

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 112 (2004)
Heft: 37

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

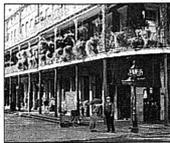
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media 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 **261** Stellenangeboten

GEORGES KNECHT / Der Präsident des Schweizer Kochverbandes zur Bedeutung der Kochwettbewerbe für das Gastgewerbe. SEITE 2



NEW ORLEANS / In den letzten Jahren hat sich die Stadt am Mississippi zur Hightech-Tagungsmetropole gewandelt. SEITE 4

htr
mit **htr plus**

hotel+tourismus revue

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

Avec cahier français

BLICKPUNKT

Professionell profilieren

GUDRUN SCHLENCEK

Spätestens seit dem Sprissen des Bio-Label-Salats in den Neunzigerjahren, der den Konsumenten mehr verwirrt als zum Kaufentscheid verführt, sollte man gelernt haben, dass zu viele verschiedenartige Engagements kontraproduktiv sind. Kurz und gut: Die einzelnen Player müssen miteinander reden und das Beste für den Markt definieren. Statt vieler Schnellschüsse. Wie bei den nationalen Kochwettbewerben: Sie schiessen wie Pilze aus dem Boden, um nach kurzer Zeit wieder zu verschwinden: die Fredag-Trophy, die Hotpot-Ehrung von Traitaafina oder der Kadi-Koch, von dem man Jahre nicht wusste, was aus ihm wird. Da nützt die Siegetrophäe im Regal dem Gewinner nicht viel, wenn den Preis später keiner mehr kennt. Das verunsichert und hebt sicher nicht die Beteiligungsrate. Die Zulieferer sollten sich lieber an einen Tisch setzen, um koordiniert was Geschicktes zu lancieren. Um nicht vielleicht noch einen Doppelauf zu riskieren, der niemandem nützt. Schliesslich schmückt man sich ja damit, was für die Branche zu tun. Und diese braucht Wettbewerbe, mit denen sie sich identifizieren und langfristig breit profilieren kann. Zahlen muss die Gastronomie doch selbst das Engagement, das die Zulieferer aufs Werbebudget buchen. Indirekt beim Einkauf.

Siehe Seiten 2 und 14

ADS-VEREINBARUNG

Erste Chinesen-Gruppe ist da

Europa empfängt seine neu zugelassenen chinesischen Feriengäste. In der Schweiz traf eine erste Gruppe von 60 chinesischen Reisenden ein.

KARL JOSEF VERDING

Die Staaten der Europäischen Union und die Schweiz haben anfangs September ihre ersten durch Approved Destination Status (ADS) lizenzierten chinesischen Ferien-Reisegruppen empfangen. Die Volksrepublik der 1.3 Milliarden Chinesen ist dabei, ihre von der World Tourism Organization vorausgesagten zweistelligen jährlichen Wachstumsraten im Outgoing-Tourismus zu realisieren. Allein nur aus der Hafenstadt Shenzhen (1,09 Mio. Einwohner) der Provinz Guangdong sind gemäss der chinesischen Nachrichtagentur Xinhua in der ersten Septemberwoche 13 Paketour-Gruppen in Richtung Europa aufgebrochen. Die populärsten Destinationen der betreffenden Tour-Operators seien: Frankreich, Italien, Schweiz, Österreich, Deutschland, Dänemark und Norwegen, zitiert die Agentur den Experten Zhang vom China Merchants International Travel Service.

Siehe Seite 3 und CF Seite 6

Foto: Swiss-Image



AM PALAIS DES NATIONS

Die erste chinesische Reisegruppe nach Abschluss des Vertrags über den Approved Destination Status posiert für ein Foto vor dem Palais des Nations in Genf. Den Genfer UNO-Gliederungen und -Bauten gilt ein immenses Interesse der Chinesen.

ST-RAHMENKREDIT

Sparrunde zeichnet sich ab

Eine Umfrage der htr bei den Präsidenten der Bundesratsparteien zeigt: Drei von vier wollen nur 40 Mio. Franken pro Jahr für Schweiz Tourismus bewilligen.

Der Nationalrat entscheidet voraussichtlich am 29. September über die Höhe des Rahmenkredits für Schweiz Tourismus (ST) in den nächsten Jahren. Im Vorfeld dieser Debatte hat die htr bei den Präsidenten der vier Bundesratsparteien nachgehakt. Fazit: Ausser CVP-Interimspräsidentin Do-

ris Leuthard, die sich für 46 Mio. Franken pro Jahr einsetzt, sprechen sich alle für 40 Mio. Franken aus. Das würde bei ST allerdings eine Sparrunde nach sich ziehen. Gemäss Daniela Bär, Kommunikationsverantwortliche von ST, müsste auf die Bearbeitung kleinerer Märkte wie Israel, Südafrika, Brasilien oder Australien komplett verzichtet werden. Aber auch die Werbeausgaben in der Schweiz, die derzeit 2,5 Mio. pro Jahr ausmachen, stünden zur Diskussion. «Im Inland wären dann halt die Regionen und Destinationen umso mehr gefordert», so Daniela Bär. TL

Siehe Seite 7

GV-SUISSE

Special für die Heimköche

Die dritte gv-suisse-Beilage dieses Jahres widmet sich der Heimgastronomie. Ein Zentralküchenprojekt wird beleuchtet, Dementenkost ist ein Thema.

Die Anzahl an Demenzerkrankten in der Schweiz steigt rapide. Ab einem Alter von 80 Jahren ist heute fast jeder Fünfte dement. Das heisst für die Heime, dass sie sich neu orientieren müssen. Denn Demente kann man nicht einfach in eine normale Heimstruktur pressen oder anhand eines

Speiseplans ihr Gericht wählen lassen. gv-suisse präsentiert verschiedene neue Ansätze und gibt Tipps zum korrekten Einsatz von Fingerfood.

Dass eine Zentralküche nicht unbedingt immer die billigste Lösung ist, zeigt ein Projekt des Amtes für Altersheime der Stadt Zürich: Da die Einsparungen zu klein gewesen wären, wurde die Cook&Chill-Produktion für die 38 Betriebe nicht weiterverfolgt.

Neues noch von den Schweizer Caterern: Die vier grössten wollen künftig gemeinsam als «Swiss Catering Association» politisieren. GSG

Siehe Beilage

INHALT

Meinungen	2
Aktuell	3
Themenseiten	4/5/6
Tourismus	7/9
Hotellerie	10/11/12
Gastronomie/Technik	13/14/15/17
Die Letzte	18
Cahier français	3. Bund
Stellenrevue	4. Bund



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

HOTEL INFORMATIK
seit über 18 Jahren

protel
hotelsoftware

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

FÜR SIE UND IHRE GÄSTE.

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

Für das neue Semester wünschen wir den Studierenden viel Erfolg mit **Fidelio Suite 8.**

SHL
SCHWEIZERISCHE HOTELFACHSCHULE LUZERN

In guten Häusern zu Hause:
Fidelio Suite 8 von
Check-In Data 01 701 96 96

CHECK IN DATA

ht IN KÜRZE

New Orleans / Jahrhundertlang war die Stadt ein Synonym für Saufen, Sex und Schmutzdeliktmineralität. Doch in den letzten Jahren hat sich New Orleans zu einer angenehmen Hightech-Tagungsmetropole gewandelt. **Seite 4**

Generationenwechsel / Brigitte von Siebenthal und ihr Lebenspartner Christian Hoeflinger führen das Hotel Hornberg in Saanenmöser seit Ende letzten Jahres. Die Übergabe fand sanft und ohne nennenswerte Konflikte statt. **Seite 5**

STV / Der Schweizer Tourismus-Verband (STV) lehnt Ideen einer Unterordnung der Tourismusförderung als Teil der Regionalpolitik ausdrücklich ab. Er verlangt eine eigenständige Tourismuspolitik des Bundes. **Seite 9**

Loveroom.ch / Einst wurde sie belächelt, heute sind der Marketingvereinigung Loveroom.ch bereits über 50 2- bis 5-Sterne-Hotels angeschlossen. Und es werden laufend mehr, auch in Deutschland und Österreich. **Seite 11**

«Ice Cream Gallery» / Am Zürcher Bellevue wurde die weltweit erste «Mövenpick Ice Cream Gallery» eröffnet. Das Konzept dient als Plattform für Glace-Spezialitäten, soll international weiter entwickelt werden und für einen einheitlichen Auftritt sorgen. **Seite 13**

Kochwettbewerb / Der Cercle des Chefs de Cuisine Berne sucht aktiv den Kontakt zur Presse. Vorreiterrolle spielt der Regionalverband aber auch bei seiner Bewerbung für die Kochnationalmannschaft. Ausserdem: Howeg lanciert einen neuen Wettbewerb. **Seite 14**

Wild / Schweizer Damhirsch schmeckt dezenter als neuseeländischer Rothirsch. Echtes Wild ist nur das frei lebende Wildschwein, welches seit kurzem auch in der Gastronomie Einzug hält. Bei Straussenfleisch herrscht zurzeit ein Versorgungsgengpass. **Seite 15**

Weinbau in Liechtenstein / Für die einen Unsinn, für die anderen Tradition. Die insgesamt 26 Hektar Rebfläche in Liechtenstein verteilen sich auf rund 100 Winzerinnen und Winzer. Zu den Schwerpunkten des Weinbaus in Liechtenstein gehört der Pinot Noir. **Seite 17**

AUS DEM CAHIER FRANÇAIS

Woche der Genüsse / Die vierte Durchführung der Woche der Genüsse vom 16. bis 26. September wird die bisher stattgefundenen Anlässe übertreffen. Über 550 Veranstaltungen werden stattfinden, einzelne auch in Hotels. **CF Seite 1**

Konfliktbewältigung / Reklamationen von unzufriedenen Gästen sind nie gut für das Image der Hotellerie. Wie sollen Hoteliers mit solchen Beanstandungen umgehen? Horatü Tudori von der EHL gibt Ratschläge. **CF Seite 2**

Châteauform / Im ehemaligen Hôtel de Champéry versucht seit Anfang Jahr die französische Gruppe Châteauform ein neues Konzept für Familienferien und Seminare zu implementieren. Das Rezept heisst «All-inclusive». **CF Seite 3**

Schweizer Weine / Der erste Führer für Schweizer Weine hat sich die Förderung der einheimischen Rebensäfte auf die Fahne geschrieben. Er wird am 22. Oktober anlässlich der Gala der Schweizer Weine in Bern präsentiert. **CF Seite 5**

FORUM

Wer nicht fliegt, wird überflügelt

CHARLES RIESEN*

Ein Volk, das nicht fliegt – wird überflügelt!» – Dieses Sprichwort aus den Anfängen der kommerziellen Luftfahrt gewinnt heute – mehr denn je – an Bedeutung.

Handel, Industrie, die gesamte Volkswirtschaft der Schweiz und insbesondere ihr Tourismus sind auf beste Verkehrs-Anbindungen angewiesen.



Es ist höchste Zeit, dass die flugplanmässige Luftfahrt ohne Wenn und Aber als öffentlicher Verkehr wahrgenommen wird. Diese Luftfahrt beweist, dass ein öffentlicher Verkehr auch ohne staatliche Subventionen höchste Wertschöpfungen generieren kann.

Die Schweizer Flughäfen mit Linienverkehr – Zürich, Genf, Basel, Bern, Lugano und St. Gallen/Altenrhein – beschäftigen rund 161 000 Personen. Diese Flughäfen schaffen eine jährliche Wertschöpfung in Höhe von mehr als 20 Milliarden Schweizer Franken.

Wer diesen Motor für die wirtschaftliche und touristische Entwicklung unseres Landes im Leerlauf halten will, soll sich über die fehlenden positiven Auswirkungen des Luftverkehrs – und die Verantwortung, die es zu tragen gilt – sehr bewusst sein.

Bundesrat und Parlament haben in Kürze die Gelegenheit, eine Schweizer Luftfahrtpolitik festzulegen. Besonders wichtig wird sein, dass die Luftfahrtpolitik in eine Gesamt-Verkehrspolitik integriert ist.

Es ist längstens an der Zeit, dass der Verkehrsträger Luftfahrt – und die Infrastrukturen des Verkehrsträgers Luftfahrt – endlich auch politisch als öffentlicher Verkehr gewürdigt und dem «anderen» öffentlichen Verkehr gleichgestellt werden. Gleichstellung heisst dabei nicht: gleich-subventioniert, sondern gleichbehandelt durch wettbewerbsfördernde Rahmenbedingungen.

Es bleibt sehr zu wünschen, dass es eine mutige und zukunftsstrahlende Politik sein wird, welche eine entwicklungsfähige Schweizer Luftfahrt sichert.

Überflügelt zu werden, heisst schliesslich zu verlieren!

* Charles Riesen ist Direktor des Flughafens Bern-Belp sowie Vizepräsident von Bern Tourismus und von Schweiz Mittelland Tourismus.

GEORGES KNECHT

«Gewinnt ein Koch einen Preis, hat der ganze Betrieb etwas davon»

Der Präsident des Schweizer Kochverbandes erachtet Kochwettbewerbe als wichtig. Aber nicht nur für die Köche, sondern fürs gesamte Gastgewerbe. Deshalb wünscht er sich, dass die touristischen Verbände beim Vermarkten der Kochtrophäen mithelfen.

INTERVIEW: GUDRUN SCHLENCEK

Die Kocholympiade IKA in Erfurt steht vor der Tür. Wie wichtig sind Wettbewerbe für die Köche?

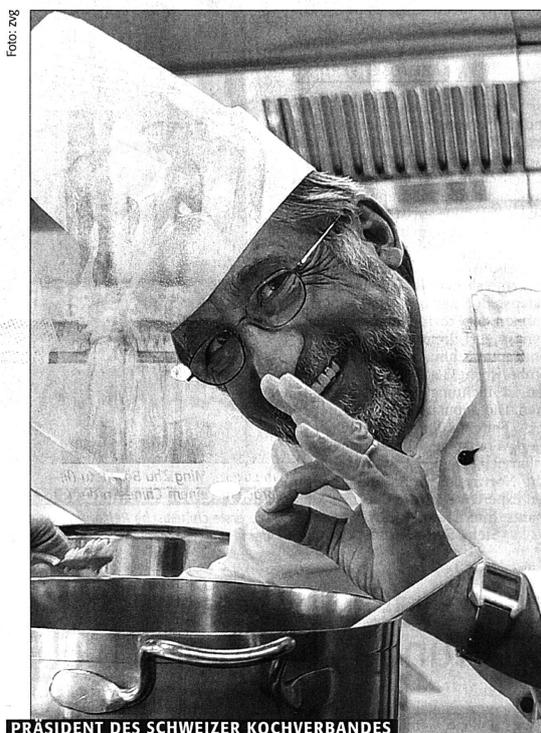
Sie sind wichtig. Es ist zwar nur ein kleiner Prozentsatz der Köche, die an Wettbewerben teilnimmt. Aber wenn man die Besuchszahlen von Ausstellungen wie an der Igeho betrachtet, so sind das Tausende, die so etwas interessiert. Deshalb will die Messe ja auch unbedingt an den Kochausstellungen festhalten. Kochwettbewerbe sind wichtig für die Positionierung des Berufes und ideales Marketing-Instrument für die Zukunft. Der einzelne Koch wiederum kann seine Kreativität ausleben.

«Wir wünschen uns von den anderen Verbänden mehr Unterstützung.»

Aber die PR, die man mit den Wettbewerben macht, wirkt an solchen Fachmessen ja vor allem innerhalb der gastgewerblichen Branche und weniger beim Gast.

An der Igeho und an der Kocholympiade in Erfurt kommen viele Besucher gar nicht aus der Branche. Aber ich stelle auch fest, dass Kochen in den Publikumsmedien zwar laufend ein Thema ist, unsere Kochwettbewerbe dagegen nicht. Ich weiss nicht, warum wir es nicht schaffen, dass auch über diese in der breiten Öffentlichkeit kommuniziert wird... Das bessere «Verkaufen» der Kochwettbewerbe verstehe ich aber nicht als alleinige Aufgabe des Kochverbandes, da muss das gesamte Gastgewerbe mitziehen. Denn wenn ein Koch einen Preis gewinnt, hat der ganze gastgewerbliche Betrieb und dessen Umfeld etwas davon. Diesbezüglich wünschen wir uns mehr Unterstützung von den anderen touristischen und gastgewerblichen Verbänden.

Was wäre Ihnen als Koch wichtiger: die Trophäe eines Kochwettbewerbs oder Gault-Millau-Punkte?



PRÄSIDENT DES SCHWEIZER KOCHVERBANDES

Für Georges Knecht, Leiter Küchen am Inselspital Bern, ist Kreativität keine Frage des Budgets. Er wünscht sich, dass Kochwettbewerbe besser «verkauft» werden.

Also wenn ich einen Betrieb hätte, wären mir natürlich aus Marketinggründen Gault-Millau-Punkte oder ein Michelin-Stern wichtiger. Aber: Viele renommierte Köche, die heute von Gastroführern ausgezeichnet werden, haben das unter anderem auch ihrer Beteiligung an Kochwettbewerben in jungen Jahren zu verdanken. Dadurch sind sie erstmals bekannt geworden.

Wie realitätsnah sind solche Wettbewerbe überhaupt?

Das ist eine ewige Streitfrage. Bei der warmen Küche sind wir heute so weit, dass die Wettbewerbskonditionen eins zu eins dem Berufsalltag entsprechen. Die kalte Küche bleibt ein Show-Geschäft und ist klar der Publikums magnet. Der Trend geht aber bei Wettbewerben in Richtung warme Küche: Am nächsten Culinaire Mondial in Basel an der Igeho werden erstmals auch regionale Kochmannschaften sich einem Kochwettbewerb der warmen Küche stellen.

An den Wettbewerben treten ja jeweils sehr viele Köche aus der Gemeinschaftsverpflegung (GV) an.

Das stimmt, die Kochwettbewerbe sind eigentlich oft überwiegend Ausprägungen zwischen Köchen der Gemeinschaftsverpflegung. Da helfen die regelmässigen Arbeitszeiten sowie die strukturierte Organisation der Gemeinschaftsverpflegung mit. Ein solcher Koch findet eher Zeit, sich auf einen Wettbewerb vorzubereiten.

In Erfurt gibt es ja auch die Ausprägung für die GV-Köche, die aber immer nur eine kleine Beteiligung von Kochmannschaften vorweisen kann. Machen die GV-Köche lieber beim klassischen Wettbewerb mit?

Es fehlt an nationalen GV-Mannschaften, die in Erfurt antreten können. Seitdem es den Fredag-Preis nicht mehr gibt, haben wir in der Schweiz auch keine Vorausscheidung mehr für GV-Köche. Deshalb schicken wir dieses Jahr auch keine GV-Kochliga nach Erfurt. Was ich aber bedaure. Da müsste man einen Weg finden, um das Ganze wieder neu aufzugleisen.

Immer weniger Konsumenten leisten sich heute ein Essen beim Gault-Millau-Koch. Ist die grosse Kochkreativität noch zeitgemäss?

Kreativ kochen heisst ja nicht, dass man mit Kaviar oder Gänseleberpaste arbeiten muss. Kreativität kann man genauso mit kleinerem Budget beweisen. Auch die Durchschnittsküche wird heute meines Erachtens in der Schweiz immer besser. Genauso müssen GV-Köche mit zum Teil äusserst knappen Warenkosten viel Kreativität an den Tag legen: Hier hat man das ganze Jahr meist die gleichen Gäste. Ein Personalrestaurant ist eine echte Herausforderung.

Die zweijährige Attest-Ausbildung darf nicht zu Lohndumping führen.»

Wird die neue zweijährige Attest-Ausbildung die klassische dreijährige Kochlehre konkurrenzieren, respektive die Attest-Absolventen die gestandenen Köche?

Nein. Es wir immer Leute geben, die schulisch nicht so stark sind, dafür praktisch. Für die ist diese zweijährige Alternative gedacht. Wichtig ist, dass die Personen nachher richtig eingesetzt werden. Da spielt die Lohnpolitik natürlich auch eine Rolle. Meine Meinung ist ganz klar: Nur auf Grund der zweijährigen Ausbildung darf es kein Lohndumping geben. Denn es ist das Ziel, dass diese jungen Leute vollwertig «am Herd» stehen können.

In der Schweiz bestanden ja Bestrebungen zu einer zweijährigen «Convenience-Kochlehre». In Deutschland gibt es den Systemgastronomiekoche. Braucht es sowas in der Schweiz?

