG mit der Bergbahn Disentis AG. Während der Gemeindevorstand von Tujetsch einen Zusammenschluss befürwortet, ist der Verwaltungsrat der Sedrun Bergbahnen AG – und damit auch deren Präsident Dumeni Columberg – dagegen. Columberg zeigte sich von der Rücktrittsforderung überrascht. Nichts habe in letzter Zeit auf Unstimmigkeiten hingedeutet. Ob es zu einem Machtwechsel kommt, zeigt sich an der Generalversammlung vom 17. September. *TL*

Sparvorgabe entschärft

ÖV. Der Bundesrat wollte im Rahmen des Entlastungsprogramms beim Regionalverkehr ursprünglich unbefristet bis zu 60 Mio. Franken pro Jahr sparen. Nach massiver Kritik (s. htr 33/04) hat er nun beschlossen, dass die Einsparungen noch 30 Mio. im Jahr 2006 und 40 Mio. im Jahr 2007 betragen sollen. Ab 2008 steht dann wieder der volle Betrag zur Verfügung. Die Allianz Verkehr, der die Kantone angehören, anerkennt dies als Diskussionsgrundlage. *TL*

Ja zu Urlaub bei Mutterschaft

Abstimmung. Der Vorstand von Gastrosuisse hat wie hotelieruisse (siehe htr 32/04) die Ja-Parole gefasst zur Änderung des Erwerbsersatzgesetzes für Dienstleistende und Mütter. Die Vorlage, die am 26. September zur Abstimmung gelangt, gibt erwerbstätigen Müttern Anrecht auf einen 14-wöchigen bezahlten Urlaub. Für das Gastgewerbe mit seinem hohen Frauenanteil sei das ein wichtiges Anliegen, halten die beiden Verbände fest. *TL*

WEBSITE-TEST

Einfach und kostenlos

Wie schneidet die eigene Website im Vergleich zu denjenigen anderer Destinationen ab? Ein neuer Online-Test liefert erste Anhaltspunkte.

SONJA STALDER

Das Resultat liegt sofort vor: «Sie haben 41 von maximal 76 Punkten erreicht.» Ein Balkendiagramm vergleicht das Ergebnis mit demjenigen anderer Destinationen von vergleichbarer Art und Grösse. Wer will, kann sich die Kurzkommunikate zu den einzelnen Kriterien im PDF-Format herunterladen. Um zu dieser Auswertung zu gelangen, müssen zunächst 76 Fragen mit «Ja» oder «Nein» beantwortet werden. Geordnet sind diese Fragen in elf Themen, dazu gehören beispielsweise Buchungsmöglichkeiten oder Kundenkontakte. Abrufbar ist dieser neue und kostenlose Website-Test für Destinationen unter www.tourismusbenchmarking.ch. Unter derselben Adresse finden Hoteliers bereits seit rund einem Jahr ein analoges Tool für ihre Internet-Auftritte.

SENSIBILISIERUNG STEHT IM VORDERGRUND

Den Test entwickelt haben die drei Fachhochschulen HSW Luzern, EHL und HEV. «Unser Kriterienkatalog beruht auf neusten wissenschaftlichen Erkenntnissen», betont Markus Jufer von der HSW Luzern. Zusätzliche Inputs lieferten Praktiker wie beispielsweise Thomas Winkler, Web-Division-Verantwortlicher bei Schweiz Tourismus. Die Daten für den Destinations-Vergleich stammen aus einer Analyse von 30 – zufällig ausgewählten – Websites (siehe auch htr 34/04).

Das einfache Prinzip des Selbst-Tests steckt zugleich Grenzen: Welche Faktoren wie die Benutzerfreundlichkeit oder die Qualität der Programmierung können nicht berücksichtigt werden. Zudem beinhaltet der Kriterienkatalog auch Fragen, die nicht für alle Destinations-Typen gleich relevant sind (Beispiel: Pistenbericht für Städte). Die Projekt-Verantwortlichen sind sich dieser Schwächen bewusst. Markus Jufer betont indes: «Für uns steht die Sensibilisierung im Vordergrund: Wir wollen den Leistungsträgern aufzeigen, welche breite Palette von Möglichkeiten der E-Tourismus bietet.» So könne der Test beispielsweise Grundlage für ein individuelles Beratungsgespräch sein.

BERGBAHN-TEST PER ENDE JAHR GEPLANT

In diesem Sinne wollen die Verantwortlichen den Test auch als Teil eines Know-how-Transfers verstanden wissen: Die Site soll zu einer Plattform für E-Tourismus-Themen anwachsen und dabei alle touristischen Leistungsträger gleichermaßen ansprechen. Per Ende Jahr ist beispielsweise das Aufschalten eines Website-Tests für Bergbahnen vorgesehen.

SOMMERGESCHÄFT

Aufschwung zeichnet sich ab

Die Sommerferien sind vorbei: Zeit, um eine erste Bilanz zu ziehen. Schweiz Tourismus (ST) rechnet fürs laufende Sommerhalbjahr mit einem Logiernächte-Zuwachs von einem Prozent. Grundlage für diese Annahme bildet eine Umfrage bei 51 Destinationen.

THERES LAGLER

Von einem sanften Turnaround sprach Jürg Schmid, Direktor von Schweiz Tourismus, letzte Woche vor den Medien. Der erwartete Zuwachs bei den Logiernächten von einem Prozent im Sommerhalbjahr sei zwar nicht gewaltig, aber nach drei schmerzvollen Jahren des Rückgangs doch sehr erfreulich. Um «einen Überblick zu erlangen – das Bundesamt für Statistik erfasst im laufenden Übergangsjahr die Logiernächte nur stichprobenmässig – hatte ST Anfang August 70 Destinationen angeschrieben. 51 davon reichten Angaben ein. Nun liegen die Resultate und Tabellen (siehe unten) vor. Sie geben allerdings nur einen Richtwert an und gelten nicht als repräsentativ, da die Destina-

tionen nicht nach ihrer Grösse gewichtet wurden. Genau aus diesem Grund ist auch ein direkter Vergleich mit den Prognosen der Basler Konjunkturforschungsstelle BAK schwierig. Diese ging noch von einem Plus von 1,4% in der Sommersaison aus.

Einige Grundtendenzen sind aber deckungsgleich. So gehören beispielsweise bei beiden die Schweizer Städte zu den Gewinnern dieses Sommers. Für die Monate Juni und Juli gaben sechs der 12 antwortenden Städte in der ST-Umfrage einen starken Aufschwung bei den Logiernächten an. Das herausragendste Resultat erzielte dabei die Stadt Basel, die im Juli im Vergleich zum Vorjahr 42,9% mehr Übernachtungen verbuchte. Aber auch beim Umsatz-Volumen registrierten fünf Städte ein starkes Wachstum. Keine einzige Stadt gab einen Rückgang von Logiernächten oder Umsatzzahlen an. BAK sagte für die Städte in diesem Sommer ein Plus von 3,2% voraus.

ZERMATT TOP, DAVOS EHER FLOP

Durchzogener präsentiert sich die Bilanz bei den Tourismusorten in den Bergen. Während acht Destinationen in der Umfrage angaben, dass sie im Juni und Juli mehr Logiernächte als im

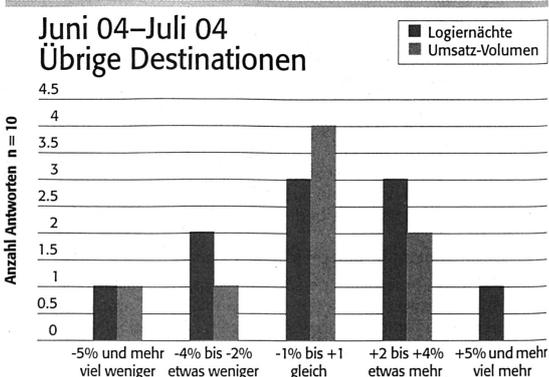
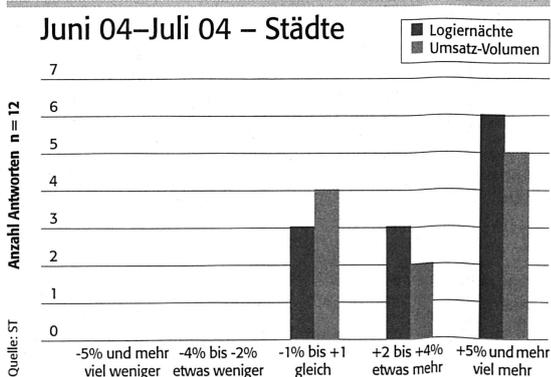
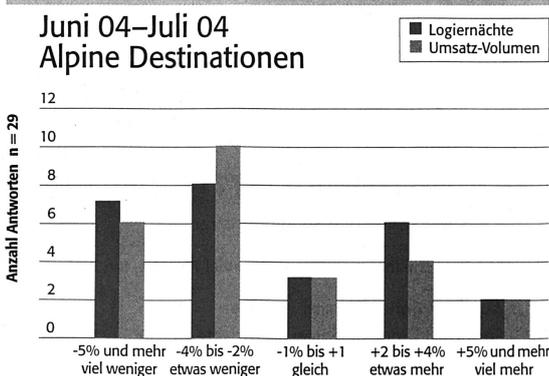
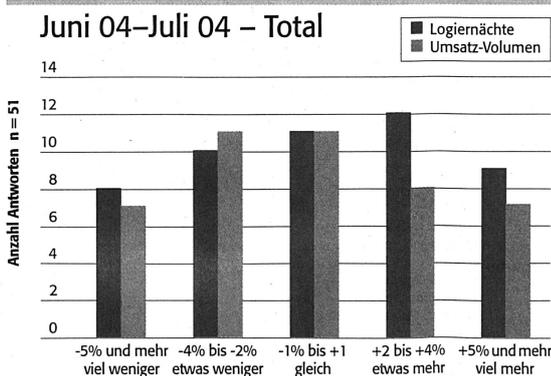


Die Stadt Basel hat in diesem Sommer kräftig Logiernächte zugelegt.

tersoc den Rücken gekehrt hatte, und büsste mehr als 5% ein. BAK prognostizierte für den gesamten Alpenraum in diesem Sommer ein leichtes Plus von 0,7%. In den übrigen Destinationen (Seorte, Mittelland, Jura und Tessin) gaben vier der Befragten für die Monate Juni und Juli zwar noch einen Rückgang der Übernachtungen an. Für die Monate August und September rechnen aber alle mit gleichbleibenden oder besseren Zahlen als im Vorjahr. Die BAK-Prognosen liegen hier bei einem Plus von 2%.

JAPANER UND AMERIKANER SIND ZURÜCK

Wer in diesem Sommer Übernachtungen zulegt, hat dies vor allem den ausländischen Gästen zu verdanken. ST-Direktor Jürg Schmid geht davon aus, dass die Zahl der Logiernächte von Gästen aus dem Ausland um 2,3% ansteigt, während die Nachfrage aus dem Inland um 0,5% abnimmt. Über 10% mehr Gäste seien aus Japan, Korea, Indien, den USA und Russland zu erwarten, führte er aus. Stagnierend oder sogar abnehmend sei dagegen die Zahl von Übernachtungen von Gästen aus Deutschland und den Beneluxländern. Stark gelitten hat laut Schmid der Tagestourismus – das Wetter spielte nicht mit.



Zürich: Mehr Logiernächte

Statistik. Die Hotels in der Stadt Zürich haben im Juni 206476 Übernachtungen gezählt, 11,2% mehr als im Vergleichsmonat des Vorjahres. Vor allem die Zahl der Gäste aus dem Ausland hat deutlich zugenommen: 161468 Personen aus dem Ausland übernachteten in Zürich. Dies sind 12,4% mehr als im Vorjahresmonat. Bei den Gästen aus Japan stieg die Zahl sogar um 29,9%. Auch die Zahl der Inlandgäste stieg um 7,3%. *CK/sda*

«Sicherer» Nervenkitzel

Churwalden. Die Sport- und Freizeitbahnen Prädaschier AG Churwalden hat den höchsten Seilpark der Schweiz auf 1750 m ü. M. eröffnet. Den Gästen stehen drei Parcours unterschiedlicher Schwierigkeitsgrade zur Verfügung. Die Besucher balancieren auf Seilen oder über Balken, klettern auf wackligen Netzen und Seilbrücken oder bewegen sich auf den Seilrutschen abwärts. Im Vordergrund stehen laut Pressemitteilung nicht die Schwierigkeitsgrade sondern der Spass. Für die Si-

cherheit der Seilpark-Besucher sei gesorgt: Die Mitarbeitenden seien in allen Sicherheitsaspekten geschult worden. «Zudem wird jede Person, die den Seilpark benützt, von unseren Sicherheitsleuten eingewiesen. Auch sind alle Benützer zusätzlich mit einem Sicherheitssystem geschützt», so die Pressemitteilung. Für Olivier Federspiel, Direktor Graubünden Ferien, ist der neue Seilpark eine Bereicherung des lokalen und regionalen Gästangebots. *CK*

Ein Plus von 2%

Jugendherbergen. Die Schweizer Jugendherbergen verzeichneten im ersten Halbjahr 2004 total 518281 Logiernächte. Das entspricht einem Plus von 2% gegenüber der Vorjahresperiode: Laut Pressemitteilung besuchten verschiedene Openair-Anlässe und die Schullerferien den «Jugs» im Juli volle Häuser. Gäste waren vor allem Familien und junge In- und Ausländer.

Auch punkto Mitglieder haben die Jugendherbergen zugelegt: Ende Juli 2004 waren es 84405, das entspricht einem Plus von 3,75%. *CK*

Erfolg für Klosters

Graubünden. Im Juni 2003 verzeichnete Graubünden 336800 Logiernächte, das sind 2,4% weniger als in der Vorjahresperiode. Klosters-Serneus indes hat 18,9% (11482) und St. Moritz 12,2% (52354) zugelegt. Am meisten Logiernächte verloren haben Scuol (-21,9%) und Flims-Laax-Falera (-29,7%). Aber auch Samnaun (-17,3%), Arosa (-16,3%) und Lenzerheide-Valbella (-16%) müssen Einbussen hinnehmen.

Laut Graubünden Ferien (GF) liegt die Anzahl der Logier-

nächte etwa im Rahmen der Erwartungen. Der Juni 2004 habe der Vorjahresperiode punkto Wetter nicht standhalten können. «Für die aus Bündner Sicht zentralen Märkte Schweiz und Deutschland wird zudem auch von Schweiz Tourismus eine Stagnation im Bereich von +/-1% erwartet», schreibt GF. Aufgrund der Wittersituation und der Wirtschaftslage in den Hauptmärkten müsse auch weiterhin von einer Stagnation oder einem Rückgang ausgegangen werden. *CK*

BÖRSENBAROMETER

Weiter auf Talfahrt

Nicht schlechte Konjunkturdaten, sondern die auf Rekordhöhe notierenden Ölpreise rissen die Aktienkurse im Monat August in die Tiefe.

WERNER LEIBACHER

Der Abgabedruck an den Börsen rings um den Globus hielt an; gleich verschiedenartig wurde ein neues Jahrestiefst notiert. Erstaunlich war, dass nicht unbedingt eine wieder auf schlecht drehende Konjunktur dafür ausschlaggebend war. Hauptgrund für die Verstimmung an den Aktienmärkten war der beinahe ständig in die Höhe strebende Ölpreis. Denn daraus leiteten die Investoren eine baldige Verlangsamung der Konjunktur ab.

Es gab kaum eine Branche und kaum einen Titel, der nicht von der Abgabewelle erfasst worden wäre. Betroffen war auch der touristische Sektor. Auch hier urteilte die Börse weniger auf Grund der aktuellen Zahlen, die sich durchaus sehen lassen dürfen, als vielmehr auf Grund neuer Befürchtungen über einen möglichen, künftigen Einbruch. Ganz leicht abzulesen ist dies bei den Airline-Aktien, die fast durchs Band neue Tiefenrekorde melden mussten: Lufthansa tauchte erstmals unter 10 Euro, Delta Airlines gar unter 4 Dollar (nachdem die Aktie zu Beginn des Jahres noch bei knapp 12 Dollar notierte). Vergleichsweise gut hielten sich Swiss, nachdem es im 1. Semester gelungen war, den Verlust ganz markant zu senken. Unter weiteren Druck sind auch die europäischen Billig-Airlines geraten, die ihre Preise wegen der Kerosin-Verteuerung nicht beliebig anheben können.

WER WIRD NEUER TUI-GROSSAKTIONÄR?

Durchwegs zu tieferen Kursen ist es auch bei den Hotels gekommen, wobei die Einbussen in den USA kräftiger als in der Schweiz oder in Europa waren. Erstmals seit Monaten hat auch die Notiz der Starbuck-Aktie nachgegeben, obschon der laufende Geschäftsgang noch gut sein soll. Obwohl noch keineswegs in die schwarzen Zahlen zurückgekehrt, konnten sich Immobilienbesitzer auf wieder über 300 Franken leicht verbessern. Auf ein mehrmonatiges Tief gefallen ist dagegen die US-Imbisskette Wendy's.

Einen eigentlichen Wirbel gab es um die Aktie des deutschen Reisekonzerns TUI, der eine mehrmonatige Talfahrt so abrupt beendete, dass die deutsche Finanzaufsicht die Vorgänge genauer unter die Lupe nahm. Absäher der ganzen Aufregung war die Lösung des Grossaktionärs Westdeutsche Landesbank, ihren Anteil von 31 Prozent an TUI zu verkaufen. Wer wird neuer Grossaktionär bei TUI: amerikanische Finanzgesellschaften, spanische Hotelgesellschaften? Und was geschieht nachher bei TUI: soll der Touristikkonzern weitergeführt oder in seine Einzelteile zerlegt und verkauft werden?

SWISSAPARTMENTS

Nun haben Fewos einen Verband

SwissApartments, der Verband der Schweizer Ferienwohnungsanbieter, ist gegründet. Er sieht sich als Dachverband und als Dienstleister für alle Vermieterrinnen und Vermieter von Ferienwohnungen (Fewos). Mitglied werden können regionale Ferienwohnungsverbände.

CHRISTINE KÜNZLER

Der Verein SwissApartments, der für sein Projekt Innotour-Gelder in der Höhe von 422500 Franken zugesprochen erhielt, ist letzten Donnerstag offiziell gegründet worden. Er hat sich zum Ziel gesetzt, alle nationalen Ferienwohnungsanbieter in ihrem Dachverband zu vereinen. Laut Geschäftsführer Marcus Waldmeier solidarisieren sich SwissApartments mit dem Schweizer Tourismus-Verband (STV), und nimmt als Mitglied nur Anbieter von STV-klassierten Ferienwohnungen auf. «So sind sie untereinander vergleichbar», hält Waldmeier fest. Zudem wolle SwissApartments die Qualitätsanforderungen des STV noch erweitern. «Indem wir beispielsweise Kriterien ausarbeiten, wie der Gastgeber sein soll.»

Laut Statuten baut der Dachverband SwissApartments eine transparente und tragfähige Struktur für Ferienwohnungsanbieter auf, vertritt die Interessen seiner Mitglieder gegenüber Behörden und nationalen Tourismusorganisationen, fördert und organisiert Aus- und Weiterbildungen und entwickelt Serviceleistungen. Waldmeier nennt als mögliche Beispiele juristische Unterstützung und einen gemeinsamen Einkauf. Auch soll eine Helpine für Gäste eingerichtet werden, die Fragen beantwortet oder Beschwerden entgegennimmt. Im Laufe der nächsten Monate sollen laut Waldmeier die Dienstleistungsangebote kreiert und der Businessplan erarbeitet werden.

Jeder regionale Ferienwohnungsverband ist mit einer Stimme im

Foto: Swiss-Image



Ein Dach für Ferienwohnungen

Mit SwissApartments haben nun auch die Ferienwohnungsbesitzer ihren Dachverband. Damit soll das Potenzial der Ferienwohnungen in der Schweiz besser genutzt werden (unser Bild zeigt das ferienwohnungsreiche Leukerbad).

Dachverband vertreten, dazu kommt pro 50 klassifizierte Objekte eine weitere Stimme. Die Vorstandsmitglieder – fünf bis neun – werden von den regionalen Fewo-Verbänden gewählt. Der Sitz von SwissApartments ist beim Schweizer Tourismus-Verband.

ALLE REGIONEN SOLLEN MITMACHEN

Waldmeier will die Ferienwohnungsverbände aller 13 Regionen im Dachverband haben. Bis jetzt sind vier: Tessin, Zentralschweiz, Wallis und Graubünden. «Mit dem Berner Oberland sind wir im Gespräch», so Waldmeier. Der Mitgliederbeitrag beläuft sich für die Region auf 1000 Franken plus einem Beitrag pro Objekt. Der muss laut Waldmeier aber noch festge-

legt werden. Vermarkten wolle SwissApartments die Ferienwohnungen seiner Mitglieder nicht. Allerdings sind die Wohnungen auf der Internetseite www.Swissapartments.ch aufgeführt. «Das sind alle klassifizierten Objekte von MySwitzerland.com. Wir haben jedoch keine Buchungsplattform», sagt Waldmeier.

Ausgangslage für das Projekt ist das noch zu wenig genutzte Potenzial der Ferienwohnungsvermittlung. Eine Analyse der Ferienwohnungen im Wallis zeigt, dass das Vertrauen von Neukunden gering und das Image der Ferienwohnung veraltet ist. Zudem seien die Vermarktungsstrukturen durch die Vielzahl von kleinen Anbietern relativ kompliziert und für den Gast umständlich.

«Es ist Zeit, dass es endlich so etwas gibt», sagt Judith Renner-Bach, Direktorin des Schweizer Tourismusverbands, zur Gründung von SwissApartments. «Uns fehlte bis anhin ein Ansprechpartner, der Einblick in die Probleme der Ferienwohnungen hat.» Ihr sei es wichtig, nebst der Stimme des Grossanbieters Reka auch jene der kleinen Anbieter zu hören.

MISSTÖNE VOR DER GRÜNDUNG

Der Verein SwissApartments ist nicht ohne Misstöne gegründet worden. Drei Vorstandsmitglieder der vorgängigen IG waren ausgetreten, zwei davon gaben in einem Mail an verschiedene touristische Organisationen ihren Rücktritt bekannt mit der Begründung, dass im Vorstand weder eine konstruktive noch eine effektive Zusammenarbeit möglich sei. Zudem wurden Stimmen laut, dass das Pro-

jekt, das unter der Präsidentschaft von Marcus Waldmeier erarbeitet wurde, nicht dem Projekt entspreche, für welches Innotour-Gelder gesprochen worden waren. Ein Vorwurf, der laut Waldmeier nicht zutrifft. Kritik muss auch er als Person einstecken. Dass die Stimmung vor der Gründung nicht besonders gut war, zeigt die Tatsache, dass sich jedes Vorstandsmitglied schriftlich verpflichten musste, nicht gegeneinander auszusagen.

DIE REKA WILL NOCH ABWARTEN

Diese Misstöne im Vorfeld der Gründung dämpfen auch die Freude über die Gründung von SwissApartments seitens der Reka. Wenn sich der Verein gut entwickle und seine Zuverlässigkeit unter Beweis stelle, dann suche auch die Reka Kontakt zu ihm, sagt Roland Lymann, Vizedirektor der Reka. SwissApartments jedoch muss, das ist die Voraussetzung für die Innotour-Finanzhilfe, sein Projekt mit der «Fewo-Offensive Schweiz» der Reka (siehe Box) koordinieren. Der Sache an sich steht Lymann positiv gegenüber: «Dass sich die Schweizer Parahotellerie organisiert und dadurch ein gewisses Gewicht bekommt, ist grundsätzlich zu begrüssen», sagt er. Die «Fewo-Offensive Schweiz» laufe in zwei Jahren aus. «Dann braucht es einen starken Partner, der gewisse Funktionen übernimmt.»

Die «Fewo-Offensive Schweiz» der Reka

Die Reka hatte ihre «Fewo Offensive Schweiz» am diesjährigen «Ferientag von Schweiz Tourismus» präsentiert. Auch dieses Projekt ist von Innotour mit 1,25 Mio. Franken unterstützt worden. Die Projektkosten belaufen sich auf 2,7 Mio. Franken. Ziel des Projekts ist es, die Schwachpunkte Lobbyarbeit, Qualitätssicherung und Vermarktung deutlich zu verbessern, um damit das Image der Parahotellerie zu heben und auch mehr Logiernächte zu generieren. Zurzeit erarbeitet die Reka die dafür notwendigen Strukturen.

Entstehen soll laut Reka-Vizedirektor Roland Lymann ein elektronischer Marktplatz auf Internetbasis. Dort soll der Gast einen umfassenden Über-

blick über das Ferienwohnungsangebot in der Schweiz erhalten. Ob alle Ferienwohnungen oder nur ein Teil für den Marktplatz berücksichtigt werden, ist noch offen. Wichtig seien aktuelle, umfassende und professionell aufbereitete Informationen und die Klassifikation durch den Schweizer Tourismusverband.

In einer zweiten Stufe sollen Ferienwohnungsangebote entwickelt werden, die umfassendere Dienstleistungen wie Einkaufsservice, Reinigung, Halbpension, Réception und zusätzliche Infrastrukturen beinhalten. Zudem wird eine Vernetzung bestehender Beispiele von Ferienwohnungsmanagement geprüft. *CK*

Anzeige

Marketing-Support für Ihr Hotel unter...
www.marketing-sales.ch

Parlament stimmt dem «Turm» zu

Davos. Das Projekt eines 105 Meter hohen Turms auf der Schatzalp in Davos, in dem ein Hotel untergebracht werden soll, hat eine weitere Hürde genommen. Das Gemeindeparlament, der Grosse Landrat, genehmigte die entsprechenden Planungs- und Rechtsgrundlagen.

Für den Bau des 26-stöckigen Hochhauses müssen der Zonenplan, das Baugesetz und die Generellen Gestaltungspläne geändert werden. Entworfen wurde das höchste Ge-

bäude Graubündens, das etwa so hoch wird wie das Berner Münster, von den Basler Architekten Herzog und de Meuron. Die Volksabstimmung ist für den 31. Oktober vorgesehen.

Der Turm, der ersten Schätzungen gemäss etwa 100 Millionen Franken kosten wird, ist Teil der Gesamtanfertigung der Schatzalp – unter anderem des Jugendstilhotels Schatzalp. Hinter der Reaktivierung der Schatzalp stehen die Davoser Unternehmer Pius App und Erich Schmid. Die beiden kauf-

ten letztes Jahr das historische Hotel Schatzalp, ein ehemaliges Sanatorium, mitsamt den Bergbahnen. Die Unternehmer planen auch eine Wiederinbetriebnahme des Skigebiets und eine Verbindung ins Parkgebiet.

Einsprüche gegen den geplanten Turm hat die Stiftung für Landschaftsschutz Schweiz (SL) erhoben. Die markante Baute passt laut SL nicht in die Schatzalp-Landschaft. Zudem kritisiert die Stiftung die vorgesehenen Rodungen. *CK/Isda*

Urnäsch: Reka-Dorf vor Realisierung

Urnäsch. Das geplante Reka-Feriedorf in Urnäsch AR steht vor der Realisierung: Von den 11 Mio. Franken an eigenen Mitteln, die für den Baubeginn notwendig sind, sind 9,6 Mio. beisammen. Die Reka habe der Realisierung zum Durchbruch verholfen, weil sie die Gewährung eines 25 Jahre dauernden Mietvertrags und Investitionen in für den Betrieb notwendige Einrichtungen zugesichert hatte, und weil sie sich nun auch mit 3 Mio. Franken am Aktienkapital der Feriedorf Urnäsch

AG beteiligt. Die Sammelaktion, die im Juni 2003 lanciert worden war, verlief lange Zeit harzig. Jetzt scheinen die Initianten auf der Zielgeraden angekommen zu sein: Neben der öffentlichen Hand und Unternehmen haben auch 350 Privatpersonen ihre Unterstützung zugesichert. Jetzt fehlen nur noch rund 1,4 Mio. Franken. Das Feriedorf mit 52 Wohnungen soll bis 2007 entstehen.

Gerechnet wird mit jährlich 50000 Übernachtungen. Die

Einwohner der Gemeinde Urnäsch hatten 2002 entschieden, ein Grundstück am Fuss des Säntis der Feriedorf Urnäsch AG für 99 Jahre gratis im Baurecht zur Verfügung zu stellen. Zentrales Anliegen war der Einbezug der Landwirtschaft. Auf dem Areal soll ein Kleintierstall mit Zwerzgiegen, Schafen und Hühnern entstehen. Den Gästen soll ausserhalb der Anlage echte Landwirtschaft gezeigt werden. Viele Bauernfamilien sind bereit, ihre Betriebe zu öffnen. *CK/Isda*

SAANENMÖSER

Zu «Go-Fit» kommt «Go-Well»

Im Golfhotel Les Hauts de Gstaad ist die Wellnessanlage auf 1000 Quadratmeter erweitert worden. Investiert worden sind 1,6 Mio. Franken.

CHRISTINE KÜNZLER

Das Fitnesscenter «Go-Fit» im Golfhotel Les Hauts de Gstaad in Saanenmösler ist durch das Wellnesscenter «Go-Well» ergänzt worden. Nun bietet das 4-Sterne-Haus einen 1000 Quadratmeter grossen Wellnessbereich.

In den Räumlichkeiten der ehemaligen Galerie wurden insgesamt zehn Kabinen, ein Schwimmbad, ein neuer Aerobieraum und ein Kraft- und Kardioraum eingerichtet. Das Angebot in den zehn Kabinen: Massageräume, 2 Hydrowannen, Softpack, Beautyräume und ein Samadhibad (Floating-pool). Das Samadhibad ist zum ersten Mal in einem Schweizer Hotel installiert worden. In diesem Bad wird der Körper von der 27-prozentigen Sole in einem überdimensionalen Ei einfach getragen. Isoliert von allen Reizeinflüssen, tritt eine totale Entspannung ein, heisst es in einer Pressemitteilung.

ANLAGE AUCH FÜR NICHT-HOTELGÄSTE

Ebenfalls als erstes Hotel führt das Golfhotel Kabinen für «Juvena»-Beauty Sensation». Im Angebot sind zudem folgende Therapien: Thalasso, Aloe Vera, Thai Herbal Wrap und Java Lulur. Abgerundet wird das ganze Angebot durch die Saunaanlage mit finnischer Sauna, Dampfbad, Wärmekabine und Spezialdusche.

Ausser dem Schwimmbad ist das ganze Angebot ebenfalls für Nicht-Hotelgäste geöffnet. Diese können, wenn sie das möchten, ein «Day-Spa»-Angebot buchen. Es umfasst die tageweise Nutzung der gesamten Saunaanlage, des Kraft- und Kardioraums, inklusive Aerobicaktionen und zwei bis vier Behandlungen – je nach Package.



Der neue Wellnessbereich umfasst auch ein 15-Meter-Becken.

HOTEL FOUR SEASONS IN BERLIN

Das Haus muss schliessen

Das prominenteste Berliner 5-Sterne-Hotel Four Seasons muss Ende August die Pforten schliessen. Nach einer Kündigung durch den Hamburger Grundeigentümer wurde die Hotelgruppe zum ersten Mal gezwungen, eine Immobilie vorzeitig zu verlassen.

HANS-JÜRGEN MAURUS

Als Nachfolger will die Hotelkette Rezidor SAS Hospitality mit ihrer Luxusmarke Regent als neue Betreiberin ihr Glück versuchen.

