

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 112 (2004)
Heft: 36

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 **283** Stellenangeboten



MATTHIAS MOSER / Der neue Geschäftsführer der Tourismus- und Wirtschaftsorganisation «Pro Emmental» im Interview. **SEITE 2**



HOTELPARKPLÄTZE / In den mit Autos überlasteten Stadtzentren verlangen Hoteliers unterschiedlich hohe Parkgebühren. **SEITE 4**



hotel+tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit

Avec cahier français

BLICKPUNKT

Ein Zeichen der Solidarität

CHRISTINE KÜNZLER

Sie war gefährdet, die nationale Beherbergungsstatistik. Anfangs dieses Jahres ging Judith Renner-Bach, die Direktorin des Schweizer Tourismus-Verbands, noch davon aus, dass die Finanzierung der neuen Logiernächtestatistik ab dem Jahr 2005 mit «50-prozentiger Wahrscheinlichkeit» zustande komme. Nicht nur Kantone, sondern auch Tourismusdestinationen im Berner Oberland und die Tourismusregion Zürich wollten ihren Teil nicht – oder nicht im geforderten Ausmass – beitragen.

Nun aber hat sich das berühmte Zünglein an der Waage in die richtige Richtung bewegt. Mit Ausnahme des Kantons Appenzell-Innerrhoden tragen jetzt alle Kantone die Finanzierung der Beherbergungsstatistik mit, die das Bundesamt für Statistik (BFS) in den nächsten vier Jahren erfassen wird. Der Kanton Bern übernimmt nun sogar den Finanzierungsbeitrag für die Regionen und der Kanton Zürich bezahlt ebenfalls einen Teil des Betrags, den die Region Zürich leisten müsste.

Die Erfahrungen in den ersten acht Monaten dieses Jahres mit der Übergangslösung Beherbergungsstatistik in Minimalvariante zeigt: Gut, dass sich Kantone, Regionen und touristische Organisationen gefunden haben und ab 2005 wieder eine aussagekräftige Statistik möglich ist. **Siehe Seite 3**

NEUE REGIONALPOLITIK

Die Verunsicherung ist gross

Die Vernehmlassungsfrist zur neuen Regionalpolitik des Bundes ist soeben abgelaufen: Tourismuskreise, Kantone und Parteien fordern Korrekturen.

■ **THERES LAGLER**

Die neue Regionalpolitik setzt auf einen Systemwechsel: Der Bund will die Gelder nicht mehr nach dem Giessenprinzip ausschütten, sondern nur noch innovative Projekte unterstützen, die Wirtschaftswachstum versprechen und überregionalen Nutzen bringen. Das schürt Ängste in den Berg- und Randgebieten. Aber auch die Kantone, die künftig für strukturschwache Talschaften aufkommen sollen, haben Vorbehalte. Das Projekt komme zu früh: Zuerst müsse der neue Finanzausgleich, der am 28. November zur Abstimmung stehe, in Kraft treten. Die SP und die Grünen – aber auch der Schweizer Tourismusverband – kritisieren zudem, dass die neue Regionalpolitik bei gleichbleibenden Mitteln auf die Agglomerationen ausgedehnt werden soll. Die SVP lehnt das ganze Paket als «unausgegrenzt» ab. Und der Verband Seilbahnen Schweiz befürchtet Finanzengpässe bei Sanierungsprojekten. **Siehe Seite 7**

Foto: Swiss-Image



WAS PASSIERT MIT ABGELEGENEN TÄLERN?

Die neue Regionalpolitik sieht keine Bundeshilfe mehr für Täler mit geringem wirtschaftlichen Potenzial vor. Es soll neu Sache der Kantone sein, ob sie die Besiedlung dieser Talschaften weiterhin künstlich stützen oder sich selber überlassen.

INHALT

Meinungen	2
Aktuell	3
Themenseiten	4/5/6
Tourismus	779/10/11
Hotellerie	11
Gastronomie/Technik	13/14/15/17
Die Letzte	18
Cahier français	3. Bund
Stellenrevue	4. Bund

FESTIVAL-SOMMER

Umsatz mit Festspielen

In der Zeit, in der die Teilspele aufgeführt wurden, zählten verschiedene Interlaken Hotels 50 Prozent mehr Übernachtungen. Auch andere Orte erleben den Festivalommer 2004 positiv, obschon nicht ganz klar ist, ob die Logiernächte nur wegen den Festspielen zunehmen. Laut Schweiz Tourismus sucht der Urlauber in den Ferien vermehrt nach Multifunktionalität. Und diese wird ihm mit einem vielfältigen Festivalangebot geboten. **DST/FSW Siehe Seite 11**

SUCHTPROBLEME

Wer arbeitet, trinkt nicht

Alkohol gilt als Suchtproblem Nr. 1 am Arbeitsplatz. Wichtig ist die Früherkennung, da sich die Abhängigkeit der Betroffenen schleichend entwickelt.

Statistisch betrachtet haben auf 100 Mitarbeiter deren fünf Alkoholprobleme. Die Arbeitsleistung einer Person mit Alkoholproblemen reduziert sich um 25 Prozent, dies durch Abwesenheit, Fehler und Aufgaben, die nicht mehr ausgeführt werden. **DST/FRC Siehe Seite 5**

Der Leistungsabfall ist ein wichtiger Indiz für eine Früherkennung der Alkoholsucht. Deshalb ist laut Michel Graf, Direktor der Schweizerischen Fachstelle für Alkohol- und andere Drogenprobleme (sfa/spa), die Prävention sehr wichtig. Auch die klare Botschaft, dass Alkohol und Arbeit nicht zusammenpassen, sei zentral und setze voraus, dass ein Unternehmen den Alkoholkonsum während der Arbeit strikt verbiete. Auch im Personalrestaurant solle kein Alkohol ausgeschenkt werden. **DST/FRC Siehe Seite 5**

FLUGHAFEN ZÜRICH

Passagier-Drehscheibe

Das Airside-Center, die imposante 230 Meter lange und 18 Meter hohe Glas-Stahl-Konstruktion, wird ab kommenden 15. September als Drehscheibe für alle ankommenden und abfliegenden Passagiere am Zürcher Flughafen dienen. Die zwischen den Terminals 1 und 2 vorgelagert liegende Verbindungshalle bietet auf zwei Ebenen 60 neue Shops, Bars und Restaurants an. Für die Airside-Gastronomie zuständig ist die Compass Group. **MJP Siehe Seite 15**



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

Jily

ILLYCAFE AG 8300 THALWIL
TEL. 01 723 10 20 FAX 01 723 10 21
illycafe@illycafe.ch, www.illycafe.ch

HUG

Wettbewerb "Dessert Fantasten 2004"

«Mein Sieger-Rezept und weitere Ideen finden Sie auf www.hug-luzern.ch»

Gewinner Kat. Lehrlinge
Daniel Studer, Hotel du Sauvage, Fribourg

Miele

Service-Abonnement.

Rufen Sie an!
Miele Professional
Telefon 056 417 24 62

FRISCHAUF est. 1908

BOX SPRING

BETTENSYSTEME...

... zertifiziert, 5 Jahre Vollgarantie!

www.boxspringbetten.ch

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

easy connect

hotelsurf!

Die einfache und schnelle Internet-Verbindung für zufriedene Hotelgäste!

Die neueste Internetausstattung für Ihr Hotel vor. Die neue Technologie ermöglicht Ihnen einen Zusatzgewinn zu erzielen. Durch unser Produkt wird Ihr Hotel zu einem Highspeed-Punkt. Der Gast steckt sein Notebook ein und bekommt immer und ohne Wartezeit eine schnelle, sichere Internet-Verbindung bereitgestellt. Sie als Hotelmanager können diese Kosten direkt in Ihre Hotelrechnung (Fidelo, etc.) verbuchen. Die Möglichkeiten der Preisgestaltung liegt in Ihren Händen.

Weitere Informationen oder Auskünfte erhalten Sie auf www.easyconnect.ch oder kontaktieren Sie uns direkt unter Telefon 031 35 15 15.

IN KÜRZE

Hotelparkplätze / In den mit Autos überlasteten Stadtzentren langen einige Hoteliers bei den Parkgebühren tüchtig zu. Die Aufschaltung auf ein Parkleitsystem kann einem Stadthotel zusätzliche Werbung bringen. **Seite 4**

«Xongress '04» / Wie investiert man sinnvoll in die Events der neuen Erlebnis-Gesellschaft? Ein Beispiel am «Xongress» war der kommende September-Event von freestyle.ch zur Lancierung der Winter-Saison der Jungen. **Seite 6**

Vnà / Im Engadiner Bergbaudorf Vnà soll ein dezentrales Hotel entstehen. Der Hotelbetrieb im «Piz Tschütta» soll durch weitere Zimmer in Privathäusern ergänzt werden. Zurzeit läuft die Suche nach Geldgebern. **Seite 9**

Festivals / Die Saison der Sommerfestivals neigt sich dem Ende zu. Eine Umfrage ergab, dass auch in diesem Jahr die grossen Festivals Publikumsmagnete waren und dass das unberechenbare Wetter den Vorverkauf brachliegen liess. **Seite 11**

«Woche der Genüsse» / An den 550 Veranstaltungen der 4. Ausgabe der «Semainè du Goût» beteiligen sich 54 Events aus der Deutschschweiz. Die 2001 in der Westschweiz entstandene Genuss-Woche wird jenseits des Röstigrabens immer populärer. **Seite 13**

Gemeinschaftsgastronomie / Eine deutsche Untersuchung stellte kürzlich bei fünfzig Prozent der Spitalpatienten über siebzig Jahren eine Mangelernährung fest. Mit Folgen: Mangelernährte Patienten sterben schneller als gut ernährte. **Seite 14**

Flughafen Zürich / Das Airside-Center, die neue Passagier-Drehscheibe des Zürcher Flughafens, wird am 15. September in Betrieb genommen. Das Passagier-Zentrum nach der Passkontrolle beherbergt zahlreiche Shows sowie eine vielfältige Gastronomie. **Seite 15**

Asiatisches Fastfood / Berlin hat einen neuen Fastfood-Systemer. RNBS bietet eine leichte, preiswerte asiatische Küche und will mit dem Vorurteil aufräumen, schnelles Essen mache dick. Das Konzept soll im Franchise deutschlandweit multipliziert werden. **Seite 17**

AUS DEM CAHIER FRANÇAIS

«Switzerland Travel Center» / Direktor Klaus Oegerli benennt die Projekte des Unternehmens Switzerland Travel Center STC, dessen Informations- und Buchungs-System bisher als Switzerland Destination Management bekannt war. **CF Seite 1**

Glacier 3000 / Die Société Glacier 3000, welche die Bergbahnen des Glacier des Diablerets betreibt, muss bis zum 31. März 2005 ihre Gläubiger davon überzeugen, dass sie imstande ist, lebensfähig weiterzuwirtschaften. **CF Seite 4**

Walliser Hotelier-Verein / Nach 15 Jahren als Direktor des Hotels Crans-Ambassador stellt sich Patrick Béro in den Dienst der Walliser Hotelier. Als Generalsekretär übernimmt er die operative Leitung ihres Verbandes. **CF Seite 3**

Gastronomia / Die zehnte Ausgabe der Gastronomia-Messe, Salon der Hotellerie und der Restauration, findet vom 30. Oktober bis 3. November im Palais de Beaulieu in Lausanne statt. Der Wellness wird eigener Raum gegeben. **CF Seite 5**

FORUM

Tourismusförderung – wichtiger als je

IWAN RICKENBACHER*

Die Zeichen stehen in vielen Tourismusregionen besser als letztes Jahr, und die Aussichten auf eine anständige Wintersaison sind gut. Sars, der Irak-Krieg, die Terroranschläge haben ihre Auswirkungen gezeigt. Die Hoffnung lebt, dass sich die Häufung widriger Umstände nicht in gleicher Weise wiederholt.



Die Erholung des Marktes soll aber nicht darüber hinweg täuschen, dass die Tourismusbranche in unserem Land in der gesellschaftlichen und politischen Wahrnehmung nicht den Stellenwert besitzt, den sie einnehmen müsste.

300 000 Arbeitsplätze schafft die Branche. Sie setzt zwischen 22 und 30 Milliarden Franken um, und andere Erwerbszweige, von der Landwirtschaft bis zum Baugewerbe, sind mit dem Tourismus eng vernetzt.

Den Bedürfnissen der Hoteliers, der Restaurateure, der Transportunternehmen entspricht es nicht, wenn das in der Schweiz zusätzlich notwendige Visum für fernöstliche Besucher mehr kostet als die Übernachtung mit Frühstück. Die Alpen können auch in Italien, in Österreich, in Frankreich besucht werden. Es müsste nicht sein, dass neue Regelungen zur Verhinderung des Geldwaschens an der Hotelreception erst dann angepasst werden, wenn sich herausstellt, dass man Gäste und Personal vor unlösliche Situationen stellt.

Ganz schuldlos ist die Branche nicht, wenn ihre Stimme im Gesetzgebungsverfahren nicht das gleiche Gewicht einnimmt wie die der Bauern, die weniger als 100 000 Arbeitsplätze bereitstellen. Zu oft ist sich die Branche nicht einig, obsiegen lokale Besonderheiten vor gemeinsamen Anliegen. Zu sehr ist die Meinung verbretet, die Leistungen der Branche, von denen auch Politikerinnen und Politiker zehren, sprächen doch eigentlich für sich.

Es gibt aber auch gute Beispiele für einen neuen, stetigen, zielführenden Dialog zwischen Tourismus und Politik – von der Region Zürich bis ins Berner Oberland. Er hat das Ziel, politische Rahmenbedingungen und Bedürfnisse der Branche besser aufeinander abzustimmen. Der Fragestellungen gibt es genug, von Steuerfragen, Bewilligungsfragen bis zu Verkehrs- und Parkplatzkonzepten.

* Iwan Rickenbacher ist Politik- und Kommunikationsberater aus Schwyz.

MATTHIAS MOSER

«Emmental ist mehr als Gotthelf»

Mitte September übernimmt Matthias Moser die Geschäftsleitung der Tourismus- und Wirtschaftsorganisation «Pro Emmental». Der 35-jährige Emmentaler äussert sich über rückläufige Mitgliederzahlen, Gotthelf im Fernsehen und die neue Regionalpolitik.

INTERVIEW: SONJA STALDER

Herr Moser, nach Ihrer Wahl haben Sie «Pro Emmental» mit einem Produkt verglichen, das – obwohl in vielen Läden zu finden – nur wenigen wirklich bekannt sei ...

Diese Aussage habe ich vor allem auf die innere Kommunikation bezogen: In persönlichen Gesprächen stelle ich fest, dass viele die Aufgaben von Pro Emmental nicht kennen. Wir müssen den Unternehmen und Privatpersonen verstärkt aufzeigen, welches unsere Möglichkeiten sind, und wie sie von einer Mitgliedschaft bei uns profitieren können.

Konkret kämpft Pro Emmental mit rückläufigen Mitgliederzahlen. – Sie sind selbst Emmentaler: Wie wollen Sie Ihre potenziellen Partner vom Nutzen der Organisation überzeugen?

Von meiner beruflichen Laufbahn her kenne ich die Sorgen und Nöte der Unternehmen aller Branchen: Wenn es darum geht, Sparpotenziale ausfindig zu machen, stehen Mitgliedschaften immer zuerst auf der Liste. Es ist jedoch wichtig, dass die Aussenkontakte in einer solchen Situation nicht zu stark vernachlässigt werden.

«Ich werde hartnäckige Überzeugungsarbeit leisten müssen.»

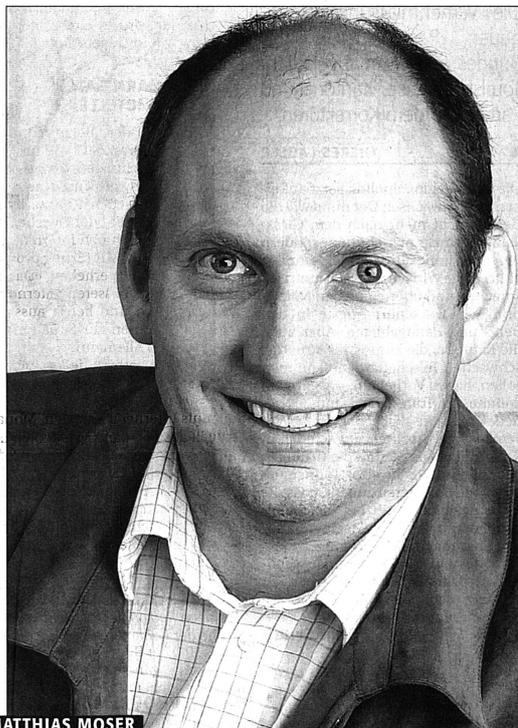
Was heisst das konkret?

Ich werde hartnäckige Überzeugungsarbeit leisten müssen. Ihren Weg sehe ich vor allem in den direkten Kontakten mit den Berufsverbänden und Organisationen. Obs tatsächlich gelingt, weiss ich natürlich auch nicht.

Um bei Ihrem Bild zu bleiben: Wenn Sie das Produkt «Pro Emmental» verkaufen wollen, brauchen Sie dafür einen griffigen Slogan. Wie könnte ein solcher lauten?

Das ist eine schwierige Frage. Das Produkt ist derart vielfältig, dass eine Reduktion auf einen Slogan schwer fällt. Die Marke an und für sich ist aber sicher das «Emmental». Dieser Name hat bereits einen enorm hohen Bekanntheitsgrad – nur schon allein des

Foto: Zög



MATTHIAS MOSER

Der neue Leiter von Pro Emmental: «Der gemeinsame Auftritt wird immer wichtiger: So können wir als Region wirtschaftlich überleben und uns weiterentwickeln.»

Käses wegen. Es kann deshalb nicht darum gehen, mit sehr viel Geld eine neue Marke zu kreieren ...

Sie sprechen die Pläne an, ein neues Label für das Emmental zu schaffen?

Ja. Im Moment kenne ich den Stand der Vorarbeiten allerdings noch nicht. Vom Grundsatz her ist es aber sicher so, dass Marken einen immer höheren Stellenwert haben. Wenn beispielsweise die Wirtschaft die Marke «Emmental» stets mitkommuniziert, profitiert davon auch der Tourismus – und umgekehrt.

Welches sind denn die Kernwerte der Marke «Emmental»?

Ein Punkt ist sicher die Produktqualität: Das Emmental produziert keine Massenware. Hinter allen Produkten stehen Menschen, die mit Herzblut bei der Sache sind. Andere Punkte sind das besondere Landschaftsbild sowie die vielfältige und gute Gastronomie. – Auch Gotthelf gehört dazu, allerdings möchten wir nicht bloss das Konservative in den Vordergrund rücken. Das Emmental ist mehr als nur Gotthelf.

In diesem Sinne hat die SF-DRS-Serie «Leben wie zu Gotthelfs Zeiten» bei Ihnen vermutlich zwiespältige Gefühle geweckt?

daran setzen, bei dieser Ausgangslage noch das Optimum herauszuholen. Der Druck, auf eigenen Beinen zu stehen, wird aber ganz klar zunehmen. Gerade auch aus diesem Grund wird der gemeinsame Auftritt immer wichtiger: Nur so können wir als Region wirtschaftlich überleben und uns weiterentwickeln.

«Der innere Rückhalt der Organisation muss besser werden.»

Haben Sie schon konkrete Ideen, welchen Beitrag Sie dazu in Zukunft leisten können?

Das wäre im Moment sicher vermessen. Zuerst geht es darum, das Begonnene zu analysieren und weiterzuführen. Bevor ich nicht das Ganze angeschaut habe, möchte ich mich nicht zu möglichen Schwerpunkten äussern. Was sich aber sicher sagen lässt: Der innere Rückhalt der Organisation muss besser werden, damit wir gegen aussen – wirtschaftlich und politisch – stärker auftreten können als bisher.

Sie übernehmen Pro Emmental in einer heiklen Phase: die Netzwerkorganisation muss konsolidiert werden, ihr Vorgänger wurde entlassen. Welches sind Ihre kurzfristigen Ziele?

Zusammen mit dem Team möchte ich die Abläufe möglichst rasch so abstimmen, dass wir für unsere Kunden optimale Leistungen erbringen können. Im Weiteren setze ich mir für die ersten Monate das Ziel, alle wesentlichen Key-Players kennen zu lernen – innerhalb und ausserhalb der bestehenden Netzwerke. Das ist eine wesentliche Voraussetzung, um den gegenseitigen Informationsfluss gewährleisten zu können.

Zur Person

Matthias Moser (35) tritt am 13. September die Stelle als Geschäftsführer der Tourismus- und Wirtschaftsorganisation «Pro Emmental» an. Er übernimmt die Nachfolge von Alfred Bauer, der im April seine Kündigung erhalten hatte. – Moser hat sich an der Schweizerischen Hochschule für Landwirtschaft zum Ingenieur FH (Agrarwirtschaft) ausbilden lassen. Zuletzt war er als Mandatsleiter bei einer Treuhand- und Beratungs-Firma in Huttwil tätig. Moser wohnt in Heimisbach, ist verheiratet und hat drei Kinder. – Die 1995 gegründete Organisation «Pro Emmental» hat in den letzten zwei Jahren eine grundlegende Umstrukturierung erfahren. Neu gliedert sich die Organisation in die folgenden sechs Netzwerke: Wirtschaft, Tourismus, Mobilität, Regionen, Kultur sowie «Freunde des Emmentals». SST

Aargau Tourismus wird aufgelöst

Zofingen. Die regionale Dachorganisation Aargau Tourismus in Zofingen wird Ende September 2004 aufgelöst. Zwei Mitarbeiterinnen verlieren damit ihren Arbeitsplatz. Der Grund für die Auflösung ist laut Michèle Gassmann von Aargau Tourismus, dass «der Kanton kein Geld mehr» geben will. Wie dieser Entscheid zustande kam, weiss sie nicht. Nur soviel scheint klar, dass der Kanton Aargau bis jetzt noch kein Tourismusgesetz hat. Wer die Telefonnummer von Aargau Tou-

risismus wählt, gelangt schon heute zum Gewerbeverband. Der Verkehrsverein unter der Präsidentin von Christine Eggerszigi bleibt laut Michèle Gassmann weiterhin bestehen. «Er wird im Stillen weiterarbeiten und Generalversammlungen abhalten.» Der Kanton setzt nun eine Arbeitsgruppe ein, die während der nächsten drei Jahre ein Tourismusgesetz erarbeiten soll. Während dieser Zeit soll ein Informationsdienst die täglichen touristischen Anfragen bearbeiten. Promotionen

werden keine gemacht. Wer diese Anlaufstelle betreuen soll, ist noch offen. Die 13 Verkehrsbüros im Kanton Aargau sollen weiterhin bestehen bleiben. «Es ist nun wichtig, dass die gut zusammenarbeiten», so Michèle Gassmann. Wie sich die Hoteliers zur Auflösung von Aargau Tourismus stellen, weiss sie nicht. «Die Zusammenarbeit mit den Hoteliers war nie so gut. Indes haben wir mit den Gastronomiebetrieben gut kooperiert.» CK

Weggis bald auf eigenen Beinen

Hotel & Gastro formation. Schnelle Rochade beim Aus- und Weiterbildungszentrum in Weggis: Nachdem Thomas Schmidhauser als langjähriger Direktor im 2000 den Betrieb verlassen hatte, war die Neubesetzung nicht von Dauer. Nachfolger Fabian Schwab blieb nur rund zwei Jahre, nicht länger Thomas Bosshard, der sich jetzt aufgrund von Meinungsverschiedenheiten vom Unternehmen trennt. Die schwierigen Rahmenbedingungen trugen das Ihre dazu bei. Die ge-

meinsame Aus- und Weiterbildungsinstitution der Berufsverbände des Schweizer Gastgewerbes hing Anfang des neuen Jahrtausends finanziell in einer Schieflage. Erst seit letztem Jahr schreibt man, nicht zuletzt dank rigoroser Sparmassnahmen, wieder schwarze Zahlen. Aus den schwierigen Zeiten hat man gelernt. Weggis will nun auf eigenen Beinen stehen. Von der bisherigen Praxis der Defizitdeckung (Nachschusspflicht) durch die Trägerverbände will man sich verab-

schieden. Stattdessen sollen hotellerieunische, Gastrosuisse und Hotel & Gastro Union einen fixen Beitrag leisten. Das Budget muss hauptsächlich durch Einnahmen gedeckt werden. Eine Nachschusspflicht soll aber für den «äussersten Fall» erhalten bleiben, so Präsident Willy Benz. Über diese neuen Statuten stimmt man erst an der Generalversammlung im Herbst ab. Benz: «Wir hoffen, dass durch die finanzielle Klarheit Ruhe in unser Zentrum einkehrt.» GSG

BEHERBERGUNGSTATISTIK

Die neue Statistik ist flexibler

Ab 1. Januar 2005 wird die Beherbergungsstatistik (HESTA) wieder eingeführt. Vorerst ohne Ferienwohnungen. Die sollen später jedoch auch erfasst werden. Erstellt wird die Statistik wiederum vom Bundesamt für Statistik. Jedoch nur noch gegen Entgelt.

CHRISTINE KÜNZLER

Wer zahlt, befehlt. Das ist auch so bei der neuen Beherbergungsstatistik HESTA (Hébergement und Statistik): Die Kantone – bis auf Appenzell Inner- und Aargau – Regionen und touristische Organisationen erhalten ein Mitspracherecht in Bezug auf Definition der Bedürfnisse und Zugriff auf die Daten (vgl. Box). Der Vertrag, den die Träger mit dem Bundesamt für Statistik (BFS) abgeschlossen haben, gilt ab Januar 2004 (Entwicklung) bis 31. Dezember 2008, das heisst bis zur Publikation der Ergebnisse 2008. Kostenpunkt für die HESTA: 400 000 Franken Entwicklungskosten, 800 000 Franken Betriebskosten für die Jahre 2005 bis 2007, 700 000 Franken im Jahr 2008. Günstiger ist das Jahr 2008 deshalb, weil das BFS davon ausgeht, dass bis dann mehr Zahlen elektronisch eingereicht werden – was die Verarbeitung vereinfacht und vergünstigt.

90 Prozent der Finanzierenden haben ihre Beiträge bereits bezahlt, hält Judith Renner-Bach, Direktorin des Schweizer Tourismus-Verbands, fest. Anfangs war die Geldbeschaffung nicht einfach. Noch Anfang des Jahres war die Realisierung des Projekts gefährdet. Dass jetzt fast alle Kantone, die Regionen, Verbände sowie touristischen Organisationen dahinter stehen, führt Judith Renner-Bach darauf zurück, dass gleich von Projektbeginn weg die Volkswirtschaftsdirektoren-Konferenz eingebunden wurde.

FERIENWOHNUNGSSTATISTIK AB 2006?

Das BFS wird monatlich in der Hotellerie und Parahotellerie (ohne Ferienwohnungen) folgende Daten erheben: die Logiernächte, die Ankünfte, die Herkunftsländer, die vorhandene Kapazität (Zimmer, Betten), die Öffnungszeiten, der Preis, die Kategorie sowie die Zugehörigkeit zu einer touristischen Trägerorganisation.

Was die Ferienwohnungen anbelangt, ist noch nicht entschieden, ob es eine zentrale oder dezentrale Lösung geben soll, sagt Thomas Allemann, Leiter des wirtschaftspolitischen Dienstes bei hotellerieunische. Diese Zahlen einzuholen sei viel schwieriger als beispielsweise bei der Hotellerie. Nicht zuletzt deshalb, weil der zentrale Ansprechpartner fehlt. Das könnte sich jetzt aber mit der Gründung des Dachverbands Swiss-Apartments ändern (siehe htr Nr. 35). Allemann geht davon aus, dass bis im Jahr 2006 eine Lösung für die Ferien-

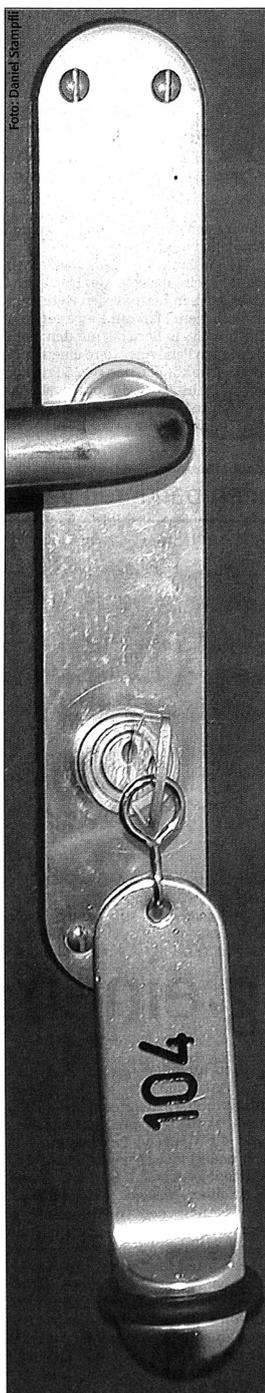


Foto: Daniel Stampfli
Ist das Zimmer leer oder besetzt? Aus welchem Land kommen die Gäste? Die Beherbergungsstatistik sagt's.

wohnungsstatistik gefunden wird. «Doch dafür wird es eine andere Finanzierung und Trägerschaft geben.»

BENCHMARK-DATEN FÜR DIE HOTELLERIE

Gegenüber der Beherbergungsstatistik des Jahres 2003 will das BFS einige Vereinfachungen vornehmen. So wird beispielsweise nicht mehr unterschieden zwischen Zimmern mit fließendem Wasser oder Dusche. Das BFS wird neu auch den international anerkannten REVPAR (Ertrag pro verfügbarem Zimmer) erheben. «Das ermöglicht einen besseren internationalen Vergleich und liefert aussagekräftigere Angaben zur Situation der Hotellerie», so Allemann.

Monatlich erhält jeder Betrieb vom BFS einen Fragebogen zugesandt. Wer will, kann auf Fax, E-Mail oder auf Internet umsteigen. Monatlich will das BFS dann die Medien mit Zahlen versorgen. Dafür wird auf die monatliche Publikation verzichtet. Als neue Zusatzleistung erhalten die Hoteliers Benchmarkdaten von andern Hotels der gleichen Kategorie oder Region. «Damit sie sehen, wo sie stehen», so Allemann.

MIT DER NEUEN LÖSUNG ZUFRIEDEN

Ein Teil der BFS-Datenbank ist neu öffentlich zugänglich – «ähnlich wie es die Österreicher mit ihrer Logiernächtestatistik 'Tourmis' machen», hält Allemann fest. Die Finanzierungspart-

ner jedoch haben Zugang zu allen – anonymisierten – Rohdaten.

«Ich finde die neue Lösung sehr gut. Sie ist flexibler als die alte und demnach zukunftsgerichteter», so Allemann. «Natürlich ist es ein Nachteil, dass wir jetzt für die Statistik bezahlen müssen. Dafür aber haben wir viele Wünsche und Vorstellungen einbringen können, was sonst nicht möglich gewesen wäre.» Auch Judith Renner-Bach spricht von einer «guten Lösung. Sie steht und fällt mit den Beherbergern, die monatlich ihre Zahlen liefern müssen und mit den Schnittstellen der Softwareanbieter.»

Mit dem Übergangsjahr 2004 sind sowohl Judith Renner-Bach als auch Thomas Allemann nicht zufrieden (vgl. Box). «Eine Katastrophe», urteilt Judith Renner-Bach. «Eine Datenbasis, aufgrund deren Urteile gefällt werden können, fehlt.» Allemann spricht von «einem Umfragedschungel seitens verschiedener Organisationen», den die fehlende Beherbergungsstatistik provoziert habe. «Dieses Jahr hat gezeigt wie es wäre, wenn keine offizielle Beherbergungsstatistik vorgekommen würde: Es gibt ein Jekami.» Doch Allemann geht davon aus, dass die Datenlücke 2004 mit Hochrechnungen Ende 2005 geschlossen werden kann.

Mit der Unterzeichnung der Vereinbarung Bilaterale II muss die schweizerische Beherbergungsstatistik europakompatibel sein. Das ist die neue im Moment noch nicht ganz. Es fehlen kleine Anpassungen, die noch vorgenommen werden sollen.

Appenzell-Innerrhoden beteiligt sich nicht

Appenzell-Innerrhoden ist der einzige Kanton, der sich nicht an der Finanzierung der Beherbergungsstatistik beteiligt. Grund dafür ist, dass die Beherberger ihre Zahlen im Rahmen der Tourismusförderungsabgabe bereits an Appenzellerland Tourismus liefern. «Wenn wir bei der Beherbergungsstatistik nicht mitmachen, können wir den administrativen Aufwand kleiner halten», so Direktor Guido Buob. Der Beherberger müsse nämlich so nur eine statt zwei Tabellen ausfüllen. «Wir brauchen gar keine BFS-Statistik», sagt

Buob. «Mit unseren 100 000 Logiernächten jährlich ist es auch nicht so wichtig zu wissen, aus welchen Herkunftsländern die Gäste kommen.»

Die Kantone zur Mitfinanzierung der Beherbergungsstatistik zu bewegen, war nicht ganz einfach. Zwei Unterschriftenbögen, auf denen die Unterzeichner ihr Einverständnis bekunden sollten, sind schlicht und einfach in irgendwelchen kantonalen Schulbüchern verloren gegangen. Der Schweizer Tourismus-Verband ist nun daran, die Unterschriften einzeln einzutreiben. CK

Halbjahresstatistik wird bald publiziert

Noch hat das Bundesamt für Statistik (BFS) die Beherbergungszahlen des zweiten Quartals nicht publiziert. Sie sollen aber etwa in einer Woche verfügbar sein, sagt Thomas Welte vom BFS. «Wir haben jetzt alle Zahlen», hält er fest. Die Verspätung rühre auch daher, weil die Tourismusorganisationen die Zahlen teilweise spät geliefert hätten. «Ich hoffe, dass die Zahlen für das 3. Quartal früher kommen», sagt Thomas Welte.

Die Beherbergungsstatistik wird in diesem Jahr nur als Übergangslösung

geführt, weil der Bund Ende letzten Jahres die Statistik aus Sparmassnahmen gestrichen hatte. Die nationale Beherbergungsstatistik des BFS kostete jährlich 1,7 Millionen Franken.

In diesem Jahr müssen sich die Touristiker mit einer Minimalvariante zufrieden geben: Die Beherbergungsstatistik 2004 basiert lediglich auf Stichproben. Für die nächsten vier Jahre wird das BFS die Statistik weiterführen – finanziert von Kantonen, Regionen und touristischen Organisationen. CK

KURZ UND BÜNDIG

Swiss-Verkaufssperre

Die meisten Aktionäre der Swiss behalten ihre Swiss-Aktien mindestens noch ein weiteres Jahr. Sie haben der Verlängerung der Verkaufssperre für Swiss-Titel zum zweiten Mal zugestimmt. DST/sda

Anzeige

KLAFS

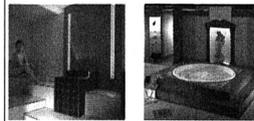
Die Wellnesspezialisten

Design, Qualität, Kompetenz und Service vom Marktleader.



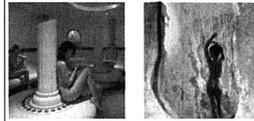
Planung

Sauna / Sanarium



Dampfbad

Whirlpool



Themen

Eisgrotten

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

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

KLAFS

Hauptsz
Klafs Saunabau AG
Oberebnhofstrasse 11, CH-6342 Baar
Telefon 041 760 22 42, Telefax 041 760 25 35
baar@klafs.ch, www.klafs.ch

Weitere Geschäftsstellen in:
Bern, BSG, VSG, Chur, Glarus, St. Gallen, Thurgau, Uri, Schwyz, Zug, Zürich

GUGLIELMO L. BRENTEL

«Es ist legitim solche Preise zu verlangen»

Der Präsident der Zürcher Hoteliers (ZHV), Guglielmo L. Brentel, erachtet die von den Hotels verlangten Parkplatzgebühren als legitim.

GREGOR WASER

«Die Hotellerie ist schliesslich ein Geschäft und wenn ein Hotelier ein Zusatzgeschäft ortet, dann soll er das auch nutzen können», so Guglielmo L. Brentel. Innerhalb des Verbandes stelle die Thematik aber nur einen Nebenschauplatz dar. «Ich hüte mich davor, Empfehlungen über die Höhe der Parkgebühren abzugeben», sagt Brentel, das sei eine individuelle Angelegenheit jedes Einzelnen. Jedenfalls bringt der ZHV-Präsident Verständnis auf, wenn einige Hoteliers ihr Parkhaus als Profit-Center nutzen – «in einer Zeit wo man sowieso besser Parkplatz-Besitzer als Hotel-Besitzer ist». Und das Abstützen auf Zusatzannahmen sei in der jetzigen preisaggressiven Zeit in fast jeder anderen Branche auch auszumachen, ob bei der Tankstelle, dem Eiertlieferanten oder der Fluggesellschaft. Clever seien zudem auch jene Hoteliers, die das Parkplatz-Angebot als Marketing-Tool nützen und etwa in einem Package integrieren.

Im Oktober wird der ZHV eine Studie veröffentlichen, in der die Thematik Parkplatz ebenfalls Erwähnung findet. In einem Preisvergleich werden je ein Standardhotel im Stadtzentrum von Zürich, München und Wien verglichen, dabei berücksichtigt sind auch Auflagen und Bauvorschriften. «Wir wissen, dass wir teuer sind, aber nicht wo und warum», sagt Guglielmo Brentel.



Guglielmo L. Brentel, Präsident der Zürcher Hoteliers.

STADTZENTREN

Geschäft mit Automobilisten

In den mit Autos überlasteten Stadtzentren langen einige Hoteliers bei den Parkgebühren tüchtig zu. Die htr hat die Probe aufs Exempel gemacht.

GREGOR WASER

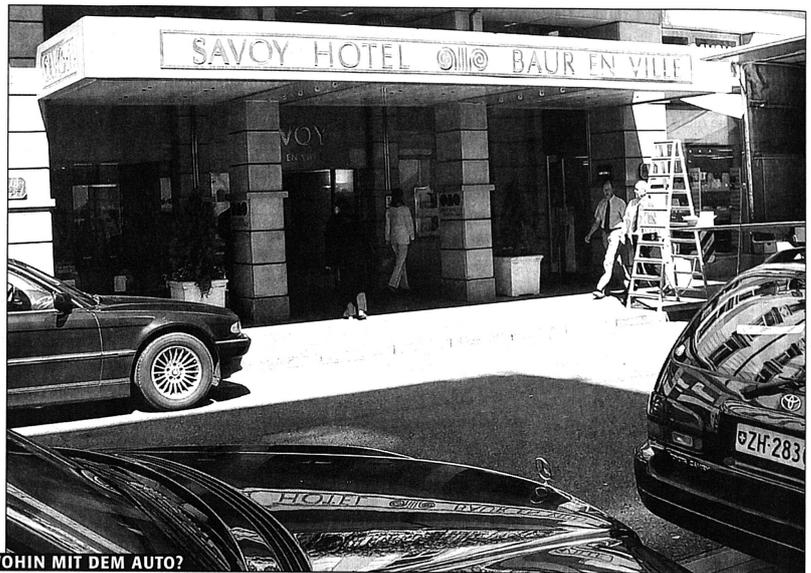
Da staunen sogar ausgabefreudige Zürcher Partygänger und Theaterbesucher: Kurvt man im Trendquartier Züri-West ins öffentlich zugängliche Parkhaus des Hotels Ibis und lässt das Auto während drei Stunden und zehn Minuten stehen, bezahlt man stolze 28 Franken fürs Parkieren. Sieben Franken pro angebrochene Stunde ist ein happiger Tarif und dürfte wohl derzeit den Rekord in Zürich darstellen. Da stehen auf den ersten Blick die Parkgebühren und die Zimmerpreise von bloss 99 bis 129 Franken in einem Missverhältnis.

Die Hotelgäste im «Ibis» kommen aber einiges glimpflicher weg als die Fremdbenutzer des Parkhauses. Gäste bezahlen von Montag bis Freitag 21 Franken, am Wochenende 14 Franken fürs Parkieren während der Nacht. Damit liegt das «Ibis» wiederum eher im unteren Bereich der Stadtzürcher Hotels. Im «Baur au Lac» zahlen Hotelgäste 25 Franken fürs Parkieren. Hotelfremde Autohalter können das Parkhaus ebenfalls benützen, aber nur für maximal neun Stunden, was 40 Franken kostet. Beim «Marriott» wiederum zahlen sowohl Hotelgäste wie Fremdbenutzer den Einheitstarif von 38 Franken für 24 Stunden. Hotelgäste der «Krone Unterstrass» zahlen 10 Franken, die Parkplätze hinter dem Hotel liegen aber im Freien.

INS NAHE GELEGENE PARKHAUS

Hotels ohne eigene Parkplätze oder Tiefgaragen – und von denen gibt es in Zürich zahlreiche – haben in der Regel Spezialabkommen mit umliegenden Parkhäusern abgeschlossen. Dazu Melanie Graf, Geschäftsführerin des Hotels Hirschen im Zürcher Norderdorf: «Wir verfügen mit dem Parkhaus Urania, das eineinhalb Gehminuten von uns entfernt ist, über eine Absprache. Unsere Gäste können dort statt für 40 Franken für 28 Franken parkieren.» Im Hotel erhalte man einen Gutschein, den man vor dem Wegfahren an der Urania-Kasse beim Zahlen vorweisen könne. Ähnlich handhaben das die Hotels Central Plaza und Widder. Im 5-Sterne-Haus Widder können die Gäste vor den Hoteltreppentritten, das Auto wird dann in der hauseigenen Garage platziert – 30 Franken kostet der Parkplatz.

Foto: Gregor Waser



WOHIN MIT DEM AUTO?

Parkieren vor dem Hotel: In den Innenstädten meist ein schwieriges Unterfangen.

Auf die Frage nach dem Prozedere im «Savoy Hotel» erhält man keine befriedigende Antwort. Man verfüge über keine Parkplätze und auch kein Parkhaus, wird am Telefon die Information gegenüber dem interessierten Gast knapp gehalten. Aber man solle einfach vorfahren, man finde dann schon eine Lösung. «Selber schauen» heisst die Devise auch beim Hotel Walhalla, das zwischen Hauptbahnhof und Busparkplatz liegt und offensichtlich bei der

Suche nach Gästen nicht allzu sehr auf Autofahrer ausgerichtet ist.

Doch Zürich ist parkplatzmässig keine allein dastehende Hochpreisinsel. Auch in Bern werden Hotelgäste in ähnlichem Mass zur Kasse gebeten. Das «Savoy» in Bern hat mit dem nahe gelegenen Parkhaus Metro einen Deal: Hotelgäste können dort für 15 Franken von 17.00 bis 09.00 Uhr parkieren. Ansonsten kostet das Parkhaus 4 Franken die Stunde. Und im «Allegro» heisst es,

man verfüge nur über wenige Parkplätze – zu 3 Franken die Stunde. Man könne das Auto aber vor dem Hotel abstellen, ein Hotel-Angestellter würde dann das Auto in die Garage fahren, sobald ein Platz frei werde. Ähnlich die Preise auch in St. Gallen: im Hotel Einstein zahlt der Hotelgast in der hauseigenen Garage 20 Franken. Im Hotel Gallo kann das Auto hinter dem Haus im Freien – für 10 Franken – über Nacht abgestellt werden.