Nein. Den braucht es nicht. Ich wüsste nicht, was eine Systemgastronomiekoche wissen muss, was er in der Kochlehre nicht lernt. Und wie Convenience-Food richtig eingesetzt wird, vermitteln die Berufsschulen heute sehr gut. Die unterschiedlichen Lehrplätze bieten eine breite Palette von Ausbildungsmöglichkeiten. Die «Spezialisierung» sollte nach der Ausbildung erfolgen.

Zur Person

Georges Knecht arbeitet seit über 20 Jahren am Inselspital in Bern. Er ist eidgenössisch diplomierter Küchenchef und Leiter Küchen am Inselspital. Seit 2000 präsidiert er den Schweizer Kochverband. Er ist verheiratet mit Maria Knecht und Vater von 2 Kindern, die beide im Gastgewerbe tätig sind. GSG

Drei neue Mitglieder

Swiss International Hotels. Das Hotel Ascovilla in Ascona, das Hotel Castell in Luoz/St. Moritz und das Hotel Prinzregent in Bad Griesbach/Bayern sind die neuen Mitglieder der Swiss International Hotels, wie die 1980 gegründete Marketing-Organisation mitteilt. Bei allen drei Betrieben handelt es sich um 4-Sterne-Häuser. Das Hotel Prinzregent wird vom Bündner Hotelier Tieni Theus und seinem Team geführt. *DST*

Vorerst kein Streik

Alitalia. Die Pilotengewerkschaften der angeschlagenen Alitalia verzichten vorerst auf Streikaktionen und zeigen sich gesprächsbereit. Sie verlangen aber Änderungen am Rettungsplan für die Airline. Dieser sieht einen Abbau von 5000 Stellen vor. Amador Sánchez, Sprecher der EU-Verkehrskommissarin Loyola De Palacio, forderte die Regierung Berlusconi auf, die Privatisierung der Airline zu beschleunigen. Einsparungen beim Personal seien der einzige Weg für die Alitalia, um zu

überleben, hiess es in Brüssel. Das Management der Gesellschaft will fast ein Viertel der insgesamt 22 000 Arbeitsplätze streichen, um aus den roten Zahlen zu kommen. Mit dem Abbau sollen in den kommenden 2 Jahren rund 325 Mio. Euro gespart werden. Die italienische Regierung hatte angekündigt, einen staatlich garantierten und kürzlich von Brüssel genehmigten Übergangskredit von 400 Mio. Euro nur genehmigen zu wollen, falls bald eine Einigung erzielt wird. *DST/tda*

Bahn-Shuttle fraglich

Mystery Park. Dass der geplante Bahnanschluss für den Mystery Park gebaut wird, ist ungewisser denn je: Das bernische Kantonsparlament hat am Montag die Regierung dazu verpflichtet, den bereits bewilligten Kredit dem Parlament noch einmal zu unterbreiten.

Im Februar 2003 hatte sich der Grosse Rat noch klar für einen Kantonskredit als Beitrag zur Bahnerschliessung ausgesprochen. Vom Bahnhof Interlaken sollte ein Bahn-Shuttle die Gäste zum Mystery Park

bringen. Das Parlament verpflichtete sich mit seinem Entscheid, 2,9 Mio. Franken an die Gesamtkosten von 10,7 Mio. Franken zu bezahlen.

Der Bieler FDP-Politiker Peter Moser brachte den Bahnanschluss nun wieder aufs Tapet: Der beschlossene Kredit sei erneut vorzulegen. Die derzeitige Buslösung könne den Besucherandrang auch an Spitzentagen bewältigen. Ein Bahnanschluss sei zwar «nice to have», angesichts des Spardrucks aber verzichtbar. *TL/tda*

STC kooperiert mit M-Cumulus

Hotelreservationen. Switzerland Travel Centre (STC) ist von der Migros als exklusiver Hotel-Partner im Cumulus-Programm gewählt worden. Auf der eigens für M-Cumulus konstruierten Buchungsmaschine (www.MySwitzerland.com/CUMULUS) und über eine Gratis-Telefonnummer können Cumulus-Teilnehmer ab sofort 5-fache Cumulus-Punkte erwerben. Mehr als 250 Hotels in der ganzen Schweiz stehen für Buchungen zur Verfügung. *DST*

ERSTE ADS-REISEGRUPPE

Chinesen-Ära ist angebrochen

Für das Ferienland Schweiz beginnt eine neue Ära des Marketings in Asien. Nach Gewährung des «Approved Destination Status» (ADS) durch die Volksrepublik China traf am 4. September die erste chinesische Reisegruppe unter dem neuen Status in der Schweiz ein.

Foto: Bucherer Luzern



DIE WERTSCHÖPFUNG BEGINNT

Schweizerisch-chinesische Strassenszene in Luzern: Ming Zhu Bösch-Xu (links), Bucherer Luzern, und Urs Kamber, der neue Direktor der Luzern Tourismus AG, im Gespräch mit einem Chinesen der ADS-Premierengruppe am letzten Montag.

KARL JOSEF VERDING

Die jetzt eingetroffene, erste chinesische Reisegruppe, mit chinesischen VIPs, Medien- und offiziellen Staatsvertretern, ist die Vorhut von Gruppen, die von erleichterten Reisebedingungen in die Schweiz profitieren. Der Schweizer Tourismusbranche eröffnet sich ein riesiges Potenzial. Der «Approved Destination Status» (ADS) war der Schweiz im November 2003 anlässlich des Staatsbesuchs von Bundesrat Pascal Couchepin in der Volksrepublik China zugesprochen worden. Damit entfällt für Chinesinnen und Chinesen die obligatorische staatliche Ausreisegenehmigung für Reisen in die Schweiz.

2015. Bei durchschnittlichen Tagesausgaben von 450 Franken wäre das ein dreistelliges Millionengeschäft.

Im 2003 konnten in der Schweiz knapp 120 000 Logiernächte aus China verbucht werden. Zwar war die Nachfrage aus China zu Beginn des letzten Jahres wegen Sars noch schwach, doch konnte die Schweiz in den Monaten September bis Dezember den Nachholbedarf deutlich spüren und ein Rekordplus von 18% verzeichnen. Jürg Schmid, Direktor von Schweiz Tourismus, sagt voraus: «Bis Ende 2006 erreichen wir eine Verdoppelung der Nachfrage aus China.»

Die ADS-Vereinbarung ermöglicht auch restriktionslose öffentliche Tourismuswerbung in China. Aktuelle Marketing-Massnahmen von Schweiz Tourismus im Markt China umfassen die Entwicklung eines Ausbildungsprogramms für Reisefachleute, das verstärkte Werben um die Präsenz des Ferien-, Reise- und Kongresslandes Schweiz in den Programmen der Tour-Operators, sowie die direkte Kundeninformation durch Broschüren, einen öffentlichen Informationsdienst und den Ausbau des Internet-Auftritts unter MySwitzerland.com.cn in chinesischer Sprache.

Schweizer Tourismusanbieter bereiten sich seit Bekanntgabe des neuen Status auf die Zunahme chinesischer Gäste vor. Zu den Vorbereitungen gehört die Sensibilisierung der Leistungsträger der Branche auf die teils exotisch anmutenden – Bedürfnisse dieses immer wichtiger werdenden Gästesegments durch die Dachorganisationen. So hat Schweiz Tourismus zusammen mit hotellerie.steuisse das Vademekum «Chinesen zu Gast in der Schweiz» herausgegeben, das Vorschläge und Tipps zum Empfang von Gästen aus dem Reich der Mitte für Schweizer Hoteliers bereithält.

«Chinese Standards»: Nudelsuppe und Fisch zum Frühstück

Das Teepulver bringen die Gäste selbst mit. Es muss nur dafür gesorgt sein, dass 24 Stunden lang heisses Wasser auf den Zimmern zur Verfügung steht. Das besagt die vierte von sieben Regeln, die in den «Chinese Minimum Standards» für die Hotels der Accor-Gruppe zusammengefasst sind. Bald werden die Chinesen hier zum Frühstück Nudelsuppe und Fischgerichte vorfinden, die Lite werden auf Chinesisch beschriftet sein, und Zimmer mit zwei einzelnen Schlafgelegenheiten werden so genannte Twin-Beds bekommen. «Denn wenn zwei Geschäftsreisende, die sich ein Zimmer teilen, unterschiedliche Bettgestelle vorfinden, fühlen sie sich ungleich behandelt», sagte Accor-Sprecherin Michaela Störz gegenüber der «Süddeutschen Zeitung». Auch chinesische Fernsehsender und Zeitungen werde es geben. «Ganz Europa jagt die chinesischen Touristen», betonte bereits am China-

Workshop der ITB Berlin 2004 ein Experte. – Beispiel Deutschland: Da es in China mit Bier und Lederhosen assoziiert wird, darf München im Angebot nicht fehlen. Die Stadt rechnet gemäss «Süddeutscher Zeitung» für 2004 bereits mit etwa 35 000 chinesischen Besuchern – das wären fast 50% mehr als 2003. «Diese Leute sind ziemlich kaufbegeistert und machen gerne Geschenke – das sollte die Münchner Wirtschaft ausnutzen», sagt Pei Albat-Ma. Die Übersetzerin hat in letzter Zeit an mehreren Seminaren des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbands mitgewirkt, bei denen sie die Teilnehmer über die Besonderheiten chinesischer Gäste informierte. Sie arbeitet sonst für die bayerische Regierung.

Am 1. September kamen die ersten Gäste nach München, die auf Basis eines neuen Abkommens zwischen China und der Europäischen Union unterwegs sind. Dieser Vertrag verleiht den

Staaten des Schengener Abkommens den Status von zugelassenen Reisezielen (Approved Destination Status, ADS) – so wie es, in einem eigenen Vertrag und mit einem eigenen Visum, China mit der Schweiz geregelt hat. Das bedeutet, dass Chinesen nun auch private touristische Gruppenreisen nach Europa unternehmen können.

Der Münchner Flughafen ist mit so vielen chinesischen Städten verbunden wie kein anderer in Europa. Während von London und Paris vier Ziele angefliegen werden, sind es von München aus fünf: Guangzhou, Shanghai, Hongkong, Peking und Dalian. «China ist für uns ein strategischer Wachstumsmarkt», so Thomas Kube vom Münchner Flughafen-Marketing. «In den letzten vier Jahren hat sich das Passagier-volumen vervierfacht, und dieses Jahr rechnen wir noch einmal mit einer Verdoppelung auf dann 80 000 hier ankommende Chinesen.» *KJV*

KURZ UND BÜNDIG

Schwarze Zahlen

Die Arosa Bergbahnen AG hat das Geschäftsjahr 2003/04 mit einem Gewinn von 385 141 Franken abgeschlossen. Der Gesamtertrag ging jedoch um 4,2% auf 28,4 Mio. Franken zurück. *TL*

Anzeige

KLAFS

Die Wellnessspezialisten

Design, Qualität, Kompetenz und Service vom Marktleader.



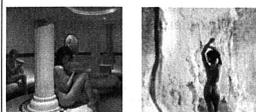
Planung

Sauna/Sanarium



Dampfbad

Whirlpool



Thermen

Eisgrotten

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

Name

Vorname

Strasse

PLZ/Ort

Telefon

KLAFS

KlafS Saunabau AG
Oberneuhofstrasse 11, CH-6342 Baar
Telefon 041 760 92 42, Telefax 041 760 25 35
baar@klafs.ch, www.klafs.ch

Weitere Geschäftsstellen in:
Bern, Brig VS, Chur GR, Olten SO, Dietlikon ZH.

NEUES IMAGE

Vom Rotlicht- zum Kongress-Zentrum

Jahrhundertlang war New Orleans ein Synonym für Saufen, Sex und Schmuddelkriminalität. Doch in den letzten Jahren hat sich die Stadt zu einer angesehenen Hightech-Tagungsmetropole gewandelt. Und zwar ohne ihre angestammten Kulturwerte aufzugeben.

HARALD WEISS

Auf 2,6 Milliarden Dollar schätzen Experten die Wirtschaftskraft, die das Tagungszentrum von New Orleans im letzten Jahr der Stadt und dem Staat Louisiana eingebracht hat. Das 120 000 Quadratmeter grosse Morial Convention Center (MCC) hat sich inzwischen auf den 7. Platz unter den US-Tagungsstätten vorgeschoben und konkurriert bereits mit Las Vegas, San Francisco, New York, Chicago, Anaheim und Orlando.

Die 620 000 Tagungsbesucher, die im vorigen Jahr von ausserhalb Louisianas zu den 103 Veranstaltungen angereist waren, haben durchschnittlich 1100 Dollar ausgegeben und damit einen wesentlichen Beitrag für den Erhalt der 31 000 Arbeitsplätze geleistet, die direkt oder indirekt vom Tagungsgeschäft abhängig sind.

OPTIMALE VERKEHRSANBINDUNG

Das Erfolgsrezept dieses neuen New Orleans ist eine nähere Betrachtung wert. Da ist zunächst eine einmalige Infrastruktur. Das Tagungszentrum hat See- und Flusszugang, Gleisanschluss und eine eigene Autobahnausfahrt an der wichtigen I-10, der Küstenautobahn entlang des Golfs von Mexiko.

Über die Wasseranbindung mag man zunächst schmunzeln, aber es verbindet die Kongresssäle direkt mit dem Kreuzfahrtschiff-Terminal und dem Mississippi-Dampfer-Kai. Und für eine Messe über Hubschrauber und Sportflugzeuge wurden die Exponate bis zum Flughafen geflogen und von dort aus den Mississippi entlang zum Messegelände verschifft.

«Unsere erstklassige Infrastruktur und Technik ist wichtig, damit wir auch modernste Veranstaltungen, wie die von Microsoft, Computer-Associates, Hewlett-Packard oder von der deutschen SAP hierher bekommen, aber sie

ist kein Alleinstellungsmerkmal», sagt MCC-Sprecherin Sabrina Written. Denn im Gegensatz zu den endlosen Versuchen von tausenden Bürgermeistern, mit einem Tagungszentrum die Attraktivität des Ortes zu steigern, ist man in New Orleans genau andersherum vorgegangen – wenn auch zunächst unfreiwillig.

Gebaut wurde die erste kleine Halle des heutigen Tagungsbereichs bereits 1985 als Pavillon für die Weltausstellung. Doch über viele Jahre hinweg führte das MCC buchstäblich ein Schattendasein hinter den grossen Auffahrtrampen für die Mississippi-Brücke. Erst mit der vor wenigen Jahren begonnenen Sanierung dieses Warehouse-Distrikts zu einem sehr begehrten Wohngebiet kam man auf die Idee, mit dem Tagungszentrum das Tourismusgeschäft anzukurbeln.

«Das Tagungsgeschäft ist in den letzten vier Jahren um 20 bis 25 Prozent angestiegen und macht bereits mehr als die Hälfte des gesamten Tourismus der Stadt aus», sagt Terry Epton, Chef der New-Orleans-Dependancen von USA-Host, einer internationalen Incoming-Service- und Incentive-Agentur.

JAZZ, EASY-GOING UND VIELES MEHR

Epton glaubt auch zu wissen, warum dieser Aufschwung liegt: «Die Leute wollen heute keine Veranstaltung mehr, bei der sie die Berge hochklettern oder durchs Wildwasser paddeln müssen. Musik, Baden, Shopping, Golf, Tennis und Hochseefischen ist es, was jetzt wieder begehrt ist», sagt er über das veränderte Marktverhalten.

Deshalb wirbt man auch nicht mit der guten Infrastruktur, der Kommunikations-Technologie, der modernen Ton- und Projektorausstattung, sondern mit Jazz, der spanischen Architektur, der traditionsreichen europäischen Küche, den Shoppingstrassen, dem modernen Casino und dem bequemen Leben – «The Big Easy», wie sie es kurz nennen.

Doch um ein Mega-Tagungszentrum, das bis zu 30 000 Teilnehmer aufnehmen kann, auszulasten, bedarf es mehr als Jazz und Easy-Going. Wichtig sind vor allem koordinierte, internationale Kampagnen. Das Nervenzentrum dieser Marketingaktivitäten ist die regionale Marketingorganisation MCVB. Die 89 Mitarbeiter des MCVB sind auf die vertikalen Märkte Pharma, Versicherungen, Fahrzeuge und Computer fokussiert.

Photo: Hilton Riverside



DAS MODERNE NEW ORLEANS

New Orleans' neue Skyline besteht fast ausnahmslos aus Hotels, die sich nicht nur optisch in der Mitte zwischen dem Tagungs- und Businessbezirk einerseits und der Altstadt mit dem French Quarter andererseits positionieren.

«Unsere «Wiederkomrate» liegt bei über 80 Prozent», bestätigt Beverly Gianna, Vizepräsidentin des MCVB, und führt das vor allem auf den Service zurück. «Wir bieten eine zentrale Anlaufstelle für alle Fragen und Wünsche der Veranstalter und können alles koordiniert erledigen.»

Damit wird ein wichtiger Beitrag für den «Armen Süden», wie die Südstaaten in den USA auch genannt werden, geleistet. Zwar haben der Staat Louisiana und die Stadt in den vergangenen elf Jahren 256 Millionen Dollar in dieses Tagungszentrum investiert und die jährlichen Betriebskosten von 35 Millionen Dollar können nur mit Mühe in jedem Jahr ausgeglichen werden. Doch allein durch die direkten Steuereinnahmen aus dem Tagungsgeschäft haben Land und Stadt bislang kumulativ 1,8 Milliarden Dollar eingenommen.

Folglich steht den Betreibern der Sinn nach Expansion. Diskutiert wird eine Anbindung an das zwei Kilometer entfernte Sportstadion, das schon mehrmals Austragungsort des Superbowl war. «Mit zusätzlichen Tagungs-Facilities und weiteren 6000 bis 7000 Hotelzimmern könnten wir es mit

jeder Tagungsstadt in den USA aufnehmen», sagt Jimmi Fore, Direktor des MCC, ganz euphorisch. Und seine Sprecherin fügt hinzu: «Stimmt, wir stossen bereits jetzt an unsere Kapazitätsgrenzen.»

Andererseits besteht die Gefahr, dass ein ausufernder Tourismus die urbane Struktur zerstört und eine pure Touris-

tenmetropole wie Las Vegas entsteht. Doch die Beteiligten sehen das anders: «Die Stadt lebt doch schon heute im hohen Masse vom Tourismus, aber sie ist nicht auf Tourismus gebaut», sagt Sandy Shilstone vom städtischen Tourismusverein. «Wir würden hier auch dann noch Jazz spielen, wenn kein Tourist käme», fügt sie hinzu.

New Orleans: Facts & Figures

- Lage: 150 Kilometer nördlich der Mississippi-Mündung. Der Hafen ist der grösste in den USA und der Mississippi ist in diesem Bereich die meistbefahrene Wasserstrasse der Welt.
- 500 000 Einwohner (Stadt), 1,4 Mio. (Grossraum)
- Hauptwirtschaftszweige: 1. Tourismus, 2. Hafen, 3. Petrochemie
- 30 000 Hotelzimmer, davon 20 000 innerhalb 15 Min. Fusswegentfernung vom Tagungszentrum MCC
- 20 bis 30 Festivals pro Jahr
- Modernes Spielcasino in Fusswegentfernung zum Tagungszentrum und zur Altstadt

- Tagungszentrum**
- 120 000 Quadratmeter Nettofläche, 140 Konferenzräume inklusive zwei Ballsäle und eines Auditoriums mit 4032 Plätzen
- 103 Veranstaltungen mit 622 250 Besuchern von ausserhalb Louisiana (2003)
- 100 MB Fast-Ethernet-Network mit 500 Kilometer Glasfaserkabel, T-3-Anschluss an jedem Ort möglich
- Glasfaservernetzung zwischen dem Tagungszentrum und den umliegenden Tagungshotels

Weitere Infos: www.neworleanscvb.com

MARKETING-KOOPERATION

Tagungszentrum lässt Hotelgeschäft boomen

Einer der Erfolgsfaktoren für das boomende Hotelgeschäft in New Orleans ist die Kooperation zwischen Hotels, Tourismusbüro und Tagungszentrum.