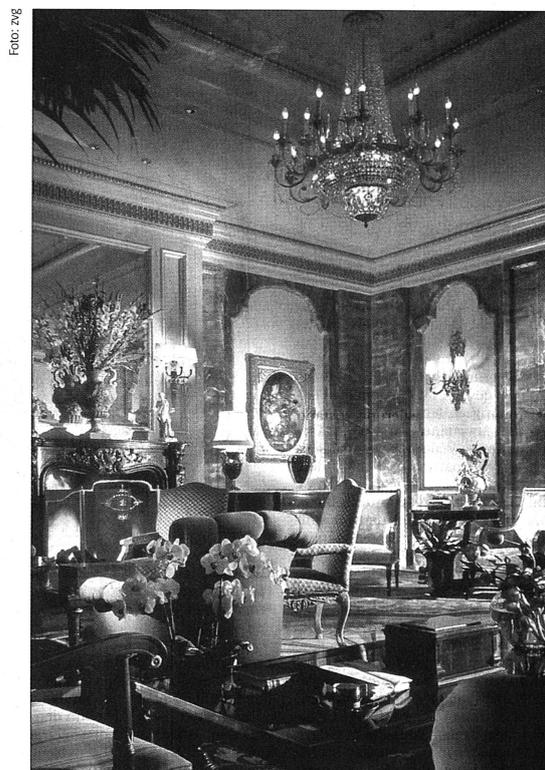
Die Vertragskündigung durch den Hauseigentümer, die Hamburger Immobilienfondsgesellschaft HGA, erfolgte nach einem monatelangen Tauziehen, bei dem auch mit unsauberen Mitteln gekämpft wurde. Während die Four-Seasons-Gruppe aufgrund der schwierigen Lage der Hotellerie in Berlin die Neuverhandlung eines seit 1999 ausgehandelten Pachtvertrags anstrebe, war die Fondsgesellschaft HGA offenbar nicht bereit, finanzielle Einbussen hinzunehmen.

Der alte Pachtvertrag hatte dem Fonds Mietgarantien von bis zu 11 Mio. Euro zugesagt, die laut Pressemitteilung auch bezahlt wurden. Doch diese Obergrenze war bereits im Juli 2003 erreicht, so dass keine weiteren Mietzahlungen erfolgten. Die HGA liess aber nach Angaben von Insidern gegenüber Medien durchsickern, «Four Seasons» wolle seine Mietrückstände nicht bezahlen, offenbar um Druck auf die kanadische Hotelkette auszuüben. Doch das Kalkül, eine durch Medienberichte aufgeschreckte potenziell angeschlagene Luxushotelgruppe würde ins Boot zurückspringen, ging nicht auf. Zudem HGA mit vier neuen Interessenten verhandelte, ehe die Wahl am 4. August während einer Anlegertreffenversammlung auf die Rezidor SAS-Gruppe fiel. Der neue Betreiber soll laut Insidern 5 Mio. Euro Garantie angeboten haben, doch für welchen Zeitraum, ist unbekannt.

EIN KNALLHARTER PREISKAMPF

Das Aus für «Four Seasons» nach acht Jahren kommt umso überraschender, als das Hotel am Gendarmenmarkt gerade bei Hollywoodstars ausserordentlich beliebt war, operativ profitabel arbeitete und neben dem Konkurrenten Hotel Adlon die höchsten Ertragsquoten pro Zimmer (Yield) erzielte, doch reichte es nach Angaben von Experten nicht für die zu hoch ausgehandelte Pacht. Eine Fortsetzung des Vertrags unter den alten Bedingungen wäre also ökonomisch viel zu riskant gewesen.

Zudem nimmt der Konkurrenzkampf in Berlin immer mehr zu. Gerade in den Sommermonaten sinkt die Auslastung beträchtlich, beim «Four Seasons» kam dazu, dass aufgrund fehlender Räumlichkeiten grosse Ta-



DAS BERLINER «FOUR SEASONS»

Das renommierte 5-Sterne-Hotel muss seine Türen schliessen – Eigentümer und Pächter der Immobilie sind sich uneinig.

gungen, Bankette oder Bälle als Ausgleich fehlten. Auch andere Berliner Hotels kämpfen derzeit mit grossen Problemen. Das «Grand Hyatt» hat angeblich nur eine Auslastung von 40 Prozent, beim neu eröffneten «Ritz-Carlton» dürfte es nicht besser aussehen. Der Schweizer General-Manager des «Grand Hyatt Fred Hürst» befürchtet «längerfristige Qualitätseinbussen, wenn die Nachfrage nicht anzieht».

Für Four Seasons ist der erzwungene Rückzug nach Angaben von Präsident Wolf Hengst eine «herbe Enttäuschung», zumal das Berliner Haus die bisher einzige Niederlassung in Deutschland war. Der deutsche Markt bleibt nach Auffassung von Insidern «von grosser Bedeutung», das Entwicklungsteam hält jetzt Ausschau nach neuen Standorten.

ERSTES REGENT HOTEL IN BERLIN

Für Four Seasons ist der Berliner Abgang umso bitterer, als Regent International Hotels früher zum eigenen Konzern gehörte, ehe die Gruppe 1997 an Carlsons weiterverkauft wurde. Die Rezidor-SAS-Gruppe hat jetzt mit HGA einen Pachtvertrag mit zwanzigjähriger Laufzeit unterschrieben, der

laut Pressemitteilung eine Umsatzpacht mit garantierter Mindestpacht enthält. Da das Unternehmen in Berlin mit dem Radisson SAS «DomAquare» und dem «Park Inn» bereits über zwei Berliner Hotels verfügt, dürfte es interessant sein zu sehen, ob sich das erste «Regent International» auf deutschem Boden tatsächlich lohnt. Ein Spitzenmanager einer US-Kette bezweifelt dies, weil der Qualitätsunterschied zwischen Regent und SAS zu gross sei, um eine gute Verknüpfung der Einrichtungen anbieten zu können. Und ob das Regent die Top-Kundschaft halten kann, die das Four Seasons «zum besten Hotel Deutschlands» gekürt hat, ist ebenfalls offen.

Die kanadische Four-Seasons-Hotelgruppe mit Sitz in Toronto bezeichnet sich als der weltweit führende Anbieter von Luxushotels und Resorts und betreibt derzeit 64 Häuser in 29 Ländern. Das Unternehmen, das als Aktiengesellschaft organisiert ist und den saudischen Prinzen Alwaleed als Hauptaktionär hat, strebt trotz des Rückschlags in Berlin eine weitere Expansion an – auch in die Schweiz. So hat Alwaleed das Genfer Luxushotel des Bergues gekauft, das in den kommenden Monaten umgebaut und 2005 eröffnet werden soll.

GRAND HOTELS BAD RAGAZ

Ein Chip erleichtert das Training

Das Fitnesscenter des «To B. Health Club» in den Grand Hotels Bad Ragaz ist nach einer einwöchigen Umbauphase neu eröffnet worden.

CHRISTINE KÜNZLER

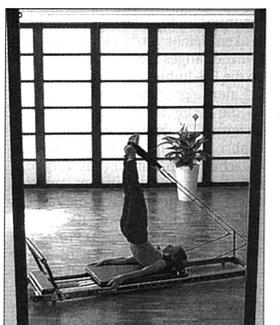
Das neue Fitnesscenter in den Grand Hotels Bad Ragaz ist mit Geräten der neuesten Generation ausgestattet worden. Zudem sind Wände, Boden und die Beleuchtung des Raums der Philosophie des Geräteherstellers angepasst worden. Laut der Leiterin Corporate Marketing & PR, Carmen Heinrich, sind dafür rund 300000 Franken investiert worden.

Die neuen Fitnessgeräte gestalten dem Gast das Training deutlich bequemer, heisst es in einer Pressemitteilung. Ein Schlüssel-Chip erkennt die persönlichen Daten des Gastes, wie Grösse und Gewicht, seine Trainingsintensität sowie die gewünschte Leistung. Wird dieser Chip in das Fitnessgerät gesteckt, stellen sich die optimale Sitz- und Trainingsposition automatisch ein. Eine korrekte Ausführung der Übungen und eine einwandfreie Haltung seien damit garantiert. Auch können die Trainingspläne des «Heim»-Fitnessstudios via Datenträger übertragen werden.

NEU IST AUCH DAS «PILATES»-STUDIO

Ein Team von fünf speziell ausgebildeten Sport- und Gymnastiklehrern steht den Gästen für Betreuung und Personalcoaching zur Seite.

Mit der Neugestaltung im «To B. Health Club» ist auch ein «Pilates»-Studio integriert worden. Die nach Joseph Pilates entwickelte Methode ermöglicht eine Vielzahl an gezielten und wirkungsvollen Übungen – in erster Linie für Bauch und Beckenboden, in Kombination mit der Atmung. Unter Anweisung eines speziell ausgebildeten Pilates-Instruktors könne auf dem so genannten Reformer noch wirkungsvoller trainiert werden.



Im «Pilates»-Studio können sich Gäste einen flachen Bauch antrainieren.



TAPAS-GASTROKONZEPT / Die Tapasbarkette Lizarran zählt insgesamt 145 Betriebe in und ausserhalb von Spanien. SEITE 15



GASTROSZENE USA / Die amerikanischen Restaurateure beklagen einen Sittenverfall bei den Gästen. SEITE 17

**Gastronomie
& Technik**

hotel+tourismus revue

JAGDSTATISTIK 2003

Wildbestand und Abschusszahlen

In der Schweiz sind die Bestände und Abschusszahlen der meisten grossen Wildtiere derzeit stabil. Kennzahlen der Jagdstatistik 2003.

Bei den meisten Huftieren blieben die Anzahl auf der Jagd erlegter Tiere sowie ihre Bestände im Vergleich mit den Vorjahren stabil. Gemäss der eben veröffentlichten Eidgenössischen Jagdstatistik 2003 wurde der Bestand bei den Rothirschen auf 24 500 geschätzt (2002: 24 100). Letztes Jahr wurden insgesamt 7075 Tiere erlegt (2002: 6757). Bei den Gämsen blieben sowohl der Bestand mit rund 90 500 Tieren (Vorjahr: 90 200) wie auch die Anzahl der geschossenen Gämsen (16 604 gegenüber 16 533 im Vorjahr) ebenfalls auf gleichem Niveau.

HIRSCHE, GÄMSEN, REHE: NACHHALTIGE NUTZUNG

Auch beim Reh gab es kaum Veränderungen: Bei einem geschätzten Bestand von gut 130 000 Rehen sind 2003 in der Schweiz 42 898 Tiere auf der Jagd erlegt worden (2002: Bestand: ca. 127 000; Abschuss: 42 778). Nur bei den Steinböcken bestand eine abnehmende Tendenz: Letztes Jahr wurden von geschätzten 13 200 Tieren 954 geschossen (2002: Bestand: ca. 13 200; Abschuss: 1157). MJP

KURZ UND BÜNDIG

Compass expandiert mit «Scolarest»

Das Gemeinschafts- und Verkehrsgastronomie-Unternehmen Compass Group (Schweiz) AG wächst weiter. In der Geschäftssparte Ausbildungsbereich kommen sieben zusätzliche Restaurants dazu. Seit 1. Juli werden an der Hochschule Winterthur täglich 1100 Personen verpflegt. Am 16. August eröffnete das Restaurant des Gymnasiums Menzingen neu unter der Marke Scolarest. Und am 1. Oktober eröffnet Compass ein Restaurant in der Kinder- und Volketswil. Dank diesen Neueröffnungen kann Compass Group 49 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter einstellen. MJP

150 Jahre Weinhaus Obriest SA Vevey

Als Firmengründer Emmanuel Obriest, Bürger der kleinen Berner Gemeinde Aarwangen, im Jahr 1954 in Vevey einen Weinhandel eröffnete, ahnte noch niemand, dass daraus einer der bedeutendsten Weinproduzenten und -händler der Schweiz entstehen würde. Obriest SA besitzt heute 65 Hektaren Rebland, das sich von den Terrassen des Lavaux über das Chablais bis ins Mittelwallis erstreckt. Dazu zählen bekannte Weingüter wie «Cure d'Attalens», «Clos des Roches» oder Château de Chardonne». Das Traditions-Weinhaus beschäftigt 120 Mitarbeitende. MJP

RAUCHVERBOT IN TESSINER GASTSTÄTTEN

Kein «Krieg gegen Raucher», sondern «Schutz für Nichtraucher»

Nicht nur das Bundesamt für Gesundheit forciert den Kampf gegen den blauen Dunst, sondern auch das Tessin. In Gaststätten, Restaurants und allen öffentlichen Lokalen soll – eine Premiere für die ganze Schweiz – ein totales Rauchverbot eingeführt werden.

■ GERHARD LOB

Die Zigarette zum Espresso an der Bar. Eine Zigarette nach dem Essen, häufig sogar zwischen den Gängen. Der Süden gilt in Sachen Rauchen als besonders freizügig. Doch mit diesem (Vor)urteil will man im Kanton Tessin aufräumen. Der Staatsrat wird voraussichtlich noch gleich nach den Sommerferien die Botschaft vorlegen, die ein absolutes Rauchverbot in Gaststätten beinhaltet. «Insofern eine Mehrheit in der Regierung zustande kommt», sagt Staatsrätin Patrizia Pessenti auf Anfrage. Der Entwurf zur Änderung des Gaststättengesetzes liegt departementsintern jedenfalls vor.

Wichtiges Detail: Begründet wird die radikale Massnahme nicht als «Kampf gegen Raucher», sondern als Schutz der Nichtraucher beziehungsweise als Schutz vor Passiv-Rauchen. So wird auf landesweite Studien wie Sapaldia (Swiss Study on Air Pollution and Lung Diseases in Adults) verwiesen, die aufzeigen, dass Personen einem wesentlich höheren Risiko von Atemwegserkrankungen, insbesondere Asthma, ausgesetzt sind, wenn sie Passiv-Rauch erdulden müssen. Auch Herz-Kreislauf-Erkrankungen werden erwähnt sowie die besonders negativen Konsequenzen für schwangere Frauen und Kinder.

RAUCHER-NICHTRAUCHER-TRENNUNG INEFFIZIENT

Der Kanton Tessin hat das Problem schon vor Jahren erkannt und erste Massnahmen ergriffen. Im Gaststättengesetz wurde festgelegt, dass Raucher- und Nichtraucherzonen in öffentlichen Lokalen getrennt werden müssen. Wo dies aus räumlichen Gründen nicht möglich ist, müssen gemäss Gesetz mindestens ein Drittel der Tische als Nichtraucher-Tische deklariert werden. Doch: «Diese Trennung hat sich als ineffizient erwiesen; das Problem konnte nicht gelöst werden.» Zu diesem Schluss kam eine kantonale Expertengruppe, die der Staatsrat im März 2003 eingesetzt hatte, nachdem 11 000 Bürger in einer Petition der Nichtraucher-Lega ASN mehr Schutz vor Rauch und Qualm gefordert hatten. Die Arbeitsgruppe, in der Vertreter des Gesundheitsdepartements, der Hotellerie- und Gastrobranche sowie Ärzte einsassen, war sich in ihrem Schlussbericht einig, das Rauchverbot in Gaststätten zu empfehlen.

Innen- und Gesundheitsdepartement haben die Empfehlung übernommen und noch weiter zugespitzt. So dürfen Restaurants gemäss Gesetzesentwurf zwar einen abgetrennten und speziell ventilierten Raum für Raucher einrichten, ein so genanntes

Foto: Simone Wältli



RAUCHEN BEIM ESSEN: BALD «TEMPI PASSATI» IM TESSIN?

Gemäss Gesetzesentwurf dürfen Restaurants zwar einen abgetrennten und speziell ventilierten Raum für Raucher einrichten, ein so genanntes «Fumoir», dort aber keine Speisen und Getränke servieren.

«Fumoir», doch dort keine Speisen und Getränke servieren. So wolle man vermeiden, dass kleine Lokale, die diese Räume nicht anbieten könnten, benachteiligt würden.

«MAN GEWINNT VIELE NEUE KUNDEN»

Die Gefahr, dass Restaurants und Bars in Folge des Rauchverbots Kunden verlieren könnten, sieht man nicht. Im Gegenteil. Explizit wird eine Umfrage von Gastro Suisse aus dem Jahr 1998 zitiert, in der sich zwei Drittel der Befragten für rauchfreie Restaurants aussprachen. Zudem wird auf Erfahrungen in Italien verwiesen, wo zuerst im Jahr 2000 in der Provinz Trento das Rauchverbot in Gaststätten eingeführt wurde. In Umfragen hätten mehr als 97 Prozent der Gäste sowie mehr als 90 Prozent der Geranten die neue Regel befürwortet. Am 16. Januar 2003 folgte ein entsprechendes Dekret für ganz Italien. «Dies widerlegt den Gemeinplatz, dass die lateinische Be-

völkerung wenig geneigt ist, Tabakverbote einzuführen», heisst es.

Auch der Präsident des Tessiner Wirtverbandes Gastroticino, Claudio Belloli, ist für das neue Gesetz. «Man verliert vielleicht ein paar Kunden, aber man gewinnt bestimmt viele hinzu», meint der Gerant einer Bar an der Piazza Grande von Locarno. Man werde sich schnell daran gewöhnen. Vom Rauchverbot auf Flügen rede heute schon niemand mehr. Und er verweist etwas ironisch auf einen weiteren Vorteil: «Wir müssen seltener die Gardinen waschen.» In der Hotellerie erwartet man sogar einen Vorteil, indem die Qualität des Angebots für die Gäste verbessert werden kann.

TESSIN KÖNNTE ZUM VORBILD WERDEN

Das Tessin könne im Kampf gegen den blauen Dunst und für die Rechte von Nichtrauchern landesweit zum Vorbild werden, ist Belloli überzeugt. Denn als Mitglied der Expertengruppe

weiss er, dass das Rauchverbot künftig nicht nur Gaststätten, sondern alle öffentlichen, geschlossenen Räume erfassen soll, von Versammlungssälen über Kino-Foyers bis zu Geschäften und Besuchszimmern in Spitälern. Das kantonale Gesundheitsgesetz soll in diesem Sinne geändert werden.

Die entsprechenden Massnahmen, hielt die Expertengruppe fest, seien auch Bestandteil eines verbesserten Jugendschutzes. Im Gegensatz zu einem weit verbreiteten Verständnis unter Jugendlichen, müsse Nicht-Rauchen als Normalität verstanden werden. Dies entspreche der Realität: Zwei Drittel der Bevölkerung seien Nicht-Raucher, ein Drittel Raucher.

Trotz aller Erklärungen ist mit Widerstand zu rechnen. Insbesondere rechtsliberale Politiker von Lega und SVP werden die Gesetzesrevisionen nicht schlucken wollen, da sie darin eine Beschneidung individueller Freiheiten sehen. Die Vorschläge – das ist sicher – werden für hitzige Diskussionen sorgen.

Granador unter dem Vorjahr

Hitzkirch. Die Granador-Gruppe realisierte im 1. Halbjahr des laufenden Jahres einen Nettoumsatz von 37,9 Mio. Franken, was einer Abnahme von 7 Prozent entspricht. In seiner Mitteilung begründet der Fruchtsafthersteller den Umsatzrückgang mit «weiterhin angespannten Marktbedingungen» und mit – im Vergleich zum letztjährigen Rekordsummer – schlechtem Wetter. Die Granador-Gruppe erwartet ein besseres zweites Halbjahr. *MJP*

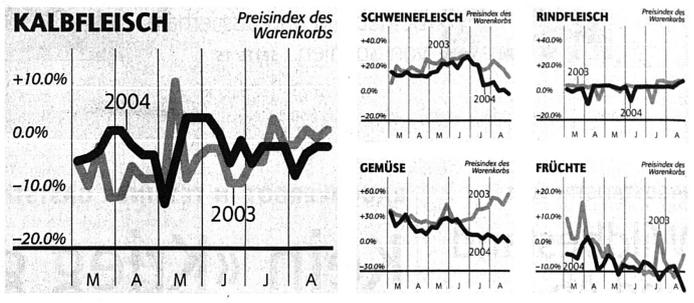
Branchenmesse Hogatec

Düsseldorf. An der Hogatec werden vom 26. bis 30. September über 500 Aussteller aus 22 Nationen Produkte und Services für die Hotellerie und Gastronomie in den Bereichen Küchentechnik, Gemeinschaftsverpflegung, Fastfood-Technik, technische Einrichtungen sowie Informations- und Kommunikationstechnik präsentieren. Erwartet werden rund 40 000 Fachbesucher. *MJP*
www.hogatec.de

Hügli mit Steigerung

Steinach. Die Hügli Holding AG vermeldet fürs erste Halbjahr des laufenden Geschäftsjahres eine Umsatzsteigerung von 8,6 Prozent auf 116,2 Millionen Franken und die Verbesserung des Betriebsergebnisses (EBIT) um 65,4 Prozent auf 9,8 Millionen Franken. Laut Mitteilung erwartet der Nahrungsmittelanbieter im zweiten Halbjahr eine Fortsetzung des guten Geschäftsganges, aber mit tiefer liegenden Steigerungsraten. *MJP*

PRODINDEX 23. 8. BIS 28. 8. 2004 Bezugsmonat des Warenkorbs: Dez. 95; Quelle: Prodega



PILZMARKT

Frischpilze verdrängen Konserven

Wildpilze schwanken stark in Menge, Qualität und Preis. Nicht so bei Kultur- oder Pilzkonserven, die oft auch günstiger sind. Frischpilze legen zu.

GUIDO BÖHLER

«Steinpilze sind derzeit rar, weil das Wetter noch zu trocken ist», berichtet Fredi Indermaur, Pilzexperte von Picoso. «Eierschwämme gibt es jedoch genug. Die Qualität ist sehr erfreulich: Vor allem sind sie frei von Wurmbefall. Ihre Preise sind relativ tief, jene der Steinpilze jedoch hoch». Bei den Trüffeln haben derzeit Sommertrüffeln aus Italien Saison. «Die Mengen sind normal», so Raphael Lenherr, Pilzexperte von Hugo Dubno. «Aber die Preise liegen leicht höher als letztes Jahr. Die Qualität ist gut und die Konsistenz sehr fest. Aber nach einer langen Trockenperiode können sie schnell weich werden. Dann lassen sie sich weniger lange lagern».

«Frischpilze werden stetig günstiger und qualitativ besser», konstatiert Guido Bossart, Einkäufer bei CCA. «Der Grund ist die Markttöffnung zu den grossen Pilzgebieten in Osteuropa und die ausgeklügelte Logistik.» Bei CCA gehen daher die Verkäufe der Pilz-Konserven stark zurück. «Nur der Anteil getrockneter und tiefgekühlter Pilze kann sich einigermaßen halten», so Bossart.

FRISCHPILZE WERDEN BESSER UND GÜNSTIGER

«Gesamthaft nimmt der Verbrauch von frischen Wild- und Kulturpilzen stetig zu, rückläufig sind aber frische Champignons». Auch Prodega stellt einen Trend zu Frischware sowie küchenfertiger Convenience fest, aber auch zu grösseren, kalibrierten Pilzen wie Riesenchampignons. Die Firma verkauft 35 Prozent ungerüstete Frischpilze, 30 Prozent getrocknete Pilze, 25 Prozent Konserven, 6 Prozent gerüstete Frischpilze und je 2 Prozent blanchierte bzw. tiefgekühlte. Bestseller bei der Hügli AG sind die Champignons in «Hotelqualität» sowie getrocknete Morcheln und Steinpilze. In der Wildsaison kommt eine Pilzmischung dazu; keine Renner hingegen seien die asiatischen Pilze.

Der Einkauf von Wildpilzen generell, und vor allem der Trüffelkauf, ist eine Vertrauenssache. Seriöse Anbieter legen Kontrollscheine von unabhängigen Kontrolleuren vor, die Echtheit und Genussfähigkeit bestätigen, und sie können die Rückverfolgbarkeit garantieren. Vor einigen Jahren analysierte das Zürcher Kantonslabor 16 Trüffelprodukte und beanstandete gleich deren 12. Die Gründe dafür waren vor allem «nicht deklarierte» oder «verbotene Trüffelarten». – Oder aber die namentlich deklarierten Trüffeln «fehlten gänzlich».

PILZE, PILZ-CONVENIENCE

Pilze bleiben Vertrauenssache

Als Beilage zu einem Gourmet-Wildgericht sind frische Pilze besser als Convenience – und fast ein Muss. Anders sieht es bei den Saucen aus; von kommen Dosen-Champignons bis hin zur edlen Trüffelkonserve gibt es eine Reihe von Alternativen.

GUIDO BÖHLER

Frische Pilze sind heikle Zutaten, vor allem Wildpilze. Die Qualität hängt stark vom Wetter ab und bei den teuren Arten muss man mit Fälschungen rechnen. Bei unseriösen Quellen bestehen sogar Risiken von ungeniessbaren oder giftigen Pilzen. Einfacher und sicherer sind dagegen die zahlreichen Formen der verarbeiteten Pilze; allerdings gibt es grosse Preis- und Qualitäts-Unterschiede zwischen den Convenience-Stufen und der Art der Haltbarmachung. Rolf Büchli, früher Coach der Kochnationalmannschaft und heute Gastro-Berater beim Convenience-Spezialisten Hügli, hat die Erfahrung gemacht, dass «der Gast bei Saucen keinen Unterschied bemerkt zwischen frischen und Convenience-Pilzen».

ANSPRUCHSVOLLER PILZ-CONVENIENCE-EINKAUF

Pilz-Convenience-Produkte seien zwar günstiger, Frischpilze jedoch «wesentlich attraktiver, wenn man sie

sautiert», betont der ehemalige Koch-Weltmeister. Aber Pilz-Convenience ist ebenfalls anspruchsvoll im Einkauf. Bei getrockneten Pilzen sind etwa unschöne Stücke oder eine dunkle Farbe schon verdächtig.

«Doch die Grösse sagt über die Qualität nichts aus», so Büchli und rät, «bei Steinpilz- und Stockschwämmchen-Konserven soll der Aufguss mit Stärke gebunden sein. Dies sieht zwar schleimig aus, aber ohne Verdickungsmittel drücken sich die Pilze gegenseitig zusammen».

GESCHMACK VERSTÄRKT SICH BEIM TROCKNEN

Je nach Pilzart eignet sich eher trocken, tiefkühlen oder nass konservieren. Bei Champignons ist die «erste Qualität» besser, weil sie kalibrierte schöne Pilze enthält. Bei Steinpilzen findet Büchli getrocknete besser als nass konservierte, weil sich beim Trocknen der Geschmack aufkonzentriert. Tiefkühlen eignet sich für Steinpilze und Morcheln, doch gefrorene Morcheln schmecken neutral im Gegensatz zu den rauchigen getrockneten: Sie werden beim Trocknen geräuchert.

Bei den Nasskonserven sind «blanchierte» qualitativ besser als die stärker erhitzten «pasteurisierten». Pilzspezialist Picoso (Haecy Distrifresch AG) bietet bei Champignons beide (kühlpflichtigen) Varianten an: Die pasteurisierten sind zwar drei Monate haltbar und die blanchierten nur einen, «dafür sind sie bissfester», betont Picoso-Pilzexperte Fredi Indermaur. Bei den tiefgekühlten reicht das Picoso-Sortiment von Steinpilzen über Butterpilze bis zu Mischungen. «Eierschwämme muss man vor dem Gefrieren blanchieren», rät der Experte, «sonst werden sie bitter. Beim Trocknen jedoch werden sie zäh». Picoso-Neuheiten sind gegrillte Antipasti-Champignons (pasteurisiert) sowie panierte und lose gefrorene Champignons zum Frittieren.

VERLUSTE BEIM VERARBEITEN

Letztere hat auch Prodega ins Sortiment aufgenommen sowie als weitere Neuheiten Riesenchampignons «Grilletto» und eine Pilzmischung mit sechs Sorten, die je nach Saison wechseln. In der «Mise-en-place»-Linie offeriert Prodega roh geschnittene weisse Champignons, Austernseitlinge, Pleurotus sowie Shiitake. Bei diesem tiefen Convenience-Grad bestehe kein qualitativer Unterschied zu Frischpilzen, betont Prodega-Sprecherin Patrizia von Gunten.

Anders bei den stark verarbeiteten Pilz-Produkten – Guido Bossart von CCA nennt mehrere Nachteile: «Konserven aus Eierschwämmen und Steinpilzen büssen Geschmack ein, weil sie beim Sterilisieren auslaugen. Und Trockenpilze werden zum Teil chemisch gegen Insektenbefall behandelt. Tiefgekühlte wiederum verlieren beim Blanchieren Aroma und Bissfestigkeit.»

Foto: Guido Böhler



GROSSE QUALITÄTS- UND PREISUNTERSCHIEDE Nicht nur die Frischpilze sind anspruchsvoll im Einkauf, sondern auch die Pilz-Convenience-Produkte.

Edelkonserven: so teuer wie Frischware

«Trüffel im Glas aus erster Kochung» ist eine aromatische Edelkonserve. Die Geschmacksstoffe befinden sich sowohl im Pilz wie im Jus. Hugo Dubno bietet diese Convenience aus Sommer-, Périgord- oder weissen Trüffeln an, und der Preis ist ähnlich hoch wie jener von frischen. «Bei den schwarzen Trüffeln im Glas aus erster Kochung ist auch die Qualität mit frischen vergleichbar», betont Raphael Lenherr von Hugo Dubno.

Périgord-Trüffel haben dagegen ein starkes Aroma mit leichter Muskatnote. Die Sommer-Trüffeln sind zwar auch schwarz, aber schwach im Aroma und leicht erdig. Man benutzt «Trüffel im Glas» für Saucen und als Dekoration über Pasta oder Risotto, sollte sie aber erst kurz vor dem Service zugeben.

Weisse Trüffeln sind jedoch frisch wesentlich besser, weil man sie ohnehin roh verwenden sollte, da sie sonst ihren Geschmack einbüßen. Sie besitzen ein käseartiges Aroma mit einer leichten Knoblauchnote. Schwarze

Zum Trocknen eignen sich Trüffel nicht, aber «man kann sie in dünnen Scheiben tiefkühlen», so Lenherr. «Diese kann man etwa bei Geflügel unter der Haut mitgaren». «Aber vor allem Trüffelöl wird heute zu vielseitig verwendet», mahnt der Experte. «Zu oft aromatisieren Köche damit ein Gericht, zu welchem es nicht passt.» GB

TAPASBARKETTE

Bis 2007 50% Umsatz im Ausland

Heute zählt die Tapasbarkette Lizarran bereits fast jeden fünften Betrieb im Ausland, vor allem im europäischen. In drei Jahren soll es jeder zweite sein.

MARTINA KUNZE

Neben seinem hohen Wachstumstempo – allein im vergangenen Mai wurden 12 neue Betriebe eröffnet und bis Ende 2004 will die Gruppe an insgesamt 200 Standorten vertreten sein – gebührt der Kette «Lizarran Tabernas Selectas» auch wegen ihrer Expansionsstrategie im Ausland Beachtung. Über 11 Mio. Euro sollen dafür in den nächsten Jahren investiert werden. Das Ziel ist nämlich, bis 2007 die Hälfte des Umsatzes über das Auslandsgeschäft zu generieren. Aktuell werden 10 Prozent ausserhalb Spaniens erwirtschaftet, mit Abschluss des laufenden Geschäftsjahres sollen es 20 Prozent sein.

Im Ausland tritt das Unternehmen gemeinsam mit Masterfranchisenehmern auf. Wichtigster Markt ist das Nachbarland Portugal, wo Lizarran bis Ende 2004 mit 15 Lokalen vertreten sein will. Auch in Italien hat die Tapasbarkette viel vor: Aus derzeit einem Betrieb sollen dieses Jahr vier und in fünf Jahren 40 werden. In Deutschland wird der Masterfranchisenehmer aus Mannheim, wo die erste Lizarran-Taverne an den Start ging, weitere Betriebe in Hamburg und möglicherweise in Berlin eröffnen.

**EXPANSION IN GANZ
EUROPA GEPLANT**

Insgesamt will das Unternehmen in Deutschland Ende 2004 fünf bis sechs Standorte zählen. Weitere Ziele sind Österreich – wo der Vertrag mit einem Masterfranchisenehmer aufgelöst wurde, aktuell aber neue Verhandlungen laufen – und Frankreich. Mittelfristig will Lizarran aber in ganz Europa expandieren. «Wir sind für alle europäischen Länder offen – vorausgesetzt, wir finden einen geeigneten Masterfranchisenehmer», heisst es aus der Unternehmenszentrale.

Selbst der Schritt über den Atlantik steht kurz bevor. In Mexiko steht bereits eine Lizarran-Taverne; drei weitere sollen noch dieses Jahr eröffnet werden. 2005 will die Gruppe dann in den USA/Kalifornien Premiere feiern.

**US-MARKT ERFORDERT
SPEZIELLES AGIEREN**

Dass sich die Lieferung über den grossen Teich problematischer darstellt, gibt der Geschäftsführer unumwunden zu: «Unsere Produkte so weit zu transportieren, ist schon etwas komplizierter.» Bei bestimmten Artikeln wie Bier oder Wasser kann man sich an die örtlichen Umstände anpassen. Vorgekochte Produkte halten eine längere Reise aus und lassen sich transportieren.