Was Hotels für 24 Stunden parkieren verlangen

	Hotelgäste	Fremdbenutzer
Baur Au Lac, Zürich	Fr. 25.–	Fr. 40.– (maximal 9 Stunden)
Marriott, Zürich	Fr. 38.–	Fr. 38.–
Hirschen, Zürich	Fr. 28.–	Fr. 40.–
Central Plaza, Zürich	Fr. 25.–	–
Krone Unterstrass, Zürich	Fr. 10.–	–
Schweizerhof, Zürich	Fr. 30.–	–
Ibis, Zürich	Fr. 21.– (Fr. 14.– am Wochenende)	Fr. 7.– (jede angebrochene Stunde)
Hotel Walhalla, Zürich	–	–
Park Hyatt, Zürich	Fr. 25.–	Fr. 40.–
Widder, Zürich	Fr. 30.–	–
Savoy, Zürich	–	–
Savoy, Bern	Fr. 15.– (17.00 Uhr bis 9.00 Uhr)	Fr. 40.– (Fr. 4.– pro Stunde)
Allegro, Bern	Fr. 3.– pro Stunde	Fr. 3.– pro Stunde
Hotel Gallo, St. Gallen	Fr. 10.–	–
Hotel Einstein, St. Gallen	Fr. 20.–	–
Radisson SAS, St. Gallen	Fr. 20.–	Fr. 2.50 pro Stunde

Umfrage: 18. August 2004

PARKLEITSYSTEM

Was bringt die Aufschaltung einem Hotel?



«Park Hyatt» omnipräsent: guter Werbeeffect, dank der Einbindung ins Parkleitsystem.

Die Aufschaltung auf ein Parkleitsystem kann einem Hotel zusätzliche Werbung bringen. Einiges davon erhofft sich das «Park Hyatt Hotel» in Zürich.

GREGOR WASER

Zunächst hatte sich das neue «Radisson SAS» in St. Gallen, zusammen mit dem Casino im gleichen Haus, für die Einbindung ins St. Galler Parkleitsystem interessiert. Nun hat man sich bei Radisson gegen die ursprüngliche Absicht entschieden. Der General-Manager des Hotels, Daniel Werner, dazu: «Die ursprüngliche Absicht war, dass wir mit dem Verkehrssystem einen idealen Wegweiser zu unserem Hotel gehabt hätten. Zudem wollten

wir unsere Auslastung der Tiefgarage gleich von Anfang an auf ein gutes Niveau bringen. Dies ist jedoch zurzeit nicht notwendig, weil aufgrund des Casinos und des Restaurants Voyage, diese täglich sehr gut besucht ist.»

Total verfügt das «Radisson» über 143 Parkplätze und erzielt eine Auslastung von 75 Prozent. Ganz klar taxiert Daniel Werner das Parkhaus als Profit-Center. Bei laufenden Kosten um 150'000 Franken sei ein Umsatz von etwa 650'000 Franken budgetiert.

Beim Parkleitsystem Zürich nachgefragt, was denn eine Einbindung in ein solches System koste, sagt Felix Denzler von der Dienstleistungsabteilung Verkehr der Stadt Zürich: «Pro Einfahrt muss das Parkhaus 50 Rappen entrichten.» Ansonsten sei das PLS vorfinanziert, hinzu kämen keine weiteren Kosten.

Neu integriert ins PLS-Zürich ist das «Park Hyatt Hotel». Zwar eröffnet das Hotel erst im September, das Parkhaus ist aber bereits aufgeschaltet. Und die vielfache Beschilderung in der Innenstadt ist beeindruckend. Der Marketingdirektor des «Park Hyatt», Maximilian Newiger: «Sicherheit ist das Parkhaus dank dem Parkleitsystem ersichtlicher und wir können auf einen gewissen Werbeeffect zählen.» Über Kosten und zu erwartende Erträge wird zwar noch keine Auskunft erteilt. Doch mit 347 Parkplätzen (davon sind 267 öffentlich) und Parkgebühren zwischen drei Franken für die erste Stunde und 40 Franken für einen ganzen Tag, dürften die Einnahmen beträchtlich sein.

Bis heute wurden in der Stadt Zürich 24 Parkhäuser an das Parkleitsystem angeschlossen und an 73

Standorten sind die Parkleitsignale mit den grossen gelben Zahlen der Anzeige freier Parkplätze installiert worden.

Online kann zudem stets die Anzahl freier Parkplätze abgecheckt werden. «Technologisch wäre es auch einfach, Mobiltelefone mit den Informationen zu speisen», sagt Felix Denzler, «doch aus Sicherheitsgründen wird darauf verzichtet.» Bereits hätten aber erste Autohersteller die Park-Infos in den Bord-Computern integriert, etwa bei der neuen BMW-7er-Serie – nicht nur mit den Daten von Zürich, sondern des gesamten deutschsprachigen Raumes.

Weitere Informationen zu Parkleitsystemen: www.pls-zh.ch, www.parkingbern.ch, www.pls-sg.ch, www.parking-luzern.ch, www.parkleitsystem-basel.ch, www.parkinformatio.com

ALKOHOL AM ARBEITSPLATZ

Wenn Mitarbeiter zu tief ins Glas schauen

Alkohol ist die Droge Nr. 1 am Arbeitsplatz. Da sich die Abhängigkeit der Betroffenen schleichend entwickelt, ist die Früherkennung wichtig. Das setzt eine Intervention voraus. Sie sollte nicht als Einmischung in die Privatsphäre verstanden werden.

FRANZISKA RICHARD

Man habe sich bald gefragt, erzählt die Hoteliers, die anonym bleiben will, was wohl mit dem neuen Küchenchef los sei. Er verschiefte morgens, erschien unpünktlich zur Arbeit, verschwand immer wieder für längere Zeit und war ausser Stande, den Einkauf zu tätigen. «Wir waren sehr beunruhigt, schliesslich standen wir eine Woche vor Saisonstart», erinnert sich die Hoteliers, die ihren neuen Mitarbeiter in einem vertraulichen Gespräch als bald mit seinem seltsamen Verhalten konfrontierte. «Ich bin Alkoholiker», entgegnete er ihr. Das habe sie «zutiefst beleidet, völlig ohnmächtig, aber auch wütend gemacht», weiss sie heute noch. Sicher ging das Interesse des Betriebes vor, dennoch wäre man sich der Dimension einer Kündigung für den alkoholsüchtigen Mitarbeiter bewusst gewesen. Zu dieser kam es dann trotzdem. Ein Härtefall.

REDUZIERTER ARBEITSLEISTUNG

Alkohol gilt als Suchtproblem Nr. 1 am Arbeitsplatz. Die Gastronomie ist gemäss Michel Graf, Direktor der Schweizerischen Fachstelle für Alkohol- und andere Drogenprobleme (sfa/ispa), nicht stärker betroffen als andere Wirtschaftszweige. Das Alkoholproblem sei überall und manifestiere sich am Arbeitsplatz in gleichem Masse wie in der Gesellschaft.

In der Schweiz leiden 300 000 Personen an einem Alkoholproblem; 6,5 Milliarden Franken beträgt laut BAG der gesamtwirtschaftliche Schaden durch übermässigen Alkoholkonsum. Nicht unbedeutend sind auch die Kos-

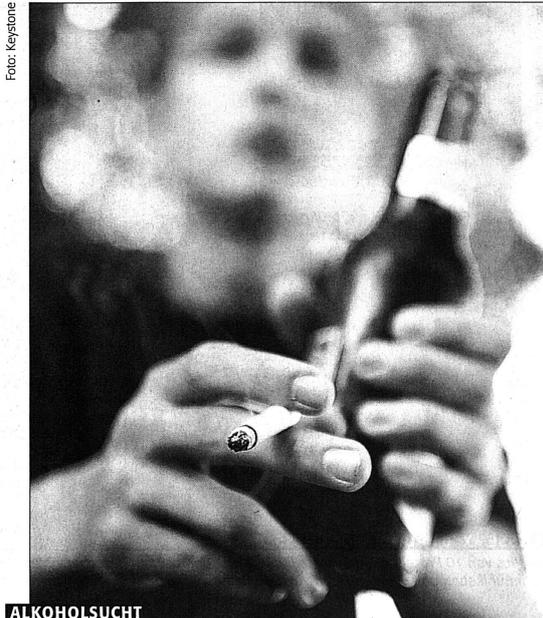
ten, die in den Betrieben entstehen: Die Arbeitsleistung einer Person mit Alkoholproblemen reduziert sich um 25 Prozent, dies durch Abwesenheit, Fehler und Aufgaben, die sie nicht mehr ausführt. Statistisch haben auf 100 Mitarbeiter fünf Alkoholprobleme. Somit gehen einem Unternehmen, das 50 Mitarbeiter mit einem durchschnittlichen Jahreslöhrl von 70 000 Franken beschäftigt, jährliche Arbeitsleistungen im Wert von 43 750 Franken verloren.

FRÜHERKENNUNG IST WICHTIG UND SCHWIERIG

Der eingangs geschilderte Fall zeigt die Spitze des Eisberges auf, auch bezüglich der getroffenen Massnahmen. Gemäss Annette Rupp von der Rechtsberatung bei hotellerieuisse komme es im konkreten Fall nicht zwingend zu einer Kündigung. Gewisse Arbeitgeber wären bestrebt, dem Mitarbeiter eine Unterstützung zu bieten (Kündigungsfrage siehe Interview). Auch ist die Alkoholabhängigkeit in den meisten Fällen nicht so weit fortgeschritten. Sie entwickelt sich meistens schleichend. Wenn eine Person mit 20 Jahren beginnt, regelmässig Alkohol zu konsumieren und dies in zunehmendem Masse fortsetzt, dauert es ca. 15 bis 25 Jahre, bis sichtbare Anzeichen von Alkoholismus zu Tage treten.

Der Leistungsabfall manifestiert sich jedoch schon vorher, was dem aufmerksamen Vorgesetzten nicht entgeht. Er ist ein wichtiges Indiz für eine Früherkennung. Deshalb sei die Prävention so wichtig, präzisiert Michel Graf. Prävention verstehe sich vor allem im Erkennen einer Alkoholabhängigkeit und in der Intervention (siehe Kästen). Auch die klare Botschaft, dass Alkohol und Arbeit nicht zusammenpassen, sei zentral und setze voraus, dass ein Unternehmen den Alkoholkonsum während der Arbeit strikt verbiete und auch im Personalrestaurant keinen Alkohol auschenke.

Mit Alkoholproblemen sind zunehmend auch Jugendliche konfrontiert. Gemäss Smash, einer 2002 durchgeführten Studie bei Jugendlichen im Alter von 16 und 20 Jahren, ist



ALKOHOLSUCHT

Alkohol ist die mit Abstand weitverbreitetste Droge am Arbeitsplatz. Die Arbeitsleistung einer Person mit Alkoholproblemen reduziert sich um 25 Prozent.

Mehrere Schritte vom ersten Gespräch bis zur Kündigung

Besteht bei einem Mitarbeiter Verdacht auf eine Suchtmittelabhängigkeit, ist Handeln angesagt. sfa/ispa empfiehlt das sachlich geführte Gespräch.

Vereinbarungen treffen: In einem ersten Gespräch konfrontiert der Vorgesetzte seinen Mitarbeiter mit der verminderten Arbeitsleistung, ohne auf den Verdacht einer Drogen- oder Alkoholabhängigkeit hinzuweisen. Er nennt Fakten wie «Sie sind unpünktlich in letzter Zeit», «Ihre Konzentration hat nachgelassen». Es werden konkrete Vereinbarungen (idealerweise schriftlich) mit einer zeitlichen Vorgabe getroffen.

Keine Diagnose stellen: Treten die gewünschten Veränderungen nicht ein, wird in einem weiteren Gespräch die Einschätzung einer Drogen- oder Alkoholabhängigkeit geäussert, ohne dass eine Diagnose gestellt wird. Auch Vorwürfe sind fehl am Platz oder ehrverletzende Bemerkungen wie «Sie riechen nach Alkohol», «Sie zittern!». Die Beanstandungen müssen sich auf die Arbeitsleistung beziehen.

Möglichkeiten aufzeigen: Dem Mitarbeiter wird aufgezeigt, dass eine Zusammenarbeit so nicht mehr möglich ist. Er wird mit einer Kündigung oder Versetzung konfrontiert. Gleichzeit-

nicht Cannabis, sondern Alkohol die häufigste konsumierte psychoaktive Substanz. Die grösste Zunahme liegt bei den Mädchen, 42% der Mädchen gaben an, dass sie ein- oder mehrmals pro Woche Alkohol konsumierten. 1993 lag dieser Prozentanteil noch bei 28%. Bei den Jungen stieg der Anteil von 56 auf 67%.

ARBEITGEBER TOLERIEREN CANNABIS-KONSUM

Doch auch Cannabis, dessen Konsum in den vergangenen Jahren angestiegen ist, gibt zu reden. Zwischen 60% und 73% der Jugendlichen gaben an, mindestens einmal im Leben Cannabis konsumiert zu haben (gegenüber 35% bis 40% vor 10 Jahren). Das bekommen zunehmend auch die Lehrbetriebe zu spüren. Doch gemäss Heinz Berger, Vizedirektor von Hotel & Gastro fomatation und Rektor der Interkantonalen Fachkommission, ist ihre Reaktion gering. Der Cannabis-Konsum werde von den Arbeitgebern in der Gastronomie einfach toleriert. Das hält Berger für fatal. Im Schullalltag stellt er aufgrund des Cannabis-Konsums einen starken Leistungsabfall fest. Die kürzlich bei der sfa/ispa erschienene Broschüre «Cannabis Rechtlich einschätzen» gibt Berger Recht. Cannabis hat langfristig negative Auswirkungen auf die Lernfähigkeit und Motivation.

Bei einer Kündigung: Kommt es doch zur Vertragsauflösung, sind rechtliche Fragen zu berücksichtigen. Ist der Arbeitnehmer aufgrund seiner schweren Alkoholabhängigkeit krank geschrieben, darf eine Kündigung erst nach Ablauf der vertraglichen Sperrfrist erfolgen.

Auskünfte und Infos: Rechtsauskunft hotellerieuisse, www.suva.ch, www.sfa-ispa.ch

MICHEL GRAF

«Viel Irrationales im Umgang mit Alkohol»

Der Direktor der SFA/ISPA* äussert sich zu Widersprüchen, zu Menschlichem und allzu Menschlichem und zu Chancen und Grenzen von Therapien.

INTERVIEW: FRANZISKA RICHARD

Herr Graf, die Gastronomie ist, was den Alkoholmissbrauch angeht, nicht stärker betroffen als andere Branchen. Inwiefern ist sie dennoch ein Sonderfall?

Sicher ist es nicht einfach, Alkohol auf der Gästeseite als Genussmittel zu betrachten und vom Mitarbeiter Abstinenz während der Arbeit zu verlangen. Doch Alkohol beeinträchtigt die Leistung, das ist die richtige Argumentation. Restaurants und Hotels sind meistens KMUs. Es gibt wenig Anonymität, wenig Diskretion, viel Nähe. Das ist ein Hindernis bei einer Therapie, erschwert jedoch auch die Intervention. Auch glaubt man, in die Privatsphäre des anderen einzudringen. Im Umgang mit Alkohol und Drogen gibt es sehr viele Widersprüche, viel Irrationales.

Zum Beispiel?

In vielen Unternehmungen kommen wir mit unseren Präventionsmassnahmen sehr gut voran. Bis wir auf den Ausschank von Alkohol im Personalrestaurant zu sprechen kommen. Dann gerät alles ins Stocken. Man fürchtet sich vor der Reaktion der Mitarbeiter, die plötzlich auf ihr Feierabendbier verzichten sollen. Doch es zeigt sich, dass die Probleme in jenen Unternehmungen grösser sind, die mit Alkohol weniger restriktiv umgehen. Hier reagieren Vorgesetzte in einem konkreten Fall mit einem grösseren Unbehagen. Sie neigen eher dazu, das Problem zu tabuisieren. Im Unterbewusstsein fühlen sie sich oftmals mitschuldig.

Hat mit dem wirtschaftlichen Druck das Kündigen von alkoholabhängigen Mitarbeitern zugenommen?

Nein. Sicher verlieren im Zuge von Restrukturierungen diese Personen ihre Arbeit schneller als andere. Doch die Bereitschaft, Unterstützung zu bieten, ist relativ gross, auch die Vorstellungskraft, wie tief die Abhängigen mit dem Verlust der Arbeit fallen können. Zwar erleben bei einem Stellenverlust einige so etwas wie einen «Elektroschock». Sie setzen alles in



Michel Graf, Direktor von SFA/Isipa in Lausanne.

Gang, um von der Abhängigkeit loszukommen und wieder eine Stelle zu finden. Das kann gelingen. Doch oftmals endet der Abhängige in einer Langzeitarbeitslosigkeit.

Bei Ihrem Interventionsschema sind Sie relativ hart. Die Möglichkeit einer Kündigung wird sofort ausgesprochen.

Ja, es besteht Handlungsbedarf, schon aus rechtlicher Sicht. Denn wer seinen Mitarbeiter beschäftigt, der in einem angetrunkenen oder rauschhaften Zustand arbeitet, macht sich strafbar. Gleiches gilt für den Arbeitnehmer. Mit dieser Vorgehensweise sind wir erfolgreich. Der Ernst der Situation wird dem Mitarbeiter so bewusst. Er hat viel zu verlieren und viel zu gewinnen. Sicher ist die Mitteilung eines allfälligen Stellenverlustes hart. Doch gleichzeitig erhält er ja Unterstützung. Eigentlich bietet der Arbeitsplatz einen optimalen Rahmen, um von einer Alkoholabhängigkeit wegzukommen. Das zeigt auch die relativ hohe Erfolgsquote. Sie liegt, zwei Jahre nach Beendigung der Massnahmen, bei 65%. Das ist wesentlich höher als dort, wo die Intervention aus dem familiären Umfeld kommt. Hier ist oftmals zu viel Emotionalität im Spiel.

Wann bleibt für einen Betrieb nur noch die Kündigung?

Wenn der Alkoholismus oder die Drogensucht sehr weit fortgeschritten ist, die Sicherheit gefährdet ist oder der Mitarbeiter in einer Vorgesetztenposition ist, wo er für seine Mitarbeiter nicht mehr tragbar ist. Interessanterweise wollen viele Vorgesetzte diese ausweglose Situation oftmals nicht

wahrhaben. Dann braucht es den unvoreingenommenen Blick von Ausserstehenden resp. Fachstellen. Einerseits ist man mit Alkoholabhängigen zu tolerant, andererseits zögert man nicht, gesunde Familienväter aus ökonomischen Gründen auf die Strasse zu stellen.

Reklame

Tradition und Innovation seit 1863

BESTECK

HEPP 1863

Exklusiv bei

Bucchecker

Tel. 041 360 42 44
www.bucchecker.ch

* Michel Graf ist Direktor der Schweizerischen Fachstelle für Alkohol- und andere Drogenprobleme.

«XONGRESS '04» IN ZÜRICH

Eventboom: «Die Welt als Inszenierung»

Wie investiert man sinnvoll in die Events der neuen Erlebnis-Gesellschaft? Gibt es eine echte Messbarkeit für die Effizienz dieser Investitionen? Ein Beispiel am Xongress '04 war der kommende September-Event von freestyle.ch zur Lancierung der Winter-Saison der Jungen.

Fotos: Karl Josef Verding



MESSE «X '04» UND «XONGRESS '04»

Ein Plus von 10 Prozent bei der Ausstellungsfläche und bei den Besucherzahlen verzeichnete die Messe «X '04» für Marketing, Kommunikation und Event in Zürich. Am parallelen «Xongress '04» waren internationale Experten aufgeboten.

KARL JOSEF VERDING

In drei Wochen, auf der Landwiese in Zürich, läutet die grösste Freestyle-Sportveranstaltung Europas – die freestyle.ch – die Winter-Saison für die trendbewussten Jungen ein. Topstars auf Snowboards, Skateboards, Freeskis und FMX-Bikes fliegen über riesige Rampen und kämpfen um die begehrten Titel «freestyle.champ» und «crossover.champ». Am Samstagabend findet die international einzigartige «Crossover Air Session» statt. Die Snowboarder, Freeskier und FMX-Fahrer treten gleichzeitig gegeneinander an, um den König der Lüfte zu küren. An der Veranstaltung auf der Landwiese können während dreier Tage neue Trends sowie die neuesten Produkte aus der Freestylesport-Industrie bestaunt und entdeckt werden. Der Eintritt ist während den ganzen drei Tagen frei.

«AUTHENTISCH SEIN, NICHT ANBIEDERN»: FREESTYLE.CH

Erwin Flury ist Mitbegründer (1992), Partner und Geschäftsführer der FAF AG in Zürich, Agentur für Design und Management von Veranstaltungen, zu deren prominentesten Projekten das freestyle.ch gehört. «Sport und Kultur» – eingeschlossen die aktuelle Musik dieses Publikums, sowie «Emotionalität» und eine «hohe Kontaktiefe» machen freestyle.ch aus, erklärte Flury am «Xongress '04» in Zürich. Und, bezogen auf die kommende Veranstaltung vom 24. bis 26. September auf der Landwiese in Zürich: «Das wichtigste Element ist der Event-Kern.» Dieser basiere auf der aktuellen Freestyle-Kultur. Beabsichtigt sei «eine Inszenierung zwischen Spannung und Entspannung». Wichtig für die Sponsoren des Events sei die «strategische Übereinstimmung – passt es zur Marke des Sponsors?» – und «der Nutzen: die Steigerung von Sympathie und Kompetenz». Es gelte, «authentisch und nicht anbietend aufzutreten».

Nicht nur der Zürcher Promoter von freestyle.ch, sondern auch der

deutsche Philosoph Peter Sloterdijk war an den «Eventtag» des «Xongress» eingeladen. Er sprach über «die Welt als Inszenierung» und über die «Eventisierung». Diese befriedigte den Wunsch der entlasteten und verwöhnten Menschen unserer Weltregion nach Redramatisierung und Wiederbelastung. «Faszination ergibt sich aus dem Gefälle von Belastung und Entlastung», sagte Sloterdijk.

«VOM VERWÖHNZUSTAND IN DEN AUSNAHMEZUSTAND»

«Die Schweiz hat die grösste Festival-dichte Europas», betonte Bala Trachsel, CEO der 141 Worldwide AG, Bern. Zusammen mit Matthias Kuratli von der in Jugendprävention und Jugendmarketing tätigen Appaloosa Productions GmbH, Bern, präsentierte sie auf der Bühne des «Xongress» die Konzeption des – in diesem Jahr erstmals vier Tage langen – Berner Gurtenfestivals. «Vom Verwöhnzustand in den Ausnahmezustand – und dieser Zustand als Marketinginstrument», das charakterisiere in den interessierten Augen der Sponsoren das Gurtenfestival. Es ziele auf die Altersgruppe von 16 bis 25 Jahren und sei ein «Abenteuerweg im Kopf der Jugend».

Bala Trachsel nannte diese junge Altersgruppe von heute «die pragma-

tische Generation». Das Erfolgs-Szenario für Events von heute heisse nicht mehr «Jugendkultur», sondern «Kultur des Best Age» – weg von der Formel «young, rich and beautiful», hin zur neuen Formel «wise, rich and beautiful».

Wichtig für den Erfolg des Gurtenfestivals sei es, die Sprache und die Präferenzen der Zielgruppe zu kennen (man bleibt mit ihr unter anderem in SMS-Kontakt über das ganze Jahr). – «Ausnahmezustand» statt «Verwöhnzustand an einem Event – das bedeutet Gegensätze», betonte die Berner Expertin: «Das Erlebnis ist nicht nur fun».

Ziel des Sponsoring-Konzepts am Gurtenfestival sei es, das Publikum «über Marken stolpern lassen, wo sie es nicht erwarten». Als «sponsoring visions» gemäss Umfrage bei den Kunden des Gurtenfestivals benannte Bala Trachsel: Imageziele (mit 75%), Bekanntheitsziele (67%) und die Kundenbindung (61%).

400 Medienleute, 20% aus dem Ausland, kamen an das Berner Festival dieses Jahres. Wichtig für den Berner Gurten-Event sei es, «First Mover» zu sein – zum Beispiel mit dem Mehrweg-Geschirr, betonte Matthias Kuratli von der Appaloosa Productions GmbH.

«Messen sind ein Schlachtfeld um den Platz in den Köpfen und um die

Glaubwürdigkeit», erklärte Tony Seaford, Marketing-Manager Europe bei Xerox, am «Xongress». Er präsentierte Konzept und Umsetzung des Auftritts des Unternehmens Xerox an der Druckfachmesse «Drupa» in Düsseldorf. Die «Schlüssel-Lektionen» aus dieser Konzeptarbeit seien: den belegten Messe-Raum ganz zum eigenen Raum zu machen – und einfache, relevante Botschaften zu verbreiten. Und: «Benutzen Sie den Raum, um zu unterhalten.»

«EVENT-OPTIMIERUNG» MEINT KOSTEN UND NUTZEN

Christina Spindler ist Geschäftsleitmitsmitglied bei Worldspan, Glattbrugg, einer europaweit tätigen Agentur für Event-Marketing, Dialog-Marketing und Incentive-Travel. Die Wirtschaftlichkeit eines Events, betonte sie am «Xongress», bestehe in der Optimierung von Kosten und Nutzen. «Eine Zieldefinition in diesem Prozess ist notwendig, man muss sie dokumentieren und überprüfen – und es kann schnell dabei herauskommen, dass ein angedachter Event gar nicht wichtig ist.» In Bezug auf Systeme der Auswertung sei die Event-Branche «noch in den Kinderschuhen».



MARKETING-ZAUBER

11 670 Besucher kamen an die Messe «X '04». Der Zauberer kann als Symbol für Bereitschaft zu ironischer Selbstkritik in der Marketing-Branche gelten.

Anzeige

BUS-JAHRBUCH

Reisebus-News
Carhalter-Verzeichnisse
Touristik-Empfehlungen
Menu-Car-Guide



Steigende Umsätze im Gruppengeschäft – eine Präsenz im Bus-Jahrbuch ist seit 1981 der effizienteste Weg dazu. Mehr darüber unter: www.transitservice.ch

Transit Service GmbH, Oberlandstrasse 6, Pf 349, CH-3700 Spiez
Tel. 033 654 57 27, Fax 033 654 70 40

Für «Glaubwürdigkeit und Authentizität»

Erfolgreiche Events brauchen Glaubwürdigkeit und Authentizität – das betonten alle Experten am Eventtag des «Xongress '04» in Zürich. Er wurde parallel zur Messe «X '04» für Marketing, Kommunikation und Event veranstaltet. Die Referenten unterstrichen: Event-Marketing sei Chefsache. Ein klares Briefing für alle an der Veranstaltung des Events Beteiligten sei essenziell. Ausserdem: Die Nachbearbeitung von Events komme im Allgemeinen zu kurz; ein Debriefing nach dem Event komme selten vor. Ein umfassendes Abschlussprotokoll – was ist gut, was ist schlecht gelaufen – sei auf jeden Fall angemessen.

Drei Tage lang dauerten in der letzten Woche die «X '04» und der gleichzeitig stattfindende «Xongress '04» der internationalen Marketing-Spezialisten und Trendforscher, in der Messe Zürich. Sowohl die Ausstellungsfläche wie die Besucherzahl der Messe «X '04» haben sich im Vergleich zum Vorjahr deutlich gesteigert, und zwar um jeweils 10%. 11 670 Besucher kamen an die Messe.

Im Geschäft von Events und Marketing sei es wichtig, «First Mover» zu sein, den ersten Zug in der Richtung eines neuen Trends zu machen, betonen zum Beispiel die beiden «Xongress»-Vertreter des aufgrund seines Erfolgs auf vier Tage verlängerten Berner Gurtenfestivals. Für den Abschluss des «Xongress '04» hatten die Veranstalter einen richtunggebenden «First Mover» eingeladen: Ralph Ardill, Marketing- und Strategiedirektor bei Imagination, der weltweit grössten Agentur für 3-D-Branding – oder mit einem anderen Wort: experiential branding, Markenbildung auf dem Weg über die sinnliche Erfahrung des Kunden. Es geht gemäss Ardill um den Weg von der «difference of product» zur «difference of experience». Das, was hier mit «experience», also Erfahrung gemeint ist, dürfe man nicht verwechseln mit der üblichen, oberflächlichen Emotionalisierung durch Werbung und Verpackung. Gefragt sei die «wirkliche Emotion». Und: «relevant» sei heute wichtiger als «differenz», «connection» besser als «communication». **KJV**



DORF ALS GASTGEBER /
Im bündnerischen Vnà
sorgt eine Projektgruppe
für Hotelzimmer – auch
bei Privaten. SEITE 9



WORKSHOP / Wie sieht die
Wunschliste der russischen
Gäste aus? Antworten
darauf gab es letzte Woche
in Interlaken. SEITE 10

**Tourismus
Hotellerie**

hotel+tourismus revue

MYSWITZERLAND.COM

Immer mehr Klicks

MySwitzerland.com schreibt eine Erfolgsgeschichte: Es werden immer mehr Besucher, die diese Internet-Site von Schweiz Tourismus anklicken.

«Was mich besonders freut ist, dass wir in den Sommermonaten eine Steigerung von über 80 Prozent gegenüber dem Vorjahr hatten. Somit sind die Besucherzahlen auf einem ähnlichen Niveau wie im Winter. Darauf bin ich besonders stolz», sagt Thomas Winkler, Verantwortlicher Web- und Portalmanagement bei Schweiz Tourismus (ST). Die Statistik zeigt: In den Sommermonaten Mai bis Juli klickten 82 Prozent (03: 1 586 000; 04: 2 893 000) mehr Besucher MySwitzerland.com an. Vergleicht man die Anzahl Visitors, die sich vom Januar bis Juli in die Site eingeloggt haben, sind es dieses Jahr rund 30 Prozent mehr als im Vorjahr (03: 5 274 000; 04: 6 850 000). Die meisten Besucher von MySwitzerland.com stammen aus der Schweiz (31,9%), aus USA (17,8%) und aus Deutschland (10,3%).

Vom 1. Mai bis Mitte August wurden 518 500 Seiten über Wanderungen abgerufen – über den «Hike Finder» waren es vom 1. Mai bis Mitte August 191 000 Seiten mit Wandervorschlägen. Gefragt waren auch Bike-Sites: Vom 1. Mai bis Mitte August wurden 238 200 Seiten zu diesem Thema abgerufen. CK

KURZ UND BÜNDIG

Engadiner Bergbahnen: 4,5% mehr Umsatz

Die Bergbahnen Engadin, St. Moritz, der umsatzstärkste und grösste Bergbahnen-Verbund der Schweiz, schaut laut Pressemitteilung auf ein positives Geschäftsjahr zurück. Das Umsatztotal aller 13 zusammengegliederten Bergbahnunternehmen liegt im Fünfjahresvergleich mit 76,94 Millionen Franken um 4,5% über dem Durchschnitt. Allerdings knapp 5% unter dem Umsatztotal des Rekordjahres 02/03. Der Anteil des Sommergeschäfts hat sich weiter verbessert. Für die Sommerbergerlebnisregion werbe die Destination Engadin St. Moritz in der Schweiz, in Deutschland und in verstärktem Masse auch in Italien, so die Mitteilung weiter. CK

NEUE REGIONALPOLITIK

Weniger Geld für Seilbahnen?

Ja, aber: So lautet vielerorts der Grundtenor zur neuen Regionalpolitik des Bundes. Der Verband Seilbahnen Schweiz befürchtet, dass künftig weniger Geld für Investitionen vorhanden ist. Korrekturen fordern aber auch der STV, die Berggebiete und Kantone.

■ THERES LAGLER

«Positiv ist, dass der Bund bei der Regionalpolitik einen Relaunch wagt», findet Judith Renner-Bach, die Direktorin des Schweizer Tourismus-Verbands (STV). «In der Detailausgestaltung hapert es aber noch.» Einer der umstrittenen Punkte ist die Finanzierung von Infrastrukturvorhaben der Seilbahnunternehmen. Der Verband Seilbahnen Schweiz kritisiert denn auch, dass nicht wie bis anhin 120 Mio. Franken pro Jahr in die Bergregionen fliessen sollen. Diese Summe setzte sich aus zinslosen Darlehen über die Investitionshilfe an Berggebiete (IHG) und aus Beiträgen anderer regionalpolitischer Programme zusammen.

ANGST VOR ENGPÄSSEN BEI SEILBAHN-SANIERUNGEN

Doch der Bund will bei der neuen Regionalpolitik nur noch in Ausnahmefällen zinslose Darlehen gewähren und vermehrt mit Geldbeiträgen à fonds perdu arbeiten. Deshalb müssen die vorgesehenen 70 Mio. Franken pro Jahr (siehe Box) nicht mit den gewährten Darlehensbeiträgen, sondern mit den daraus entstandenen Zinsersparnissen verglichen werden. Laut Seco benötigt man aus dieser Optik nicht mehr gleich viel Geld, um die gleichen finanziellen Leistungen zu erbringen wie heute. «Wir schlagen vor, dass das Kapital der neuen Stiftung für Regionalentwicklung von 1,2 auf 4 Milliarden Franken erhöht wird, damit die zinslosen Darlehen weiterhin möglich sind», hält Felix Maurhofer vom Verband Seilbahnen Schweiz dazu fest. In den nächsten zehn Jahren belaufe sich der Investitionsbedarf der Seilbahnen für die Sanierung von Anlagen auf 200 Mio. Franken pro Jahr. Nur ein Drittel der Unternehmen sei in der Lage, das selber zu finanzieren.

Maurhofer steht mit seinem Anliegen nicht alleine da. So schreibt beispielsweise der Kanton Bern in seiner Stellungnahme, es sei nicht einsichtig, weshalb kurz nach Einführung einer neuen Förderungspraxis bei touristischen Transportanlagen auf Darlehen

Foto: ZVG



FINANZIERUNG UNKLAR

Der Verband Seilbahnen Schweiz begrüsst zwar, dass nur noch grössere Unternehmen wie die neu gegründete Bergbahnen Destination Gstaad AG (im Bild: Sesselflift Horneggli) unterstützt werden, befürchtet aber dennoch Finanzierungsengepässe.

verzichtet werden solle. «Die sich abzeichnenden Finanzierungslücken lassen sich nicht mittels Beiträgen, sondern nur mit entsprechend höheren Darlehen schliessen», ist der bernische Regierungsrat überzeugt.

ANGST VOR DEM AUSBLUTEN ABGEBLEGENER TÄLER

Thomas Egger, Direktor der Schweizerischen Arbeitsgemeinschaft für die Berggebiete (SAB), hat aber noch weitere wunde Punkte ausgemacht: «Für uns ist inakzeptabel, dass die Agglomerationen und die grenzüberschreitende Zusammenarbeit (Interreg-Projekte) in die Regionalpolitik integriert werden sollen.» Das führe zu einer Verwässerung der Regionalpolitik, da gleich viel Mittel auf mehr Empfänger verteilt würden.

Mühe macht Thomas Egger aber auch, dass der Bund bei der neuen Regionalpolitik vor allem auf Wirtschaftswachstum und überregionale Projekte setzt, auf einzelbetriebliche Subventionen aber komplett verzichten will. «Gerade in potenziell schwachen Regionen ist das häufig die einzige Möglichkeit», betont er. Es sei doch besser, Projekte wie einen Naturpark

zu unterstützen, als verlassene Täler in Kauf zu nehmen.

ANGST UM DIE ZUKUNFT VON INNOTOUR

Obwohl in der Vorlage nirgends etwas davon steht, bestehen zudem Befürchtungen, dass sich die neue Regionalpolitik auch Innotour (Bundesgesetz zur Förderung von Innovation und Zusammenarbeit im Tourismus)

einverleiben könnte. Der Kanton Glarus schreibt jedenfalls vorsorglich: «Innotour und Interreg sollen als eigenständige Förderprogramme mit separaten Budgetpositionen bestehen bleiben.» Und STV-Direktorin Judith Renner-Bach hält dazu fest: «Die Tourismuspolitik darf nicht der Regionalpolitik untergeordnet werden. Der Tourismus hat zwar regionalpolitische Aspekte, ist aber die drittgrösste Exportbranche der Schweiz.»

Die Grundzüge der Gesetzesvorlage

Die neue Regionalpolitik (NRP) des Bundes soll die drei bisherigen Förderprogramme Bonny-Beschluss, Region Plus und Interreg, die in den Jahren 2006 und 2007 auslaufen, ersetzen. Vorgesehen ist ein Instrumentarium mit zwei Massnahmen: Zum einen soll eine Stiftung Regionalentwicklung gegründet werden. Diese würde aus den rund 1,2 Mia. Franken, die sich aufgrund des Gesetzes über Investitionshilfe für Berggebiete im IHG-Fonds des Bundes angesammelt haben, sowie aus kantonalen und privaten

Beiträgen alimentiert und könnte jährlich rund 40 Mio. Franken ausschütten. Zum andern ist ein Mehrjahresprogramm für die Förderung innovativer Projekte und Netzwerke in Grossregionen geplant. Dafür sollen jährlich 30 Mio. Franken eingesetzt werden. Das Staatssekretariat für Wirtschaft (Seco) wertet bis im Oktober aus, wie diese Idee in der Vernehmlassung aufgenommen wurde. Dann folgt der Bericht an den Bundesrat, der voraussichtlich noch in diesem Jahr das weitere Vorgehen festlegen wird. TL

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

Kostenkontrolle?
...mit der Budgetierungs- und
Controlling-Software von Gastrosoft

Begleiten Sie noch heute Ihren Betrieb zu optimieren – damit Sie mehr Zeit für sich, Ihre Gäste und Mitarbeiter haben.

gastrosoft
Die Zukunft gehört Gastrosoft

Fon 066 631 57 41
www.gastrosoft.ch

Oh Pastamia!

Conva
tech

Conva-tech AG
Gastbergstrasse 46
8280 Kreuzlingen
Tel. 071 677 98 86
Fax 071 677 98 89
info@convatech.ch
www.convatech.ch

happy YOU

KOSTENKONTROLLE?
Mit dem neuen Mietkonzept
happy lease&sleep.

happy systems

I wett i het es happy-Bett.

Tel. 071 387 44 44, www.happy.ch

«DAS FESTE FUNDAMENT DER HOTELA ER-
LAUBT, PROBLEME FLEXIBEL ANZUGEHEN.»

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

HOTELA

WELCOME@HOTELA.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 Präfikon SZ
055/410'15'57 - 079/422'37'24
Fax 055/410'41'06

Charmant, rustikal, sehr stilvoll

Zu verkaufen in der Bodenseeegemeinde

Uttwil/TG an interessanter Lage
herrschaftliches Thurgauer Riegelhaus

Speiserestaurant «Frohsinn»

Historisch wertvolle Liegenschaft.
Besonderer Innenausbau mit Stuckarbeiten.
Rest. ca. 26 Sitzplätze, Speisesäle
ca. 16 Sitzplätze, Saal ca. 45 Sitzplätze,
Sitzungszimmer ca. 16 Sitzplätze,
Boulevard für 4 Tische, ca. 30 Parkplätze,
5/2-Zi.-Wirtwohnung, viel Nebenraum,
Garten usw. 1125 m² Grundstücksfläche,
2491 m² umb. Raum.

VP Fr. 980 000.- inkl. Teil-Inventar.

Zusätzlich können ca. 850 m² Land
erworben werden.

E-Mail: thoma.immo@tgn.ch
Internet: www.immopool.ch/thoma

THOMA
Immobilien Treuhand AG

THOMA Amriswil 071 411 37 11

IDEA-CASA

IMMOBILIEN

Ganz privat und sehr persönlich

zu verkaufen am

Bodensee-Untersee Geschäfts- und Tagungs-Hotel

Total umgebaut - Ideal für geschäftsrichtige
Dame. Nur eine Angestellte, sehr guter Umsatz.
Kein Norverkauf. Hans Wany 078 885 69 67
www.ideacasa.ch

Marbella (Malaga)

Vendesi

Avviatissimo Ristorante ita- liano

(causa pensionamento)

€ 660 000.-

(beni mobili ed immobili)

Informazioni presso

Anita Werren, +41 61 711 63 74
dopo le ore 18.00

163221/430513

«Nollen» - Höchster Punkt im Kanton Thurgau!

Zu verkaufen in **Hosenruck/TG** zwischen
Wil/SG und Weinfelden, herrliche Lage mit
traumhafter Aussicht, beliebtes Ausflugsziel,
gut geführtes und bestbekanntes
Restaurant-Hotel «Nollen»

Rest. 24 Plätze, Speiserestaurant 30 Plätze,
Saal 150 Plätze, moderne Küchenanlage,
Kegelbahn 18 Plätze, Gartenrestaurant
80 Plätze südlich, 40 Plätze östlich, Kinder-
spielplatz, 150 Parkplätze, 9 Hotelzimmer,
6-Zi.-Wirtwohnung. Gute Zufahrt, ca.
7542 m² Grundstück, 4659 m² umb. Raum.

**Der VP Fr. 1 300 000.- liegt weit
unter den Erstellungskosten.**

E-Mail: infotg@thoma-immo.ch
Internet: www.thoma-immo.ch

THOMA
Immobilien Treuhand AG

THOMA Amriswil 071 411 37 11

Für unseren Kunden suchen wir einen in der Gastronomie erfahrenen
Mieter / Betreiber mit eigenen konzeptionellen Ideen zum Betrieb eines



Grösseren Restaurantbetriebs mit Hotelzimmer

in der **Grossagglomeration Zürich** Verkehrsgünstig
gelegene, gleichzeitig Ausflugsort und gute Passanten-
lage. Für zukunftsorientierte Mieter / Betreiber besteht
ein grosses Potential zur Erweiterung der heutigen Aktivitäten und zum
Ausbau des Geschäftes. Ein späterer Kauf der Liegenschaft ist nicht
ausgeschlossen; Rahmenbedingungen hierfür könnten allenfalls bei
Abschluss des Mietvertrages fixiert werden.

**80 Restaurantplätze, Saal 100-120 Personen, grosse Gartenwirtschaft,
Kegelbahn, 80 Parkplätze, 12 Hotelzimmer B/D, 6 Zimmer für Mitarbei-
ter, Mieterwohnung.**

Gerne stellen wir Ihnen nach einer ersten Kontaktnahme und allenfalls
Abklärung mit Ihnen weitere Unterlagen zu, und wir könnten das weiter
Vorgehen besprechen. Wir danken für Ihr Interesse.

IBDO

BDO Visura
Wir machen Sie fit

Bitte melden Sie sich schriftlich oder telefonisch bei

■ L Erich Walzer, BDO Visura.

■ F SHT Hotel-Treuhand und Beratungen, Fabrikstrasse 50 8031 Zürich.
Telefon 01 731 12 31 oder Fax 01 731 18 38. E-mail erich.walzer@bdo.ch

Biel, beim Neumarktplatz



Drei Sterne auf Erfolgskurs!

Wir verkaufen im Zentrum der Stadt,
attraktives und topmodern eingerichtetes,
Drei-Stern-

Hotel mit Restaurant

Ideale Grösse für Familienbetrieb (16
Zimmer), alle mit Dusche/WC, Telefon
und Minibar, alles Neuwertig!
Für Unterlagen, Auskünfte und Besichtig-
ungen: Hr. Vuilleumier bei der:

BAL Immo-Treuhand AG
Immo-Fiduciaire SA

Plänkestrasse 20 CH-2501 Biel/Bienne
Tel. 032-328 40 33 Fax 032-322 04 45

www.balimmo.ch

International tätiges Hotel- und Tou-
rismus-Unternehmen in der Schweiz
ist interessiert,

4- und 5*-Hotels

mit idealem Standort Zürich, Genf,
Lugano/Locarno sowie an Ferien-
destinationen in Graubünden und im
Bernern Oberland zu erwerben und
/oder zu betreiben.

Absolute Diskretion wird zugesich-
ert.