HARALD WEISS

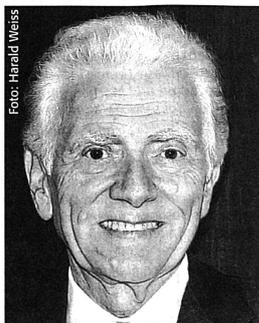
«Jeden Montagmorgen haben wir per E-Mail frische Anfragen auf dem Tisch, die uns das Tourismusbüro zuschickt», freut sich der Schweizer Hoteldirektor Hans Wandfluh, der das luxuriöse «Royal Sonesta» in der Altstadt von New Orleans leitet. Zwar gehen diese Kontaktinformationen nicht nur an sein Haus, sondern an alle Mitgliedshotels des «Metropolitan Convention & Visitors Bureau», wie sich der Tourismusverein offiziell nennt, aber alle haben eine gute Chance, sich ihren Anteil dabei herauszupicken. «Wir sind immer gut im Rennen, wenn es sich um Veranstaltungen mit europäischen Teilnehmern handelt», be-

richtet Wandfluh. Vor allem wenn wieder einer der grossen Ärztekongresse im nicht weit entfernten Tagungszentrum stattfindet, ist sein Haus auf Tage ausgebucht. Seiner Ansicht nach erkennt man die Attraktivität von New Orleans als Tagungsstandort vor allem daran, dass viele Tagungsteilnehmer in Begleitung anreisen und ein paar Tage dranhängen.

ABSTIMMUNG BESTEHT AUS ERGÄNZENDEM MARKETING

Auch Gary Froeba, Area-Director und Chef des «Wyndham»-Haupthauses, ist mit dem Marketing der Stadt zufrieden: «Es gibt eine sehr gut aufeinander abgestimmte Vorgehensweise zwischen dem Tourismusbüro, dem Tagungszentrum, den Hotels und den anderen Attraktionen», lobt er die konzentrierte Aktion. Die Abstimmung zwischen den Beteiligten besteht vor allem aus einem sich ergänzenden Marketing. Die Hotels werben für sich und ihre eigenen Tagungseinrichtungen

bis zu der Grösse, die sie selbst noch abwickeln können. Das Tourismusbüro und das Tagungszentrum akquirieren darüber hinaus Grossveranstaltungen mit über 5000 Teilnehmern.



Hans Wandfluh, Direktor des Hotels Royal Sonesta in New Orleans.

Natürlich ist das die Theorie. In der Praxis sind Terminkonflikte und Überschneidungen unvermeidlich. «Solche Kooperationen funktionieren nur dann, wenn die Hotels auch bereit sind, entsprechende Kapazität im Bedarfsfall bereitzustellen und auf eigenes Geschäft in dieser Zeit zu verzichten», weiss Sean Parker vom Beratungshaus PricewaterhouseCoopers.

Auch in der weiteren Fusswegentfernung ist noch genügend Hotelkapazität vorhanden. Allein in den letzten sechs Jahren kamen rund 10 000 Hotelzimmer rund ums Morial Convention Center (MCC) hinzu. Dabei reicht das Angebot vom einfachen Hotel 6 bis zum hippen «W» oder dem luxuriösen Ritz Carlton. Derzeit baut Marriott sein neues Haus in der Stadt direkt gegenüber dem MCC, das im März eröffnet werden soll. Fünf weitere sind ebenfalls bereits im Bau darunter ein neues Hilton und zwei weitere Boutique-Hotels.

Nicht nur per Fussweg sind die angrenzenden Hotels mit dem Tagungs-

zentrum verbunden, sondern auch mit der Glasfaserverkabelung. «Die meisten der umliegenden Hotels haben einen direkten Zugang zu unserem Glasfasernetz, worüber sie ihren Gästen Liveübertragungen vom MCC anbieten können, oder sie schalten Personen aus ihren Suiten oder Konferenzräumen direkt in eine der Veranstaltungsräume ins Tagungszentrum», sagt Don Di-maggio, Technischer Leiter beim MCC.

HOHE INVESTITIONEN IN HIGHTECH-INFRASTRUKTUR

Somit besteht die Abstimmung nicht nur im Bereich Marketing, sondern auch bei der Infrastruktur, denn eine derartige Hightech-Nutzung erfordert auch hohe Investitionen bei den Hotels. Das scheint zumindest bei den grossen Häusern zu funktionieren. Das «Wyndham» und das «Sheraton» gehörten zu den ersten Hotels in den USA, in denen der drahtlose WLAN-Zugang kostenlos in der Lobby angeboten wurde.

DEUTSCHLAND: HOTEL SIEGBLICK

Eltern haben kein Vetorecht

Maritta Klarenz hat den Betrieb ihrer Eltern vor vier Jahren übernommen. Sie hat mit ihren Eltern vertraglich alles geregelt. Sogar das Vetorecht.

DIETER SCHÜTZE

Vor vier Jahren übernahm Maritta Klarenz (32) das 3-Sterne-Hotel von ihren Eltern. Das Hotel Siegblick hat 23 Zimmer mit 40 Betten und ein (Ausflugs-)Restaurant mit 60 Plätzen. Die junge Betriebswirtin für das Hotel- und Gaststättengewerbe zieht Bilanz: «Ich würde alles wieder so machen, ich kann es mir idealer nicht vorstellen.» Vielleicht liegt es auch daran, dass sich Maritta Klarenz in ihrer Abschlussarbeit an der Hotelfachschule in Heidelberg «Die Übernahme des elterlichen Hotelbetriebes unter besonderer Berücksichtigung der steuerlichen Aspekte» zum Thema machte.

Die Eltern waren bereit, den Betrieb an die Tochter zu übergeben, die drei Brüder seien froh gewesen, der Schwester das Unternehmen überlassen zu können. Die Familie entschied sich für die «vorweggenommene Erbfolge». Die Eltern erhalten keine Leibrente, sondern für sie wurde eine «Dauerlast» (in der Schweiz zum Beispiel ein Wohnrecht) bis zum Lebensende eingetragen. Vorteil: Der Betrieb kann die Dauerlast als Betriebsausgabe steuerlich geltend machen.

Das bei einer Betriebsübergabe üblicherweise zu bezahlende Inventar wurde so gelöst: Maritta Klarenz ar-



Maritta Klarenz ist sehr zufrieden mit ihrer Übergangslösung.

beitete ein Jahr lang ohne Gehalt, das heisst, das Jahresgehalt wurde auf den Inventar-Preis angerechnet.

EINE LÖSUNG, DIE FÜR ALLE STIMMT

Auch für den Fall, dass Maritta Klarenz etwas zustossen würde, ist vorgesorgt worden: Der Betrieb würde an die Eltern und Brüder zurückgehen.

Und was, wenn die Tochter eines Tages auf die Idee käme, alles zu verkaufen? Maritta Klarenz: «Auch das ist geregelt. Ich habe mich vertraglich verpflichtet, den Betrieb mindestens 15 Jahre selbstständig zu führen und frühestens nach 25 Jahren zu verkaufen.» Ausserdem verpflichtete sie sich, die «grundsätzliche Betriebsform» zu erhalten. Sie wisse natürlich auch, dass die besten Paragrafen wenig nützen, wenn nicht auf allen Seiten die Bereitschaft und der gute Wille da sind, zu einer einvernehmlichen Lösung zu kommen, sagt sie.

Maritta Klarenz und ihre Familie haben nicht nur die rechtliche Seite geregelt: auch ein möglicher Anlass für Zwistigkeiten wurde vorsorglich aus dem Weg geräumt. Die Eltern haben auf ihr Vetorecht bei der Führung des Betriebes durch ihre Tochter verzichtet. «Sie stehen auf Abruf bereit, wenn ich ihre Hilfe brauche.» Maritta Klarenz' Fazit: «Ich habe ideale Bedingungen für meinen Betrieb.»

*Die hier beschriebene Nachfolgeregelung basiert auf deutschem Recht. Es ist in jedem Fall empfehlenswert, einen neutralen juristischen Begleiter beizuziehen, wie es beispielsweise hotelieressuisse bietet.

SCHWEIZ: HOTEL HORNBERG IN SAANENMÖSER

«Wir verstehen uns gut»

Brigitte von Siebenthal und ihr Lebenspartner Christian Hoeflinger führen das 4-Sterne-Hotel Hornberg in Saanenmöser seit Ende des letzten Jahres. Die Übergabe habe sanft und ohne nennenswerte Konflikte stattgefunden. Auch jetzt arbeiten die Eltern noch mit.

CHRISTINE KÜNZLER

Die Übergabe im «Hornberg» kam nicht plötzlich und unerwartet. «Meine Eltern sprachen schon vor zehn Jahren davon, den Betrieb irgendeinmal an die nächste Generation übergeben zu wollen», erzählt Brigitte von Siebenthal. Beide, sie und ihr Partner Christian Hoeflinger, haben die Hotelfachschule absolviert und Erfahrungen unter anderem bei Flussschiffahrtsgesellschaften gesammelt.

Ende 2002 kamen beide ins «Hornberg» – gerade rechtzeitig zur Wintersaison. Sie übernahmen von Anfang an eine Kaderfunktion mit einem eigenen Verantwortungsbereich. Im Sommer dann begannen von Siebenthals mit der Planung der Übergabe, die dann im November 2003 definitiv vollzogen worden ist. Brigitte von Siebenthal und Christian Hoeflinger führen das Haus in der dritten Generation.

Brigitte von Siebenthal hat drei Schwestern – alle hätten das Recht auf das Hotel gehabt. «Meinen Eltern war einfach ganz wichtig, dass der Betrieb als Ganzes übernommen und nicht aufgeteilt wird», so Brigitte von Siebenthal. Ihre drei Schwestern verzichteten jedoch auf das Hotel. In einem Kaufvertrag seien alle rechtlichen Details geregelt worden. «Es war wichtig, dass wir uns von Treuhändern, Anwälten und Steuerexperten beraten liessen», zieht sie Bilanz. «So haben wir eine Lösung, die für alle Beteiligten stimmt.»

DIE ELTERN WAREN ZUR ÜBERGABE BEREIT

«Es war eine sanfte Übergabe», hält Brigitte von Siebenthal fest. Das liege

wohl auch daran, dass sie und ihr Partner das Hotel nicht auf den Kopf stellen wollten. «Meine Eltern haben einen wunderschönen Betrieb mit einer einmaligen Atmosphäre aufgebaut. Wir wollen das Hotel im gleichen Stil weiterführen.» Sie erachte es, sagt sie, «als grosse Chance, einen solchen Betrieb führen zu dürfen».

Schwierigkeiten beim Generationenwechsel von Elisabeth und Peter von Siebenthal auf ihre Tochter Brigitte habe es deshalb kaum gegeben. Klar habe es kleinere Änderungen im Betrieb und ein Umdenken aller Beteiligten erfordert. Doch Streit habe es nie gegeben. Dies, obwohl ihre Eltern das Hotel Hornberg 33 Jahre lang geführt hatten.

«Ein wesentlicher Teil, der zum guten Gelingen beigetragen hat, war, dass die Eltern zur Übergabe bereit waren und loslassen konnten», sagt Brigitte von Siebenthal. Ihre Eltern hätten ihre Freude darüber, dass der Betrieb in der Familie bleibe und dass sie nun Verantwortung abgeben könnten, auch gegenüber den Gästen kommuniziert. «Dieser Goodwill seitens der Eltern und der Gäste war für uns sehr wichtig.»

Der wichtigste Punkt sei für sie jedoch, «dass wir vier uns gut verstehen,

und dass die Eltern spüren, dass wir die gleichen Anforderungen haben an Qualität, an die Mitarbeiterführung und die Dienstleistung als Ganzes», sagt die junge Hoteldirektorin.

DIE ELTERN ARBEITEN NACH WIE VOR MIT

Eine transparente Kommunikation sei für sie unerlässlich. «Wir achten schon im Übergangsjahr darauf, dass die Mitarbeitenden für jeden Bereich einen Ansprechpartner haben.» Auch ihre Schwestern habe sie jeweils über ihre Pläne informiert.

Jetzt, wo der Betrieb in vollem Umfang in der Verantwortung von Brigitte von Siebenthal und Christian Hoeflinger liege, habe sich nicht viel verändert. Ihre Eltern machen im Betrieb das, was sie gerne tun. So kümmert sich beispielsweise Vater Peter von Siebenthal hauptsächlich um den Garten und den Fahrzeugpark. Mutter Elisabeth von Siebenthal führt die Gäste im Sommer auf Bergwanderungen. Im Winter indes ist sie hauptsächlich im Restaurant tätig oder hilft dort, wo gerade Not an der Frau ist. Einmal in der Woche vertritt sie die jungen Hoteldirektoren, die sich einen Freitag gönnen.

Photo: zsg



ERFOLGREICHE BETRIEBSÜBERGABE

Elisabeth von Siebenthal, Christian Hoeflinger und Peter von Siebenthal (hinten von links nach rechts), Brigitte von Siebenthal (vorne).

Handänderung: drei Beispiele

Der Generationenwechsel in der Hotellerie ist nicht einfach zu lösen. Der Balanceakt, die Übergabe sowohl für den bisherigen als auch für den neuen Inhaber positiv zu gestalten, ist ein schwieriger und individueller. Die hotel+tourismus revue bringt hier drei Beispiele aus der Schweiz, Deutschland und Österreich (Seiten 5 und 6). Für die Beteiligten gilt der Generationenwechsel – oder der Weg dazu – als gelungen. CK

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 komplettieren den Versandschein. Kein mühevolleres 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

ÖSTERREICH: HOTEL HOCHSCHOBER

Mediator für das Zwischenmenschliche

Im Ferienhotel Hochschober wird der Generationenwechsel sorgfältig vollzogen. Der ehemalige Küchenchef hat die Funktion eines Begleiters.

CHRISTINE KÜNZLER

Barbara und Peter Leeb führen das Hotel Hochschober auf der Turracher Höhe (Kärnten) seit rund 30 Jahren. Anfang 2003 ist die Tochter Karin Leeb mit ihrem Ehemann Martin Klein in das Leitungsteam dazugestossen – nachdem sie sich vorher ein halbes Jahr lang in den Betrieb eingearbeitet hatten.

Die beiden Familien Leeb haben sich eingehend mit den «Kardinals-

fehlern einer Übergabe, die normalerweise passieren» auseinander gesetzt. Sie kamen zum Schluss, dass das Persönliche, das Zwischenmenschliche viel wichtiger ist als das Fachliche. «Deshalb haben wir einen Übergabebegleiter definiert – den ehemaligen Küchenchef Peter Tschuschnig», so Karin Leeb. Schon während seiner Tätigkeit als Abteilungsleiter habe sich sein Geschick, mit Menschen umzugehen, gezeigt. Tschuschnig, der sich inzwischen zum Mediator weitergebildet hat, sieht sich als «Vermittler zwischen Jung und Alt.» Dank der Begleitung der Betriebsübergabe sei es möglich, Konflikte, die sich abzeichnen, abzufedern, bevor sie ausbrechen. «Durch meine langjährige Tätigkeit im Hotel Hochschober kenne ich die Familienmitglieder und kann ab-

Foto: Hotel Hochschober/Turracher Höhe



ALT UND JUNG

Sie führen den «Hochschober» noch gemeinsam: (v.l.n.r.) Martin Klein, Barbara Leeb, Karin Leeb und Peter Leeb.

schätzen, wann sich jemand verletzt fühlen könnte.» Solche Verletzungen zu vermeiden, sei für ihn die grösste Herausforderung. Nebst der Vermittlerrolle hat er auch andere Aufgaben. Zum Beispiel die eines Personalschefs.

DIE EINTEILUNG DER BEREICHE

Vor dem Eintritt der Jungen in das Leitungsteam haben die Familien Leeb die Abteilungsleiter darüber orientiert, welches der vier Direktionsmitglieder welche Bereiche übernehmen wird, und nach welchen Leitsätzen geführt wird. Sie habe, sagt Karin Leeb, damit möglichen Gerüchten zuvorkommen wollen.

Die Seniorchefs Peter und Barbara Leeb haben sich durch einen Psychologen und einen Unternehmensberater coachen lassen. Mit ihnen haben sie erarbeitet, wie die Aufteilung sein soll, wenn sich die Eltern in etwa fünf Jahren ganz aus dem Betrieb zurückziehen werden. Vorgesehen ist, dass der jetzige Übergabebegleiter Peter Tschuschnig die operative Verantwortung in Food & Beverage übernehmen soll. Martin Klein, Physiotherapeut mit Ausbildungen in Alternativmedizin, wird für den Bereich Gesundheit und Bau zuständig sein, Karin Leeb für den Bereich Zimmer und Logis. Die Gästebetreuung obliegt allen – abwechselungsweise allerdings –, damit «die Jungen nicht im Schatten der Alten» stehen, wie Karin Leeb sagt. «Wenn wir uns verstehen, ist unser Idealziel, die Eltern im Umfeld des Hotels zu lassen und sie dort einzusetzen, wo sie möchten.»

DIE SCHWIERIGKEIT, SICH ZU LÖSEN

Was ist für die Hotelière und Mutter Karin Leeb das Schwierigste im Prozess des Generationenwechsels? «Für mich eine grosse Herausforderung ist, dass ich 24 Stunden mit meinem Mann zusammen arbeite. Vorher hatte jeder von uns seinen eigenen Beruf.» Eine Umstellung, die seinerzeit auch ihr Vater und ihre Mutter zu meistern hatten: «Jeder von uns hat sich seine Freiräume geschaffen», hält Peter Leeb fest. «Ich habe mir beispielsweise jeden Nachmittags zwei bis drei Stunden frei gehalten.»

Ein langer Prozess sei auch, «sich von den Eltern zu lösen, so dass wir im betrieblichen Miteinander nicht mehr Kind und Eltern sind, sondern eine Geschäftsbeziehung pflegen», sagt Karin Leeb. Abgegrenzt hat sie sich auch gegenüber den langjährigen Mitarbeitenden, die sie von Kind auf kannten: «Ich habe ihnen gesagt, dass wir uns nun mit Sie ansprechen.» Das habe sich zwar im ersten Moment ungewohnt angefühlt, doch sei es für die Distanz wichtig.

Die Spielregeln in der Zusammenarbeit zwischen Senior und Junior müssten sich laufend verfeinern, sagt Peter Leeb. «Manchmal treffe ich Entscheidungen, die ich nicht hätte treffen sollen.» Wer 30 Jahre lang entschieden habe, mache eben einiges aus lauter Gewohnheit. Dazu gehöre beispielsweise auch, Lösungen anzubieten statt auf Vorschläge zu warten.

Es gilt – sind sich Vater und Tochter einig –, ein paar Stolpersteine zu beachten. Beispielsweise die Rollenverteilung zwischen Frau und Mann, die heute nicht mehr klar vorgegeben sei. Auch der Wertewandel und Paradigmenwechsel müssten thematisiert werden. An den wöchentlichen «Jours fixes» werden also nicht nur betriebswirtschaftliche, sondern auch solche Themen besprochen.

Rechtlich haben Leeb die Übergabe der Hochschober GmbH so geregelt, dass die Junioren als Geschäftsführer eingesetzt werden und die Eltern Eigentümer des Betriebs sind.

Das 4-Sterne-Hotel Hochschober verfügt über 100 Zimmer und eine grosse Wellnessanlage, die laufend weiter ausgebaut wird.

GLÜCKLICH GENIESSEN. DIE 13.

ZAGG

Zentralschweizerische Ausstellung
für das Gastgewerbe, die Hotellerie und
die Gemeinschaftsgastronomie

UNSER THEMA

Lust auf die Schweizer Küche
Délices de la cuisine suisse

www.schweizerkueche.ch

www.cuisinesuisse.ch

Ausstellungshallen Allmend Luzern

26. – 30. Sept. 2004

10–18 Uhr

info@ZAGG.ch

www.ZAGG.ch



FRANZ STEINEGGER / Der Präsident des Schweizer Tourismus-Verbands fordert eine eigene Tourismuspolitik des Bundes. SEITE 9



FLIX AG / Das Hotel Flex in Sur setzt auf Taucher und Tourenfahrer, das Hotel Piz Platta auf der Alp Flix auf Naturliebhaber. SEITE 10

**Tourismus
Hotellerie**

hotel+tourismus revue

ST-RAHMENKREDIT

Drei oder fünf Jahre – das ist die Frage

Der Nationalrat entscheidet voraussichtlich am 29. September über den Rahmenkredit für Schweiz Tourismus (ST). Es steht viel auf dem Spiel.

■ **THERES LAGLER**

Die September-Session des eidgenössischen Parlaments steht vor der Tür und damit auch die Frage, wie viel Geld Schweiz Tourismus (ST) in den nächsten Jahren vom Bund erhalten soll. Der Nationalrat hat das Geschäft am 28. und 29. September traktandiert. Eine Umfrage der htr bei den Präsidenten der vier Bundesratsparteien zeigt eine erste Tendenz: Ausser der CVP-Interimspräsidentin Doris Leuthard, die

sich für 46 Mio. Franken pro Jahr stark macht, sprechen sich alle für 40 Mio. Franken aus. Eine Pattssituation ergibt sich hingegen bezüglich der Dauer des Rahmenkredits: SVP-Präsident Ueli Maurer und SP-Präsident Hans-Jürg Fehr wollen beide nur einen Kredit über drei Jahre gewähren. Dem stehen FDP-Präsident Rolf Schweizer und CVP-Chefin Doris Leuthard gegenüber, die eine Dauer von fünf Jahren befürworten.