«Wir haben auch spanische Lieferanten internationaler Reichweite, und für einige Produkte haben wir Hersteller vor Ort gefunden.» So wird zum Beispiel die Chistorra dort produziert – aber nach von Lizarran vorgegebenem Rezept.

Auslandspräsenz von Lizarran

	I	D	P	andere*	total
02	1	1	4	1	7
03	1	1	10	1	13
04	5	6	15	5	31

* Mexiko, Frankreich, Österreich, Andorra

Quelle: Unternehmensangaben

Fotos: ZVG


EINE TAPASKÜCHE, DIE AUS DER REIHE TANZT

Auch der Bezahlprozess schlägt bei Lizarran aus der Reihe. Statt die konsumierten Artikel aufzuzählen, drückt der Kunde dem Kellner einfach die Stäbchen in die Hand, mit denen die Tapas serviert werden. Da die kleinen Speisen zum Einheitspreis zu haben sind, braucht der Kellner nur noch zusammenzuzählen und zu multiplizieren.

LIZARRAN TABERNAS SELECTAS

Tapas im Franchise-System

Die spanische Restaurant-Kette «Lizarran Tabernas Selectas» hat in den letzten fünf Jahren kräftig zugelegt. Mit einem Ambiente der typischen nordspanischen Taverne schaffte es das katalanische Franchise-Unternehmen von zehn Lokalen 1998 auf 145 Ende 2003.

MARTINA KUNZE

In einem Land, in dem der Service-Gedanke eine so grosse Rolle spielt wie in Spanien, verwundert es kaum, wenn Geschäftsführer Oscar Vela der Restaurant-Kette «Lizarran Tabernas Selectas» erklärt, dass es sich bei Lizarran in erster Linie um ein Dienstleistungsunternehmen für Franchisenehmer handelt: «Das ist der Grund für unsere Existenz. Man muss Werkzeuge schaffen, um sich an den Franchisenehmer anzunähern, muss Muskelmasse aufbauen, damit keiner entbehrllich ist.»

Lizarran ist heute 16 Jahre nach Eröffnung der ersten Taverne in Sitges (Barcelona) eines der schönen Beispiele dafür, dass der Faktor «Mensch» für die geschäftliche Entwicklung eines Franchiseunternehmens von tragender Bedeutung ist. Den Erfolg der grössten spanischen Tapasbarkette, der in einem rasanten Wachstum von zehn auf 145 Betriebe in den letzten fünf Jahren wohl am deutlichsten zum Ausdruck kommt, führt man

bei Lizarran selbst vor allem auf das Engagement der eigenen Franchisenehmer zurück.

Nach dem Motto «Besser vorsorgen als korrigieren» muss jeder Franchisenehmer zwischen zwei und drei Wochen die Schulbank bei Lizarran drücken, bevor er den Geschäftsbetrieb aufnimmt. «Während dieser Zeit leben diese Menschen mit uns», sagt Vela. «Sie durchlaufen einen theoretischen Teil und jeweils eine Lektion über Produkte und die Bar.» Der Einsatz lohnt sich. «Ein Drittel der Lokale, die in diesem Jahr an den Start gehen, werden von Partnern geführt, die bereits eine oder mehrere Tavernen betreiben», so der Geschäftsführer weiter, der 80 Prozent seiner Franchisenehmer persönlich kennt. «Diese Wiederholer sind für uns eine klare Bestätigung.»

**FRANCHISENEHMER NICHT
AUS DEN AUGEN LASSEN**

Ein weiteres Merkmal für die starke Fokussierung auf den Franchisenehmer liefert Lizarran durch den Einsatz von Gebietsbevollmächtigten. Dieser Mitarbeiter der Zentrale steht dem Partner jederzeit als Ansprechperson zur Verfügung und stellt das Bindeglied zum Unternehmen dar. In Spanien verfügt Lizarran über vier Gebietsagenten für über 120 Betriebe. In Portugal, wo die Gruppe mit elf Tavernen vertreten ist, werden die Franchisenehmer von zwei und in den anderen Ländern von jeweils einem Bevollmächtigter betreut. «Eine Art

Tutor», erklärt Vela. In den ersten zehn Tagen nach der Neueröffnung eines Lokals ist er vor Ort und schaut, ob alles rund läuft. Zum Beispiel unterstützt der Gebietsagent die Partner bei der Zubereitung der Speisen nach den vorgegebenen Rezepten.

Was den Service betrifft, präsentiert sich Lizarran besonders kreativ und schafft es, die Gäste in den Restaurants zum Impulskauf zu animieren. Denn bei der Auswahl der Tapas agiert statt dem Kunden gleich der Kellner, indem er die frisch zubereiteten Häppchen seiner Kundschaft direkt anbietet.

Die konkrete Umsetzung liegt aber in den Händen der einzelnen Fran-

chisenehmer und ist deshalb von Lokal zu Lokal unterschiedlich. In den Tavernen in Dénia (Alicante) oder Gandía (Valencia) weist zum Beispiel ein Viehglöckchen die Gäste darauf hin, dass in Kürze warme Tapas aus der Küche kommen; in Lleida und Alicante ertönt dagegen gleich eine alte Kirchenglocke.

Die meisten Franchisenehmer präsentieren die Leckerbissen in der Auslage an der Theke. Es gibt aber auch besonders originelle Beispiele, wie das eines Partners in Tarragona, der Teller auf einer Art Holzruder befestigt und damit gleich direkt bis zu den Gästen reicht, die am weitesten von der Bar entfernt sind.

Lizarran Tabernas Selectas: die Fakten

Unternehmen	Grupo Lizarran Food Franchising
Präsident	Gian Franco Santoni
Geschäftsführer	Oscar Vela
Zentrale	Edificio Eurocentre, Ronda Europa, 60, 1 ^o 08800 Vilanova i la Geltrú (Barcelona)
Eröffnung Pilot	1988
Start Franchisesystem	1996
Angebot	(Tapas-)Spezialitäten aus der nordspanischen Küche
Bestseller	Food: Chistorra (59% aller Konsumationen) Beverage: Bier (73%), Txakoli (18,8%), Wein (7,4%)
Betriebsanzahl (Ende 03):	145
Mitarbeiter:	870
Umsatz 03	54,5 Mio. €
Prognose 2004	67,5 Mio. €
Internet	www.grupolizarran.com
Franchisefee/Marketingfee	6%/2% vom Netto-Umsatz
Franchise-Einstiegsgebühr	20 000 €
Investition pro Outlet (ca.)	140 000 €

Foodvielfalt: über 350 Tapas-Sorten

Bei einer Auswahl von derzeit über 350 Tapas steht die Produktqualität bei Lizarran auf der Prioritätenliste ganz weit oben. Bestes Beispiel hierfür ist das von der Einkaufsabteilung entwickelte Produkt-Handbuch, das mittlerweile in der dritten Auflage erscheint. Es enthält unter anderem Informationen über die korrekte Verarbeitung von Lebensmitteln und deren Verfallsdaten, die Aufrechterhaltung der Kühlkette und eine komplette Rezeptsammlung für die einzelnen Produkte. Der Franchisenehmer erhält Anleitungen und Tipps über die Behandlung von so speziellen Produkten wie zum Beispiel Chorizo (geräucher-

te rote Paprikawurst) aus León, Chistorra (regionale Wurstart) aus Navarra, Morcilla (Blutwurst) aus Burgos.

Aber bei Lizarran offeriert man auch typische Hauptspeisen aus der spanischen Küche: Rindskoteletten, Rauchfleisch-Carpaccio, Asturischen Bohneneintopf, Langschwanzkrebse in mildem Knoblauch. Zudem denkt man sich laufend neue Rezepte aus. Der Geschäftsführer erklärt, wie das geht: «Wir haben einen Ausschuss, der sich aus dem ausführenden Chef, dem Einkaufsleiter und mir selbst zusammensetzt. Entscheidend ist dabei die Person mit der Kochmütze, nicht die mit der Krawatte.» MK

Fotos:


FRANCHISENEHMER GIBT 8% VOM UMSATZ AB

Ein Betreiben der nordspanischen Lizarran-Taverne im Franchise scheint beliebt – obwohl die Abgaben mit 8 Prozent vom Umsatz nicht gerade tief sind.

DEGUSTHA HAGENTHAL

Frankreichs originellste / *Salon des VINS & FROMAGES*

17. NATIONALE WEIN & KÄSEMESSE

findet im Elsass statt!

(8 Minuten von Basel...> Allschwil -> Zoll -> Hégenheim -> Hagenthal)

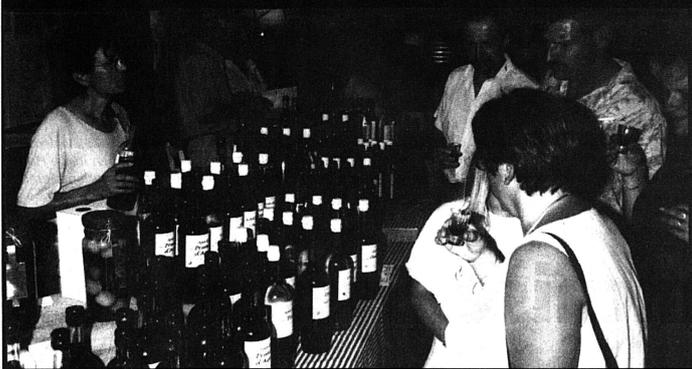
10'000 M² Hallen - **250 Aussteller** - 30 kleine Bistrotts
Jährlich 70'000 Besucher - Eintritt 8 Euros 12 SFR - Tiere nicht zugelassen

27 - 31 Aug. 04 / 11 - 23 Uhr

Mitglied - Membre
SALONS - FOIRES - MESSE
Regio TriRhena

Neuer Messeplatz
Nouveau parc des Expos

HEINRY KUENZIG
DEGUSTHA BP 1 F.68220 HAGENTHAL
Tel/Fax (ab CH) 0033 3 89 68 18 99



Total-Liquidation Posthotel, St. Moritz

Infolge Umbau werden sämtliche Maschinen und Apparate sowie das gesamte Klein- und Grossinventar liquidiert. Die Liquidation findet statt:

Donnerstag, 2. September 2004, 10.00 bis 17.00 Uhr
Freitag, 3. September 2004, 10.00 bis 17.00 Uhr
Samstag, 4. September 2004, 09.00 bis 14.00 Uhr

im Posthotel, Via dal Vout 3, St. Moritz.

Die Beauftragte: HotRest Inventar AG, 8046 Zürich
Telefon während Liquidation: 079/661 32 87

Details und Bilder finden Sie im Internet unter: www.hotrest.ch

EUROPAS EXKLUSIVSTE NOSTALGIE- KARUSSELLBAR

im Original «Zirkus-Roncalli»-Stil zu verkaufen!
(Apollo-Theater, Berliner Wintergarten)
Absolutes, mit Gold prämiertes Einzelstück, kpl. mit Geräten
ausgestattet, aufwändig mit viel Schnitzereien, geschl.
Spiegeln mit viel Gold verziertes, restauriertes Karussell,
Bj. 1933, restauriert 2000, ideal als mobile oder stationäre Bar,
z.B. Hotelbar, in EK-Zentren, gehobene Gastronomie, usw.
Ein Traumgeschäft! Der Umsatzbringer!

Fotos: www.ClownsundHelden.com
Telefon 0049 421 57 19 27, Herr Tiedemann

163102/430482

Von Privat an Ihre Hotelwände ...

Bilder/Holzschnitte von längst vergangenen Zeiten ...

Seltene Ansichten vom alten Rom,
Orient, Haremszenen und Mode,
bis hin zu verspielten Tier-, Engel-
und Kinderwelten.

Preisvorstellung pro Bild: 75.- bis
290.-, je nach Sujet und Rahmen.

Originaldrucke ca. 120 Jahre alt!

KLASSIKbild
Ernesto Küng 5632 Buttwil,
Telefon 078 600 11 20

163022/430463

www.boxspringbetten.ch

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

Profis lesen die htr.

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

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



Abonnieren:

Tel.: 031 740 97 93, Fax: 031 740 97 96

abo@swisshotels.ch, www.htr.ch



htr

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

Lurenova-Fachmesse

Luzern. Die 6. «Lurenova», die Zentralschweizer Messe für Bauen, Renovieren, Wohnen und Garten, findet vom 7. bis 10. Oktober 2004 im Messegelände Allmend Luzern statt. Die Organisatoren der Fachmesse vermelden für dieses Jahr ein Ausstellerplus von rund 15 Prozent sowie die Erweiterung um eine dritte Messehalle. Mit 250 Ausstellern hat sich die «Lurenova» als bedeutendste Messe für Eigenheimbesitzer, Architekten und Planer etabliert. Für zusätzliche

Highlights der «Lurenova 04» sollen verschiedene Sonderthemen sorgen.

«Badewelten» zeigt Design- und Gestaltungsmöglichkeiten rund ums Bad, «Lust auf Garten» behandelt die Gartengestaltung vom Teich bis zur Gartensauna, «ProRenova» ist ein Gemeinschaftsstand von auf Renovation spezialisierten Firmen und bietet die Gelegenheit zur unverbindlichen Beratung zu konkreten Themen. **MJP**

www.fachmessen.ch

5. Hygienetagung

Zürich. Dieses Jahr wird bereits die fünfte Ausgabe der Hygienetagung durchgeführt: Das Seminar zum Thema «Hygiene – sauber und sicher» findet am kommenden 20. September in der Hotelfachschule Belvoirpark statt.

Die Hygienetagung Belvoirpark wird organisiert von René Eisenring, Direktor Labor Veritas, und Anton Pfefferle, Leiter Küchenausbildung Belvoirpark, in Zusammenarbeit mit namhaften Referenten. Die Veranstaltung richtet sich spe-

ziell an die Hygiene- und Qualitätsverantwortlichen aus den Gastronomie-Betrieben. Das Ziel des Tagesseminars ist die Sensibilisierung für die Themen Hygiene und Lebensmittelsicherheit in der Gastronomie. Weiter sollen an der traditionellen Hygienetagung im Belvoirpark die Auswirkungen einzelner Hygiene- und Lebensmittelsicherheitsaspekte aufgezeigt sowie Fachwissen vermittelt werden. **MJP**

Informationen: www.laborveritas.ch

Bauen & Modernisieren

Zürich. Die Schweizer Messe «Bauen & Modernisieren» (früher Altbau-Modernisierung) mit dem Zielpublikum Haus- und Wohnungseigentümer, Architekten, Baufachleute, Liegenschaftsverwalter und Mieter hat seit 1969 einen festen Platz im Schweizerischen Messekalendar. Die Organisatoren erwarten, dass der Besucherrekord vom letzten Jahr mit 33 000 Interessierten weit überschritten wird. Die Messe steht unter dem Patronat des Hauseigentümergebietes Schweiz

(HEV). Mehr als 500 Aussteller belegen vom 2. bis 6. September die Gesamtfläche von 25 000 Quadratmeter der Messe Zürich. Die kommende 35. Ausgabe der «Bauen & Modernisieren» wird von verschiedenen Sonderschauen ergänzt, darunter «Sicherheit zu Hause», «Bodenwelten», «Minergie und Komfortlüftung», «Bauschlaue», «Badewelten», «Küchenparadies», «Feng Shui» und andere. **MJP**

www.fachmessen.ch

ICD, DAVOS

Küchenchef-Anlass

Während drei Tagen stand Davos im Zeichen der Gastronomie. Über 500 Personen besuchten die 1. International Chef Days ICD-Award.

MARTIN J. PETRAS

Die Organisatoren der 1. International Chef Days ICD-Award in Davos werten ihre Veranstaltung als Erfolg und ziehen positive Bilanz. Insgesamt haben sich über 500 Teilnehmenden aus dem In- und Ausland vom 16. bis 19. August ins Kongresszentrum Davos eingefunden, um an der zum ersten Mal durchgeführten «Plattform für Küchenchefs und andere Gastroprofis» teilzunehmen. Sie nutzten diese Gelegenheit, um sich weiterzubilden, Trends und Innovationen kennen zu lernen und Kontakte zu pflegen.

Im Rahmen einer Galaveranstaltung wurden die Gewinner der ICD-Awards bekannt gegeben. Die Auszeichnung in der Kategorie Lebensmittel ging an die französische Kochlegende Paul Bocuse, der persönlich nicht anwesend war. «Chrüter Oski» Marti aus Münchenbuchsee erhielt für sein Buch Cocoline den Award als innovativer Trendsetter und Philippe Rochat aus Crissier wurde als Persönlichkeit ausgezeichnet. Weiter wurden Awards für Ideen im Food- und Non-Food-Bereich vergeben. Diese gingen an den Lebensmittelanbieter Emmi Schweiz AG und den Küchengeräte-Hersteller Pacojet AG.

KULINARIUM

1. Juni bis 31. August 2004
Sommerkaktion «Restaurantsshopping»
Kulinarische Höhenflüge mit Gutscheinst im Züri HB
in den Restaurants Bona Dea, imagine, Da Capo und Au Premier,
Zürich Hauptbahnhof

29. Juni bis 11. September 2004
Smörgåsbord, Restaurant Au Premier,
Zürich Hauptbahnhof

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

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

16. Juni bis 2. September 2004
Tessiner Wochen. Köstlichkeiten
wie «Entrecôte di agnello alle erbe
in crosta al formaggio di capra» von der
«Schweizerhof-Brigade» nach
den Originalrezepten der bekannten
Tessiner Köchin Agnese Brogini vom
Ristorante Da Agnese in Intragna –
dazu Tessinerweine von Feliciano
Gialdi, Casa Vinicola aus Mendrisio
Jack's Brasserie und Arcady Bar,
Hotel Schweizerhof, Bern

GASTROSZENE USA

Feldzug gegen schlechte Sitten

Dem Verfall bei den Sitten der Restaurantbesucher in den USA bieten jetzt einige Gastronomen paroli. Die Upscale-Kette «Houston's» hat sogar rigorose Gegenmassnahmen erlassen. Vor allem bei den Handy-Gesprächen zeichnet sich ein neuer Konsens ab.

HARALD WEISS

Sebastiano Cappitta hat nie ein Wort darüber verloren, wenn ihn Gäste in einem seiner Restaurants darum bitten, die frisch eingekauften Lebensmittel in seinem Kühlraum aufzubewahren. Er hat auch gerne eine Vase mit Wasser besorgt, um die Schnittblumen – natürlich noch schnell frisch angeschnitten – so lange auf einem Nebentisch zu platzieren, bis die Gäste ihr Drei-Gang-Pasta-Menü beendet hatten.

Doch seine Geduld ist jetzt am Ende, wenn Gäste sein Restaurant betreten und dabei aus einer Flasche Evian trinken oder an einem Cappuccino in einem Starbucks-Pappbecher nippen. «Das sind schliesslich Produkte, die wir auch anbieten und wir sind kein öffentlicher Aufenthaltsraum», schimpft er lauthals über den schon seit Jahren in vielen US-Grossstädten rasant um sich greifenden Etikette-Verfall.

«EIN RESTAURANT IST KEINE PARKBANK»

Zwei Unsitten sind es vor allem, die die Restaurant-Chefs lauthals beklagen: Das andauernde Trinken aus Plastikflaschen oder -bechern sowie das Handytelenfonieren. Cappitta, dem in Manhattan drei italienische Spezialitäten-Restaurants gehören, ist schon zum Handy-Hasser geworden: «Wer bei uns hereinkommt und dabei mit einem Handy telefoniert, bekommt erst dann einen Platz zugewiesen, wenn er mit seinem Gespräch fertig ist», lautet seine Anweisung an das Personal. Gleiches gilt bei der Bestellaufnahme: «Die Gäste reden entweder mit unserem Oberkellner oder mit sonst wem am Telefon – aber nicht mit beiden gleichzeitig!»

Der resolute Cappitta ist gebürtiger Italiener und versprüht noch heute die zugehörige Lebhaftigkeit, wenn ihn etwas massiv ärgert: «Wo ich aufgewachsen bin, würde man solchen ungehobelten Leuten sagen, dass ein Restaurant keine Parkbank ist!» Doch auch Cappitta weiss, dass sein Feldzug für den Erhalt von rudimentären Restaurant-Etiketten eine Gratwanderung ist. So gesteht er schweren Herzens ein, dass er damit auch schon Kunden verloren hat. Aber er ist fest davon überzeugt, dass das weniger seien, als die, die abgewandert wären, wenn er dem Sittenverfall keinen Riegel vorgeschoben hätte. «Wenn es hier genauso zugeht wie in einem Coffee-shop oder einem Fastfood-Restaurant,



US-RESTAURATEURE BEKLAGEN DEN SITTENZERFALL BEI DEN GÄSTEN

Zwei Unsitten sind es vor allem, welche die Restaurateure in den amerikanischen Grossstädten beklagen: Das Trinken aus mitgebrachten Plastikflaschen und -bechern sowie lautes Telefonieren.

kann ich bald zumachen», lautet seine Einschätzung der gegenwärtigen Situation. Nicht nur für ihn sind die immer schlechter werdenden Restaurant-Sitten ein Problem. «Inzwischen registrieren auch die grossen Luxus-restaurants immer weniger Rücksicht auf kulturelle Verhaltensregeln», sagt Margaret Delvecchio, Form- und Stilberaterin in New York, zu deren Kunden sowohl Restaurants als auch Unternehmen und Einzelpersonen gehören. «Vor zehn Jahren war es noch ganz normal, dass man sich abends zum Dinner umzog und dabei seine beste Garderobe wählte», erinnert sie sich an die «gute alte Zeit», wie sie es nennt. Heute haben selbst die exklusivsten Restaurants schon lange ihre Kravattenregeln aufgehoben und seit der Dotcom-Zeit sind sogar Turnschuhe akzeptabel geworden.

KLEIDERREGELN SIND UMSTRITTEN

Doch jetzt regt sich in den gehobenen Restaurantkategorien erstmals Widerstand gegen diesen andauernden Abwärtstrend. «Houston's», eine beliebte Upscale-Kette, hat ab sofort rigorose Gegenmassnahmen erlassen. Für Herren gilt: Keine Shorts, kein Hut oder Baseballcap am Tisch. Und für alle gilt ein absolutes Handy-Verbot. «Wir folgen mit dieser Regelung dem Wunsch vieler Stammgäste, die es

leid sind, beim Dinner Zeuge der lautstarken Handy-Auseinandersetzung in der gegenüberliegenden Restaurantdecke zu werden», sagte eine Sprecherin der Kette. Doch Oberkellnerin Cindy Bleecker vom Houston's in New York weiss, dass das auch aufs Business durchschlägt: «Es kommen viele herein, die abgewiesen werden und darüber natürlich sehr verärgert sind.» Gerade im Hochsommer seien ihrer Ansicht nach die Regeln zu streng. «Frauen können praktisch nackt reinkommen – aber Männer müssen bedeckte Schultern und Knie haben», gibt sie als Kritik an. Auch manche Gäste halten die Regeln für übertrieben. «Es ist deren Restaurant und sie haben das Recht, darin zu machen, was sie für richtig halten, aber von uns zu verlangen, dass ein Sechsjähriger seine Baseball-Kappe abnehmen muss, ist schlichtweg beleidigend», beschwerte sich jüngst Victoria Boyd über das Houston's in Preston.

VERSTÄNDNIS FÜR HANDY-VERBOT

Während die Bekleidungsregeln bei vielen Gästen noch immer umstritten sind, setzt sich jedoch inzwischen ein Verständnis für eine Handy-Etikette durch. «Das Problem der Handy-Gespräche ist, dass man dabei immer so laut redet, weil die Verständigung schwach ist, und deshalb ist

die beste Lösung, dass man nach dem Empfang eines Gesprächs entweder an die Bar oder vor die Tür geht», sagt Shelley Sutton von der Stilberatungsfirma Jon D. Williams aus Denver. Die Agentur empfiehlt ihren Restaurant-Kunden, die folgenden Regeln einzuführen: Die Gäste sollen das Gerät auf Vibration schalten und die anrufende Nummer prüfen, um nur jene Gespräche anzunehmen, die wichtig sind.

«Am Tisch sollte das eingehende Gespräch mit dem Satz: «Ein Moment, bitte!» in eine Warteposition gesetzt und erst ausserhalb des Tischbereiches fortgesetzt werden», ergänzt Shelley Sutton die Anweisung. In diesem Sinne werden offensichtlich auch die neue Regeln bei den Houston's Restaurants praktiziert. «Ich bekam während des Essens ein Gespräch, ging damit an die Bar und konnte es dort in Ruhe zu Ende führen, ohne dass ich vom Personal angesprochen wurde», sagte John Cherry, Börsenmakler und Stammgast beim Houston's im Citicorp-Center in New York über seine jüngsten Erfahrungen.

Reklame

«GENE-FISH» braucht's für alle Fische; hygienischer geht es nicht zu Tische!

*Fax: 041 361 04 85, sheron@bluwin.ch

Fast 80 Bewerbungen eingetroffen

Milestone 2004. Im fünften Milestone-Jahr sind bis Einsendeschluss 76 Projekte und zahlreiche Empfehlungen für Lebenswerk- und Nachwuchskandidaten eingereicht worden. Das sind einige Projekte mehr als in den Vorjahren. Die hotel+tourismus revue, das Staatssekretariat für Wirtschaft Seco und der Schweizer Tourismus-Verband, die Veranstalter des öffentlichen Wettbewerbs für den Tourismuspreis Schweiz, freuen sich über das grosse Interesse und danken

allen Beteiligten. Alle Bewerbungen werden laufend auf der Milestone-Homepage www.htr-milestone.ch publiziert. Die Jury wird nun in mehreren Sitzungen die Preisträger in den verschiedenen Kategorien auswählen. Die nominierten Projekte werden Mitte Oktober im Internet und in der hotel+tourismus revue publiziert.

Die Preisverteilung findet am 2. November – in Anwesenheit der Projektfassungsverfasser – im Hotel Bellevue Palace in Bern statt. **PK**



Acht neue Lernpfade

«**schutz.wald.mensch**». Mit acht Lernpfaden in Gebirgsregionen will die Trägerschaft, der Schweizer Elementarschaden-Pool, die Gruppe für Öffentlichkeitsarbeit Wald und Naturerfahren sowie die Silviva-Umweltbildungsorganisation, die Funktion und Bedeutung des Schutzwaldes verdeutlichen. Soeben ist der Lernpfad in Adelboden eröffnet worden. Damit sind sechs Wege realisiert worden – zwei stehen noch an (Wägital und Bettmeralp). Die neuen Pfade sind

als Erlebniswelten eingerichtet und sprechen somit auch ein junges Publikum an. Die speziell für jeden Pfad entwickelten, begehbaren Rauminstallationen und interaktiven Tafeln sollen den Zugang zum Thema erleichtern und die wichtigsten Aspekte in der Beziehung Mensch und Schutzwald vermitteln.

Für jeden Lernpfad wird ein Führer herausgegeben, der allgemeine und ortsspezifische Informationen enthält und vor Ort erhältlich ist. **CK**

ZITAT DER WOCHE

«Etwas Magisches muss in einer Destination liegen.»

Christoph Engl, Direktor der Südtirol-Marketing-Gesellschaft im Interview. Seite 2.

PEOPLE

Matthias Moser (Jahrgang 1969) aus dem Chamersthus in Heimisbach ist neuer Geschäftsführer von Pro Emental. Er war bisher Mandatsleiter KMU, Gemeindevisionen und Organisation der Fankhauser & Partner AG. Moser hatte vor seinem Berufsweg eine Ausbildung zum Dipl. Ing. FH der Agrarwissenschaft sowie als Zusatzausbildungen diejenige zum Q-Auditor sowie im Modul NDS Projektmanagement abgeschlossen. Moser ersetzt **Fred Bauer**. **KJV**

Ole Hartjen hat die Direktion des Lindner Grand Hotel Beau Rivage in Inerlaken übernommen. Der 39-jährige Deutsche hat sich seine Sporen in verschiedenen Führungsfunktionen in der Hotellerie erworben. Er absolvierte auch das Kader-Betriebswirtschaftslehre-Seminar an der Uni St. Gallen. Hartjen war unter anderem Mitglied der Hotelleitung im Dolder Grand Hotel in Zürich. Er löst **Oliver Stoldt** ab, der das Haus Ende Mai verlassen hatte. **Jutta Sackbrook** von den Lindner Hotel AG in Düsseldorf leitete das 5-Sterne-Haus interimistisch. **CK**

Seit Anfang August ist der gebürtige Deutsche **Stefan Schüller**, 33, neuer Küchenchef in den Carlton Restaurants & Bar in Zürich. Bis im Jahr 2002



wirkte er als Küchenchef im mit 16 GaultMillau-Punkten ausgezeichneten Restaurant La Brezza im Hotel Eden Roc in Ascona. Bevor er als Küchenchef ins «Carlton» wechselte, betrieb Stefan Schüller in Zürich die «Essgobar». **MJP**

Helen Cabalzar, selbständige Unternehmerin im Bereich Unternehmensberatung und Marketing in Bonaduz, ist neu zur Verwaltungsratspräsidentin und Delegierten des Verwaltungsrats der Alpenarena.ch gewählt worden. Sie ersetzt **Reto Gurtner**, der seit Gründung der Alpenarena.ch AG das Präsidium inne hatte. Andreas Bärtsch, Marketingverantwortlicher der Weissen Arena Gruppe, nimmt nun als Vertreter der Weissen Arena AG Ein-sitz in den Verwaltungsrat. **CK**

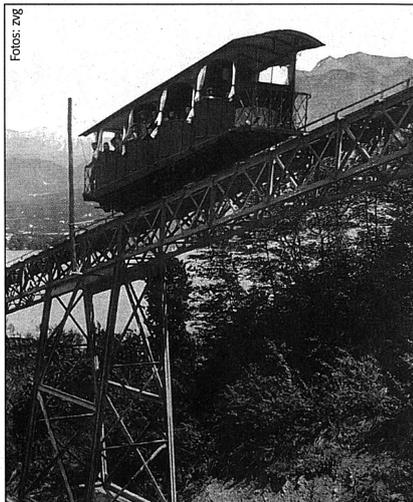


Foto: zlg



Museum Schweizer Hotellerie und Tourismus. «Entdeckung des Tessins – Faszination des Südens» lautet das Motto der aktuellen Ausstellung im Museum Schweizer Hotellerie und Tourismus an der Trittligasse in der Zürcher Altstadt. Anhand von Bildern, Dokumenten und Objekten aus der Zeit wird die Geschichte der Entdeckung des Tessins als Tourismusziel gezeigt. Die Sehnsucht nach romantischen Landschaften und den historischen Stätten des Südens hatte schon früh Elterreisende aus dem Norden nach Italien gezogen. Dass die Faszination des Südens viel näher zu haben war, wurde erst richtig erkannt, als mit der Gotthardbahn ab 1882 in wenigen Stunden der Südfuss der Alpen erreichbar wurde. Im Bild: Bucht von Lugano um 1900 mit der 1890 erstellten San-Salvatore-Standseilbahn und das ehemalige Hotel Washington um 1920. (Öffnungszeiten: Mi/ Fr 14–17, Sa 11–17, So 11–13 Uhr, Tel. 01 391 82 78). **MJP**

INTERNATIONAL CHEF DAYS, DAVOS

Awards für besondere Leistungen

Rund 480 Personen waren anwesend, als Moderator Kurt Aeschbacher letzte Woche anlässlich der «1. International Chef Days ICD-Award» in Davos, der zum ersten Mal durchgeführten Veranstaltung für Küchenchefs und Gastronomieprofis, die Gewinner der ICD-Awards bekannt gab. Die siebenköpfige Jury unter der Leitung von Hans-Peter Soltermann hatte aus den fünf Nominierten jeder Kategorie die Sieger ermittelt. Die Auszeichnung in der Kategorie «Lebenswerk» ging an Paul Bocuse, «Chrüter Oski» Oskar Marti erhielt für sein Kinderkochbuch Cocolino den Award als «innovativer Trendsetter» und Philippe Rochat wurde als «Persönlichkeit» ausgezeichnet. Die Auszeichnungen in den Kategorien «Food» und «Non-Food» gingen an die Nahrungsmittelfirma Emmi Schweiz AG und an den Küchengeräte-Hersteller Pacojet AG. **MJP**



ICD-AWARD-VERLEIHUNG

Oskar «Chrüter Oski» Marti aus Münchenbuchsee erhielt für sein Kinderkochbuch Cocolino den Award als innovativer Trendsetter.