Ernsthafte Interessenten sind gebeten,
ihre erste schriftliche Kontaktnahme
zu richten an: Pro Health AG,
Seefeldstrasse 62, Postfach 1271,
8034 Zürich.

163256/430520

Schweizer Restaurant, In norddeutscher Grossstadt

zentrale Lage, Restaurant auf
2 Ebenen mit insgesamt 280 Plätzen,
EG ca. 100 Pl., 2 Geschäftsräume,
Terrasse 80 Pl., Objekt in sehr gepfleg-
tem Zustand, Objektaufgabe aus
Altersgründen nach fast 30 Jahren
erfolgreichem Betrieb.

Ideal für junge Gastronomen,
die sich für Schweizer Gastronomie
berufen fühlen; Bewerbungen
mit Tätigkeitsnachweis an Chiffre
163223, hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern.

163223/430515



«Im beliebten Gletscherdorf...»

Grindelwald zu verkaufen

Hotel/ Restaurant

Mittelgrosser, gemütlicher
Gastgewerbebetrieb
mit ca. 30 Gästezimmern
und zwei 5-Zi.-Wohnungen.
Ideal als Familienhotel.

Interessantes Angebot!

Griwaplan Immobilien & Architektur
Chloé Diamond Edg. dipl. Immobilien-Treuhandler
CH-3818 Grindelwald
Tel. 033 853 45 00
Fax 033 853 45 16
info@griwaplan.ch - www.griwaplan.ch

Aussteigen - auswandern?

Verkaufe

Pousada am Meer

Südbahia Brasilien
Preis CHF 280 000.-
www.pousadafarodailha.com.br
Tel. +55 73 284 11 82

163220/430512



VENTE/LOCATION RESTAURANTS ET BUVETTES SUR LES PISTES DE SKI DE CRANS-MONTANA-AMINONA

La société de remontées mécaniques de Crans Montana Aminona (CMA) SA désire mettre au concours dès la saison 2005/2006 l'exploitation des 9 restaurants/buvettes d'altitude dont elle est propriétaire.

Ces établissements sont tous situés sur les pistes du domaine skiable et leur taille varie de 50 à 700 places assises (intérieures et en terrasse).

Ces restaurants pourront être soit loués, soit exploités en commun, soit vendus. De même, les différents restaurants pourront être traités par groupe ou de manière individuelle; toutefois une préférence sera accordée aux offres individuelles.

Dans le but d'augmenter de manière importante le standing et la qualité de l'offre de ces restaurants et quelque soit la solution finalement choisie, nous attendons des personnes intéressées qu'elles participent financièrement à la modernisation des locaux, dont la réalisation devra être acceptée par CMA SA.

Dans tous les cas, nous recherchons des personnes sérieuses, ayant une bonne expérience en matière de restauration et attachant beaucoup d'importance à la qualité des prestations fournies.

Quelque soit le mode de fonctionnement choisi, un concept d'exploitation précis sera exigé.

Un cahier des charges sera également établi en collaboration avec CMA SA afin d'assurer une qualité adéquate des prestations à la clientèle.

Tout dépôt de candidature doit être directement adressé à CMA SA, route des Barzettes, 3963 Crans Montana 1 à l'attention de Michael Gaberthuel, Directeur Finances & Administration d'ici au 26 septembre 2004. Sur cette base, un dossier complet pourra être mis à votre disposition. A ce stade aucune visite des locaux n'est prévue, celles-ci intervenant d'ultérieurement après une première sélection des dossiers de candidature.

163225/430517

Im Auftrag unseres Kunden, der Gemeinde Muttenz, und im Rahmen einer geplanten Nachfolgeregelung, suchen wir per Mitte Januar 2005 einen in der Gastronomie erfahrenen **Mieter/Betreiber** zur Führung des

Kongress- zentrum Mittenza, Muttenz

Der Betrieb umfasst **28 Hotelzimmer**, ein **gehobenes Restaurant mit 35 Sitzplätzen**, ein **Tagesrestaurant mit Sommerterrasse**, eine **Apérobar** mit **Kegelbahn** sowie diverse **Bankett- und Seminarräumlichkeiten**. Der gemeindeeigene Betrieb stellt auch die Bewirtschaftung der Vereinsanlässe und der öffentlichen Anlässe sicher. Die Rahmenbedingungen hierfür werden bei Abschluss des Mietvertrages fixiert. Die Grösse des Betriebes erfordert Eigenmittel von mind. Fr. 300'000.-. Für Gastgeber und gleichzeitig Unternehmer bestehen die besten Voraussetzungen, diesen Betrieb weiterhin erfolgreich im Markt zu positionieren. Gerne stellen wir Ihnen nach einer ersten Kontaktnahme und allenfalls notwendigen Abklärungen mit Ihnen weitere Unterlagen zu.

IBDO

BDO Visura
Wir machen Sie fit

Bitte melden Sie sich schriftlich bei
■ L Erich Walzer oder Daniel Schlegel, BDO Visura.
■ F SHT Hotel-Treuhand und Beratungen, BDO Visura,
Fabrikstrasse 50 8031 Zürich
Telefon 044 731 12 31, Fax 044 731 18 38
erich.walzer@bdo.ch oder daniel.schlegel@bdo.ch

Gastroconsult

TREUHAND FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

Im Auftrag vermieten wir
per sofort oder nach Vereinbarung

Restaurant

Adler de la Gare

Brienz

Der traditionsreiche Betrieb eignet sich für ein tüchtiges engagiertes Wirtespaar mit ausgewiesenerm fachlichen Können, organisatorisch beweglich und mit Gastgeberqualitäten. Im Adler de la Gare erwartet Sie eine vielfältige Aufgabe und faire Mietbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Gastroconsult AG
Unternehmensberatung, Tina Müller
Standstrasse 8, Postfach, 3000 Bern 22
Telefon 031 340 66 29
tinamueller@gastroconsult.ch

163263/428427

Über Internet und nette Gäste.

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

VNA

Zu Gast in einem ganzen Bündner Dorf

Im Engadiner Bergbauerndorf Vnà soll ein dezentrales Hotel entstehen: Der Hotelbetrieb im «Piz Tschütta» soll durch weitere Zimmer in Privathäusern ergänzt werden. Gegenwärtig läuft die Suche nach Geldgebern. Bei Touristikern erntet das Projekt schon jetzt Lorbeeren.

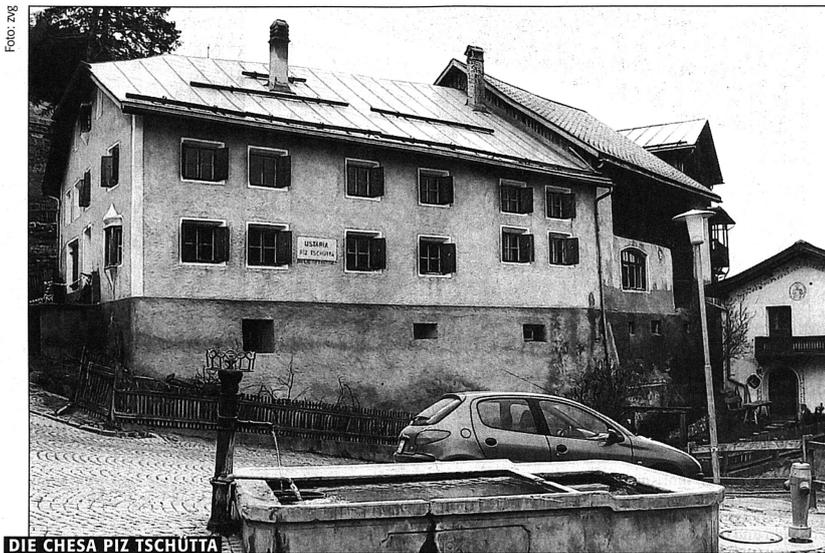
SONJA STALDER

Was soll ein Bergbauerndorf tun, das abseits der grossen touristischen Zentren liegt? Das nur noch rund 70 Einwohnerinnen und Einwohner zählt, von denen fast die Hälfte über 50 Jahre alt ist? «Einem solchen Ort bleibt nur die innovative Schiene», sagt Martin Nydegger, Direktor Scuol Tourismus.

Genau zu diesem Schluss ist vor gut zwei Jahren auch eine Projektgruppe im Unterengadiner Dorf Vnà gekommen. Auslöser für diese Überlegungen war die «Chasa Piz Tschütta» am Dorfplatz: Noch vor zehn Jahren war das Haus mit seiner Gastwirtschaft und dem Einkaufsladen der wichtigste Begegnungsort im Dorf, heute steht das stattliche Gebäude leer. Die Idee für ein konventionelles Hotel wurde rasch verworfen: Allein die feuerpolizeilichen Vorschriften hätten enorme Kosten verursacht. So entstand die Vision eines «dezentralen Hotels.»

12 GÄSTEZIMMER AUF SICHER

Inzwischen haben die Initianten dem Projekt konkrete Formen gegeben: Im «Piz Tschütta» sollen – neben einem Restaurant und einem Laden mit einheimischen Produkten – fünf Doppelzimmer entstehen. Ergänzt wird dieses Übernachtungsangebot durch Zimmer, welche die Einheimischen in ihren eigenen Häusern zu vermieten bereit sind. «Zwölf Zimmer haben wir bereits auf sicher, für weitere vier laufen die Verhandlungen», sagt Urezza Famos. Die Unternehmerin gehört – neben einem Architekten, einer Tourismusfachfrau und einem



DIE CHESA PIZ TSCHÜTTA

Mit der Renovation des Hauses sollen fünf Gästezimmer entstehen. Zudem werden dort ein Restaurant und ein Geschäft mit einheimischen Produkten untergebracht.

Baukünstler – zum Kernteam der Projektgruppe.

Das Verwalten, Vermarkten und Vermieten dieser Zimmer soll die Zentrale, das «Piz Tschütta», übernehmen – ebenso die Verpflegung der Gäste. «Ein solches Konzept entlastet die einzelnen Gastgeber von teilweise lästigen Routineaufgaben», stellt Urs Wohler fest. Der Leiter Marketing Services von Graubünden Ferien hat mit «klein und fein» Erfahrungen im Bereich alternativer Tourismusangebote sammeln können.

KOSTENPUNKT: 1,65 MILLIONEN FRANKEN

Kern des Projekts ist der Umbau der «Piz Tschütta». Insgesamt rechnet das Projektteam mit Kosten von 1,65 Millionen Franken. Rund einen Viertel dieser Mittel soll eine diesen Sommer gegründete Stiftung beibringen. In der Stiftung vertreten sind neben den

Initianten auch eine ganze Reihe von Einheimischen. Diese sollen dafür sorgen, dass der zentrale und übergreifende Stiftungszweck – «die Wahrung und Mehrung des kulturellen und wirtschaftlichen Wohlergehens von Vnà» – auch im Sinne der lokalen Bevölkerung erfüllt wird. Laut Urezza Famos startet das Fundraising diese Woche, die Suche nach Geldgebern läuft gesamtschweizerisch.

Die eigentliche Projektverantwortung für das «Piz Tschütta» wird aber eine noch zu gründende Aktiengesellschaft tragen. Bis Ende März 2005 soll die gesamte Finanzierung stehen. Mitte September beginnen die Verhandlungen mit den Banken, zudem hofft Urezza Famos auf die Unterstützung von Bund und Kanton. Sie verweist auf die neue Regionalpolitik des Bundes: «Ein solches Projekt erfüllt doch die Forderung nach Eigeninitiative in den so genannten Randregionen.» Hier wird spürbar: Urezza

Famos – die laut eigenem Bekunden «starke Wurzeln» in der Region hat – ist bereit, für ihre Idee zu kämpfen.

Was geschieht, wenn die Finanzierung trotzdem nicht zustande käme? –

«Dann würden im «Piz Tschütta» wohl Ferienwohnungen entstehen.»

KONZEPT AUF ANDERE ORTE ÜBERTRAGBAR

Im Dorf selbst wird dem Projekt offenbar breites Wohlwollen entgegengebracht. Das Projektteam hat von Anfang an darauf geachtet, die Einheimischen mit Informationsveranstaltungen miteinzubeziehen. – Ein Punkt, den Urs Wohler besonders würdigt: «Es handelt sich um eine Initiative von unten, die den Gegebenheiten vor Ort Rechnung trägt.» Dass Vnà – neben einer Pension – kaum über touristische Infrastruktur verfügt, ist aus seiner Sicht kein Problem. «Solche Tourismusangebote ziehen Gäste an, die vor allem das authentische Erlebnis suchen: das Gespräch mit dem Einheimischen, das Streicheln der Geissen im Stall.»

Wohler denkt bereits weiter: Er hält die Grundidee des «dezentralen Hotels» durchaus für multiplizierbar. «Das wäre eine Chance für viele andere Orte.» Gerne würde er das Vnàer Projekt in die «klein-und-fein»-Plattform einbinden. «Wir könnten den Projektverantwortlichen das Netzwerk gegen innen und die Kommunikationskanäle gegen aussen bieten.» Urezza Famos selbst sagt: «Unser Projekt ist aus Wertschöpfungsicht bloss «Peanuts»; der Bündner Tourismus profitiert von solchen Nischenangeboten aber imagemässig.» – Dieser Aussage kann Wohler nur zustimmen.

3400 Logiernächte im ersten Jahr

Im Moment gehört das Haus Piz Tschütta der Acla da Fans SA. Bis Ende des letzten Jahres war die Mitinitiantin Urezza Famos Geschäftsführerin und VR-Präsidentin dieser Holding. Als sich ihre Familie als Hauptaktionärin zurückzog, übernahm sie die Kaufverpflichtung für das Haus. Bis Ende Jahr wird sie – oder die noch zu gründende Aktiengesellschaft – das «Piz Tschütta» erwerben. Im Businessplan gehen die Projektverantwortlichen davon aus, dass der gesamte Hotelbetrieb im ersten Betriebsjahr rund 3400 Logier-

nächte generieren wird. Davon sollen je 50% auf die Zimmer im «Piz Tschütta» und auf die Zimmer im Dorf entfallen. Die Zimmer im Dorf werden laut Urezza Famos klassifiziert, die Preise sollen von 45 bis 95 Franken pro Nacht reichen. Als Zielgruppen haben die Initianten unter anderem Familien mit kleinen Kindern sowie die Gruppe der «Fünfzig plus» im Auge. Wie Martin Nydegger von Scuol Tourismus bestätigt, hat das Projektteam von Anfang an den Kontakt zu den lokalen Tourismusorganisationen gesucht. SST

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 nachfolgenden ausgefüllten 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

ST-WORKSHOP IN INTERLAKEN

Die Wunschliste der russischen Gäste

Städte, Ski-Resorts, Wellness und Seen: Das war letzte Woche am Russland-Workshop von Schweiz Tourismus in Interlaken besonders gefragt. Es nahmen Vertreter von 40 russischen und fünf ukrainischen Reiseveranstaltern sowie 40 Schweizer Anbieter daran teil.

Fotos: Theres Lagler



ANDERE SPRACHE, ANDERE SCHRIFT
Die Gäste aus Russland sprechen zwar immer besser Englisch. Prospekte und Broschüren in der Muttersprache kommen aber trotzdem gut an.



STRAFFE ORGANISATION
Am ST-Workshop konnten die russischen Tour-Operators direkte Verkaufsgespräche mit den Schweizer Anbietern führen. Alle 15 Minuten wurde rotiert.

Theres Lagler

«Ein kleiner Vorschuss auf Tausend Sinnesfreuden»: Dieser Spruch – in russischer Sprache und Schrift – zierte die Basler Lächerli, die Raphael Wyniger, Marketingleiter von Basel Tourismus, als Give-away beim Russland-Workshop in Interlaken aufgelegt hat. Für viele Russen ist Basel noch Neuland. Doch das soll sich jetzt ändern. Seit diesem Jahr bearbeitet Basel Tourismus gezielt den russischen Markt. «Wir waren gemeinsam mit der Universitätsklinik des Kantonsspitals Basel an der Tourismusmesse MITT in Moskau, um Angebote im Bereich Gesundheitstourismus aufzuzeigen», erzählt Raphael Wyniger. Das sei auf positive Resonanz gestossen. Den Reisebüros und Tour-Operators am Workshop in Interlaken präsentierte er aber ein traditionelles Städteangebot. «Wir sind eine Kulturstadt – eine Marktstudie zeigt, dass dies ein Bedürfnis des russischen Gastes ist», so Wyniger.

In Russland bereits heute bekannt ist Zürich: Die Limmatstadt erzielt nach Genf am meisten Logiernächte aus diesem Herkunftsland. Aurelia

Carlen von Zürich Tourismus kennt die Highlights für russische Touristen: «Sie wollen den ehemaligen Wohnort von Lenin und die Chagall-Fenster im Fraumünster sehen, in der Bahnhofstrasse shoppens sowie den See und die Altstadt geniessen.» Sie hat allerdings auch eine neue Entwicklung konstatiert: «Zuerst waren nur die 4- und 5-Sterne-Hotels gefragt. Jetzt sind es zunehmend auch die 3-Sterne-Hotels, da die Mittelschicht zu reisen beginnt.»

MARKEN UND SEEN SIND SEHR BELIEBT

Steigende Logiernächtezahlen aus Russland verzeichnet auch Bern. Mar-

kus Schmid von Bern Tourismus ist überzeugt, dass dies nicht zuletzt dem Russland-Workshop im vergangenen Jahr zu verdanken ist, den Schweiz Tourismus in der Hauptstadt organisierte. «Das hat das Renommee für die Stadt Bern erhöht, obwohl sie keinen Jet-d'eau und kein Matterhorn hat.»

Von diesem Effekt könnte auch der diesjährige Austragungsort Interlaken profitieren – obwohl die jährlichen Zuwachsraten bereits heute 20 Prozent betragen. «Wir sind zwar nicht die Marke St. Moritz, können aber Shopping, Top-Hotellerie und eine Berglandschaft mit zwei Seen bieten», betont Tourismusdirektor Stefan Otz. Dieser Trumpf könnte stechen, da in

Russland derzeit Ferien an europäischen Seen als trendy gelten.

RUSSISCHE WEIHNACHT IM JANUAR-LOCH

Angst vor russischen Gästen, die sich unflätig aufführen, ist mittlerweile fehl am Platz. «Die Klientel hat sich komplett gewandelt», konstatiert Daniel Braun, Marketingleiter der Grand Hotel Tschuggen AG. Es räume kaum jemand mehr die ganze Minibar leer. Auch Christina Stein, Key-Account-Manager des Lindner Grand Hotel Beau Rivage in Interlaken, spricht von einem zurückhaltenden Gast, der sich stark für Wellness interessiert. Aus die-

sem Grund wartete sie am Workshop mit russischen Prospekten der zwei Lindner-Betriebe in Interlaken und Leukerbad auf. Weihnachtspackages rundeten ihr Angebot ab. Diese können für Hotels attraktiv sein: Die russisch-orthodoxe Weihnachtsfeier fällt nämlich in die erste Januarwoche und zählt zu den beliebtesten Reisezeiten der Russen. Ausgebucht an seinem Stand war Stephan Laug, Sales-Manager der Swiss Quality Hotels. Seine Besucher waren vor allem am Online-Reservierungssystem interessiert, das die Buchungsbestätigung automatisch ans Konsulat weiterleitet. Dies erleichtert das Ausstellen der Visa, betont Stephan Laug.

Anzeige

Wer bringt die Nudeln zu «Don Camillo»?



Neben Nudeln bringen wir auch Spaghetti, Capellini, Farfalle, Fettuccine, Fusilli, Tagliatelle, Oreghiette, Papardelle, Penne, Müscheli, Gletscherhüetli, Jägernudeln, Schwingerhörnli, Kravättli, Hörnli, Spiralen oder Fideli.



Tag für Tag liefern wir Nudeln in verschiedensten Breiten dahin, wo man Tag für Tag etwas Gutes auf den Tisch bringen muss. Wirte und Köche in der ganzen Schweiz verlassen sich darauf, dass wir auch über 6000 weitere Produkte einwandfrei liefern, so dass sie rechtzeitig auf den Tisch kommen.

www.howeg.ch

Prodega AG • HOWEG • Reservatstrasse 1 • 8953 Dietikon
Telefon 01 746 55 55 • Fax 01 746 55 56

Zahlen und Fakten zum Markt Russland

Federico Sommaruga, Leiter Russland bei Schweiz Tourismus, schätzt, dass die Übernachtungen von russischen Gästen in diesem Sommer um 15% zugelegt haben. Damit setzt sich ein positiver Trend fort. 2003 wurden insgesamt 240 000 Logiernächte gezählt. Das waren 3,4% mehr als 2002. Die Russen gelten als spendabel, geben sie doch im Durchschnitt 300

Franken pro Tag aus. Doch sie reisen nicht in Massen. Ron Gimmi, Sales-Manager bei Kuoni Incoming Services, führte am Workshop zwar viele Gespräche, hält aber fest: «Bei den Gruppen harzt es noch etwas.» Derzeit fallen 80% der Russen in den FIT-Bereich (Foreign Individual Travel). Nur 20% schliessen sich bei ihrer Reise einer Gruppe an.

LESEBAR

Ferntouren mit dem Mountainbike

Abseits der Transitachsen, auf Alp- und Forststrassen, über Stock und Stein: Immer mehr Mountainbiker entdecken die Schönheiten und die besondere Herausforderung von



Ferntouren quer durch die Alpen. Beat Zentner macht in seinem neuen Buch zehn Routenvorschläge – von der Walser-Route zwischen Brig und dem Kleinwalsertal und der «Transalp Italo-Suisse» bis zur Racletteroute in Savoyen oder im Wallis. Die Routen sind in vier Schwierigkeitsgrade eingeteilt. Informationen über Höhendifferenz, Distanz und Fahrzeit sowie Kartenausschnitte und Hinweise auf Übernachtungsmöglichkeiten machen die Vorbereitung einer Tourenwoche einfach. MD

Beat Zentner. Die schönsten Bike-Ferntouren durch die Alpen. AT-Verlag, Fr. 59.90

Neues Lehr- und Fachbuch

Der Tourismus in all seinen Facetten: Thomas Bieger, Direktor des Instituts für öffentliche Dienstleistungen und Tourismus der Universität St. Gallen, leuchtet in seinem neuen Lehrbuch



«Tourismuslehre – Ein Grundriss» die wirtschaftlichen, gesellschaftlichen und ökologischen Aspekte aus. Das Werk beruht auf systemtheoretischen Ansätzen und behandelt insbesondere die Bereiche Nachfrage, Destination, Reisemittlung und Verkehr. Fallstudien aus allen deutschsprachigen Ländern vertiefen die Erkenntnisse. Das Buch richtet sich an Fachkräfte im Tourismus sowie an Studierende an allen Hochschulstufen, die einen systematischen und fundierten Einstieg in das Thema suchen. TL

Thomas Bieger, Tourismuslehre – Ein Grundriss, Hauptverlag, Fr. 34.90

Allianz von Taj und Raffles

Marketing. Raffles international Ltd. und die indische Hotelgruppe Taj Hotels Resorts & Palaces haben eine strategische Marketing-Allianz abgeschlossen (siehe htr 33 vom 12.8.). Diese soll es beiden Unternehmen ermöglichen, sich gegenseitig in den Märkten zu unterstützen und zu repräsentieren, in denen beide vornehmlich präsent sind. In der ersten Phase werden die Luxus-Marken der Gruppen gemeinsame Werbemassnahmen durchführen. *DST*

Expansion in Ägypten

Mövenpick. Anfang Juli 2004 hat Mövenpick Hotels & Resorts mit dem 5-Sterne-Mövenpick-Resort & Spa El Alamein das zwölfte Hotel in Ägypten eröffnet. Auch Anfang Juli wurde auf einer Insel im Nil in Assuan ein Hotel übernommen. Das ehemalige Aswan Oberoi wird von der schweizerischen Hotelkette als «The Elephantine Island Resort Aswan» geführt. Nach Renovierungen wird die Ferien-Anlage ab Mitte 2005 «Mövenpick Resort Aswan» heissen. *DST*

Wieder mehr Logiernächte

Lauterbrunnental. In der ersten Hälfte der Sommersaison 2004 wurden im Lauterbrunnental deutlich mehr Logiernächte registriert als im letzten Sommer während der gleichen Periode. Der Ort Wengen verzeichnete im Juni einen Zuwachs von über 40 Prozent. In Mürren betrug die Zunahme im Juni 21,8 Prozent und im Juli 7,9 Prozent. In Lauterbrunnental wurden im Juli 7,9 Prozent mehr Übernachtungen gezählt als ein Jahr zuvor. *DST*

Mehr Erlöse – höherer Nettoverlust

«Victoria-Jungfrau». Die beiden Unternehmen Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa, Interlaken, und Palace Luzern konnten im ersten Halbjahr 2004 die Frequenzen um 10,8 Prozent auf 57 196 Logiernächte erhöhen und den Gesamterlös um 6,2 Prozent auf 24,6 Mio. Franken steigern. Das Betriebsergebnis I ging um 2,7 Prozent auf 5,865 Mio. Franken zurück. Der EBITDA verringerte sich um 10,3 Prozent auf 3,331 Mio. Franken. Der ausgewiesene Nettoverlust verdoppelte

sich von 0,5 Mio. auf 1 Mio. Franken und wird im Halbjahresbericht vom Verwaltungsrat als unbefriedigend taxiert. «Aufgrund optimistischer Wachstumsprognosen hatten wir uns einen zügigeren, intensiveren Aufschwung der Nachfrage vorgestellt», so der Rückblick auf das erste Halbjahr. Die Erwartungen für Sommer und Herbst seien ansprechend. Doch liessen die Erfahrungen mit den sich immer schneller ändernden exogenen Faktoren keine verbindlicheren Aussagen zu.

Das Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa steigerte in der Berichtsperiode die Frequenzen um 5,2 Prozent. Der durchschnittlich erzielte Zimmerpreis lag mit 370 Franken im Rahmen des Vorjahres. Die Erlöse aus Hotelleistungen weisen mit 17,6 Mio. Franken eine Steigerung von 1,3 Prozent aus. Im «Palace Luzern» lagen die Frequenzen um 22,7 Prozent über dem Vorjahr. Der durchschnittliche Zimmerpreis von 276,48 Franken konnte um 4,3 Prozent angehoben werden. *DST*

TOURISMUS-PROGNOSE

Deutliches Wachstum im Winter

Für die Wintersaison 2004/05 sei mit einem «breit abgestützten Wachstum» bei den Hotelübernachtungen zu rechnen. Neben der dynamischen Auslandsnachfrage werde auch die Binnennachfrage wieder ansteigen, schreiben BAK und Seco in ihrer jüngsten Prognose.

DANIEL STAMPFLI

Die Konjunkturaugen von BAK Basel Economics und dem Staatssekretariat für Wirtschaft Seco gehen für den kommenden Winter von einem Wachstum der Hotelübernachtungen von insgesamt rund 2 Prozent aus. Der Aufschwung der ausländischen Nachfrage werde sich weiter verstärken und die Binnennachfrage sollte das Niveau des Vorjahres leicht übertreffen. Diese positiven Perspektiven sind der jüngsten Prognose zu entnehmen, welche BAK Basel Economics in Zusammenarbeit mit dem Seco erstellt hat.

TOURISMUSJAHR 2004/05: PLUS VON 1,7 PROZENT

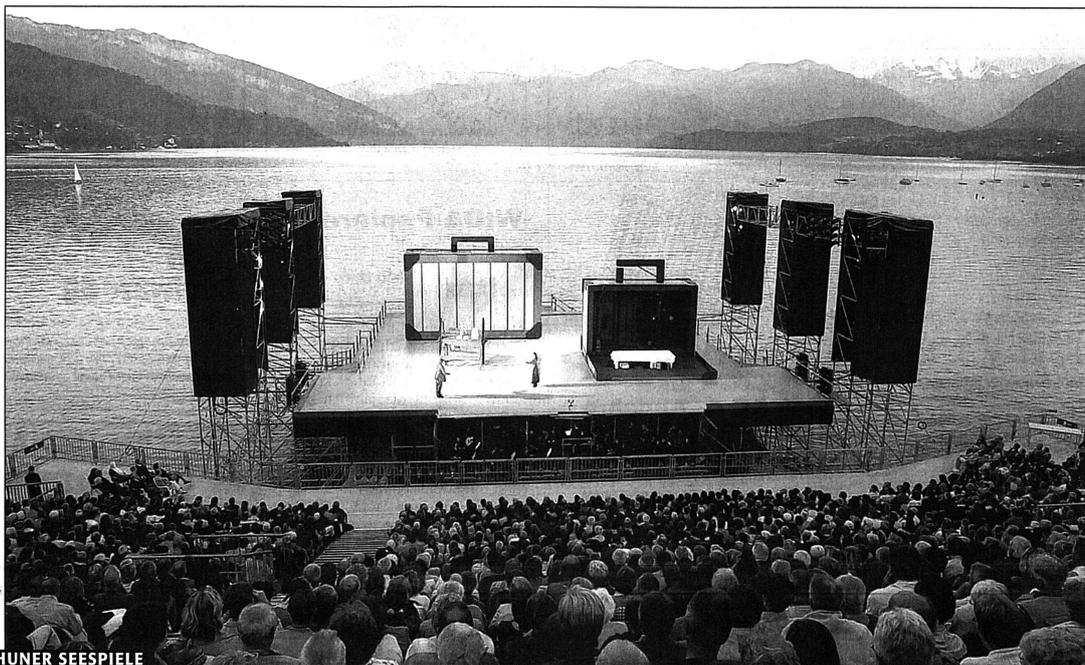
Im Sommer 2005 soll die Nachfragerholung im Schweizer Tourismus anhalten. Für das gesamte Tourismusjahr 2004/05 (Nov.-Okt.) ergibt sich ein erwartetes Wachstum der Zahl der Hotelübernachtungen von 1,7 Prozent. Neben dem stabilen Verlauf des Frankenkurses gegenüber dem Euro dürfte sich die erwartete Abwertung des Schweizer Frankens gegenüber dem US-Dollar positiv auf die ausländische Nachfrage auswirken, so die Prognose.

Die ersten vorliegenden Zahlen für die Sommersaison 2004 würden die Erwartungen vom Frühjahr bestätigen. Dank besseren wirtschaftlichen Rahmenbedingungen könne sowohl beim Geschäftstourismus als auch bei der Nachfrage aus den Fernmärkten ein deutliches Wachstum beobachtet werden. Die bessere Wirtschaftslage in wichtigen Herkunftsländern, wie Japan und USA, führten zu einer deutlich höheren touristischen Nachfrage aus dem Ausland. Allerdings entwickelte sich die Nachfrage aus Europa weiterhin schwach.

1 PROZENT MEHR IM SOMMER 2004

Das schlechtere Wetter gegenüber dem Vorjahr und die noch verhaltene Konsumentenstimmung in der Schweiz beeinflussten die Binnennachfrage laut BAK und Seco negativ. Die Zahl der Hotelübernachtungen dürfte insgesamt im Sommer 2004 um 1 Prozent ansteigen. Damit ergibt sich nach dem leichten Rückgang in der Wintersaison 2003/04 für das Tourismusjahr 2003/04 ein geringfügiges Wachstum der touristischen Nachfrage um 0,3 Prozent.

Foto: zvg



THUNER SEESPIELE

Die Aufführung des Stückes Anatevka im Thuner Seebecken sahen sich im Sommer 2004 rund 57 000 Personen an. Dies entspricht einer Auslastung von 95 Prozent.

FESTIVAL-SOMMER

Eine gut durchmischte Saison

Die Saison der Sommerfestivals 2004 neigt sich dem Ende zu und die Veranstalter ziehen Bilanz. Eine Umfrage der htr ergab, dass auch in diesem Jahr die grossen Festivals Publikumsmagnete waren und dass das unberechenbare Wetter den Vorverkauf brachliegen liess.

SANDRA WARMBRUNN

Gründe warum die Besucherzahlen in diesem Jahr etwas geringer ausfielen als im letzten, gibt es viele. Allen voran das Wetter. Es scheint, als ob in diesem Sommer viele Festivals mit wenig Sonne um ein wankendes Publikum konkurrieren. «Die grösste Herausforderung war für uns das Wetter», sagt denn auch Rahel Röllin, Medienverantwortliche der Freilichtaufführung von Schillers Tell auf dem Rütli. «Am Mittag mussten wir entscheiden, ob die ganze Transportkette und das Catering abgesagt werden soll», erklärt sie.

Und auch Roland Röhliberger, Projektleiter des Freilichttheaters auf dem Berner Gurten, machte das unberechenbare Wetter in diesem Sommer zu schaffen: «Wir mussten drei Vorstellungen des Theaters «Der Schärlatan» absagen und eine abbrechen.» Durch das unetere Wetter entschieden sich aber auch die Besucher eher kurzfristig für oder gegen eine Vorstellung,

was der Vorverkauf sehr zu spüren bekam.

ATMOSPHÄRE UND BEKANNTHEIT

Beim Festival-Voting von «drsonline» Ende August beurteilten die Festivalbesucher die einzelnen Veranstaltungen sehr positiv. Die besten Noten bekam dabei das «Open Air Gampel», das in den Bereichen Musik, Stimmung und Verpflegung die höchste Bewertung erhielt. Auch bei den herkömmlichen Festspielen wird zusätzlich zum Stück vermehrt auf die Umgebung, die Verpflegung und die Stimmung geachtet.

Peter Wenger, Medienverantwortlicher der Tellepiele in Interlaken, zählt auf, welche Reaktionen des Publikums er am meisten zu hören bekam: «Hingerissen waren die Besucher besonders von der visuellen Auslegung des Stückes, der schönen Naturbühne und der Umgebung.» Rund 35 000 Zuschauer sahen das Stück, davon waren 30 Prozent Touristen. Profitiert haben die Organisatoren auch vom aktuellen Tell-Boom, der durch das 200-Jahr-Jubiläum des Theaterstücks von Schiller hervorgerufen wurde.

Dies kam auch den Veranstaltern der Freilichtaufführung im Kanton Uri zugute. Das Medienecho und die spezielle Atmosphäre auf dem Rütli lockten über 60 000 Zuschauer zu den 31 Vorstellungen. Etwa 900 Personen pro Aufführung kamen aus dem benachbarten Ausland. Das Medienecho das ein Stück hervorruft, und wie dieses

ausfällt, schien auch bei der Musicalaufführung von Anatevka eine entscheidende Rolle gespielt zu haben. «In den ersten Vorstellungen hatten wir die kleinste Anzahl Zuschauer, nach der guten Kritik in den Medien, erhöhte sich sogleich die Besucheranzahl», sagt Thomas Eberle, Projektleiter der Thuner Seespiele.

Rund 57 000 sahen sich in Thun «Anatevka» an, was einer Auslastung von 95 Prozent entspricht. Als Grund, warum diese nicht mehr wie im letzten Jahr bei 100 Prozent lag, gibt Eberle das Wetter an. Am Erfolgs-Konzept Gastronomie, Natur und Musik halten die Veranstalter denn auch im kommenden Jahr fest, wenn «Miss Saigon» bei den Thuner Seespielen 2005 für einen erneuten Publikumserfolg sorgen soll.

ÜBERALL WAS LOS – AUCH IM NAHEN AUSLAND

An manchen Wochenenden hatte der Festivalinteressierte die Qual der Wahl. «Am 8. August fand fast in jeder Schweizer Gemeinde eine Vorführung statt», sagt Silvia de Vito von Schweiz Tourismus. Und schaut man sich den Veranstaltungskalender an, gab es wirklich unzählige Anlässe in der Schweiz und im benachbarten Ausland. Ein Publikumsgarant ist nach Angaben von de Vito die Bekanntheit eines Festivals. «Die 7 Top-Events waren super gebucht», sagt sie. Auch die Medienverantwortliche der Brezenger Festspiele ist überzeugt davon, dass der Berühmtheitsgrad ein wichtiger

Faktor ist, ob und wie fest eine Vorstellung ausgebucht ist. In Brezeng ist das wohl kein Thema mehr. Die Auslastung liegt in fast jedem Jahr bei 100 Prozent. Der diesjährige Publikums-Hit mit 28 ausverkauften Vorstellungen (eine Absage wegen schlechtem Wetter) ist das Musical West Side Story. Insgesamt lockten die Brezenger Festspiele 228 382 Besucher an. Davon kamen rund 10 Prozent aus der Schweiz.

Inwieweit die bekannten die kleineren Festivals konkurrieren, ist nicht bekannt. Jedoch denkt Martin Jakob, Werbezuständiger der Königsfelder Festspiele, dass die Aufführung der «Königin von Saba» eventuell mehr besucht worden wäre, wenn das Zürcher Theater-Spektakel nicht zeitgleich stattgefunden hätte.

Ob nun wie in Königsfelden die Konkurrenz die Besucheranzahl geschmälert hat, oder das schlechte Wetter zu abgesagten Vorstellungen führte: der Festivalsommer 2004 war von Seiten des Publikums ein Erfolg und die Reaktionen durchwegs positiv. Silvia de Vito ist sich sicher, dass es für die Zukunft eigentlich nur einen Trend gibt: mehrere Anlässe auch in den übrigen Monaten – besonders die Winter-, Vor- und Nachsaison soll so mit den verschiedensten Festivals aufgewertet werden und für mehr Besucher sorgen.

Reklame

Für mehr Logiernächte direkt auf...!
www.marketing-sales.ch



Food

prodega
CASH+CARRY

Prodega CC	Tel./Tél.
2504 Biel/Bienne	032 344 68 68
7000 Chur/Coire	081 286 14 14
1023 Crissier	021 633 13 13
8953 Dietikon	01 744 75 75
8600 Dübendorf	01 824 81 81
1762 Givisiez	026 460 83 33
3627 Heimberg	033 439 56 56
6010 Kriens	041 349 69 69
3302 Moosseedorf	031 858 48 88
4623 Neuendorf	062 387 97 97
4133 Pratteln	061 826 29 29
4153 Reinach	061 717 72 72
6343 Rotkreuz	041 799 85 85
5102 Rapperswil	062 889 30 30
8803 Rüschlikon	01 704 65 65
2072 St-Blaise	032 756 22 22

Internet: www.prodega.ch

GROWA
CASH+CARRY

Growa CC	Tel./Tél.
4512 Bellach	032 644 21 44
3543 Emmenmatt	034 402 30 13
4900 Langenthal	062 919 03 93
3812 Wilderswil	033 826 16 16

Internet: www.growa.ch

SIE HABEN DIE GÄSTE.

Wir die Marken.

www.scanashop.ch, www.scano.ch, info@scano.ch

Jilly
CAFFÈ

ILLYCAFFÈ AG, 8800 Thalwil
Tel. 01 723 10 20, Fax 01 723 10 21
illycafe.at, www.illycafe.ch

gemma
GASTRONOMIE

GEMMA Gastronomie SA
Route de Denges 22, 1027 Lonay
Tel: 021 811 30 00
Fax: 021 811 30 01
www.gemma.ch

HOWEG
bringt Genuss in die Gastronomie • apporte les plaisirs à la gastronomie

Logistik Zentrum	Telefon
8953 Dietikon	01 746 55 55

Bestellservice	Telefon
Bussigny	021 633 23 23
Kriens	041 348 07 00
Zermatt	027 967 32 02

www.howeg.ch

Non-Food

Rentokil Initial

Rentokil Initial AG
Grosssäckerstrasse 21
8104 Weiningen
Telefon 01 752 14 14
Fax 01 752 14 15

www.rentokil-initial.ch

GROSSKÜCHEN SELF-SERVICE-ANLAGEN

schmocker AG

Dammweg 15
CH-3800 Interlaken
Telefon 033 828 38 48
Telefax 033 828 38 38
info@schmocker-ag.ch
www.schmocker-ag.ch

Strasser

Gastro Innenausbau
Bar Buffetanlagen
Hotel Empfangsanlagen

Telefon 033 334 24 24
info@strasserthun.ch
www.strasserthun.ch

KLAFS
Die Wellnessspezialisten

Sauna/Sanarium

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

Weitere Geschäftstellen in:
Bern, Brig VS, Chur GR, Carens VD, Dietikon ZH.

111 JAHRE

Cash+Carry
CC A Angehrn
Früher für Profis

Engros-Frischmarkt
Engros-Lebensmittelmarkt
Engros-Nonfoodmarkt

CCA Gossau SG	CCA Luzern
CCA Brüttelallen	CCA Rapperswil
CCA Spreitenbach	CCA Sargans
CCA Bern	CCA Frauenfeld

www.cca-angehrn.ch
Ihr Gratis-Draht zum nächsten CCA:
0800 ANGEHRN

WIDA Papiere AG
Servietten- und Papierwarenfabrik

3000 Bern 5
www.wida.ch
info@wida.ch

Tel: 031 381 83 33
Fax: 031 381 83 83

coolwave ag

die kühle weite für professionelle kältetechnik

industrie neuhof 4, ch-3422 kirchberg
tel. 034 445 69 80 / fax 034 445 69 83
info@coolwave.ch / www.coolwave.ch

Distrimondo AG
Oberebene 57
5620 Bremgarten

Alles was die Gastronomie (ver)braucht.

Telefon 056 648 23 00
Fax 056 648 23 29
info@distrimondo.ch
www.distrimondo.ch

Ihr Partner für Gastromobiliar

MAZUVO
SWISS

Zülliger AG
Hardstrasse 12
8804 Volketswil
Tel. 01 908 26 26
info@mazuvo.ch
www.mazuvo.ch

HAENNI
PROMOTION

Werbe- und Geschenkartikel
Namensschilder mit Stil und Qualität,
starke Magnete, weltweit millionenfach bewährt

Generalvertretung Schweiz:
Haenni Promotion
Chnürbrühl 48, CH-8197 Rätz
☎ 01 869 41 00, E-Mail: info@haennipromotion.ch
www.haennipromotion.ch

hotel + tourismus revue «Marktplatz»
erscheint jeden ersten Donnerstag im Monat.
BUCHEN SIE JETZT IHR FELD!
Telefon 031 370 42 42, inserate@swisshotels.ch

Der Partner
für textile Hotel- und Gastronomieausstattung

Tischwäsche · Frottierväsche · Bettwäsche
Bettwaren · Küchenwäsche · Sondergrößen
Berufsbekleidung · Einstickungen · Einwebungen

Spürbar Qualität

Wäschekrone

Tel. 0848 - 804100 - www.waeschekrone.ch

Mit Ungeziefer Kummer?
Wähl die Profi-Nummer:

Telefon 0800 777 877
www.cws.com

CWS BIO KILL
preventive care

Haben Sie in Ihrem Betrieb
auch englischsprachige
Prospekte/Hinweise/Anleitungen
usw.? Wir können dafür sorgen,
dass alles, was Englisch sein soll,
auch wirklich **Englisch** ist!

www.proof-reading.ch

Buitoni

il gusto della vita



MANGELERNÄHRUNG / In Spitälern und Heimen wird zu wenig auf die richtige Ernährung der Patienten geachtet. SEITE 14



FLUGHAFEN ZÜRICH / Das Airside-Center steht vor der Eröffnung. Für die Gastronomie ist die Compass Group zuständig. SEITE 15

**Gastronomie
& Technik**

hotel+tourismus revue

GOÛT MIEUX

Vom WWF abgenabelt

Im August 2002 startete der WWF mit «Goût Mieux», einem Öko-Gütesiegel für die Gastronomie, das Genuss mit biologischem Anbau verbindet. Jetzt macht Goût Mieux den Schritt in die Unabhängigkeit. Der World Wide Fund For Nature gründete die Stiftung «Goût Mieux», die das Gütesiegel noch weiter verbreiten soll. Der WWF bleibt dabei im Stiftungsrat vertreten. Die Geschäftsführung der neuen Stiftung übernimmt Dorothee Stich, die auch Geschäftsführerin des Schweizerischen Verbands für Gemeinschaftsgastronomie SVG ist.