DIE SPARSZENARIEN VON SCHWEIZ TOURISMUS

Doch zurück zur Höhe des Kredits: 46 Mio. Franken pro Jahr würden den Status quo gewährleisten, bei 40 Mio. müsste ST Sparmassnahmen einleiten. Wie diese aussehen könnten, hat

ST-Direktor Jürg Schmid in der letzten «Sonntagszeitung» erstmals skizziert. Gemäss Schmid müsste die Bearbeitung von kleineren Märkten wie Israel, Südafrika, Brasilien oder Australien komplett gestrichen werden. Aber auch die Werbung in der Schweiz, für die ST derzeit 2,5 Mio. pro Jahr aufwendet, nennt er als mögliches Sparopfer. «Wenn wir im Ausland nicht präsent sind, macht es niemand. Im Inland wären dann halt die Regionen und Destinationen umso mehr gefordert, obwohl ihnen auch nicht viele Mittel zur Verfügung stehen», erklärte Daniela Bär, Kommunikationsverantwortliche von ST, gegenüber der htr. Parallel zur Reduktion der Marketingkosten käme es zudem zu einem Abbau von Arbeitsplätzen. Rund 10 Prozent der 180 Stellen seien gefährdet.

Foto: Keystone



SHOWDOWN IM NATIONALRATSSAAL

Der Ständerat plädiert für 46 Mio. pro Jahr, der Nationalrat ist demnächst am Drücker.



Ueli Maurer, SVP-Präsident



Doris Leuthard, CVP-Interimspräsidentin



Hans-Jürg Fehr, SP-Präsident



Rolf Schweizer, FDP-Präsident

Wie soll der künftige Rahmenkredit für Schweiz Tourismus ausgestaltet sein (Höhe, Zeitdauer)?

Die SVP setzt sich für einen Kredit von 120 Mio. für drei Jahre ein, aber nur unter der Bedingung, dass ein Konzept vorgelegt wird, wie künftig koordiniert für die Schweiz geworben werden kann. Die Frage nach den Krediten kann eigentlich erst beantwortet werden, wenn eine Auslegeordnung der heute über verschiedenste Organisationen gesprochenen Standortfördergelder vorliegt.

Die CVP unterstützt einen Rahmenkredit von 230 Mio. für 2005–2009. Das ist weniger als Schweiz Tourismus anbegehrt, aber mehr als der Bundesrat zugesteht. Der Tourismus ist ein volkswirtschaftlich wichtiges Standbein der Schweiz. Um sich auf den Wachstumsmärkten China, Indien und Russland zu positionieren, braucht es Investitionen ins Marketing und in den Standort Schweiz.

Wir schlagen vor, den Rahmenkredit auf drei Jahre zu begrenzen und dafür einen Betrag von 120 Mio. zu sprechen, was in etwa einer Fortschreibung des geltenden Kredits entspricht. In der Zwischenzeit hat der Bundesrat ein Konzept für eine koordinierte Landeswerbung (Schweiz Tourismus, Standort Schweiz, Präsenz Schweiz, Pro Helvetia, Botschaften) zu erarbeiten und vorzulegen.

Der Tourismus ist einer der wichtigsten Schweizer Wirtschaftszweige. Die schärfsten Konkurrenten im Kampf um in- und ausländische Gäste werden durch ihre Staaten unterstützt. Ohne Unterstützung durch den Bund hätte der Schweizer Tourismus einen Wettbewerbsnachteil. Die FDP unterstützt daher den Antrag des Bundesrats über einen Rahmenkredit von 200 Mio. für die nächsten fünf Jahre.

Wo sehen Sie Verbesserungspotenzial in der Arbeit von Schweiz Tourismus?

Der Auftrag ist klarer zu definieren. Dem Kosten-Nutzen-Verhältnis ist grösste Priorität einzuräumen. Dazu gehört die klare Eingrenzung des Zielpublikums und der direkten Konkurrenten des Tourismuslandes Schweiz. Unser Land steht nicht in Konkurrenz zu allen und wird auch nicht aus allen Ländern Touristen anziehen können. Die Mittel sind daher gezielt einzusetzen.

Schweiz Tourismus hat sich in den vergangenen Jahren stark verbessert. Man tritt professioneller auf und spricht nun vor allem mit einer Stimme. Es ist wichtig, dass die verschiedenen Branchen zusammen auftreten. Zuerst geht es um den Standort Schweiz, dann um die Regionen oder einzelne Zweige des Tourismus. Das kann wohl noch weiter verbessert werden.

In der angesprochenen Koordination, welche zu einer besseren Ziel- und Wirkungsorientierung und einem effizienteren Einsatz der Mittel führen muss. In der heutigen Finanzsituation kann sich der Bund Doppelspurigkeiten nicht leisten. ST hat in den vergangenen Jahren die Drittmittel erhöhen können. Dieser Anteil muss gesteigert werden, damit der Bund seine Aufwendungen senken kann.

Zahlreiche Organisationen werben heute im Ausland für die Schweiz (Schweiz Tourismus, Präsenz Schweiz, Pro Helvetia usw.). In Zukunft braucht es eine koordinierte Vermarktung. Die Kräfte müssen gebündelt werden. Diese Koordination müssen auch die Tourismus-Regionen anstreben. Wenn jeder Ferienort eine eigene Werbekampagne macht, kostet dies viel, bringt aber wenig.

Warum verliert die Schweiz in einer weltweiten Wachstumsbranche wie dem Tourismus Marktanteile, und was kann dagegen unternommen werden?

Erfolgreich ist nur, wer stets an der Qualität arbeitet und innovativ ist. Die Erfahrung zeigt leider, dass dies vor allem dann eintritt, wenn keine staatlichen Fördermittel zur Verfügung stehen, dafür aber freiheitliche Rahmenbedingungen herrschen. Die Belastungen durch Steuern und Gebühren sind daher zu verringern. Ziel muss es sein, guten Betrieben gute Rahmenbedingungen zu bieten.

Wie allgemein in der Wirtschaft, findet ein harter Wettstreit statt. Die Schweiz besitzt kulinarische Qualitäten und grandiose Landschaften. Es muss aber preislich bezahlbar sein, in der Schweiz Ferien zu verbringen. Hier haben wir ein Problem. Meines Erachtens war die Hotellerie lange Zeit wenig innovativ. Im Gastgewerbe muss die Schweiz an Freundlichkeit beim Service zulegen.

Abgesehen von dem manchmal ungünstigen Wechselkurs, hat der Schweizer Tourismus ein Qualitäts-, ein Struktur- und ein Preisproblem. Bei der Qualität muss insbesondere die Gastfreundschaft verbessert werden. Dazu gehört die Förderung von Aus- und Weiterbildung des Personals. Hier ist aus Sicht der SP staatliche Hilfe am ehesten angezeigt.

Während im Ausland schon Wellness- und Familienhotels wie Pilze aus dem Boden schossen, vertraute man in der Schweiz vielerorts auf die bereits vorhandenen Qualitäten und die Treue der Stammgäste. Die Gäste, ob alt oder jung, erwarten aber mehr als eine bequeme Unterkunft – sie wollen etwas erleben. Solche Angebote müssen permanent weiter entwickelt werden.

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

hoteljob

Ihr Ansprechpartner für Stellen
in der Hotellerie und Gastronomie

hotellerie
suisse

hoteljob, Schweizer Hotelier-Verein
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern
Telefon 031/370 43 33, Fax 031/370 43 34
hoteljob.be@swiss-hotels.ch, www.hoteljob.ch

happy YOU

KOSTENKONTROLLE?
Mit dem neuen Mietkonzept
happy lease&sleep.

happy systems™

I wett i hett es happy-Bett.

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

eco bar

Die beste Adresse
für Minibars
und Zimmersafes:
www.ecobar.ch
Da finden Sie alle Modelle und Preise

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

BRITA®
Professional

Innovative
und kostensparende
Wasserfilter-Systeme
für die Gastronomie

www.brita.ch

HESSER

UNTERNEHMENSBERATUNG
FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

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

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

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

**Wir sind auch die Spezialisten
für Probleme mit der Bank, Umfinanzie-
rungen, Sanierungen, Reorganistationen,
Kostenrestrukturierungen und Marketing**

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



"Interessante Gelegenheit!"

Gründelwald Zu verkaufen Hotel/ Anlage

Ca. 50 Gästezimmer,
grosszügige, multifunktionale
Nutzungsmöglichkeiten.
Ideales Rendite Objekt für
innovative und kreative
Käuferschaft.

Griwaplan Immobilien & Architektur
Chantal Bismont Edg. dipl. Immobilien-Treuhänder
CH-3818 Gründelwald Architektin HTU/STV
Tel. 033 853 45 00
Fax 033 853 45 16
info@griwaplan.ch - www.griwaplan.ch

Gesucht Mieter/Betreiber für

neues Dancing

in Zürich mit Erfahrung im Business.
Objekt in der Projektphase,
Mitsprachemöglichkeit gegeben.

Bitte Interessenten melden
sich bitte schriftlich unter Chiffre
163216, hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern.

163216/40380

Renommierte schweizerische Immobiliengesellschaft mit Sitz in der Schweiz sucht kapitalkräftige

Investoren

(private und institutionelle) für erst-
klassige Liegenschaften mit Top
Sicherheiten.

Interessenten wenden sich vertrauens-
voll an:
041 910 61 01 oder 079 542 58 14.
Absolute Diskretion zugesichert.
Beteiligung möglich.

163347/43090

Gelegenheit: An der schönsten Lage in

BASSERSDORF / ZH

Direkt am Waldrand gelegen, mit genügend Parkplätzen, problemloser Zufahrt und wundervoller Aussicht, wird das bekannte und in der Bevölkerung beliebte

Restaurant CHALET Waldgarten

neu verpachtet. Neben dem Restaurant stehen noch zwei attraktive, mit Weinreben umrankte Balkone und ein Tessiner Sommergarten zur Verfügung. Die jetzt noch betriebsbereite Kegelbahn kann als zusätzliche Cave und/oder Restaurationsfläche umgewandelt werden. Ebenfalls stehen Sitzungszimmer und Schulungsräume etc. zur Verfügung, deren Nutzung besprochen werden kann. Der Betrieb wird jetzt umgebaut, renoviert und den gesetzl. Vorschriften angepasst.

Mit dem neuen Pächter, den wir uns als **engagierten, fachkundigen und kreativen Bewerber** mit Namen und genügend finanziellem Hintergrund vorstellen, werden die einzelnen Umbauten und Anpassungen besprochen. Mit dem Chalet erhält man einen renditestarken, ausbaufähigen und in der Region verwurzelten Betrieb.

Die Struktur garantiert ein starkes Tages- und Nachtessengeschäft. Die vorhandenen Räumlichkeiten lassen auch einen zusätzl. Bar-Betrieb zu.

Interessenten melden sich bitte schriftlich bei:
ROLF BOFFA - Bergstrasse 17 - 8309 BIRCHWIL

163351/430550

VERTEIDIGUNG • BEVÖLKERUNGSSCHUTZ • SPORT
DEFENSE • PROTECTION DE LA POPULATION • SPORTS
DIFESA • PROTEZIONE DELLA POPOLAZIONE • SPORTS
DEFENSIUN • PROTECCIUN DA LA POPOLAZIUN • SPORT



Zu verkaufen ab sofort an den Meistbietenden

in Kandersteg

Parzelle Nr. 586, Halt 1'982 m², WG 2

Hotel-Restaurant Alpenrose

mit

- 30 Betten in 16 Zimmern
- Restaurant mit ca. 24 Sitzplätzen
- Saal mit ca. 70 Sitzplätzen
- Gärtenterrasse
- gut eingerichtete Küche

Parzelle Nr. 588, Halt 1'160 m², WG 2

Kanderhus

mit

- 30 Betten in einfach eingerichteten Zimmern
- Lingerie, Garage- und Abstellräume

Auskunft durch / Kaufofferten bis am 30.09.2004 an:

armasuisse Bauten
Leiter Fachbereich Liegenschaften
Ernst Germann
Kasernenstrasse 7
3003 Bern
Tel. 031 324 37 06

VERTEIDIGUNG • BEVÖLKERUNGSSCHUTZ • SPORT
DEFENSE • PROTECTION DE LA POPULATION • SPORTS
DIFESA • PROTEZIONE DELLA POPOLAZIONE • SPORT
DEFENSIUN • PROTECCIUN DA LA POPOLAZIUN • SPORT



Zu verkaufen

in der Gemeinde Rütli b. Riggsberg
Teil von Grundstück Nr. 45, mit:

- Hotel-Restaurant Gurnigelbad mit Truppenunterkunft, Baujahr 1902
- 6-Zimmer Chalet, Baujahr 1905
- 2 Magazingebäude
- 1 Garagengebäude mit 4 Garagen
- Wasser- und Abwasserversorgung
- Umschwung ca. 5,2 ha inkl. Gebäudeflächen

Besonderes:

- Das Grundstück Nr. 45 liegt in der Landwirtschaftszone
- Voraussetzungen für den Kauf:
- Ausnahmebewilligungen gemäss Raumplanungsgesetz
- Bewilligungen gemäss Bundesgesetz über das Bäuerliche Bodenrecht
- Bestehende Miet- und Pachtverträge sind zu übernehmen
- Bestehende Wasser-/Abwasseranschlüsse mit Dritten sind zu übernehmen

Auf Wunsch kann eine Verkaufsdokumentation abgegeben werden.

Auskunft durch / Kaufofferten bis am 30.09.2004 an:

armasuisse Bauten
Leiter Fachbereich Liegenschaften
Ernst Germann
Kasernenstrasse 7
3003 Bern
Tel. 031 324 37 06

HotRest Inventar

Ihr kompetenter und zuverlässiger Partner für:

**Inventaraufnahmen - Bewertungen
Objektnahmen - Liquidationen**

für alle Hotel- und Gastgewerbebetriebe

HotRest Inventar AG, Blumenfeldstrasse 20
8048 Zürich / Tel. 01/377 54 08 Fax 01/377 55 64
E-Mail: inventar@horest.ch

Eine Dienstleistung der GastroSuisse

HotRest Inventaire

Votre partenaire compétent, neutre et fiable en cas de

**Remises ou Reprises d'Inventaires
Liquidations**

pour tous les hôtels, cafés et restaurants

HotRest Inventaire SA, Av. Général Guisan 42
1009 Pully / Tel. 021/721 08 06 Fax 021/721 08 21
E-Mail: inventaire@horest.ch

Un service de GastroSuisse

Kanton Nidwalden

An zentraler Lage inmitten des
Dorfkerns von **Ennetbürgen**
verkaufen wir eine

Interessante Immobilie

bestehend aus einem Hotel-Restaurant, Barbetrieb, Ökonomiegebäude, genügend Parkplätzen mit einer Grundstücksfläche von 2'350 m².

Das Grundstück eignet sich für eine Neubebauung bzw. Umnutzung wie auch zur innovativen Weiterführung des bestehenden Gastrobetriebes. / Familienbetrieb.

Weitere Infos durch



In Kleinwangen/Seetal zu verkaufen

Landgasthof Adler

- Platzangebot: Restaurant 35, Stübl 35, Saal 80, Terrasse 40, eine Kegelbahn
- im Dorzentrum
- über 30 hauseigene Parkplätze
- idealer Familienbetrieb
- Wirtewohnung (8 Zimmer, unterteilbar).

Verhandlungspreis auf Anfrage bei:
Truvag Treuhand AG, 6210 Sursee
Rolf Gisler: Tel. 041 926 77 77

163346/389541

Höhere Auslastungen gefragt?

Wir suchen Hotelbetriebe für die Integration von Ayurveda-Kurstationen. Ihr Haus sollte über die Infrastruktur eines Schwimmbades, Sauna besitzen. Ayurveda ist nicht Wellness pur. Gerne erwarten wir Ihre Stellungnahme an: Empire of Lotus Ayurveda, Postfach 76, 8280 Kreuzlingen.

Infos über die Ayurveda entnehmen Sie aus der Homepage ayurveda-care.info

163350/430551

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-Wirtewohnung, 4 Personalzimmer
- Massenlager, 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

VERTEIDIGUNG • BEVÖLKERUNGSSCHUTZ • SPORT
DEFENSE • PROTECTION DE LA POPULATION • SPORTS
DIFESA • PROTEZIONE DELLA POPOLAZIONE • SPORT
DEFENSIUN • PROTECCIUN DA LA POPOLAZIUN • SPORT



Zu verkaufen nach Vereinbarung
an den Meistbietenden

in Kandersteg

Parzelle Nr. 1112, Halt 4'169 m², WG 2

Hotel Gemmi mit Personalhaus, Lingerie, Hofraum und Garten

- 60 Betten in 30 Zimmern
- Speisesaal mit ca. 50 Sitzplätzen
- Réception, Büro und Aufenthaltsraum
- gut eingerichtete Küche
- Hallenbad / Solarium
- diverse Betriebs-/Abstellräume
- ca. 10 Parkplätze

Parzelle Nr. 1467, Halt 1'131 m², WG 2

Restaurant Taverne mit Wohnungen

- Restaurant mit Bar, 40 Sitzplätze und 10 Plätze Bar
- Säli mit Cheminée und 16 Sitzplätzen
- Wohnungen im 1. und 2. OG
- Garage mit 3 Plätzen

Parzelle Nr. 93, Halt 716 m², Landwirtschaftszone
ca. 20 Parkplätze

Auskunft durch / Kaufofferten bis am 30.09.2004 an:

armasuisse Bauten
Leiter Fachbereich Liegenschaften
Ernst Germann
Kasernenstrasse 7
3003 Bern
Tel. 031 324 37 06

Saas-Fee

Sommer- & Winterkurort

Zu verkaufen

3-Sterne-Hotel

40-Betten-Betrieb mit Sauna, Solarium
und Wirtewohnung

Interessenten melden sich schriftlich
unter Chiffre 163355, hotel + tourismus
revue, Postfach, 3001 Bern.

163355/428077

Im Auftrage unseres Kunden, der Gemeinde Muttentz, 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, Muttentz

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.

Bitte melden Sie sich schriftlich bei

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



BDO Visura
Wir machen Sie fit.

Über

Gastfreundschaft und
Seilschaften.

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

SCHWEIZER TOURISMUS-VERBAND

«Bund braucht eine Tourismuspolitik»

Der Schweizer Tourismus-Verband (STV) lehnt Ideen einer Unterordnung der Tourismusförderung als Teil der Regionalpolitik ausdrücklich ab. Er verlangt, wie an seiner Generalversammlung in Freiburg deutlich wurde, eine eigenständige Tourismuspolitik des Bundes.

Fotos: Marietta Diebold



«TOURISMUS IST KEIN NEBENPRODUKT»

Judith Renner-Bach, die Direktorin, und Franz Steinegger, der Präsident des STV, am GV-Vorabend im Espace Tinguely in Freiburg.

KARL JOSEF VERDING

Der Tourismus dürfe nicht zu einem Nebenprodukt der Regionalpolitik werden: Der Schweizer Tourismusverband (STV) hat anlässlich seiner Generalversammlung in Freiburg gefordert, dass der Bund eine eigene Tourismuspolitik verfolge. «In anderen Ländern ist die Bedeutung des Tourismus für die Volkswirtschaft unbestritten», sagte STV-Präsident Franz Steinegger. «In der Schweiz haben die Verantwortlichen leider noch nicht erkannt, dass einzelne Probleme zusammenhängen». Der Tourismus sei mehr als ein Einzelsektor der Wirtschaft. Das touristische Angebot präge das Image der Schweiz und stehe im internationalen Wettbewerb.

«WICHTIGE EMOTIONALE KOMPONENTE»

Die Tourismuspolitik dürfe nicht einfach der Regionalpolitik untergeordnet werden. «Sie ist und bleibt eine Querschnittsdisziplin», betonte Steinegger. Er wies etwa auf die Bedeutung des Tourismus für die Verkehrspolitik hin. Der Verkehr profitiere mit rund 20% von der Wertschöpfung durch den Tourismus. Grundsätzlich stehe der STV der neuen Regionalpolitik des Bundes positiv gegenüber. Er unterstütze den neuen Finanzausgleich zwischen Bund und Kantonen (NFA). Dies allerdings unter der Bedingung, «dass einige Mängel korrigiert werden», so Steinegger.