GLOSSE

Vier Chinesen

HANSPETER GSELL*

Sicher erinnern Sie sich an meine etwas abstrusen Ausführungen zur chinesischen Zahlenmystik. Und deshalb wissen Sie auch, dass die Zahl Vier Unglück verheisst, die Überschrift somit unglücklich gewählt ist und es



gar keine vier Chinesen geben kann. Sollten trotzdem vier nette Damen aus Schanghai bei Ihnen einchecken, dann gehen Sie wie folgt vor: Entweder Sie buchen sieben weisshaarige Damen ein (die Sieben bringt Glück) und stornieren anschliessend wieder drei Blondinen. Oder Sie legen alle zusammen in ein Dreierzimmer mit Zusatzbett. Denn die Drei ist als Primzahl ebenfalls glückbringend, das Zusatzbett ebenfalls. Sie sehen: alles halb so kompliziert!

Erschrecken Sie nicht, wenn Ihnen das Damenquartett aus Schanghai nicht «Guten Tag» sagt, auch nicht in chinesischer Sprache. Aber vielleicht wird Sie Frau Wang fragen, ob Sie schon gegessen haben. Dies ist mitnichten eine Einladung zur Nudelsuppe, sondern die chinesische Form einer Begrüssung. Da Frau Wang jedoch vielleicht Mandarin, Yue, Wu, Minbei, Xiang oder Hakka spricht, werden Sie diesen Dialog in der Praxis sowieso nicht führen müssen.

Zum Schluss basteln wir uns noch die politisch korrekte Fahne. Nehmen Sie eine alte Schweizer Fahne und malen Sie das weisse Kreuz rot aus. Kaufen Sie sich jetzt eine Fahne von Tuvalu und schneiden Sie die fünf gelben, fünfzackigen Sterne aus. Diese kleben Sie in die obere, dem Mast zugewandte Ecke. Und schon flattert die Fahne von Zhonghua Renmin Gongheguo lustig im Wind.

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

IMPRESSUM

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

Gegründet 1892

Herausgeber:
Schweizer Hoteller-Verein
Mönchjustrasse 130
Postfach
3001 Bern

Leitung Medien:
Christian Santschi

Redaktion:
Chefredaktor: Marietta Dedual (MD).
Stellvertreter: Miroslav Halaba (MH).
Hotellerie und Tourismus: Christine Künzler (CK),
Theres Lagler Berger (TL), Daniel Stampfli (DST),
Dr. Karl Josef Verding (KV).

Gastronomie/Technik:
Martin J. Petras (MJP), Gudrun Schlenzcek-Gasser (GSG).
Cahier français: Miroslav Halaba (MH),
Laurent Missbauer (LM).

Milestone: Dr. Peter Kühler (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 Lebl (CL), Tessin: Herbert Purtscher (HP), Wien: Maria Pütz-Willms (MAP), München: Franziska Richard (FRZ), Basel: Sonja Städel (SST), Bern: Georg Liberauf (GL), Frankfurt: Gregor Waser (GW), Zürich: Robert Wildi (ROW), Zürich.

Verlag:
Verlagsleitung: Iris Strehel
Abonnemente: Sabina Rothacher.
Stellensinister: Marc Moser.
Geschäftsanzeigen: Oliver Egloff (Anzeigenleiter).
Innenanzeigen: Marc Moser.

Druck:
Büchler Grafico AG,
Druckzentrum Bern.
Auflage:
11'157 Ex. WEMF-beglaubigt 2003.
Einzelnummer Fr. 4.50, Jahresabonnement Fr. 145.–

Verkaufspreise: (inkl. MwSt)
Einzelnummer Fr. 4.50, Jahresabonnement Fr. 145.–
ISSN: 1424-0440

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

Kontakte:

Adresse:
Mönchjustrasse 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. 031 740 97 93, Fax 031 740 97 76,
E-Mail: abo@swiss-hotels.ch
Stellensinister:
Tel. 031 370 42 42, Fax 031 370 42 23,
E-Mail: insertar@swiss-hotels.ch
Geschäftsanzeigen:
Tel. 031 370 42 42, Fax 031 370 42 23,
E-Mail: insertar@swiss-hotels.ch
Internet: www.swiss-hotels.ch
Für unverlangte Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.



RICHARD KUMMROW /
Quelque 60 millions de francs seront investis jusqu'en 2010, a indiqué le président de la BDG. **PAGE 2**



TOURISME EN REPRISE /
La reprise est au rendez-vous. Les hôtes étrangers sont de retour, a constaté Suisse Tourisme. **PAGE 3**

**Cahier
français**

hotel+tourismus revue

SUISSE TOURISME

Les coupes budgétaires se précisent

La Commission de l'économie du Conseil national a poussé un peu plus Suisse Tourisme sur le chemin des coupes budgétaires.

MIROSLAW HALABA

Il y a de moins en moins de chances que Suisse Tourisme puisse échapper aux coupes budgétaires. Lundi, la Commission de l'économie et des redevances du Conseil national a proposé, par 13 voix contre 9, d'octroyer à Suisse Tourisme, 120 millions de francs sur trois ans, soit jusqu'en 2007. Elle rejoint ainsi partiellement le Conseil fédéral qui avait proposé 200 millions de francs sur cinq ans. La commission est cependant d'avis que les fonds supplémentaires ne devraient pas être libérés avant que le Conseil fédéral n'établisse un concept sur la représentation de la Suisse à l'étranger, a expliqué en substance son président, le Tessinois Fulvio Pelli.

UN PROPOSITION DE L'UDC

La décision de la commission va dans le sens d'une idée de l'Union démocratique du centre (UDC). Au printemps, le conseiller national Oskar Freysinger avait demandé dans une interpellation s'il était possible «d'améliorer les synergies» entre les divers organismes qui font la promotion de la Suisse à l'étranger. En juillet, le parti annonçait qu'il était favorable à un crédit maximal de 200 millions de francs à Suisse Tourisme et qu'il s'attachait à l'élaboration d'un projet visant à réunir ces organismes de promotion.

PAS DE COUPES LINÉAIRES

La décision finale dépendra du Conseil national qui se prononcera durant la session d'automne qui débutera le 20 septembre. Il est peu probable que ce dernier suive le Conseil des Etats favorable, à une voix, à 230 millions de francs. Suisse Tourisme, qui avait souhaité obtenir 277 millions de francs, devrait donc se serrer la ceinture. «Nous devons économiser 5 à 6 millions par an, ce qui n'est pas négligeable», a indiqué la semaine dernière son directeur Jürg Schmid. Pour lui, la solution ne passera en tout cas par des coupes linéaires. «Il est important que nous puissions mettre des accents sur nos activités», a-t-il dit.

NOUVELLE STATISTIQUE DE L'HÉBERGEMENT

Les rouages se mettent en place

Après avoir été supprimée à fin 2003, la statistique de l'hébergement sera réintroduite en janvier 2005 sur la base d'un partenariat financier. La récolte des signatures finalisant ce partenariat devrait aboutir cet automne. D'ici-là, les derniers rouages se mettent en place.

LAURENT MISSBAUER

HESTIA (HE pour hébergement et STA pour statistique), tel est le nouveau nom sous lequel la statistique pour l'hébergement se présentera à partir du mois de janvier 2005. Ces cinq lettres devraient ainsi mettre fin à l'enquête trimestrielle par sondage – avec une seule distinction entre visiteurs suisses et étrangers – qui a prévalu cette année après la suppression de la statistique de l'hébergement telle qu'on l'avait connue jusqu'à fin 2003.

Du côté de la Fédération suisse du tourisme (FST), qui tiendra son assemblée générale le 2 septembre à Fribourg, on se réjouit de voir prochainement disparaître cette enquête trimestrielle qualifiée d'«exercice alibi qui ne saurait satisfaire la branche». Judith Renner-Bach, la directrice de la FST qui a présidé le groupe de projet HESTA, annonce ainsi que le contrat de financement de la nouvelle statistique de l'hébergement est désormais prêt et que sur la quarantaine de partenaires appelés à financer la phase de développement estimée à 400 000 francs, seul le canton d'Appenzell Rhodes intérieur n'avait pas encore donné son accord à la mi-août.

400 000 FRANCS POUR LA PHASE DE DÉVELOPPEMENT

Le Secrétariat d'Etat à l'économie et Suisse Tourisme sont les partenaires qui ont été mis le plus à contribution pour couvrir ces 400 000 francs puisqu'ils ont respectivement versé 200 000 et 51 000 francs. Ils précèdent hotelleriesuisse (30 000 francs), les cantons des Grisons (17 800), de Berne (14 400) et du Valais (12 800), ainsi que Gastro Suisse (10 000). Les coûts totaux d'HESTIA s'élèveront ensuite à un million de francs dont 800 000 seront pris en charge par des partenaires tiers.

En ce qui concerne le canton de Vaud, ce ne seront pas moins de 51 000 francs qui seront versés, a expliqué Charles-André Ramseier, le directeur de l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV): «Un tiers de cette somme sera versé par le Service de

Photo: Swiss-Image



LA FONTAINE TINGUELY À FRIBOURG
Les rouages de la nouvelle statistique d'hébergement se mettent actuellement en place afin de disposer à l'avenir d'une méthode de collecte plus efficace et plus détaillée.

l'économie du canton de Vaud. Les deux autres tiers seront versés par l'OTV et Hotelleriesuisse». C'est vers une solution similaire que s'achemine le canton de Genève, a relevé François Bryand, le directeur de Genève Tourisme. A Genève, tout comme dans les cantons de Vaud et du Valais,

on n'a cependant pas attendu la mise sur pied d'HESTIA sans réagir.

«Afin de ne pas avoir un trou au niveau des statistiques pour l'année 2004, nous avons immédiatement mis sur pied une solution de rechange. Du coup, les hôteliers du canton du Valais ont continué à relever leurs nuitées comme ils l'avaient fait jusqu'à la fin 2003. Au lieu de les envoyer à l'Office fédéral de la statistique, ils les ont toutefois fait parvenir à Valais Tourisme», a précisé Joseph Bonvin, le président des hôteliers valaisans.

Assises annuelles de la FST à Fribourg

C'est au NH Hotel de Fribourg, à proximité duquel se trouve la fontaine de Jean Tinguely, que se tiendront le 2 septembre les assises annuelles de la Fédération Suisse du tourisme (FST). Celles-ci, agendées à 10h30, seront suivies l'après-midi de quatre séminaires, dont deux en français qui traiteront du «Bon air dans le tourisme d'aujourd'hui et de demain» et de «L'avenir des remontées mécaniques dans les cantons romands». **LM**

Cette solution de rechange, on l'imagine aisément, a occasionné un certain nombre de frais pour Valais Tourisme: «Nous avons élaboré un logiciel avec le système Tomas et une personne à 60% a été engagée afin de collecter les statistiques», a confirmé Yvan Aymon. «A Genève, nous avons nous aussi continué à collecter les statistiques des nuitées comme auparavant. La majorité des hôteliers a continué à jouer le jeu et je les en félicite», a déclaré François Bryand.

Même constat dans le canton de Vaud où les statistiques ont été collec-

tées aussi bien dans les stations des Alpes vaudoises que dans les villes de Lausanne, de Montreux, de Nyon et de Vevey, a expliqué Charles-André Ramseier. Relevons encore que le directeur de l'OTV a tenu à saluer la «très bonne coordination» mise en place par la Fédération suisse du tourisme et par sa directrice.

LES MÉTHODES DE COLLECTE SERONT MODERNISÉES

Enfin, on relèvera qu'HESTIA comportera un certain nombre d'avantages par rapport aux statistiques collectées jusqu'à fin 2003. Les anciens processus de production et l'ancienne application informatique ne répondaient en effet plus aux standards actuels en matière d'efficacité et il a été décidé d'investir dans une solution entièrement nouvelle.

Ainsi, par rapport à l'ancienne statistique, plusieurs procédures seront simplifiées. Les méthodes de collecte seront modernisées et certaines informations seront plus détaillées. «Il sera même possible, par exemple, de connaître le revenu de la location des chambres de façon à pouvoir calculer les divers revenus par chambre occupée ou disponible», s'est réjoui Thomas Allemann, le responsable du service de politique économique et touristique d'hotelleriesuisse.

Chronologie des différents épisodes

9 mai 2003. L'Office fédéral de la statistique annonce qu'il n'élaborera plus la statistique de l'hébergement touristique à partir de 2004 afin de répondre aux objectifs budgétaires restrictifs qui lui ont été assignés.

6 juin 2003. La Fédération suisse du tourisme (FST) et ses membres font part de leur indignation contre l'abandon sans alternative du relevé des données d'hébergement.

Été 2003. La FST accepte de coordonner les intérêts des cantons et des milieux du tourisme afin de maintenir une statistique de l'hébergement touristique.

29 janvier 2004. La Conférence des directeurs des départements cantonaux de l'économie publique a pris la décision de principe, dans l'esprit d'une recommandation aux différents cantons, de cofinancer la nouvelle statistique de l'hébergement. Celle-ci doit voir le jour le 1er janvier 2005 sous la forme d'un partenariat public-privé. **LM**

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

hoteljob

LE SPECIALISTE DU PLACEMENT

hotellerie 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@swiss-hotels.ch

microsmajestic

GRANDHÔTEL★★★★

Grand Hôtel Suisse Majestic, Montreux

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

CHECK IN DATA

HOWEG
bring! Genuss in die Gastronomie • apporte les saveurs à la gastronomie

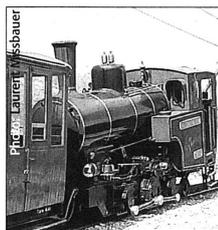
Centre logistique	Téléphone
8953 Dietikon	01 746 55 55
Service de commande	Téléphone
Bussigny	021 633 23 23
Kriens	041 348 07 00
Zermatt	027 967 32 02

www.howeg.ch

La montagne s'ouvre aux anciens

Montreux. Le groupe MOB-Golden Pass Services a ouvert la montagne aux aînés. Le 24 août, plus d'une centaine de pensionnaires d'une résidence médicalisée de la Riviera vaudoise ont, en effet, pu profiter d'une visite des Rochers-de-Naye (Marmottes Paradis, restaurant Plein Roc, jardin alpin). Il faut savoir que beaucoup de personnes âgées ou à mobilité réduite hésitent à s'engager seuls dans une telle excursion, particulièrement sans personnel accompagnant.

Or, «il suffit que des groupes s'annoncent à l'avance pour que nous mettions en place une structure d'accompagnement, notre but étant toujours de répondre au mieux aux souhaits de nos passagers», a précisé Richard Kummrow, directeur général du MOB-Golden Pass Services, à l'issue de cette première expérience réussie. Pour les voyageurs de ce dernier 24 août, l'expérience fut d'autant plus intéressante que les wagons empruntés avaient pratiquement leur âge! *JJE*



Les aînés ont voyagé avec des wagons qui avaient pratiquement leur âge!

«Rétro convivialité» sur la Riviera

Vevey. Les samedi 10 et dimanche 11 septembre, Vevey accueillera la deuxième édition de Rétromobile. L'an dernier, pour sa première édition, la manifestation avait rencontré un vif succès enregistrant la venue de plus de 500 véhicules (autos, motos, vélos datant d'avant 1974) et de nombreux visiteurs.

Cette manifestation dépasse le seul rassemblement de véhicules anciens. Son concept permet en effet aux propriétaires de «rouler leurs méca-

niques» dans la vieille ville normalement fermée à la circulation, sur les quais ainsi que sur des itinéraires touristiques dans les vignes et au bord du lac. Mieux, les visiteurs ont la possibilité d'embarquer à bord de ces vieilles voitures. Ce sera particulièrement le cas cette année puisque, à côté de bateaux d'époque, Rétromobile fera la part belle aux véhicules amphibies qui pourront rouler et naviguer sur un plan d'eau balisé. Ils embarqueront, eux aussi, des passagers. *JJE*



Des voitures anciennes participeront à un rallye touristique inédit à Vevey.

FRANCE

Un nouveau domaine skiable

Un nouveau domaine skiable est en gestation en France. Son nom: «Espace Diamant». Il fera concurrence aux stations de ski vaudoises et valaisannes.

VERONIQUE TANERG

La concurrence se renforce pour les stations de ski de Suisse romande. A une heure de route de Genève, quatre stations de ski françaises projettent de regrouper leur domaine skiable. Il s'agit de Megève, station chic, et de trois autres plus petites: Praz-sur-Arlyz, Hauteluce et Notre-Dame-de-Bellecombe. Leur objectif est clair: attirer les amateurs de poudre blanche, les très bons skieurs.

Pour se réunir, ces quatre stations ont besoin de construire sept remontées mécaniques (essentiellement des télésièges), ce qui générerait le nombre record de 29 nouvelles pistes. Les Français ne lésineront pas sur les moyens. Par exemple, pour relier Hauteluce-Les Saisies (cette dernière station étant connue pour le ski de fond depuis les Jeux olympiques d'Albertville), il faudra construire trois télésièges en enfilade.

«ESPACE DIAMANT»: UN PROJET À 27,3 MILLIONS

Les remontées mécaniques devraient voir le jour entre 2005 et 2009. Au final, le nouveau domaine skiable s'étendrait sur 50 hectares. Il répondrait au doux nom d'Espace Diamant. Reste que l'addition sera salée: le coût total de ce projet s'élèvera à 27,3 millions de francs (17,6 millions d'euros). Mais ce projet a de quoi séduire par son envergure car, à plus long terme, il pourrait relier une dizaine de stations (Combloux, les Contamines-Montjoie, Saint-Gervais, Saint-Nicolas de Vérole, Fumet et Crest-Voland).

Pour les petites stations de ski, c'est une question de survie, car les bons skieurs les bouddent et les familles hésitent en raison du manque d'enneigement. Le projet «Espace Diamant» est actuellement mis en consultation. Il n'y a pas vraiment d'opposition, à l'exception d'une zone d'intérêt écologique qui protège le tétras-lyre et l'orchis des Alpes.

UN NOUVEAU CONCURRENT POUR LE VALAIS

Ce nouveau domaine skiable devrait attirer de nombreux Genevois, car il n'est qu'à une heure de route contre deux heures, par exemple, pour accéder au Valais. Grâce à l'autoroute, il est d'un accès facile. En fin de compte, l'«Espace Diamant» fera une forte concurrence aux «Portes du soleil» car il s'agit du même type de produit. Il drainera également un tourisme de villégiature car les skieurs pourront varier les pistes en rentrant chaque soir au même hôtel.

RICHARD KUMMROW, PRÉSIDENT DE LA BDG

«Quelque 60 millions de francs seront investis jusqu'en 2010»

Créée à la fin du printemps pour regrouper toutes remontées mécaniques de la région, la société «Bergbahnen Destination Gstaad» (BDG) a déjà entrepris ses grands travaux de restructuration. Entretien avec son président du Conseil d'administration, Richard Kummrow.

INTERVIEW: JEAN-JACQUES ETHENOZ

■ Richard Kummrow, expliquez-nous ce qu'est la «Bergbahnen Destination Gstaad»?

Il s'agit de la fusion de toutes les sociétés de remontées mécaniques entre Zweisimmen et Rougemont, sauf deux, le Wasserngrat et Glacier 3000. En revanche l'Obersimmental (La Lenk) n'est pas concerné, il est plus naturellement tourné vers Adelboden.

■ Et Château-d'Ex?

Château d'Ex n'est absolument pas concerné. Cette fusion est née du concept Flex, devenu Flex+, adopté par toutes les communes de l'aire géographique mentionnée. Une précision s'impose ici car en Suisse romande on fait trop souvent l'amalgame: si Château-d'Ex n'est pas concerné par la nouvelle entité, la commune, en revanche, a adhéré à l'Association des remontées mécaniques de Gstaad et environs. La station a conditionné sa participation à cette association à l'aménagement d'un parc ludique. J'ajoute que, pour ce qui est de l'entité économique de la «Bergbahnen Destination Gstaad», elle ne pouvait pas englober Château-d'Ex puisqu'il n'y a pas de liaison directe entre les domaines. Mais j'ajoute qu'il y a eu un amalgame et encore plus avec le Rapport Furger, exclusivement vaudois, sachant que Peter Furger est également délégué exécutif du Conseil d'administration de la nouvelle société.

«Rougemont profitera largement de la BDG et cela, dès les deux premières années.»

■ Concrètement, moins de six mois après la fusion effective, quels sont les changements?

Les premiers changements sont à l'interne: réorganisation, réengagements par la nouvelle société, nominations, nouveau règlement commun à tous, nouveau plan marketing, nouvelle répartition des tâches. Tout cela pour aboutir à un effectif de 50 per-



RICHARD KUMMROW

«Rougemont recevra plus de 8 millions de la BDG. Notamment pour les installations d'enneigement ainsi que pour la liaison avec Gstaad.»

sonnes fixes et 250 collaborateurs saisonniers, ce qui correspond en gros aux effectifs précédents.

■ Et, plus visible?

Un nouveau logo, une nouvelle appellation et des investissements

faits, ou déjà déclenchés, notamment les travaux d'enneigement du côté de Zweisimmen, alors que le renouvellement des installations de Praz Cluven avec la liaison Gstaad-La Videmanette, à malheureusement été retardé pour des raisons administratives.

■ Ces investissements, à plus long terme, quels sont-ils justement?

Globalement, et jusqu'à 2010 selon notre business plan, ils se situent à hauteur d'environ 60 millions de francs, dont 19 millions pour la saison 2004-2005, 23 millions pour la suivante puis de façon dégressive, à 8, 6, 3 et 2 millions. Je précise aussi que Rougemont en profitera largement dès les deux premières années avec plus de 8 millions engagés sur les installations d'enneigement, la nouvelle liaison derrière La Videmanette et divers équipements.

■ Revenons à Rougemont. Vous aviez annoncé vouloir fermer l'installation de La Videmanette pendant la saison d'été. Côté vaudois,

la réaction n'a pas tardé à fuser; cela a été un tollé...

Les chiffres sont malheureusement là. La Videmanette n'est pas rentable en été, la Via Ferrata et le restaurant seuls ne permettent pas cette rentabilité. Je trouve, pour ma part, que c'est dommage, car c'est un endroit que j'apprécie beaucoup. Les installations auraient déjà dû fermer cet été, elles ne l'ont pas été pour des questions de délais administratifs. Ajoutons aussi qu'il n'y a pas que La Videmanette qui fermera en été. Du côté de Gstaad, l'Egglia a déjà fermé cet été. Il en est ainsi, dans une reconstruction, il y a certaines pierres dont on doit se passer, mais on en met également en place de nouvelles.

«Nous ne sommes pas indifférents au sort du Glacier 3000. Mieux, nous le soutenons.»

■ Venons-en au Glacier 3000! Ne serait-il pas logique d'intégrer la structure à la nouvelle société?

Nous n'avons jamais envisagé intégrer le Glacier 3000 dans la nouvelle structure. Dans une fusion, il s'agit avant tout de réunir des potentiels de développement. Or, le Glacier 3000 doit d'abord régler ses problèmes. Et surtout redéfinir, ou mieux définir, sa position: est-ce le ski d'entre saison, un certain potentiel estival, un prolongement des pistes en hiver, ou tout à la fois? Pour autant, nous ne sommes pas indifférents au sort du Glacier 3000. Pour preuve, nous nous sommes engagés à hauteur de 150 000 francs - sous la forme d'une garantie d'exploitation ou de déficit - afin d'assurer sa survie et de permettre l'ajournement de faillite décidé par le juge.

■ De ce côté-là, la collaboration n'est donc pas envisageable?

Bien sûr qu'elle l'est. Notamment sous forme d'un mandat de gestion et d'exploitation tout à fait possible. Mais pour cela, il faut que la situation soit clarifiée.

■ Revenons pour terminer à la BDG. Vous avez parlé d'un nouveau plan de marketing. Selon quel axe l'articulez-vous?

Ce sont des spécialistes qui le définissent. En l'occurrence, «Bergbahnen Destination Gstaad» a confié un mandat à Gstaad-Saanen Tourismus pour s'en occuper. Ce sont donc les spécialistes du tourisme - qui engagent du personnel supplémentaire pour ce faire - qui seront chargés du marketing, de la promotion, de la publicité et des relations avec la presse de la nouvelle société.

Sur la lancée de Zurich

Suisse Tourisme. L'année 2005 sera marquée par l'organisation par Suisse Tourisme, du Switzerland Travel Mart (STM). Vitrine du tourisme helvétique, cette manifestation se déroulera au Palais de Beaulieu à Lausanne du 24 au 26 avril selon une formule qui a fait ses preuves ces dernières années, notamment en 2003 à Zurich. «L'édition de Zurich a été fantastique», se plaît à dire le directeur de Suisse Tourisme, Jürg Schmid. Une enquête faite auprès des participants a mis en

évidence aussi bien la satisfaction des prestataires helvétiques que des acheteurs étrangers. En 2005, le nombre de ces derniers sera cependant un peu plus élevé qu'en 2003. Il devrait être de cinq cents contre quatre cent cinquante, a indiqué le directeur de Suisse Tourisme. Le STM sera précédé par la 8e Journée suisse des vacances. Quels seront les thèmes de cette plate-forme? Des idées sont dans l'air, mais Jürg Schmid estime qu'il est encore trop tôt pour les dévoiler. *MH*

La région de Morat en vedette à «Fensterplatz»

Morat. La région de Morat, les vignobles du Vully et Avenches seront en évidence le 16 septembre lors de l'émission «Fensterplatz» de la Télévision suisse alémanique. Chacune des émissions de «Fensterplatz», diffusée de 20h à 21h, réunit plus de 540 000 téléspectateurs, indique «La Liberté» qui précise que l'émission a bénéficié du soutien de l'Union fribourgeoise du tourisme. *LM*

Liaison Prague-Sion: c'est reparti!

Aéroport de Sion. Est-ce, enfin, le bon envol pour la liaison charter Sion-Prague? Dimanche 22 août, un Jumbolino aux couleurs de Discovery Travel, le voyageur tchèque responsable de la ligne, a bel et bien relié les capitales tchèque et valaisanne. Un événement très attendu à l'aéroport de Sion après les cafoillages rencontrés par Discovery ces derniers mois.

On rappellera en effet à ce sujet que la ligne avait été lancée le 6 mars, puis interrompue

fin avril, et que son redémarrage a régulièrement été reporté au cours de l'été.

Dès jeudi 26 août, deux allers et retours hebdomadaires Prague-Sion-Prague, le jeudi et le dimanche comme prévu initialement, sont programmés dans les plans de vols de l'aéroport valaisan. Il s'agit maintenant de remplir le Jumbolino de 95 places. Dimanche en effet, seuls quatre passagers en tout et pour tout, deux à l'aller et deux au retour, ont profité de cette liaison. Etant donné les

problèmes de ces derniers mois, aucune action marketing n'a accompagné le redémarrage de la ligne, ce qui explique ce nombre presque anecdotique de passagers. Mais au vu du succès de la liaison ce printemps, lorsqu'elle avait fait l'objet de promotions, Bernard Karrer, directeur de l'aéroport de Sion se dit optimiste.

A noter que cette ligne charter bénéficie d'un atout important: elle offre la seule liaison aérienne directe entre Prague et la Suisse romande. *GZ*

SALON 4X4 À VERBIER

A l'écart de la polémique

Du 25 au 29 août se déroule à Verbier la 4e édition du Salon 4X4, une manifestation conçue pour dynamiser la fin de la saison touristique estivale.

■ DANIELLE EMERY MAYOR

Pierre-Yves Déléze, responsable de la communication à Verbier Tourisme, concède que le salon a surtout amené des touristes journaliers, entre 6000 et 8000 visiteurs selon les années. «Mais, cette fois-ci, on enregistre les premières retombées en terme de nuitées puisque les représentants de Fiat et d'Alfa Romeo séjourneront pendant deux jours. Le salon est pour eux une plate-forme intéressante en terme de relations publiques».

Côté finances, cet événement issu des sphères de Verbier Tourisme coûte environ 250 000 francs. Le salon est bien sûr un lieu d'exposition, mais aussi une occasion pour les visiteurs de tester les derniers modèles et d'assister à des démonstrations de trial, autos et motos. Pour dynamiser la manifestation, sa durée a été réduite afin de permettre une ouverture quotidienne de 10 h à 19 h.

PAS UNIQUEMENT DES GROS CUBES

La promotion de l'événement est faite au niveau local - notamment par une campagne d'affichage et par un cahier spécial dans le journal valaisan - ainsi qu'en Suisse romande et en France voisine. Verbier vise aussi un public frontalier.

Cette année, la polémique ouverte entre pro et anti 4x4 donne un éclairage particulier à la manifestation. D'emblée, dans la brochure de l'événement, le président du salon Claude Borloz s'exprime sur le sujet: «A Verbier, nous n'avons plus de problèmes avec les écologistes qui ne se sont d'ailleurs plus manifestés depuis plus d'une année. Je tiens également à préciser que la palette des 4x4 est très large et qu'elle ne concerne pas uniquement les gros cubes».

«DES 4X4 UTILISÉS PAR LA PLUPART DE NOS HÔTES»

Pierre-Yves Déléze estime qu'il n'y a pas de contradiction avec l'image de la station au cœur de la nature alpine. «Ce sont les véhicules utilisés par les gens de notre région montagnarde et par la plupart de nos hôtes», constate-t-il. Verbier profite d'une niche en terme d'animation en présentant les véhicules à la mode ces dernières années.

Les SUV (Sport Utility Vehicles) concernent le 16% du parc automobile suisse (10% il y a 10 ans), elles sont déjà nombreuses dans les rues de Verbier. Pourtant, à Lausanne, Vevey et Genève, comme en France ou à Londres, des politiciens veulent taxer ces gros véhicules, voire les interdire catégoriquement. Verbier, elle, ne veut pas entrer dans la polémique.

TOURISME SUISSE

Reprise sur un «large front»

Le tourisme suisse peut respirer. La reprise est là et elle s'est manifestée sur presque tous les marchés, a constaté Suisse Tourisme (ST) avec satisfaction.

■ MIROSLAW HALABA

Ces derniers mois ont été favorables au tourisme helvétique. «Les étrangers sont de retour», a pu lancer avec satisfaction le directeur de Suisse Tourisme, Jürg Schmid, lors de la conférence de presse organisée la semaine dernière à Zurich à l'occasion notamment du lancement du projet «Suisse pure» (cf. hr du 19 août). La reprise, a-t-il dit, s'est manifestée sur un «large front».

Ainsi, la saison estivale devrait se solder par une augmentation des nuitées de «plus de 10% pour les marchés japonais, coréen, indien, américain (jusqu'à 30% de recul en 2003) et russe». «La progression de la demande japonaise est d'environ 25%», a dit Jürg Schmid. Une croissance d'un à 10% est attendu pour les marchés autrichien, chinois, britannique, français, italien et le marché du Golfe. La demande allemande, suisse et celle du Bénélux devraient, en revanche, stagner. Le tourisme journalier helvétique a été influencé négativement par les conditions météorologiques moroses. Pour l'ensemble de la saison estivale, Suisse Tourisme table sur une hausse des nuitées de 1%.

LES PROMESSES DE L'AUTOMNE

Les perspectives pour les prochains mois permettent de se montrer relativement optimiste. Ainsi, l'institut de recherches conjoncturelles bâloises BAK Basel Economics prévoit une progression des nuitées de 1,5% pour

SIERRE-ANNIVIERS TOURISME

Les retombées du «Mayen 1903»

Un an après «Le Mayen 1903», le Val d'Anniviers n'a pas fini de mesurer l'impact touristique de cette émission TV qui pourrait faire bouler de neige sur M6.

■ GENEVIÈVE ZUBER

L'été dernier, cette émission de télé-réalité de la TSR avait fait un incroyable tabac en Romandie. Certains soir, plus de 260 000 spectateurs ont suivi les Cerf, ces Jurassiens transformés en paysans anniviers version 1903. Un an plus tard, Vincent Bornet, directeur de Sierre-Anniviers Tourisme (SAT), qualifie les retombées du «Mayen 1903» d'ineffables en terme d'image et d'identification de la

Photo: Swiss Travel System



TOURISME EN REPRISE

Les touristes étrangers ont repris, ces derniers mois, le chemin de la Suisse, a constaté Suisse Tourisme.

la saison hivernale. A noter qu'une enquête indicative de Suisse Tourisme pour l'hiver 2004/05, à laquelle ont répondu 55 destinations sur 70, fait état d'une stagnation des nuitées et des chiffres d'affaires. Suisse Tourisme compte en tout cas déjà sur l'automne pour animer l'activité touristique. La 5e campagne automnale sera notamment visible dans les gares grâce au partenariat avec Railway/Railtour. La promotion internationale se fera dans les marchés de proximité. Deux manifestations professionnelles, prometteuses en termes de retombées indi-

rectes, sont programmées. La première, qui se déroulera du 4 au 10 septembre à Saint-Moritz, réunira 520 journalistes touristiques américains. La seconde aura lieu à Lucerne du 26 au 30 octobre et sera le point de rencontre des représentants de 3000 agences de voyages allemandes.