Beim Kampagnenstart im Jahr 2002 waren 37 Restaurants bei «Goût Mieux» dabei. Mittlerweile ist die Zahl der «Goût-Mieux»-Restaurants auf 66 angewachsen. Die beteiligten Restaurants erhalten einen attraktiven Auftritt, nach Kantonen geordnet, unter www.goutmieux.ch. Die Printversion des Gastroführers kann kostenlos bestellt werden.

Die Stiftung «Goût Mieux» hat sich zum Ziel gesetzt, bis Ende 2005 100 Mitglieder zu zählen. Per Ende 2009 sollen es mindestens 300 sein. Zur «Vision 2009» des Stiftungsrates gehört aber auch, dass in fünf Jahren bereits 30 Prozent der Geniesser und regelmässigen Auswärtsesser «Goût Mieux» kennen.

Goût-Mieux-Wirte sind verpflichtet, täglich mindestens drei Gerichte nach ökologisch einwandfreien Kriterien anzubieten. GSG

KURZ UND BÜNDIG

2. Berner Weintage

Zum zweiten Mal werden im Theatersaal des Berner Hotels National die «Berner Weintage» durchgeführt. Vom 15. bis 17. September bieten die Berner Weintage unabhängigen Weinfirmen wie auch kleineren Importeuren die Gelegenheit, einem breiten Publikum die Produkte der jeweiligen Produzenten zu präsentieren. Ankündigt werden «echte Schnäppchen und Trouvaillen wie auch Weine des «verrückten» Jahrhundertsssommers 2003. MJP

Pistor verkauft Mehrheit der Pitec

Die Firma Kolb GesmbH, grösste Bäckereimaschinenhändlerin in Österreich, beteiligt sich mehrheitlich an der Pitec AG. Die Pitec AG ist damit neben den Segment Backöfen, Geräten und dem Service neu auch in der Kältetechnik direkt tätig. Die bisherige Mutter Pistor Holding behält eine Minderheitsbeteiligung. GSG

Philippe Chevrier ist Lufthansas «Star-Chef»

Lufthansas First- und Business-Class-Passagiere auf Langstreckenflügen können wieder Schweizer Spitzenküche über den Wolken geniessen. Nach anderen Schweizer Kochkünstlern engagiert sich im September Philippe Chevrier, Domaine de Châteaueux, Satigny/GE, im Rahmen des Catering-Programms «Connaisseurs on Board». MJP

4. WOCHE DER GENÜSSE

«Den Jungen die Vielfalt des Geschmacks näher bringen»

Die «Woche der Genüsse» wird an 800 Orten quer durch die ganze Schweiz und vor allem an den Schulen gefeiert. Insgesamt wurden über 550 Veranstaltungen von den «Qualitätskomitees» genehmigt. Rapperswil-Jona wurde zur «Stadt der Genüsse 2004» erkoren.

MARTIN J. PETRAS

«Einer der wichtigsten Aspekte der «Woche der Genüsse» sind die Veranstaltungen an den Schulen», sagt Josef Zisyadis, Waadländer Nationalrat und Mitinitiant der «Association pour la Promotion du Goût». Die Schule übernehme immer mehr eine wichtige Rolle in der Gesundheitsprävention, Information sowie der Einführung in eine gesunde Ernährung. «Ich habe versucht, solche Anliegen auf dem politischen Weg zu einer öffentlichen Aufgabe zu machen», ergänzt Zisyadis; «das hat aber leider nicht geklappt, und so setzen wir uns jetzt mit unserer Association dafür ein».

Die «Woche der Genüsse» wurde in der Westschweiz von drei Freunden gegründet; dem Politiker Josef Zisyadis, dem Kommunikations- und Werbe-Fachmann Pierre Berger sowie dem Konflikt-Mediator Marc Rosset. Ihr Ziel war es, die Freude am guten Essen und Trinken wie auch am kameradschaftlichen Zusammensein zu verbreiten.

«DIE KONSUMENTEN VON MORGEN»

Eins der erklärten Ziele der «Woche der Genüsse» lautet, «die Jungen an die Vielfalt des Geschmacks heranzuführen», oder, wie es Zisyadis bezeichnet, «die Konsumenten von morgen zu sensibilisieren». So freut sich Zisyadis über die insgesamt 120 Veranstaltungen, die an Schulen in verschiedenen Kantonen durchgeführt werden.

Neben zahlreichen Veranstaltungen an den Schulen und in Schulklassen, wobei schon mal die Schüler für die Lehrer kochen können, werden am kommenden 26. September beispielsweise im Restaurant Seebär in Sarnen Kinder das Tagesangebot planen, kochen und servieren, und somit «das ganze Restaurant schmeissen», wie das Projekt angekündigt. Oder im Hotel Wilden Mann in Luzern werden Kin-

Die Ziele der Genusswoche

So umschreibt die «Association pour la Promotion du Goût» ihre Ziele: «Die Jungen an die Vielfalt des Geschmacks heranzuführen», «Die Berufe bekannt machen, die mit kulinarischen Köstlichkeiten arbeiten», «Gegenseitiges Verständnis zwischen Produzenten und Konsumenten fördern», «Spezialitäten eine besondere Beachtung verschaffen» und «Menschen um einen Tisch versammeln». MJP

FOTOS: P&G



«WOCHE DER GENÜSSE 2004»

Die 2001 in der Westschweiz entstandene «Semaine du Goût» wird auch in der Deutschschweiz immer populärer. Insgesamt 550 Events und Veranstaltungen, davon 54 in der Deutschschweiz, werden während der Genusswoche durchgeführt.

der ein Drei-Gang-Menü für die Familienangehörigen kochen und dabei von Küchenchef Thomas Tellenbach erfahren, wie man ein solches Menü vorbereitet und vieles mehr.

EINE LANDESWEITE «GENUSSWOCHE»

Was 2001 mit 149 Veranstaltungen in der Westschweiz anfang, ab Jahr 2003 (insgesamt 360 Veranstaltungen, davon 25 in der Deutschschweiz) über den Röstigraben schwappte, entwickelt sich dieses Jahr langsam zu einer landesweiten «Woche der Genüsse», die vom 16. bis 26. September mit 550 Veranstaltungen zum Thema «Genuss», davon 54 in der Deutschschweiz, über die Bühne gehen wird. Schirmherr der 4. Ausgabe der «Woche der Genüsse» ist bezeichnenderweise Carlo Petrini, Präsident und Gründer von Slowfood International.

Insgesamt 550 Veranstaltungen in verschiedenen Kategorien, wie zum Beispiel Besuche bei Produzenten, Schulprogramme, Degustationen, Essen zu bestimmten Themen und andere wurden von den «Qualitätskomitees» genehmigt. Laut Andreas Allenspach vom Qualitätskomitee Deutschschweiz, wurde besonders darauf geachtet, dass die Veranstaltungen keinen betont kommerziellen Charakter haben. Die Teilnahme an der

«Woche der Genüsse» sei eher «eine Investition in die Zukunft».

«GELEGENHEIT, GÄSTEN DANKE ZU SAGEN»

Und für die teilnehmenden Gastromomen seien die «Woche-der-Genüsse»-Veranstaltungen eine gute Gelegenheit, den bestehenden Kunden «danke zu sagen» und sich potenziellen neuen Gäste von der besten Seite zu präsentieren. «Es genügt aber nicht, einfach nur eine Veranstaltung anzumelden», so Allenspach weiter, «sondern die Events müssen aktiv ver-

kauft werden, um auch erfolgreich zu sein». Ein kulinarisches Highlight erwartet die Gäste zum Beispiel am 18. September im Berner Restaurant Mille Sens, wobei ein Zehn-Gang-Menü mit 6 verschiedenen Weinen und inklusive Mineralwasser und Kaffee für 150 Franken aufgetischt wird.

Im landesweit verteilten Führer zur «Woche der Genüsse» sind sämtliche 550 Events und Veranstaltungen die durch das Qualitätskomitee aufgenommen wurden, beschrieben und mit Ort, Datum und Zeit aufgelistet.

Informationen: www.gout.ch

Rapperswil-Jona: Stadt der Genüsse '04

Die vom 16. bis 26. September dauernde «Woche der Genüsse 2004» wird offiziell mit der «Gala der Waadländer Weine» am 16. September im Kornhauskeller in Bern lanciert, einer gemeinsamen Veranstaltung der «Association pour la Promotion du Goût». Erstmals haben die Organisatoren der Genusswoche in der Deutschschweiz eine «Stadt der Genüsse» erkoren. Die beiden eng verbundenen St. Galler Gemeinden Rapperswil und Jona werden mit einem speziellen Festakt auch die diesjährige «Woche

der Genüsse» abschliessen. Neben dem Besuch eines Bundesratsmitglieds wird vor der mittelalterlichen Kulisse der Rapperswiler Altstadt am 25. und 26. September ein «Fest der Sinne und Genüsse» zelebriert, wobei zahlreiche lokale Wirte und regionale Produzenten ihre Spezialitäten und Produkte präsentieren werden.

Und auch Sion, die «ville nationale du Goût 2003», möchte sich angesichts des letztjährigen Erfolgs mit der «Fête du Goût» tatkräftig an der Genusswoche 2004 beteiligen. MJP

Nummer 3 in den USA

Franke Coffee Systems. Die Gruppe übernimmt den amerikanischen Vertriebspartner Espresso Specialists Inc. (ESI). ESI ist exklusiv-Vertriebspartner für Franke-Kaffeemaschinen sowie für die Marken La Marzocco und Rio. Die Firma mit Sitz in Seattle, wo auch Starbucks beheimatet ist, liefert an die fünf grössten Coffeehopketten in den USA, darunter auch Starbucks mit La Marzocco-Halbautomaten.

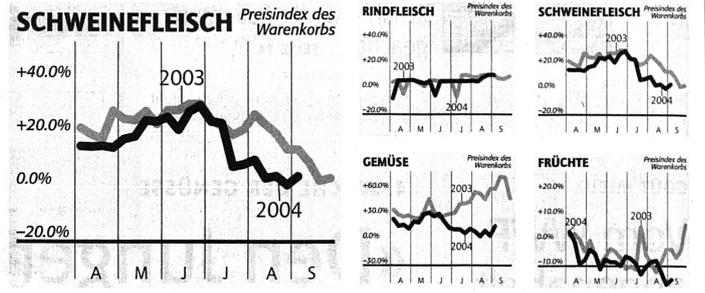
Die Vollautomaten bei Starbucks stammen allerdings von

Thermoplan aus der Schweiz. Ob sich durch den eigenen Vertrieb der Marke La Marzocco für Franke neue Türen öffnen, bleibt abzuwarten. Auf jeden Fall hat Franke nun wie die meisten anderen Vollautomatenhersteller auch eine Siebträgermaschine im Portfolio – zumindest auf dem nordamerikanischen Markt. Dort ist die Aarburger Firma zur Nummer 3 im Kaffee-Vollautomaten-segment avanciert, nach der M. Schaerer Ltd., Moosseedorf, und Thermoplan, Weggis. GSG

Hiestand weiter auf Kurs

Hiestand Holding. Die Gruppe erzielte im ersten Halbjahr 2004 einen Umsatz von 189,4 Mio. Franken, was ein Wachstum von 20 Prozent gegenüber der Vergleichsperiode des Vorjahres bedeutet. Das operative Ergebnis mit 16,4 Mio. Franken und das Konzernergebnis von 9,8 Mio. Franken übertrafen das erste Semester 2003 gar um 40 Prozent. Die Schweiz erzielte ein Umsatzwachstum von fast 8 Prozent, bei gleichbleibenden operativen Margen. GSG

PRODINDEX 30. 8. BIS 3. 9. 2004 Bezugsmonat des Warenkorbs: Dez. 95; Quelle: Prodega



SENIORKOST

Betagte brauchen Betreuung

Wenn man sich nicht um sie kümmert, ernähren sich die Betagten schnell mal ungesund: Das Wissen ist zwar da, Lust und Motivation fehlen.

GUIDO BÖHLER

Die Nahrungsmenge, die ein alter Mensch aufnimmt, ist gering und Topqualität daher ein Muss. Aber gerade hier hapert es: Die Methoden der Zubereitung und Darreichung im Heim können kontraproduktiv sein: Wenn man pürierte Kost warmhält, bauen sich Vitamine sehr schnell ab. Daher sollen die Speisen sehr frisch und eher untergärtig sein. Und oft hat das Pflegepersonal keine Zeit zum «Füttern», oder die Essenszeiten sind zu kurz und zu früh.

Doch das Problem beginnt früher: Die meisten Senioren zögern den Eintritt in ein Heim hinaus und versuchen sich so lange wie möglich mit der Unterstützung von Familie, Spitex, Hauspflege und Mahlzeitendienst über Wasser zu halten. Die eigenen vier Wände bieten ihnen mehr Lebensqualität, lautet die Erfahrung von Pro Senectute Schweiz. Aber Carlo Antognini, früherer Leiter der Pro Senectute Tessin, wies an einer Tagung der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung SGE darauf hin, dass sich vier von fünf nicht im Heim lebenden älteren Menschen unangemessen ernähren.

BETREUUNGSKOSTEN VERSUS KOSTENSPIRALE

Viele Senioren ernähren sich etwa von Kaffee und Gipfeli, unbemerkt und unbewusst der Folgen, bis eines Tages ein Spitalertritt nötig wird. Die meisten wissen zwar, was gesunde Ernährung heisst, aber mit der Umsetzung hapert es. In einer Umfrage gab gemäss Medizinern des Kantonsspitals Basel die Hälfte an, Gesundheit und Selbstdisziplin seien die Hürden. Ebenso verringert eine Vereinsamung die Lust am Essen: in Gesellschaft essen Betagte mehr. Aber den Mahlzeitendienst dauernd zu beanspruchen, bedeutet für viele einen Verlust an Selbstständigkeit, den sie ungern zugestehen. Und nicht immer gewährleistet, dass sie die gelieferten Mahlzeiten wirklich verzehren.

Aber auch die Kosten spielen eine Rolle für Senioren, die nicht auf Rosen gebettet sind: Eine Haushaltliche, die beim Essen Gesellschaft leistet oder hilft, kostet extra. Sind die Senioren in einem Heim günstiger aufgehoben? Eine Gesamtkosten-Rechnung drängt sich auf: Susanna Schibler, Leiterin der PS-Fachstelle «soziale Arbeit und Hilfen zuhause» meint, dass zuhause «die Gesamtkosten geringer ausfallen als im Alters- und Pflegeheim. Ausser wenn jemand einen 24-Stunden- und Sieben-Tage-Service benötigt und die vollen Kosten selbst bezahlen muss».



FALSCHE KOST WIRD ZUM PATIENTEN GEKARRT

Trotz aufwändiger Kücheninfrastruktur: Mangelernährung ist in Spitälern an der Tagesordnung. Mangelernährte Patienten zu heilen, kostet fast doppelt so viel.

MANGELERNÄHRUNG

Patienten essen zu schlecht

Mangelernährung ist in Spitälern und Heimen häufig, wie verschiedenste Studien belegen. Aber noch zu wenig ein Thema: Eine Untersuchung belegt, dass nur 10 Prozent der Ärzte den Ernährungszustand routinemässig erheben. Die Folgekosten sind erheblich.

GUIDO BÖHLER

Kranke und alte Menschen haben ein hohes Risiko für Mangelernährung. Das Kantonsspital Winterthur untersuchte beispielsweise den Zustand von über hundert Patienten und konstatierte: Jeder vierte war mangelernährt, jeder zehnte sogar schwer. Auch eine deutsche Untersuchung stellte kürzlich bei 50 Prozent der Spitalpatienten über siebzig Jahren eine Mangelernährung fest, bei jüngeren lag der Anteil bei 20 Prozent. Die Universität München wies nach, dass mangelernährte Patienten ein Jahr nach dem Spitalaufenthalt viel öfter starben als gut ernährte Patienten mit der gleichen Krankheit.

Herbert Lochs, Professor an der Medizinischen Klinik Berlin wiederum untersuchte den Ernährungszustand von 800 Patienten in zwei deutschen Spitälern und konstatierte bei einem Viertel von ihnen Zeichen der Mangelernährung. «Ein besonders hohes Risiko hatten Patienten mit Tumorerkrankungen und ältere allein lebende», berichtete Lochs. «In einer Gruppe von 400 Patienten fanden wir zwei Jahre nach der Entlassung bei den mangelernährten Patienten eine

vierfach höhere Sterblichkeit verglichen mit Wohlernährten».

«Mangelernährung ist in Spitälern häufig und wird massiv unterschätzt» war das Ergebnis einer Pachttagung der Gesellschaft für klinische Ernährung Ende Juni. Das Fazit der diesjährigen Jahrestagung der deutschen, schweizerischen und österreichischen Fachgesellschaften für klinische Ernährung DGE deshalb: «Diese Erkenntnis ruft nach Ernährungsberatung im Spital».

MANGELERNÄHRTE PATIENTEN KOSTEN

Laut Ulrich Keller, Professor für Innere Medizin am Universitätsspital Basel, sind nämlich «ein Fünftel der Patienten fehl- oder unterernährt» – infolge von Krankheiten. Die Hauptursachen dabei sind «Ausbildungsmangel in der Ernährungsmedizin sowie Defizite in der Spitalorganisation». Er fordert «Ernährungsteams aus Ärzten, Ernährungsberaterinnen und Krankenpflegerinnen». Auch Köche spielen dabei eine wichtige Rolle, wie die vorbildliche Zusammenarbeit am Kantonsspital Winterthur zeigt. Doch beim herrschenden Spardruck können die meisten Spitäler davon nur träumen.

Mangelernährung führt dazu, dass operierte Patienten häufiger Komplikationen wie Infektionen erleiden, durchschnittlich länger im Spital liegen und häufiger wieder aufgenommen werden müssen. Sie sind krankheitsanfälliger, reagieren weniger gut auf Medikamente und erholen sich nach einem Spitalaufenthalt langsamer. Dieser Missstand steigert auch die Gesundheitskosten: Mangelernährte Patienten zu heilen kostet

fast doppelt so viel, und die Betroffenen büssen Lebensqualität ein.

DEMENTE DOPPELT SO HÄUFIG FEHLERNÄHRT

Durch vorbeugende Behandlung kann man das Problem entschärfen, aber dies ist den Ärzten häufig nicht bewusst. In einer DGE-Studie zeigte sich, dass Ärzte den Ernährungszustand nur bei 10 Prozent der Patienten routinemässig erheben. Ähnliche Daten liegen in anderen europäischen Ländern vor und veranlassten den Europarat, ein Programm über Mangelernährung zu lancieren.

Risikofaktoren für Mangelernährung stellen akute Erkrankungen sowie ein hohes Alter als solches dar. Bei alten Menschen ist mangelhafte Ernährung besonders risikoreich, da sie Gewichtsverluste nicht mehr so leicht ausgleichen können. Die Vorbeugung mittels einer ausgewogenen Ernährung ist besonders

wichtig. Auch bei «institutionalisierten» Senioren kommt Mangelernährung vor. Eine französische Studie zeigte, dass demente Heimbewohner doppelt so häufig fehlernährt sind wie geistig fitte.

Eine Studie im Unterwald bestätigt den «Risikofaktor Pflegeheim». Die Hochschule Wädenswil HSW untersuchte ebenfalls die Ernährungssituation bei Senioren in Heimen: Oft leiden sie an Verstopfung und Vitamin- und Mineralstoffmangel. «Immerhin ergreifen 113 von 141 befragten Heimen präventive Massnahmen in Form von ausgewogener Kost», konstatierte die Studie. Die Autoren empfehlen eine salz-, zucker- und fettarme Kost, die aber reich an Nahrungsfasern und Mikronährstoffen sein soll. Damit würden sich sogar Diätmenüs bei einigen Krankheiten erübrigen. Angereicherte Lebensmittel seien aber nur für Mangelernährte, Geschwächte oder Personen mit Schluckbeschwerden sinnvoll.

Im Alter ganz anderer Nährstoffbedarf

Im Alter stellt der Körper seinen Stoffwechsel um: Der Energiebedarf sinkt um 20 Prozent, Probleme entstehen bei der Verdauung von Proteinen und Fett, und man nimmt einige Vitamine schlechter auf. Ferner versiegt das Durstempfinden, und Verdauungsprobleme nehmen zu wegen Bewegungs- und Flüssigkeitsmangel oder Kauproblemen. Und die Geschmacks-Schwellenwerte steigen stark an: Das Essen scheint fader, und mehr Würzen tut Not. Alte Menschen leiden vor allem an Mangel an Protein, Vitamin B12

und D, Folsäure sowie Calcium. Aber die Nahrung ist eine vernachlässigbare Vitamin-D-Quelle. Wichtiger ist ein täglicher Gang an die Sonne, da Vitamin D in der Haut gebildet wird. Anders beim Vitamin B12, welches an Proteine gebunden vorkommt: Hier ist im Alter die Aufnahme gestört, weil es durch Veränderungen der Magenschleimhaut zu wenig freigesetzt werden kann. Mehr Fleisch würde wenig zur Verbesserung beitragen. Supplemente in reiner Form sind dann der einzige Ausweg. GB

FLUGHAFEN ZÜRICH

«Airside Center» vor der Eröffnung

Die bevorstehende Eröffnung des «Airside Centers», der Verbindungshalle zwischen den Terminals 1 und 2, wird mit einem regelrechten Volksfest gefeiert. Neben zahlreichen Läden bietet die neue Passagierdrehscheibe auch eine vielfältige Gastronomie.

MARTIN J. PETRAS

Zu den Erlebnistagen am Flughafen Zürich vom 10. bis 12. September werden an die 200 000 Besucherinnen und Besucher erwartet. Zum ersten Mal erhalten die Interessierten eine Gelegenheit, das neue Airside-Center, die imposante, zwischen den Terminals 1 und 2 vorgelagerte Glas-Stahl-Konstruktion, von innen zu sehen.

Mit der bevorstehenden Eröffnung der zukünftigen Drehscheibe für alle ankommenden und abfliegenden Passagiere, schliesst der Flughafen Zürich die fünfte Bauetappe ab. Und so möchten die Flughafen-Verantwortlichen anlässlich der Flughafen-Erlebnistage mit einem umfassenden Aviatik- und Unterhaltungsprogramm der Bevölkerung den 18 Meter hohen und 230 Meter breiten Glaspalast näher bringen. Das Airside-Center wird am 15. September 2004 in Betrieb genommen.

60 NEUE SHOPS, BARS UND RESTAURANTS

Auf zwei Stockwerken laden demnächst nach der Passkontrolle im neuen Shopping- und Aufenthaltsbereich insgesamt 60 neue Läden, Bars, Restaurants und Lounges die Fluggpassagiere zum Einkaufen und Verweilen ein.

Für die Airside-Gastronomie ist die Verkehrsgastronomie-Division SSP (Select Service Partner) der Compass Group (Schweiz) AG zuständig, die am Flughafen Zürich schon mit sechs Outlets im Terminal E sowie dem «Bill Bentley Pub» im Bahnhofterminal engagiert ist. «Die Gastronomie steht im Airside-Center im Vordergrund», sagt Rick Stavast, Leiter des Compass-Geschäftsbereichs SSP, «und wir konnten unsere Vorstellungen bei den Flughafen-Architekten einbringen».

FOOD-COURT, BARS UND «TELL'S BAR»

Die Erwartungen seien hoch, so Stavast, der die Airside-Gastronomie denn auch als «unser Flaggship» bezeichnet. Die Umsatzziele sowie die Höhe der Investition möchte die Compass-Group jedoch nicht beziffern.

Im Mittelpunkt des Compass-Gastronomiekonzeptes in der neuen Passagier-Drehscheibe am Zürcher Flughafen steht «Universtum Gastronomy» auf der unteren Ebene: ein Food-Court mit insgesamt 250 Sitzplätzen, der neben der Schaubäckerei «Bakeside» die Compass-Eigenmarken «Mamma Leone's», ein Pizzakonzert, und «Caffè Ritazza», eine «Grillzone» samt Frontküche für Fleischspezialitäten sowie ein «Burger-King»-Restaurant beinhaltet. Dort ist auch die zentrale Küche untergebracht, aus welcher alle Airside-Outlets versorgt werden.

Die Passagiere können sich weiter an einer der drei verschiedenen thematisierten Bars stärken: So beispielsweise mit Tapas und Seafood an der «Pearl Bar» (120 Plätze, Design: Bambus, Glas), mit Poulet-Curry-Wraps und Griechischem Bauern-Salat an der «Holiday Bar» (120 Plätze, Design: Palmen, Zebra-Dekor) oder mit Original New York Hot Dogs und Cesarsalat mit geschwärzter Pouletbrust an der «Center Bar» (170 Plätze, Design: edel, modern und bunt) – oder in den jeweils dazu gehörenden, bedienten

Sitzgruppen-Bereichen. Doch nicht nur internationales Ambiente erwartet die Fluggpassagiere: Auf der oberen Ebene des Airside-Centers präsentiert sich die «Tell's Bar» mit edlem Swissness-Design aus Holz und Stein – und mit einem dekorativen, von einem Pfeil durchbohrten Apfel. Das Outlet bietet Schweizer Snacks und Spezialitäten an und umfasst 120 Sitzplätze am Counter sowie im Sitzbereich.

Zusätzlich zur Airside-Gastronomie übernimmt Compass auch fünf Gate-Bars, wo den aufs Boarding wartenden Passagieren Getränke und Snacks offeriert werden. Zwei der von Autogrill übernommenen Gate-Bars sind bereits seit August in Betrieb, drei weitere werden im kommenden November lanciert.

Foto: Unique (Flughafen Zürich AG) / Ralph Bensberg


«AIRSIDE CENTER»: NEUE PASSAGIER-DREHSCHLEIBE DES FLUGHAFENS ZÜRICH

Im «Airsides»-Shopping- und -Aufenthaltsbereich warten zahlreiche Shops, Bars und Restaurants auf die Fluggpassagiere.

Anzeige

Was Gäste wünschen. HOTEL 2004

SÜDTIROL
I T A L I A

Unter der Schirmherrschaft von:

FEDERALBERGHI
Federazione delle Associazioni Italiane Alberghe e Turismo

Sponsors & Partners


HOTEL

28. Internationale Fachmesse für das Hotel- und Gastgewerbe

25. - 28. Oktober 2004

9.30 - 18.30 Uhr

Von A bis Z - HOTEL 2004

- Küche und Tisch
- Management und Kommunikation
- Interieur und Dekor
- Fitness & Fun
- Bauen und Renovieren
- Kulinarische Meile

AUTOCHTONA

Sonderschau mit Verkostung autochtoner Weine aus Italien

25. Oktober 2004
FIERA BOLZANO

MESSE BOZEN

 Tel +39 0471 516 000 Fax +39 0471 516 111
www.messebozen.it/hotel2004

GASTROSUISSE
 WEITERBILDUNG

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

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

Dauer 10 Tage, 09.00 Uhr bis 17.00 Uhr

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

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

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

SOUTHBORNE SCHOOL OF ENGLISH
 BOURNEMOUTH ENGLAND

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



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

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

145391/062204

Italienisch in Florenz
Spezialangebot:

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

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

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

153472/990239



Ecole Hôtelière de Genève "ES"
 ECOLE SUPÉRIEURE «ES» DE MANAGEMENT
 RECONNUE PAR LE GOUVERNEMENT SUISSE

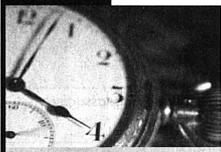
Une institution de GASTROSUISSE depuis 1914

2½ ans diplôme de
RESTAURATEUR/TRICE
HÔTELIÈRE/ÈRE «ES»

NOS DIPLÔMES SONT UNANIMEMENT APPRÉCIÉS
SUR LE PLAN NATIONAL ET INTERNATIONAL
Début des sessions fin mars et fin septembre



Av. de la Paix 12
 1202 Genève • Suisse
 Tél. 022 919 24 24
 Fax 022 919 24 28
info@ehg.ch • www.ehg.ch


BDO Visura Nachmittagsveranstaltungen
 16.09.2004, Sursee und 19.10.2004, Zürich


- **Der neue Lohnausweis**
- **Arbeitszeitmodelle gestern, heute, morgen**
- **Arbeitsrecht mit Folgen**

Hotelmanager und Gastronomen interessieren:
 • Lücken, Tücken und Risiken und einfache Handhabung des neuen Lohnausweises

- Arbeitszeitplanung und Kontrollinstrumente
- Auswirkungen des Arbeitsgesetzes in Bezug auf Nachtzuschlag, Ruhezeiten, Beweispflicht

Die Veranstaltungen dauern jeweils von 15.00 Uhr bis ca. 16.30 Uhr

Mehr Informationen unter www.bdo.ch,
 Rubrik: Veranstaltungen und Seminare/Feierabendgespräche
 oder bei Daniel Schlegel, Telefon 01 444 36 42

Anmeldungen unter barbara.zimmermann@bdo.ch oder
 Telefon 041 368 13 01

BDO

 BDO Visura
 Wir machen Sie fit

ANZEIGEN
TOTAL – LIQUIDATION Posthotel, St. Moritz

Im Auftrag werden sämtliche Maschinen und Apparate, Zimmer- und Restaurantmobiliar, diverse Innenausbauten, Kücheneinrichtungen und diverses Kleininventar, wie Glaswaren, Porzellan, Besteck, Inox, Wäsche, etc. bei Barzahlung und sofortiger Wegnahme zu günstigen Preisen verkauft. 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.

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

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

Heimwehbündner

zirka 120-jähriger Fexer-Specksteinofen aus dem ehemaligen Hotel Post in Scuol zu verkaufen an die/den Meisbietende/n.

Telefon 041 370 69 40

163222/430514

Küche für Caterer

Im Raum Zürich anzubieten.
 Ca. 250 m² mit Kühlräumen, Lager, Produktionsstätten, Abwaschmöglichkeit, guter Zugang für Lieferanten und Auslieferung.

Bitte schriftliche Bewerbungen unter Chiffre 163217, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

163217/40380

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!

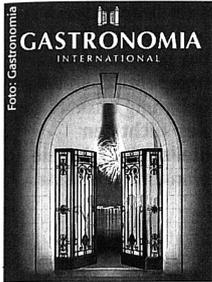
KLASSIKbild
 Ernesto Küng 5632 Buttwil,
 Telefon 078 600 11 20

163022/430463

Über Service compris und Exklusives.

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

Gastronomia feiert Jubiläum



Lausanne. Dieses Jahr feiert die «International Exhibition for Hotels, Restaurants and Catering» Gastronomia ihr 10-jähriges Jubiläum. Gestartet hat die Fachmesse 1986 und wurde alternierend mit der Messe Igeho in Basel abgehalten.

Dem Jubiläum zu Ehren sollen während den Messetagen vom 30. Oktober bis zum 3. November 2004 täglich 10 Ereignisse stattfinden. Ehrengäste dieser Jubiläumsmesse sind die beiden Branchenverbände hotellerieuisse und Gastro-

uisse, die Gründungspartner der Gastronomia in Lausanne waren. Neu an der diesjährigen Gastronomia und ganz im Trend: Der Wellness-Sektor, der Wellness-Einrichtungen für einen Betrieb der mittleren Kategorie präsentiert.

Tradition sind an der Gastronomia die Auszeichnung «Sésames de l'Accueil», und der Wettbewerb für Koch- und Kellerlehrlinge. Neu auch der Sektor «Monde du café» der Firmen Schaefer und Blaser Café mit Barista-Wettbewerb. GSG

Convenience-Markt aufgemischt

Convenience-Shops. Valora und Migros prüfen eine Zusammenarbeit in der Belieferung und im Betrieb von Convenience-Shops in der Schweiz. Valora und Migros unterzeichnen deshalb eine Absichtserklärung – Letter of Intent – zur Gründung eines Joint-Ventures im Bereich Convenience-Shops.

Valora ist bereits heute mit knapp 100 Convenience-Stores und verschiedenen Verträgen mit Tankstellenshops einer der grössten Betreiber im Convenience-Einzel- und -Grosshandel.

Die geplante Gemeinschaftsfiliale soll gemäss Medienberichten 400 Mio. Franken umsetzen und somit rund ein Drittel des hiesigen Convenience-Shops-Marktes, der auf rund 1,25 Mrd. Franken geschätzt wird.

Migros und Valora arbeiten schon bei den rund 20 AVEC-Läden an Bahnhöfen in diesem Segment zusammen, bei denen auch das Valora-eigene Caffè Spettacolo-Konzept zum Einsatz kommt. In den klaren Detailhandelsfokus von Valora passen verschiedene Geschäfts-

bereiche nicht mehr: Während die Merkur-Spezialgeschäfte und -Rösterei bereits veräussert wurden, sucht man immer noch Käufer für die Merkur-Gastronomie und die Kaffeerösterei Schirmer in Deutschland. – Immerhin kann die Valora auf ein recht erfreuliches erstes Halbjahr zurückschauen: Der Nettoerlös stieg gegenüber dem Vorjahr um 1,9% auf 1,5 Mrd. Franken. Das operative Ergebnis der Gruppe liegt mit 48,2 Mio. Franken um 6,5% über dem Vorjahr. GSG

JAPIGO

Das Berner Edel-Sushi

Gehoben ist das Niveau des dritten Berner Sushi-Lokals, das die ersten Probermonate hinter sich hat. Nun wird man mit einer Happy-Hour so richtig aktiv.

■ GÜDRUN SCHLENCZEK

Das Berner Sushi-Restaurant an der Marktgasse 37 im Kaiserhaus ist bereits seit April geöffnet. Richtig an die Öffentlichkeit geht man aber erst jetzt, nachdem man die ersten Kinderkrankheiten ausgemerzt hat. Schliesslich hat einer der Besitzer, Hans Merki, genug Erfahrung punkto Gastronomie und Medien: Der Gastroenterologe ist Initiator und Mitbegründer der Berner «Markthalle», die immer wieder Wirbel im Berner Blätterwald hervorrief.

Japigo verstehen die Besitzer Merki und der Immobilienrentner René Huber als «der andere Japaner» in Bern. Denn Japigo ist das dritte Lokal in Bern, das auf Sushi spezialisiert ist. Anders ist der Service am Platz und die Zubereitung. Nur frischer Fisch kommt zum Einsatz, selbst der Thunfisch wird direkt vor Ort zerlegt. Deshalb bleibt das Lokal auch am Sonntag und Montag geschlossen, wenn der Fisch nicht frisch geliefert werden kann. Öffnungszeiten sind sonst täglich von 10 bis 23 Uhr.

NUR DER MEISTER SELBST DARF ANS WERK

Nicht irgendjemand, sondern ein Sushi-Meister (Daigo Hatakeyama) zaubert die Sushi-Köstlichkeiten immer frisch auf Bestellung vor den Augen der Gäste. Die Sushi machen rund 80 Prozent der Speisekarte aus. Der Rest entfällt auf koreanische Wokgerichte. Und auf Kaffee vormittags und nachmittags sowie im Sommer auf Glace: Die Marke Giolito ist sozusagen eine Eigenmarke, denn sie gehört Merki. Mittags gibt es Sushi auch als Tagesgericht für um die 21 Franken inklusive Suppe. Sonst liegen die Verkaufspreise beispielsweise für kleine Sushi bei 20 Franken, für grosse bei 35 Franken.

HAPPY-HOUR MIT SUSHI ZUM HALBEN PREIS

Neu ab Herbst will man täglich zwischen 17 und 18 Uhr eine Happy-Hour, respektive «heure bleue» einrichten: Dann gibts Sushi zum halben Preis. Dazu passt dann gut der Champagner von Jacquart oder die offerierten Schweizer Weine. Um dem erwarteten Gästeansturm gerecht zu werden, will man für die After-Work-Party noch einen zweiten Sushi-Meister engagieren.

Denn im Japigo wird nichts vorproduziert. Da muss der Meister manchmal schon Mittags, wenn die Arbeitnehmer aus den umliegenden Geschäften luncen wollen, fast im Akkord arbeiten. Das Restaurant umfasst innen 120 und aussen 30 bis 50 Sitzplätze.

«RNBS», BERLIN

Asiatisches Fastfood im System

Berlin hat einen neuen Fastfooder. «RNBS» bietet eine preiswerte asiatische Küche und räumt mit dem Vorurteil auf, schnelles Essen mache dick. Das Konzept besticht durch äusserst niedrige Investitionskosten und soll künftig im Franchise multipliziert werden.

■ PAOLA CAREGA

Bisher hiess es «schnell» oder «gesund». Die beiden Attribute schienen unvereinbar zu sein, was den klassischen Imbiss über Mittag betraf. Die übliche Fastfood-Palette vom Hamburger über Standard-Sandwichs bis Kebab sind lauter schnelle Snacks, aber nicht das, was man heute unter vollwertiger und fettarmer Kost versteht.

Doch gesundes und gleichzeitig schnelles Essen muss kein Widerspruch sein. Die kürzlich eröffnete Berliner Imbisskette RNBS beweist es täglich – mit einer leichten asiatischen Küche, die nichts gemein hat mit fettigen Frühlingsrollen, aromatisierten Suppen oder überwürzten Saucen. Stattdessen setzen Volker Elstner und sein Mitstreiter Thomas Rehermann auf knackige Gemüse, fettarme Fleischsorten und marinierten Tofu, die sie kombinieren mit vielen frischen Kräutern.

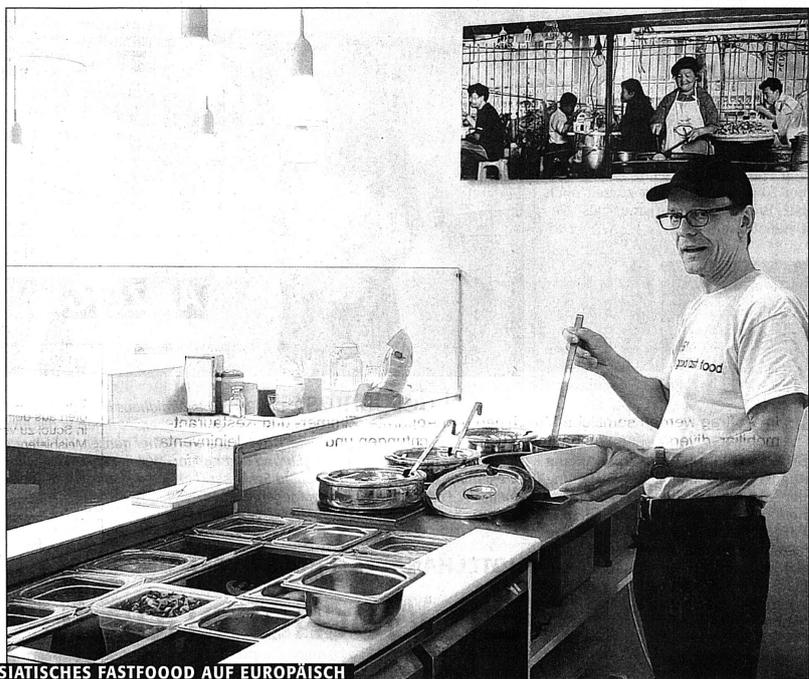
KLEINE AUSWAHL, ERGÄNZT MIT SPECIALS

Auf Zusatzstoffe wie Geschmacksverstärker, Konservierungsmittel oder künstliche Aromen wie Glutamat verzichtet man bei RNBS konsequent. «Simple tech – high food» heisst denn auch der Spruch, mit dem der Imbiss wirbt. Ähnlich wie grosse Fastfood-Ketten setzt RNBS auf ein standardisiertes Angebot mit wechselnden Specials. Die Karte ist mit insgesamt 12 Gerichten bewusst klein gehalten. Der Name oder das Kürzel RNBS ist dabei Programm: Es gibt Rollen, Nudeln, Bällchen und Suppen, das meiste wird kalt gereicht. Auch bei den Getränken setzt man auf Gesundes. Zusammen mit einer chinesischen Apotheke wurden zwei grüne Tees und drei Kräuterteesmischungen entwickelt.

GERICHTE, DIE FIGUR UND GELDBEUTEL SCHONEN

«Fastfood muss nicht reich an Fetten und Zucker sein, um die Geschmacksnerven zu kitzeln», sagt Elstner. Auch sollten die Gerichte weder die Figur noch den Geldbeutel belasten. Diese Kriterien haben man berücksichtigt, um dem modernen berufstätigen Menschen eine Alternative zum bestehenden Imbissangebot zu bieten. «Im Grunde setzen wir lediglich um, was wir als Konsumenten immer vermisst haben. Nämlich ein schnelles Essen, das schmeckt, die nötige Energie liefert, beim Abneh-

Foto: Paola Carega



ASIATISCHES FASTFOOD AUF EUROPÄISCH

Preiswert, schlicht und mit dem dominanten Orange sogar ein bisschen 70er-Jahre-Touch: Bei dem asiatischen Fastfooder RNBS in Berlin ist nur der Food asiatisch. Der Service ist vor allem schnell und die Köche sind alle Europäer.

men hilft und die Gesundheit fördert», so Elstner, der mit einem weiteren beruflichen Standbein den Berliner Weinhandel «Vineyard» führt.

Zur Wohlfühlkultur für ein urbanes Publikum gehört auch die Preisstruktur. Das teuerste Gericht, die Rindfleischsuppe mit Udonnudeln, kostet gerade einmal 3.90 Euro. Balls beginnen bei 1.90 Euro und die Rollen aus Reinsudelteig, Glasnudeln und Sprossen sind schon ab 2 Euro zu haben. Gegessen wird übrigens mit Holzstäbchen.

INTERIEUR: KEIN ASIATISCHER KITSCH

Dass die Küche von RNBS schmeckt, beweisen nicht zuletzt die gut 70 Prozent Stammgäste über Mittag. «Für uns ein unglaublich positives Zeichen», schwärmt Elstner. Ein weiteres wichtiges Gästesegment sind

Touristen. Was wenig erstaunt bei der zentralen Lage: Das kleine Lokal mit Stehtischen und einigen wenigen Outdoor-Plätzen befindet sich an der Oranienburgerstrasse in Berlin-Mitte, nur wenige Schritte von der Synagoge entfernt und in Fussgängerdistanz von den Hackeschen Höfen, dem historischen Scheunenviertel und der Museumsinsel.

Das Interieur von RNBS ist schnörkellos und schlicht, entsprechend tief die Investitionskosten (siehe Factsheet). Orange und Weiss dominieren, und von der Decke hängen grosse Plastiklampen, die dem Imbiss einen Hauch 70er-Jahre verleihen. Asiatischen Kitsch hat man tunlichst vermieden, stattdessen sind auf den Tablettunterlagen Marktszenen abgebildet, wie man sie in Shanghai oder Bangkok findet.

RNBS ist als Gastro-Kette konzipiert: Bald soll eine zweite Filiale ent-

stehen, für die allerdings noch Investoren gesucht werden. Zukünftig will man ausserdem einen in der Nähe befindlichen Coffeeshop mit den Rollen und Nudeln beliefern. Die zentrale Küche, in der die Speisen täglich zubereitet und anschliessend ausgeliefert werden, kann bis vier Stationen bedienen. Auch in anderen deutschen Grossstädten sollen RNBS-Outlets folgen.

ZIEL: ALS FRANCHISE-KETTE EXPANDIEREN

Derzeit arbeitet man an einem Franchise-Konzept, mit dem sich die junge Kette auch auf mittelgrosse Städte ausdehnen will. Vorstellen können sich Elstner und sein Partner ebenfalls Filialen in Bahnhöfen, Flughäfen oder als Shop-in-shop. Der Fastfood-Neuling bietet weiter einen Catering-Service, der laut Elstner heute rund 4 Prozent des Umsatzes ausmacht. Derzeit beschäftigt RNBS 14 studentische Hilfskräfte, einen Koch und eine Küchenhilfe. Pikant: Den Kochlöffel für die asiatischen Spezialitäten schwingt kein asiatischer Koch, sondern ausschliesslich Europäer.