In der Tourismusbranche mache sich die Erholung der Wirtschaft bemerkbar, und die Stimmung sei besser, freute sich der Präsident. In einer Branche, «in der die emotionale Kom-

ponente grosse Bedeutung hat», sei Optimismus sehr wichtig. Mit Optimismus sei es möglich, Neues anzupacken. Der Präsident beschwor die «notwendige positive Grundhaltung» auf allen Ebenen. Optimismus sei für den Tourismus ein Muss, wenn die Angebote stimmig sein und die besonderen Erlebnisse in der Schweiz begeistern sollen. Steinegger zeigte sich zuversichtlich, was die Ergebnisse des laufenden Jahres betrifft. Für 2004 rechne er mit einem positiven Resultat. Es sei aber gut möglich, dass es grosse Unterschiede zwischen einzelnen Regionen und Anbietern gebe.

Die Delegierten haben den Jahresbericht 2003 zur Kenntnis genommen. Im dritten Jahr in Folge verzeichnete der Schweizer Tourismus einen Rückgang an Übernachtungen: Gegenüber dem Vorjahr sank der Wert um 1,4% auf knapp 65 Millionen Übernachtungen. Gegenüber den beiden vorangegangenen Jahren konnte der Rückgang allerdings gebremst werden.

BOOM FÜR BERGBAHNEN UND BERGRESTAURANTS

Einige Sektoren hätten sich bemerkenswert gegen die negativen Einflüsse der Wirtschaftslage wehren können.

Namentlich der Tagestourismus in der Schweiz boomt laut Steinegger: Bergbahnen und Bergrestaurants konnten Spitzenresultate erzielen.

Der Präsident des STV wies an der GV in Freiburg darauf hin, dass die Wachstumsschwäche des Schweizer Übernachtungstourismus zwar nach wie vor vorhanden sei. Trotzdem dürfe festgestellt werden, dass sich die Schweiz 2003 im europäischen Mittelfeld befunden habe und der Tagestourismus aus wetterbedingten Gründen einen Boom erlebte.

Die Freiburger Generalversammlung des STV hat den neuen schlankeren Statuten, die eine effizientere Führung der tourismuspolitischen Dachorganisation ermöglichen sollen, zugestimmt. Im Interesse einer transparenteren Gestaltung der Mitgliederbeiträge genehmigte sie auch erstmals ein Beitragsreglement. Judith Renner-Bach, die Direktorin des Schweizer Tourismus-Verbands, benannte die Ziele der Statutenrevision: «Beibehaltung der systemischen Mitgliederstruktur, Einbindung aller am

Tourismus direkt und indirekt interessierten Kreise, Nachvollziehbarkeit für neue Mitglieder und Flexibilität für die bisherigen».

Die Generalversammlung des STV wählte Guglielmo Brentel, Präsident der Zürcher Hoteliers, Markus Lergier, Direktor von Bern Tourismus, Marco Wyss, Präsident des Verbandes Schweizer Tourismus-Manager, und Rudolf Zumbühl, Direktor Politik und Kommunikation beim Touring Club Schweiz (TCS), neu in seinen Vorstand.

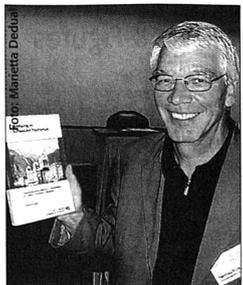
Anzeige

Gervelas Stück zu 100 g	
-.59 Stück	
Die Butter Kochbutter, pasteurisiert Karton zu 6 x 250 g	
2.65 Stück	
Pilzmischung Standard tiefgekühlt Karton zu 2 kg	
5.90 kg	DITZLER
Beaujolais AC Harasse zu 12 x 100 cl	
3.33 Flasche	
Excellency Erdnussöl Box zu 20 l	
3.59 l	
Dash Vollwaschmittel Box zu 54 Waschgängen	
16.90 Box	

Aktionen gültig vom 13.9. bis 18.9.2004
Alle Angebote exklusive MwSt

Lobbying

«Vieles deutet darauf hin, dass das touristische Lobbying viel besser ist als sein Ruf.» So Hansruedi Müller, Direktor des Forschungsinstitutes für Freizeit und Tourismus (FIF) der Universität Bern, der an einem Workshop anlässlich der GV des STV über Lobbying sprach. Zugleich stellte er die neueste FIF-Studie vor, die einen aktuellen Überblick über die bestehenden Lobbying-Aktivitäten von touristischen Nonprofit-Organisationen in der Schweiz liefert. Verfasserin der Forschungsarbeit ist Brigitte Zaugg, die zehn Jahre für hotellerie-suisse tätig war und dort auch praktische Lobbyingarbeit geleistet hat. (Brigitte Zaugg, Lobbying im Schweizer Tourismus, FIF-Verlag, Universität Bern, Fr. 48.- (fif@unibe.ch). MD



Hansruedi Müller präsentierte die neueste FIF-Publikation.

Destinations

«Einzelne Destinationen boomen, andere gehen zurück, schleichend, manchmal kaum merklich», so Professor Thomas Bieger von der Universität St. Gallen in seinem Workshop an der STV-GV über «Management of Change in Destinationen». Als positives Beispiel nannte er Hoch-Ybrig, das «wieder ein In-Place» sei – «vor 10 Jahren sah es anders aus». Weitere Bieger-Beispiele: Interlaken – Jungfrauregion, «mit neuen Kadern, jungen Leuten», Zermatt, «mit einer Vorwärtsstrategie, Zusammenschlüssen und einer entkrampfenden Kooperation mit dem italienischen Partner Cervinia», und Basel, «mit rund 25% Zuwachs im ersten Halbjahr». – «Weshalb schaffen die das?», fragte Bieger. Die Gründe fasste er so zusammen: Erstens gebe es «externe Einflüsse – die Gästebefürfnisse wandeln sich». Zweitens gehe es um «Personen: kreative Köpfe mit Entscheidungsfreiheit». Drittens gebe es den konzeptuellen Faktor: «die Konzentration auf ein Marktsegment, die Profilierung». – Dem Erfolg stünden an manchen Orten «verkrustete Strukturen» entgegen: «Probleme sind nicht frei diskutierbar, Entscheide werden blockiert.» – Bieger votiert für den «unternehmensübergreifenden Aufbau von Erfolgsfaktoren, mit einem starken Akteur in Front», für «Eliten, die als Netzwerke strukturiert werden müssen. – Jeder Relaunch ist eine Konzentration». KJV

Holen bringt's!

prodega CASH+CARRY

Mooseedorf · Heimberg · Kriens · Pratteln ·
Dübendorf · Neuendorf · Rotkreuz · Chur ·
Reinach · Biel · Givisiez · Rapperswil ·
Rüschlikon · Crissier · Dietikon · St-Blaise

Weisse Arena: Rekordwerte

Laax. Die Weisse-Arena-Gruppe in Laax hat ein gutes Geschäftsjahr 2003/04 hinter sich: Mit total 1038571 Gästen knackte die Bergbahn zum zweiten Mal in Folge die Millionengrenze. Der Gesamtumsatz kletterte um 1,4 Prozent auf 64,4 Mio. Franken. Wie aus dem Geschäftsbericht weiter hervorgeht, erhöhte sich der Cash-flow um 12 Prozent auf 15,4 Mio. Franken. Der Reingewinn wurde mit 2,7 Mio. Franken mehr als verdoppelt. *TL/sda*

Vorbereitung fürs QIII

Ausbildung. Elf Personen aus den Trägerorganisationen des Qualitäts-Gütesiegels für den Schweizer Tourismus und dem Gastgewerbe haben den ersten Lehrgang QM-System-Organisator Tourismus besucht. Acht davon haben erfolgreich abgeschlossen: Thomas Fahrni, Leiter Gastro-Unternehmerausbildung, Gastrosuisse; Alexander Fläckel, Leiter Q-Management, Hapimag; Jean-Claude Frei, QM-System-Organisator, Bronschhofen; Clemens Hunziker, Direktor Hotel Schwei-

zerhof, Luzern; Matthias Knoche, F&B Manager Mövenpick Hotel, Egerkingen; Martin Küttel, Direktor Hotel Paxmontana, Flüeli-Ranft; Walter Mentner, Küchenchef und QM-Beauftragter des «Art Deco Hotel Montana», Luzern sowie Geraldine Zuber, Programmleiterin Q-Gütesiegel beim Schweizer Tourismus-Verband. Der Lehrgang richtet sich an Qualitätscoaches, die sich auf das QIII vorbereiten wollen. *TL*

Weitere Infos: www.swisstourfed.ch

Weniger Touristen

Bregenz. Weniger Touristen und Übernachtungen im Vorarlberg: 386 700 Gäste buchten in den ersten drei Sommermonaten rund 1,45 Mio. Übernachtungen. Das entspricht einem Minus von 3,2%.

Der Rückgang bei den Logiernächten sei vor allem auf Einbussen bei 1- und 2-Sterne-Hotels, bei Privatzimmern und Massenlagern zurückzuführen, teilte die Stelle für Statistik des österreichischen Bundeslandes mit. Die 4- und 5-Sterne-Hotels registrierten hingegen

mit über 365 000 Übernachtungen ein Plus von 2,2%. Die meisten Übernachtungen wurden von Gästen aus Deutschland gebucht.

Mit Ausnahme des Kleinen Walsertals mussten alle Tourismusdestinationen Rückgänge hinnehmen. Besonders stark betroffen war die Alpenregion Bludenz mit einem Minus von 10,6%. Dennoch seien die Gesamteinnahmen der Tourismusorte um 12 Mio. Euro gestiegen, hielt die Landesstelle für Statistik weiter fest. *TL/sda*

Neuer Imageprospekt

Winterthur. Die Facetten einer Stadt: Winterthur verfügt über einen neuen Imageprospekt, der die Vielseitigkeit der Stadt hervorhebt. Die 16-seitige, farbige Broschüre mit eingeleitetem Stadtplan ist vorerst in Deutsch und Englisch erhältlich. Es ist ein Gemeinschaftsprodukt von Winterthur Tourismus, der Stadtverwaltung und dem Stadtmarketing. Zielpublikum seien Messe- und Kongressteilnehmer, Touristen sowie Neuzuzüger. *TL*

FLIX AG

Taucher, Tourenfahrer und Naturfreaks

Im Dorf Sur das Hotel Flex und auf der Alp Flix das Berghaus Piz Platta: Die Flix AG setzt auf Tourenfahrer, Taucher und Naturfreunde. Das Geschäft läuft zufrieden stellend, «die Zuwachsrate», so Besitzer Lorenz R. Schmid, «betrug im letzten Jahr 20 Prozent».

MARIETTA DEDUAL

«Die «Bludivers» waren hier zu Gast und haben anschliessend gerade zwei Wochen für das nächste Jahr reserviert», freut sich Gion Nutegn Stgier, Geschäftsführer im Hotel Flex. Ob schon das Tourismusgeschäft im Tal bessere Zeiten erlebt hat – in den Sechzigerjahren waren Savognin und Bivio schweizweit ein Begriff –, hält sich das Hotel Flex im 112-Seelen-Dorf Sur gut. Man setzt auf diverse Nischenangebote und auf eine anständige Küche.

DAS HOTEL BIETET AUCH SAUERSTOFF AN

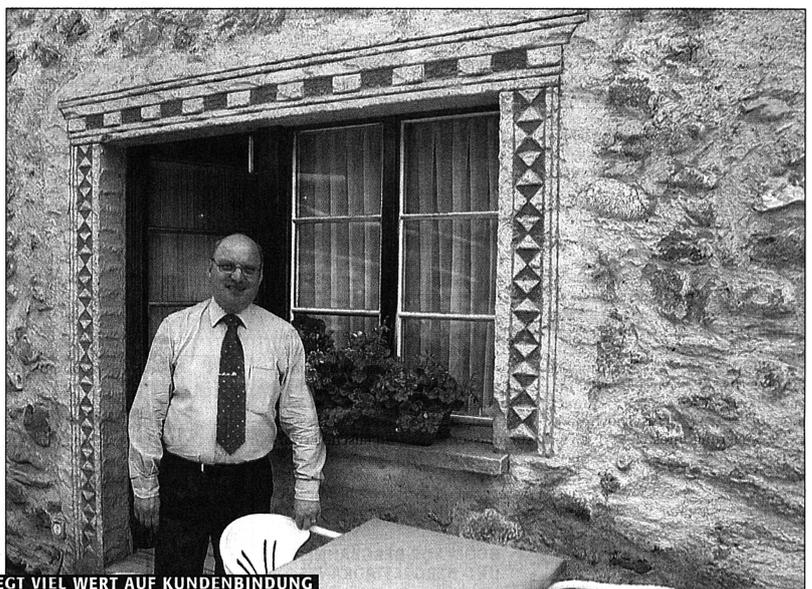
Rund zwei Kilometer von Sur entfernt liegt der Marmorera-See, einer der bekannteren Bergseen in der Schweiz.

Da ist Potenzial. Als man in den Neunzigerjahren nach neuen Gästen Ausschau hielt, war es für die damaligen Besitzer des Hotels Flex naheliegend, den See miteinzubeziehen. Es wurden Packages geschnürt, die Tauchklubs in der Schweiz angeschrieben; jetzt füllen die Taucher – vor allem an den Wochenenden – die Betten des Hotels. An manchen Weekends halten sich rund 100 Taucher am und im Marmorera-Stausee auf. Stgier: «Damit ihnen die Luft nicht ausgeht, können sie sich an der hoteleigenen Füllstation mit frischem Sauerstoff versorgen.» Beliebte ist das Nachttauchen: Der See ist klar, die Sicht – im Licht – beträgt bis zu 30 Meter, «ideal zum Fotografieren».

FRÜHSTÜCK UM FÜNF UHR MORGENS

Was im Sommer die Taucher, sind im Winter die Tourenfahrer. Bivio, das übernächste Dorf, gilt als Skitouren-Eldorado. Besonders beliebt – und geeignet – ist der Ort für Einsteiger in diese Sportart. «Der Service muss jedoch auf diese Gäste zugeschnitten sein», sagt Stgier. Das heisst, morgens um fünf Uhr das Frühstück servieren, das Lunchpäckli schnüren und den Tee bereitstellen. Stgier: «Ausserdem fahren wir unsere Gäste beispielsweise auf den Julierpass, wo sie ihre Tour

Fotos: Marietta Dedual



LEGT VIEL WERT AUF KUNDENBINDUNG

Gion Nutegn Stgier, Geschäftsführer des Hotels Flex in der Oberhalbsteiner Gemeinde Sur.

starten, und holen sie dann am Nachmittag je nach Route in Tinzonig oder in Maloja ab.» Tourenfahrer wie Taucher seien gute Gäste, die abends gerne eine Flasche Wein konsumierten.

Während der Sportler, zum Beispiel der Biker, Sur anvisiert und bereit ist, für Zimmer/Frühstück den verlangten Preis von 70 Franken zu bezahlen, ist dies beim Imprévu nicht immer der Fall. Stgier: «Von zehn Gästen, die hereinschneien und sich nach einem Zimmer erkundigen, bleiben höchstens vier. Besser sieht es in der Restauration aus. Sur, auf der Nord-Süd-Achse gelegen, profitiert stark vom Durchgangsverkehr. Stgier selbst: «Wenn ein Gast einmal hier gegessen hat, kommt er meistens immer wieder.» Küchenchef ist der einheimische Valerian Poltera. Ohne Stammkunden könnte der Betrieb nicht überleben. Dazu zählen auch die Gäste aus dem Tal: Taufan, Geburts-

tage, Klassentreffen usw. Treue Kunden sind auch die Ferienwohnungsbesitzer von Savognin und Umgebung. Nebst der konstant guten Küche spielen persönliche Beziehungen; Gion Nutegn Stgier, von allen Otto genannt, gilt als Original mit einem Flair für Gäste. Im Ö-Ton: «Heutzutage muss man für den Gast sehr viel machen, und ich bin einer, der sehr viel Wert auf Kundenbindung legt.» Wenn jemand Geburtstag hat – Otto schreibt eine Karte. Wenn jemand im Spital liegt – Otto taucht mit einer Kleinigkeit auf. Im vergangenen Monat war er zweimal auf einer Beerdigung, in Zürich. Gäste, die er 30 Jahre lang bewirte hat. Solche Gesten werden geschätzt – die Jungen kommen als Gäste wieder.

RUND FÜNF MILLIONEN AUFGEWENDET

Herzstück der Flix AG ist das Hotel Piz Platta auf rund 1970 m ü. M. Besitzer Lorenz R. Schmid hat sich als Junge in diese Hochmoorlandschaft der Alp Flix verliebt. Der 42-jährige Gründer und Mehrheitsaktionär der Commcept AG, einer Finanzgesellschaft mit Sitz im luzernischen St. Niklausen, die sich auf Schweizer Nebenwerte spezialisiert, hat dann im Jahr 1996 das Hotel Piz Platta zu einem Kaufpreis von 750 000 Franken erworben. Und vor fünf Jahren hat er das Haus für insgesamt 3 Millionen Franken renoviert (fürs Hotel Flex in Sur hat er 1,2 Mio. Franken aufgewendet). Die zwei Häuser sind nicht als Renditeobjekte gedacht; das Ziel, selbsttragend zu sein, sollte dieses Jahr erreicht werden. Zusammen erwirtschaften die beiden Häuser, die 14 Arbeitsplätze in der Region sicher-

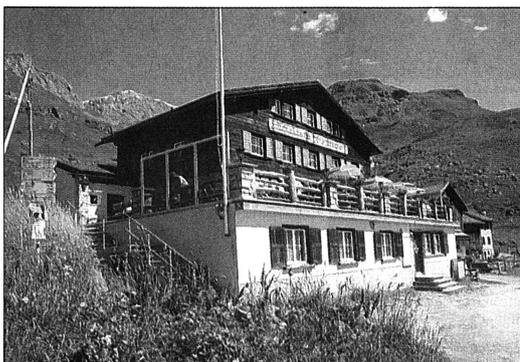
stellen, einen Umsatz von rund 1,5 Millionen Franken. Das Hotel im Dorf ist das ganze Jahr über offen, das «Piz Platta» soll neu im nächsten Winter von Freitag bis Sonntag offen sein. Lorenz Schmid: «Mit 160 Franken sind die Zimmer (Arvenholz) recht teuer.»

«DIE ZÜRCHER SZENE IST NICHT GEFRAGT»

Im Visier ist der Gast, der die Natur, die Ruhe, gutes Essen und eine gepflegte Flasche Wein liebt. Dank Mund-zu-Mund-Propaganda ist das Hotel auf der Alp an den Wochenenden ausgebucht. «Schmid: Wir haben bewusst nicht gross die Marketingtrommel geschlagen, denn die kohlenlegende, durchgeknallte Zürcher Szene ist bei uns auf der Alp Flix ebenso wenig gefragt wie der Gast, der sich nach dem Preis eines Amaretto erkundigt und ihn dann zu teuer findet» (www.flix.ch).

Facts & Figures

Hotel Flex, Sur:
Anzahl Zimmer: 16
Zimmerpreise: 60–75 Franken
Plätze: Restaurant 40, Stübli 20, Terasse 40
Besonders: Jede 3. Woche eine andere Spezialitätenwoche
Hotel Piz Platta, Alp Flix:
Anzahl Zimmer: 8
Zimmerpreise: 120–180 Franken
Plätze: Restaurant 60, Terasse 80
Besonders: Neu im Winter geöffnet (die Alp Flix zählt zu den 88 Moorschaften von besonderer Schönheit und nationaler Bedeutung). MD



DAS HOTEL PIZ PLATTA

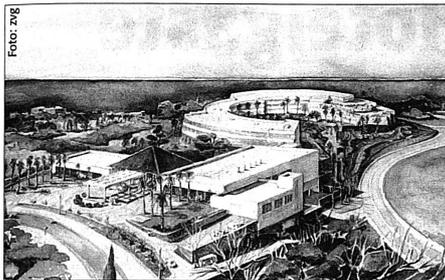
Im Sommer führt eine schmale, kurvenreiche Strasse auf die Hochebene der Alp Flix, im Winter werden die Gäste mit einem Pistenfahrzeug auf die Alp gefahren.