PREMIER GROUPE DE TOURISTES CHINOIS

Jürg Schmid s'est réjoui aussi de pouvoir annoncer l'arrivée du premier groupe de touristes chinois bénéfici-

ant du statut ADS, statut récemment obtenu par la Suisse. Ce groupe, de 20 à 30 personnes, sera de passage en Suisse du 4 au 6 septembre. Il arrivera à Genève et passera par Lausanne, Montreux, Interlaken (visite au Jungfrau), Lucerne et le Tessin, avant de se rendre en Italie. «Il est intéressant de relever que lors de leur voyage en Europe, ces touristes passeront autant de temps en Suisse qu'en France et en Italie», a indiqué Jürg Schmid. Plusieurs groupes de touristes chinois seront ensuite attendus chaque semaine dans notre pays.

à valoriser.» M6 a récemment confirmé à son relais en Anniviers, l'accompagnatrice en moyenne montagne Sylvie Peter, sa volonté d'effectuer le tournage, en octobre, pendant une semaine.

LA CHAÎNE FRANÇAISE M6 CHOISIT LE VAL D'ANNIVIERS

Au moment de boucler cet article, la chaîne française attendait encore l'accord définitif de la famille vaudoise qui échangerait sa maman avec celle d'une famille parisienne, le temps d'un semaine de vacances dans le Val d'Anniviers. Dans cette émission, c'est l'aspect sportif de la vallée qui serait mis en évidence: canyoning à Grimentz, escalade à Zinal, forêt de l'aventure à Vercorin... En attendant,

pour prolonger l'impact «Mayen», les instances touristiques ont lancé cet été des produits qui rencontrent des fortunes diverses: les activités organisées, balades et autres programmes d'un à trois jours, comme en 1903, n'ont guère eu de succès jusqu'à présent.

En revanche, le sentier «Mayen 1903» est très prisé. «L'intérêt est énorme», se réjouit Marie-Eve Melly, responsable de l'OT de Zinal. Dans les coulisses, SAT s'était beaucoup engagé pour décrocher, puis faciliter l'organisation du «Mayen 1903», émission d'ailleurs cautionnée par Valais Tourisme. «Cette réussite médiatique nous a valu la reconnaissance de nos partenaires dans la vallée; cela a été et reste très valorisant et motivant pour l'équipe.» Une autre retombée qui compte pour Vincent Bornet.

La meilleure adresse pour vos annonces.

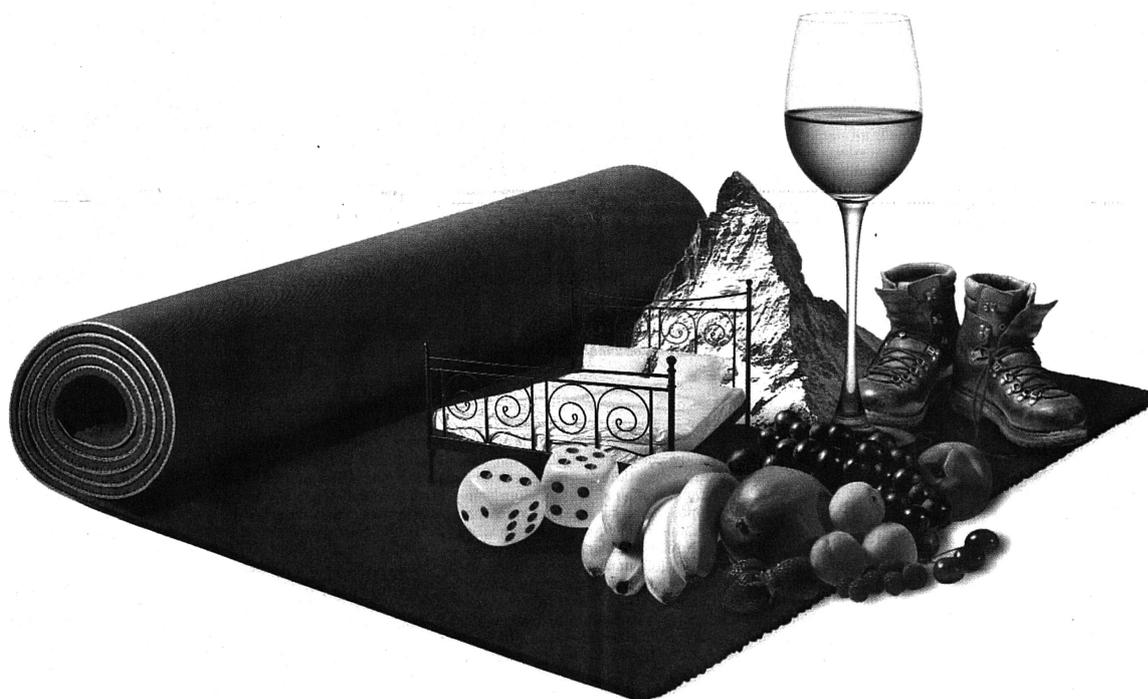
htr
Plus

La prochaine Spécial **htrPlus Infrastructure hôtelière** et **htrPlus Design hôtelier** paraissent les **21 octobre 2004** et **18 novembre 2004** sous forme d'un supplément de 16 pages encarté dans l'*hotel+tourismus revue*.

Aperçu des thèmes Infrastructure hôtelière: architecture, financement, installations wellness, technique d'isolation phonique.

Aperçu des thèmes Design hôtelier: Design comme argument de vente, ameublement/équipement, éclairage.

htrPlus, la plateforme idéale pour votre campagne publicitaire!



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



htr

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

La parole au public

Restauration. Sous le titre «Best of Swiss Gastro», diverses entreprises, plus ou moins liées à la restauration, ont lancé un concours destiné à récompenser les «meilleurs» restaurants de Suisse alémanique. L'originalité de ce concours réside dans le fait que c'est le public qui fera son choix jusqu'au 10 octobre.

Cinquante-sept nominés ont été choisis par un jury de treize personnes. Ces établissements se répartissent dans huit catégories allant des restaura-

rants familiaux aux bars, en passant par les restaurants de chaîne ou les restaurants à l'emporter. Une centaine de candidatures ont été envoyées, a-t-on pu lire dans le quotidien gratuit «20 Minuten», quotidien qui figure parmi les parains de ce concours. La remise des prix, d'une valeur de 20 000 francs, aura lieu le 3 novembre à Zurich.

Pour les initiateurs du concours, la restauration suisse est innovatrice et il convient donc de le montrer. **MH**

Des menus de Philippe Chevrier chez Lufthansa

Lufthansa. Les passagers, qui voyageront, en «First Class» et en «Business Class» sur les vols longs courriers de Lufthansa pendant les mois de septembre et d'octobre, se verront proposer des menus du grand chef genevois Philippe Chevrier. Lufthansa fait appel depuis janvier 2000 à des cuisiniers de réputation internationale pour composer tous les deux mois de nouveaux menus. **LM**

Affaires en «nette» progression

Hôtellerie et restauration vaudoises. Les affaires de l'hôtellerie et de la restauration vaudoises ont connu une «nette progression» durant le deuxième trimestre 2004, révèle l'enquête conjoncturelle menée dans le canton de Vaud par le Centre de recherches conjoncturelles de l'Ecole polytechnique fédérale de Zurich (KOF).

Plus de la moitié des entreprises ont, en effet, augmenté ou maintenu leur volume d'activité, leur chiffre d'affaires et

leur bénéfice brut. Dans les villes, dans les localités sises au bord des lacs et à la campagne, les résultats ont même été supérieurs à la moyenne suisse. En montagne, en revanche, ceux-ci ont été «nettement plus défavorables» que la moyenne nationale. Il faut toutefois se souvenir que, dans cette région, le deuxième trimestre est aussi considéré comme une période d'entre-saison.

Dans le détail, on note que la reprise a été plus sensible dans l'hôtellerie que dans la

restauration. Ce résultat est principalement dû à la disparition des principaux facteurs négatifs qui ont fortement marqué l'année 2003. On relèvera que Lausanne a connu un «excellent» printemps grâce aux nuitées étrangères provenant notamment du tourisme d'affaires.

Au sujet de la restauration, les auteurs de l'enquête relèvent que les résultats favorables ont avant tout été l'apanage des grands établissements. **MH**

ECOLE HÔTELIÈRE DE LAUSANNE

Un «food court» avec quatre «boutiques»

L'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) a revu une partie de son concept de restauration. Le libre-service, qui avait fait son temps, a été remplacé, début août, par un «food court» doté de quatre «boutiques». L'offre de restauration s'est ainsi sensiblement élargie.

«Boutiques» proposant une offre de restauration complète, à savoir: le hors d'œuvre, le plat principal, le dessert et les boissons. Ces boutiques ont remplacé le libre-service qui se trouvait à cet endroit. Outre le fait que ce libre-service avait fait son temps, l'école se doit, par son rôle d'institution tournée vers l'avenir, de proposer des concepts novateurs. Le nouveau «food court» répond à cette démarche.

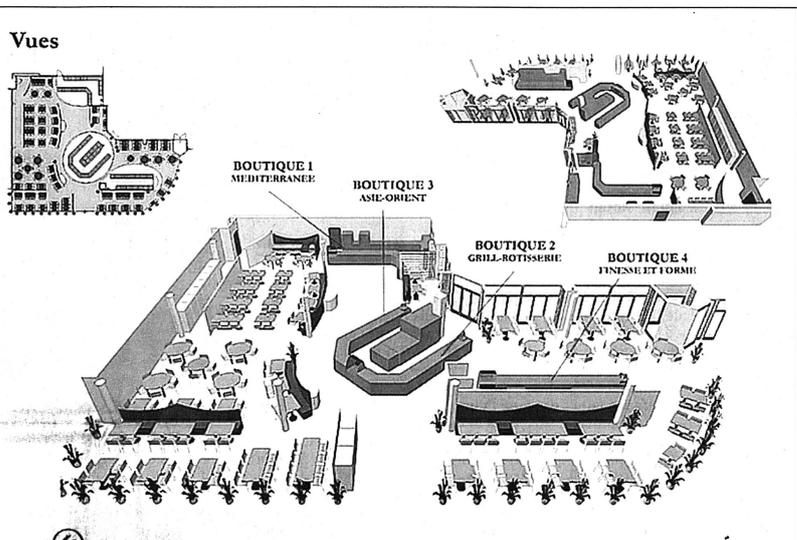
DEUX MENUS À CHOIX DANS CHAQUE BOUTIQUE

Chaque boutique, qui est placée sous la responsabilité d'une personne, est spécialisée dans un type de cuisine. Ainsi, on y trouve une boutique «cuisine méditerranéenne», une boutique «Asie/Orient», une pâtisserie et une boutique «santé et bien-être». Le client se voit proposer un choix de menus bien plus large qu'auparavant, puisque deux menus sont disponibles dans chacune des boutiques contre deux à trois précédemment. A noter que le nom des boutiques et celui du restaurant seront déterminés à l'issue d'un concours.

Les cartes sont modifiées une fois par semaine. Le restaurant, qui est ouvert pour les trois repas de la journée, comprend 260 places contre 150 à 200 pour le libre-service. Ce concept, qui a été élaboré par les architectes et les designers de Compass Group, a permis d'améliorer le flux des hôtes et de diversifier l'offre alimentaire, ce qui est à l'image de la «Communauté EHL», précise l'école. Le coût de cet aménagement s'est élevé à quelque 1,5 million de francs.

Il est trop tôt pour tirer un premier bilan d'exploitation, mais comme le souligne Sophie Yerly, responsable de la communication pour l'EHL, les pre-

Photos: EHL/Compass Group



LE NOUVEAU «FOOD COURT»

Le nouveau «food court», dont le nom définitif n'a pas encore été donné, se compose de quatre «boutiques», chacune d'entre elles proposant un type de cuisine différent.

mières réactions sont «assez positives».

QUATRE RESTAURANTS À CHOIX

La collaboration avec Compass Group s'est, par ailleurs, aussi traduite par l'installation d'automates à boissons et à snacks Selecta, qui est une filiale de Compass Group. L'EHL

compte également profiter des synergies de cette alliance pour optimiser sa politique d'achat.

Le «food court» est le plus important des quatre restaurants de l'école. L'offre comprend, en effet, «La Ferme» (qui met actuellement l'accent sur une cuisine du terroir) et «La Passerelle», restaurant avec service rapide situé dans le nouveau bâtiment de l'école et qui est complété par un service à l'em-

porter. Le restaurant «Le Berceau des sens», enfin, est ouvert au public depuis l'automne 2000. Celui-ci était auparavant exploité à midi seulement. Il est maintenant aussi le mardi, le mercredi et le jeudi soir. Sa clientèle est composée d'environ 30% d'hôtes de l'extérieur de l'école. Le menu est proposé au prix de 42 francs. Le client peut également obtenir une sélection de vins au verre pour 13 francs.

MIROSLAW HALABA

Depuis le 2 août, les étudiants et les professeurs de l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) peuvent bénéficier d'un nouveau concept de restauration. Fruit d'un partenariat de l'EHL avec Compass Group (Suisse) SA, ce concept, dit de «marché», s'est traduit par l'installation de quatre «bou-



Le concept dit «de marché» enrichit l'offre de restauration de l'EHL.

JEUX OLYMPIQUES D'ATHÈNES

La raclette fait recette à la «Maison suisse»

A défaut de pouvoir fêter de nombreuses médailles helvétiques, la Maison olympique suisse de l'Institut César-Ritz connaît beaucoup de succès.

JEAN-JACQUES ETHENOX

C'est un peu le coup de feu douze heures par jour au restaurant Hermion, dans le quartier de la Plaka à Athènes, transformé durant les Jeux olympiques en «Maison suisse». En cause, les fêtes olympiques bien sûr, mais aussi les habitudes méditerranéennes qui font que la vie sociale se déroule le plus souvent très tard le soir.

«Pour nous, cela implique de travailler très tard et de n'avoir que quelques heures pour récupérer et préparer la journée de lendemain. Les

étudiants ont dû s'y faire, comme nous», indique Raphaël Gross, enseignant à l'Institut hôtelier César-Ritz, Bouveret-Brigue et responsable de la salle à la Maison suisse. Il note encore: «Les Grecs ne sont guère friands d'expériences culinaires. Ils mangent surtout grec ou alors les quelques variations gréco-suisse que nous avons à la carte.»

C'est côté clientèle suisse qu'il faut se tourner pour aboutir aux traditions valaisannes: jambon cru, viande séchée et raclette. «Depuis le début des Jeux, nous servons entre 250 et 300 repas par jour et nous avons dû faire venir dans l'urgence une trentaine de pièces de fromage supplémentaires, alors que nous en avions emporté 60», précise Hervé Fournier, directeur de l'Institut et présent sur tous les fronts à Athènes. C'est que, contrairement aux autres établissements nationaux

Photo: Institut César-Ritz



MAISON SUISSE

Parmi les différentes vedettes qu'Hervé Fournier (à g.), le directeur de l'Institut César-Ritz, a eu le plaisir de servir figuraient Roger Federer et Yves Allégo (à dr.).

du genre qui ne sont accessibles que sur invitation, la Maison suisse se veut ouverte à tous, à côté de la partie réservée aux festivités officielles (Journée du Festival olympique de la jeunesse, qui se déroulera en janvier prochain à Monthey, ou encore Soirée officielle de Swiss Olympics) et à l'accueil des athlètes.

«C'est cela qui fait notre succès et notre originalité. Au point que nous avons beaucoup intéressé les médias toujours à la recherche de sujets originaux. Nous avons eu ainsi la visite d'équipes de télévision du Japon et de Thaïlande, ainsi que du New-York Times qui nous a consacré lui aussi un reportage», déclare encore Hervé Fournier.

Pour les étudiants comme pour l'équipe dirigeante, cette réussite vaut bien quelques heures de sommeil sacrifiées.

Près de quatre-vingts candidatures

Milestone 2004. Ce ne sont pas moins de 76 candidatures – contre 74 aussi bien en 2003 qu'en 2002 – qui sont parvenues dans les délais à la 5e édition du Milestone, le Prix du tourisme suisse organisé par notre journal avec le concours du Seco et de la Fédération suisse du tourisme.

Les organisateurs du Milestone se réjouissent de ce succès et remercient toutes les personnes concernées par l'envoi des 76 candidatures, ainsi que par les suggestions émises

pour le «Prix récompensant l'œuvre d'une vie», de même que pour le «Prix de la relève».

Toutes les candidatures seront prochainement publiées sur le site Internet du Milestone www.htr-milestone.ch et le jury se réunira à plusieurs reprises afin de choisir les différents lauréats. Les projets nommés seront publiés à la mi-octobre aussi bien sur Internet que dans l'hotel+tourismus revue.

La remise des prix aura lieu le mardi 2 novembre, au Bellevue Palace de Berne. **LM/MPK**



Un nouvelle distinction pour Philippe Rochat

Davos (GR). La 1^{re} édition de l'International Chef Days (ICD), qui s'est déroulée à Davos du 16 au 19 août, a été décernée à Philippe Rochat une nouvelle distinction: l'«ICD-Persönlichkeits Award». Le chef français Paul Bocuse a quant à lui été récompensé pour l'ensemble de son œuvre, alors que le chef bernois Oskar Marti a été distingué pour son livre de cuisine «Cocolino». **LM**

Un prix Isabella-Droz

Estavayer-le-Lac (FR). Un prix de peinture va honorer la mémoire d'Isabella Droz, décédée en début d'année, a annoncé lundi le quotidien «La Liberté». L'ancienne directrice de l'Office du tourisme d'Estavayer-le-Lac avait créé en 1998 le concours du Chevalet à la Rose dans le cadre du «Septembre pictural» d'Estavayer. Depuis, de nombreux peintres, en provenance de Suisse et de l'étranger, s'étaient déplacés chaque année dans la cité de la rose et avaient largement contribué à

faire connaître Estavayer-le-lac bien au-delà de sa région.

Le «Septembre pictural» ne disparaîtra pas avec sa fondatrice Isabella Droz. Une de ses filles, Arabella Droz, ainsi que Phyllis Pritchett, la propriétaire du bed & breakfast «My Lady's Manor» à Estavayer-le-Lac, organiseront à nouveau la manifestation.

La prochaine édition aura lieu le dimanche 12 septembre et le Prix Isabella-Droz sera décerné à l'artiste le plus innovant. **LM**

LES GENS

Alexandre Fricker, chef de produit «Familles» de Suisse Tourisme depuis le 1er juin 2001, vient d'être nommé responsable du marché helvétique. Il



succède ainsi à **Lilian Roten** qui a occupé ce poste depuis deux ans et qui a décidé de s'offrir une année sabbatique. «Le segment «Familles» sera dorénavant intégré dans les campagnes «Ete» et «Hiver» de Suisse Tourisme et la campagne familiale 2005 ne subira aucun changement», a précisé Alexandre Fricker qui a occupé plusieurs fonctions au sein de Suisse Tourisme depuis 1998, date de son arrivée à Zurich, au siège central de l'organe fédérateur du tourisme helvétique. Auparavant, il avait notamment été directeur de l'Office du tourisme de Leysin, ainsi que de celui de Crans avant qu'il ne fusionne avec l'OT de Montana. **LM**

Le comité de Jura Tourisme a procédé en début de semaine à la nomination de son nouveau directeur. Il s'agit de **Philippe Flotiront** (34 ans), actuelle-



ment assistant de direction et responsable du marketing au sein de Jura Tourisme. Diplômé de l'Ecole hôtelière de Genève, au bénéfice d'un CFC de cuisinier et d'une formation commerciale, Philippe Flotiront entrera en fonction le 1er septembre. Il a assumé depuis une année la responsabilité de directeur ad interim de Jura Tourisme après le départ de la directrice **Nicole Houriet**. **LM**

Champéry Tourisme a annoncé lundi la nomination d'un nouveau directeur en la personne de **Steve Theytaz** (photo) qui succèdera le 1er octobre à



Christophe Nydegger. Agé de 29 ans et titulaire d'un diplôme de gestionnaire en tourisme de l'Ecole suisse de tourisme de Sierre, Steve Theytaz travaille à Champéry Tourisme depuis le mois d'août de l'année passée en tant que responsable médias et administration. **LM**

WATCH VALLEY

Une voiture pour la promotion

Watch Valley s'est associée, pour sa promotion, au producteur d'automobiles français Peugeot. Celui-ci a créé une série spéciale de deux cents voitures du modèle 307 et 307 SW portant le nom de Watch Valley et destinées au marché helvétique.

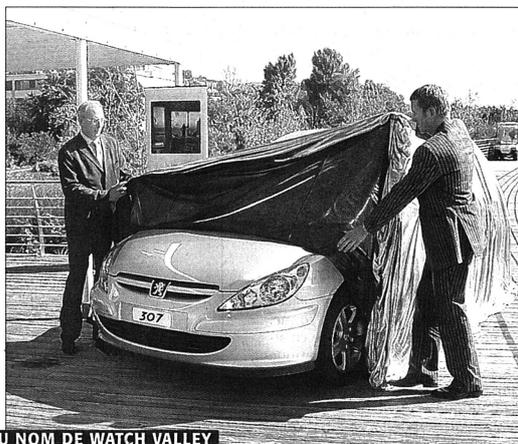
■ MIROSLAW HALABA

La destination Watch Valley a fait un pas de plus dans sa conquête de la notoriété. Depuis lundi, en effet, le public peut acquérir une voiture Peugeot 307 ou 307 SW portant le nom de «Watch Valley». Mais qu'on ne s'y trompe pas, le nom de la destination ne figure pas en grandes lettres, mais sous la forme d'un très petit logo appliqué à l'avant de la voiture. L'intérêt de l'opération figure ailleurs. Dans la promotion notamment.

Outre la destination, la promotion a associé l'Hôtel Palafitte, situé à l'entrée est de Neuchâtel et où s'est déroulé lundi une petite manifestation marquant le lancement de cette série de voitures. L'acquéreur du véhicule se voit offrir une réduction de 900 francs sur le prix habituel et un séjour d'une nuit pour deux personnes dans les cinq-étoiles avant-gardiste neuchâtelois. Le slogan publicitaire retenu pour l'occasion est formulé ainsi: «Hébergement à l'Hôtel Palafitte: dès 22 800 francs. Une Peugeot 307 incluse».

Pour Yann Engel, président d'Arc jurassien Tourisme – organisme qui

Photo: Mirosław Halaba



AU NOM DE WATCH VALLEY

Antoine Chaumeron (à g.), directeur de l'Hôtel Palafitte, et Yann Engel, président d'Arc jurassien Tourisme, découvrent une des voitures de la série «Watch Valley».

développe la destination Watch Valley – et directeur de Tourisme neuchâtelois, ce type d'opération promotionnelle n'est pas courant et il a l'avantage de donner à la destination un canal de distribution supplémentaire.

GAIN DE CRÉDIBILITÉ POUR WATCH VALLEY

D'autre part, en s'associant à un partenaire très connu, Watch Valley acquiert un gain de crédibilité, ce qui peut s'avérer précieux lorsqu'il s'agit de rechercher d'autres partenaires, a

expliqué encore Yann Engel. Présent aussi lundi à cette manifestation, le chef du Département de l'économie publique du canton de Neuchâtel, le conseiller d'Etat, Bernard Soguel s'est réjoui de cette collaboration entre l'industrie et le tourisme.

Cette opération, a-t-il dit, permettra de «projeter l'image de l'Arc jurassien à l'extérieur». Par sa présence, le conseiller d'Etat neuchâtelois a aussi voulu montrer que les pouvoirs publics de l'Arc jurassien avaient «la volonté de contribuer au développement du tourisme».



Les animateurs des «Terrasses du lac». Les Fêtes de Genève, qui se sont déroulées du 30 juillet au 13 août, ont été notamment marquées par la mise sur pied sur le quai du Général-Guisan, et ceci pour la deuxième année consécutive, du «restaurant des chefs» appelé «Les Terrasses du lac». Quinze chefs se sont ainsi relayés aux fourneaux pour offrir, chaque jour, un «plat du lac» différent. L'objectif était de promouvoir la gastronomie et les vins de la région genevoise. Ce restaurant est né sur l'initiative de Genève Tourisme, soutenu dans sa démarche par l'Ecole hôtelière de Genève «ES», par l'Office de promotion des produits agricoles de Genève et par la ville de Genève. **MH**

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Nouveaux apprentissages dans l'hôtellerie. La rentrée 2004 est la dernière à proposer des apprentissages qui ne durent que deux ans. Dès l'année prochaine, ces apprentissages dureront trois ans. Ces nouvelles formations seront particulièrement mises en évidence par le service de promotion de la relève d'hôtellerie suisse lors du salon bernois BAM qui se tiendra du 1er au 5 septembre. En Suisse romande, c'est au Sentier (VD), du 29 au 30 octobre, à Vouvry (VS), le 13 novembre, et à Villeneuve (VD), du 16 au 20 novembre, que ces nouveaux apprentissages seront présentés. **Page 4**

Les cabanes du CAS ont le vent en poupe. Considéré parfois comme la «chaîne hôtelière la plus haute de Suisse» avec ses 153 cabanes de montagne totalisant quelque 9500 lits, le Club Alpin suisse (CAS) a enregistré 350 000 nuitées en 2003. Il s'agit d'une progression de 17% par rapport à 2002. Une raison de cette progression provient du fait que les cabanes du CAS se sont passablement ouvertes à la clientèle familiale. La caisse maladie CSS, par exemple, a lancé en 2002 une brochure recensant vingt cabanes où les familles sont particulièrement bienvenues. Les assurés de la CSS bénéficient par ailleurs dans ces vingt cabanes des mêmes tarifs que les membres du CAS. **Page 5**

L'amaigrissement de Swiss inquiète les milieux touristiques. Les récentes suppressions de vols Swiss autrefois assurés par Swissair et Crossair sont amèrement déplorées par certains hôteliers qui accueillent des touristes en provenance d'Angleterre et de Jersey. Mario Lütolf, le directeur de Lucerne Tourisme, estime que sa ville a beaucoup souffert de l'abandon par Swiss de plusieurs de ses liaisons entre Zurich et l'Asie. **Page 9**

IMPRESSUM

htr hotel + tourismus revue

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

Editeur:
Société suisse des hôteliers
Montbijoustrasse 130, case postale, 3001 Berne

Responsable des médias:
Christian Sertuch

Rédaction:

Rédactrice en chef: Manetta Dedual (MD)
Responsable du Cahier Français et rédacteur en chef adjoint:
Mirosław Halaba (MH)
Rédacteur: Laurent Miesbauer (LM)
Correspondants: Jean Jacques Ethenoz (JJE), Vevey; Danielle Emery Mayor (DEM), Valais; José Seydoux (JS), Fribourg; Véronique Laney (VL), Genève; Pierre Thomas (PT), Lausanne; Geneviève Zuber (GZ), Valais.

Edition:

Cheffe d'édition: Iris Srebel

Abonnements: Sabine Rothacher

Annonces: Marc Moser

Publicité: Oliver Egli (Chef de vente)

Administration: Marc Moser

Impression:

Büchler Grafico AG, Druckzentrum Berne.

Tirage: 11 157 ex, compris 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

Contacts:

Adresse: Montbijoustrasse 130, case postale, 3001 Berne.

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

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

E-Mail: htr@swiss-hotels.ch

Abonnements:

Tél: 031 740 97 93, Fax 031 740 97 76.

E-Mail: abo@swiss-hotels.ch

Annonces:

Tél: 031 370 42 42, Fax 031 370 42 23.

E-Mail: inserate@swiss-hotels.ch

Publicité:

Tél: 031 370 42 42, Fax 031 370 42 23.

E-Mail: inserate@swiss-hotels.ch

Internet: www.swiss-hotels.ch

stellen revue marché de l'emploi



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

hotel+tourismus revue

SV catering & services



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

Leiter/in Schifffahrts-gastronomie (100%)

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

Ihr Profil

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

Wir bieten

- permanente Aus- und Weiterbildung
- Entwicklungsmöglichkeiten
- überdurchschnittliche Sozialleistungen

Remo Wehrli, Human Resources Consultant, erteilt Ihnen gerne weitere Aufkünfte, Telefon +41 1 385 53 75, www.sv-group.com, Ihre Bewerbung senden Sie bitte an:

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



Ein gutes Haus
braucht gute Leute.

Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter setzen sich mit grosser Leidenschaft dafür ein, dass unsere Kundinnen und Kunden Einkäufen als besonderes Erlebnis erfahren. Wollen Sie auch in diesem Umfeld von menschlichen und fachlichen Spitzenleistungen mitwirken? In einem eingespielten Team als kompetente/r

AngebotsplanerIn Food / Gastronomie

sind Sie verantwortlich für die Planung und Realisierung neuer Angebotskonzepte unserer Restaurants, Take aways sowie unseres Party Services. Das heisst, Sie beeinflussen massgeblich die innovative Entwicklung, die hohe Qualität, die einmalige Präsentation unserer Produkte im Bereich Gastronomie. Sie pflegen eine intensive Zusammenarbeit mit Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der Front in Form von Unterstützung und Schulung. Sie bringen eine Grundausbildung als Koch, langjährige Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie und Führungserfahrung mit. Zudem verfügen Sie über gute PC-Anwenderkenntnisse und können sich mit PartnerInnen im englischen und französischen Sprachraum verständigen. Durchsetzungsvermögen, Belastbarkeit, Teamfähigkeit und Begeisterungsfähigkeit gehören zu Ihren Stärken.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an Frau Verena Hausammann. Für Fragen steht sie Ihnen gerne zur Verfügung.

Globus Zentrale
Personalabteilung
Industriestrasse 171
8957 Spreitenbach
Telefon 058 455 21 11
verena.hausammann@globus.ch

GLOBUS

KINGS PARC HOTEL

HOTEL MANAGER

VERBIER

Verbier's leading four star hotel and the Hotel Rhodania our innovative three star sister hotel are in need of a Manager.

Join our team of motivated young professionals, driving Verbier's most diversified and active hotel group.

To work with us you must speak French & English plus another european language, have experience and be prepared to adapt to the seasonal nature of Europe's leading ski resort.

The applicant will have experience in Hotel Management, be a good team leader and be prepared to take on responsibility.

Please send CV with photo to:
Personnel Dept.
Kings Parc Hotel
1936 Verbier

163118

www.kingsverbier.ch

KINGS PARC RHODANIA FARM CLUB KINGS RESTAURANT ALPAGE

GASTHOF ZUM GOLDENEN STERNEN

Unser Küchenteam braucht einen neuen

KÜCHENCHEF m/w

Unser jetziger Küchenchef übernimmt eine neue Herausforderung, deshalb suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen Nachfolger.

- * Qualitäts- und Kostenbewusstsein
- * Organisationstalent
- * gute Führungseigenschaften
- * Kreativität und Flexibilität
- * ausreichende Berufserfahrung

das sind die wichtigsten Voraussetzungen für diese anspruchsvolle Position.

In unserem historischen Gasthof

- * à la carte-Restaurant bis 85 Plätze
- * Banketträumlichkeiten bis 80 Plätze
- * 2 Sommerterrassen

steht das Wohl und die Zufriedenheit unserer Gäste stets im Mittelpunkt.

Wollen Sie mithelfen, damit wir auch weiterhin zu den Besten gehören, dann erwarten wir gerne schriftlich Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen.

Gasthof zum Goldenen Sternen

Gastgeber Johannes Tschopp
St. Alban-Rheinweg 70, CH-4052 Basel

Tel. 061 272 16 66

info@sternen-basel.ch / www.sternen-basel.ch

163183



ARBEITEN, WO DER WINTER AM SCHÖNSTEN IST!

Kennen Sie das Restaurant Acla mit seinen traditionellen Spezialitäten oder gar das ganzjährig geöffnete Viersterhotel Schweizerhof in St. Moritz?