Factsheet RNBS

Adresse:	«RNBS», Oranienburger Strasse 27, D-10117 Berlin; www.rnbs.de
Öffnungszeiten:	Täglich von 12.00 bis 24.00 Uhr
Anzahl Plätze:	20 Stehsätze innen; kleiner Outdoorbereich vor dem Laden
Essen:	Verschiedene einfache asiatische Gerichte, niedriges Preisniveau
Investitionsvolumen:	30 000 Euro (inkl. Küche)
Jahresumsatz:	ca. 450 000 Euro
Mitarbeiter:	1 Koch, 1 Küchenhilfe, 14 studentische Hilfskräfte

Reklame

Hygienischer geht's beim Pressen nicht: «GENE-FISH» brauchen – eine Pflicht! *Fax: 041 361 04 85, sherlon@bluewin.ch

3. Internationales Cartoon-Festival



Langnau. Noch bis zum 5. September dauert das 3. Internationale Cartoon Festival in der Langnauer Kupferschmiede. Die diesjährige Austragung steht unter dem Motto «Zeitzeichen». Eingeladen wurden dieses Jahr um die 60 Zeichner aus ganz Europa sowie aus Kanada. In sogenannten «Zeitinseln» werden Werke aus früheren Epochen ausgestellt. Die Organisatoren des wichtigsten Cartoon-Anlasses der Schweiz erwarten 15 000 bis 20 000 Besucher. **DST**



Hotel für Gastrosuisse

Hotel Belvoir. Bereits Ende letzten Jahres hatte Gastrosuisse mit der Gemeinde Rüschlikon am Zürichsee als Hauptkantinärin der AG Belvoir Rüschlikon erste Gespräche aufgenommen. Ziel: Die Kompetenz in der Führung eines Restaurants, die man an der Hotelfachschule Belvoirpark bewiesen hat, nun auch in der Beherbergung durch die Führung des Seminarhotels Belvoir an den Tag legen. Das Hotel in Rüschlikon soll ein Referenzbetrieb für Hotellerie und Semi-

narkompetenz sein, so Gastrosuisse gegenüber der htr. Der Betrieb wird betriebswirtschaftlich geführt und ist kein Schulhotel. Kombinieren will man das Hotel aber trotzdem mit der Schule: Den Hotelfachschülern der Hotelfachschule Belvoirpark soll das Hotel ein Praktikumsplatz werden. Begründung: Führung von Hotelbetrieben ist ein Teil der Management-Ausbildung an der Hotelfachschule Belvoirpark. Das «Belvoir» geht im Baurecht an Gastrosuisse. **GSG**

ZITAT DER WOCHE

«Die Tourismusbranche besitzt in der gesellschaftlichen und politischen Wahrnehmung unseres Landes nicht den Stellenwert, den sie einnehmen müsste.»

Iwan Rickenbacher, Politik- und Kommunikationsberater, im Interview auf **Seite 2**

PEOPLE



Stefan Hantke (38) wird neuer Geschäftsführer des Touristikvereins Flumserberg. Er tritt die Nachfolge von **Franziska Fretz** am 20. September 2004 an. Hantke ist zurzeit noch bei Braunwald Tourismus als Geschäftsführer tätig. **DST**



Bruno Vattioni (Bild) hat per Anfang August 2004 die Geschäftsleitung der Sântis-Schwebbahn AG übernommen. In dieser Funktion hat er **Paul Christen** abgelöst, der während 34 Jahren für das Unternehmen tätig war. Bruno Vattioni wirkte in den beiden letzten Jahren als stellvertretender Geschäftsleiter für die Sântis-Schwebbahn AG. **DST**



André Salamin (33) ist neuer Resident Manager des «Le Méridien Parkhotel» Frankfurt. Er übernimmt damit die Nachfolge von **Birgit Angele**, die in München die Leitung eines Boutique Hotels übernimmt. Der Schweizer Salamin war zuletzt als Rooms Division Manager im Kempinski Grand Hotel des Bains in St. Moritz tätig. **DST**

Sarah Bieri ist neu für die Führung der Geschäftsstelle von Luzern Hotels und Zentralschweiz Hotels zuständig. Sie tritt die Nachfolge von **Carla Bossart** an. **DST**



«Hotel des Jahres» Das Park Hotel Waldhaus in Flims ist von Gault-Millau Schweiz und Partner IWC zum «Hotel des Jahres 2004» erkoren worden. Besonders überzeugt haben die Jury der ultramoderne Wellness-Kubus im grossen Park sowie die ambitionierte Küche. Das Hotel sei in seiner ganzen 127-jährigen Geschichte nie so glanzvoll gewesen wie heute. Als sichtbares Zeichen der Ehrung tickt nun im «Waldhaus»-Pavillon eine 17 Kilo schwere IWC-Uhr. Diese durfte das Direktorenpaar Christoph und Sabina Schlosser (links) von Gault-Millau-Chefredaktor Urs Heller und IWC-Verwaltungsrat Hannes A. Pantli (ganz rechts) entgegennehmen. **DST**

HOTELHANDELSCHULEN BERN UND SPIEZ

Ein Wochenende für die Beste

An der Diplomfeier von hoteliersuisse für die Absolventinnen und Absolventen der Hotelhandelschulen Bern und Spiez wurde erstmals die beste praktische Prüfung honoriert.

CHRISTINE KÜNZLER

Erstmals konnte der Schulleiter der Hotel-Handelschule SHV in Bern, Martin Baumann, den Preis für die beste praktische Prüfung überreichen. Er ging an Anne Stulz aus Liestal, Diplomandin der HHS-SHV Bern. Sie erhielt einen Gutschein für einen Wochenend-Aufenthalt im Hotel Delta in Ascona für zwei Personen.

Der Präsident der Prüfungskommission, Jürg Musfeld, Direktor des Hotels Belle-Epoque in Bern, ermun-

terte die diplomierten kaufmännischen Mitarbeiter, in der Hotellerie Betriebe mit Visionen auszuwählen, Betriebe deren Leiter das Glitzern in den Augen tragen, Betriebe die die jungen Menschen weiterbringen. Das Dienen als Untergebene gehöre der Vergangenheit an, so Musfeld. Heute gelte gleichberechtigtes Handeln. Wer dies erfüllen wolle, brauche perfektionierte Fremdsprachenkenntnisse und einen sicheren Umgang mit der internationalen Kundschaft. Damit wollte er die jungen Berufsleute motivieren, sich im internationalen Hotellerie-Umfeld Erfahrungen anzueignen.

Die Diplomierten der Berner Handelsschule: Benjamin Alther, Biel; Emanuela Anselmi, Fribourg; Sivakami Balasubramanian, Baden; Barbara Beutler, Olten; Isabel Carreno, Bern; Manuel Cornioley, Bern; Diana Da Silva, Muri; Gerardo Della Chiesa, St. Moritz; Jenny Divisavli, Zermatt; Rebecca Eckert, Luzern; Dominique Fetscher, Saas-Fee; Monika Gasser, Adelboden; Christa Häberlin, Grindelwald; Marc Haubensack, Interlaken; Fabian

Hess, Davos Platz; Nives Hulliger, Bern; Björn Jordi, Zermatt; Vigiha Kandasamy, Thun; Andrea Käser, Burgdorf; Pascale Kiechl, Sigriswil; Valérie Koella, Zürich; Sophie Kunz, Luzern; Michèle Lechner, Bern; Annela Lutzi, Vitznau; Sonya Martin, Bern; Michèle Moser, Gwatt; Rea Müller, Biel; Ariane Quarroz, Zürich; Pascal Rueff, Gstaad; Caroline Schär, Studen; Caroline Schaubwecker, Bern; Ursina Schmocker, Interlaken; Stephanie Schneider, Basel; Joel Schüpbach, Bern; Anne Stulz, Liestal; Serena Suwendu, Ostermündigen; Florian Tanner, Bern; Thomann Alexandra, Gstaad; Martin Untermaher, Pontresina; Linda Wälti, Thun; Julia Zürcher, Worben b. Lyss; Andrea Zurkinden, Saas Fee.

Die Diplomierten der Spiezer Handelsschule Noss: Yanick-Zoë Allenbach, Grindelwald; Daniela Bachofner, Interlaken; Rahel Beer, Genève; Miriam Di Prima, Thun; Sabine Feldges, Montreux; Christine Götzberger, Kastanienbaum-Luzern; Judith Hari, Adelboden; Nadia Imsand, Interlaken; Seraina Jezler, Saanenmosen; Aline Messerli, Adelboden; Esther Moser, Adelboden; Paula Pascariu, Thun; Tanja Reber, Könolfingen; Samantha Schlatte, Kandersteg; Céline Thomas, Interlaken; Alexandra Vögeli, Grindelwald; Stephanie Zurbrugg, Aeschi; Stephanie Zurniven, Zermatt; Simon Jossi, Schönried.

GLOSSE

Herr Wang checkt ein

HANSPETER GSELL*

Chinesische Namen bestehen grösstenteils aus einseitigen Familiennamen, gefolgt von einem ein- oder zweisilbigen Vornamen. Die Anrede erfolgt entweder mit dem vollen Namen oder mit dem Familiennamen und dem Titel. Wenn ein Gast aus Peking sich als



«Wang Jian-Jun» vorstellt, dann würden wir ihn nach unserm Sprachgefühl mit einem herzhaften «Grüezi, Herr Jian-Jun» begrüssen. Völlig falsch! Das wäre so, wie wenn Sie den Moser Sepp mit «Grüezi, Herr Sepp» ansprechen würden. Richtig ist: «Grüezi, Herr Wang Jian-Jun» (Grüezi, Herr Moser Sepp). Wenn immer möglich werden Titel wie Doktor, Lehrer oder General beigefügt. In unserem Beispiel würde dies so tönen: «Grüezi, Herr Lehrer Wang Jian-Jun (Hallo, Herr Lehrer Moser Sepp). Sollten Sie sich jedoch mit Herrn Wang Jian-Jun anlässlich eines kleinen Untrunks verbrüdernd, dürfen Sie ihm auch ein lockeres «Lao» (Alter) oder «Xiao» (Jünger) zuzufügen und den Titel weglassen. «Na, du alter Moser!» wäre somit «Na, Lao Wang!»

Vergessen Sie die Mär, dass Chinesen den Buchstaben «R» nicht aussprechen können. Nur gerade im im Kantonesisch kennt man keinen R-Laut. Sätze wie «wollen Losen kaufen» blauchen Sie deshalb nicht zu lernen. Auch Ihre Stimme sollten Sie mässigen: lautes Schreien ist zu unterlassen. Denn wegen eines solchen Fehlers können Sie schlagartig Ihr Gesicht verlieren. Und wie wollen Sie dieses je wieder finden, so ganz ohne Chinesischkenntnisse!

* 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 Fachzeitschrift für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit

Gegründet 1892
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
 Monbijustrasse 130
 Postfach 3001 Bern
Leitung Medizin: Christian Santschi
Redaktion: Chefredaktor: Marietta Dedual (MD). Stellvertreter: Miroslaw Halaba (MH).
 Hotelier und Tourismus: Christine Künzler (CK), Theres Lagler Berger (TL), Daniel Stampfli (DST), Dr. Karl Josef Verding (KV).

Gastronomie/Technik: Martin J. Petras (MJP), Gudrun Schlenker-Gasser (GSG).
Cahier francisais: Miroslaw 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 Hanksamp (HAS), Paris; Gerhardt Lob (GL), Tessen; Herbert Purtscher (HP), Wien; Maria Pütz-Wilmsen (MAP), München; Franziska Richard (FRZ), Basel; Sonja Stalder (SS), Bern; Georg Ubenauf (GU), Frankfurt; Gregor Waser (GW), Zürich; Robert Wildi (ROW), Zürich.

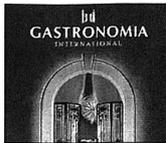
Verlag: Verlagsleitung: Iris Strelbel. Abonnemente: Sabine Rohdardt. Stellenservice: Marc Moser. Geschäftsanzeigen: Oliver Egloff (Anzeigenleiter), Innendienst: Marc Moser.
Druck: Buchler Grafino AG, Druckzentrum Bern.
Auflage: 11'157 Ex. WEMF-begleibt 2003, 20'000 Ex. Vertiebsauflage.
Verkaufspreise: (inkl. MwSt) Einzelnummer Fr. 4.30, Jahresabonnement Fr. 145.--, ISSN: 1424-0440

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

Kontakte: Adresse: Monbijustrasse 130, Postfach 3001 Bern. Redaktion: (Leserbriefe, People, usw.) Tel. 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24, E-Mail: htr@gsws-hotels.ch. Abonnemente: Tel. 031 740 97 93, Fax 031 740 97 76, E-Mail: abo@gsws-hotels.ch. Stellenservice: Tel. 031 370 42 42, Fax 031 370 42 23, E-Mail: mscare@gsws-hotels.ch. Internet: www.swiss-hotels.ch. Für unverlangte Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.



PATRICK BÉROD / Après quinze ans passés au Crans-Ambassador, il dirigera désormais l'association hôtellerie valaisanne. **PAGE 3**



GASTRONOMIA / La 10e édition du salon de l'hôtellerie et de la restauration s'annonce prometteuse. **PAGE 5**

Cahier français

hotel+tourismus revue

MARCHÉ CHINOIS

Le premier groupe arrive

Les premiers touristes chinois, qui visiteront la Suisse en tant que «destination approuvée», arriveront ce samedi 4 septembre à Genève.

■ **LAURENT MISSBAUER**

Le 4 septembre sera à marquer d'une pierre blanche sur le plan des relations touristiques sino-helvétiques. C'est en effet à cette date que le premier groupe de touristes chinois arrivera en Suisse sous le statut ADS (Approved Destination Status). Décerné au mois de novembre 2003, l'ADS permet aux touristes chinois de se rendre en Suisse sans être au bénéfice d'une autorisation de sortie du gouvernement chinois.



Announced il y a plusieurs mois, l'arrivée des premiers touristes chinois deviendra une réalité ce samedi 4 septembre.

Pour célébrer cet événement et accueillir comme il se doit ce premier groupe de 55 Chinois, une réception officielle sera organisée au Palais des Nations en présence notamment de Christian Rey, le président d'hôtellerie suisse, et de Michel Ferla, le directeur-adjoint de Suisse Tourisme.

On relèvera encore que ce premier groupe de touristes chinois arrivera en TGV à Genève, sur le coup de 10h45, en provenance de Paris, et sera logé à l'Hôtel des Nations, un trois étoiles de 70 chambres. Après une visite de la ville de Genève, il se rendra dimanche matin au Musée olympique de Lausanne - futurs JO de Pékin obligent -, puis à Montreux. Là, il visitera le château de Chillon avant de mettre le cap sur Interlaken (dimanche soir), la Jungfrau (lundi) et Lucerne (lundi soir). Leur périple passera encore par Lugano (mardi à midi) avant de se terminer en Italie.

SWITZERLAND TRAVEL CENTRE

STC assoit son développement

Switzerland Travel Centre (STC), la société qui exploite le système d'information et de réservation connu jusqu'au printemps sous le nom de Switzerland Destination Management, a assis ses bases de développement. Son directeur, Klaus Oegerli, énumère ses projets.

■ **MIROSLAW HALABA**

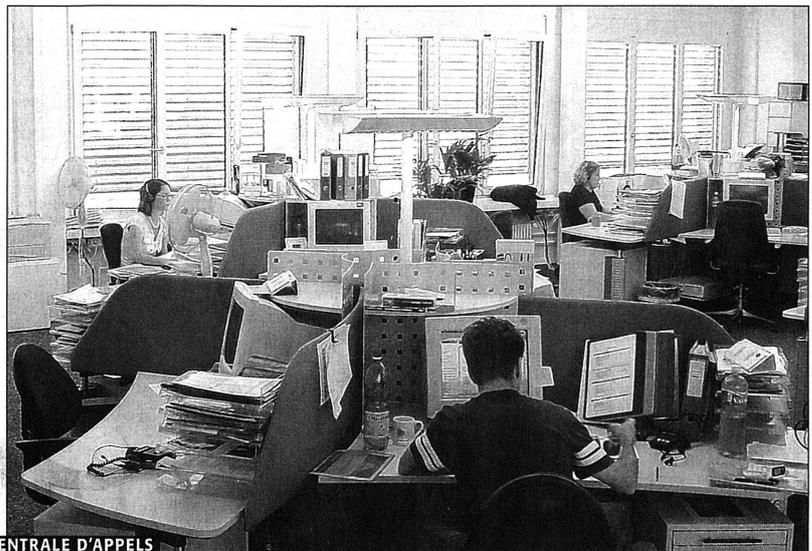
Fleuron de l'innovation touristique suisse - il a obtenu le Milestone au 1er Prix du tourisme suisse en 2000 -, le système de réservation et d'information Switzerland Destination Management (SDM) est un projet d'envergure destiné à projeter le tourisme helvétique dans l'ère de la communication électronique. Depuis sa création, il y a six ans, par les grandes associations et entreprises touristiques du pays, la société qui l'exploite a dû changer plusieurs fois d'orientation pour s'adapter aux transformations rapides du marché. Reposant sur une base financière assainie - le capital-actions a été réduit l'an passé de moitié pour s'établir à 5,25 millions de francs -, elle semble avoir trouvé aujourd'hui une meilleure assise pour son développement. Son nouveau nom, adopté ce printemps, «Switzerland Travel Centre» (STC), définit déjà mieux sa fonction qu'auparavant. «On comprend tout de suite que nous sommes une plate-forme suisse pour les voyages», dit Klaus Oegerli, le directeur de STC.

Mais le succès futur de la société ne repose, bien sûr, pas uniquement sur le changement de nom, mais aussi sur l'adoption et le développement de



STC gère douze systèmes de réservation, indique Klaus Oegerli.

Photos: STC



CENTRALE D'APPELS

Outre les centrales d'appels, comme ici celle de Zurich, STC propose aussi ses services en tant que plate-forme technique.

trois types de prestations. Ainsi, à la vente par les centrales d'appel de Zurich et de Londres (la seule prestation qui existait au moment de la création), se sont ajoutés les prestations «B2B» (STC sert de plate-forme technique pour les relations entre professionnels, utilisant, par exemple, les systèmes Tomas ou Deskline) et les réservations en ligne où STC met aussi son instrument informatique à disposition des prestataires. Dans cet ordre d'idées, STC propose des «services sur mesure» aux offices du tourisme, tel que le point de chute des appels téléphoniques durant le week-end ou la pause de midi. «La demande est ici encore assez petite, mais nous allons renforcer nos efforts au niveau des groupements d'hôtels surtout», note Klaus Oegerli.

PLATE-FORME POUR LES GROUPEMENTS HÔTELIERS

Le service sous forme de plate-forme de réservation est particulièrement prometteur. Une collaboration a débuté en juin avec 120 hôtels pratiquant des «prix avantageux» et groupés sous l'égide de Suisse Tourisme et de Gastrosuisse. Le nombre d'établissements devrait s'élever à plus de 200 en 2005. Un autre contrat vient d'être signé avec un groupement d'hôtels dont le nom sera dévoilé en sep-

tembre», dit Klaus Oegerli. Dès 2005, STC devrait aussi servir de plate-forme de réservation pour un groupement d'environ 80 «hôtels typiquement suisses». A plus long terme, une collaboration pourrait être envisagée dans le domaine des appartements de vacances. Aujourd'hui, ce sont quelque 2000 établissements hôteliers qui sont disponibles sur la plate-forme STC. Même si des arrivées sont encore prévues, ce chiffre ne devrait plus guère progresser. Elargir l'offre signifie aussi accroître le volume d'affaires, ce qui ne s'avère pas être une chose facile dans le contexte économique actuel. Grâce à l'intégration des hôtels figurant dans le système Tomas, la répartition géographique de l'offre est désormais satisfaisante. Si certains de ces nouveaux établissements étaient bien présentés, tant par le texte que par l'image, d'autres l'étaient moins et ont dû être exclus, a indiqué Klaus Oegerli. Et d'ajouter: «Les offices du tourisme ont encore un grand travail à faire sur le plan du contenu».

COLLABORATION AVEC LA MIGROS

STC, qui prévoit de dégager cette année un «petit bénéfice» contre une «légère» perte en 2003, a divers projets pour les mois à venir. Ainsi, la société a conclu à mi-août un contrat de col-

laboration avec la Migros au terme duquel les réservations hôtelières effectuées par le canal de STC donneront droit à des points du programme de fidélisation Cumulus, représentant 5 fois la valeur d'achat. L'action, qui concerne 2,6 millions de détenteurs de cartes Cumulus, débutera en septembre ou en octobre. Une collaboration similaire s'établira, par ailleurs, avec les CFF pour le projet de cartes à usage multiples «e+asy». On notera, enfin, sur le plan technique, le projet, pour 2005, de référencement géographique des hôtels figurant sur la plate-forme STC.

SURPRISE PAR LA COMPLEXITÉ

Lorsqu'il a pris ses fonctions il y a un an à SDM, Klaus Oegerli, ancien cadre de Suisse Tourisme, a été frappé par la complexité des processus en vigueur sur sa société. «Nous gérons actuellement douze systèmes de réservations et cinq passerelles électroniques, chacun de ces systèmes nécessitant des décomptes différents», dit-il. Pour lui, le défi sera donc de réduire quelque peu cette complexité. Klaus Oegerli souligne qu'il a aussi été surpris par le bon esprit qui règne dans les centrales d'appels. «On peut lire le sourire des collaborateurs dans leur voix», déclare-t-il.

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

noteljob

LE SPECIALISTE DU PLACEMENT

hôtellerie suisse

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

«Rien n'est plus individuel que la manière de dormir»

Tissage de Toiles Berne SA

Téléphone: +41 (0)31 340 85 85 www.lwbern.ch
Fax: +41 (0)31 340 85 01 info@lwbern.ch

UN SERVICE DE 1^{ÈRE} CLASSE.

Scana Alimentation SA 1032 Romanel s/Lausanne
info@scana.ch, www.scana.ch, www.scanashop.ch

Le Microse

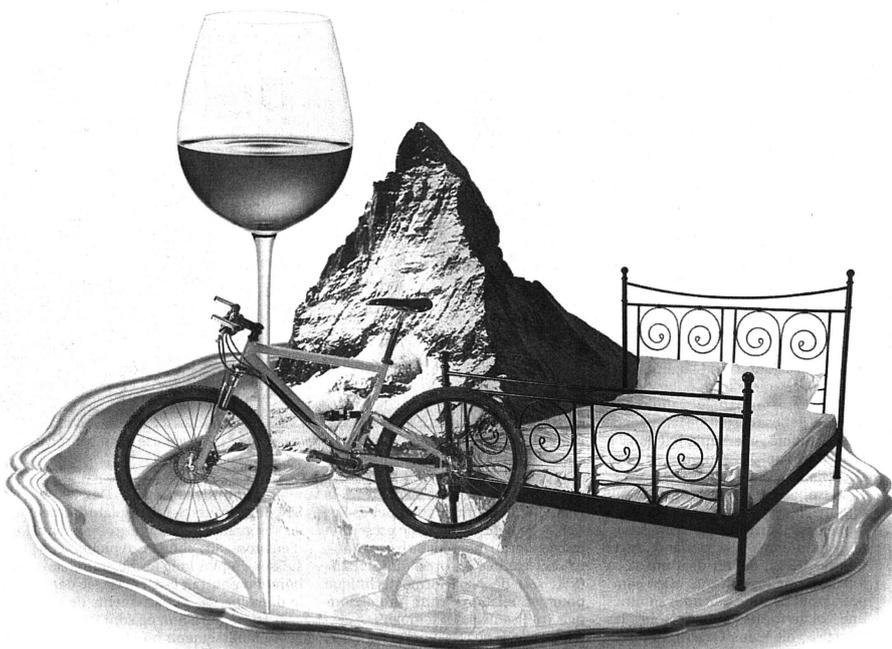
Le Baroque Restaurant & Bar, Genève

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

Les professionnels lisent l'htr.

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

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



Oui, je commande l'htr:

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

Nom: _____ Prénom: _____

Société: _____ Tél. dans la journée: _____

Rue: _____ NPA: _____

Lieu: _____ E-mail: _____

- Je participe uniquement au tirage au sort.

Conditions de participation: l'offre s'adresse aux nouveaux abonnés en Suisse et est en vigueur jusqu'à fin 2004. Prix T.V.A. 2,4% incluse. La participation au tirage au sort n'est pas subordonnée à une commande. Les collaborateurs d'hotelleriesuisse ne sont pas autorisés à participer. Le tirage des gagnants a lieu à la fin de chaque mois. Vous serez avertis par écrit. Aucune correspondance ne sera échangée au sujet du concours. Tout recours juridique est exclu.

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

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



htr

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

Un nouveau guide sur Internet

Bonresto.ch. Les restaurateurs romands disposent depuis peu d'un nouveau guide leur permettant de promouvoir leur établissement auprès des internautes. Mais davantage qu'un guide, Bonresto.ch est un vrai moteur de recherche qui permet de dénicher le «bon resto» d'après 24 critères différents. L'internaute peut ainsi trouver, par exemple, un restaurant du Chablais qui propose des filets de perche sur une terrasse et qui est ouvert le dimanche! Plateforme de communication,

Bonresto.ch permet à tout un chacun de noter les restaurants.

Un classement est également effectué par les visiteurs du site qui peuvent exprimer leurs commentaires sur leurs restaurants préférés. Les restaurateurs inscrits reçoivent directement ces commentaires et peuvent y répondre. Les établissements qui le souhaitent peuvent devenir membres et ainsi bénéficier au mieux de l'audience et des avantages du site. Il ont en outre la possibilité

de publier des photos, des annonces, leur carte ainsi que leurs promotions. Ils sont privilégiés lors de l'affichage des résultats des recherches et sont mis en évidence sur la page d'accueil de Bonresto.ch.

Ceux qui possèdent leur propre site peuvent y diriger les visiteurs. Enfin, on relèvera que Bonresto.ch bénéficie du soutien de plusieurs acteurs de la branche tels que Henniez et Nespresso. **LM**

www.bonresto.ch

La «Fleur du Lac» reçoit les «Amis»

Morges. Claudia et Jean-Max Bonvin recevaient leurs amis de Morges et d'ailleurs, la semaine dernière, à l'occasion de l'ouverture officielle des «Amis», cet ancien bistrot de la ville qu'ils ont parfaitement reconstitué en leurs murs, dans l'ancien café.

Car tout y est: des rideaux et nappes à carreaux aux étroits bancs inconfortables passant par l'enseigne, la carte... et les prix, inchangés tant pour ce qui est des vins que des plats. Mieux, en terme de plats

justement, les recettes d'Anne Schaschenman ont également trouvé refuge à l'Hôtel de la «Fleur du Lac».

Jean-Max Bonvin, en effet, est aujourd'hui le seul dépositaire des recettes des sauces qui faisaient le succès de l'ancien établissement: la Charlemagne, la Mexicaine et la Café de Paris maison dont les secrets sont jalousement gardés.

«En tout 68 épices et ingrédients, dont 33 pour la seule Charlemagne», indiquait-il derrière ses fourneaux lors de la

dégustation organisée dans les jardins de l'Hôtel «La Fleur du Lac».

«Pour nous c'est une façon de gagner fidéliser la clientèle locale, régionale», précise de son côté Claudia Bonvin. Une cliente qui, de peu délaissée cet été, avait un peu délaissé cet établissement situé sur les rives d'un lac, en couple Claudia et Jean-Max Bonvin a racheté il y a un an et a complètement réaménagé.

PATRICK BÉROD, NOUVEAU SECRÉTAIRE GÉNÉRAL DES HÔTELIERS VALAISANS

«Un conseiller d'Etat pour le tourisme»

Après quinze années passées à la direction de l'Hôtel Crans-Ambassador, Patrick Bérod se met désormais au service de l'hôtellerie valaisanne. Il assumera en effet la direction opérationnelle de l'association hôtelière cantonale avec le titre de secrétaire général.

Photo: Danielle Emery Mayor



PATRICK BÉROD

Après quinze ans au Crans-Ambassador, Patrick Bérod assumera désormais la direction de l'association hôtelière valaisanne.

DANIELLE EMERY MAYOR

Patrick Bérod sera reconnu dans sa fonction de secrétaire général de l'association hôtelière cantonale lors de l'assemblée générale du 9 septembre, à Verbier. L'homme, dynamique, a débroussaillé le chemin de l'hôtellerie vers la certification Valais Excellence dans son établissement cinq étoiles, l'Hôtel Crans-Ambassador à Crans-Montana. Il s'attaque désormais à un nouveau défi: apporter l'aide dont les hôteliers ont besoin pour exercer leur métier dans de meilleures conditions cadres.

«DÉBARRASSONS-NOUS DE CETTE MAUVAISE LOI!»

«Il est nécessaire d'agir politiquement pour que les métiers du tourisme soient reconnus à leur juste valeur.» Un défi au niveau politique donc, on murmure d'ailleurs que Patrick Bérod pourrait se présenter à la députation lors des élections de mars. Il est, par ailleurs, déjà élu au Conseil général de la municipalité de Sierre. «Les conditions cadres ne sont par résumées pour le tourisme et l'hôtellerie.

A quand un conseiller d'Etat supplémentaire pour le tourisme?», lance-t-il avec fougue et un brin de provocation.

«Les coûts d'exploitation d'un hôtel sont en Suisse 40 à 50% supérieurs à ceux des pays voisins. Sans parler du prix de la main d'œuvre.

C'est presque «Mission impossible pour l'hôtellerie», déplore-t-il. «Et quand on sait que pour transformer un hôtel en appartements, les banques vous prêtent trois millions de francs, alors qu'elles hésitent à sortir un million de francs si vous choisissez

de rénover cet hôtel plutôt que de le vendre à un promoteur, il y a vraiment de quoi s'inquiéter», ajoute-t-il.

Autre sujet important pour Patrick Bérod: la formation. «La nouvelle loi sur l'hôtellerie et la restauration est en porte-à-faux avec la Politique valai-

sanne du tourisme qui demande une augmentation de la qualité des prestations! La nouvelle loi n'a gardé que les contraintes, c'est-à-dire les taxes, mais en contrepartie elle donne peu! Il vaudrait mieux ne pas avoir de loi du tout! Pour Patrick Bérod, il est scandaleux qu'on n'apprenne plus au futur hôtelier comment réaliser un business plan, outil indispensable notamment pour entrer en discussion avec les banques.

«D'accord pour un assouplissement des cours, mais il faudrait instaurer une obligation de suivre la formation continue, sans quoi la patente serait retirée. Il faut absolument que l'Etat intervienne pour corriger la loi grâce au règlement d'application», estime Patrick Bérod.

MIEUX ACCOMPAGNER LES SECTIONS

Troisième volet essentiel pour le nouveau secrétaire général: l'accompagnement des sections, des hôteliers, dans toutes les tâches où l'association peut leur apporter de l'aide: «Je suis du sérial, je suis tombé dans la soupe hôtelière quand j'étais petit, je peux comprendre et tenter de répondre aux demandes de mes collègues.»

Patrick Bérod parle aussi d'image de l'hôtellerie, trop souvent tabassée dans les médias. Et de donner l'exemple de ce coureur français après le Grand Raid Verbier-Grimenz qui s'extasiait devant le service de ravitaillement, la sécurité et l'accueil touristique. «J'ai le cœur qui bat quand j'entends ça! Il faut faire passer ces messages positifs qui donnent à voir notre savoir-recevoir, lorsqu'il est de qualité.»

SIERRE

Vinea va élargir son offre en vins suisses

Depuis dix ans, Vinea, parcours dégustation au cœur de la ville de Sierre et à l'air libre, est le passage obligé pour découvrir quelque 1500 vins valaisans. Et de toute la Suisse, cette année. Parmi eux, les vainqueurs du «Mondial du pinot noir».

PIERRE THOMAS

Que le jury ait été, cette année, plus international que jamais, n'y a rien fait: les pinots noirs suisses se sont taillés la part du lion, avec la seule grande médaille d'or et 25 médailles d'or, contre 22 du même métal pour des crus étrangers. La participation suisse s'élevait à 65% des quelque mille échantillons dégustés à la mi-août, à

l'Ecole d'ingénieurs de Sierre. Comment? Le plus simple est de se rendre à Vinea, le premier week-end de septembre, pour faire le même exercice, sur ordinateur, que les jurés...

Qui dit pinot noir, sous-entend aussi mousseux. Au nez et à la barbe des champagnes, c'est un «blanc de pinot noir» zurichois, de Regensberg, qui emporte la seule grande médaille d'or, pour trois champagnes en or (dont deux de la marque Nicolas Feuillatte). Un seul rosé, genevois, du vignoble de l'Etat, s'octroie l'or, si l'on excepte un rosé allemand, en version «Eiswein» (vin de glace).

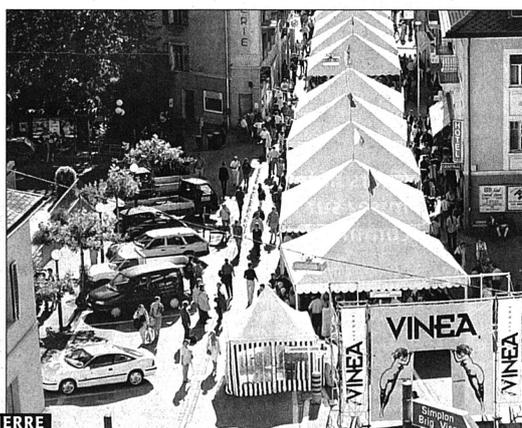
COUP DOUBLE NEUCHÂTOIS

Parmi les vins suisses, les Grisons placent au sommet trois vins rouges, autant que les Zurichois. Seuls les Valaisans font mieux avec huit médailles d'or (autant que l'Allemagne).

Parmi eux, deux Bagnoud, Nicolas, de Flanthey, et Xavier, de Leytron, président des œnologues suisses. Mais le plus beau résultat suisse est réussi par la Grillette, Domaine de Cressier, qui enlève les deux seules médailles d'or neuchâtoises, avec un «Noir des Roches» 2003 et un «Graf Zeppelin» 2002. Deux Vaudois, arrivés récemment sur le marché, Philippe Trueb, patron de Testuz, qui a repris le domaine du Château de Géroldes (2003), et Laurent Sommer, de l'Association viticole de Cheseaux, avec Le Corsalin (2002), décrochent l'or.

Ouvert le samedi de 10 h à 18 h, et le dimanche de 10 h à 17 h, Vinea permettra au public, pour la première fois, de se livrer à un concours de dégustation. Il s'agira de reconnaître le contenu de six verres remplis d'un choix parmi douze spécialités valaisannes. Une sorte de «Jean-Louis», comme disent les habitués du Comptoir de Lausanne.

Photo: Sierre-Anniversaires Tourisme



SIERRE

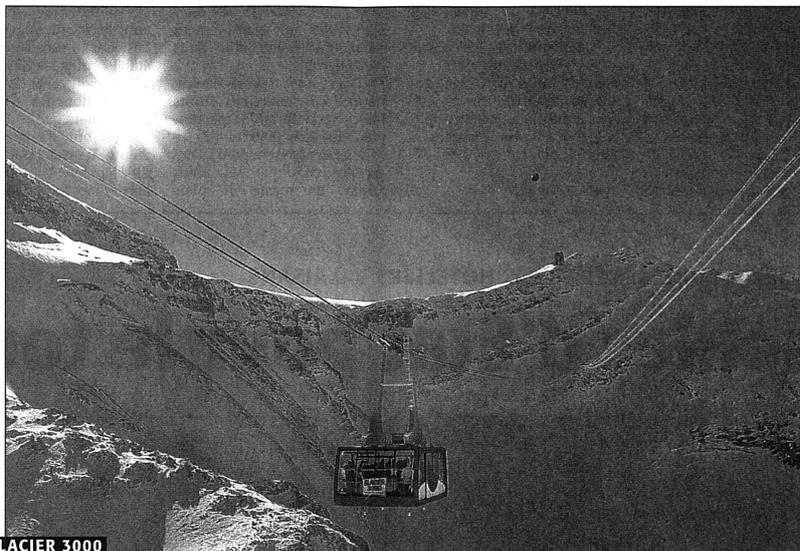
Vinea est le passage obligé pour découvrir quelque 1500 vins valaisans.

GLACIER 3000

Sept mois pour convaincre de sa viabilité

Pour la deuxième fois en deux ans, la société Glacier 3000, qui exploite les installations du glacier des Diablerets, est sous régime d'ajournement de faillite. Elle a jusqu'au 31 mars 2005 pour convaincre ses créanciers, soit les banques, de sa viabilité.

Photo: Swiss-Image



GLACIER 3000

Glacier 3000 lognerait du côté de la nouvelle entité Bergbahnen Destination Gstaad pour assurer son avenir.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

Le 11 août dernier, la société Glacier 3000 a été mise au bénéfice d'un ajournement de faillite par un juge de l'Est vaudois. C'est la deuxième fois que ses responsables sont contraints de faire une telle demande d'exception.

Une première démarche dans ce sens avait, en effet, déjà été faite en juillet 2002, un concordat au bénéfice des créanciers ayant été entériné en février 2003.

Pour l'essentiel, ces derniers étaient des entrepreneurs qui avaient participé à l'édification des installations. Dans la procédure, le Canton notamment avait dû passer l'éponge sur une créance de plus de 20 millions de francs.

UN FORT MANQUE DE LIQUIDITÉS

Cette fois-ci, ce sont les banques qui réclament à la société plus de 200 000 francs d'arriérés (la somme est

encore en cours d'évaluation) au titre d'amortissement et intérêts. Conséquence d'un fort manque de liquidités dû à un manque à gagner qui atteignait déjà 750 000 au terme du premier trimestre 2004 lors de l'assemblée générale, la société n'est pas en mesure

de les honorer. L'exploitation se poursuit, dès lors, sous la surveillance d'un curateur chargé de s'assurer que les charges courantes sont régulièrement payées.

Alors que «la fréquentation a été encore très au-dessous de la moyenne

durant la saison d'été», selon le directeur Jean-Paul Jotterand, ce sont une société de remontées mécaniques des Diablerets (Isenau) et la nouvelle entité Bergbahnen Destination Gstaad (BDG) qui se sont engagées très avant en faveur du sursis actuel en caution-

nant une forme de garantie de déficit d'exploitation, principalement pour les salaires.

Du côté du canton, actionnaire de Glacier 3000, on a indiqué aux communes et aux partenaires concernés une «nette volonté de maintenir son soutien». Cependant, «plusieurs conditions cadres fixées par le Conseil d'Etat ne sont pas encore réunies», a indiqué Philippe Sordet, chef du Service économie et tourisme de l'Etat de Vaud. Elles concernent essentiellement les objectifs fixés de fusion des sociétés de remontées mécaniques de la région.

INTÉGRATION SOUHAITÉE À LA SOCIÉTÉ BDG

Du côté de la société Glacier 3000, on semble beaucoup compter sur une intégration à la société BDG, sous quelque forme que ce soit – rappelons ici que du côté des BDG justement on déclare «attendre pour voir» (cf. hr 35, du 26 août). Une autre possibilité qui se présenterait: l'intégration à une nouvelle société regroupant les remontées mécaniques des Alpes vaudoises.

Président du conseil d'administration, l'avocat bernois Eric von Grafenried se veut optimiste. Il se dit «convaincu que les actionnaires des sociétés concernées joueront le jeu et que Glacier 3000 trouvera un accord avec ses créanciers et pourra achever les investissements prévus.»

Faute de quoi, la faillite sera prononcée.

DESTINATIONS ET INTERNET

Une utilisation assez traditionnelle du web

Les destinations suisses sont présentes sur Internet, mais l'usage qu'elles font de ce moyen de communication reste traditionnel, comme vient de le montrer une étude effectuée ce printemps sur la base de septante-six critères d'évaluation.

MIROSLAW HALABA

La recherche d'informations touristiques est, semble-t-il, une des raisons les plus souvent invoquées par les internautes pour expliquer leur visite sur le «web». Vu l'importance de ce moyen de communication, les destinations se doivent donc d'utiliser au mieux les applications qu'offre ce dernier. Or, une enquête par échantillon réalisée par Markus Jüfer, de l'Institut pour l'économie touristique de Lucerne (HSW), et par Roland Schegg, du «Lausanne Institute for Hospitality Research» de l'Ecole hôtelière de Lausanne, a montré que de nombreuses destinations suisses faisaient encore un usage traditionnel du «web».

MEILLEURES QUE LES HÔTELS

L'enquête, qui a été réalisée ce printemps dans le cadre d'un projet global sur l'utilisation d'Internet dans la branche touristique, a porté sur l'observation de trente sites de destinations selon septante-six critères. Elle a montré que la meilleure destination, Davos, en l'occurrence, avait rempli 78% des critères contre 21% pour la plus faible. La moyenne s'est établie à 35,5%, soit 12 points de mieux que les hôtels pour laquelle une enquête similaire avait été faite (cf. hr du

13 mai). Dans le détail, l'enquête a notamment permis de constater que plus de 90% des destinations avaient établi des liens avec des sites partenaires. Autre élément positif: presque toutes tiennent leurs informations à jour. Celles-ci sont substantielles. Un certain déficit existe toutefois au niveau des informations météorologiques et des langues, puisque seules deux langues sont en général utilisées (l'anglais et la langue de la région). Le téléchargement de prospectus (en format PDF par exemple) n'est, hélas possible que dans un cas sur deux. Ce qui est pourtant une solution pratique et peu coûteuse. Sur le plan de l'hébergement, une destination sur deux ne permet pas à l'internaute d'obtenir d'informations détaillées.

PEU D'INTERACTIVITÉ AVEC LES CLIENTS

C'est toutefois sur le plan de l'usage des fonctions techniques d'Internet que des efforts devraient être faits, estiment les auteurs de l'enquête. Ainsi pour ce qui est des moyens de visualisation, seules 23% des destinations testées proposent des vidéos, 33% des panoramas et 57% des caméras fixes. Si 90% des sites possèdent des plans de situation ou des cartes, deux tiers d'entre eux seulement proposent des plans interactifs.

L'interactivité pourrait être nettement améliorée. Ainsi, un système de réservation directe est disponible dans un peu plus de la moitié des destinations. Seules 27% des destinations donnent aux clients la possibilité d'inscrire leurs commentaires dans un livre d'hôtes et 40% publient une lettre d'information. Les auteurs de l'enquête relèvent aussi que la moitié, à peine, des destinations ont recours au marketing virtuel et demandent l'adresse du client lors du premier contact qu'elles établissent avec lui.

Annonce



Chers hôteliers,
misez sur un service de
communication parfait.

Dans la communication, la perfection n'est pas un luxe. Bien au contraire: Swisscom Systems vous montre comment vous pouvez obtenir un confort de communication bien plus élevé pour vos hôtes et une plus grande efficacité en termes de coûts pour votre établissement. Profitez sans plus attendre de notre offre attractive pour l'hôtellerie!

0800 724 724 ou
www.swisscom.com/systems

swisscom
systems

La FST est dubitative

Fédération suisse du tourisme. La proposition faite la semaine dernière par la Commission de l'économie et des redevances du Conseil national de n'octroyer à Suisse Tourisme que 120 millions de francs pour trois ans a rendu la Fédération suisse du tourisme (FST) dubitative.

Elle s'étonne, dans un communiqué, qu'une telle décision, qui est de nature à affaiblir Suisse Tourisme, ait pu trouver une majorité dans la commission alors que «tous les partis

politiques» s'accordent à reconnaître l'importance du tourisme pour la Suisse et sa population.