Anzeige

10 Jahre im Dienste Ihrer Zeit.

ZEITAG
Timeware of Switzerland
www.zeitag.ch

Konferenz-Zentrum in Spanien



Dolce International. In Sitges, vor den Toren Barcelonas, wird im Oktober 2004 die erste Konferenz- und Resort-Destination in Spanien eröffnet. Die 4-Sterne-Anlage am Mittelmeer verfügt über 260 Zimmer, ein breitgefächertes Freizeitangebot sowie eine Konferenzfläche von 2175 m². Zum Angebot gehören auch ergonomische Möbel und Spitzentechnologie. In den 37 Tagungsräumen, darunter zwei Amphitheater, finden bis zu 1800 Teilnehmer Platz. *DST*

Zehntes Hotel in Mexiko

Riu. Im Dezember beabsichtigt Riu, das Riu Palace Cabo San Lucas zu eröffnen. Es handelt sich dabei um das zehnte Hotel der Kette in Mexiko. Das im Kolonialstil gestaltete 5-Sterne-Hotel mit «All-inclusive» verfügt über 642 Zimmer, darunter 18 Suiten. Zum Hotelangebot gehören auch fünf Restaurants. Das Hotel, welches 450 Personen beschäftigt, ist umgeben von 32 000 Quadratmeter Gartenanlagen und einem 400 Meter langen Strand. *DST*

Weniger Zimmer im «Sternen»

Domat/Ems. Zwei Stockwerke des «Gartenhotel Sternen» Domat/Ems werden in Mietwohnungen umgestaltet. Das Hotel wird dadurch auf 15 Doppelzimmer verkleinert. Damit sei die Zukunft des Hauses auch in Zukunft gesichert, teilt die Besitzer-Familie Presser-Velder mit. Anpassungen seien auch in den Restaurations-Räumlichkeiten vorgesehen. Für das gesamte Umbauprojekt sind Investitionen von knapp 2 Mio. Franken vorgesehen. *DST*

Partnerschaft mit Monte Carlo

Kulm Hotel St. Moritz. Um die gesundheitsorientierte Fitness zu fördern, ist das «Kulm Hotel» in St. Moritz eine Partnerschaft mit der Firma Champ Health & Fitness Monte Carlo eingegangen. Den Gästen soll in kürzestmöglicher Zeit durch gesteuertes Training im physiologischen und mentalen Bereich zu einer nachhaltigen Verbesserung der Leistungsfähigkeit und der Lebensqualität verholfen werden, wie das 5-Sterne-Haus mitteilt. *DST*

LESERBRIEF

Pionierin in Sachen Klassifikation

Zum Artikel Ferienwohnungs-Klassifikation «Die Sterne erhalten einen neuen Glanz» in der htr Nr. 33 vom 12. August 2004.

Mit Interesse habe ich Ihren Artikel über die Ferienwohnungs-Klassifizierung des Schweizer Tourismusverbands gelesen. Diese Bewertungsmethode in der Parahotellerie ist unbestritten ein ideales Instrument für eine genaue qualitative Einstufung und Kontrolle eines Ferienhauses – oder einer Ferienwohnung.

Die Interhome hat als Pionierin vor gut 15 Jahren den so genannten «Klassifizierungsbogen» für die Festsetzung der Sterne» entwickelt und setzt ihn bis heute als tägliches Arbeitsinstrument europaweit ein. Nach unserer damaligen Umsetzung auf 20 000 Ferieneinheiten, kontaktierte uns der Schweizer Tourismusverband (STV) für die Mithilfe und die Einbringung unseres Know-hows für die Kreierung ihres eigenen STV-Erhebungsbogens. Wir haben in dieser Projektgruppe mitgearbeitet, leider wollten sie aber einen eigenen Bogen entwickeln. Anders der Deutsche Tourismusverband: Dieser benutzt immer noch offiziell deutschlandweit unser Interhome-Punktesystem und weist es auch öffentlich aus.

Selbstverständlich haben auch wir immer wieder Anpassungen und Verbesserungen vorgenommen. Eine Generalüberholung fand vor zwei Jahren statt. Ein internationales Team von Produktions- und Verkaufsleuten haben ihre langjährigen Fewo-Erfahrungen eingebracht.

Roger Müller
Leiter Produktion Interhome

LOVEROOM.CH

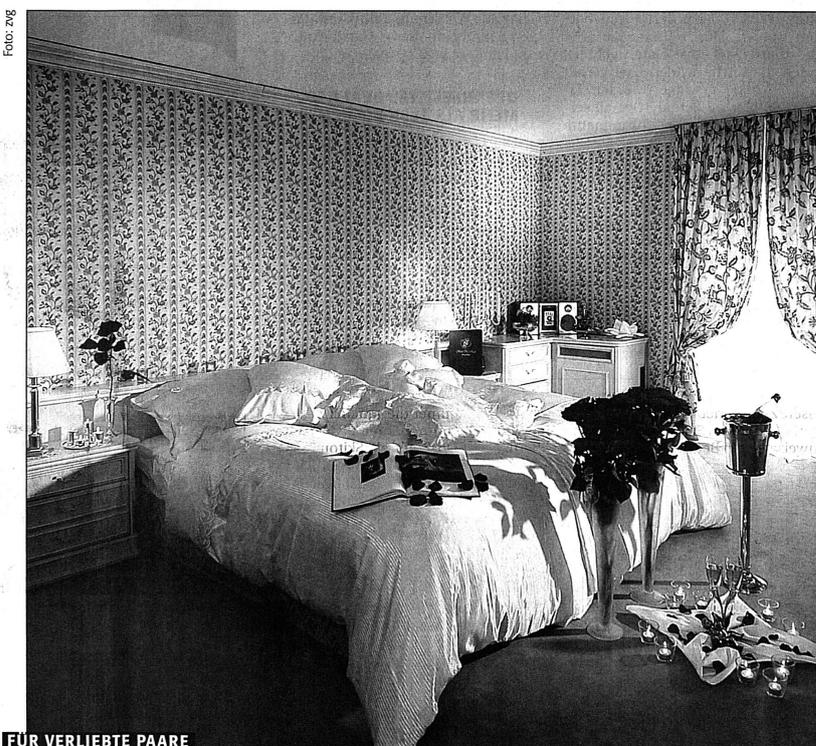
Umsatz mit «Erotik und Romantik»

Einst wurde sie belächelt, heute sind der Marketingvereinigung Loveroom.ch bereits über 50 2- bis 5-Sterne-Hotels angeschlossen. Und es werden laufend mehr, auch in Deutschland und Österreich. Die erschlossene Marktlücke erweist sich als lukrativ.

ROBERT WILDI

Ja, er habe auch schon Anfragen für Zimmer mit Sprossenwänden und Schlagwerkzeugen erhalten. Andreas Kuchen räumt ein, dass seine vor gut zwei Jahren zusammen mit zwei weiteren Gesellschaftern gegründete Vermarktungsorganisation Loveroom.ch GmbH da und dort auch zu Missverständnissen führe und falsche Erwartungen wecke. Er stellt auch nicht in Abrede, dass die ganz in rot gehaltene Homepage mit geschwungenen Schriftzügen bewusst provozieren soll.

Er arbeite bewusst mit dem Ausdruck «Erotik», um ein gewisses Aufsehen zu erregen. Allerdings hält Kuchen unmissverständlich fest: «Wir sind nicht mehr als eine Vereinigung von Hotels, die über schöne Suiten verfügen und diese für verliebte Paare besonders gemütlich und anmutend einrichten.» Honeymoon-Suiten seien in der Hotellerie schliesslich schon seit jeher ein Begriff. Mit Loveroom.ch habe er lediglich einen Führer für solche besonderen Räumlichkeiten kreiert. Nicht mehr und nicht weniger.



FÜR VERLIEBTE PAARE

Telefonische oder E-Mail-Reservierungen für die Loveroom-Hotels werden oft durch Frauen getätigt. Die Paare sollen ein ganz normales Wochenende in einer speziellen Umgebung verbringen (im Bild eine Suite des Hotels Du Nord, Interlaken).

KURZ UND BÜNDIG

Alpenregion.ch: Mehr Logiernächte im Juli

Die Alpenregion.ch weist für den Monat Juli 2004 gegenüber der entsprechenden Vorjahresperiode eine Zunahme der Logiernächte von 9 Prozent aus. Während Meinungen eine Zunahme von rund 24 Prozent verzeichnete, meldet Brienz eine Verringerung um 7,7 Prozent. Die übrigen Gemeinden schreiben positive Zahlen. *DST*

Flimser Hotel «Meiler» ist bedroht

Das 3-Sterne-Hotel Meiler in Flims, welches rund 100 Betten zählt, ist laut «Südschweiz» vom Untergang bedroht. Da der Besitzer Gaudenz Meiler seine Bankschulden nicht mehr amortisieren könne, suche der einen Käufer. In den vergangenen zehn Jahren sank die Zahl der Logiernächte in den Flimser Hotels im Sommerhalbjahr um 40 Prozent. Die Krise wird insbesondere auf die Zunahme von Zweitwohnungen zurückgeführt. *DST*

HOTELIERS VOM ERFOLG BEGESTERT

Kuchen, der in Interlaken das erste Loveroom-Hotel Goldey führt, ist mit seiner Idee in eine lukrative Marktlücke gestossen. Anfänglich sei er zwar auch bei den Hotelier-Kollegen auf Zurückhaltung gestossen. «Die meisten schauten mich verdutzt an und fragten, was das Ganze soll», erinnert sich Kuchen an seine ersten Akquisitions-Gespräche. Die Berührungssängte waren gross und mancher Hotelier fühlte sich in einem Grenzbereich. Diese Befürchtungen legen sich nun allmählich.

Bereits 35 Schweizer Hotels in den Kategorien 2- bis 5-Sterne haben sich Loveroom.ch angeschlossen und machen damit gute Erfahrungen. «Wir profitieren von der Platzierung auf der Loveroom-Homepage und konnten die Belegung unserer Suite auch zu Randzeiten beträchtlich steigern», sagt Liliane Schnyder vom 3-Sterne-Hotel Jägerhof in Saas-Fee. Der Sache habe absolut nichts Negatives an. «Die Pärchen verbringen bei uns ein ganz normales Wochenende in einer speziellen Umgebung.» Auch für das Lindner-Hotel Beurivage zahlt sich die Teilnahme bei Loveroom.ch aus. «Wir haben die ideale Plattform gefunden, um unsere zwei besonderen Suiten erfolgreich zu vermarkten», sagt die

Marketingassistentin Carolina Cordes. Gleichzeitig werde mit der Präsenz auf der Loveroom-Homepage das ganze Hotel beworben.

Der Jahresbeitrag von 900 Franken, den die Hotels bei Loveroom.ch bezahlen müssen, ist für sie eine gute Investition, die mit zusätzlichen Buchungen in den meisten Fällen mehr als amortisiert wird. Davon ist auch Urs Mathys überzeugt. Der Direktor des Zürcher Hotels Glärnischhof bezeichnet den Auftritt seines Betriebs im Internet unter der Marke Loveroom als äusserst profitabel. Das Kosten-Nutzen-Verhältnis sei sehr vorteilhaft. «Ich habe es zu keinem Zeitpunkt bereut, bei Loveroom.ch vertreten zu sein. Das bisher erzielte Reservationsvolumen übertrifft alle unsere Erwartungen», ist Mathys begeistert.

EXPANSION IM AUSLAND ANGESTREBT

Die guten Erfahrungen von Schweizer Hotels mit Loveroom.ch haben sich bereits über die Landesgrenzen hinaus herumgesprochen. Vor allem deutsche Gastbetriebe sind hellhörig geworden. Schon 13 von ihnen haben ihre Suiten bei Loveroom.ch aufschalten lassen, auch sechs österreichische Hoteliers sind mit dabei. «Es ist unser erklärtes Ziel,

Loveroom.ch auch im Ausland bekannt zu machen», sagt Andreas Kuchen. Was er in der Schweiz einnimmt, investiert er zurzeit in die internationale Bekanntmachung von Loveroom.ch. Neben der Akquisition von ausländischen Hotels soll diese Massnahme natürlich auch den Schweizer Mitgliedshotels mehr Buchungen bringen. Kuchen sieht sich als Förderer der hiesigen Hotellerie. «Wenn ich 50 Hotels jede Woche eine zusätzliche Übernachtung à 400 Franken pro Suite bringe, nimmt die Schweizer Hotellerie Ende Jahr immerhin eine Million Franken zusätzlich ein», rechnet er vor. Mittelfristig strebt er 100 Mitgliedshotels an. Für die Loveroom GmbH liess sich in den ersten zwei Jahren des Bestehens bisher allerdings noch kein Geld verdienen. «In die Website haben wir gegen 70 000 Franken investiert, dazu kommen Gründungskosten, Inserate und weitere Aufwendungen», so Kuchen.

RESERVATIONEN MEIST DURCH FRAUEN

Die wachsende Bekanntheit von Loveroom.ch nimmt der Gründer zufrieden zur Kenntnis. Kürzlich habe ihn die Igeho angefragt, bei der nächsten Austragung der bekannten Hotelmesse eine kleine Loveroom-Darbie-

tung zu präsentieren. Solche Aktivitäten bringen auch den angeschlossenen Hotels willkommene Publizität. Im Hotel Beurivage in Interlaken übersteigt die Nachfrage zuweilen das verfügbare Angebot an Suiten. Im Zürcher Hotel Glärnischhof ist auffällig, dass die Reservationen meist telefonisch oder per E-Mail durch Frauen getätigt werden. Diese Beobachtung wird von Andreas Kuchen für die ganze Gruppe bestätigt. Romantik scheint also nach wie vor eine weibliche Domäne zu sein.

Erfreulich ist gemäss Kuchen, dass übers Internet immer häufiger Gutscheine für Übernachtungen in Loveroom-Hotels gekauft werden. Alleine im laufenden Jahr haben die Hotels damit einen Umsatz von 60 000 Franken erwirtschaftet. Eine Provision von 10 Prozent fliesst dabei in die Kasse von Loveroom.ch. Ein Zustupf für Kuchen und seine Partner, um die internationale Vermarktung von «erotischen und romantischen» Hotelzimmern weiterhin erfolgreich voranzutreiben.

Reklame

Ihre Umsatzprobleme möchten WIR haben!
www.marketing-sales.ch

LIFESTYLE-EVENTS

Viele Leckerbissen für die Hotelgäste

Vom Bentley-Brunch zum Zarendinner – immer mehr Hoteliers setzen auf exklusive Lifestyle-Events. Sie hoffen auf einen PR-Effekt, der zusätzliche Sommergäste bringt und damit der ganzen Destination dient. Doch nicht alle Ideen lassen sich auch erfolgreich umsetzen.

HANS-JÜRGEN MAURUS

Der Ballsaal im Berliner «Ritz-Carlton Hotel» war festlich geschmückt: Für den «Bentley Continental GT Brunch» hatte Hoteldirektor Walter Junger weder Kosten noch Mühen gescheut. Ein halbes Dutzend Bentley-Luxuskarossen waren aus der Autostadt in Wolfsburg per LKW nach Berlin transportiert worden. Dort mussten sie über ein Glasfenster ins Hotel gehievt, durch die Küche in den Saal gerollt und blitzblank gewienert werden. Livrierte Butler im Bentley-Overall servierten Champagner, prominente Spitzenköche präsentierten aussergewöhnliche Kreationen, und für eine süsse Auszeit sorgte die französische Spitzenfirma Valrhona.

ERLEBNISSE, DIE IN ERINNERUNG BLEIBEN

Der Brunch war Teil eines siebtägigen Internationalen Food-and-Wine-Festivals, das die Berliner

und Wolfsburger Ritz-Carlton Hotels gemeinsam geplant und organisiert hatten, darunter eine «Dom Perignon Degustation» und ein «Schokoladen Afternoon Tea».

Nicht jeder Hotelier kann eine komplette Gourmetwoche organisieren, doch exklusive Lifestyle-Events sind eindeutig im Kommen. «Sie sind sehr wichtig für die Identifikation und Positionierung eines Luxushotels», betont Hoteldirektor Daniel Ziegler vom 5-Sterne-Betrieb Eden Roc in Ascona. «Es sind Events, die in Erinnerung bleiben, die Gäste ans Hotel binden, über die man spricht, die Geschichte schreiben und von einem edlen Mythos umgeben sind.» Ziegler hatte in diesem Sommer zum «Zarendinner» geladen, in Gedenken an das legendäre Treffen dreier Kaiser (Wilhelm I, Zar Alexander II und der damalige Zarewitsch). Mehr als 80 Gäste aus Wirtschaft, Politik und Medien nahmen an dem 6-Gänge-Gourmet-Dinner «à la XIX^e siècle» teil.

OPERNFESTIVAL BRACHTE MEHR ALS 2000 BESUCHER

Die Liste von Lifestyle-Events ist lang. Schmuckauktionen, Modenschauen, Kunstausstellungen, Food-Promotions oder Car-Rallies gehören zum «traditionellen Programm». Doch viele Hoteliers möchten ihren Gästen mehr bieten als Bälle, Regatten oder Golfturniere und setzen auf Tontaubenschüssen, Curlingwettbewerbe, ein «Humorfestival» à la «Tschuggen Grand Hotel» in Arosa oder eine «Bike

Photo: zug



MUSIK UND EMOTIONEN IM HOTEL

Das «Opernfestival Engadin St. Moritz» bescherte dem Hotel Badrutt's Palace in diesem Sommer mehr als 2000 Besucher. Die Planung für die Ausgabe im nächsten Jahr läuft bereits.

Gourmet-Tour» samt «Wäscheservice», die das «Carlton Hotel St. Moritz» offeriert. Im «Badrutt's Palace Hotel» in St. Moritz wurde im Juli zum ersten Mal eine Oper in der «Grand Hall» aufgeführt. Die gesamte Hotellobb

musste ausgeräumt und eine Bühne sowie zwei Tribünen aufgebaut werden. Mehr als 2000 Besucher wollten Rossinis Zweiakter «Der Türke in Italien» sehen. Von jährlichen Spitzen-events wie dem «Polo-Worldcup im Schnee» oder dem «White-Turf»-Pferderennen auf dem See profitieren aber auch die anderen Luxushotels im Schweizer Kurort, meint Hoteldirektor Hans Wiedemann. Es handle sich um eindeutige Standort-Events, die weltbekannt und mit St. Moritz verbunden seien. Wiedemann hält solche Events für wichtig, weil sie «die Destination pushen und auch im Sommer helfen, Gäste zu akquirieren».

KUNDE ENTSCHEIDET ÜBER ERFOLG ODER MISSEERFOLG

«Nicht alle Ideen lassen sich umsetzen», schränkt allerdings «Eden-

Roc»-Direktor Ziegler ein. Der Plan, Hotelgäste per Hubschrauber in die italienische Verfr Riva fliegen zu lassen, fand ein zu geringes Echo. «Es kann immer geschehen, dass ein Package von den Gästen nicht angenommen wird», betont Ziegler. «Das Datum passt nicht, das Programm ist nicht attraktiv genug oder zu teuer.» Dennoch schmiedet er bereits neue Pläne. Beispielsweise einen Ausflug auf den Trüffelmarkt in Alba mit einem anschließenden Piemonteser Gourmet-Lunch im Oktober.

Doch lohnt sich der ganze Aufwand? «Lifestyle-Events haben definitiv einen hohen PR-Stellenwert und bedeuten eine Investition in die Zukunft», unterstreicht jedenfalls Topmanager Hans Wiedemann. «Darüber hinaus sind wir jeweils bemüht, dass solche Events für alle Beteiligten rentabel sind.»