Sie sind kontaktfreudig, haben Spass im Umgang mit lokalen und internationalen Gästen und sehen in der Dienstleistung Ihre berufliche Herausforderung – dann heissen wie Sie als

RESTAURANTLEITER (D, E, I)

in unserem vielseitigen Restaurationsbereich mit seinem jungen Team ab Oktober 2004 herzlich willkommen. Wir bieten Ihnen ein spannendes und motivierendes Arbeitsumfeld, bei dem Sie Ihre mehrjährige Erfahrung, Ihre Führungsqualitäten und Ihr Wissen im täglichen Geschäft wie auch in Form von Schulungen einbringen können.

Überschneiden sich Ihre Winterpläne mit unseren? Barbara Kuert freut sich über Ihren Anruf oder schicken Sie einfach Ihre Unterlagen an Yvonne Urban Scherer und Martin Scherer.

Wir sind gespannt...

Hotel Schweizerhof • CH-7500 St. Moritz • Tel: +41 81 837 07 07 • Fax: +41 81 837 07 00
staffoffice@schweizerhofstmoritz.ch • www.schweizerhofstmoritz.ch

163179

Wir suchen für unsere Kunden in St. Gallen & Basel Gouvernanten Hausdienstleiterinnen

Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung per Post, Fax oder Mail an:

CRS Daniela Kälin Postfach 1923 8065 Zürich
Fax 01 808 99 98 Daniela.Kaelin@crsms.ch

163168

INHALT: Deutsche Schweiz 2-10 / Svizzera italiana - / International 12 / Stellengesuche 12

SOMMAIRE: Suisse romande 10 / Marché international 12 / Demandes d'emploi 12

ANZEIGENSCHLUSS: Montag, 15 Uhr

DÉLAI D'INSERTION: Le lundi à 15 h

www.gastroswiss-jobservice.ch

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

GastroSwiss Job Service
Blumenfeldstrasse 20
CH-8045 Zürich
Tel. 01 371 53 33
Fax 01 371 53 90
E-Mail: jobservice@gastroswiss.ch

hoteljob

Ihre Stellenvermittlung

Hoteljob
Montpoststrasse 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

New Challenge
Personalberatung & Vermittlung

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

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

www.gastrojob.ch

Grösstes Stellenangebot - top aktuell im Internet

Beratung Selektion Vermittlung

Gastrojob

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

Adecco
HOTEL & EVENT

Stellenangebote Seite 3.
Offres d'emploi page 3.

www.adecco.ch

Making people
successful



Leiter/in Schifffahrtsgastronomie

Per Oktober suchen wir für ein international tätiges Catering-Unternehmen einen initiativen Gastronomieprofi (30 bis 45 Jahre jung). Sie haben vorzugsweise einen Abschluss an einer Hotelfachschule gemacht, haben bereits im Catering-Bereich gearbeitet und bringen fundierte Führungserfahrung mit. Als Leiter Schifffahrtsgastronomie sind Sie in Zusammenarbeit mit den Bahnbetrieben verantwortlich für den Aufbau und die Koordination des ganzen Catering-Bereichs. Interessiert an dieser nicht alltägliche Herausforderung? Ich freue mich auf Ihren Anruf und erzähle Ihnen gern mehr über diese Stelle.

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

Köchin

60%
Für ein Pflegewohnheim in Basel suchen wir eine teamfähige und kundenorientierte Köchin mit Erfahrung in grösseren Heimküchen. Kenntnisse in der Zubereitung von Diät-Mahlzeiten ist ein Vorteil. Sie arbeiten an drei ganzen Tagen (keine Abend- und Nachtdienste) pro Woche und jedes zweite Wochenende. Weitere Informationen über diese Stelle gebe ich Ihnen gern bei einem persönlichen Gespräch.

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

Bardame

Für eine gepflegte Cocktailbar im Zentrum von Schaan FL suchen wir eine erfahrene Barfrau, die gern selbstständig und professionell arbeitet. Sie haben ein stilicheres Auftreten, sind idealerweise zwischen 25 und 35 Jahren jung und Ihre Umgangsformen sind tadellos. Ihre ausgeprägten beruflichen und persönlichen Stärken erlauben es Ihnen, jeder Situation souverän zu meistern. Wenn Sie diese elegante Cocktailbar zum In-Place in Schaan machen wollen, sind Sie genau die Richtige. Leistungsorientierte Endlöhnung und geregelte Freitage sind weitere Pluspunkte dieser attraktiven Position. Ich freue mich auf Ihren Anruf oder Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

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

Betriebsmitarbeiter

Für das Personalrestaurant einer internationalen Unternehmung am linken Zürichsee-Ufer suchen wir einen jungen, motivierten und flexiblen Casserolier, der bereit ist, im Schichtbetrieb zu arbeiten. Sie bringen einige Jahre Berufserfahrung in der Schweiz mit, sprechen gut Deutsch und sind körperlich fit. Wenn Sie zudem über ein Auto verfügen, sind Sie der richtige Kandidat. Ich freue mich auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

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

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. Francini 30 | 6901 Lugano | 091 910 20 30

www.adecco.ch

Making people successful

Traumjob nicht dabei?

Wir haben immer tolle Stellenangebote für

**Réceptionisten | Hotelfachassistenten | Betriebsassistenten
Küchenchefs | Chefs de service**

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



Willkommen im Mittelpunkt des Geschehens

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

Wir suchen für dieses aussergewöhnliche Hotelerlebnis aussergewöhnliche MitarbeiterInnen:

**ServicefachmitarbeiterIn
ServicepraktikantIn**

Sie sind mit Herz und Seele eine Gastgeberpersönlichkeit, lieben guten Wein und exklusive Küche.

BarmitarbeiterIn

Sie suchen eine neue Herausforderung in einem noch nie da gewesenen Rahmen.

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

THE HOTEL, Sempacherstrasse 14, CH-6002 Luzern
www.the-hotel.ch



Neu ab Dezember 2004

"Alpine Residence & Spa"

Wellness, Treatment's, Day Spa und Wine Lounge anspruchsvolles, exklusives Alpen-Ambiente...

Der Schlüssel für Erfolg und Karriere

Wir haben unsere Schwerpunkte auf eine ausgezeichnete Küche (Gourmet-Rest. 16 Gault & Millau - Punkte) und einen excellenten Service gelegt. Bringen Sie Ihre positive Ausstrahlung in unsern Betrieb ein und zwar ab Winter 2004

in unseren Restaurants, Bar und Wine Lounge als

**CHEF DE RANG
SERVICEMITARBEITER**

in der Küche als
**CHEF DE PARTIE
COMMIS DE CUISINE**

Etage Lingerie als
**ZIMMERMÄDCHEN
UND PORTIER** (sprachenkundig)

in Wellness und Treatmentbereich als
**HOTELFACHFRAU/
FREELANCER**

Wir freuen uns auf Ihre ausführliche Bewerbung (auch per E-Mail möglich)



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



Alpenhof
HOTEL
ZERMATT

Der sportliche - der elegante, der kulinarische Alpenhof in Zermatt

Das Zermatter Hotel wo sich nicht nur die Gäste wohl fühlen. Entfaltungsmöglichkeiten am Fusse des Matterhorns.

ALL IN ONE
JEDEN TAG DEN FASZINIERENDSTEN BERG DER WELT ZU SEHEN, EIN ÜBERDIMENSIONALES FREIZEITANGEBOT, ALLE ERDENKLICHEN SPORTARTEN,
SELBSTVERSTÄNDLICH SOMMER WIE WINTER, MULTIKULTURELLE LEUTE, JUNG WIE ALT, KENNEN LERNEN.
WIR GEBEN IHNEN DIE CHANCE, IHRE TALENTE IN EINEM RENOMMIERTEN FIRST-CLASS-HOTEL KOMPLETT ZU ENTFALEN. SIE WERDEN VON PROFIS GEFÖRDERT UND DABEI AKTIV UNTERSTÜTZT, SICH ZU PROFILIEREN. DAS ARBEITEN WIRD IHNEN DURCH EIN FREUNDSCHAFTLICHES UND FAMILIÄRES KLIMA ERLEICHTERT.

Réception:
RÉCEPTIONIST/IN
Jahresstelle, mit Berufserfahrung, Initiative, Engagement sprachenkundig (D, F, E in Wort und Schrift), Eintritt nach Vereinbarung
Le Gourmet (16 Gault-Millau-Punkte)
CHEF DE RANG
Hotelrestaurant
CHEF DE RANG
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:
Alpenhof Hotel
3920 Zermatt
Annelise und Hans Peter Julien, CH-Zermatt
Tel. +41 (0) 27 966 55 55, Fax +41 (0) 27 966 55 56
E-Mail: alpenhof.zermatt@reconline.ch
www.reconline.ch/alpenhof

Arosa
SPORTHOTEL VALSANA

«Das sportlichste Sporthotel der Schweiz»
Begeisterte und sportliche Teammitglieder gesucht! Möchten Sie mit uns zusammen den Arosar Winter erleben...?!
Herrliche Schneeverhältnisse sowie Sonne pur und natürlich scharenweise Gäste, die auf Sie bei uns im Sporthotel Valsana warten.

Falls ja, dann verbringen Sie mit uns zusammen eine aktive und sportliche Wintersaison im schönen Arosa im sportlichsten Sporthotel der Schweiz (www.valsana.ch).

Folgende Teammitglieder/innen werden noch gesucht:

KADER
Da unsere Chef de Réception zur Direktionsassistentin befördert wird und neue Aufgaben erhält, suchen wir ab Mitte November 2004 oder nach Vereinbarung eine/n
Chef de Réception
(auch Anfangs-Chef de Réception möglich)
Schweizerin, Sprachkenntnisse in Wort und Schrift D, F und E, Protel-Erfahrung von Vorteil
Für unsere kulinarischen Bereiche hätten wir noch folgende Stellen offen:

KÜCHE
Chef Entremetier (m/w)
mit Erfahrung
SERVICE
Kellner/in (m/w)
mit Erfahrung, Sprachkenntnisse D/F/E
Barman (m/w)
mit Hotelbarerfahrung, Sprachkenntnisse D/F/E
RÉCEPTION
Nachportier m/w
Sprachkenntnisse D/E und von Vorteil F
Haben wir Ihre sportliche Ader entdeckt?
Unsere Valsana-Mitarbeiter/innen haben neben attraktiven Arbeitsbedingungen die Möglichkeit, unsere Freizeit- und Sportanlagen wie: Hallen-Tennisplätze, grosszügiges Hallenbad mit 30 Grad Celsius, Sauna, Dampfbad usw. kostenlos zu benutzen.
Sind Sie interessiert? Ja... dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an: Andrea & Daniel Durrer-Fästler, Gastgeber/Direktion, Sporthotel Valsana, 7050 Arosa. E-Mail: info@valsana.ch
Wir freuen uns auf Sie!

HOTEL INTERLAKEN
SCHWEIZ - SUISSE - SWITZERLAND
WIR SUCHEN PER SOFORT EINEN
CHEF DE PARTIE
BITTE KONTAKTIEREN SIE
ANNA BEUTLER
0331826 68 68
HOTEL INTERLAKEN, INTERLAKEN
www.interlakenhotel.ch

**Restaurant-Pizzeria
Schützenstube**
Vordere Hauptgasse 34
4800 Zofingen
Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n
Kellner/Serviertochter
Sie sind gepflegt, zuverlässig, freundlich und aufgestellt.
Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Tel. 062 751 93 77 (11-14 oder 18-23 Uhr), Herrn Antonazzo verlangen.

AG

ACTIVE GASTRO ENG

Gastro-Profis aufgepasst! Jungkoch / Chef de partie (w/m)

Wir suchen junge Berufsleute mit abgeschlossener Kochlehre. Ausserdem sollen Sie eine junge Persönlichkeit sein, die gerne ihre Kreativität auch bei der Arbeit ausleben möchte. Als Chef de partie bringen Sie 2-3 Jahre Erfahrung in der Gourmetküche mit. Für einen geschmackvollen Betrieb an genialer Lage in Zürich.

Sous-chef Bankett (w/m)

Für einen aufstrebenden, professionell geführten Gastronomiebetrieb mit Top-Restaurant ausserhalb von Zürich suchen wir einen kreativen Künstler. Sie unterstützen und vertreten den Küchenchef in allen Belangen und sind qualitätsbewusst. Sie sind der geborene Teamplayer und bringen einige Jahre Erfahrung (in leitender Position) in der gehobenen Bankettküche mit.

Service (w/m)

Sie sind jung, ambitioniert und lieben ein gepflegtes Ambiente. Wenn Sie eine herausfordernde Arbeitsstelle suchen, bei der Sie Ihre Kenntnisse, welche Sie in der Servicefachlehre erworben haben, weiterentwickeln möchten, haben wir genau das Richtige für Sie! Ihr neuer Arbeitsplatz befindet sich in einem gehobenen Restaurant in Zürich mit grossem Weinangebot.

Bar (w/m)

Sie lieben die Kunst des Cocktailmixens, sind kommunikativ und bezaubern Ihre anspruchsvollen Gäste sowohl mit Ihrem Können als auch mit Ihrer sonnigen und charmanten Wesenart. Es erwartet Sie eine wunderschöne Hotelbar (5*) in der Stadt Zürich.

Réception (w/m)

In diesem romantischen 3* Hotel im Zentrum von Zürich bietet sich einem erfahrenen Réceptionisten oder Réceptionistin eine interessante Stelle. Sie lieben es, sich mit Ihren Gästen in verschiedenen Fremdsprachen (E/F/vL) zu unterhalten und sie mit Ihrem Charme zu beraten. Sie verfügen über gute PC-Kenntnisse und mindestens 2-3 Jahre Berufserfahrung in der Zürcher Hotellerie.

F & B-Mitarbeiter (w/m)

Ein Grossunternehmen am Stadtrand von Zürich sucht Sie sind verantwortlich für die Analyse der Angebotsplanung und die Ansprechperson für diverse Betriebe, erstellen Statistiken und vieles mehr. Sie sind gelernter Koch und haben die Hotelfachschule absolviert. Sie sind zuverlässig, kundenorientiert und ein Teamplayer.

Teamleader (w/m)

Für einen grossen Restaurationsbetrieb an der Stadtgrenze von Zürich mit internationalem Flair suchen wir eine versierte und kompetente Persönlichkeit. Neben der Gästebetreuung sind Sie verantwortlich für die Mitarbeiterbildung, das Bestellen, Controlling und die Warenpräsentation. Sie haben eine gastronomische Ausbildung abgeschlossen und verfügen über administrative Erfahrung.

Betriebsassistent (w/m)

Wir suchen einen Serviceprofi, der hauptsächlich an der Front um das Wohl der Gäste besorgt ist. Sie verfügen über einige Jahre Serviceerfahrung und haben von Vorteil eine Hotelfachschule absolviert. Gästebetreuung, Mitarbeiterführung und Servicekoordination bringen Sie ohne Probleme unter einen Hut. Trendiger und lebhafter Bar-/Restaurationsbetrieb in der Stadt Zürich.

Stv. Geschäftsführer (w/m)

Für diese Stelle wird ein temperamentsvoller «Latino» gesucht. Sie sind ein repräsentativer und aktiver Allrounder mit Ambitionen. Sie unterstützen und führen Ihre Mitarbeiter, sind Gastgeber und entlasten den Geschäftsführer an der Front und die administrativen Aufgaben. Sie verfügen über mehrere Jahre Führungserfahrung. Es erwartet Sie ein gut frequentiertes, italienisches Speiselokal in der Stadt Zürich.

Geschäftsführer (w/m)

Für einen lebhaften Betrieb ausserhalb der Stadt Zürich suchen wir einen organisationsstarken und innovativen Gastronom. Sie haben bereits Erfahrung im Bereich Geschäftsführung gesammelt und sind der geborene Gastgeber. Sie sind eine flexible Persönlichkeit mit viel Power und Durchsetzungsvermögen.

F & B Manager (w/m)

Sie sind ein Ass in administrativen Belangen und Ihr Zahlenflair ist bewundernswert. Für einen populären Betrieb ausserhalb von Zürich suchen wir einen versierten F&B Manager, der mit Motivation für die Leitung des gesamten F&B Bereiches verantwortlich ist. Dieser Betrieb verfügt über ein Top-Speiserestaurant, Sommerterrasse, Bankettmöglichkeiten und einem Kongresszentrum. Neben Ihrer Koch- oder Serviceausbildung verfügen Sie über einen Hotelfachschulabschluss (Schweiz) und Erfahrung als F&B Assistent.

Sales Manager (w/m)

Für ein 5*-Businesshotel auf dem Platz Zürich suchen wir eine abschlussfreudige Persönlichkeit, die in einem Bar-Team eine starke Leistung bringen will. Sie bringen mehrere Jahre Sales-Erfahrung mit und sprechen nebst der deutschen Muttersprache perfekt Englisch. Erfahrung in der Luxus-Hotellerie und auf dem Platz Zürich sind gefragt.

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

01 432 73 73

ACTIVE GASTRO ENG GMBH, Postfach, 8048 Zürich

E-Mail: r.eng@activegastro.ch

www.activegastro.ch



Per 1. Oktober 2004 suchen wir einen Chef de Partie

Wir sind ein junger, kreativer Restaurant- und Hotelbetrieb mit Sommerterrasse, Bankettsaal und Seminarraumlichkeiten.

Sie sind ein Fachmann aus Leidenschaft und sprühen vor Kreativität. Nach der abgeschlossenen Lehre möchten Sie gerne Führungserfahrungen sammeln und sich persönlich weiterentwickeln. Dann sind Sie bei uns genau richtig. Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an:

Hotel Restaurant Sonnenthal
Pascal Merkl
Zürichstrasse 94



SCHWEIZERHOF
K. M. H. W. S.



ARBEITEN, WO DER WINTER AM SCHÖNSTEN IST!

Kennen Sie bereits den Engadiner Winter oder gar das ganzjährig geöffnete Viersternhotel Schweizerhof in St. Moritz?

Wollten Sie schon immer etwas weiter als über den Kochtopf hinausblicken? In unserer Hauptküche bieten wir Ihnen dazu als

SOUS-CHEF

eine interessante Möglichkeit. Wenn für Sie die klassische Küche grosse Bedeutung hat und Sie Ihre Kenntnisse gerne mit modernen Elementen ergänzen, dann bieten wir Ihnen für Ihre berufliche Weiterentwicklung ein spannendes und motivierendes Umfeld. Sie haben Freude daran, Ihre mehrjährige Erfahrung, Ihre Führungsqualitäten und Ihr Wissen im täglichen Geschäft wie auch in Form von Schulungen ins Team ein zu bringen. Und das ist gut so!

Überschneiden sich Ihre Winterpläne mit unseren? Herr G. Seifried, Küchenchef, freut sich über Ihren Anruf oder schicken Sie einfach Ihre Unterlagen an Yvonne Urban Scherer und Martin Scherer. Wir sind gespannt...

Hotel Schweizerhof - CH-7500 St. Moritz - Tel: +41 81 837 07 07 - Fax: +41 81 837 07 00
staffoffice@schweizerhofstmoritz.ch - www.schweizerhofstmoritz.ch



Für die kommende Wintersaison suchen wir keine Stars und Sternchen, sondern Mitarbeiter, die gerne nach den Sternen greifen.

1 Réceptionist (in) ab 1. Oktober 2004

Mit Berufserfahrung und guten Fideiökenntnissen

Servicemitarbeiter (in) für unser Gourmetrestaurant Arvenstube

Mit Berufserfahrung und guten Tranchier- und Filetierkenntnissen

Servicemitarbeiter(in) für unser Halbpensionsrestaurant

1 Betriebsassistentin Backpacker's Chalet

Fühlen Sie sich angesprochen, so sollten Sie nicht zögern, uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen zuzusenden.

Die weiteren Vorzüge des Hotel Arve Centrals und Arosa erklären wir Ihnen gerne bei einem persönlichen Vorstellungsgespräch.

Hotel Arve Central, Karin & Reto Ziegler, Direktion, 7050 Arosa

Telefon: 081/378'52'52, Fax: 081/378'52'50

E-mail: info@arve-central.ch, Internet: www.arve-central.ch



People on the move.

Zur Ergänzung unseres Food & Beverage Teams am Standort Zürich Flughafen suchen wir per 1. Oktober 2004 oder nach Vereinbarung eine dienstleistungsorientierte und kommunikative Persönlichkeit als

Food & Beverage Controller

Die Herausforderung:

- Das F&B als Drehscheibe inmitten eines lebhaften Umfelds
- Arbeitsplatz im hochfrequentierten gastronomischen Umfeld
- Ergebnisorientiertes Arbeiten und positive Beeinflussung der Betriebsergebnisse
- Implementierung eines neuen F&B Prozesses

Der Aufgabenbereich:

- Angebotsplanung
- Kalkulationen und Rezeptkontrollen
- Unterstützung der Restaurant Manager
- Erstellen von Auswertungen und Analysen

Sie

- Sind zwischen 25-30 Jahre alt
- haben zwingend eine Lehre als Koch sowie eine Hotelfachschule absolviert
- sind zuverlässig und ein Teamplayer
- schätzen selbstständiges und verantwortungsvolles Arbeiten
- sind ein Organisationstalent mit Zahlenflair
- arbeiten sehr strukturiert und analytisch
- verfügen über gute Kommunikationsfähigkeit/Sozialkompetenz

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns Sie kennenzulernen und erwarten gerne Ihre vollständigen schriftliche Bewerbungsunterlagen mit Foto an Frau Carole Büchi Roefs, Autogrill Schweiz AG, Postfach 2136, 8058 Zürich-Flughafen, Tel. 043/816 60 34, Fax 01/803 00 82, carole.buechi@autogrill.ch

Schauen Sie doch auch auf unserer Homepage vorbei:
www.autogrill.ch



Hotel Restaurant
ARVENBÜEL
Amden

Silence-Hotel Arvenbüel auf der Sonnenterrasse Amden über dem Walensee.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort für ca. 3 Monate und evtl. kommende Wintersaison versierte(n) und motivierte(n)

Jungkoch

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Fam. Rüedi, Silence-Hotel Arvenbüel
8873 Amden
Tel. 055 611 60 10, Fax 055 611 21 01
Montag Ruhetag



CH-3906 Saas-Fee

Lieben Sie Berge, frische Luft, sinnvolle Freizeitgestaltung und arbeiten Sie gerne in einem Jungen Team? Dann sind Sie bei uns richtig.

In Mitten einer bezaubernden Ferienlandschaft befindet sich unser renommiertes Ferienhotel mit 88 Betten. Der gastronomische Bereich umfasst drei Restaurants mit vielseitigem Speiseangebot und für das vitale Wohlbefinden steht ein attraktives Wellness-Center zur Verfügung.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir für die Wintersaison (ab Dez. 2004 oder nach Übereinkunft) noch folgende Mitarbeiter/innen in Saison- oder Jahresstellung:

EMPFANG: Praktikant Réception und Hotelbar (m/w)

SERVICE: Stv. Restaurationsleiter (m/w)
Chef de Rang (m/w)
Servicemitarbeiter (m/w)
Servicepraktikanten (m/w)

KÜCHE: Commis de cuisine (m/w)

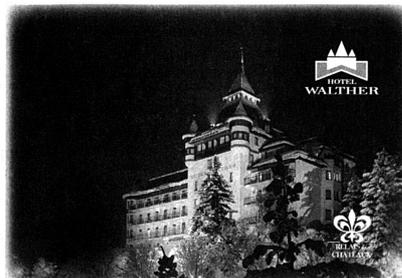
HAUSWIRT-SCHAFT: Hausbursche/Portier
Zimmerfrauen
Officemitarbeiter (m/w)
Spüler (m/w)

Wir wünschen uns Mitarbeiter, die Freude am Umgang mit Gästen haben und verantwortungsbewusst arbeiten. Auf Ihre Bewerbung (auch E-Mail möglich) freuen wir uns und falls Sie noch Fragen haben, rufen Sie uns einfach an.

Romantik Hotel Beau-Site
Familie Zurbruggen-Roosen
CH-3906 Saas-Fee

Tel. 027 - 958 1560
Fax 027 - 958 1565

info@beausite.org
www.beausite.org



Herzlich Willkommen in Engadin!

Suchen Sie eine abwechslungsreiche Aufgabe und sind motiviert für unsere Gäste Aussergewöhnliches zu leisten? Dann freuen wir uns, Sie kennen zu lernen

Auf kommende Wintersaison (17.12.04-10.4.05) sind bei uns folgende Positionen neu zu besetzen:

Réception: RÉCEPTIONISTIN (D/E/F)
(mit Erfahrung)

Küche: CHEF DE PARTIE
15 Pt. Gault Millau
(Neubau 2001)

Bar: CHEF DE RANG (W)

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und stehen Ihnen für zusätzliche Auskünfte zur Verfügung.

Hotels Walther & Steinbock

Thomas Walther • 7504 Pontresina
Tel: 081 839 36 36 • Fax: 081 839 36 37
www.hotelwalther.ch
www.steinbock-pontresina.ch

***HOTEL Bären



Adelboden

Familie Ch. & P. Willen, Dorfstrasse 22, CH-3715 Adelboden
 Telefon +41 (0)33 673 21 51 Fax +41 (0)33 673 21 90
 www.baeren-adelboden.ch hotel@baeren-adelboden.ch

In unser gediegen-gemütliches Hotel-Restaurant im Herzen von Adelboden suchen wir
ab 20. Dezember 2004 für die Wintersaison

Gastronomiefachassistentin

für Frühstücksservice und Buffet

Servicefachangestellte w/m

für unser à-la-carte Restaurant
 (CH/A/D mit Ausbildung oder Berufserfahrung)

Koch (Entremetier) w/m

Bewilligungen für Ausländer vorhanden

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung
 Familie Christine & Peter Willen

163127

Bergrestaurant



Mittelstation
 Franco Giovanoli CH-7457 Bivio

Wir suchen noch folgende Mitarbeiter von Mitte Dezember 04 bis Ende April 05 für unser Selbstbedienungsrestaurant:

- Hilfskoch/Hilfsköchin**
- Officemitarbeiter/in**
- Abräumer/in**
- Allrounder/in**

Unser Betrieb liegt mitten im Skigebiet von Bivio auf 2200 m ü.M. Bist du interessiert, so sende deine Bewerbungsunterlagen mit Foto an folgende Adresse. Wir freuen uns auf dich...

Bergrestaurant Cuolms, Mittelstation, Franco Giovanoli, 7457 Bivio, Tel. 081 684 57 61 (ab 18 Uhr)

163206



Das Hotel mit der Aussicht, die verzaubert

Das stilvoll renovierte Waldhotel Bellevue**** ist ein Juwel an einzigartiger Aussichtslage in Davos. Wir bieten unseren Gästen in persönlicher und ruhiger Atmosphäre 53 geschmackvoll eingerichtete Zimmer, eine exzellente Küche und einen Wellness-Pavillon mit Solebad.

Für unser junges Team suchen wir für die kommende Wintersaison 2004/05 (Ende November - April) Verstärkung:

Restauration: **Stv. Chef de Service**
Servicefachmitarbeiter/in
 alle sprachgewandt D, E, F
Officemitarbeiter/in

Küche: **Chef de Partie Tournant**
Küchenmitarbeiter/in

Etage: **Stv. Gouvernante / Hofa**
 mit Berufserfahrung, sprachgewandt D, E, F
Zimmermädchen

Portier
 alle mit Deutschkenntnissen und Berufserfahrung

Rezeption: **Rezeptionist/in**
 mit Berufserfahrung, sprachgewandt D, E, F
Chauffeur / Allround-Mitarbeiter
 sprachgewandt D, E

Zusätzlich suchen wir für das 14 GaultMillau-Punkte-Restaurant „Heidi's und Hauli's Bündnerstübli“ ebenfalls für die kommende Wintersaison:

Küche: **Chef de Partie Gardemanger**
Servicefachmitarbeiter/in
 mit Berufserfahrung, sprachgewandt D, E, F

Haben Sie Interesse, mit Freude und Einsatzbereitschaft in einem kollegialen Arbeitsklima zu arbeiten, dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche und vollständige Bewerbung. Wir freuen uns auf Sie!

WALDHOTEL BELLEVUE
 Barbara und Michael Thomann-Koch, Gastgeber
 Buolstrasse 3, CH-7270 Davos Platz
 Telefon +41 (0)81 415 37 47, Telefax +41 (0)81 415 37 99
 info@waldhotel-bellevue.ch, www.waldhotel-bellevue.ch

Bestes Ferienhotel in Davos
 gemäss Bilanz-Rating 2004
 in der Kategorie 4*-5*-Hotels



163159

Kempinski

HOTELS & RESORTS

5 STERNE ... NUR TRENDIGER

Im sportlichen Mittelpunkt von St. Moritz gelegen verzaubern Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter die Gäste des mondänen Hauses mit einer real gewordenen aussergewöhnlichen Hotel-Idee: ein Grand Hôtel des savoir-vivre!

Das Kempinski Grand Hôtel des Bains gehört zu jener Generation von Lifestyle-Hotels, die die Seele seiner ganz besonderen Gäste berühren möchte.

184 Zimmer, mehrfach ausgezeichnete Restaurants, Bankettbereich sowie ein moderner 2000 m² grosser Wellness-Bereich sind unsere Requisiten. Zusammen mit Ihnen zaubern wir daraus ein unvergessliches Ambiente wie in einem Märchenschloss!

Wir suchen ab kommender Wintersaison aufgestellte MitarbeiterInnen, die an einer Anstellung über mehrere Saisons interessiert sind.

- Chef Pâtissier**
- Chef de Partie**
- Restaurantleiterin**
- Stv. Restaurantleiterin**
- Chef de Rang**
- Commis de Rang**
- Barmitarbeiterin**
- Night Auditor**
- Telefonistin**
- Kinderbetreuerin**
- Stv. Hausdame**
- Hausdameassistentin**
- Zimmermädchen**
- Portier / Raumpfleger**
- Masseurin**
- Fitness-Trainerin**
- Betreuerin Sport-/Gästeprogramm**
- Kosmetikerin**

We hire attitudes...!

Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen (inkl. Foto) senden Sie bitte an unten stehende Adresse. Wir freuen uns darauf, bald von Ihnen zu hören!

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

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

163175



AUGENBLICK 'MAL!



Zur Verstärkung unseres Teams in unseren drei Häusern der ArabellaSheraton Hotels & Resorts in Davos suchen wir für die Wintersaison 2004/2005 motivierte Mitarbeiter für folgende Positionen:

- Front Office Manager (d/e/i)
- Stellvertretender Front Office Manager (d/e/i)
- Stellvertretende Hausdame (d/e/i)
- Chef de Rang/ Commis de Rang
- Bar-Mitarbeiter
- Night Auditor
- Zimmermädchen (d)
- Portier (d)

• Chef de Service
 Paulaner's Wirtshaus mit Biergarten

Die ArabellaSheraton Hotels & Resorts Davos bieten mit ihren drei Häusern ein Bett für jeden Gast: Wellness und Eleganz im ArabellaSheraton Hotel Seehof, Tagen und Urlaube im ArabellaSheraton Hotel Derby, familienorientierte Gastlichkeit und ausgezeichnete Küche im ArabellaSheraton Hotel Waldhuus.

163154

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an:



Arabella Sheraton
 Hotels und Resorts Davos
 Frau Helga Christian
 Scalottastrasse 21, Postfach 96,
 7260 Davos Horlauben
 Telefon: +41 (0)81 417 56 89
 e-mail:
helga.christian@arabellasheraton.com

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



Ein Joint Venture der Schürghuber Unternehmensgruppe und Starwood Hotels & Resorts



Zur Unterstützung unseres jungen Teams suchen wir für unser Restaurant mit mediterranen Spezialitäten sowie Bankett- & Party-Service ab sofort / nach Vereinbarung

- Sous-chef / Chef de partie m/w
- Servicemitarbeiter/in

sowie eine Person mit Ausstrahlung und Persönlichkeit zur **Führung unserer Pisoni-Keller-Bar**

Ihre Bewerbung mit Foto richten Sie an:

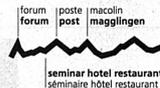
KREUZ KRIEGSTETTEN

Bucher Urs
 Hauptstrasse 62
 4566 Kriegstetten

Tel: 032 672 37 37 // 079 446 80 58

Direkt an der Autobahn A1 Zürich-Bern

163125



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

Empfangsmitarbeiter/in, 100%

Ihr Profil
 - Réceptionserfahrung
 - sehr gute Deutsch- und Französischkenntnisse

Koch/Köchin, 100%

Ihr Profil
 - abgeschlossene Kochlehre (evtl. Lehrgänger/in)

Wir bieten
 - permanente Aus- und Weiterbildung
 - Entwicklungsmöglichkeiten
 - überdurchschnittliche Sozialleistungen

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

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

163119

managed by SV

PARKHOTEL BELLEVUE

**** Parkhotel Bellevue & Spa
 (Ferien- und Wellnesshotel mit 53 Zimmern)
sucht per Ende Oktober oder Ende November

zur Ergänzung des Teams innovative, motivierte Mitarbeiter/innen in Saison- oder Jahresstelle.