La FST est d'avis que l'octroi d'une subvention pour trois ans seulement aura pour effet de freiner Suisse Tourisme dans sa planification à moyen terme et dans son développement. Et ceci, alors que les promesses de développement du tourisme mondial pour les prochaines années plaident en faveur d'une stratégie offensive et non pas d'un statu quo. **MH**

De mieux en mieux

Conjoncture touristique. En dépit d'un affaiblissement attendu de l'économie suisse durant le second semestre 2004, le tourisme helvétique devrait connaître, pour sa part, une amélioration qui sera notamment sensible l'an prochain. A en croire, en effet, les prévisions de l'institut BAK Basel Economics et du Secrétariat d'Etat à l'économie, l'année 2005 devrait se traduire par une hausse des nuitées hôtelières de 1,7%, c'est 0,4% de plus que ce qui était prévisible en mai.

La saison d'hiver 2004/05 devrait se caractériser par une hausse de 2%, grâce à l'essor aussi bien de la demande étrangère que de la demande indigène. Pour ce qui est du tourisme de cet été, il devrait se solder par une augmentation des nuitées de 1% (on parlait de 1,4% en mai). Cette progression est notamment à mettre sur le compte de l'amélioration de la situation économique dans les principaux pays émetteurs, dont le Japon et les Etats-Unis. **MH**

Une aide bienvenue

Bulle. Après Forum Fribourg, c'est le deuxième centre d'expositions et de spectacles du canton, Espace Gruyère, qui vient de recevoir un coup de pouce de l'Etat. La société d'exploitation du centre polyvalent bullois, dans les chiffres noirs depuis le début 2004, exigeait simplement une égalité de traitement avec son «concurrent» de la capitale, confronté à une location trop élevée.

Espace Gruyère n'a certes pas obtenu l'aide unique souhaitée, mais une prolongation

de sept ans (soit jusqu'en 2012) de l'appui du Fonds d'équipement touristique fribourgeois, destiné à couvrir partiellement les charges d'intérêts. Ce soutien représente 1,38 million de francs, ce qui permettra d'assurer la compétitivité du centre bullois sur le marché qui est le sien.

Tout ce que le Sud fribourgeois représente d'élus politiques avait soutenu cette démarche liée à une infrastructure touristique aujourd'hui dûment reconnue. **JS**

■ **ROYE**

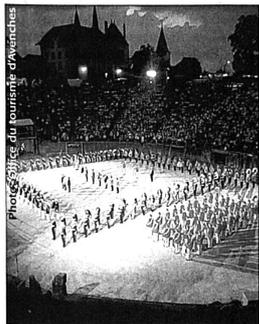
Un week-end de tourisme événementiel

Avec un meeting aérien et deux festivals de musique, la Broye fera honneur ce week-end au tourisme événementiel.

■ **JOSÉ SEYDOUX**

Les animations événementielles sont dans l'air du temps et c'est une manière, pour les destinations touristiques, de se profiler de façon originale auprès de la clientèle de proximité. Les localités broyardes ont trouvé que le premier week-end de septembre – ce week-end donc – serait parfaitement indiqué pour appliquer ce principe, ce qui nous vaudra l'organisation, dans un périmètre équivalent à un mouchoir de poche à l'échelle de la Suisse, de trois manifestations d'envergure.

A Payerne d'abord, 200 000 personnes assisteront au grand meeting aérien «Air 2004» qui réunira, à l'occasion du 90e anniversaire des forces aériennes suisses, plus de 130 avions dont les évolutions, d'ailleurs, ne devraient pas rester sans conséquence sur les deux autres événements...



Les arènes d'Avenches devraient accueillir ce week-end quelque 10 000 amateurs de fanfares militaires.

■ **GASTRONOMIA**

La 10e édition offrira une place de choix au secteur de l'hôtellerie

La 10e édition de Gastronomica* offrira une place de choix au secteur de l'hôtellerie. Celui-ci sera en effet plus grand que par le passé et comprendra un espace réservé aux exposants d'équipements de wellness (spas, saunas) adaptés aux besoins de l'hôtellerie.

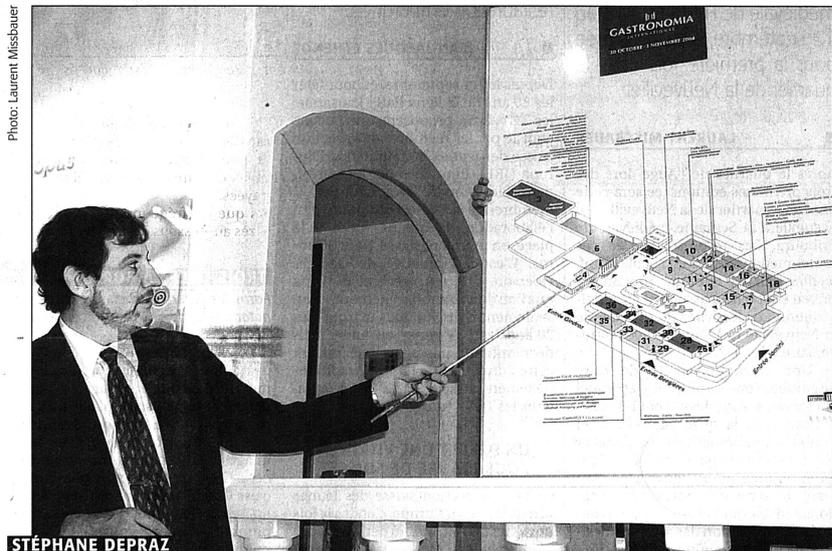
■ **LAURENT MISSBAUER**

Le millésime 2004 de Gastronomica, le salon bisannuel de l'hôtellerie et de la restauration qui se tient toutes les années paires au Palais de Beaulieu à Lausanne, comprendra plusieurs nouveautés. Parmi celles-ci on relèvera avant tout la nouvelle articulation de l'exposition qui a permis d'agrandir le secteur consacré à l'hôtellerie. Celui-ci comprendra pour la première fois un espace réservé aux exposants d'équipements de wellness (spas, saunas, hammams et jacuzzis) spécialement adaptés aux besoins des hôtels en général et plus particulièrement aux besoins des petites et moyennes entreprises hôtelières.

EQUIPEMENTS DE WELLNESS POUR L'HÔTELLERIE

«Un des messages que nous souhaitons faire passer cette année aux hôteliers, de plus en plus conscients de la nécessité de disposer d'un espace de bien-être dans leur établissement, c'est qu'il n'est pas indispensable d'investir des millions de francs pour disposer d'un équipement de wellness adéquat. Gastronomica entend en effet pleinement jouer son rôle de boîte à idées pour les hôteliers et notre nouveau secteur «Santé et bien-être» sera en mesure de leur proposer

Photo: Laurent Missbauer



STÉPHANE DEPRAZ

Le chef de projet de Gastronomica a expliqué la semaine passée que la 10e édition irait de pair avec une nouvelle répartition des exposants dans les différentes halles et une meilleure accessibilité grâce notamment à deux nouvelles entrées.

des infrastructures de wellness pour toutes les bourses», a relevé Stéphane Depraz, chef de projet du Salon Gastronomica, lors de la conférence de presse de présentation qui a eu lieu la semaine passée à Renens. Cette conférence de presse avait d'ailleurs été organisée dans l'espace d'exposition de la société Cavin, une entreprise spécialisée non seulement dans les articles et le mobilier de jardin, mais également dans les piscines, les spas et les saunas destinés aux hôtels.

Un autre aspect significatif de l'importance accordée cette année par

Gastronomia au secteur de l'hôtellerie se retrouve dans le choix des invités d'honneur: hotelleriesuisse (lire ci-dessous à droite) et Gastrosuisse. «Afin de célébrer comme il se doit la 10e édition de notre salon, nous avons tenu à mettre en avant le savoir-faire des professionnels de l'accueil que sont hotelleriesuisse et Gastrosuisse», a expliqué Stéphane Depraz. «Il s'agit par ailleurs de deux partenaires de la première heure. Tous deux ont en effet été à l'origine de Gastronomica et nous nous réjouissons de pouvoir fêter en leur compagnie ce 10e anniversaire.»

rie de luxe, et les compétitions en rapport avec la création de sandwiches sont prises très au sérieux aussi bien en Belgique qu'en France. D'ailleurs, le vainqueur de la Coupe suisse du sandwich de Gastronomica sera invité au Salon des métiers de la bouche qui se tiendra l'année prochaine à Lyon afin de participer à un concours organisé sous l'égide de Paul Bocuse», conclut Stéphane Depraz.

* La 10e édition de Gastronomica se tiendra au Palais de Beaulieu de Lausanne du 30 octobre au 3 novembre. www.salongastronomia.ch

Des innovations et plusieurs points forts

Outre l'agrandissement du secteur consacré à l'hôtellerie avec la création d'un espace «Santé et bien-être», l'ouverture de deux entrées supplémentaires et la mise sur pied de la finale de la Coupe suisse du sandwich, la 10e édition de Gastronomica accueillera pour la première fois le «Monde du café», un espace qui regroupera torréfacteurs et fabricants de machines à café. Des dégustations de whisky «single malts» et de vins doux suisses de la charte «Grain noble», seront aussi proposés pour la première fois.

Comme par le passé, plusieurs points forts sont annoncés: la table des grands chefs (Philippe Chevrier, Didier de Courten, Etienne Krebs, Urs Messerli, Marcel Thürler et Georges Wenger), les concours de la «Truffe d'or» de

l'Association suisse des pâtisseries-confiseurs et le concours des apprentis de cuisine et de service.

Enfin, les «Sésames de l'accueil», décernés conjointement par hotelleriesuisse et Gastrosuisse récompenseront à nouveau un hôtel et un restaurant particulièrement soucieux de l'accueil offert à leur clientèle. Pour la première fois, la liste des nominés sera publiée à l'avance, soit le 19 octobre, et la remise des prix aura lieu non pas la veille de l'ouverture de Gastronomica, mais lors du troisième jour du salon, le lundi 1er novembre, juste après le Gastropodium. Celui-ci réunira notamment Jacques Pilet (Ringier), Jacques Guignard (DSR), Bernard Challandes (Swissfootball) et Graziella Zanolari (Elite Rent a Car). **LM**

DES SANDWICHES DANS L'HÔTELLERIE DE LUXE

Au niveau des autres nouveautés, on notera que cette 10e édition ira de pair avec une nouvelle répartition des exposants dans les différentes halles du Palais de Beaulieu et surtout une meilleure accessibilité. Les visiteurs disposeront ainsi de trois entrées, contre une seule auparavant. Il s'agit aussi d'un aspect qui va dans le sens d'un meilleur accueil des hôteliers. Ceux-ci peuvent en effet se rendre directement dans les halles qui les intéressent et le plus sans perdre de temps en traversant des stands qui les concernent moins.

Enfin, on ajoutera que Gastronomica accueillera pour la première fois aussi bien l'Ecole professionnelle de Pizzaiolo de Lucerne que la finale de la Coupe suisse du sandwich. «Les sandwiches ont gagné leurs lettres de noblesse, notamment dans l'hôtellerie

hotelleriesuisse, invitée d'honneur

Les invités d'honneur de la 10e édition de Gastronomica seront Gastrosuisse et hotelleriesuisse. L'association faitière de l'hôtellerie helvétique présentera ses activités, ses prestations et ses produits sur un stand de 90 m² avec Hôtellerie vaudoise. Elle partagera aussi son stand, dans la halle 7, avec Gruyèria, une entreprise bulloise spécialisée dans le mobilier et la décoration d'intérieur. Relevons enfin que le Palais de Beaulieu accueillera la veille de l'ouverture de Gastronomica la «Conférence des associations régionales d'hotelleriesuisse» qui réunira une cinquantaine de présidents régionaux d'hotelleriesuisse. **LM**

Douceurs «Al Dente»

Gruyère. Après les fameuses meringues de Botterens d'Angelo Rime, deux autres purs produits du terroir gruérien, la crème double et les bricellets, seront au cœur de l'émission «Al Dente» de la Télévision suisse alémanique SF1 en mars 2005. Quelque 400 000 téléspectateurs regardent, un lundi sur deux, cette émission qui a pour but, notamment, de présenter des denrées de luxe, mais accessibles à chacun, et de proposer au public des recettes simples et bon marché.

Béatrice Käser, la réalisatrice de cette émission animée par Sven Epiney, s'est intéressée au savoir-faire déployé dans deux authentiques laboratoires d'artisans, à savoir la laiterie Thierry Beaud, à Hauteville, pour la mythique crème de Gruyère, et la boulangerie-pâtisserie Jean Buchs, à Charmey, pour les bricellets. La séquence prévue, d'une durée de deux minutes, a nécessité trois jours de tournage. L'idée a été émise lors du dernier Salon des goûts et terroirs, à Bulle. JS

Le Park Hotel Waldhaus de Flims distingué

GaultMillau. C'est le Park Hotel Waldhaus de Flims (GR) qui a été sacré lundi «Hôtel de l'année» par le guide GaultMillau. Parmi les différents critères retenus figure notamment la qualité de la cuisine. Celle du Waldhaus est passée cette année de 14 à 15 points, soit le même nombre de points qui avaient été attribués au précédent lauréat, le Grand Hôtel Bellevue de Gstaad. LM

Pirmin Zurbriggen ambassadeur

Valais Tourisme. C'est avec un ambassadeur touristique de marque, en l'occurrence l'ancien champion de ski Pirmin Zurbriggen, aujourd'hui hôtelier, que Valais Tourisme a mis un terme samedi à sa semaine de promotion à la Coop de Berne. Lors du dernier jour de cette promotion, ce sont (de g. à dr. sur notre photo) Bernhard Meyer (Coop), Urs Zenhäusern (Valais Tourisme), Pirmin Zurbriggen et Urs Guntern (Valdor) qui ont servi les raclettes aux clients de la Coop. LM



FRIBOURG

Du nouveau à la Semaine médiévale

La 4e édition de la Semaine médiévale de Fribourg, du 3 au 12 septembre, sera organisée pour la première fois dans le quartier de la Neuveville.

LAURENT MISSBAUER

Après le quartier de l'Auge, lors des trois premières éditions, ce sera cette année le quartier de la Neuveville qui accueillera la Semaine médiévale de Fribourg. Les responsables de ces journées médiévales – dont Nicolas Zapf, le directeur de Fribourg Tourisme – ont en effet tenu à associer leur manifestation aux festivités du quartier de la Neuveville qui fête son 600e anniversaire.

Une autre nouveauté de cette 4e édition, concentrée pour l'essentiel sur les week-ends des 4-5 et 11-12 septembre, sera la mise sur pied d'un banquet médiéval. Terrine, sanglier rôti à la broche, pain rustique et galettes au miel seront servis sans douteaux ni serviettes. Seuls des rince-doigts «d'époque» et une nappe seront mis à la disposition des visiteurs désireux de manger comme en 1404!

Relevons enfin que les animations habituelles – marchés, joutes équestres, artisans – seront à nouveau proposées.

LES GENS

Le conseil d'administration de Forum Fribourg a nommé le 30 août le nouveau directeur de son centre d'expositions et de congrès en la personne de **Markus Reck** (photo) qui succédera à



Claude Membrez à partir du 18 octobre. Le nouveau directeur, spécialisé en management, a assaini dernièrement Radio Fribourg-Freiburg. En tant qu'économiste, il a occupé plusieurs fonctions dans la vente, le marketing et la communication. Il a été pendant plus de cinq ans, chef de marketing de l'Agence télégraphique suisse (ATS) à Berne, puis directeur du marketing et de la communication de la Foire de Bâle. De 2002 jusqu'à fin mai de cette année, il a occupé le poste de directeur de Radio Fribourg-Freiburg. Il a ensuite ouvert sa propre agence de marketing et de communication. Celle-ci s'occupe, entre autres, du service de presse de la «Semaine médiévale de Fribourg». JS/LM

TGV LYRIA

Cuisiniers suisses en 1re classe

Les JRE de Suisse ont élaboré la nouvelle carte des TGV Lyria. Une opération qui renouvelle l'image un peu péjorative de la restauration embarquée.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

Depuis le 1er septembre, et pour fêter les 20 ans de la ligne Paris-Lausanne, les TGV Lyria proposent une cuisine choisie par les membres de la section suisse des Jeunes Restaurateurs d'Europe (JRE). Emmenés par leur président, Pierre-André Ayer, neuf des 27 membres de la section ont participé à l'élaboration de menus servis à la place, en première classe, pour 30 euros. C'est à l'initiative de Georges Oberson, directeur général de Lyria que l'on doit cet embarquement. «Non seulement nous voulions marquer les 20 ans des TGV Paris-Lausanne, mais de nombreux passagers réclamaient cette correction de l'image traditionnellement attachée à la restauration dans les TGV», indique-t-il.

UN DÉFI ET UNE VITRINE POUR LES JRE DE SUISSE

Pour la section suisse des Jeunes Restaurateurs d'Europe, c'était à la fois un défi et une vitrine. Au détriment des membres de la section française qui, pour l'anecdote, ont manifesté leur étonnement face au choix des JRE de Suisse, comme persuadés que la gas-

Photo: Jean-Jacques Ethnoz



TROIS CHEFS À BORD

Parmi les différents chefs qui ont pris part lundi au voyage inaugural, figurait notamment, de g. à dr., Marcel Thürler, Jörg Schlaschek-Hügli et Pierre-André Ayer.

tronomie ne peut se conjuguer qu'à la mode hexagonale. Pour les partenaires, hors la mise en place qui a nécessité plus de six mois de travail, c'est une opération blanche. Seules leurs images respectives en sortent renforcées. C'est la société spécialisée française Chef Express qui reste en charge du service à bord. En fonction du nombre de repas à servir, elle devrait moduler son personnel. Elle prévoit une personne au service jusqu'à 20-25 repas, ce qui correspond aux prévisions de Georges Oberson. Préparés

dans la périphérie de Paris, les repas sont assemblés dans des locaux à la Gare de Lyon avant l'embarquement. A bord, les portions sont chauffées dans un four à haute température (280°). «C'est bien dire», précise le grand chef Marcel Thürler, «que nous avons dû adapter nos recettes pour ce traitement particulier.» Signalons aussi que parmi les vins servis figurent pinot noir valaisan et Yvorne blanc. Une promotion des produits suisses, faite par appel d'offre, qui tenait à cœur à Pierre-André Ayer.

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Un nouveau départ à la direction d'Hotel & Gastro Formation. Le moins que l'on puisse écrire, c'est que les directeurs d'Hotel & Gastro Formation ne restent pas bien longtemps en place. Fabian Schwab, qui avait succédé en 2000 à Thomas Schmidhauser, n'est resté que pendant deux ans et son successeur, Thomas Bosshard, qui avait repris la direction de l'institution au cours de l'été 2002, vient à son tour de claquer la porte. Le communiqué diffusé la semaine passée explique que ce sont «des divergences quant à la manière de diriger l'institution qui ont décidé le conseil et le directeur de se séparer». Page 3

Certains hôtels font payer leurs parkings au prix fort. Même ceux qui ont la réputation de ne pas rechigner à mettre leur main au porte-monnaie pour sortir en boîte ou aller assister à des spectacles musicaux dans le nouveau quartier à la mode «Zürli-West» trouvent les prix de certains parkings d'hôtel particulièrement élevés. Celui qui laisse sa voiture au parking de l'Hôtel Ibis de Zürich-West pendant, par exemple, trois heures et dix minutes devra déboursier la bagatelle de 28 francs. Si les clients de l'hôtel paient 21 francs par nuit (14 francs le week-end), les visiteurs, eux, paient 7 francs par heure. Page 4

Nuitées russes en augmentation en Suisse. Le marché russe prend toujours plus d'importance. Tel est l'un des enseignements qui est ressorti d'un séminaire et atelier de vente organisé la semaine passée à Interlaken. Selon Federico Sommaruga, responsable de ce marché chez Suisse Tourisme, les nuitées russes devraient augmenter de 15% cet été. L'année passée les Russes avaient totalisé 240 000 nuitées, un chiffre en augmentation de 3,4% par rapport à 2002. Page 10



La station de Moléson a fêté ses 40 ans. Moléson-sur-Gruyères, station créée «ex nihilo» en 1964 (140 millions de francs d'investissement, six remontées mécaniques et 1500 lits aujourd'hui), a fêté le week-end dernier son 40e anniversaire avec de nombreuses animations. Des milliers de personnes ont ainsi envahi les lieux, samedi et dimanche, tandis que se déroulait la cérémonie officielle en présence de la (double) crème des milieux politiques, économiques et touristiques fribourgeois. Sur notre photo, de gauche à droite, Victor Simonin, premier directeur de Moléson en 1964, Philippe Micheloud, administrateur-délégué du Centre touristique Gruyères-Moléson-Vudallaz (GMV SA), son fils Antoine, jeune directeur de la station, Bernard Micheloud, administrateur du GMV, qui, avec son frère Philippe, a relancé l'ensemble du complexe dès 1978, et, en bredon gruérien, Jean-Jacques Glasson, président du GMV. JS

IMPRESSUM

htr hotel + tourisme revue

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

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

Responsable des médias: Christian Seltbach

Rédaction: Rédactrice en chef: Marietta Dedual (MD)

Responsable du Cahier français et rédacteur en chef adjoint: Anisaw Helaoui (AH)

Rédacteur: Laurent Missbauer (LM)

Correspondants: Jean-Jacques Ethnoz (JJE), Vivvy, Danielle Emery Mayor (DEM), Valais: Valérie Wirthand (VM), La Chaux-de-Fonds: José Sondoux (JS), Fribourg: Véronique Tareng (VT), Genève: Pierre Thomas (PT), Lausanne: Geneviève Zuber (GZ), Valais:

Edition:

Chef d'édition: Iris Smet

Abonnements: Sabine Rothacher

Annonces: Marc Moser

Publicité: Oliver Egloff (Chef de vente)

Administration: Marc Moser

Impression:

Büchler Grafico AG, Druckzentrum Berne

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

Prix de vente: (TVA inclus)

Vente au numéro Fr. 4.30, Abonnement 1 an Fr. 145.-

ISSN: 1424-0440

Contacts:

Adresse: Morbijoustrasse 130, case postale, 3001 Berne

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

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

E-Mail: htr@swissotel.ch

Abonnements

Tel. 031 370 97 93, Fax 031 370 97 76

E-Mail: abo@swissotel.ch

Annonces

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

E-Mail: insee@swissotel.ch

Publicité

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

E-Mail: insee@swissotel.ch

Internet: www.swissotel.ch

stellen revue marché de l'emploi

htr

DER GRÖSSTE STELLENMARKT DER BRANCHE / LE PRINCIPAL MARCHÉ DE L'EMPLOI DE LA BRANCHE
hotel+tourismus revue


Restaurant Zum Schützenhaus

Das Restaurant «zum Schützenhaus» zählt seit Jahrzehnten zu den führenden Adressen in Basel und spricht als kulinarischer Treffpunkt wie auch für gesellschaftliche Anlässe ein breites Publikum an.

Nach 10-jähriger, erfolgreicher Tätigkeit möchte sich der jetzige Pächter vom Betrieb zurückziehen.
Im Auftrag der E. E. Feuerschützen suchen wir deshalb per Anfang/Mitte 2005 einen innovativen

Pächter Pächter-(Ehe-)Paar

Der Jahresumsatz liegt bei ca. 4 Mio., der Betrieb umfasst folgende Räumlichkeiten:

Erdgeschoss:	Gourmetrestaurant	60 Plätze
	Gedeckte Gartenterrasse	60 Plätze
	Vorgesetztenstube	< 25-40
	Schützenzimmer	< 60
	Schluch (Tagesrestaurant)	< 30
	Garten	< 100
1. Stock	Schützensaal	Bankette bis 200

Für diese interessante Pacht sprechen wir unternehmerische Bewerber an, die sich aufgrund eines erfolgreichen Leistungsausweises befähigt fühlen, den Betrieb dank einem starken persönlichen Engagement auf gleichem Niveau weiterzuführen und auszubauen.

Die Pachtbedingungen sind sehr fair, Eigenkapital zur Übernahme des Betriebsinventars ist erforderlich.

Für erste Auskünfte wenden Sie sich bitte an Frau Y. Hirsbrunner oder Herrn R. Reutener. Vertiefte Informationen über den Betrieb unter:
www.schuetzenhaus-basel.ch

Ihre aussagekräftige Bewerbung (absolute Diskretion zugesichert) richten Sie bitte an die Beauftragte

HoReGa Select AG Pachtabteilung
Yvonne Hirsbrunner
Stänzlergasse 7, 4051 Basel
Tel. 061 281 95 91
Info@horega.ch



Auf dem Fronalpstock, 1992 m.ü.M., dem schönsten Aussichtspunkt im Kanton Schwyz, entsteht das neue Gipfel-Restaurant, mit 88 Plätzen im à la carte-Restaurant und 280 Plätzen (davon 200 auf der Terrasse) im Selbstbedienungs-Bereich.

In Jahresstelle ist ab 1. Dezember 2004, die Position als

Küchenchef/in

zu besetzen.

Wir wünschen uns eine kompetente und motivierte Fachperson, die es versteht mit kulinarischen Leistungen und organisatorischem Talent, unsere Betriebsleiterin zu unterstützen und die Marktstellung dieses neuen Betriebes auszubauen.

Interessiert?

Wir erbitten Ihre schriftliche Bewerbung an:
Sport- und Seminarhotel Stoos
Herr René Koch, CH-6433 Stoos
Tel: +41 (0)41 817 44 44
Fax: +41 (0)41 817 44 45
Web: www.gipfelrestaurant-fronalpstock.ch
Email: rene.koch@hotel-stoos.ch



Vous disposez

- d'une formation étendue de restaurateur ou d'une expérience professionnelle équivalente
- d'un esprit d'initiative
- de bonnes connaissances des vins et des produits du terroir valaisan
- d'un tempérament d'entrepreneur avec une expérience dans la gestion du personnel
- de connaissances commerciales certifiées, d'un sens développé de la communication et de l'accueil
- d'une bonne capacité d'organisation

Vous recherchez

- un cadre exceptionnel
- un établissement ayant une grande notoriété
- un projet de grande envergure

Vous êtes bilingue français-allemand et une troisième langue serait un atout supplémentaire.

LA FONDATION DU CHÂTEAU DE VILLA À SIERRE

cherche **directeur/trice**

pour gérer, développer, animer le Restaurant du Manoir, son cénothèque, sa salle de dégustation.

Entrée en fonction souhaitée: automne/hiver 2004

Si intérêt, veuillez soumettre votre dossier jusqu'au 30 septembre 2004 à:

Mc Serge Sierro, Président de la Fondation du Château de Villa
Rue de Plantzette 57, 3960 Sierre
Tél. 027 322 18 22
E-mail: sergesierro.av@netplus.ch

163289

KAPPLERHOF HOTEL

meet & relax

Unser Küchenchef verlässt die Hotellerie und somit auch uns, was wir sehr bedauern.

Deshalb suchen wir per Ende September 2004 einen

kulinarischen «Wizard»

der sowohl durch Kreativität, Effizienz, Einsatz an der Front als auch durch organisatorische und administrative Stärken herausragt!

Fühlen Sie sich angesprochen, um in einem der grössten Kongress-/Seminar- und Ferienhotels der Ostschweiz mitzuarbeiten?

Dann schicken Sie bitte so rasch wie möglich einen kompletten Lebenslauf mit allen nötigen Details an:

Ferdinand T. Salverda, Direktor
Kapplerhof Hotel
Kapplerstrasse 111
9642 Ebnat-Kappel
Tel. 071 992 71 71

163293

Gasthaus Taverne Jaunpass 3766 Boltigen



Zu vermieten (evtl. verkaufen)

auf die Wintersaison 04/05 oder nach Vereinbarung

- rustikales Restaurant (40 Pl.)
- heimelige Cheminée-Bar (20 Pl.)
- Saal mit Selbstbedienungsbuffet (80 Pl.)
- Terrasse (120 Pl.)
- 4-Zimmer-Wirtwohnung, 4 Personenzimmer
- Massnlager, eigene Parkplätze

Zwei-Saison-Betrieb auf der Passhöhe direkt beim Skilift

Interessenten erhalten weitere Informationen bei:

Liliane Bapst, Gösgerstrasse 11, 4655 Stüsslingen
079 231 75 21 oder liliane.bapst@bluewin.ch

163323

VALENTINO

gastronomia

Wir, ein junges Gastro-Unternehmen, suchen per 1. November 2004 oder nach Vereinbarung für das **Ristorante Il Gallo** an der Hardstrasse in Zürich einen/eine

Geschäftsführer/in

Ihre Aufgabe: Ihnen obliegt die Führung des Ristorante Il Gallo in Zürich mit 100 Plätzen indoor und 30 Plätzen outdoor. Mit einem Team von 13 Mitarbeitern gewährleisten Sie reibungslose Abläufe und einen grösstmöglichen Kundennutzen. Sie verkaufen aktiv unsere Dienstleistung und sind frorientiertes Arbeiten gewöhnt. Das Durchführen von Massnahmen zur Verkaufsförderung gehört ebenfalls zu Ihren Aufgaben. Kundenzufriedenheit ist Ihr und unser oberstes Gebot!

Was Sie mitbringen: Sie sind eine dynamische Persönlichkeit, ein/e Macher/in mit Organisationstalent und Flair für die italienische Küche. Dank Ihrer sympathischen und vertrauensvollen Art ist es leicht für Sie auf allen Ebenen zu kommunizieren. Sie haben eine Hotelfachschule abgeschlossen und/oder verfügen über Erfahrung in der Führung eines Ristorante. Italienisch ist keine Fremdsprache für Sie!

Wir bieten: Eine sehr herausfordernde Kaderstell in einem trendigen und unkomplizierten Umfeld, viel Führungs- und Fachverantwortung, eine selbständige Tätigkeit innerhalb von gegebenen Rahmenbedingungen, eine motivierte Crew und gute Entwicklungsmöglichkeiten. Alles in allem die Chance, Ihr Können unter Beweis zu stellen!

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann zögern Sie nicht, uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto zukommen zu lassen.

Valentino Gastronomia AG, Fritz Bader, Alpenstrasse 14, 6300 Zug
Telefon 041 725 29 00, f.bader@valentino-gastronomia.ch

163310

INHALT: Deutsche Schweiz 2-11 / Svizzera italiana 12 / International 12 / Stellengesuche 12

SOMMAIRE: Suisse romande 11 / Marché international 12 / Demandes d'emploi 12

ANZEIGENSCHLUSS: Montag, 15 Uhr

DÉLAI D'INSERTION: Le lundi à 15 h

AG
ACTIVE GASTRO ENG

Tapetenwechsel?
Kein Problem - wir sind vielfarbig

www.activegastro.ch

Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich

Hotel Restaurant Catering

randstad
flexible work solutions

**Wir suchen laufend
Hotel- und Gastroprofis**

www.randstad.ch
Randstad (Schweiz) AG,
Schaffhauserstrasse 340,
8050 Zürich, Tel. 01 317 56 56
Aarberggasse 35,
3001 Bern, Tel. 031 328 65 65

gastro

www.gastro-s.ch

gastro S Haus Howald GmbH
XL-Zentrum
5080 Laufenburg
Tel. +41 62 869 40 40

www.gastrojob.ch

Grösstes Stellenangebot - top aktuell im Internet

Beratung Selektion Vermittlung

Gastro job

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

DOMINO GASTRO
Her 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/Chief de Partie/Servicefachangestellte/RéceptionistInnen

Zürich u. Umgebung	043 960 31 51
Basel u. Solothurn	061 261 56 50
Lucern, 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	061 261 56 50
Romandie, Lausanne	061 261 56 50

www.dominogastro.ch
 personal@dominogastro.ch
DOMINO GASTRO

HERBST: NEUE STELLEN - z.B.

Service: Sefa m/w, gepflegtes Stadtrrestaurant Zürich, neu G.M.-Punkte, Mo.-Fr. Sefa/Aide du patron; Landgasthof, Neueröffnung, gepflegt-familiär, Ostschweiz.
Chef de service: Klinik und À-la-carte-Rest., ca. 8 Mitarbeiter, oberer Brienzersee.

Küche: Koch m/w, in traditionell-gepflegtes Lokal, Stadt Luzern
Sous- / Küchenchef, in Neueröffnung, Bio-Konzept, familiär, Baselland / in grösseres, lebhaftes Rest. am See, à la carte + Bankette, ca. 10er Brigade, Kt. ZH

Hauswirtschaft: Hof in sympathisches Chalet-Hotel, 70 Betten, Berner Oberland (Wintersaison)
 Etc., etc. - auch Stellen für Aushilfe/Überbrückung

www.gastrouisse-jobservice.ch

GASTROUISSE JOB SERVICE
 Blumenfeldstrasse 20
 8046 Zürich
 Tel. 01 371 55 35
 Fax 01 371 55 90
 E-Mail: jobservice@gastrouisse.ch

chesa ROSATSCH

HOTEL CHESA ROSATSCH, 7505 CELERINA
 TEL. 081 837 01 01, FAX 081 837 01 00
 E-MAIL: HOTEL@ROSATSCH.CH
 INTERNET: WWW.ROSATSCH.CH

Nach mehr als sechs Jahren erfolgreicher Tätigkeit möchte sich unser Küchenchef Alex Peer neu orientieren und verlässt uns per Ende der Sommersaison.

Unser einzigartiges Unikat-Hotel Chesa Rosatsch mit 36 Zimmern, dem trendigen Innenhofrestaurant LA CUORT mit Holzofenspezialitäten, dem Gourmetrestaurant «Stüvas» mit 14 Gault Millau-Punkten in drei heimeligen Stüvas und unserer gemütlichen INN-BAR mit Raritäten vom Humidor und Fass, sucht in Jahresstelle auf kommenden Herbst/Winter:

Küchenchef (m/w)

Sind Sie kreativ im Kochen und Denken? Freuen Sie sich, eine Küchenbrigade von neun Küchenmitarbeitenden zu motivieren und den Ruf unserer guten Küche mit Erfolg weiterzuführen? Sie lieben die einheimische und norditalienische Küche und möchten diese gerne auf eine besondere Art interpretieren?

Sind Sie eine belastbare Persönlichkeit mit Ausstrahlung, die ein junges, aufgeschlossenes Team motiviert und weiterhin zum Erfolg führt, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

Zusätzlich suchen wir auf die Wintersaison:

1 Sous-chef (m/w)
1 Commis de cuisine (m/w)
1 Bardame

Ueli Knobell, Betriebsleiter und Gastgeber



SV
 catering & services



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

Schweizer Paraplegiker Zentrum

Kundenzufriedenheit und individuelle Betreuung

Das Schweizer Paraplegiker-Zentrum (SPZ) Nottwil ist ein Akutspital und eine Rehabilitationsklinik für Querschnittgelähmte sowie ein Begegnungs- und Rollstuhlsportzentrum.

Unsere Leiterin Gastronomie, die innerhalb der Zentralen Dienste Ökonomie tätig ist, verlässt uns nach langjährigem Wirken. Wir suchen deshalb eine engagierte und leistungsorientierte Persönlichkeit als

Leiterin oder Leiter Gastronomie

Sie führen in enger Zusammenarbeit mit dem Leiter Restaurant und dem Küchenchef die beiden Bereiche Restaurant und Küche mit insgesamt rund 70 Mitarbeitenden. Von Ihrer Dienstleistung profitieren die ambulanten und stationären Patientinnen und Patienten, 800 Mitarbeitende, Teilnehmende von vielfältigen Veranstaltungen und Grossanlässen sowie zahlreiche Besucherinnen und Besucher. Das öffentliche Restaurant hat einen grossen Stellenwert im Begegnungszentrum mit moderner Infrastruktur.

Als begeisterungsfähige, kundenorientierte und vernetzt denkende und handelnde Persönlichkeit setzen Sie Ihre kreativen Ideen tatkräftig und verkaufsfördernd um. Mit Kompetenz und Liebe zum Detail planen und realisieren Sie F&B-Aktivitäten. Dank Ihrer Führungserfahrung erreichen Sie zusammen mit Ihrem Team partnerschaftlich und leistungsorientiert hohe Ziele.

Ihre Ausbildung, idealerweise erworben an einer Hotelfachschule, und Ihre Berufserfahrung im F&B-Bereich (Wirtepatent von Vorteil) sind ideale Voraussetzungen für diese Aufgabe. Wir bieten Ihnen die Chance, in einem innovativen und zukunftsorientierten Unternehmen einen Schritt nach vorne zu tun.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Robert Arnold, Leiter Ökonomie, Tel. 041 939 57 57 oder die bisherige Stelleninhaberin Cécile Gut, Tel. 041 939 57 53. Zusätzliche Informationen über das SPZ finden Sie unter <http://www.paranet.ch>

Sind Sie interessiert? Dann möchten wir Sie gerne kennen lernen

SCHWEIZER PARAPLEGIKER-ZENTRUM
 Robert Tanner, Personalleiter, 6207 Nottwil

Restaurant Manager (w/m)

In dieser anspruchsvollen Kaderposition übernehmen Sie die Gesamtverantwortung für unser Personalrestaurant Culinarium Basler Versicherungen in Basel, wo täglich rund 600 Gäste mit einem abwechslungsreichen Angebot verwöhnt werden. Dem Selbstbedienungsrestaurant ist ein Besucherrestaurant, eine Cafeteria und ein Kiosk angeschlossen. Auch werden Sonderanlässe durchgeführt und Auslieferungen gemacht. Als Restaurant Manager stellen Sie zusammen mit Ihrem Team die Qualität auf hohem Niveau sicher, überzeugen als Gastgeber-Persönlichkeit und überwachen die Einhaltung der ISO-Norm 9001 sowie der internen Richtlinien. Zudem verstehen Sie es, ein Team von ca. 20 Mitarbeitenden zu führen und zu begeistern.

Ihr Profil

- fundierte Kenntnisse im Gastgewerbe (Hotelfachschulabschluss von Vorteil)
- Erfahrung in der Gemeinschafts- oder Markengastronomie
- Erfahrung in einer ähnlichen Führungsfunktion
- Organisations- und Verkaufstalent
- Selbständigkeit
- unternehmerisches Denken und Handeln
- sehr gute Administrations- und PC-Kenntnisse (Word/Excel)

Wir bieten

- regelmässige Arbeitszeiten (Mo-Fr)
- 5 Wochen Ferien
- permanente Aus- und Weiterbildung
- Entwicklungsmöglichkeiten
- überdurchschnittliche Sozialleistungen

Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto richten Sie bitte an Caterina Leuzinger, Human Resources Consultant:

SV (Schweiz) AG
 Human Resources Services
 Neumünsterallee 1
 Postfach
 8032 Zürich

tägi

Kongresszentrum Tägerhard
 Tägerhardstrasse 122 - CH-5430 Wettingen
 Telefon 056 426 21 70
 Fax 056 427 29 81

- Der gepflegte Betrieb in Wettingen an zentraler Lage
 - Gemütliches À-la-carte-Restaurant
 - Im Sommer Gartenterrasse

- Grosser Bankettsaal für jeden Anlass bis 1400 Personen
 Für diesen spannenden Betrieb suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Betriebsleiter/Geschäftsführer

Was Sie mitbringen:

- Erfahrung in der Führung eines Restaurants und Kongresszentrums
- die Fähigkeit, ein Team von ca. 20 Mitarbeitern zu begeistern
- zupackende Grundhaltung, gepaart mit unternehmerischem Denken
- Ausstrahlung, Durchsetzungsvermögen und Belastbarkeit
- eine fundierte gastgewerbliche Ausbildung mit Erfahrung in Grossbanketten

Sind Sie interessiert, diese verantwortungsvolle Position zu übernehmen?

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen.
 Senden Sie Ihre vollständige Bewerbung an:
 Hotel und Restaurant, Peter Gähler, Turmweg 15, 5330 Zurzach

www.selecta.com

selecta Selecta, der führende europäische Dienstleister für «Essen und Trinken zwischendurch»

Als Europas Nr. 1 in der Pausenverpflegung bedient Selecta in 23 Ländern täglich mit mehr als 5'000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern zuverlässig Kunden und Konsumenten an unseren Verkaufspunkten der Schweiz.

Unsere Operating-Betreuerinnen und Cafeteria-Mitarbeiterinnen beweisen im tagtäglichen Einsatz, dass für unsere Kunden nur das Beste gut genug ist! Deshalb suchen wir für unsere Operating-Abteilung BE VS mit über 500 Automatenstandorten und 28 Cafeterias eine initiative und kommunikative Persönlichkeit als

Operating / Cafeteria - Leiterin BE & VS

Zusammen mit den GebietsleiterInnen haben Sie am Standort Bolligen die fachliche und personelle Führung der Operating-Betreuerinnen und Cafeteria-Mitarbeiterinnen (ca. 90 Mitarbeiterinnen) sowie die Gesamtverantwortung für die Abteilung Operating/Cafeteria BE & VS inne. Die Betreuung von Konsumenten, die korrekte Warenpräsentation und die kundenorientierte Angebotsgestaltung, gehören ebenso zu Ihren Aufgaben wie die Durchführung von Kontrollen an Feldbegleitungen, die Leitung und oder die Mitarbeit in regionalen und nationalen Projekten. Verschiedene Kontrollfunktionen und diverse administrative Tätigkeiten, wie die Erstellung von Statistiken, Reportings und Abrechnungskontrollen runden Ihr Aufgabengebiet ab.

Nebst einer abgeschlossenen Ausbildung im Gastgewerbe verfügen Sie über eine spezifische Weiterbildung als Betriebsleiterin in der Gemeinschaftsgastronomie, einer Hotelfachschule oder einer gleichwertigen Weiterbildung. Sie verfügen über mehrjährige ausgewiesene Führungs- und Fronterfahrung und bezeichnen sich als versierten PC-Anwender (Word, Excel, Power-Point, Outlook). Ebenso sind Sie im Besitze des Führerausweis der Kategorie B.

Mit Ihrer offenen und aufgestellten Wesensart bringen Sie sowohl Teamgeist als auch Eigeninitiative und Durchsetzungskraft mit. Wenn Sie sich darüber hinweg gut organisieren können, der geborene Gastgeber sind, über gute Französisch- und Englischkenntnisse verfügen, dann sollten wir uns unbedingt kennen lernen. Zögern Sie nicht und senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen noch heute an:

Esther Graf
 Personalleiterin Bolligen
 Selecta AG
 Gewerbestrasse 12
 3065 Bolligen Station
 esther.graf@ch.selecta.com
 Telefon: 031 925 93 13

COMPASS GROUP
 great people real opportunities

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

Adecco
HOTEL & EVENT



Temporär-, Dauer- und Kaderstellen

Küchenchef w/m

Für ein modernes Businesshotel im Thurgau suchen wir den neuen Leader für die Küche. Sie führen die Brigade mit sieben Mitarbeitenden, kümmern sich um den Einkauf sowie die Angebotsplanung und sind für die Lehrlingsausbildung verantwortlich. Wenn Sie ein hohes Mass an Qualitätsbewusstsein, Führungserfahrung und Routine in der neuzeitlichen, gehobenen Küche mitbringen, bietet sich Ihnen hier eine vielseitige und abwechslungsreiche Kaderstelle mit interessanten Perspektiven. Ich freue mich auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Urs Klaeger 071 228 33 43
Poststrasse 15 | 9001 St. Gallen | stgallen.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

Kaderpositionen

Graubünden/Wallis
Lässt der Anblick der Alpen Ihr Herz höher schlagen? Haben Sie bereits Erfahrung als Sous chef, Küchenchef, Chef de réception oder Hauswirtschaftliche Leiterin in der Schweiz gesammelt? Wenn Sie eine neue Herausforderung suchen, haben wir bestimmt die passende Saison- oder Jahresstelle. Senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie mich an. Ich freue mich.