KURZ UND BÜNDIG

Dolder Grand Hotel: Aktienkapital erhöht

Die Kapitalerhöhung der Dolder AG, welche zu einer Verdoppelung des Aktienkapitals führt, sei vor Ablauf der 90-tägigen Zeichnungsfrist abgeschlossen worden, teilte die Dolder Hotel AG mit. Sämtliche Aktien seien aus dem bestehenden Aktionärskreis gezeichnet worden. Wie weiter verlautete, habe mit dem Spatenstich der bauliche Auftakt zur Erneuerung und zum Ausbau des Dolder Grand Hotel fristgerecht begonnen. Die Gesamtkosten für das Projekt sind auf 239 Mio. Franken veranschlagt. DST

Hotel Lauberhorn zum Verkauf ausgeschrieben

Die Zukunft des Hotels Lauberhorn in Grindelwald ist ungewiss: Besitzer Erwin Howald hat den 2-Sterne-Betrieb und das dazugehörige Haus mit zwei Ferienwohnungen und vier Gästezimmern zum Verkauf ausgeschrieben. «Um konkurrenzfähig zu bleiben, müssten wir in den nächsten zehn Jahren knapp eine Million Franken investieren», erklärte der Hotelier gegenüber dem «Berner Oberländer». Er will nun konkrete Angebote abwarten. TL

Le Méridien: Neu mit Internetseiten auf Deutsch

Die Luxushotelgruppe Le Méridien ist im Internet ab sofort in deutscher Sprache präsent: Die Hauptseite be-

tet direkten Zugriff auf die Schnellreservierung, das Hotelverzeichnis, das Bonusprogramm sowie die Sonderangebote. Gegenwärtig sind 41 Seiten einzusehen. Nach und nach werden sich aber alle 135 Le Méridien Hotels und Resorts in deutscher Sprache darstellen. TL

Der Name Hermitage ist nicht genehm

Die Hotelkette Kempinski darf ihr neues Hotel in St. Petersburg nicht Hermitage nennen. Das Kunstmuseum Eremitage hat sich erfolgreich dagegen zur Wehr gesetzt. Nach monatelangen Verhandlungen mit der Petersburger Immobilien-Behörde habe das Kunstmuseum den Namen Hermitage abgelehnt, berichtete die Moskauer Wirtschaftszeitung «Wedomosti». Das Hotel soll im kommenden Dezember eröffnet werden. DST/sda

Früheres Klostergebäude neu bei Luxury Collection

Das Hotel «Convento do Espinheiro» im portugiesischen Evora wird ab dem 1. Juni 2005 Teil der Premiummarke The Luxury Collection der Starwood Hotels & Resorts Worldwide. Ein entsprechender Vertrag ist soeben unterschrieben worden. Das Anwesen mit 59 Zimmern ist Teil eines Klosters aus dem 15. Jahrhundert und wird derzeit komplett renoviert. Es bietet nebst Konferenzräumen für 350 Personen auch einen grossen Spa-Bereich. TL

Anzeige

fischer/wirbank/ser BASEL

Mit WIR haben Sie als KMU mehr Gäste mehr Umsatz mehr Gewinn Rufen Sie an: 0848 133 000

WIR Bank seit 1934

www.wirbank.ch • Basel • Bern • Luzern • St. Gallen • Zürich • Lausanne • Lugano



KOCHWETTBEWERBE / Der Berner Cercle des Chefs de Cuisine will mehr PR für die Köche und Kochnationalmannschaft werden. SEITE 14



WEIN IN LIECHTENSTEIN / In Liechtenstein verteilen sich die insgesamt 26 Hektar Rebfläche auf rund 100 Winzer. SEITE 17



hotel+tourismus revue

UMBAU HOTEL DREI KÖNIGE

Restaurant bleibt offen

Das Hotel Drei Könige in Basel ist geschlossen, aber nicht das Restaurant. Grund: Hotelier Rudolph Schiesser will nach dem Umbau perfekt starten.

■ GUDRUN SCHLENCZEK

Wie zentral gute Gastronomie und guter Service für ein 5-Sterne-Hotel ist, zeigt das Engagement des Hotels Drei Könige in Basel: Während der 18-monatigen Umbauphase hält man nämlich am Gourmet-Restaurant unter Star-Koch Jean-Claude Wicky fest. Dafür hat das Hotel schräg gegenüber im ehemaligen Restaurant «Börse» extra Räumlichkeiten gemietet. Der Grund für das Weiterführen des «Restaurants Drei Könige» liegt für den Hoteldirektor Rudolph Schiesser auf der Hand: «Wir wollen bei der Wiedereröffnung des Hotels nach dem Umbau mit einem eingespielten Küchen- und Serviceteam starten.» Denn das sei das grösste Problem bei Neueröffnungen, so der Hotelier. «Anlaufprobleme können in der Réception besser ausgeglichen werden als in der Gastronomie.» Deshalb hat man das je rund zehnköpfige Küchen- und Serviceteam behalten, das nun zwischenzeitlich im neuen 50-plätzigem Lokal die Gäste verwöhnt. Nach dem Hotelumbau sollen diese Räumlichkeiten wieder weitervermietet werden.



Star-Koch Jean-Claude Wicky bekommt während des Umbaus ein extra Lokal.

RESTAURANT-NEUERÖFFNUNG, ZÜRICH

«Exklusiver, urbaner Treffpunkt»

Am Zürcher Bellevue wurde die erste «Mövenpick Ice Cream Gallery» eröffnet. Das Konzept gilt gleichzeitig als ein Test auf dem Heimmarkt. Die Idee soll zu einem späteren Zeitpunkt international entwickelt werden und für einen einheitlichen Auftritt sorgen.

■ MARTIN J. PETRAS

Das schöne und warme Spätsommerwetter der letzten Tage kam den Verantwortlichen der ersten Mövenpick Ice Cream Gallery, welche diese Woche am Zürcher Bellevue eröffnet wurde, wie gerufen. Zu sehr hätte sich sonst die Bemerkung aufgedrängt, die Neueröffnung sei nicht optimal auf die Saison abgestimmt.

Tatsächlich war die Eröffnung der Glace-Bar an der prominenten Lage bereits für den Frühling geplant. Die Verzögerung der Eröffnung sei aber wegen einiger Komplikationen im Zusammenhang mit dem Umbau des ehemaligen Blumengeschäftes entstanden, wurde anlässlich der Eröffnungsfeier erklärt.

ICE-CREAM-THEKE ALS BLICKFANG

Dank des Spätsommers kommen die Sonnenstoren an der grosszügigen Fensterfront der neuen Ice Cream Gallery nun doch gebührend zur Geltung. Dahinter erblicken die Besucher – und die unzähligen Passanten am Bellevue – ein Lokal mit einer Gesamtfläche von 50 Quadratmetern, bei dessen Gestaltung «sich die Architektur zurücknimmt», wie es die verantwortliche Architektin Jasmin Grego, Architekturbüro Grego & Smolenicky, ausdrückt.

Für ein modernes städtisches Ambiente der als «exklusiver urbaner Treffpunkt» konzipierten «Glace-

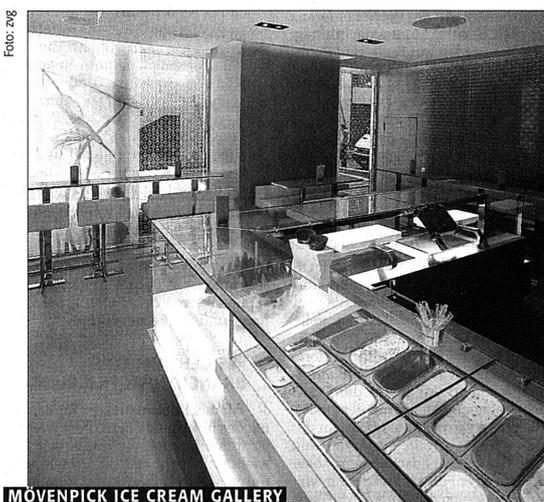
Galerie», sorgen die Leder-Barhocker an den Stehtischen sowie mit Leder bezogene Bänke entlang der mit hellem Eichenholz gefärbten Wand. Das Lokal ist in dezenten und zurückhaltenden Farben gehalten; denn für Farbe sollen die Ice-Cream-Spezialitäten sorgen, die als Blickfang an der zentral platzierten Theke präsentiert werden.

PLATTFORM FÜR DIE GLACE-PRODUKTE

Zum Eröffnungsangebot (solange Vorrat) der Mövenpick Ice Cream Gallery gehören auch aussergewöhnliche Geschmacksrichtungen wie Sorbets aus Bier und Champagner sowie eine Oliven-Glace. «Wir möchten unsere Produkte «wie Werke in einer Galerie» präsentieren, und so in einer ansprechenden Umgebung zum Genuss verführen», sagt Martin Henck, Leiter von Swiss Premium Ice Cream, Hersteller von «Mövenpick of Switzerland Ice Cream», der wie «Schölller», «Dreyer» und «Häagen-Dazs» ins Glace-Portfeuille des Schweizer Nahrungsmittelmultis Nestlé gehört. Betrieben wird die neue Glace-Galerie vom Zürcher Gastrounternehmen Freddy Burger Management.

EIN UMFASSENDES SNACK-ANGEBOT

Neben Glace gehören auch Snacks wie Sandwiches, Crostini, Salate, Gebäck und Bircher muesli – auch zum Mitnehmen – zum Angebot der als weltweit erste angekündigten Mövenpick Ice Cream Gallery, die gleichzeitig als Testbetrieb auf dem Heimmarkt in Zürich dient. Laut Martin Henck soll das neue Konzept zu einem späteren Zeitpunkt auch international entwickelt werden und genauso für einen einheitlichen Marken-Auftritt sorgen. Als Erkennungsmerkmal dient das neue Mövenpick-Ice-Cream-Logo, das auf beleuchteten Plexiglas-Paneele eingeschliften ist. Konkrete weitere Projekte bestehen gemäss Henck aber noch keine.



MÖVENPICK ICE CREAM GALLERY
Im Zentrum des neuen Restaurantkonzeptes stehen Glace-Spezialitäten. Zusätzlich wird ein umfassendes Snack-Angebot offeriert.



FREDDY BURGER MANAGEMENT
Die Ice Cream Gallery wird vom Zürcher Gastro-Unternehmen Freddy Burger Management betrieben. Im Bild: Hans Peter Dürr (links) und Freddy Burger.

GASTROSZENE ZÜRICH

«Conti» geht an Bindella

Das Traditionsrestaurant Conti wird durch die Bindella-Unternehmungen übernommen – und soll im gleichen Rahmen weiter geführt werden.

■ MARTIN J. PETRAS

Nach 31-jähriger Tätigkeit in der Gastronomie, davon 14 Jahre Führung des Zürcher «Conti», hat Marisa Odermatt beschlossen, ihren Betrieb per 1. November abzugeben. Als Gastgeberin führte Marisa Odermatt, gemeinsam mit ihrer Mutter Bianca, die bis ins hohe Alter in der Küche mitwirkte, das Traditionslokal zu hohem Ansehen. Das an zentraler Lage hinter dem Opernhaus gelegene klassische Restaurant gilt als einer der Fixpunkte der Zürcher Gastronomie.

Die Bindella Unternehmen übernehmen das traditionsreiche Lokal und führen es – bis auf weiteres – im gleichen Rahmen weiter. Neu wird das Lokal an sieben Tagen in der Wo-

che geöffnet bleiben. Alle Mitarbeiter werden gemäss Mitteilung weiter beschäftigt.

Bindella «terra vite vita» ist tätig in den Bereichen Gastronomía italiana, Weinbau/Weinhandel sowie Handwerksbetriebe und Immobilien. Die Gastronomie-Sparte umfasst an die dreissig Restaurants in Zürich und anderen Schweizer Städten.

Berner «Kornhaus» wird vergrössert

Die Bindella-Unternehmungen bezeichnen die Behauptung des Gratisblatts «Berner Bär», Rudi Bindella ziehe sich aus dem Berner «Kornhaus» zurück, als nicht zutreffend. Laut Mitteilung ist das Gegenteil der Fall: Zusätzlich zur bestehenden Restaurant-Fläche möchte man weitere Flächen (Theaterkasse, Arkaden, Terrasse) hinzunehmen. MJP

Anzeige

Butty
100 Jahre Kompetenz und Qualität

Poivre blanc entier
Pfeffer weiss Körner
Pepe bianco in grani

Curry doux
mild

Herbes d'Italie
Italienische Kräuter
Erbette d'Italia

Origano
Oregano
Origano

CERCLE DES CHEFS DE CUISINE BERNE

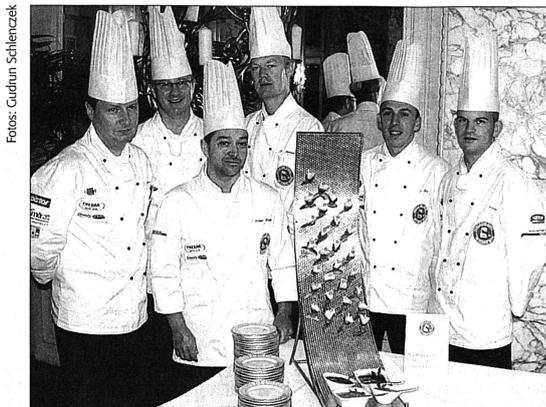
Köche gehen aktiv an die Presse

Die Vereinigung der Berner Küchenchefs will mehr Öffentlichkeitsarbeit und neue Nominationsverfahren für die Kochnationalmannschaft.

GUDRUN SCHLENCEK

«Wir gehen ganz andere Wege», erklärte der Teamchef des Cercle des Chefs de Cuisine Berne CCCB, Beat Weibel, selbstbewusst an der Pressekonferenz des CCCB vom Montagnachmittag. Geladen worden war Fach- und Publikumspresse in das Hotel Schweizerhof im Herzen der Stadt Bern. In stattlichem Rahmen in einem Kongressraum des Hotels hielten die Berner Spitzenköche ihre Pressekonferenz ab. Es war die erste Pressekonferenz dieser Art für die regionale Kochmannschaft. Aber nicht nur für diese. «Nicht einmal die Nationalmannschaft macht eine Pressekonferenz», so Weibel.

Die fehlende Präsenz in der Öffentlichkeit, wenn es um ein «Vermarkten» der Medaillenränge der Schweizer Kochmannschaften geht, wolle man jetzt, zumindest was die Berner Kochgilde betrifft, ändern. Schliesslich ist es für das Wettkampfteam «Culinary Art Team» des CCCB nicht der erste Kontakt mit der Presse. «Nachdem wir vor zwei Jahren an der Weltmeisterschaft in Singapur Gold holten, waren wir anschliessend sogar im Schweizer Fernsehen sowie in vielen Printmedien präsent.» An die Pres-



Der CCCB ergreift die Initiative
Die Berner Küchenchef-Vereinigung an ihrer Pressekonferenz (v.l.n.r.): Rolf Mürner, Beat Weibel, Bruno Wüthrich, Rasmus Springbrunn, Richard Lang, Thomas Riesen.

sekundenkonferenz in Bern kam lokale Presse: Redaktoren der «Solothurner Zeitung» und des Berner «Bund».

ES GEHT UM EINE BRANCHENPROFILIERUNG

Für den Küchenchef der Kinderklinik des Inselspitals Bern, Beat Weibel, ist offensichtlich: «Pressearbeit ist wichtig. Es geht um die Profilierung unseres Gewerbes.» Aktive Öffentlichkeitsarbeit vermisst er sonst in diese

Branche. «Die Kochnationalmannschafts-Mitglieder machen alle ihren Job als Koch bestens. Das Marketing ist gar nicht ihre Aufgabe.» Ein solches erwartet er vielmehr von anderer Seite. «Hier muss der Schweizer Kochverband noch mal über die Bücher.» Dieser sieht seine Kernaufgabe aber in der Aus- und Weiterbildung (siehe auch Interview Seite 2). Obwohl er als Küchenchef kein Marketingmann ist, schlüpfte Weibel als Teamchef des Culinary Art Teams nun doch in diese

Rolle und führte durch die Pressekonferenz in Bern. Dass sich die Berner mit dem aktiven Vorstossen nicht nur Freunde machen werden, ist Weibel dabei klar.

PROFESSIONALISIEREN: KOCHNATI-NOMINATION

Anlass für die Pressekonferenz des CCCB war das erklärte Ziel der Berner, ab 2006 die Schweizer Kochnationalmannschaft zu stellen. Aktuell amtiert seit 2003 der Cercle des Chefs de Cuisine Zürich (CCCZ). Auch beim Nominationsverfahren zur Kochnationalmannschaft will man in Bern angestammte Pfade verlassen. «Wir haben uns beim Schweizer Kochverband schriftlich um die Rolle der nächsten Kochnationalmannschaft beworben.» In der Vergangenheit gab es verschiedenste Szenarien, wie eine Mannschaft zur «Kochnati» erkoren wurde. Das letzte Mal mittels einer internen Ausscheidung zwischen drei Schweizer Kochteams, bei denen der CCCZ als Sieger hervorging.

«Wir möchten dieses Auswahlverfahren professionalisieren und das Niveau anheben», erklärt Weibel. Schliesslich ist es die Kochnationalmannschaft, die nachher die Schweizer Kochkunst international an Wettbewerben vertritt. Deshalb habe man vom Schweizer Kochverband Zulassungsbedingungen verlangt.

Das Resultat: Der Kochverband wird jetzt den CCCB bis Ende 2005 genauestens beobachten. Matchentscheidend werden hierbei die

Kochausstellungen und -Competitions an den Messen Zagg und Igeho sowie die Internationale Kochkunstausstellung IKA in Erfurt sein. «Hier müssen wir natürlich schon jeweils auf einem Siebertreppchen stehen», weiss auch der Teamchef des CCCB. «Aber jetzt wissen wir zumindest genau, was von uns verlangt wird, wenn wir Kochnati werden wollen.»

Jetzt heisst es, sich bestens vorzubereiten. Wiederum zeigt sich der CCCB innovativ: Man lässt sich neu regelmässig vor dem gemeinsamen Training und dann vor den Wettkämpfen vom Motivationstrainer Walter Dällenbach, der sonst Spitzensportler im Teamgeits managt, coachen. Für Beat Weibel ist das nicht abwegig: «Kochkunst ist Spitzensport.»



Teamchef des Culinary Art Teams, Beat Weibel, sucht den Kontakt zur Presse.

IKA ERFURT

Olympiade der Köche

Der Weltbund der Köche, die World Association of Cooks Societies, kurz WACS genannt, erkennt weltweit nur fünf Wettbewerbe an: den Salon Culinare in Singapur, den Culinary World Cup in Luxemburg, American Culinary Classic in Chicago sowie den Salon Culinare Mondial in Basel an der Messe Igeho. Die Krönung ist die Internationale Kochkunstausstellung IKA, kurz «Olympiade der Köche», auf Englisch «Culinary Olympics», die im vierjährigen Rhythmus veranstaltet wird. Im Jahr 2000 fand die IKA erstmals im Rahmen der Gastronomie-Fachmesse Inoga in Erfurt statt. Vorher waren die Austragungsorte Frankfurt und Berlin.

Köche und Pâtisseries aus mehr als 32 Nationen messen sich an der 21. IKA vom 17. bis 20. Oktober 2004. Etwa 25 000 Besucher werden erwartet, die das Spektakel hautnah erleben können. Gekocht wird in gläsernen Küchen und zum Geniessen der Wettkampfmenus wird zu Tisch gebeten. Nationalmannschaften aus folgenden Ländern treten an: Ägypten, Argentinien, Australien, Dänemark, Deutschland, Finnland, Irland, Island, Israel, Italien, Japan, Kanada, Luxemburg, Malaysia, Malta, Niederlande, Norwegen, Österreich, Portugal, Rumänien, Russland, Schottland, Schweden, Schweiz, Singapur, Slowakei, Slowenien, Südafrika, Tschechien, USA, Wales, Zypern. Von der Schweiz tritt beim «warmen Wettbewerb» noch die Jung- und Militärrationalmannschaft an. Folgende Schweizer Regionalmannschaften sind für den kalten Wettbewerb gemeldet: CCC Bern, Rhone Köche Wallis, Aargauer Kochgilde, Compains des Alpes, KK Equipe Biel. GSG

LEHRLINGSWETTBEWERBE

Auf Hotpot folgt nun Gusto

Der Fleischverarbeiter Traitafina hatte bereits vor Jahren mit dem Lehrlingswettbewerb «Hotpot» gestartet – und wieder aufgehört. Howeg springt mit «Gusto» nun sozusagen in diese Lücke. Das Brisante: Keiner von beiden wusste was Genau vom anderen.

GUDRUN SCHLENCEK

Zulieferer finden immer wieder Geschmack an Kochwettbewerben. Beim neu lancierten «Gusto» von Howeg sollen «junge Schweizer Kochtalente um die Wette kochen». Dabei gab es bereits Vergleichbares in der Schweiz: Traitafina lancierte 2000, wie nun die Firma Howeg mit «Gusto», einen Kochwettbewerb für Kochlehrlinge aus dem zweiten und dritten Lehrjahr. 2003 wurde der «Hotpot»-Wettbewerb, den der Fleischverarbeiter im Alleingang veranstaltete, aber das letzte Mal durchgeführt. Nun sucht man bei dem Unternehmen aus Lenzburg Alternativen. Marketing-Leiter Max Rusterholz begründet: «Der Aufwand für solche Wettbewerbe ist sehr gross. Der Rücklauf jedoch eher mager.»