Demi-Chef de partie/Commis de cuisine

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

Servicefachangestellte/r
 (für À-la-carte- und gepflegten HP-Service)

Portier (mit Erfahrung)
Zimmerfrau/Lingère (mit Erfahrung)
Küchenhilfe (mit Erfahrung)

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

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

163184



LE GRAND
CHALET
GSTAAD

Dem 7. Himmel ganz nah...

...sind wir nicht nur wegen unserer himmlischen Lage, sondern auch weil wir fast himmlische Verhältnisse bieten können!

Für die Ergänzung unseres vielgelobten Teams suchen wir für die Wintersaison

von Mitte Dezember 2004 bis Ostern 2005

ausgewiesene Fachleute mit Begeisterungsfähigkeit, Flexibilität, hoher Motivation und Freude an der gehobenen Gastronomie in gepflegtem Rahmen.

Receptionist(in) E/D/F

Chef de rang E/D/F

Commis de rang E/D

Chef de partie
Chef Pâtissier
Commis Pâtissier

Zimmermädchen

Hotel LE GRAND CHALET, 3780 Gstaad

Franz Roskogler

Tel. 033 748 76 76, Fax 033 748 76 77

www.grandchalet.ch * hotel@grandchalet.ch

18113



Kantonsspital
Uri

Für unsere Spitalküche suchen wir auf den 16. November 2004 oder nach Vereinbarung

einen Diätkoch / eine Diätköchin oder einen Koch / eine Köchin

Als unser neuer Mitarbeiter / unsere neue Mitarbeiterin sind Sie zusammen mit fünf weiteren Berufsleuten mitverantwortlich für eine abwechslungsreiche und schmackhafte Zubereitung der verschiedenen Menüs und kalten Speisen.

Legen Sie Wert auf eine kollegiale Zusammenarbeit in einem jüngeren Team und auf gute fachliche Qualität? Dann sollten Sie sich bei uns bewerben.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an das

Kantonsspital Uri
Herrn W. Bär, Personalchef
6460 Altdorf
(Telefon 041 875 51 03)

163129

GRIEDER

Für unsere Griederbar im 2. Stock suchen wir eine

Service-Mitarbeiterin 100% als Stv. Leiterin

Mo bis Fr 9.00 bis 19.00 Uhr
Sa 9.00 bis 17.00, So geschlossen

Bringen Sie Erfahrung in einem Restaurationsbetrieb mit und können Sie unseren Koch ablösen? Sind Sie zudem flexibel, fröhlich und eine gepflegte Erscheinung?

Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.



Grieder les Boutiques
Gabriela Massey, Human Resources
Bahnhofstrasse 30, 8022 Zürich



BADEHOTEL BRISTOL
LEUKERBAD

Für unser renoviertes 4*-Wellnesshotel mit hervorragender Küche und privatem Thermalbadeparck suchen wir für die Wintersaison oder nach Vereinbarung:

Rezeption **Rezeptionist (m/w)**
(D/F) mit Erfahrung, D/F/I, Fideliokenntnisse

Für unser Restaurant (gehobene Gastronomie, à la carte, Bankett und Halbpension).

Küche **Chef de partie (m/w)**
(F oder D)

Service **Chef de rang/Commis de rang (m/w)**
(D/F, evtl. I) **Restaurantmanager (m/w)**

Sie haben Erfahrung in der gehobenen Gastronomie; Sie sind zuvorkommend und freundlich, dynamisch und belastbar; Sie formen und motivieren Ihre Brigade, arbeiten selbstständig und haben Organisationstalent.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto:

Hotel Bristol, Rathausstrasse 51, 3954 Leukerbad

www.bristolleukerbad.ch

Tel. +41 27 472 75 00, Fax +41 27 472 75 52

E-Mail: bristol@leukerbad.ch

183043



HOTEL eiger MÜRREN

Das innovativ geführte 4-Sterne-Hotel liegt im autofreien Murren, inmitten der grandiosen Bergwelt von Eiger, Mönch und Jungfrau. Wir verwöhnen bis zu 100 Gäste in einer unkomplizierten, familiären Atmosphäre. Für den kommenden Winter 15. 12. - ca. 4. 4. suchen wir:

Chef de Partie

Sie kochen gerne gepflegt in einer neuzeitlichen, gut eingerichteten Küche und sind fachlich qualifiziert.

Servicefachangestellte/n und Servicepraktikant/in

Sie betreuen unsere Hotelgäste während dem Frühstück- und Abendservice. Sie verfügen über gute Englischkenntnisse und besitzen Teamgeist.

Zimmermädchen/Küchenaushilfe

Im EIGER GUESTHOUSE arbeiten Sie selbstständig. Sie sprechen D oder E.

Wir bieten geregelte Dienstzeiten, freundschaftliches Arbeitsklima, faire Löhne.

Ich freue mich auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto: Sandra Stähli, Hotel Eiger, 3925 Murren, Schweiz. Telefon: 033 856 54 54 Fax: 033 856 54 56 sandra@hoteleiger.com / www.hoteleiger.com

183044



ARBEITEN, WO DER WINTER AM SCHÖNSTEN IST!

Kennen Sie die bekannte und beliebte Pianobar oder gar das ganzjährig geöffnete Viersternhotel Schweizerhof in St. Moritz?

Für die kommende Wintersaison suchen wir zur Verstärkung unseres Teams einen versierten, sprachbegabten (d, i, e)

BARMAN.

Mit Ihrer Persönlichkeit und Ihrem Charme mixen Sie mit Freude und Leidenschaft raffinierte Cocktails und haben Spass daran, Ihre mehrjährige internationale Erfahrung im täglichen Geschäft mit ein zu bringen.

Überschneiden sich Ihre Winterpläne mit unseren? Barbara Kuert freut sich über Ihren Anruf oder schicken Sie einfach Ihre Unterlagen an Yvonne Urban Scherer und Martin Scherer. Wir sind gespannt...

Hotel Schweizerhof - CH-7500 St. Moritz - Tel: +41 81 837 07 07 - Fax: +41 81 837 07 00
staffoffice@schweizerhofstmoritz.ch - www.schweizerhofstmoritz.ch

163178

Eiger
GRINDELWALD HOTEL
Zeit für Berggenuss

Sie müssen ja nicht gleich den Eiger bezwingen,
fangen Sie doch erst mal im Eiger an!

- ein(e) Servicepraktikant(in)
- eine Barmaid D/E
- ein Chef de partie
- ein Officemitarbeiter/Night cleaner (Sprachkenntnis D oder E)

Es gibt noch frei Stellen ab Wintersaison 04/05:

Genaue Auskünfte geben wir Ihnen gerne persönlich. Schreiben Sie uns oder rufen Sie Conny Kaufmann direkt an. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Ein toller Teamgeist wartet auf Sie!

163128

Memory BISTRO BAR
Barrys RESTAURANT
Gepsil BAR

Hotel Eiger
3818 Grindelwald
Tel. 033 854 31 31
Fax 033 854 31 30
hotel@eiger-grindelwald.ch
www.eiger-grindelwald.ch

HOTEL
LES SOURCES
DES ALPES

RESTAURANT LA MALVOISIE

LEUKERBAD
TOERNER-LES-BAINS

Im Les Sources des Alpes schätzen die Gäste aus der ganzen Welt eine gepflegte Ambiance. Unsere schöne Aufgabe ist, Ihren Wünschen und hohen Ansprüchen mit aussergewöhnlichen Leistungen zu entsprechen. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab der Wintersaison 2004/2005 noch folgende Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter:

Hotelsekretär/in

Réception, Administration, Marketing
Sprachgewandtheit in D/F/E, EDV-Erfahrung

Maitre d'Hôtel

Internationale Erfahrung, D/F/E, sicheres Auftreten, fundierte Kenntnisse in der Weinkunde, versiert in Mitarbeiterführung

Chef-, Commis de rang (D/F)

Souschef/Saucier
Chef Pâtissier

Möchten Sie Ihr ganzes Können bei uns einsetzen und weiterentwickeln? Senden Sie uns bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen oder rufen Sie uns doch einfach an!

Relais- & Châteaux Hotel Les Sources des Alpes
3954 Leukerbad
Tel. 027 472 20 00
Fax 027 472 20 01



M. und M. Colombo, Direktion

163200



Wir sind ein ****Sport- und Seminarhotel mit 140 Betten, Restaurants, Sonnenterrasse, Bar und Dancing, Hallenbad/Fitness etc., auf einem autofreien Sonnenplateau hoch über dem Vierwaldstättersee gelegen.

Für die Wintersaison 2004/05, Eintritt im Dezember nach Vereinbarung, sind in Jahres- bzw. Saisonstelle, die folgenden Positionen zu besetzen:

Sous-chef de cuisine
(Eintritt 15. September 2004)
Demi-chef de partie
Commis de cuisine

Servicefachangestellte (w/m)
Réceptionistin / Sekretärin

163190

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an: Sport- und Seminarhotel Stoops, Herr Peter Konrad, CH-8433 Stoops
Tel: +41 (0)41 817 44 44 / Fax: +41 (0)41 817 44 45
Web: www.hotel-stoops.ch / Email: peter.konrad@hotel-stoops.ch



Herrliche Aussichten!!!

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

Wir suchen per 1. Oktober oder nach Vereinbarung für unsere A-la-carte-Restaurants «Sunneprecht» und gemütliches «Carnozet»

Servicearbeiter/innen (w/m)

- > Sie bringen gute Serviceerfahrung mit in die neue Aufgabe
- > Sie sind es gewohnt, selbstständig zu arbeiten
- > Sie sind eine offene und gewinnende Person
- > Sie verwöhnen Ihre Gäste mit einem tollen Service und einer gelebten Gastfreundschaft

⇒ Dann müssen SIE sich unbedingt bei uns melden!

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

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

Solbad Hotel Sigriswil, CH-3655 Sigriswil,
Fon 0041 (0)33 252 25 25,
Mail: direktion@solbadhotel-sigriswil.ch
Internet: www.solbadhotel-sigriswil.ch

163193

EXPRESS-Stellenvermittlung

031 370 42 79

08.00 bis 12.00 Uhr und 13.30 bis 17.00 Uhr

Für ArbeitgeberInnen und ArbeitnehmerInnen aus Hotellerie und Gastgewerbe

Fax 031 370 43 34

Service de placement express

Eine Dienstleistung von

Pour employeurs et employé/e/s de l'hôtellerie et de la restauration

hoteljob

SUCHEN SIE QUALIFIZIERTE ARBEITSKRÄFTE?

Unter den folgenden Stellengesuchen befindet sich vielleicht genau die Person, die Ihnen noch gefehlt hat. Mit einem Abonnement der Express-Stellenvermittlung erhalten Sie so viele Bewerbungstalons, wie Sie wünschen: während 6 Monaten für Fr. 350.-, während 1 Jahr für Fr. 600.- (exkl. MwSt.).

CHERCHEZ-VOUS DES TRAVAILLEURS QUALIFIÉS?

Parmi les demandes d'emploi ci-dessous, il se trouve peut-être la personne qui vous manque. Abonnez-vous au Service de placement express et vous recevrez autant de talons de candidatures que vous souhaitez. Coûts pour 6 mois: fr. 350.-, pour 12 mois: fr. 600.- (TVA exclue).

Stellengesuche / Demandes d'emploi

Küche / Cuisine

1	2	3	4	5	6	7	8
8930	Sous-chef/Kü/chef	39	CH	n. Ver.	D	Deutsch-CH	
8933	Pâtissier	43	CH	Sept.	D/F	BE/FR/VD	
8934	Koch	58	CH	sofort	D/F/1	Deutsch-CH	
8936	Alleinkoch	33	IT	L-EG	n. Ver.	D/E/1	
8937	Allrounder/Office-MA	29	PT	L-EG	Okt.	D/E/1	Bern, Luzern, Zürich
8939	Koch/w	20	CH	sofort	D/F	Fribourg/Rest./Café	
8944	Pâtissier/Koch	44	CH	sofort	D	Bern u. Umgebung	
8945	Sous-chef	37	CH	sofort	D/E	ZH/Heim, Kantine	
8946	Sous-chef/Kü/chef	38	DE	C	Okt.	D	
8948	Küchenchef	38	CH	Sept.	D/E/F/1	BS/BL	
8951	Koch	51	MK	C	sofort	D	BE
8952	Tourmant	43	DE	L-EG	Okt.	D/E	BS/GR/VS
8964	Commis de cuisine	22	PH	B	Sept.	D/E/F	
8965	Sous-chef/Kü/chef	35	CH	sofort	D	ZH	
8968	Sous-chef	50	DE	L-EG	sofort	D/E/F	Deutsch-CH
8969	Küchenchef	53	CH	sofort	D/E/F/1	AG	
8970	Alleinkoch/Kü/chef	34	DE	B	sofort	D/E	LU/SZ/NW
8971	Chef de partie	27	DE	L-EG	Nov.	D/E	Deutsch-CH
8975	Pizzaiolo	33	IT	L-EG	sofort	I	
8980	Sous-chef/Kü/chef	34	DE	L-EG	sofort	D/E/1	GR/BE
8983	Chef de partie/w	34	CH	n. Ver.	D	AG	
8987	Sous-chef/Kü/chef	36	DE	C	sofort	D/E	AG/BS/BL
8993	Küchenchef	45	FR	C	Nov.	D/E/F	BE-Oberland

1	2	3	4	5	6	7	8
8935	Sefa	23	DE	L-EG	Okt.	D/E/F	Deutsch-CH
8938	Buffetmitarbeiterin	39	IT	B-EG	sofort	D/E/F/1	Deutsch-/West-CH
8940	Stv.Ch. de service/Bar	39	IT	L-EG	Sept.	D/E/F/1	TV/VS
8949	Bardame/Service	49	CH	sofort	D/E/1	Zürich	
8953	Sefa	21	DE	B	sofort	D/E/1	zus. m. 8954
8954	Kellner	23	DE	B	sofort	D/E	zus. m. 8953
8957	Sefa	30	CH	sofort	D/E/F/1	ZH/Kleinbetr./80%	
8958	Chef de service/w	34	AT	C	Okt.	D/E	ZG/LU
8963	Chef de service	54	IT	C	n. Ver.	D/E/F/1	ZH/SZ/ZG
8966	Maitre d'hôtel	43	IT	L-EG	Okt.	D/E/F/1	Zürich/St. Moritz
8972	Service/w	19	CH	Okt.	D/E/F	VS	
8973	Buffetmitarbeiter	36	PT	C	Sept.	D/1	Zürich
8978	Kellner	43	CH	sofort	D/E		
8979	Service/w	20	CH	sofort	D/E/1	ZH/SG/SZ	
8985	Bardame	20	CH	Nov.	D	BE/SO	
8986	Service/w	21	DE	B	Okt.	D/E	
8994	Sefa	19	CH	Nov.	D/E	VS/GR	
8995	Service/w	33	DE	C	sofort	D/E/F/1	SO/Bern/Biel

1	2	3	4	5	6	7	8
8976	Geschäftsführerin	51	CH	sofort	D/F	Kandersteg-Spiez	
8982	Réceptionsprakt./w	22	CH	Nov.	D/E/F	BE/FR/VD/NE/SO	
8984	Hoteldirektor	44	NL	L-EG	Sept.	D/E	Deutsch-CH
8988	Réceptionsprakt./w	36	FR	L-EG	n. Ver.	D/E/F	ZH/GR
8989	Réceptionist	22	CH	n. Ver.	D/E/F	GR	
8992	Réceptionsprakt./w	21	CH	sofort	D/E/F	BS/BL	

Hauswirtschaft/ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
8929	Zimmerfrau	56	AT	C	sofort	D/E/F/1	BE/VD/ZH
8931	Gouvernante	33	IT	B	Sept.	D/E/F/1	GL/SG/SZ/ZH
8941	Concierger/Portier	46	FR	C	n. Ver.	D/E/F	BS/VD
8956	Casserolier	40	PT	C	sofort	I	Engadin
8967	Zimmerfrau	23	AL	B	sofort	D/E	BE
8977	Hofa	18	CH	sofort	D	LU/SZ/ZG/AG, Spital	
8981	Gouvernante/Hofa	28	CH	sofort	D/E/F	ZH/BE/BS/AG/VD	
8990	Zimmerfrau	29	CH	Okt.	D	VS/Bergregion	
8991	Zimmerfrau	32	HR	L-EG	n. Ver.	D	ZH

Administration/administration

1	2	3	4	5	6	7	8
8950	Anfangsrecept./w	29	RU	B	Okt.	D/E/1	SG
8955	Réceptionist	27	CH	Okt.	D/E/F	Zentral-CH/80%	
8959	Anfangsrecept./w	27	PT	L-EG	Okt.	D/E/F	Zentral-CH
8960	Réceptionist	20	CH/BR	Okt.	D/E/F	GR	
8961	Night Auditor	30	ES	L-EG	sofort	D/E	
8962	Anfangsrecept.	23	CH	Sept.	D/E/F		
8974	Réceptionist	31	AT	L-EG	Sept.	D/E	Deutsch-CH

- 1 REFERENZNUMMER – NUMÉRO DES CANDIDATS
- 2 Beruf (gewünschte Position) – Profession (position souhaitée)
- 3 Alter – Age
- 4 Nationalität – Nationalité
- 5 Arbeitsbewilligung – Permis de travail pour les étrangers
- 6 Eintrittsdatum – Date d'entrée
- 7 Sprachkenntnisse – Connaissances linguistiques
- 8 Art des Betriebes / Arbeitsort (Wunsch) – Type d'établissement / région préférée (souhait)

163165

SUCHEN SIE EINE STELLE?

Wenn Sie Erfahrung in der Hotellerie/Gastronomie haben, dann füllen Sie am besten gleich den unten stehenden Bewerbungstalon aus. Ihre Angaben erscheinen während 2 Wochen auf dieser Seite in der hotel + tourismus revue. Das Inserat ist für Sie kostenlos.

CHERCHEZ-VOUS UN EMPLOI?

Si vous êtes qualifié/e dans l'hôtellerie ou la restauration, remplissez le talon ci-dessous et vos données paraîtront gratuitement pendant 2 semaines sous cette rubrique dans l'hotel + tourismus revue.

Bewerbungstalon / Talon de demande d'emploi

(Bitte gut leserlich ausfüllen / Prière de remplir en capitales)

Gewünschte Stelle / Emploi souhaité: _____ Eintrittsdatum / Date d'entrée: _____

Arbeitsbewilligung / Permis de travail: _____ Jahresstelle / Place à l'année Saisonstelle / saison

Art des Betriebes / Type d'établissement: _____ Bevorzugte Region / Région souhaitée: _____

Name / Nom: _____ Vorname / Prénom: _____

Strasse / Rue: _____ PLZ/Ort: / NPA/Lieu: _____

Geburtsdatum / Date de naissance: _____ Nationalität / Nationalité: _____

Telefon privat / No de téléphone privé: _____ Telefon Geschäft / No de téléphone professionnel: _____

Bemerkungen / Remarques: _____

Sprachkenntnisse / Connaissances linguistiques:

Deutsch / Allemand: _____ Französisch / Français: _____ Italienisch / Italien: _____ Englisch / Anglais: _____

(1=Muttersprache / Langue maternelle, 2=gut/bonnes, 3=mittel/moyennes, 4=wénig/faibles)

Meine letzten drei Arbeitsstellen waren / Mes trois derniers emplois:

Betrieb / Etablissement: _____ Ort / Lieu: _____ Funktion / Fonction: _____ Dauer (von/bis) / Durée(de/à): _____

1. _____

2. _____

3. _____

Hiermit bestätige ich, dass die obgenannten Angaben der Wahrheit entsprechen. / Le soussigné/la soussignée certifie l'authenticité de ces informations.

Datum / Date: _____ Unterschrift / Signature: _____

Ich bin mit der Bekanntgabe der Daten (Name, Adresse, Telefon etc.) einverstanden: Ja – Nein / J'accepte la publication de mes coordonnées (nom, adresse, téléphone, etc.): Oui – Non
 Wenn nein, können wir den ausgefüllten Talon nicht in der Zeitung publizieren. / En cas de réponse négative de votre part, nous ne pourrions pas publier le talon dans le journal.

Bitte mailen oder schicken Sie uns den vollständig ausgefüllten Bewerbungstalon an folgende Adresse: / Veuillez nous retourner le talon de demande dûment rempli à l'adresse suivante:

hoteljob.be@swiss-hotels.ch / Schweizer Hotelier-Verein, Express-Vermittlung, Monbijoustrasse 130, Postfach, CH-3001 Bern



Hauswirtschafter-Paar in der Schweiz gesucht.

Für einen grösseren Privatbesitz einer mehrköpfigen Familie suchen wir ein verantwortungsbewusstes Wirtschafter/Verwalterpaar mit Berufserfahrung und einwandfreiem Leumund, Referenzen und Führerschein. Eine entsprechende Dienstwohnung ist vorhanden. Die Position ist entsprechend gut dotiert. Ihre Aufgaben sind wie folgt verteilt: Er ist verantwortlich für die Haustechnik u. Klimaanlagen, Organisation sowie für die Pflege des Fuhrparks und des gesamten Anwesens. Ferner werden Sie als Fahrer für die Familie eingesetzt und unterstützen Ihre Frau in bestimmten Bereichen. Sie ist für die gesamte Organisation und Pflege des Haushaltes zuständig, einschliesslich Wäsche/Garderobepflege sowie Einkauf und Kindermitbetreuung. Gute Kochkenntnisse, Gästebetreuung u. Bewirtung.

Consulting Home & Garden Personalberatung./Bewerbungen bitte an:
PF 1141, D-61133 Schöneck / Ffm Tel.: +49(0)6187 292 599, Fax: +49(0)6187 99 12 00
Weitere Information unter: www.consulting-home-garden.de

163155

Cantinetta Bindella

In Solothurn am Ritterquai steht unsere Cantinetta Bindella. Beliebt für einen Streifzug durch kulinarische, toskanische Spezialitäten, unkompliziertes Verweilen bei einem Glas Wein und hin und wieder als Treffpunkt für Live-Jazz-Liebhaber. Unser Ristorante zählt 90 Innen- und 65 Aussenplätze und ist an 7 Tagen in der Woche geöffnet.

In unser wunderschönes Lokal suchen wir:

Betriebsassistent (m)

der mit Herz und Seele Gastgeber ist und die italienische Kultur lebt und leben lässt.

Sie übernehmen während 3 Tagen in der Woche eine Servicestation und an den beiden anderen Tagen die Freitageablosungen der Geschäftsführer. Mit Kenntnissen der Administration sowie Führungserfahrung übernehmen Sie gerne diese verantwortungsvolle Aufgabe.

Sous-Chef (m/w)

Sie haben bereits Erfahrung in der cucina italiana, schätzen die Verarbeitung von frischen Produkten und möchten gerne in einem kleinem Team mitwirken.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto:

Cantinetta Bindella, Andrea Gervasoni, Geschäftsführung
Ritterquai 3, 4500 Solothurn, Telefon 032 623 16 85
cantinetta.bindella.solothurn@bindella.ch www.bindella.ch
BINDELLA terra vite vita

163197

Sonnige Aussichten!

Für unser ****Wintersport-Ferienhotel suchen wir qualifizierte, aufgestellte Mitarbeiter/innen:

Empfang: Réceptionist/in
Hotelsekretärin mit Erfahrung (Word, Excel, PowerPoint, Hotelprogramm, Fidelity, Proteol)
Hotel-Restaurant und Bündner Stübli:

2. Chef de Service (F & B Assistent/in)
Servicefachangestellte (Chef de rang)
Praktikantin (Hotelfachschule)
Piano Bar & Salon
Bardame oder Barman in Chef-Position
Demi-Chef/in de Bar
Praktikantin

Küche, in welcher wir ausschliesslich Frischprodukte verarbeiten:
Souschef Saucier
Chef de partie/Pâtissier
Commis de cuisine

Verbringen Sie eine unvergessliche Wintersaison von Anfang Dezember 2004 bis Anfang April 2005 im sonnigen, schneesicheren Arosa. Ein fröhliches Team und 120 Hotelgäste heissen Sie herzlich willkommen. Auf Ihre Bewerbung mit Foto oder Ihren Anruf freuen sich Margot Oese und Hans Geschwend.

HOTEL
EXCELSIOR
★★★★
Arosa
CH-7050 Arosa
Tel. 081 377 16 61
www.hotel-excelsior.ch

163147

JUNGFRAU LODGE SWISS MOUNTAIN HOTEL

Grindelwald

Für unser 3-Sterne-Hotel mit 90 Betten in Grindelwald suchen wir für die kommende Wintersaison:

Réceptionist/in (D/F/E)

mit Erfahrung und Mithilfe im Service.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freut sich:
Jungfrau Lodge, Renata Märkle, 3818 Grindelwald
info@jungfraulodge.ch www.jungfraulodge.ch

163153



SOUS-CHEF

Sie sind begeisterungsfähig, belastbar, qualitätsbewusst mit fundierten Kenntnissen, arbeiten gerne mit einem kleinen Team und wollen Ihre gehobenen gastronomischen Ziele verwirklichen.

CHEF DE PARTIE

Sie sind kreativ, arbeiten gerne selbstständig und sind bereit Verantwortung zu übernehmen. Sie haben Freude an einer marktorientierten Frischprodukte-Küche

RÉCEPTIONISTIN

Sie haben Berufserfahrung und Freude am Kontakt mit Menschen. Kompetent kümmern Sie sich um das Wohl unserer Gäste von der Anreise bis zur Abreise. Sie setzen gerne Ihre guten Fremdsprachen- und PC-Kenntnisse ein.

SERVICEMITARBEITERIN

Mit Ihrer fröhlichen, zuvorkommenden Art verwöhnen Sie unsere Hausgäste im Speisesaal.

Gerne würden wir Sie kennenlernen, um mit Ihnen alles Weitere zu besprechen. Senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto oder rufen Sie uns an.

Hotel Post ****
Fam. Hp. & T. Nett
CH-7514 Sils-Paradise
Tel. 081.838 44 44
Fax 081.838 44 00
www.hotelpostsil.ch
mail@hotelpostsil.ch



ENCADIN



Für unser gepflegtes 4*-Ferienhotel im Chaletstil im Zentrum von Adelboden mit 36 Zimmern, 2 Restaurants, Bar, Fitness-Studio, Sauna, Dampfbad, Solarium und einem Seminarraum suchen wir noch folgende Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen in Saisonstelle ab Dezember 2004:

- Chef de Partie m/w
- Rezeptionistin mit Sprachkenntnissen
- Servicemitarbeiter/in für unseren gepflegten À-la-carte-Service
- Barkeeper w/m für die Cocktailbar

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, oder rufen Sie uns an:

BEST WESTERN HOTEL BEAU-SITE
Fam. Markus Luder, Hoteller
3715 Adelboden
Telefon 033 673 82 82
Fax 033 673 33 33
E-Mail: hotelbeausite@bluewin.ch
www.hotelbeausite.ch

163121



Wer hat Spass in der Küche unseres erfolgreichen Zofinger Szenelokals mit Röstschikler Verantwortung zu übernehmen? Wir suchen topmotiviert(n)

trendige/r Küchenchef/in

Jungkoch m/f

Wir brauchen junge Branchenfachleute, die mit Einsatz und Spass noch viel erreichen wollen.

Fühlt du dich angesprochen und möchtest in einem aufgestellten Team arbeiten, dann erwarte ich deinen Anruf oder die Bewerbung.

Andreas Hubschmid
Havana Restaurant
Gerbergasse 12
4800 Zofingen
Tel. 062 751 11 49 oder 078 769 93 63
hallo@havanna-zofingen.ch

163172

HOTEL VETTER Vetterstübli

Für die kommende Wintersaison suchen wir vom 1.12.04 - ca. 15. April 2005 in unseren sehr lebhaften und abwechslungsreichen Betrieb

einen jungen, dynamischen Koch

der sich bei uns als Küchenchef entfalten möchte, und es als Herausforderung ansehen würde, den guten Ruf unserer einfachen, jedoch wahren Küche weiterzuführen. In einer kleinen Brigade sind Sie zuständig für die Leitung der Küche, für den Einkauf, die Menügestaltung und den Mitarbeiterinsatz.

Wir bieten Ihnen fortschrittliche Arbeitsbedingungen in einer modern eingerichteten und hellen Küche, und ein Ihrem Können angemessenes Salär.

Um einander gegenseitig näher kennen zu lernen, bitten wir Sie mit uns Kontakt aufzunehmen. Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder auf das Bewerbungsschreiben mit Lebenslauf und Foto.

Susanne & Max Wyrsch, Hotel Vetter, CH-7050 Arosa
081 377 17 02 oder 0039 017 265 45 29

163150

Im Herzen von Zürich!

Wir suchen nach Vereinbarung

Servicemitarbeiter/in mit Erfahrung, für unser trendiges, Restaurant im Herzen von Zürich, SA/SO Frei

Schriftliche Bewerbung an:
Peter Pirmstall, c/o Hotel Sonnetal
Zürichstrasse 94, 8600 Dübendorf

www.zuerich-hotels.ch

163122



mitarbeiten - mitgestalten

Hotel 1. Klasse sucht zur Ergänzung des Teams für die Wintersaison 2004/2005 (ca. Anfang Dezember 04 bis ca. Mitte April 05) mit der Möglichkeit für die folgende Sommersaison:

Service:
Chef de Rang
à-la-carte-kundig
Commis de Rang

Küche:
Sous-chef / Saucier
Chef de Partie
Commis de Cuisine
Pâtissier
vielseitiges Angebot mit Einblick in die Vollwertküche

Réception:
Réceptions-Sekretärin
interessanter Aufgabenbereich,
Eintritt ca. Anfang Oktober 04

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an: Herr Thomas Vogt, persönlich.



Hotel VALBELLA INN
CH-7077 Valbella-Lenzerheide
Telefon 081 384 36 36 www.valbellainn.ch
Telefax 081 384 40 04 hotel@valbellainn.ch
Familie Th. und R. Vogt, Direktion

163189



Hotel La Siala CH-7153 Falera
Telefon 081/927 22 22, Fax 081/927 22 44

Für unser modernes Sporthotel im Herzen der Alpenarena Flims-Laax-Falera suchen wir für die kommende Wintersaison 2004/2005 folgende Mitarbeiter/innen:

Barmaid für unsere Hotelbar

Commis de cuisine

Service-Mitarbeiter

Mitarbeiter mit Berufserfahrung werden bevorzugt.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

HOTEL LA SIALA, 7153 Falera

R. Camenisch, Dir.

Tel. 081 927 22 22

Fax 081 927 22 44

E-mail: lasiala@kns.ch

163160



Zermatt - einer der bekanntesten Ferienorte der Alpen bietet für Berg- und Schneebesegerte mit seinen zahlreichen Freizeitaktivitäten den idealen Ort für eine Jahresstelle.

Unser traditionelles 4****-Romantik-Hotel Julien wurde durch herzliche Gastlichkeit und ungezwungenes Ambiente zur Legende.

Um unsere anspruchsvollen Gäste auch weiterhin hervorragend verwöhnen zu können, suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Service:
Servicefachangestellte

Eintritt per 1. September 2004 oder nach Vereinbarung.

Küche:
Chef de partie
Commis de cuisine

Eintritt per 15. Dezember 2004.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und Lebenslauf an folgende

Adressen:
Romantik Hotel Julien
Familie Daniela und Paul Julien
CH-3920 Zermatt
Telefon +41-27-966 76 00
Telefax +41-27-966 76 76
Internet: www.julien.com
E-Mail: info@julien.com

163072



Sport- und Seminarhotel Minster, Unterberg

Am Fusse des Skigebietes Hoch-Ybrig, im Herzen der Schweiz

Damit wir gut gerüstet in die kommende Wintersaison starten können brauchen wir dringend Verstärkung!