Monika Brunner 041 419 77 66
Weinmarkt 15 | 6004 Luzern | luzern.hotelevent@adecco.ch

Réceptionist/in

Für ein familiäres Businesshotel in Zürich suchen wir eine erfahrene Réceptionistin. Sie sind sprachbegabt (Deutsch, Englisch, Französisch), bringen gute EDV-Kenntnisse (Fidelio, Word, Excel) mit und haben sehr gepflegte Umgangsformen. In diesem Hotel bietet sich Ihnen eine selbstständige Tätigkeit an der Front, eine professionelle Direktion und ein tolles Arbeitsklima. Ich freue mich auf Ihre Bewerbung.

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

Personalassistentin

Für ein erfolgreiches Unternehmen im Herzen von Zürich suchen wir per sofort eine versierte Personalassistentin. Sie bringen eine kaufmännische Ausbildung oder einen Hotelfachschulabschluss mit und haben mindestens ein Jahr Erfahrung im Bereich Personalwesen. Der Aufgabenbereich an dieser Stelle umfasst alle administrativen Arbeiten (einschliesslich Lohnwesen, Rekrutierung und dem Schreiben von Zeugnissen). Wenn Sie zudem gut Französisch sprechen, dann sollten Sie sich bei mir melden. Ich freue mich auf Ihre Kontaktaufnahme.

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

Marktgasse 32 | 3000 Bern 7 | 031 310 10 10
Grabenstrasse 40 | 7000 Chur | 081 258 30 75
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 in a changing world

Traumjob nicht dabei?

Wir haben immer tolle Stellenangebote für

**Köche | Hotelfachassistenten | Servicefachangestellte
Chefs de service | Betriebsassistenten**

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

In Horgen, mit Sicht auf den Zürichsee
Bar/Rest. Chalet
sucht per sofort od. nach Vereinbarung
freundliche, aufgestellte
Serviceangestellte
Auf Wunsch Zimmer im Hause.
Arbeitszeiten:
Mo. bis Fr. 17.00 bis 01.00 Uhr
Sa. und So. frei.
Telefon 01 725 55 44

Gelernter Koch mit AEOV-Prüfung
sowie staatl. gepr. Gastronom, sucht ab
1. August 2005 ein kleines Hotel Garni
in Graubünden oder der Innerschweiz.
Absolvent der Hotelfachschule Heidel-
berg. Schriften unter Chiffre 163252
an hotel + tourismus revue, PF, 3001
Bern.

RESTORANTS
MOTTA NALUNS
SCUOL
ENGIADINA

Im Schneessportgebiet
Scuol-Untereggadin/GR
Schweiz

Sie haben eine mehrjährige
Berufserfahrung und lieben
Ihren Beruf?

Sie wollen mitdenken, Ideen
einbringen?

Sie führen mit Freude 10–20
Mitarbeiter?

Sie bewahren auch in hektischen
Situierungen die Ruhe?

Sie schätzen die Arbeits-
zeiten eines Tagesbetriebs?

**Dann sind Sie der Küchenchef,
den wir suchen!**

Sie setzen Ihre Berufserfahrung und Ihre Motivation ein in einem Bergrestaurant der Bergbahnen Motta Naluns Scuol mit einem bedienten Restaurant (150 Innen- und 100 Aussenplätze), ein Selbstbedienungsrestaurant (400 Innen- und 200 Aussenplätze).

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Bergbahnen Motta Naluns Scuol-Ftan-Sent AG
Restaurants Motta Naluns
Herr Dominique Mayor
Postfach 149
7550 Scuol



TOURISMUS

Lenzerheide
Valbella
Churwalden Parpan Lenz

SPORTS UNLIMITED

Das Team des Tourismusvereins sucht per 1. Dezember
2004 oder nach Vereinbarung eine/n

Leiter/in Marketing & Sales

Diese Aufgabe beinhaltet eine breite Palette von
Aufgaben:

- Operative Umsetzungen aller Marketingmassnahmen (CI/CD, Werbung, Verkaufsförderung, Kommunikation, Controlling)
- Koordination und Bündelung der touristischen Angebote und deren Verkauf
- Umsetzung der Marketingstrategie des Tourismusvereins (Ausarbeitung von Marketingmix, -plänen und -konzepten)
- Zusammenarbeit mit den touristischen Partnern der Region: des Kantons (GRF) und Schweiz Tourismus
- Führung eines kleinen Teams, u.a. Inhouse-Erstellung der regionalen Imprinte (Druckvorstufe)
- evtl. PR im In- und Ausland (Schwerpunktmärkte) in Zusammenarbeit mit externen PR-Partnern

Sie bringen mit:

- mehrjährige Marketingenerfahrung im Tourismus
- dyn. Persönlichkeit mit Macherqualitäten und Salespower
- strategisches u. konzeptionelles Denken, gepaart mit grossem operativem Umsetzungswillen und diplomatischem Geschick
- Teamfähigkeit, hohe Leistungsbereitschaft, Zuverlässigkeit, Entscheidungsfähigkeit, Selbständigkeit, Verantwortungsbewusstsein
- hoher Bezug zu (Sport-)Events
- hohe Identifikation mit dem Arbeitgeber und dem Ort
- einwandfreies, sympathisches und freundliches Auftreten
- Erfahrung in Personalführung und Einsatzplanung
- sprachliche Stilsicherheit (von Vorteil auch in Fremdsprachen)

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftigen Unterlagen:
Tourismusverein Lenzerheide-Valbella, Urs Wagenseil,
Direktor, 7078 Lenzerheide, Tel. 081 385 11 25

HOTEL * LENZERHORN**

Lenzerheide/Valbella

Wir sind das SPAhotel der Ostschweiz

Wir haben Spass an der Arbeit. Das soll weiterhin so bleiben,
mit Ihrer Unterstützung? Wir suchen für die Wintersaison:

für die Réception
RéceptionistIn

Sie sind motiviert, zuvorkommend und verantwortungsbewusst, kennen Fidelio (7.12), sprechen gut Deutsch (I, E, F von Vorteil) und lieben es den Gast zu verwöhnen.

für die Küche

Chef de partie, evtl. Jahresstelle

mit Freude am Beruf, Fingerspitzengefühl für das Spezielle, mit fundierten Kenntnissen der französisch-mediterranen Küche.

Commis de cuisine

jung, motiviert und interessiert, neues zu erlernen.

für den Service

ServicefachmitarbeiterIn

Sie sind fröhlich, charmant und offen,
verfügen über gute Deutschkenntnisse.

Wir diese Chance nicht packt
der muss wirklich eine sehr gute Stelle haben!

Geboten wird nebst guten Konditionen ein attraktiver,
intensiver Arbeitsplatz in einem topmodernen Betrieb.
Auf Ihre vollständige Bewerbungsunterlagen freut sich:
Hotel Lenzerhorn, Hansjörg Ladurner, Voa Principala 41,
7078 Lenzerheide.



Bahnhof Buffet Zürich

Das stylish renovierte «Au Premier» mit Sicht
auf die berühmte Zürcher Bahnhofstrasse bietet den Gästen
nebst einer Bar/Lounge ein modernes Restaurant sowie diversen
Banketträumlichkeiten mit einer marktfrischen Gault Millau-
Küche.

Das junge, dynamische Team sucht ab sofort oder nach Verein-
barung Verstärkung! Sind Sie ein/e motivierte/r, gepflegte/r und
charmante/r

Servicefachangestellte/r

mit erfolgreich abgeschlossene SEFA/GAFA-Ausbildung? Suchen
Sie einen modernen Arbeitsplatz in einem lebendigen Umfeld im
Herzen des Hauptbahnhofs Zürich? Machen Ihnen attraktive
Arbeitszeiten noch mehr Freude am Beruf? Haben Sie Lust, unse-
re anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen?

Sie beantworten diese Fragen mit Ja? Dann schicken Sie am
besten unverzüglich Ihre Bewerbungsunterlagen. Noch weitere
Fragen? Kathrin Siegenthaler oder Carolyn Diethelm beantwor-
ten sie gerne am Telefon!

Wir freuen uns auf Sie!

Candrian Catering AG
Restaurants Bahnhofbuffet Zürich
Postfach, 8023 Zürich

Tel. ++41/44/217 15 38, Fax ++41/44/217 15 09

e-mail: personal@bahnhofbuffet.ch

www.bahnhofbuffet.ch

163304



Linde Oberstrass

ZUNFTHAUS - RESTAURANT - BRAUEREI

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort
folgende qualifizierte Persönlichkeiten:

- **BetriebsassistentIn**
mit deutscher Muttersprache
- **Servicefachangestellte/r**
fließend Deutsch sprechend

Bitte kontaktieren Sie Miguel Benitez, Geschäftsführer

UNIVERSITÄTSSTRASSE 91 8006 ZÜRICH TELEFON 01 362 2 09 TELEFAX 01 362 26 64
LINDE-OBERRASS@TIC.CH WWW.LINDE-OBERRASS.CH

163311

La Ginabelle
ZERMATT

Das Haus der familiären Gastlichkeit

...ein Ferienhotel und ein junges Team von
motivierten Mitarbeitern.

Sie sind begeisterungsfähig und teamorientiert.
Kreativität und Fachwissen nennen Sie Ihr Eigen.

Sie lieben die Berge, frische Luft und
sportliche Betätigung. Dann sind Sie die/der künftige
Mitarbeiter/in in unserem Team.

Für die kommenden Wintersaison suchen wir
folgende Mitarbeiter:

- Chef de service**
- Chef de rang**
- Chef de bar**
- Sous-chef**
- Pâtissier/-ière**
- Kindergärtnerin/Kinderskilehrerin**
- Réceptionistin (d/e/f - mit Erfahrung)**
- Hotelkorrespondentin (d/e/f)**
- Masseurin**

Nebst zeitgemässen Arbeits- und
Entlohnungsbedingungen und eigenen Studios bieten
wir Ihnen ein tolles Arbeitsklima.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Familie Abgottspon-Schell
Postfach 317 CH-3920 Zermatt

Telefon +41 27 966 50 00 Fax +41 27 966 50 10

E-mail: info@la.ginabelle.ch www.la.ginabelle.ch



163328

AG

ACTIVE GASTRO ENG

Ihr Schlüssel zum Erfolg Chef de Réception (w/m)

Sie schätzen das einmalige, internationale Umfeld und möchten den Gast in seiner Landessprache willkommen heissen. Wir suchen eine Persönlichkeit (ca. 24-30 Jahre jung), die bereits Führungsstärke auf dem Platz Zürich bewiesen hat und über gute administrative Erfahrung verfügt. Sie lieben es auf Menschen zuzugehen und kümmern sich zuvorkommend um die Anliegen der Gäste. Es erwartet Sie ein 4*-Design-Hotel in der Stadt Zürich.

Kongressleiter (w/m)

Sie sind verantwortlich für die Akquisition von Neukunden, für die Beratung, für den richtigen Aufbau und den reibungslosen Ablauf von Anlässen. Sie verfügen über eine abgeschlossene Hotelfachschule und mehrere Jahren Erfahrung im Kongressbereich in ähnlicher Position. Ausserdem sind Sie ein Organisations-talent und lieben den täglichen Kundenkontakt. Es erwartet Sie ein grosser, einmaliger Restaurationsbetrieb in der Region Zürich-West mit einem Top-Speise-restaurant, Sommerterrasse, Bankettmöglichkeiten und einem Kongresszentrum.

Küchenchef Tagesdienst (w/m)

Wir suchen einen fachlich wie menschlich kompetenten Küchenchef, der auch in Stresssituationen einen kühlen Kopf bewahrt. Sie verfügen über einige Jahre Erfahrung als Küchenchef und sind eine extrovertierte Persönlichkeit. Sie sind ein ausgeprägtes Organisationstalent, haben einen fairen Führungsstil und ein gesundes Durchsetzungsvermögen. Grossunternehmern in der Stadt Zürich mit nationalem und internationalem Angebot (Free-Flow-System).

Weitere interessante Stellen finden Sie unter www.activegastro.ch

Haben wir Ihr 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

Wir suchen in die **Nähe von Genf** für einen jungen, dynamischen Haushalt mit vier 11-15-jährigen Kindern, mit Eintritt nach Vereinbarung, eine

Haushälter(in), Vollzeit

Sie verfügen über Erfahrung und beste Referenzen, sind zwischen 40 und 50, können sich gut auf Französisch verständigen und besitzen evtl. den Fahrausweis. Geboten werden ein angenehmes Arbeitsumfeld, regelmässige Arbeitszeiten und ein ansprechendes Gehalt.

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Bonne ménagère
VERMITTLUNG VON HAUSPERSONAL
Forchstrasse 432 8702 Zollikon Tel. 01 396 22 96 www.bonnemanager.ch

ZERMATT

Das GRANDHOTEL SCHÖNEGGE liegt leicht erhöht über ZERMATT - mit atemberaubenden Ausblick auf das majestätische MATTERHORN.

Zur Betreuung unserer internationalen Gäste suchen wir für die kommende WINTERSAISON noch folgende TEAM-MITGLIEDER:

Service (mehrsprachig)

**Chefs de Rang
Commis de Rang
Barmaid**

Küche

**Chefs de Partie
Commis de Cuisine
Chef Pâtissier**

**Réception
Réceptionist/in d/e/f**

Ihre Bewerbungsunterlagen mit einem Foto senden Sie bitte an:



Marie-José Metry-Julen
CH-3920 Zermatt
Tel +41 (0)27 966 34 34
Fax +41 (0)27 966 34 35
www.schonegge.ch

STEIGENBERGER
GSTAAD - SAANEN

Wenn Sie Erfahrung in der gehobenen Hotellerie haben, motiviert und gerne Teil eines jungen erfolgreichen Teams sind, dann

BEWERBEN WIR UNS UM SIE!

Ab Mitte Dezember unterstützen Sie unser Team als

**Sous-Chef
Chef de Partie
Commis de Cuisine
Chef de Rang**

Wir sind ein dynamisches Chalet-Hotel mit 230 Betten, zwei Restaurants, Hallenbar und diversen Konferenzräumlichkeiten. Die herrliche Bergwelt des Saanenlandes, die unzählige Freizeitmöglichkeiten bietet, rundet das Bild ab.

Wenn Sie da arbeiten möchten, wo andere Urlaub machen, sind Sie bei uns richtig!

Steigenberger Hotel Gstaad-Saanen, Monika Fencz, Auf der Halten,
CH-3792 Gstaad-Saanen, E-Mail: gstaad@steigenberger.ch
Internet: www.gstaad-saanen-steigenberger.com
Telefon +41 33 748 64 64, Telefax +41 33 746 64 66

Hotel *** Restaurant

ALTANA
Scul

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

RESTAURANT THUN

Das Restaurant Dampfschiff ist ein à la carte Restaurant (54 Plätze) direkt an der Aare, nur wenige Minuten von der Thuner Innenstadt entfernt.

Bist Du gelernter **KOCH** und

möchtest erste Erfahrungen als

KÜCHENCHEF

sammeln? Du bist Koch aus Leidenschaft, mit Biss und vielen Ideen. Du hast Freude an Fischprodukten und an einer kreativen, fantasievollen Küche. Du hast 2 - 3 Jahre Berufs-praxis und vielleicht schon erste Führungserfahrungen gesammelt. Du bist bereit, Verantwortung zu übernehmen und ein kleines Team zu führen. Dann passen wir perfekt zusammen, und wir freuen uns auf Deinen Anruf!

Ruth und Michael Schürch
Restaurant Dampfschiff
3600 Thun, Telefon 033 221 49 49
www.dampfschiff-thun.ch

mch

messe schweiz

Wir sind das führende Schweizer Messe- und Kongressunternehmen mit rund 300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern an unseren Messeplätzen in Basel und Zürich. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für unser Kongresszentrum Basel, welches unter dem gleichen Dach wie das Swissôtel Le Plaza Basel im Herzen der Stadt liegt, eine kundenorientierte und verkaufstarke Persönlichkeit als

Verkaufsleiter Kongresszentrum Basel

Ihre Herausforderung:

Sie sind verantwortlich für das Marketing und den Verkauf der Kongressräume und der Dienstleistungen des Kongresszentrums Basel und übernehmen selbständig die Akquisition von Neukunden im regionalen, nationalen und internationalen Verbands- und Firmenmarkt. In enger Zusammenarbeit mit internen und externen Partnern planen und führen Sie Marketing-Aktionen durch. Nebst den persönlichen Kundenkontakten in der Schweiz und im europäischen Ausland (Reisetätigkeit) umfasst diese Aufgabe auch sämtliche klassischen Verkaufstätigkeiten wie Direct-Mail-Aktionen, Telefonverkauf, Follow-up und Kundenevents. Mehr Informationen finden Sie auch unter www.congress.ch

Ihr Profil:

Sie sind eine 30- bis 45-jährige kommunikative und kontaktstarke Persönlichkeit, die über eine kaufmännische Ausbildung mit Schwerpunkt Marketing/Verkauf verfügt. Sie bringen eine mehrjährige Praxiserfahrung im Bereich Verkauf in den Gebieten Tourismus/Hotellerie mit. In deutscher, englischer und französischer Sprache sind Sie verhandlungsstark und verfügen über gute Informatik-Anwenderkenntnisse. Sie sind gewohnt selbstständig und zielorientiert zu arbeiten und verfügen über einen ausgeprägten Erfolgssinn.

Interessiert?

Dann richten Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

MCH Messe Schweiz AG, Human Resources, Daniel Kaufmann,
4005 Basel, E-Mail: daniel.kaufmann@messe.ch

www.messe.ch



Neu ab Dezember 2004

"Alpine Residence & Spa"

Wellness, Treatment's, Day Spa und Wine Lounge
anspruchsvolles, exclusives 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

RECEPTIONIST/IN
(D, F, E)

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)

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



Familie Sepp & Rose Julen - 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



SPITAL LACHEN
IHR GESUNDHEITZENTRUM AM SEE

Wir, ein modernes Akutspital am oberen Zürichsee, suchen für unsere Privatstation per sofort oder nach Vereinbarung eine

Hotellerie-Mitarbeiterin (80%)

Sie begleiten und betreuen unsere Patienten und Patientinnen während ihres Spitalaufenthaltes im Hotelleriebereich: Check-in und Check-out, Bestellung und Service von Essen und Getränken, Blumenpflege, Botengänge und administrative Arbeiten.

Wenn Sie über eine Ausbildung als HoFa, SeFa oder über entsprechende Berufserfahrung verfügen, gerne in einem Team arbeiten und es gewohnt sind täglich neue Herausforderungen zu meistern, zögern Sie nicht! Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto (**Spital Lachen, Personalwesen, Postfach 238, 8853 Lachen**).

Frau Serenella von Schulthess, Leitung Hotellerie, gibt Ihnen auch gerne erste telefonische Auskünfte (055 451 37 05).

Besuchen Sie uns auf unserer Homepage: www.spital-lachen.ch

Für unseren vielseitigen Betrieb im Berner Oberland suchen wir einen aufgestellten und zuverlässigen

Chef de Réception (w)

Sie verfügen über Berufserfahrung und haben ein Flair für Marketing.

Wir erwarten eine aufgeschlossene Persönlichkeit, die zum guten Ruf unseres Hauses beiträgt. Gespannt erwarten wir Ihre Unterlagen, damit Sie noch mehr über unseren Betrieb erfahren.

Offerten bitte unter Chiffre 163303 an **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.



Lenzerheide/Valbella

Wir sind das SPAhotel der Ostschweiz

Wir haben Spass an der Arbeit. Das soll weiterhin so bleiben, mit Ihrer Unterstützung? Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen

Stv. Chef de Service

Sie sind charmant, flexibel, teamorientiert und wollen Erfolg. Der Gast steht bei Ihnen im Mittelpunkt. Sie sprechen ausser Deutsch noch Französisch oder Englisch.

Wer diese Chance nicht packt der muss wirklich eine sehr gute Stelle haben!

Geboten wird nebst guten Konditionen ein attraktiver, intensiver Arbeitsplatz in einem topmodernen Betrieb.

Auf Ihre vollständige Bewerbungsunterlagen freut sich:

Hotel Lenzerhorn, Hansjörg Ladurner, Voa Principala 41 7078 Lenzerheide.

163281

Ein Job in der Krone. Nid ohne.

Wir versprechen Ihnen keine Kronjuwelen. Aber gute Teambedingungen. Und ob Sie Ihre Karriere bei uns krönen, entscheiden Sie. Die Krone ist gesellschaftlicher Mittelpunkt, das führende Tagungs- und Seminar-Vier-Stern-Hotel in Sarnen.

Wir suchen Sie per Mitte Oktober als Chef de Service

Mit Ihrer qualitätsbewussten und gästerorientierten Art führen Sie unsere vielseitige Restauration sowie die Bankett- und Seminarabteilung. Als versierter Allrounder sind Sie verantwortlich für ein Team von Mitarbeitern, Lehrlingen und Aushilfen.

Unser Direktor Alex Pedolin freut sich auf Ihre Bewerbung.

Vier-Stern-Hotel mit 110 Betten - Restaurant zum Batzenhof - Kronenstube - Chrona Gartä - Pizzeria - Säle für 10 bis 500 Personen - Seminare - Bankette - Catering

Brüningstrasse 130 - CH-6061 Sarnen
Tel +41 (0)41 666 09 09 - Fax +41 (0)41 666 09 10
www.krone-sarnen.ch - info@krone-sarnen.ch



163317

Die Krone der Gastlichkeit.



COLLINA CAFE RESTAURANT 7078 LENZERHEIDE

Für die Wintersaison ab 10. Dezember 2004 (Verlängerung für die Sommersaison möglich) suchen wir folgende motivierte Mitarbeiter

Koch/Chef Entremetier m/w Commis de cuisine m/w Buffetmitarbeiterin

Persönlich geführtes ***Ferienhotel im Herzen von Lenzerheide mit gepflegter A-la-carte-Restauration. Unsere internationale Kundschaft verwöhnen wir mit einem neuzeitlichen, marktfrischen Angebot.

Interessiert??? Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen.

Hotel Collina
Frau R. Stalder-Bergamin
7078 Lenzerheide
Tel. 081 384 18 17
www.hotelcollina.ch



163282



Mit unseren Stellen sind Sie an der Spitze!

Restaurantleiter/in

Für 2 bedeutende Häuser in der Region Zürich/Chur und Grindelwald. Es handelt sich um jeweils die 1. Position und dementsprechend erwarten wir einen starken Leistungsausweis in Mitarbeiterführung, Innovation und Verantwortungsbewusstsein.

Front Office Manager/in

Geschäftshotel in der Nordwestschweiz
Ferien-Seminarhotel Raum Luzern

Director of Sales & Marketing

Für ein Luxushotel in der Deutschschweiz. Für diese Position erwarten wir eine Persönlichkeit mit Erfahrung in gleicher Stellung in Luxushotels im In- und Ausland. Sie vertreten ein Haus, das zu den besten der Schweiz gehört, entsprechend hoch sind die Erwartungen an den zukünftigen Stelleninhaber. Es kommen evtl. auch Bewerber in Frage, die im Luxuskonsumgüterbereich diese Position vertreten haben.

Financial-Controller

Für ein grosses Gastronomieunternehmen mit verschiedenen Geschäftsbereichen. Für diese Top-Position sind der Abschluss einer Höheren Ausbildung, Stufe Fachhochschule oder Ähnliches Bedingung. Zudem erwarten wir fundierte Erfahrung in der Hotellerie/Gastronomie in gleicher oder ähnlicher Position. Ihre Verantwortungsbereiche: Gesamtes Controlling Gastronomie und Bereich Marketing, Budgeterstellung, Erfolgskontrolle, Analysen, Reportings sowie Systemverantwortung EDV.

Generalgouvernante/Assistentin

Für ein modernes Erstklass-Hotel im Berner Oberland suchen wir eine durchsetzungsstarke und beruflerfahrene Generalgouvernante und zu ihrer Unterstützung eine Assistentin, die über eine abgeschlossene Hofa-Ausbildung und eine mindestens 2-jährige Berufserfahrung verfügt.

Küchenchef

- Für einen gepflegten Hotelbetrieb mit einer auf Bioprodukte ausgerichteten Küche, in der Bodenseeregion.

Erfolgreiche Kochausbildung, fundierte Weiterbildung (Gastronomie) und Berufserfahrung in der G&M-Punkte-Küche sind Voraussetzungen für diese Position. Nationalität: nur CH!

- Grosser Restaurationsbetrieb in der Region Baden. Erfahrung im Bankettbereich bis ca. 1000 Personen. Qualitätsbewusster und engagierter Berufsfachmann.

HoReGa Select AG Kaderberatung

Stänzlergasse 7, 4051 Basel
Tel. 061 281 95 75
info@horega.ch / www.horega.ch

163240

Wir suchen auf anfangs Dezember für die kommende Wintersaison (evtl. in Jahresstelle) erfahrene

Service

Mitarbeiterin

Herr Marcel Spescha freut sich auf Ihre Bewerbung.

Hotel Spescha

Café-Conditoirel, Bündnerstube
CH-7078 Lenzerheide
Tel. 081 384 62 63 Fax 081 384 51 40 info@hotel-spescha.ch

163309



Wenn die Norm nicht gefragt und die Kreativität grenzenlos ist...

Das Erstklasshotel mit «mystischem Touch» sucht für die kommende Wintersaison 2004/2005 und evtl. bereits für die Sommersaison 2005 oder für immer ... noch folgende Mitarbeiter/-innen:

Büro - Réception:

Reservations-, Korrespondenzsekretär/-in mit sehr guten Sprachkenntnissen, D, E, F, in Jahresstelle

Für unsere nach neuesten Erkenntnissen eingerichtete Küche:

Chef de Partie mit Erfahrung
Commis de cuisine
Frühstückskoch/-köchin

Speisesaal/Grillroom:

Chefs de rang mit Erfahrung, D, E

Lounge-, Cocktail-Bar:

Motivierte/n, selbstständige/n Barmaid/Barman mit Aufstiegsmöglichkeiten

Etage/Office:

Gouvernante
Zimmermädchen mit Erfahrung

Lieben Sie Ihren Beruf und ein ausserordentliches Ambiente?

Unterkunft und Verpflegung stellen wir zur Verfügung. Falls Sie mehr Infos über uns brauchen, gehen Sie doch ins Internet unter www.hotelalexzermatt.com/

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Gehaltsvorstellung.

Fam. Alex Perren, Hotel Alex ****

CH-3920 Zermatt
Tel. +41 27 966 70 70, Fax +41 27 966 70 90
E-Mail: info@hotelalexzermatt.com

163250



MÜRREN / BERNER OBERLAND

Ab Mitte Dezember bis Anfang Mai, auf Wunsch auch länger

bieten wir ambitionierten, jungen Fachleuten:

- ☛ Eine Arbeitsstelle in einem modernen 4-Stern-Ferienresort mit beeindruckender Infrastruktur, 120 Betten und kurzer Zwischensaison.
- ☛ Eine vielfältige Restauration.
- ☛ Ein junges Team in einer bekannten Ausflugsdestination ☛ und internationale Gäste.
- ☛ Zimmer und Arbeitsbewilligung vorhanden.
- ☛ Attraktive Löhne sind selbstverständlich.

Direktionsassistentin

2. Chef de Réception

Réceptionistin

Sous-Chef Küche

Koch

Hilfskoch

Service-Mitarbeiter/in

Bar-Mitarbeiter/in

Zimmermädchen

Wir freuen uns auf Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen und Ihre erste Kontaktaufnahme mit Frau Bettina Schwarz unter Tel. 033 856 99 99.

ANFI PALACE HOTEL, CH-3825 Mürren/Schweiz
E-Mail: wili-palace@muerren.ch

www.muerren.ch/palace

FUN, ACTION & ADVENTURE
in der Winter- & Sommersport-Region
Eiger, Mönch, Jungfrau, Schilthorn-Piz Gloria

163288



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

Zur Ergänzung unserer Seminar- und Bankettabteilung suchen wir eine/n kommunikative/n und engagierte/n

Mitarbeiter/in Seminar und Bankettreservierung

Sie sind mitverantwortlich für die Offertenbearbeitung, Reservierung, Koordination sowie Betreuung der Seminar- und Bankettveranstaltungen.

Sind Sie zudem ein Organisationstalent, verkaufsorientiert, sprachgewandt und verfügen eventuell bereits über Erfahrung im Seminar- und Bankett Bereich? Dann sind Sie bei uns genau richtig um sich dieser Herausforderung zu stellen.

Wir bieten Ihnen in einem interessanten Umfeld eine abwechslungsreiche und vielseitige Aufgabe sowie diverse Mitarbeitervergünstigungen im gesamten Betrieb.

Haben wir Ihr Interesse geweckt, dann senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an Frau Beatrice Bucher, Personalbüro Tel. +41 41 825 50 20, beatrice.bucher@shp.ch

163320

SWISS HOLIDAY PARK

Immer ein Erlebnis

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



Eine wunderschöne Aussichtslage über den Zürichsee, 26 moderne Zimmer, Seminar- und Bankettträumlichkeiten, 2 Restaurants, Bar, Kegelbahn und ein junges eingespeltes Team warten auf Sie.

Sprachen sind Ihr Hobby, Gäste betreuen macht Ihnen Spass, Sie schätzen selbständiges Arbeiten, Korrespondenz und Reservationswesen im Hotel-, Bankett- und Seminarbereich meistern Sie mit Geschick und Begeisterung! Und jetzt suchen Sie eine neue Herausforderung? Dann haben wir das Richtige für Sie, denn per 1. Oktober 2004 wird bei uns die Stelle als

Empfangs- und F&B-Sekretärin

frei. Weitere Informationen über uns und unser Hotel erfahren Sie, wenn Sie sich bei uns melden! Herr Peter Hugli freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

BELVOIR RÜSCHLIKON, Hotel - Restaurants,
Säumerstrasse 37, 8803 Rüschiikon
Tel. 01 704 64 64, <http://www.belvoirhotel.ch>

163265



Stellenangebote

SwissDeluxeHotels.com
Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi

WELCOME
TO ONE OF EUROPE'S TOP RESORT HOTELS



**EIN AUSSERGEWÖHNLICHES HOTEL
BIETET EINZIGARTIGE CHANCEN!**

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die Wintersaison 2004/05 noch folgende qualifizierte und motivierte Mitarbeiter, die bereits erste Erfahrungen in der Luxushotellerie gesammelt haben:

**F&B CONTROLLER
RÉCEPTIONIST/IN
2. GOUVERNANTE
CHEF PÂTISSIER
CHEF DE PARTIE
COMMIS DE CUISINE
VERANTWORTLICHER KOCH FÜR
DAS PERSONALRESTAURANT**

Um den Ansprüchen unserer internationalen Gäste gerecht zu werden, setzen wir bei unseren Mitarbeitern fließende Deutsch-, Französisch- und Englischkenntnisse voraus (jede weitere Sprache von Vorteil).

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen (inkl. Foto).


**PALACE HOTEL
GSTAAD**
Swiss Deluxe Hotels

Barbara Hefel, Personalleiterin, CH-3780 Gstaad.
Tel. +41 33 748 50 00, Fax +41 33 748 50 01
hr@palace.ch www.palace.ch

163305

**STILVOLLE MODERNE,
VIELFÄLTIGES
AMBIENTE
BEWÄHRTE TRADITION**

Das **Carlton Hotel ******* gehört zu den Swiss Deluxe Hotels und verfügt über 105 Zimmer mit 180 Betten, Restaurant «Romanoff» und das À-la-carte-Restaurant «Tschinè», Festsaal Empire, Carlton Bar, Fitness, Wellness, Beauty, Konferenz- und Bankettmöglichkeiten.

Wir suchen für Anfang Oktober oder nach Vereinbarung für eine längerfristige Zusammenarbeit in Jahresstelle eine/n initiative/n, dynamische/n



Chef de Réception

Diese interessante Führungsaufgabe bewältigen Sie mit Ihrer beruflichen Erfahrung und Ihrem Organisationstalent. Sie übernehmen die Verantwortung für einen reibungslosen Ablauf an unserer Réception und sind in enger Zusammenarbeit mit der Direktion für das Wohl unserer anspruchsvollen, internationalen Kundschaft zuständig. Gruppenreservierungen, Debitorenverwaltung und Marketingaktivitäten sind für Sie keine Fremdwörter, genauso wenig wie das Führen und Motivieren eines jungen Teams von Mitarbeitern.

Als fachlich kompetente Persönlichkeit verfügen Sie über einige Jahre Berufs- und Führungserfahrung in ähnlicher Position. Teamfähigkeit, Kontaktfreudigkeit, Durchsetzungsvermögen und unternehmerisches Denken zählen ebenso zu Ihren Stärken wie Sprachgewandtheit (D, E, F, I) und gute EDV-Kenntnisse (Protel von Vorteil).

Interessiert? Haben wir Ihre Aufmerksamkeit geweckt? Dann senden Sie uns bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Gerne erzählen wir Ihnen in einem persönlichen Gespräch mehr über diese interessante und vielseitige Tätigkeit sowie über die Philosophie unseres Hauses.

THE

**CARLTON HOTEL
ST. MORITZ**

The Carlton Hotel St. Moritz
Daniel Braun, Direktor
7500 St. Moritz
Tel. 081 836 70 00, Fax: 081 836 70 01
Internet: www.carlton-stmoritz.ch
E-mail: dbraun@tschuggen.ch

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

163312



**CASINO
BAD RAGAZ**

Seit dem 27.12.2002 läuft das Casino Bad Ragaz auf Hochtouren und hat sich erfolgreich am Markt etabliert.

Sind Sie auf der Suche nach einer neuen Herausforderung? Ab sofort oder nach Vereinbarung suchen wir zur Verstärkung unseres Teams an der Golden Wave Bar, hauptsächlich für die Wochenenden, eine

Barmitarbeiterin 50%

Mit Ihrem Charme sind Sie die perfekte Gastgeberin. Professionalität sowie gästerorientierter Service ist für Sie selbstverständlich. Fachkenntnisse im Barbereich sowie Wein- und Zigarrenkunde runden Ihr Profil ab. Wenn Sie Nacht- und Wochenendarbeit schätzen, zwischen 20 und 35 Jahre jung sind, wollen wir Sie kennenlernen.

Wir bieten Ihnen die Chance, Ihr Können in einem jungen und dynamischen Unternehmen mit modernen Anstellungsbedingungen unter Beweis zu stellen und in einem aufgestellten Team zu arbeiten.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann bringen Sie die Kugel ins Rollen und schicken uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto zu. Bei Fragen steht Ihnen Herr Daniel Naef gerne telefonisch unter 081/303 39 25 zur Verfügung.

Casino Bad Ragaz AG, Hans-Albrecht-Strasse, 7310 Bad Ragaz, www.casinoragaz.ch

163271

Notre référence pour l'avenir

La saison d'été va bientôt prendre fin. Vous souhaitez changer d'horizon et parfaire votre expérience au sein d'une équipe de professionnels motivés et dynamiques.

Les postes suivants sont à pourvoir:

**Réceptionniste
Gouvernante d'étage
Responsable Room Service
Barman/Barmaid
Chef de rang/Commis de rang
Chef de partie/Commis de cuisine**

Au bénéfice d'un diplôme hôtelier ou d'une expérience réussie dans un poste similaire, vous avez le sens de l'accueil et du service personnalisé et êtes soucieux de donner le meilleur de vous-même dans l'exercice de votre métier.

Nous vous offrons une activité diversifiée, propice à un développement professionnel, une politique de formation continue adaptée à la fonction, un cadre de travail prestigieux dans une société privilégiant les relations humaines et la qualité des prestations.

Les offres manuscrites accompagnées des documents usuels sont à adresser à:

**Madame Marie-Laure Stauffacher
Directrice des Ressources Humaines
Pl. du Port 17-19, 1006 Lausanne
Fax 021 613 33 20, e-mail: personnel@brp.ch**

163273

BEAU-RIVAGE PALACE
LAUSANNE-OUCHY - TEL. 021 613 33 33

The Leading Hotels of the World



Stellenangebote

SwissDeluxeHotels.com
Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi



Traditionsreiches Luxus-Hotel mit 183 Zimmern, 2 Residenzen mit 35 Wohnungen, div. Konferenzräumen, grossem Panorama Spa & Health Club.

Für unseren Betrieb, welcher zum 2. Mal in Folge vom CASH Magazin als bestes Schweizer Winterferien-Hotel und als zweitbestes Sommerferien-Hotel auserkoren wurde, fehlt uns in Jahresstelle und zur Unterstützung der Direktion eine motivierte und erfahrene

HAUSWIRTSCHAFTSLEITERIN

welche die Verantwortung über den gesamten Hauswirtschaftsbereich übernimmt.

Mit den Ihnen unterstellten Abteilungsleitern führen und koordinieren Sie die Zusammenarbeit, kontrollieren die Arbeitsabläufe und Einsatzpläne.

Sie sind eine aktive, motivierte und verantwortungsbewusste Kadermitarbeiterin mit Führungsqualitäten und Erfahrung in Erstklasshotels. Betriebswirtschaftliches Denken und Sozialkompetenz sind für Sie eine Selbstverständlichkeit. Sie haben einen Hotelfach- oder Hauswirtschaftsschulabschluss und Sprachkenntnisse in D/E/I, sind selbständiges Arbeiten mit Eigenverantwortung gewöhnt und haben Freude am Umgang mit anspruchsvollen Gästen.

Wenn Sie mit uns den erreichten Erfolg festigen und verbessern wollen, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen – bitte senden an:

Herr Dominique Godat, Direktor,
Kulm Hotel, CH-7500 St. Moritz.

KULM HOTEL ST. MORITZ
Personalbüro, CH-7500 St. Moritz



Willkommen

Eine einmalige Chance an einem atemberaubenden Ort arbeiten zu können.

Ein aussergewöhnlicher Spa, dessen Philosophie geprägt ist von höchsten Qualitätsstandards.

Mit ganzheitlichen Behandlungen, bei denen östliche und westliche Elemente, alte Rituale und moderne Erkenntnisse zu neuen Anwendungen verschmelzen.

Zur Verstärkung unseres Therapeuten-Teams suchen wir

**Masseure/Masseurinnen
Kosmetikerinnen**

Von Vorteil sind Ausbildungen in beiden Gebieten: Klassische Körpermassage und Gesichtsbildung, Erfahrungen in Aromatherapie sowie Fussreflexzonenmassage.

Orientalische und asiatische Behandlungen sind ebenfalls vorteilhaft, jedoch keine Voraussetzung.

Sie sind gerne Gastgeber/in und vertraut mit hohen Dienstleistungsstandards, und Sie können sich auf Englisch unterhalten.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Frau Anja Landert, Leiterin Human Resources, wartet gespannt auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Victoria Jungfrau

VICTORIA-JUNGFRAU GRAND HOTEL & SPA
3800 INTERLAKEN • TEL. 033 828 26 77 • FAX 033 828 28 80
interlaken@victoria-jungfrau.ch • www.victoria-jungfrau.ch

ECHE GASTFREUNDSCHAFT AUCH IM PALACE LUZERN

Click to 35 five-star hotels and resorts in Switzerland

HOTEL
LES SOURCES
DES ALPES

RESTAURANT LA MALVOISIE
LEUKERBAD
LOCHE-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



Wir auf der **Engstligenalp bei Adelboden (BO)** liegen auf fast 2000 m. ü. M. und sind sheesicher, ein Paradies für Freerider, Skifahrer und Snowboarder. Das Berghotel bietet 200 Schlafplätze, eine Selbstbedienung, ein bedientes Restaurant sowie eine Schneebear.

Um unsere Gäste nächsten Winter zufriedenstellen zu benötigen wir noch folgende MitarbeiterInnen:

- **ServicemitarbeiterInnen** (gelernt oder angelehrt)
- **Servicemitarbeiterin mit Réceptionserfahrung**
- **Selfservice-Mitarbeiter**
- **Koch**
- **Schneebarmitarbeiterin** und Mithilfe im Service

Wir können Ihnen Winter- und Sommer-saisonstelle anbieten, eine junge, unkomplizierte und familiäre Atmosphäre, Unterkunft im Berghotel, Skilabonne-ment für die ganze Saison und Region Adelboden.

Haben wir Sie «gwundrig» gemacht? Super! Dann melden Sie sich doch einfach bei uns!

Sonja und Thomas Rosenthal-Wyss, Betriebsleiter
Per E-Mail: berghotel.engstligenalp@bluewin.ch
Per Telefon: ++41+33 673 22 91
Per Post: Berghotel Engstligenalp AG, CH-3715 Adelboden

Lenzerheide Valbella SPORTS UNLIMITED
CH-7077 Valbella-Lenzerheide

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



Für die kommende Wintersaison vom Dezember 2004 bis Ostern 2005 suchen wir qualifizierte Mitarbeiter mit Berufserfahrung.

Für Speiserestaurant
À-la-carte Service
gelernte und erfahrene Servicefachangestellte

Für Speisesaal
Erfahrene Servicefachangestellte

Für Küche
Hilfsköchin oder Hilfskoch mit Erfahrung

1 Betriebsassistentin
für Büro (EDV-Kenntnisse werden vorausgesetzt), Buffet und alle anfallenden Arbeiten im Betrieb

Für Schneebarm und Las Vegas Bar
Erfahrene Barmaid oder Barman

Für Etage
Zimmermädchen

1 Office Bursche
für alle anfallenden Arbeiten

Gute Verdienstmöglichkeiten für Leute die Arbeiten wollen. Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Referenzen an:

Hotel ALPINA
Herr Robert Bucher
7323 Wangs-Pizol
Telefon 081/723 20 86
www.hotel-alpina.ch

PARK HOTEL WALDHAUS

films

«BE DELIGHTED» – unsere Gäste
entzücken heisst unsere Mission!

Eine extravagante Wohlfühlwelt

Unser 5-Stern-Hotelresort ist noch schöner geworden und nun hat uns der GaultMillau auch noch zum «Hotel des Jahres 2004» gekürt: 2500 m² Spa & Wellness im neuen «delight» – spa & beauty, kulinarische Wonnen in sechs Restaurants.

Per 30. November 2004 suchen wir:

Hauptküche:

Chef de partie

Commis de cuisine

Ristorante La Cena (15 GaultMillau-Punkte):

Commis de cuisine

Chef de rang

Panorama-Restaurants und Bankettwesen:

Chef de rang

mit Fachausweis sowie Erfahrung in der 4-5*-Hotellerie

Ristorante Pomodoro – Pizza e Pasta:

Cameriere – Servicefachmitarbeiter

Chadafö Grand Bar und The Lounge

Barnais/Commis de bar

Entzückt – erleuchtet?

Adriano Frigo, Human Resources Manager, freut sich auf Ihre einleuchtenden Argumente.

GaultMillau

HOTEL DES JAHRES 2004

**FLIAMS
LAAX
FALERAC**

DIE ALPENARENA

Park Hotel Waldhaus CH-7018 Films Waldhaus Tel. 081 928 48 48

a.frigo@parkhotel-waldhaus.ch www.parkhotel-waldhaus.ch

al porto

DESIGNHOTEL
RISTORANTE
TRATTORIA & BAR
LAGO LOUNGE
SEMINARE
BANKETTE

al porto
Hafenstrasse 4
CH-8853 Lachen SZ

Telefon +41 055 451 73 73
Telefax +41 055 451 73 74
welcome@alporto.com
www.alporto.com

Dein Direktkontakt:
Richard Lang, Küchenchef

COMMIS DE CUISINE

in der schönsten Küche am Zürichsee.

Hallo Jungkoch!

Unsere verglaste Showküche bietet nicht nur direkten (Züri-)Seeblick, sondern auch Einsicht ins Risorante, wo Du den Gästen direkt ansiehst, wie sehr Sie mit Deinen Leistungen zufrieden sind.

Deine Teamkollegen sind jung, sehr engagiert und wirklich sehr gut drauf. Zwei von ihnen müssen nun ins Militär. Pech für sie aber eine tolle Chance Dich, falls Du ab 1. Oktober, bzw. 1. November 2004 auf hohem Niveau kochen und Dich präsentieren möchtest.

Schau mal in unsere Speisekarten und überlege Dir, ob unser Foodstyle Deinem beruflichen Interesse entspricht: www.alporto.com.

Wir senden Dir auch gerne unsere umfangreiche Broschüre, damit Du Dir ein Bild unseres einzigartigen Betriebes machen kannst.

Wir freuen uns auf Deine Kontaktaufnahme!

163314



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
- **Servicefachmitarbeiter/in**
- für unseren gepflegten
- À-la-carte-Service**
- **Barkeeper w/m**
- für die Cocktails

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

1633121

Romantik-Hotel

Chesa Grischuna

7250 Klosters

Das originale Bündner Kleinhotel im Herzen von Klosters mit À-la-carte-Restaurant und kreativer Frischmarktküche (13 Gault-Millau-Punkte) zählt zu den führenden und beliebtesten Häusern in der Ferienregion Klosters und verlangt von jedem Mitarbeiter viel Kreativität, Spontaneität und Flexibilität.

Wir suchen ab Wintersaison 2004/2005

Sous-Chef/Chef Saucier

mit Engagement und Leidenschaft

Chef-Pâtissier

mit Erfahrung in vergleichbaren Positionen

Chef de service Restaurant (m)

Verkaufs- und Sprachtalent

Am geeignetsten für unseren Betrieb wäre ein Mitarbeiter, der einerseits schon eine Sommersaison-Stelle hat, an der er mehrere Jahre bleiben möchte, und andererseits jeweils die Wintersaison in unserem Haus verbringen würde.

Barchef/In und

Anfangsoberkellner/In Chesa-Bar

mit guten Sprachkenntnissen für unsere pulsierende Chesa-Bar mit Live-Musik und À-la-carte-Restaurant

Am geeignetsten für unseren Betrieb wären Mitarbeiter, die einerseits schon eine Sommersaison-Stelle haben, an der sie mehrere Jahre bleiben möchten, und andererseits jeweils die Wintersaison in unserem Haus verbringen würden.

Chef de rang Restaurant

Service-Praktikant/In

Hotelfachschüler/In

(Muttersprache Deutsch)

Bitte senden Sie Ihre aussagekräftigen Unterlagen mit Foto oder kontaktieren Sie für erste Fragen

Romantik-Hotel Chesa Grischuna

Barbara Rios Guler und

Marianne Hunziker

Bahnhofstrasse 12, 7250 Klosters

Tel. 081 422 22 22

Fax 081 422 22 25

www.chesagrishuna.ch

hotel@chesagrishuna.ch

**ROMANTIK HOTELS
& RESTAURANTS**

163124



Zur Verstärkung unseres aufgestellten Teams suchen wir für unser gepflegtes Restaurant mit Gartenterrasse eine junge, freundliche, Deutsch sprechende

SERVICEFACHANGESTELLTE

(per 1. Dezember)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns an!

Beatrice Hunkeler & Fabrizio Piantanida
Restaurant Schlossberg
Dorfstrasse 17
4806 Wikon
Tel. 062 752 11 10 Fax 062 752 49 24

156541

Folgende Stellen sind per sofort oder nach Vereinbarung zu besetzen:

Commis de cuisine/

Jungkoch

Servicefachangestellte

Junge Leute mit erfolgreichem Lehrabschluss haben die einmalige Chance, im Herzen der Stadt Bern, in einem führenden Betrieb Erfahrung zu sammeln und Neues zu lernen.

Ein topmotiviertes Team freut sich auf eine/n unkomplizierte/n, integre/n Kollegen/-in.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Gerhard Liechti
RESTAURANT ZUM AUSSEREN STAND
Zeughausgasse 17, 3011 Bern

www.aussererstand.ch

163302



Unternehmensführung, Beratung und Treuhänd für Hotels und Gastronomie

Wir sind eine Verwaltungs- und Management-Gesellschaft für gastronomische Betriebe in der Deutschschweiz. Aufgrund der aktuellen Expansion unserer Betriebsgruppe suchen wir einen

Assistenten des operativen Leiters

In dieser einmaligen Position helfen Sie praxisorientiert mit, unsere verschiedenen Gastronomie- und Hotelbetriebe zu führen und weiter zu optimieren. Neue Betriebskonzepte zu entwickeln und umzusetzen gehört, ebenso wie das Durchsetzen von Marketingmassnahmen und das ergebnisorientierte Controlling, zu Ihrem Aufgabenbereich. Dies erfolgt in intensiver Zusammenarbeit mit dem Geschäftsführer.

Wir erwarten für diese Tätigkeit einen motivierten, selbstständigen und sehr gut ausgebildeten Branchenfachmann (mit Vorteil VDI), der bereits erfolgreich einen Betrieb geführt hat. Der Bereitschaft für flexible Arbeitseinsätze, auch ausserhalb von Bürozeiten, stehen interessante Verdienstmöglichkeiten und ein tolles Team gegenüber.

Wer wagt gewinnt! Rufen Sie mich an oder senden Sie mir direkt Ihre Unterlagen mit Foto:

Roland Högger
BEREST AG
r.hoegger@berest.com
www.berest.com

Thonnerstrasse 30 • 4009 Basel
Telefon 061 228 95 55
Fax 061 228 95 59

163319

Berghaus Gobeli

1500 m ü. M.

Hans & Gretl Wagner

Rinderberg

3770 Zweisimmen

Tel. + Fax 032 631 21 74

Für die Wintersaison ab ca. 15. Dezember 2004 suchen wir noch:

– Servicepersonnel

für selbständige Führung einer Servicestation mit Inkasso, auch À-la-carte-Service, gepflegter Bankett- und Platenservice

– gut ausgebildeter Koch

welcher eine kleine Küche und das Team von 5 Mitarbeitern führen möchte, inkl. Tagesmenügestaltung und Bestellwesen, Umsetzung des LMG

– Jungkoch/-köchin

– Allrounder

(Service, Selbstbedienungsrestaurant Kasse und Ausgabe, Buffet)

– Zimmerfrau

für die Reinigung der einfachen Zimmer, Waschräume und Restaurant, Mithilfe am Buffet und Abwasch

– Küchenhilfe

auch für Aussenarbeiten (kräftig)

Wir bieten guten Entlohnung, Kost und Logis im Haus, gratis Ski-Abo für die Ski-Region Gstaad, familiäres Arbeitsklima. Besuchen Sie uns auf www.gobeli.ch!

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder die schriftliche Bewerbung!

163182

ARBEITEN AM FUSSE DES WELTBERÜHMTE MAT-
TERHORNS

Haben Sie Lust, den Winter in Zermatt
kennen zu lernen?

Das Hotel National & Spa ist ein renommiertes 4*-Hotel mit 108 Betten, im Zentrum von Zermatt gelegen. Der gastronomische Bereich umfasst unseren Speisesaal mit einem vielseitigen Speiseangebot sowie unsere Hotelbar, welche für unsere internationalen Gäste der zentrale Treffpunkt ist. Für das vitale Wohlbefinden steht unseren Gästen ein attraktives Wellness-Center zur Verfügung.

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir noch folgende Mitarbeiter auf kommende Wintersaison:

1. Barmaid w

D/E/F

2. Barmaid/-man w/m

D/E/F

Servicefachangestellte w/m

D/E/F

Wir suchen junge, gut qualifizierte Mitarbeiter, welche Freude am Umgang mit Menschen haben. Sie sind motiviert, teamfähig sowie zuverlässig und bringen Verantwortungsbewusstsein mit.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre detaillierten Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

Hotel National
Stefan Steinel
Matterstrasse 39
3920 Zermatt
Tel. +41 27 966 99 66
Fax +41 27 967 59 07
E-Mail: national@active.ch

163297

Das **Radisson SAS Hotel in Basel** sucht per 15. Oktober oder nach Vereinbarung:

Duty Manager / Shift Leader

Wir suchen eine aufgestellte, motivierte und selbständige Persönlichkeit, die bereit ist Verantwortung zu übernehmen. Sie sind der erste Ansprechpartner unserer internationalen Gäste sowie Ihrer Kollegen während einer Schicht. Sie haben Berufserfahrung am Front Office, sprechen fließend Deutsch, Englisch und Französisch und kennen sich in den Windows- und Fidelio Front Office Programmen aus.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an
Frau Christine Arnold, Human Resources Manager
Radisson SAS Hotel

Steinertorstrasse 25, CH-4001 Basel
Christine.Arnold@RadissonSAS.com

Radisson SAS

163291



Hilton

Wir gehören zu den führenden *****-Hotels in Basel und suchen für unsere Hotelbar mit 60 Sitzplätzen eine/n motivierte/n, verkaufsorientierte/n und extrovertierte/n

Supervisor City Bar (Chef de Bar)

nach Vereinbarung.

Aufgaben:

- Verantwortlich für die Führung der City Bar mit 4 Mitarbeitern und 1 Auszubildenden
- Planung und Organisation von Spezialereignissen / Aktionen
- Bedienung des Micros-Kassensystems inkl. Tagesabrechnungen
- Verantwortung des gesamten Serviceablaufs

Anforderungen:

- Barfachschule oder mehrjährige Erfahrung an einer Hotelbar
- Führungserfahrung
- Umsatz- und Kostenorientierung
- Motivierte Persönlichkeit
- Spass am Verkauf
- D/E/F zwingend, 1 von Vorteil
- Alter: ab 25 Jahren

Möchten Sie in einem internationalen Umfeld arbeiten und in Zukunft unser motiviertes Bar-Team führen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung!

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an folgende Adresse:

Hotel Hilton Basel
Alexandra Hämmerle
Aeschengraben 31
4002 Basel, Schweiz

Telefon: +41 61 275 61 32

Telefax: +41 61 275 66 50

E-Mail: alexandra.haemmerle@hilton.com

163286

Esprit
The Spirit of Hilton

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

hoteljob

Pour employeurs et employé/e/s de l'hôtellerie et de la restauration

SUCHEN SIE QUALIFIZIERTE ARBEITSKRÄFTE?

Unter den folgenden Stellengesuchen befindet sich vielleicht genau die Person, die Ihnen noch gefehlt hat. Mit einem Abonnement der Express-Stellenvermittlung erhalten Sie so viele Bewerbungstalons, wie Sie wünschen: während 6 Monaten für Fr. 350.-, während 1 Jahr für Fr. 600.- (exkl. MwSt.).

CHERCHEZ-VOUS DES TRAVAILLEURS QUALIFIÉS?

Parmi les demandes d'emploi ci-dessous, il se trouve peut-être la personne qui vous manque. Abonnez-vous au Service de placement express et vous recevrez autant de talons de candidatures que vous souhaiteriez. Coûts pour 6 mois: fr. 350.-, pour 12 mois: fr. 600.- (TVA exclue).

Stellengesuche / Demandes d'emploi

Küche/Cuisine		3	4	5	6	7	8
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/I	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	Pizzaiole	33	IT	L-EG	sofort	I	
8980	Sous-chef/Kü/chef	34	DE	L-EG	sofort	D/E/I	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
8998	Koch	32	DE	L-EG	n. Ver.	D	SO
9003	Küchenchef	56	CH		Okt.	D/E/F/I	Zürich u. Umgebung
9004	Sous-chef	51	AT	C	sofort	D/E	ZH/Personalrestaurant
9005	Küchenchef	39	CH		Nov.	D/E/F	FR/BE
9007	Küchenchef	35	DE	C	Okt.	D/E	ZH
9008	Küchenchef	48	CH		n. Ver.	D/F/I	Zentral-CH
9009	Commis de cuisine/w	20	CH		sofort	D/E/F	ZH/Rest.
9011	Pâtissier/w	42	CH		sofort	D/E/F	Nord-CH
9012	Commis de cuisine	24	CH		Okt.	D/F/I	GR/VS
9013	Sous-chef/Kü/chef	38	CH		sofort	D/E/F	Ost-CH/ZH
9014	Commis de cuisine	24	CH		sofort	D/E/F	
9015	Küchenchef	36	FR	B	n. Ver.	D/F	AG/ZH
9016	Commis Pâtissier	24	US	L-22	Nov.	D/E	BE/SO/Stagiaire
9020	Alleinkoch	47	DE	B	sofort	D	Deutsch-CH

1	2	3	4	5	6	7	8
8966	Maitre d'hôtel	43	IT	L-EG	Okt.	D/E/F/I	Zürich/St. Moritz
8972	Service/w	19	CH		Okt.	D/E/F	VS
8973	Buffetmitarbeiter	36	PT	C	Sept.	D/I	Zürich
8978	Kellner	43	CH		sofort	D/E	
8979	Service/w	20	CH		sofort	D/E/I	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/I	SO/Bern/Biel
8996	Sommelière	22	CH		Sept.	D/E/F	Lausanne
8997	Kellner/Barman	28	CH		n. Ver.	D/E/F/I	BE-Oberland/VS/GR
9000	Kellner	34	CH		Okt.	D/E	NE
9017	Restaurantleiter	47	IT	C	Sept.	D/E/F/I	ZH/BE/BS
9018	Chef de service	31	CH		Sept.	D/E	GR
9019	Service/w	44	CS	C	Okt.	D	OW/NW/LU

Hauswirtschaft/ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
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
9001	Office-MA	29	CM	B-EG	sofort	E/F	BE-Oberland
9010	Zimmerfrau	29	CH		Nov.	D	

Administration/administration

1	2	3	4	5	6	7	8
8962	Anfangsrezeptionist	23	CH		Sept.	D/E/F	
8974	Réceptionist	31	AT	L-EG	Sept.	D/E	Deutsch-CH
8976	Geschäftsführerin	51	CH		sofort	D/F	Kandersteg-Spiez
8982	Réceptionspraktikantin	22	CH		Nov.	D/E/F	BE/FR/VD/NE/SO
8984	Hoteldirektor	44	NL	L-EG	Sept.	D/E	Deutsch-CH
8988	Réceptionspraktikantin	36	FR	L-EG	n. Ver.	D/E/F	ZH/GR
8989	Réceptionist	22	CH		n. Ver.	D/E/F	GR
8992	Réceptionspraktikantin	21	CH		sofort	D/E/F	BS/BL
8999	Night Auditor	55	DE	B	Okt.	D/E/F	4-5* Hotel
9002	Réceptionist	51	DE	C	n. Ver.	D/E/F/I	GR/ZH/TI/BS
9006	Réceptionspraktikantin	41	CH		sofort	D/E/F/BE	

- REFERENZNUMMER - NUMÉRO DES CANDIDATS
- Beruf (gewünschte Position) - Profession (position souhaitée)
- Alter - Age
- Nationalität - Nationalité
- Arbeitsbewilligung - Permis de travail pour les étrangers
- Eintrittsdatum - Date d'entrée
- Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques
- Art des Betriebes / Arbeitsort (Wunsch) - Type d'établissement / région préférée (souhait)

Service/service		3	4	5	6	7	8
8963	Chef de service	54	IT	C	n. Ver.	D/E/F/I	ZH/SZ/ZG

SUCHEN SIE EINE STELLE?

Wenn Sie Erfahrung in der Hotellerie/Gastronomie haben, dann füllen Sie am besten gleich den unten stehenden Bewerbungstalon aus. Ihre Angaben erscheinen während 2 Wochen auf dieser Seite in der hotel + tourismus revue. Das Inserat ist für Sie kostenlos.

CHERCHEZ-VOUS UN EMPLOI?

Si vous êtes qualifié/e dans l'hôtellerie ou la restauration, remplissez le talon ci-dessous et vos données paraîtront gratuitement pendant 2 semaines sous cette rubrique dans l'hotel + tourismus revue.

Bewerbungstalon / Talon de demande d'emploi

(Bitte gut leserlich ausfüllen / Prière de remplir en capitales)

Gewünschte Stelle / Emploi souhaité: _____

Eintrittsdatum / Date d'entrée: _____

Arbeitsbewilligung / Permis de travail: _____

Jahresstelle / Place à l'année Saisonstelle / saison

Art des Betriebes / Type d'établissement: _____

Bevorzugte Region / Région souhaitée: _____

Name / Nom: _____

Vorname / Prénom: _____

Strasse / Rue: _____

PLZ/Ort: / NPA/Lieu: _____

Geburtsdatum / Date de naissance: _____

Nationalität / Nationalité: _____

Telefon privat / No de téléphone privé: _____

Telefon Geschäft / No de téléphone professionnel: _____

Bemerkungen / Remarques: _____

Sprachkenntnisse / Connaissances linguistiques:

Deutsch / Allemand: _____ Französisch / Français: _____ Italienisch / Italien: _____ Englisch / Anglais: _____

(1=Muttersprache / Langue maternelle, 2=gut/bonnes, 3=mittel/moyennes, 4=wenig/faibles)

Meine letzten drei Arbeitsstellen waren / Mes trois derniers emplois:

Betrieb / Etablissement: _____ Ort / Lieu: _____ Funktion / Fonction: _____ Dauer (von/bis) / Durée(de/à): _____

1. _____

2. _____

3. _____

Hiermit bestätige ich, dass die obgenannten Angaben der Wahrheit entsprechen. / Le soussigné/la soussignée certifie l'authenticité de ces informations.

Datum / Date: _____ Unterschrift / Signature: _____

Ich bin mit der Bekanntgabe der Daten (Name, Adresse, Telefon etc.) einverstanden: Ja - Nein / J'accepte la publication de mes coordonnées (nom, adresse, téléphone, etc.): Oui - Non

Wenn nein, können wir den ausgefüllten Talon nicht in der Zeitung publizieren. / En cas de réponse négative de votre part, nous ne pourrions pas publier le talon dans le journal.

Bitte mailen oder schicken Sie uns den vollständig ausgefüllten Bewerbungstalon an folgende Adresse: / Veuillez nous retourner le talon de demande dûment rempli à l'adresse suivante:
hoteljob.be@swiss-hotels.ch / Schweizer Hotelier-Verein, Express-Vermittlung, Monbijoustrasse 130, Postfach, CH-3001 Bern

PARK HOTEL WALDHAUS

flims

«BE DELIGHTED» – unsere Gäste
entzücken heisst unsere Mission!

Eine extravagante Wohlfühlwelt

Unser 5-Stern-Hotelresort ist noch schöner geworden und nun hat uns der Gault/Millau auch noch zum «Hotel des Jahres 2004» gekürt: 2500 m² SPA & Wellness im neuen «delight» – spa & beauty, kulinarische Wonnen in sechs Restaurants.
Per 30. November 2004 suchen wir:

Front Office:

Réceptionist/in

mit guten Sprachkenntnissen D/E/F
sowie Erfahrung in der 4*/5*-Hotellerie

Kassier/in

mit guten Sprachkenntnissen D/E/F
sowie Flair für Zahlen

Doorman

mit guten Sprachkenntnissen D/E/F

Housekeeping: Zimmerfrauen

mit Deutschkenntnissen
sowie Erfahrung in der 4*/5*-Hotellerie

Entzückt – erleuchtet?

Adriano Frigo, Human Resources Manager, freut sich auf Ihre einleuchtenden Argumente.



HOTEL DES JAHRES 2004



DIE ALPENARENA

Park Hotel Waldhaus CH-7018 Flims Waldhaus Tel. 081 928 48 48
a.frigo@parkhotel-waldhaus.ch www.parkhotel-waldhaus.ch



Hotel Olden
Gstaad

Zur Ergänzung unserer Winterbrigade (Dezember bis Ende März) suchen wir noch folgende passionierte, mehrsprachige (D/F/E) Mitarbeiter:

- Réceptionist/in
- Chef de Rang
- Commis de Rang

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Senden Sie Ihre Unterlagen an Hotel Olden, z. Hd. Urs Eberhardt, 3780 Gstaad, Telefon 033 744 34 44.

163280



Das Metropole Hotel, 4-Sterne Hotel SHV, 52 Deluxe Zimmer, 41 Standard Zimmer, 2 Suiten, Spezialitätenrestaurant Bellini, Panoramarestaurant Top o' Met, Seminar- und Bankettbereich, Spicesaal, Metro-Bar, Discothek Black & White, Hallenbad mit Sauna und Massagebereich, Shopping Gallery mit Tourist Information und Bank.

Wir suchen nach Vereinbarung

eine Seminar und Bankettleitung m/w

Verfügen Sie über etwas Berufserfahrung und suchen eine neue Herausforderung? Geeignet für Hotelfachschulabgänger/In mit Kenntnissen des schweizer Marktes

Ihr Aufgabenbereich umfasst:
Organisation der gesamten Bankette und Seminare
Umsetzung und Einhaltung unserer Qualitätsstandards
Professionelle Abwicklung der Anlässe
Persönliche Kundenbetreuung

Unser geeigneter Kandidat
fühlt sich in einem grosseren Betrieb wohl und kennt die Hotelbranche
Hat Freude am selbständigen Arbeiten
ist belastbar, flexibel und Gästeeorientiert
sucht eine längerfristige Anstellung und bringt Sprachkenntnisse mit

Weitere Angebote finden Sie auf unserer Homepage

Ist dies der Rahmen, den Sie als zukünftiges Umfeld gesucht haben? Dann zögern Sie nicht und senden Ihre Bewerbungsunterlagen an

Hotel Metropole AG
Frau Gabriela Reusser, Personalleiterin
Höheweg 37 - Postfach 145 - CH-3800 Interlaken
Telefon: +41 33 828 66 66 Telefax: +41 33 828 66 33
personal@metropole-interlaken.ch
www.metropole-interlaken.ch

163329

Für detaillierte Informationen stehen Ihnen gerne Frau und Herr Graul, Direktion zur Verfügung. Wir freuen uns auf Sie!



Hotel Vorab

Für unser bestbekanntes Hotel und A-la-carte-Restaurant suchen wir für die kommende Wintersaison folgende bestverdienende, motivierte Mitarbeiter:

Küchenchef Chef de partie Servicemitarbeiter/in Buffetbursche Officebursche

Wir bieten Ihnen zeitgemässe Arbeits- und Freizeit sowie leistungsgerechte Entlohnung, tolle Atmosphäre in jungem Team sowie viele Freizeit- und Sportmöglichkeiten.

Ja, Sie fühlen sich angesprochen? So senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Hotel Vorab
z. H. Herrn G. R. Meiler
7017 Flims Dorf

163276



Für die kommende Wintersaison oder in Jahresstelle suchen wir fröhliche, motivierte und zuverlässige MitarbeiterInnen die bereit sind unsere Gäste herzlich zu betreuen.

- Engagierter und kompetenter
Chef de service (w/m)
zur Führung unserer 8 Mitarbeiter.
- Teamorientierte, kontaktfreudige
ServicemitarbeiterInnen
auch Quereinsteiger.
- Flexiblen, aufgestellten
Diätkoch (w/m)
auch Newcomer.
- Aufgeschlossener, kreativer
Allrounder (Technischer Dienst)
der Mithilft unser Haus im Schuss zu halten.

Andreas Rickly freut sich auf Ihre Bewerbung mit Foto und gibt Ihnen gerne auch telefonische Auskünfte 033/972 55 63 (Direktwahl) über den vielseitigen Betrieb.

REHA-KLINIK Hasliberg Kurhaus Haslibergerhof AG

6083 Hasliberg-Hohfluh
Tel. 033/972 55 55
Fax. 033/972 55 56

www.hasliberger.ch
info@haslibergerhof.ch

163308

GOLDEN TULIP

SEEHOTEL MEIERHOF
HORGEN - ZÜRICH

Unser ****Haus (107 Zimmer) am linken Zürichsee gelegen, richtet in der 5. Etage mit einer atemberaubenden Sicht auf den Zürichsee das Cruise Café ein. Mit frischen Ideen und einer kulinarischen Vielfalt aus 5 verschiedenen Destinationen möchten wir Unterhaltung und Genuss in den Alltag unserer Gäste bringen.

Zur Ergänzung unseres CRUISE CAFE suchen wir eine

dynamische, innovative und selbstständige Mitarbeiterin 100 % (w)

mit Erfahrung im à la carte- und Bankett Bereich, die unsere lokalen und internationalen Gäste mit viel Charme und Humor verwöhnt.

Sie möchten mit einem jungen Team hochgesteckte Ziele erreichen. Belastbarkeit und Teamfähigkeit gehören zu Ihren Stärken. Zudem verfügen Sie über Erfahrung im Service, übernehmen gern Verantwortung und sind sprachgewandt (D/E, Spanisch von Vorteil).

Wir bieten Ihnen ein spannendes und motivierendes Arbeitsumfeld mit geregelten Arbeitszeiten (überwiegend Abendbetrieb), 5 Wochen Ferien, Weiterbildung und ein ausbaufähiges Gehalt mit Umsatzbeteiligung.

Are you ready for a new challenge?

Dann zögern Sie keinen Moment und senden Sie uns Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Foto an:

Herr Dominik Coste, Hoteldirektor
BAHNHOFSTRASSE 4, 8810 HORGEN - ZÜRICH
TEL: +41 44 728 9191, FAX: +41 44 728 9292
E-MAIL: mail@seehotel-meierhof.ch
INTERNET: www.seehotel-meierhof.ch

163289

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 Häusern 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

ZERMATT

Restaurant Le Mazot

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir für die Wintersaison in unser A-la-carte- und Grill-Restaurant (gehobener Standard nur abends offen) noch folgende, qualifizierte und motivierte Mitarbeiter:

Servicefachangestellte D/F/E Barmaid Chef de Partie Koch

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.
Roger Muther, Antoinette Moser
CH-3920 Zermatt
Tel. 0041 27 966 0606
Fax 0041 27 966 0607
le.mazot@reconline.ch
www.lemazotzermatt.ch

163244



Lust auf . . .

ein junges, dynamisches Team, geregelte Arbeitszeit in einem Tages-Betrieb, eine topmoderne Küche und Gäste-Kontakt ?

Lust auf . . .

das Ski, Board, Carving Paradies Savognin im Winter 2004/05 und Mitarbeit als

Koch / Köchin Hilfskoch / Hilfsköchin Service-Fachangestellte

Lust auf . . .

Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen hat Beat Lüscher

Bergrestaurant
Tigignas

CH-7460 Savognin
www.savogninbergbahnen.ch

163246

Hotel ☆☆☆

NATIONAL Davos

Für unser Erstklasshotel mit Stil und Charme suchen wir für die kommende Wintersaison 2004/05 mit anschliessendem Sommer ab 1. Dezember 2004 noch folgende freundliche und erfahrene Mitarbeiter:

1. Réceptionist/in/2. Chefin de Réception Chef Pâtissier (mit Erfahrung in guten Häusern) Chef oder Demi Chef Entremetier Servicefachangestellte(r)

Wir heissen Sie in unserem schönen Erstklasshotel heute schon herzlich willkommen.

Nun liegt es an Ihnen – wir erwarten Ihren Lebenslauf mit Foto und Zeugniskopien.

Familie R. & A. Bachmann
HOTEL NATIONAL, 7270 DAVOS-PLAZ
Telefon 081 413 60 46, Fax 081 413 16 50
www.national-davos.ch

163245



Für die Restaurationen „Le Med“ und „Grand Café“, sowie für den Bankett- und Seminarbereich, suchen wir nach Vereinbarung:

Service Mitarbeiter/in
...die/der sich als Gastgeber auskennt!

Commis oder Chef de Rang
...die/der Freude und Erfahrung an einer ehrlichen und frischen Küche hat!

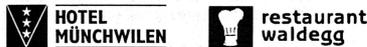
Nebst angemessenem Salär und einem aufgestellten, jungen Team, bieten wir die Chance bei etwas Neuem mit anzupacken.

Neugierig? Wir auch.....auf Sie!

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:

Thomas Kistler, Gastgeber
Best Western Hotel Aarauerhof
Bahnhofstrasse 68, 5000 Aarau

163268



Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung für unseren Hotel- und Restaurantbetrieb (7-Tage-Betrieb)

- Chef de Service / Geschäftsführer m/w (Restaurant)
- Service-Aushilfen in Mittags- und Abenddienst
- Rezeptionistin / Geschäftsführerin m/w (Garni-Hotel)
- Mitarbeiterinnen für Etage (Teilzeit)
- Mitarbeiterinnen für Frühstücksdienst (ab 6.00 Uhr)

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Kohler gerne zur Verfügung. Entsprechend qualifizierte Mitarbeiter/-innen senden ihre Bewerbungsunterlagen bitte mit Foto an:

Murg Immobilien AG, c/o Stihl & Co., Hubstrasse 100, 9501 Wil, Telefon 071/913 92 50

163259



Hotel Olden
Gstaad

Haben Sie Lust, als aufgestellte, mehrsprachige

- Barmaid

in unserem exklusiven Hotel mit internationalem Flair und der besten Kundschaft, die Sie sich vorstellen können, zu arbeiten?

Dann sind Sie bei uns an der richtigen Adresse.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Senden Sie Ihre Unterlagen an Hotel Olden, z. Hd. Urs Eberhardt, 3780 Gstaad, Telefon 033 744 34 44.

163281



Suchen Sie eine neue Herausforderung?

Sie besitzen eine fundierte gastronomische Ausbildung, haben Organisationstalent und möchten unseren neu eröffneten Betrieb mit Speiserestaurant, Saal und Terrasse pflegen und weiterentwickeln?

Wir suchen per 1. Oktober oder nach Vereinbarung eine/n

GESCHÄFTSFÜHRER/IN mit Küchenerfahrung

Ausgesprochenes Qualitätsdenken und Begeisterungsfähigkeit zeichnet Sie aus. Ebenfalls verfügen Sie über eine gesunde Mischung aus Gastgeber/in und Teamplayer/in. Wir bieten Ihnen eine längerfristige Aufgabe mit viel Verantwortung und der Möglichkeit sich miteinzubringen.

Ebenfalls suchen wir zur Ergänzung unseres Teams per 1. Oktober eine motivierte

SERVICEFACHGESTELLTE (D/I)

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns über Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto:

Restaurant mia colpa | Ramona Müller | 7438 Hinterrhein | Fon: 081 630 92 20

163321



HOTEL KRONE
LENZBURG

☆☆☆

Wir, ein bekanntes ****-Hotel (38 km von Zürich entfernt) im Herzen der Schweiz, suchen eine(n)

Réceptionist/in (100%) Night Auditor/in

Wir beherbergen und bewirten in unserem Haus anspruchsvolle, v. a. Business-Gäste aus der ganzen Welt, welche kompetente und freundliche Betreuung zu schätzen wissen. Weitere Informationen finden Sie unter www.krone-lenzburg.ch

Arbeiten Sie gerne in einem effizienten, kleinen Team? Sind Sie selbstständig? Verfügen Sie über sicheres Auftreten, Berufserfahrung und gute Umgangsformen? Wenn ja, würden wir Sie gerne kennen lernen. Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

Hotel Krone Lenzburg, z. Hd. Herr O. Gerber
Kronenplatz 20, 5600 Lenzburg

163300



7522 La Punt-Chamues-ch

In unser junges, aufgestelltes Team suchen wir ab Wintersaison 04/05

Service Mitarbeiter/in

DU bist freundlich, flexibel, belastbar, an selbstständiges Arbeiten gewöhnt und hast Freude am Umgang mit Gästen. (Sprachen D, I)

Sende uns deine Unterlagen oder ruf uns einfach an!

Sabrina und Franco Palmisano, Restaurant Mùsella
7522 La Punt-Chamues-ch (Engadin), Tel. 081 854 10 24

163283



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

163149



Sport- und Seminarhotel
Stoos

Wir sind ein ****-Sport- und Seminarhotel mit 140 Betten, Restaurants, Sonnenterrasse, Bar und Dancing, Hallenbad/Fitness usw., 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)

Rezeptionistin/Sekretärin

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an:
Sport- und Seminarhotel Stoos, Herr Peter Konrad
CH-6433 Stoss

Tel. +41 (0)41 817 44 44 / Fax +41 (0)41 817 44 45
Web: www.hotel-stoos.ch / E-Mail: peter.konrad@hotel-stoos.ch

163190

Cherchons pour entrée à convenir dans propriété près de Genève auprès de famille jeune et dynamique avec 4 enfants (11-15 ans)

Employé(e) de maison expérimenté(e)

à plein temps, parlant français. Vous avez entre 40 et 50 ans, êtes flexible et savez travailler de façon indépendante, avez le permis de conduire.

Bonne ambiance de travail, congés réguliers, salaire adéquat.

Intéressée? Veuillez nous appeler, nous parlons français.

Bonne ménagère

VERMITTLUNG VON HAUSPERSONAL
Forchstrasse 432 8702 Zollikon Tel. 01 396 22 96 www.bonnemanager.ch

163298



Eurotel Victoria Les Diablerets **** dans les Alpes
Vaudoises recherche:

- * **SECONDE DE CUISINE**
- * **CHEF DE PARTIE/PÂTISSIER**
- * **CHEF DE RANG**
- * **RÉCEPTIONNISTE**
(français, allemand, anglais exigés)

Eurotel Victoria Les Diablerets
Chemin du Vernex
1865 Les Diablerets
Tel. 024 452 37 21

163274



Le Grand Hôtel des Bains

Pour compléter notre équipe en place, nous cherchons de suite ou date à convenir:

ETAGE

Femme de chambre

• Expérience dans un poste similaire indispensable

SERVICE

Serveuse

Veuillez faire parvenir vos offres de service avec photo, curriculum vitae et copies de certificats à l'adresse suivante:

Grand Hôtel des Bains
1892 Lavey-les-Bains
Téléphone +41 024 486 15 15
Fax +41 024 486 15 17
E-Mail: grand_hotel@lavey-les-bains.ch
www.lavey-les-bains.ch

163267

Hôtel Europe ***
3961 Zinal
Valais-Suisse

Nous cherchons une secrétaire-réceptionniste pour un poste à l'année

Sécretaire/Réceptionniste

- Expérience au moins un an dans l'hôtellerie
- Français, allemand, anglais
- Bonnes connaissances de la comptabilité et l'informatique
- Sens des responsabilités

Veuillez adresser votre dossier complet avec photo à:

Hôtel Europe ***
M.MME Rémy et Frédérique Bonnard
Directeurs
CH-3961 Zinal
tél. 0041/27/475/44/04
fax 0041/27/475/44/14

163315



Das Panoramahotel Säntisblick befindet sich an einer der schönsten Aussichtslagen in der Ostschweiz. Wir suchen für die Neueröffnung per Mitte November oder nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter/innen:

- Servicefachangestellte/n
- Chef de Partie
- Commis de Cuisine

Wir wenden uns an junge Berufsfachleute, welche über eine abgeschlossene Berufsbildung verfügen. Sie sind begeisterungsfähig, belastbar und bereit, ihre fundierten Kenntnisse in der Gastronomie umzusetzen?

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Panoramahotel Säntisblick
Urs Thürlemann
9030 Abtwil
info@saentisblick.ch / www.saentisblick.ch

163301



«Benvenuti» – dürfen wir vielleicht auch Sie in unserem Erstklass-Hotel (25 Zimmer), umrahmt von dem südlichen Ambiente des Tessins, begrüssen?

Ab Januar 2005 suchen wir eine

Réceptionistin

Wenn Sie

- den Umgang mit anspruchsvollen Feriengästen schätzen
- einen kaufm. Abschluss haben
- über sehr gute Fidelio- und Sprachkenntnisse in D/F/E evtl. I verfügen
- bereits fundierte Erfahrung an der Réception haben
- zwischen 20 und 35 Jahre alt sind

dann bieten wir Ihnen gerne

- viel Freude an einer motivierten Mitarbeiterin
- gute Arbeitsbedingungen in einem jungen Team

Neugierig? Dann schicken Sie einfach Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto z. Hd. Frau H. Loeffler, Direktionsassistentin.

Relais du Silence ALBERGO REMORINO
VIA VERBANO 29 6648 MINUSIO-LOCARNO
TEL. 091 743 10 33 FAX 091 743 74 29
albergo@remorino.ch www.remorino.ch

162936

Tessin am See

ein sehr schönes Restaurant sucht ein jüngeres Gastgeberpaar

Koch/Service

Wir sind mitten in der Natur am See. Man kann uns nur zu Fuss oder per Schiff erreichen. Geöffnet April bis Oktober.

Wir freuen uns, wenn Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto zusenden. Danke.

Sig. H. Lucke
Casa Elvezia
6976 Castagnola

163285

Yucatan / Mexiko

Lust auf etwas Abenteuerliches, weit ab vom Massentourismus? Sind Sie ein innovativer, naturverbundener, praktischer und flexibler Mensch, der improvisieren kann und sich in jeder Situation zu helfen weiss? Verfügen Sie über gute Spanischkenntnisse und haben Erfahrung im Tourismusbereich? Dann sind Sie der/die richtige

Pächter/in - Geschäftsführer/in

(vorzugsweise ein Paar)
für den kleinen Eco-Ferien-Resort (erweiterbar), auf der Insel Holbox im Norden des Yucatan.

Ich freue mich Sie kennen zu lernen und erwarte Ihren Anruf.

Eliane Tomasi
Tel. +41 (0)52 343 3020
Fax. +41 (0)52 347 0124
e.tomasi@holbox.info
www.holbox.info

163308

STELLENVERMITTLUNGS- & UNTERNEHMENSBERATUNG'S
BÜRO METRO
POSTFACH CH 8065 ZÜRICH
TEL. +41 (0)44 201 41 10
FAX: +41 (0)44 202 16 46
E-MAIL: metroch@attglobal.net

SEIT 1948 DIE ADRESSE FÜR
STELLEN IN HOTEL-, TOURISTIK
UND KREUZFAHRT-INDUSTRIE
WELTWEIT

KREUZFAHRT:
EXECUTIVE CHEFS
CORPORATE PASTRY CHEF
AM 17. SEPTEMBER 2004
INTERVIEWS FÜR
CHEF DE PARTIES
CHEF DE RANGS
SOMMELIERS
PATISSIERS
BAKERS (alle M/F)
IN ZÜRICH
für TOP RATED CRUISE LINE.

BÜCHER:
Working on Cruise Ships &
Berlitz Ocean Cruising &
Cruise Ships 2004

ENGLAND, IRLAND,
SCHOTTLAND &
KANAL-INSELN
Hotelfachpersonal

163313

Philippinen

Welcher kreative Koch möchte den nächsten Winter am Strand in Boracay in Schweizer Rest. verbringen. Interessiert!
Info unter Tel. 056 633 47 86

163322

Ich suche meine Nachfolger

Weit über die Altersgrenze hinaus möchte ich mir privat noch eine schöne Zeit gestalten und die Führung eines Gastronomiebetriebes auf hohem Stand mit Hotelbereich und Pferdeclub auf einem kleinen aber feinen Gestüt meinen Nachfolgern übergeben.

Die Perle «Hofgut Albführen» liegt im südlichen Schwarzwald, unmittelbar an der Grenze zur Schweiz. Unter der Internetseite www.hofgut-albfuehren.de erhalten Sie einen unmittelbaren Eindruck.

Ich suche

ein Geschäftsführer-Ehepaar aus dem gastronomischen Bereich mit Erfahrung im Hotelgewerbe und einer gewissen Liebe zu Pferden und ihrer Welt.

Sie sollten die notwendigen Sachkenntnisse mitbringen und den Wunsch haben, meine Aufbauarbeit weiterzuführen. In der Übergangszeit stehe ich noch für eine gewisse Zeit mit Rat und Tat zur Seite.

Wenn Sie Interesse haben und die geforderten Erfahrungen mitbringen, senden Sie Ihre Unterlagen an die m & m Media Agentur AG, z. Hd. Herr Wolfgang Mecklenburg, Industriest. 54, CH-8152 Glattbrugg/Zürich.

163307

Für unser neues Hotel-Projekt, an der Westküste Thailands, Khao Lak (100 km von Phuket) 4-Sterne-Hotel, welches im November 2005 eröffnet wird

suchen wir eine/n Partner/in – Investor/in

mit folgenden Qualitäten und Erfahrung:

Küchenchef/in und/oder Hotel/Restaurantmanager/in und/oder evtl. Gastro-Gastgeberpaar Englisch-Kenntnisse

Mindestbeteiligung/Investition Fr. 100.000.–

Falls Sie sich angesprochen fühlen, freuen wir uns auf Ihre detaillierte Bewerbung.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Ihr zukünftiger Partner (Schweizer 47 Jahre mit Familie und 12 Jahre Thailanderfahrung) gerne zur Verfügung.

Anchor House Bungalow, 167/1 Moo 2 T. Bophut, Koh Samui 84320 / Thailand
Fax: +66 (0)77 230 586
E-Mail: anchor@samart.co.th

163110

Canada, Yukon

am Tagish Lake 1,5 Std. von Whitehorse

Wirte-/Hotelierehepaar oder Umsteiger

Führen einer bestehenden Lodge mit 8 Cabins. Kochen, Kontakt zu Reisebüros usw.
Beteiligung CD 200 000–300 000.– erwünscht.

Anfragen bitte unter Chiffre 162525 an *hotel + tourismus revue*, PF, 3001 Bern.

162525

Hotel Boulangerie au Costa Rica

Recherche Boul.-Pat. Contrat d'une année. Entre 19 et 30 ans. Sachant trav. seul.

Envoyer CV au fax 00506 682 00 89 ou
E-Mail: info@cafedeparis.net

163279

STELLENGESUCHE

Ich suche

Nacharbeit an der Réception

als feste Anstellung oder als Ferien- oder Wochenendaufstellung. Für die Nacharbeit in Hotels habe ich drei Zeugnisse mit voller Zufriedenheit. Sprachen: Deutsch fließend, Englisch fließend, Französisch fließend, Italienisch fließend, Russisch. Ledig, gel. Beruf Landwirtschaftsingenieur, Geb. im Jahr 1941. 1976 in die Schweiz eingereist. Ich habe eine Niederlassungsbewilligung C. Ich bin kerngesund u. von fröhlicher Natur.

Telefon 079 541 8528

152397

Aufgestelltes, junges Paar (Österreich/Schweiz) sucht für die Wintersaison 2004/2005 eine

Après-Ski-Bar, Schirmbar, Skihütte oder Kellerbar

die wir gemeinsam im Angestelltenverhältnis (auf Stand) führen und betreiben können.

Ort: Schweiz oder Österreich. Langjährige Erfahrung vorhanden. Sprachkenntnisse: Deutsch/Englisch/Italienisch

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktnahme unter Tel. +41 (0)78 791 22 00 (Margit Marchel und Thomas Martin)

163277

Tourismusfachmann HF (D, E, F) mit fundierter Praxis in Administration und Finanzen sucht Arbeit. Vorzugsweise Berggebiet. Auch temporär. Offerten unter Chiffre 163251 an *hotel + tourismus revue*, PF, 3001 Bern.

163251

Neue Herausforderung gesucht!

Aufgestellte Österreicherin (19), bis Ende September als Zahnarzt-Assistentin in Linz tätig, will sich beruflich neu orientieren. Gerne würde ich im Service arbeiten.

Meine Stärken sind: belastbar, flexibel, zuverlässig, Freude am Umgang mit Menschen. Bevorzugte Region: AG, ZH, Basel.

Habe ich Ihr Interesse geweckt? Tel. 0043 650 630 88 91

163249

STELLENVERMITTLUNG



163284

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. 37/2004

– Erscheinung 9. 9. 2004

– Anzeigenschluss 6. 9. 2004

– Wiederholungen 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

Nr. 40/2004

30. 9. 2004

27. 9. 2004

27. 9. 2004

Herstellung / Production: Büchler Grafino AG / Druckzentrum Bern, 3001 Bern

Auflage / Tirage: 20 000 Ex. Versand / Expedition, 11 157 WEMF-beglaubigt / contrôlé REMPS

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Ausgeschlossen ist insbesondere auch eine Einspeisung auf Online-Dienste, unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht. Der Verleger und die Inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Jeder Verstoß gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.