Per 1. Oktober 2004 oder nach Vereinbarung suchen wir eine

Serviceangestellte

und einen

Jungkoch (m/w)

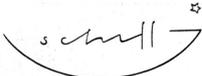
Auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen freuen sich:

Fam. H. und S. Jäger
Sporthotel Minster
8842 Unterberg

055 414 62 00

www.sporthotel-minster.ch

163165



Am Ufer des Zürichsees, angrenzend ans Naturschutzgebiet, liegt wunderschön unser Schiff. Mit zwei traumhaften Terrassen, Speiserestaurant, Stübli, Saal, Seerossenbar und 29 individuellen Zimmern. In dieser unvergleichlichen Atmosphäre leben wir Gastfreundschaft für unsere Gäste aus nah und fern.

Souschef/in

Sie sind etwa 24-32 Jahre jung. Sie pflegen mit Liebe eine phantasievolle, frische, saisonale Küche. Die Verwendung regionaler und biologischer Produkte ist Ihnen ein Anliegen. Sie sind qualitätsbewusst, arbeiten professionell und mit grosser Freude. Sie sind sich gewohnt, Ihre MitarbeiterInnen zu begeistern. So erreichen Sie zusammen mit dem Küchenchef die gemeinsam formulierten Ziele und Ihre kalkulierten Küchenergebnisse.

Neue Ideen brauchen Ihnen bei uns nie auszugehen. Offenheit und Leistungswille erwarten wir. Eine ausserordentliche, spannende Aufgabe, Unterstützung, ein junges Team, Weiterbildung und einen leistungsorientierten Lohn mit Beteiligung am Küchenergebnis garantieren wir.

Wir freuen uns darauf, Sie kennen zu lernen! Schreiben oder telefonieren Sie an:

Caesar Huber
Hotel Restaurant Schiff
mit Seerossenbar
8808 Pfäffikon SZ
Telefon 055 416 17 18
www.schiff-pfaeffikon.ch

163184

KRONE WINTERTHUR

Wir sind ein gepflegter 3-Sterne-Hotel- und Restaurantbetrieb in der Altstadt, mit den drei Restaurants «Stuben», «Bistro» und «Hof», einem Saal (70 Plätze) und einer lauschigen Terrasse.

Wir suchen in unser junges Team

Chef de partie/Anfangs-Sous-Chef/in

Schweizer/in oder C-Bewilligung. Sonntag geschlossen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Hotel Krone Winterthur
L.+ E. Grimmelikhuisen-Haller
M. Fuchs, Küchenchef
Marktgasse 49
8401 Winterthur

Tel. 052 208 18 18

Fax 052 208 18 20

E-Mail: info@kronewinterthur.ch

163107

MALABAR GARDEN

in Zürich-Küsnacht

(Eröffnung 15. September 2004)

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Küchenchef (indisch) Sous-Chef (indisch)

Sie besitzen eine gute Tandoor-erfahrung aus Indien. Malabar ist für Sie ein Begriff und Sie haben Lust auf eine neue Herausforderung.

3 Service-Angestellte (CH oder C/B)

Sie lieben den Umgang mit internationaler Kundschaft und neben Deutsch sprechen Sie ebenfalls fließend Englisch. Wir würden Sie gerne kennen lernen und freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto.

Restaurant Malabar Garden GmbH
Hörnlistr. 16, 8700 Küsnacht, Zürich.

Weitere Informationen unter Tel. 076 431 21 59.

163207

DAVOS CONGRESS

Wir suchen per 1. 12. 2004 oder nach Vereinbarung

eine/n Kongress-Sachbearbeiter/in

Zu Ihrem Aufgabengebiet gehören

- Organisation und Durchführung von Kongressen und Veranstaltungen
- Betreuung unserer Gäste vor Ort
- Gesamtabrechnung der Kongresse und Veranstaltungen
- Allgemeine Sachbearbeitungsaufgaben

Wir wünschen uns eine oder einen Bewerber/in mit kaufmännischer Grundausbildung. Gute Sprachkenntnisse in Englisch und Französisch gehören ebenso dazu wie sehr gute Umgangsformen, Organisations- und Verhandlungsgeschick. Eine Weiterbildung und/oder Erfahrung im Tourismus ist von Vorteil. Idealerweise 26-35 Jahre alt.

Wir bieten Ihnen eine verantwortungsvolle und sehr selbständige Tätigkeit. Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Frau Fabienne Ljungqvist, Kongressabteilung, Tel. 081 415 21 64, gerne zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

DAVOS TOURISMUS
Personalabteilung
Promenade 67
7270 Davos Platz
personal@davos.ch
www.davos.ch

163182



SERVICEFACHSTELLE IM GAULT-MILLAU-RESTAURANT

Als routiniertes Team führen wir das 13-Punkte-Gault-Millau-Restaurant und Familienhotel «Zur alten Gasse» im Ferienparadies Bellwald. Hätten Sie Lust, ab Dezember 2004 als

SERVICEFACHANGESTELLTE/R

eine abwechslungsreiche Kundschaft zu verwöhnen und einen anspruchsvollen Service zu leisten?

Selbständige, verantwortungsvolle Arbeiten, die Möglichkeit Neues zu lernen, ein sehr angenehmes Arbeitsklima wie auch eine tolle Natur, gehören zu unseren Trümpfen.

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen.

Hotel Zur alten Gasse
Familie Philipp und Regula Lagger
CH-3997 Bellwald, 027 971 21 41, Fax 027 971 12 04
E-Mail: alte-gasse@rhone.ch

163198



Wir suchen für unser kleines Gourmetrestaurant RIGI (16 G.M.-Punkte und 1 M-Stern) in GREPPEN am Vierwaldstättersee, per 1. November oder nach Vereinbarung, eine versierte, junge

Servicefachangestellte

mit deutscher Muttersprache, die Freude hat mit einem jungen Team unsere anspruchsvolle Kundschaft kulinarisch zu verwöhnen.

Auf Ihren Anruf freut sich Frau Tuor.
Tel. 041 390 31 91

163048

Hotel *** Restaurant



Für unseren dynamischen Hotelbetrieb mit anspruchsvoller Restauration suchen wir für die Wintersaison auf Mitte Dezember einen

Chef de partie

Haben Sie eine abgeschlossene Kochlehre, Erfahrung und Freude am Beruf? Möchten Sie sich in unserem innovativen Team entfalten, dann senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung.

Edwin A. Lehmann
Hotel Altana
7550 Scuol
Tel. 081 861 11 11
www.altana.ch
hotel@altana.ch

bei Bergbahn, Bahnhof und Postauto
www.altana.ch

163108

neuhaus zum see



Das Restaurant **Neuhaus zum See** ist für Einheimische und Gäste aus aller Welt der Treffpunkt am oberen Thunersee. Die neue Veranda, die grosse Terrasse direkt am See und die Beach Bar sind geschätzte Treffpunkte.

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstelle

Sous-Chef de cuisine

Ein junges und motiviertes Team freut sich auf eine angenehme und erfolgreiche Zusammenarbeit mit Ihnen. Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf und Foto. Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Herr Ritschard zur Verfügung.

NEUHAUS Golf- & Strandhotel***
CH-3800 Interlaken-Thunersee

TEL. +41 (0)33 822 82 82 / Fax +41 (0)33 823 29 91 / neuhaus@quicknet.ch

163192

RESTAURANT PETERMANN'S KUNSTSTUBEN in Küsnacht/Zürich

Zur Verstärkung unseres erfolgreichen Teams im Service suchen wir auf den 1. Oktober 2004 oder nach Vereinbarung

**Commis de cuisine
Sommelier/Chef de Rang/
Servicefachangestellte
Zusatzlehre im Service**

Sie passen zu uns, wenn Sie Ihr bisheriger Berufsweg in Häuser der gehobenen Gastronomie geführt hat und Sie in einem 2-Sterne-Guide-Michelin- und 19-Punkte-Gault-et-Millau-Restaurant eine neue Herausforderung suchen. Sprachkenntnisse sind unbedingt erforderlich (Jahresstelle, keine Saison).

Interessiert?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

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

163017

HOTEL BELLEVUE (Minotel Bellevue) CH-6565 San Bernardino (Graubünden-Südschweiz)

Wir suchen für die nächste Wintersaison 2004/2005

- **Koch**
für unsere 2-Mann-Brigade (Italienisch-Kenntnisse von Vorteil) vom 17. 12. 04 bis am 5. 4. 05
- **Service-Mitarbeiter/in**
für à la carte und Pensions-Service (Italienisch-Kenntnisse erforderlich) ab 7. 12. 04 bis ca. 5. 4. 05
- **2 Service-Mitarbeiter/in**
für à la carte und Pensions-Service (Italienisch-Kenntnisse von Vorteil) ab 20. 12. 04 bis ca. 10. 3. 05
- **Buffetaushilfe**
für die Zeit vom 26. 12. 04 bis am 7. 1. 05
- **Haus-/Küchenbursche**
vom 17. 12. 04 bis am 5. 4. 05

Unterlagen senden Sie bitte an Hotel Bellevue, Fam. Wellig
6565 San Bernardino, Tel. 091 832 11 26, info@bellevue-sanbernardino.ch, www.bellevue-sanbernardino.ch

163158

Im Grand Restaurant Schuh in Interlaken suchen wir nach Vereinbarung

**Receptionistin /
Restaurantsekretärin**
Voll- oder Teilzeit

Wir erwarten gute Sprachkenntnisse, Flexibilität und Teamfähigkeit.

Schriftliche Bewerbung an:

Schuh Interlaken AG
Personalabteilung
Postfach 533
3800 Interlaken

163205

Sind Sie ein Koch, der es auf den bringt?

Kulinarische Köstlichkeiten sind Ihre Berufung?

Dann sind Sie die Frau/der Mann, die/den wir in unserem kleinen Team brauchen.

Wir sind ein junges Trio im Aufwind, suchen für unser kleines Restaurant einen

Koch

mit Fachausweis, der mit saisonaler Küche unsere Gäste verwöhnen kann.

Sie bringen einige Erfahrung, Qualitätsbewusstsein und Sauberkeit mit?

Alles andere erfahren Sie, wenn Sie uns Ihre Unterlagen zukommen lassen.

Restaurant + Bar Bodega
z. Hd. G. Briner, Cordulaplatz 12,
5400 Baden, Tel. 056 222 62 17

163173

Hotel * Restaurant Bar - Dancing Florida**

Wir suchen

Chef de reception

Wir erwarten:

- Erfahrung in dieser Branche, EDV- & Sprachkenntnisse, und Verantwortungsgefühl.

Wir bieten:

- Jahresstelle, gute Atmosphäre, abwechslungsreiche Arbeit, junges Team.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen.

Für weitere Auskünfte verlangen Sie Hr. Schwab oder Hr. Schlunegger

Aareweg 25 2557 Studen
Tel. 032 / 374 28 28 info@florida.ch

163199



Für die Après-Ski-Bar mitten in Grindelwald suchen wir **2 motivierte Mitarbeiter!**

Du hast ein unternehmerisches Denken und bist voller Ideen die du umsetzen möchtest? Dann warte nicht länger und sende uns deine Bewerbung mit Foto an

IG Egerpark, Postfach 99, 3818 Grindelwald
Tel 033 854 31 31, fax 033 854 31 30, conny.frey@eiger-grindelwald.ch

163123

Remimag

Wir sind ein erfolgreiches Gastronomie-Unternehmen mit 10 Restaurants im Raum Zentralschweiz/Zürich.

Für die Zentralverwaltung in Rothenburg/LU suchen wir aufgeweckten, jungen

F&B Assistent Administration (w/m)

Sie unterstützen die Verkaufsplaner und sind für den administrativen Bereich des Einkaufs- und Verkaufsbüros zuständig.

Sie besitzen einen Höflichkeits-, KV- oder Handelschulabschluss, haben gute PC-Kenntnisse und Freude am Umgang mit Zahlen. Sie bearbeiten und erstellen die Speise- + Getränkekarten, führen Statistiken + Auswertungen und sind Ansprechperson für Lieferanten und Kunden. Korrespondenzen, Formulare, sowie der sorgfältige Umgang mit Unterlagen sind für Sie eine willkommene Herausforderung.

Wenn Sie flexibel und einsatzbereit sind, gerne im Team arbeiten, exakt und selbstständig Ihre Aufgaben bewältigen, freuen wir uns, Sie kennen zu lernen. Sie sollten einen Fahrausweis besitzen und vorzugsweise aus der Gastrobranche kommen.

Ihre kompletten Unterlagen richten Sie bitte an:

Urs Berger, Remimag Gastronomie AG, Zubösching 3, 6023 Rothenburg
041 289 02 03, urs.berger@remimag.ch, www.remimag.ch

163201

CHUR: neueröffnung des trendigen ZOOM club | bistro | lounge

- BAR-GIRL

100 % mit ausbildung oder erfahrung

- BAR-GIRL

50 % auch quereinsteigerinnen

- ALLROUNDER

100 % mit küchenerfahrung

(sprache D)

ZOOM ist die trendige gestaltung eines insider-clubs wo chic sein spass macht & wo deejays von den bekanntesten schweizer clubs auflagen, arbeitsbeginn am 1. november 04, deine bewerbung mit grossem foto interessiert uns sehr!

motion GmbH
Roman Vinzens
7141 Luven
roman-julie@bluewin.ch

163202



Wir suchen für Mitte Dezember 2004 bis Mitte April 2005

Allrounder/in

- Réception/Anmeldung
- Gäste-Betreuung
- Service
- Reinigungsarbeiten
- Auch Samstag/Sonntag-Dienst

Es erwartet Sie eine interessante, anspruchsvolle und selbständige Arbeit zu attraktiven Anstellungsbedingungen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:



Felix Saner, Postfach, CH-7460 Savognin
Telefon 081 684 13 09

163108

Hotelfachmann/-frau

im Nachtdienst TZ (ca. 80%) ab sofort für renom. Hotel in Basel ges.

Voraussetzungen:
Engl.-, Französisch- und Fidelity-Kenntnisse, einwandfreier Leumund.

Firma wilkon, 061 271 74 47 od.
www.wilkon.de

163116

Société de services recherche pour ses prestigieux clients dans le bassin lémanique, un/une

Services & Housekeeping Manager

Vous coordonnerez opérationnellement l'ensemble des services supports d'un grand bâtiment administratif dans la région du Léman.

Vous mettrez en place des standards et des outils de contrôle des services (réception, office hotelling, housekeeping, conciergerie).

Vous serez garant de la qualité perçue.

Fort d'une expérience réussie en hôtellerie, vous savez aussi établir une relation privilégiée avec le client et ses employés.

- Langue maternelle allemande avec de bonnes connaissances en français et en anglais.
- Maîtrise des outils informatiques
- Entrée en fonction au plus tard le 1^{er} septembre 2004

Belle opportunité en environnement très proactif et dynamique. Horaires réguliers, weekend congé.

Veillez svp nous faire parvenir votre CV et lettre sous chiffre 162998 a *hotel + tourismus revue*, PF, 3001 Berne.

162998



Hotel • Restaurant • Pizzeria 8840 Einsiedeln
Tel. 055/412 28 21
Fax 055/412 41 45
www.hotel-sonne.ch

Zur Ergänzung unseres eingespielten Teams suchen wir zum **1. Oktober** oder nach Vereinbarung, einen **gelernten, einsatzfreudigen jungen Koch** mit mindestens 2 Jahren Berufserfahrung.

Sie möchten Ihre noch frischen Kenntnisse vertiefen und ausbauen? Dann freut sich Gastgeber Mario Bolling und Küchenchef Marten Lüthi auf Ihre schriftliche Bewerbung.

163115

 124-042 364

Gesucht

japanischer Sushi-Koch

ab sofort oder nach Vereinbarung.

Bewerbungen bitte an:

Restaurant Kabuki
Herr Shinji Tanaka
Bubenbergplatz 9, 3011 Bern
Tel. 079 215 38 49

163120

Front Office Manager

für ein 4*-Hotel einer internationalen Hotelkette in einer Grossstadt der deutschen Schweiz gesucht.

Erfahrungen im Fidelio, Deutsch als Muttersprache, gute Englisch-Kenntnisse werden vorausgesetzt, Französisch-Kenntnisse von Vorteil.

Gesucht wird eine Führungskraft, die es gewohnt ist, ein Team von 15 Mitarbeitern in Businesshotel zu führen.

Zuschriften unter Chiffre 163161 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

163161



Restaurant Gastronomique à Fribourg
Veille Ville cherche de suite ou a convenir

Chef de rang Sommelier Chef de partie

Si vous êtes jeune et dynamique ayant le sens des responsabilités, si les vins vous intéressent ainsi qu'un beau service à la clientèle, pour une cuisine et une carte de vins de haute gamme, alors vous êtes la personne que nous recherchons.

Envoyer vos offre avec photo, CFC et CV
Restaurant du Schild
Planche Supérieure 21
1700 Fribourg
tél. 026 322 42 25
fax 026 323 12 33

163187



RELAIS &
CHATEAUX

ROLAND PIERROZ
HOTEL ROSALP
RELAIS GOURMAND
19/20 GAULT ET MILLAU
1936 VERBIER
TÉL. 027 771 63 23
FAX 027 771 10 59

CHERCHE POUR SAISON D'HIVER 2004/2005
ENTRÉE FIN NOV. DÉBUT DÉC.

RESTAURANT GASTRONOMIQUE ET BRASSERIE
CUISINE

CHEF ADJOINT
CHEF DE PARTIE
DEMI-CHEF DE PARTIE
COMMIS DE CUISINE

SERVICE

SOMMELIER
CHEF DE RANG
DEMI-CHEF DE RANG
GARÇON D'OFFICE OU
FILLE D'OFFICE

BAR

BARMAID OU BARMAN

HOTEL
RÉCEPTION

RÉCEPTIONNISTE TRILINGUE
(F/D/GB)

PORTIER DE JOUR
(avec permis de conduire)

PORTIER DE NUIT
(avec permis de conduire)

HOUSE-
KEEPING

GOUVERNANTE
(avec permis de conduire)
FEMME DE CHAMBRE

FAIRE OFFRE AVEC PHOTO, CURRICULUM VITAE
ET COPIES DE CERTIFICATS
(tout dossier incomplet
ne sera pas pris en considération)

163196

**Vom Saisonjob bis zur
Lebensstelle.**

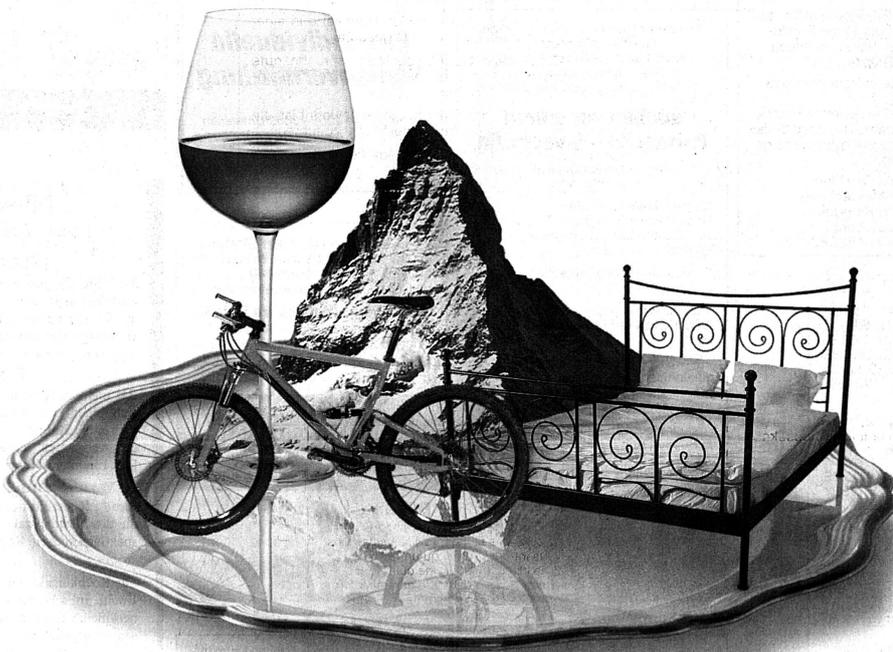
Abonnieren und inserieren:
Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23, www.htr.ch

Vom Koch bis zur Gouvernante.

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 Neubonnten 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 hteleriesuisse 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.



Gesucht nach Vereinbarung

Jungkoch/Köchin

nach New Glarus Wisconsin USA.

Wir sind ein bekanntes und renommiertes Restaurant mit Schweizer Spezialitäten.

Haben Sie Interesse mindestens ein Jahr in Amerika zu arbeiten, dann senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

New Glarus Hotel
P.O. Box 208
New Glarus, WI 53574 USA
608-527-5244
800-727-9477

163106

Working in England

We are looking for a couple with gastronomic skills, to assist in the day to day running of our Hotel Public-House Inn. Located in the Thames Valley, between Windsor, Henley upon Thames.

SHE or HE: would have knowledge in front of house management

SHE or HE: would have kitchen chef experience and be able to command a small kitchen team. The position is for a minimum of six months. To find out more send or e-mail your c.v. to

Christopher Gordon The Old Devil Inn
88 Bath road, Knowl Hill, GB-Maidenhead
Berkshire RG10 9UU, United Kingdom
E-Mail: theolddevilinn@aol.com
Tel. 00441 1628 822764, Fax 00441 1628 826949

163208

ITALIAN FAMILY (3 GENERATIONS OF HOTELKEEPERS) HAS ACQUIRED 4 MONTHS AGO A FOUR STAR HOTEL OF MEDIUM SIZE (70 ROOMS) ON THE SHORES OF THE STARNBERG LAKE, 20 KM SOUTH OF MUNICH. WE ARE LOOKING NOW FOR A

CHEF DE RECEPTION/ ASSISTANT MANAGER

WITH EXPERIENCE AND ENDURANCE IN RUNNING A BUSINESS OF VERY HIGH QUALITY. SHE/HE MUST BE FLUENT IN ENGLISH, ITALIAN AND GERMAN LANGUAGE (ALSO IN WRITING), AND ABLE TO WORK ON THE COMPUTER. WE OFFER LIVING IN, GOOD SALARY AND EXCELLENT CAREER CHANCES. WE ARE PROUD OF A RELAXED ATMOSPHERE AND QUALIFIED WORKERS.

PLEASE SEND CURRICULUM WITH PHOTO TO:
MARIO DE MARTINO
SEEHOTEL LEONI
ASSENBUCHERSTRASSE 44
D-BERG AM STARNBERGERSEE
WWW.HOTEL-LEONI.COM

163111

Vom Koch bis zur Gouvernante.

Abonnieren und inserieren:

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

htr

STELLENVERMITTLUNGS & UNTERNEHMENSBERATUNG'S
BÜRO METRO
POSTFACH CH 8065 ZÜRICH
TEL. +41 (0)44 201 41 10
FAX: +41 (0)44 202 16 46
E-MAIL: metroch@atglobal.net

SEIT 1948 DIE ADRESSE FÜR
STELLEN IN HOTEL-, TOURISTIK
UND KREUZFAHRT INDUSTRIE.
WELTWEIT

KREUZFAHRT:
Mitte September haben gut
ausgebildete und erfahrene
CHEF DE PARTIES
CHEF DE RANGS
SOMMELIERS
PÂTISSIERS
BAKERS (alle M/F)
Die Möglichkeit sich in Zürich
Vertreten einer renommierten
Schiffsgesellschaft vorzustellen.

BÜCHER:
Working on Cruise Ships
und
Berlitz Ocean Cruising &
Cruise Ships 2004

ENGLAND, IRLAND,
SCHOTTLAND &
KANAL-INSELN
Hotelfachpersonal

163083

DOMINO GASTRO

Der Personal-Prof!

• Für Stellensuchende kostenlos
• Bei uns sind Sie in guten Händen
• Rufen Sie an – wir haben stets
eine Auswahl guter Stellen und
Fachleute

Wir suchen dringend!

Jungköcheln/Innen/Chef de
Partie/Servicefachange-
stellte/RéceptionistInnen

Zürich u. Umgebung 043 860 31 51
Basel u. Solothurn 061 281 56 50
Luzern, Zug, SZ, SEE 055 415 52 84
Bern, Ober, Interlaken 043 960 31 55
St. Gallen, Bodensee 043 960 31 55
Zürichsee, Rapperswil 055 415 52 84
Aargau, Baden, Tessin 055 415 52 84
Graubünden, Davos 043 960 31 51
Engadin, St. Moritz 043 960 31 53
Wallis, Zermatt, Genf 061 281 56 50
Romandie, Lausanne 061 281 56 50

www.dominogastro.ch

personal@dominogastro.ch

DOMINO GASTRO

ITF Personalvermittlung

Ihre individuelle Stellenvermittlung

Scheidgasse 12 A – 3800 Unterseen
Tel. 033 821 16 88
E-Mail: itf.personal@bluewin.ch

163203

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in
guten Hotels der **ganzen Schweiz** für
qualifiziertes Hotelpersonal.
Verlangen Sie das Anmeldeformular.
Stellenvermittlungsbüro Hotelia
A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Bin-
ningen (Schweiz). Tel./Fax 061 421 10 09
1348320141646

www.gastroa.ch Tel. 081 382 21 57

PERSONALVERMITTLUNGEN

Tel. 079 475 11 33 www.adsjob.com

Qualifiziertes Personal aus Österreich

STELLENGESUCHE

Drei qualifizierte

Gastronomen

mit Schweizer Wirtschaftspatent
suchen neue Herausforderung.

Übernahme eines Restaurants für die
gepflegte Gastronomie (in Miete) in der
Stadt Zürich oder Umgebung.

Offerten unter Chiffre 163208 an hotel
+ tourismus revue, PF, 3001 Bern.

163208

Flotte Serviertochter sucht
Service-Stelle
079 381 69 30

163164

Hoteller-Ehepaar (50+) sucht auf
Dez. 04 neue Herausforderung in
Geschäftsleitung eines Berghotels
**** (vorzugsweise im Berner Ober-
land od. Zentralschweiz). Sie Küche/
Hauswirtsch., er Service / Liegensch./
Adm./FH. Gästestamm aus eigenem
Betrieb kann eingebracht werden.

Angebot unter Chiffre 163146 an hotel
+ tourismus revue, PF, 3001 Bern.

163146

Wir suchen für eine langjährige rumäni-
sche Mitarbeiterin für die Wintersaison
2004/2005 für 3-4 Monate eine Stelle
am Buffet, Service, Küche oder Zimmer.
Sprachkenntnisse Englisch, Franzö-
sisch und Deutsch. Über eine Einladung
zu einem Vorstellungsgespräch würden
wir uns sehr freuen.

**Hotel Garni u. App.
am Brühl und Rebekka**

Glasbachweg 19-21
79410 Badenweiler
Tel. 0 76 32 - 8 20 20
Fax 0 76 32 - 82 02 99

163112

Dipl. Hoteller, 36 J. sucht neue Heraus-
forderung im Raum Zürich/Luzern als

Assistent des Geschäftsführers
oder anderweitige Kaderfunktion.

Habe KV- und Hotelfachabschluss mehr-
jährige Erfahrung in der Gastronomie
u. a. als Geschäftsführer vorhanden.
Verantwortungsbewusstsein, Loyalität
und grosse Einsatzbereitschaft zeich-
nen mich aus.

Für nähere Infos würde mich Ihr Anruf
sehr freuen. Tel. 079 422 81 69

162904

Gute Leute für gute Häuser

Sous-Chef/in

3* Best Western Hotellerie / Berner Oberland:
2 Kücheneinrichtungen, einfache und anspruchsvolle
Küche, alc/HP gemischt; Brigade ca. 5 Mann/Frau;
Eintritt 12/2004

Stv. Restaurantleiter/in

5*-Erlebnishotellerie / Graubünden:
Tagesrestaurant mit verschiedenen
Tagesspezialitäten
und Brasseriergerichten, starkes Mittagsgeschäft,
70-150 Sitzplätze; Brigade 9 Mitarbeiter,
Eintritt 12/2004

Service/Chef/in de service

Kleinhotellerie / Berner Oberland:
Schwerpunkt à la carte, hauptsächlich Platten- und
Tellerservice; Brigade ca. 4 Mann/Frau; Eintritt ab sofort

Pâtissier

Elegantes Gourmetrestaurant mit 16 G & M /
Solothurn
Zubereitung von kreativen Kleinigkeiten;
kann auch ein Koch sein, der sich weiterbilden möchte;
Eintritt 10/11/2004

Barmaid

4*-familiäres Ferienhotel / Graubünden:
für ein Pub, aufgestellte Person, Erfahrung an der Bar
Eintritt 9/10/2004

163157

gastro

gastro S Haus Howald GmbH
XL-Zentrum / 5080 Laufenburg
Tel. 062 869 40 40, Fax 062 869 40 44

www.gastro-S.ch

New Challenge

Hotel + Gastro-Personalvermittlung

RestaurantleiterIn

Sind Sie die junge, starke Kaderpersönlichkeit, die Ihr
Fachwissen gerne in einem dynamischen System-Konzept
in der Umgebung Zürich einsetzen möchte. Für diese
vielseitige Herausforderung, bringen Sie Führungserfah-
rung von grösseren Teams mit.

F & B Manager

Bei meinem Kunden in der Agglomeration Zürich bietet
sich einem versierten Gastgeber und Organisator eine
vielseitige Aufgabe an. Sie sind verantwortlich für sämt-
liche Aktivitäten verbunden mit der Restauration und der
Bar. Ein junges Team freut sich auf Unterstützung.

Teamchef Food & Bäcker

Idealer Kadereinstieg für extrovertierte Persönlichkeiten,
die den Gästekontakt sowie verstärkter frontorientierte Per-
spektiven suchen. Region Zürich.

Sous-Chef

Für Kochkünstler mit Flair und Freude an der gehobenen
Küche, im à la carte- oder im Bankett-Bereich, bieten Ihnen
meine Kunden in der Umgebung von Zürich interes-
sante Aufgaben an.

Service-Mitarbeiterinnen

Sie sprechen Schweizerdeutsch, D & E, haben Ihre Aus-
bildung seit ein oder zwei Jahren abgeschlossen und
möchten weitere Berufserfahrungen sammeln. Dann gebe
ich Ihnen gerne weitere Informationen über die eine oder
andere interessante Stelle. Arbeitsort Zürich

Interessiert? Ich freue mich auf Ihre Bewerbung.

New Challenge

Gabriela Weber
Seestrasse 160
8002 Zürich ..

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

163195

Vom Saisonjob bis zur Lebensstelle.

Abonnieren und inserieren:

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

htr

IMPRESSUM

htr hotel + tourismus revue - stellen revue / marché de l'emploi

Der Stellenmarkt für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit
Le marché de l'emploi pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs

Herausgeber / Editeur: Schweizer Hotelier-Verein / Société suisse des hôteliers, 3001 Bern
Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Leitung Medien / Responsable des médias: Christian Santschi

Verlagsleitung / Chef d'édition: Ina Strebel

Anzeigenverkauf / Vente des annonces: Oliver Egloff (Anzeigenleiter), Marc Moser

E-Mail: inserate@swiss-hotels.ch

Anzeigentarif (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):

- Frontseite / Première page: Fr. 1.67 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Kaderangebote / annonces cadres: Fr. 1.57 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Tourismus / Stellenangebote / Offres d'emploi: Fr. 1.46 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellengesuche / Demandes d'emploi: Fr. 1.43 (exkl. MwSt. / TVA incluse)
- Zuschlag Aufschaltung Internet: Fr. 25.- pro Woche/Anzeige

Termine:

- Ausgabe: Nr. 36/2004
- Erscheint: 2. 9. 2004
- Anzeigenschluss: 30. 8. 2004
- Wiederholungen: 30. 8. 2004

Nr. 37/2004
9. 9. 2004
6. 9. 2004
6. 9. 2004

Nr. 38/2004
16. 9. 2004
13. 9. 2004
13. 9. 2004

Nr. 39/2004
23. 9. 2004
20. 9. 2004
20. 9. 2004

Herstellung / Production: Büchler Grafino AG/ Druckzentrum Bern, 3001 Bern

Auflage / Tirage: 20000 Ex. Versand / Expedition, 11 157 WEMF-beglaubigt / contrôle 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.