GANZ NACH DEM GUSTO VON REWE

Kein Grund für das Ende des «Hotpot»-Events wäre die neue Howeg-Austragung gewesen. «Der Entscheid, dass wir den Hotpot-Wettbewerb einstellen, wurde gefällt, bevor wir von Gusto wussten.» Dass sich die beiden Wettbewerbe für die Schweizer Kochlehrlinge mehr oder weniger tel quel ablösen und kein Doppelpuff passieren, ist wohl eher Zufall. «Der Traitafina-Wettbewerb war bei der Planung von Gusto meines Wissens kein Thema», meint ebenfalls Vesna Stimac, Presse-



Der «Gusto» von Howeg prämiiert junge Talente für den Rewe-Pokal.

verantwortliche für Gusto bei der Marketing-Abteilung von Prodega und Howeg in Dietikon.

Der neue Lehrlings-Wettbewerb der Tochter der Bon-appétit-Gruppe, die inzwischen zur deutschen Handelsgruppe Rewe gehört, kommt nicht ganz zufällig. Rewe führt nämlich Vergleichbares bereits seit 16 Jahren durch. Nun hat man das Ganze bei dem rheinländischen Retailer über die Grenzen hinaus koordiniert: Frankreich und die Schweiz führen gleichermassen nationale Ausschreibungen durch, die beiden Bestplatzierten dürfen dann beim Finalkochen um den Rewe-Deutschland-Pokal, erstmals am 15. und 16. April 2005, antreten.

Auch bei der Partnersuche verhielt man sich in der Schweiz nach dem Vorbild Deutschlands: Dort richtet der Rewe-Grossverbraucher service den Lehrlings-Kochwettbewerb mit dem Verband der Köche Deutschlands VDK aus. Howeg hat sich für die hiesige Competition den Schweizer Kochverband mit ins Boot geholt. Das kam gerade rechtzeitig, nachdem das Engagement des Kochverbandes mit dem Poulterverarbeiter Fredag eingeschlagen ist. Die «Fredag Gold-Trophy» für die Gemeinschaftsverpflegung gibts seit 2003 nicht mehr.

Rewe mischt aber ebenso bei fremden Kochwettbewerben mit. Das Unternehmen spielt bei der weltweit wichtigsten Kochausstragung, der «Olympiade der Köche» in Erfurt, eine tragende Rolle. Das Mainzer Unternehmen sponsert in partnerschaftlicher Zusammenarbeit mit dem VDK die Eröffnungsfeier.

DER NACHWUCHS IM MARKETING-FOKUS

«Hotpot» und «Gusto» zeigen auf jeden Fall: Den Zulieferern liegen je länger je mehr die jungen Talente am Herzen. Vesna Stimac erklärt: «Die Jungen bestimmen schliesslich die

Zukunft der Branche. Wir wollen ihnen mit Gusto eine Plattform bieten.» Max Rusterholz noch deutlicher: «Das sind unsere zukünftigen Kunden, das ist klar.» Deshalb hat Traitafina auch bereits etwas Neues für dieses Segment in der Schublade liegen, was aber noch nicht spruchreif ist.

Die jungen Leute im Visier hat ganz neu ebenfalls der deutsche «Leadersclub»: Um auf die Berufschancen im Gastgewerbe aufmerksam zu machen und dem Mangel an Nachwuchskräften entgegenzuwirken, hat der Leadersclub die Promotiontour «Be a bar star» (www.leadersclub-barstar.de) ins Leben gerufen. Der krönende Abschluss erfolgt am 3. November im Designhotel East in Hamburg, wenn die besten Barkeeper gegeneinander antreten.

Die «Gusto»-Konditionen

Die Ausschreibung für den «Gusto 05» von Howeg läuft von August bis November 2004. Die Teilnehmer sollen eine gestellte Aufgabe entwickeln und einsenden. Die Einsender der neun besten Arbeiten dürfen diese dann unter realen Wettbewerbsbedingungen am 25. Februar 2005 nachkochen. Am Abend werden anlässlich einer Gala im Zürcher Kongresshaus die Gewinner bekannt gegeben. Die Wettbewerbsaufgabe besteht in der Kreation von zwei Tellergerichten, bestehend aus einem Hauptgang und einer Süssspeise: Zubereitung je für fünf Personen, der Warenaufwand darf nicht mehr als zehn Franken pro Person betragen. Teilnahmeberechtigt sind Lehrlinge, die sich in der Ausschreibungszeit im 2. und 3. Lehrjahr befinden. Informationen/Anmeldung unter www.gusto.ch GSG

Reklame

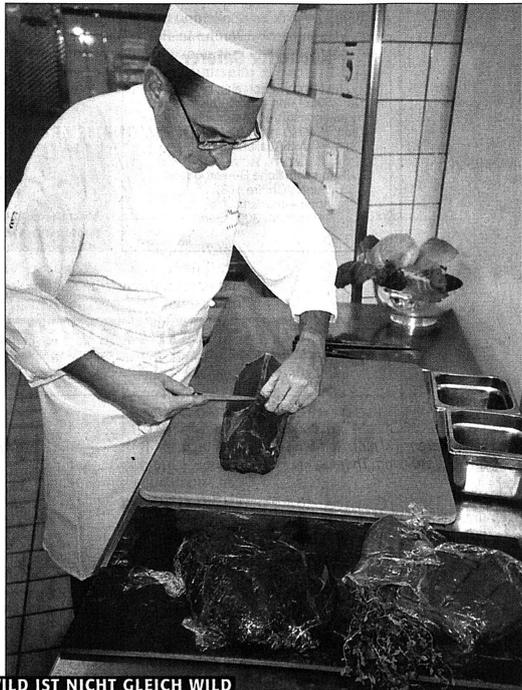
Fachleute und Experten,
«GENE-FISH» wirklich hoch bewerten.
*Fax: 041 361 04 85, sherlon@bluwin.ch

GROSSWILD

Schweizer Damhirsch ist noch zarter

Echtes Wild wird eigentlich nicht gefüttert, sondern frisch auf der Jagd erlegt. Zuchtwild dagegen wird oft zugefüttert, dafür aber auf hygienische Weise geschlachtet. Und: Schweizer Damhirsch schmeckt dezent und ist feinfaseriger als Neuseeländischer Rothirsch.

Foto: Guido Böhler



WILD IST NICHT GLEICH WILD
Bei Wildfleisch gibt es grosse Unterschiede – sowohl punkto Qualität als punkto Preis. Beispiel: Schweizer Straussenfleisch ist doppelt so teuer wie importiertes.

de bestehen zum Hirsch aus Alpenjagd: Zuchthirsch-Fleisch ist dezent, doppelt so lange haltbar, hygienisch sicherer und besser rückverfolgbar. Es eignet sich für Wildravioli-Füllungen, und Michel stellt sogar Carpaccio daraus her. Ausserdem sind Edelstücke für ein Bankett in konstanter Grösse und Menge verfügbar, und sie sind günstig. «Auch in der Luxushotellerie sind die Einkäufer preisbewusster geworden», so van Grondel.

In der Schweiz werden Hirsche ebenso für die Fleischproduktion gezüchtet – aber im Gegensatz zu den neuseeländischen Rothirschen die kleineren Damhirsche. Herden bis zu zweihundert Tiere werden hierzulande ebenfalls fast wild gehalten.

FEINERE FASERN ALS DER ROTHIRSCH

Der Ennetbürgener Landwirtschaftsbetrieb «Holzen» hält 130 Damhirsche und hat kürzlich den betriebseigenen Schlachthof vergrössert und modernisiert. Verkaufsleiter Gusti Staub beliefert vor allem die Gourmetgastronomie und berichtet von einer enormen Nachfrage, vor allem nach Rücken und Stotzen. «Das Fleisch ist dezent und zart, weil es feinere Fasern aufweist als Rothirsch», so Staub. «Aber es kostet zehn bis fünfzehn Prozent mehr.

Die Tiere werden durch konzessionierte Jäger geschossen und wie üblich bei Jagdwild am Fundort ausgeblutet, innert zehn Minuten in den Schlachthof gebracht und dort ausge-

weidet. Da nur gleich alte Tiere geschossen werden, sind zehn bis zwanzig konstant grosse Stücke lieferbar. Die Fleischfarbe gleicht dem Reh. Es gibt auch Hobby-Damhirschzüchter: Fritz Abegglen, Hotelier des «Du Lac» in Iseltwald, hält dreissig Tiere im Gehege: «Damhirsche sind ideale Parktiere. Die Herde ist eine Attraktion für die Hotelgäste». Damit sie nicht zu gross wird, schießt er – selbst Jäger – jährlich fünf bis sechs Tiere.

ECHT WILD IST NUR DAS WILDSCHWEIN

Echtes Wild dagegen ist das Wildschwein, welches seit kurzem auch in der Gastronomie Einzug hält. Michel verkauft importiertes aus Österreich und Deutschland. Auch in der Schweiz gibt es zu viele Wildschweine, und die Jäger verkaufen sie direkt in die Gastronomie. «In der Spitzen-Gastronomie sind Frischlingsrücken sehr begehrt», so van Grondel. «Auch als Braten, saurer Mocken und Kotelett hat es sich gut etabliert.» Sein Geschmack ist intensiv. Van Grondel rät, das Fleisch mit Mirepoix, Tomatenpüree und Beize oder Wildfond zu braisieren: «Es soll deftig schmecken, aber genauso kreative Varianten sind möglich, etwa mit Preiselbeeren oder Lebkuchengewürz».

Auch der Basler Lebensmittel-Importeur Delicarna bietet Wildschwein an sowie als weitere Neuheit frischen Bison aus den USA. «Er eignet sich gut für den Grill», lautet die Erfahrung des Geschäftsleiters Werni Tschannen.

GUIDO BÖHLER

Gourmets lieben den «haut goût» von geschossenem Wild, der beim Abhängen noch kräftiger wird. Auch das Futter bestimmt den Fleischgeschmack: Bergkräuter übertragen ihr Aroma, Gras hingegen ergibt neutrales Fleisch. Steinbock und Gämse schmecken daher am intensivsten und Zuchthirsch am neutralsten, besonders Damhirsch. Reh und wilder Rothirsch liegen dazwischen. Die Mehrheit der Gäste bevorzugt das dezent schmeckende Zuchtwild. Dieses gelangt in wesentlich grösseren Mengen als gejagtes auf den Markt und kann die steigende Nachfrage eher befriedigen als das seltenere echte Wild.

Arne van Grondel, Foodmaster von «Michel Comestibles» in Unterseen, stellt fest, dass «Zuchthirsch aus Neuseeland in der Gourmet-Gastronomie gut ankommt, aber Mühe hat in Spitzenbetrieben». Dieser Hirsch wird zwar wild gehalten, aber wie ein Masttier geschlachtet. Grosse Unterschiede

STRAUSSENFLEISCH

Engpass durch Importstopp

Die Nachfrage nach Straussenfleisch nimmt in der Schweiz stetig zu. Wegen der Vogelgrippe in Südafrika droht nun ein Versorgungsengpass.

GUIDO BÖHLER

Der Pro-Kopf-Konsum von Straussenfleisch ist nirgends auf der Welt so gross wie bei uns: Rund 1000 Tonnen werden jährlich verzehrt, Tendenz steigend. Der Strauss gilt als Farmtier, da er zwar halb wild lebt, aber wie Hausgeflügel geschlachtet wird. «Gut eignet sich das Fleisch für Steaks, Fondue chinoise oder Diätmenüs», hört man bei Michel Comestibles aus Unterseen. Man konstatiert jedoch gleichzeitig: «Die Nachfrage stammt selten aus der Gourmet-Gastronomie.»

Werner Tschannen von Delicarna ist jedoch überzeugt, «dass Straussenfilets gourmetwürdig sind». Die Fleischqualität kann tatsächlich erstklassig sein, aber der günstige Preis ist wohl zu wenig «exklusiv». Am Anfang der Wildsaison sinkt die Nachfrage vorübergehend, obwohl Strauss offiziell als Wild gilt.

Kürzlich wurde bekannt, dass in einigen Regionen Südafrikas die Vogelgrippe ausgebrochen war. Die dortigen Behörden haben eine Quarantäne verhängt, begannen mit Not-

schlachtungen, und die EU sowie die Schweiz verboten die Einfuhr. Laut Bundesamt für Veterinärwesen BVET besteht zwar kein Risiko, dass sich Menschen durch den Kontakt mit dem Fleisch anstecken, aber das heimische Geflügel könnte sich infizieren. Das BVET geht davon aus, dass die Tierseuche in Südafrika rascher ausgerottet werden kann als in Asien und die Sperre somit früher fällt.

Trotzdem stecken die Straussenfleisch-Importeure im Dilemma, weil sie kaum Alternativen besitzen. «Delicarna kann zwar auf Australien oder Zimbabwe ausweichen», so Tschannen. «Aber diese Länder liefern keine separaten Edelstücke».

EINHEIMISCHER STRAUSS FAST DOPPELT SO TEUER

Es gibt auch in der Schweiz einige Dutzend Straussen-Mastbetriebe. Denn das hiesige Klima stellt kein Problem dar. Regen oder Kälte stören sie nicht, wenn sie einen grossen Stall haben. Allerdings benötigen Strausse viel Auslauf. Die eher kleinen Fleischmengen werden direkt ab Hof und «eher selten in die Gastronomie» verkauft, berichtet Pia Hess, Straussenzüchterin des Läuelfinger «Straussenparadieses». Denn: «Wegen der teuren Schweizer Produktionsfaktoren kostet Schweizer Straussenfleisch rund doppelt so viel wie importiertes.»

Afrika-Wild: Günstiger Genuss

Wilder Springbock und Kudu aus Afrika sind bei Delicarna aus Basel Trendprodukte. Die Importfirma liefert sie an Comestibler oder via Internetshop (www.foodboerse.ch) an die Gastronomie. Werni Tschannen empfiehlt «die Zubereitung à la Minute mit kurzer Bratzeit, da das Fleisch feinfaserig, zart und saftig ist». Früher importierte er 90 Prozent gefroren und 10 Prozent frisch, heute umgekehrt.

Bereits in den 70er-Jahren kam Springbockfleisch in grossen Mengen in die Schweiz, wurde aber von einigen Händlern und Wirten als Reh verkauft. «Eine Deklassierung, die der Fleischqualität nicht entspricht», meint Tschannen. In der Tat lobten die Gäste das falsch deklarierte Fleisch, allerdings bezahlten sie einen überhöhten Preis, da Springbock im Einkauf günstiger ist als Reh.

Anzeige

Bitte um
ALLE MÖGLICHKEITEN,
DIE MIR TÜR UND TOR ZUR
PERFECTEN INHOUSE-
KOMMUNIKATION
BIETEN.

Liebe Hoteliers,
setzen Sie auf den perfekten
Kommunikations-Service.

Perfektion in der Kommunikation ist kein Luxus. Im Gegenteil: Swisscom Systems zeigt Ihnen, wie Sie erheblich mehr Kommunikations-Komfort für Ihre Gäste und mehr Kosteneffizienz in Ihrem Hotel erzielen. Profitieren Sie jetzt von unserem attraktiven Angebot für die Hotellerie!

0800 724 724 oder
www.swisscom.com/systems

swisscom
systems

HUGENTOBLER
Kochsysteme HG 3000

Occasionsverkauf und Hausmesse

mit Präsentation unserer
Neuheiten in Heimberg

Montag, 13. September bis
Mittwoch, 15. September 2004
täglich von 9.00 Uhr
bis 18.00 Uhr

absoluter
Schnäppchenpreis
auf:
InduGriddle, 3.5kW
Greifen Sie zu!

Wir werden Ihnen die Evolution in der Hold-o-mat
Geschichte live demonstrieren und servieren
Ihnen "Grosse Pièce" vom Hold-o-mat KTM.
Unser gesamtes Occasionseintausch-
und Neu-/Liquidationslager steht
für Sie zum Kauf bereit.
Herde, Apparate, Tische, Korpusse usw.
Topqualität zu super Preisen!



Hugentobler AG Grubenstrasse 107 • 3322 Schönblü
Telefon 031 858 17 17 • Fax 031 858 17 15
www.hugentobler.ch • info@hugentobler.ch

www.boxspringbetten.ch

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

Küche für Caterer

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

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

163217/40380

**Über Internet
und nette Gäste.**

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

AUS- UND WEITERBILDUNG

SOUTHBORNE SCHOOL OF
ENGLISH
BOURNEMOUTH ENGLAND

Cambridge First Certificate

Perfekt für künftige
Tourismus-Experten

Telefon 031 950 28 27
www.best-of-english.ch

Sprachausbildung

Originalpreise - hervorragende Schulen in
**England USA Kanada Australien
Neuseeland Frankreich Italien**
Annemarie Rolf Frischknecht Tel. 01/828 39 58
www.sprachausbildung.ch



In kurzer Zeit zum Erfolg durch praktisch
anwendbares **FRANZÖSISCH**
CCIEL, Negressauve
F-79370 CELLES/BELLE
Telefon: 0033-5-49-272-175
Fax: 0033-5-49-272-179
E-Mail: ccielem@lecom.fr
http://www.mellecom.fr/cciel

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

145331/062204

Fernstudium Betriebswirtschaft



Betriebswirtschaftliches Institut
Dr. Braunschweig AG, Basel
Telefon 061 363 37 85
e-mail info@bwlinstitut.ch
Internet www.bwlinstitut.ch

Profis lesen die htr.

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

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



Abonnieren:
Tel.: 031 740 97 93, Fax: 031 740 97 96
abo@swisshotels.ch, www.htr.ch



htr

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

34. Berner Weinmesse

Bern. An der 34. Berner Weinmesse, die vom kommenden 15. bis 24. Oktober in der BEA-bern-expo-Festhalle stattfinden wird, soll die Degustation mit neuen «Expert»-Gläsern verbessert werden. Jeder Besucher der Weinmesse, die dieses Jahr unter dem Motto «Begegnung der Sinne» stattfindet, erhält ein persönliches Glas, welches er auch mit nach Hause nehmen kann. **MJP**

www.bernerweinmesse.ch

51. Expovina auf 12 Schiffen

Zürich. Bereits zum 51. Mal werden vom 29. Oktober bis 10. November 2004 Schiffe der Zürichsee-Flotte am Bürkliplatz anlässlich der «Expovina» vor Anker gehen. An Bord der zwölf Weinschiffe haben die Besucher Gelegenheit, an rund 160 Ständen über 4000 Weine aus 24 Ländern und fünf Kontinenten zu degustieren. Erwartet werden über 80 000 Besucher. **MJP**

www.expovina.ch

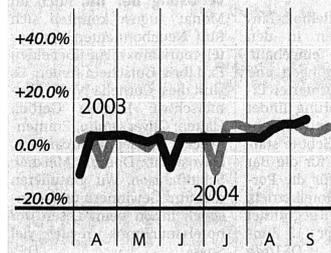
Neue Wein-Vereinigung

Fläsch. Zwölf Winzerinnen und Winzer aus Fläsch, Maienfeld, Jenins und Malans haben zur neuen Vereinigung «Vinotiv» zusammengeschlossen, um ihren Marktauftritt zu verstärken. Die Mitglieder sind: Andrea Davaz, Christian Hermann, Daniel Marugg, Süstrunk/Kürmann, Schloss Salenegg, Markus Stäger, Irene Grünenfelder, Christian Obrecht, Annatina Pelizzati, Martin und Thomas Donatsch, Georg Fromm und Peter Wegelin. **MJP**

PRODINDEX 6. 9. BIS 11. 9. 2004

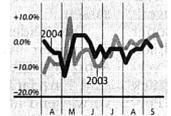
Bezugsmonat des Warenkorbs: Dez. 95; Quelle: Prodega

RINDFLEISCH

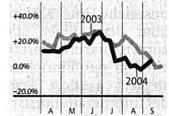


Preisindex des Warenkorbs

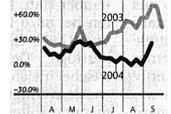
KALBFLEISCH



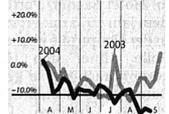
SCHWEINEFLEISCH



GEMÜSE



FRÜCHTE



WEINBAU IN LIECHTENSTEIN

100 Winzer teilen sich 26 Hektar Rebfläche

Die Schweiz verfügt über rund 15 000 Hektaren Rebland. Unser Nachbarland Liechtenstein über rund 26 – das erst noch auf zahlreiche Winzer verteilt ist. Miniaturstaat mit eigenem Wein: Für die einen ist es Unsinn und für andere ein Stück Tradition.

Foto: ZVG



FÜRSTLICHE DOMÄNE

Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein: Von den insgesamt rund 26 Hektaren Rebfläche in Liechtenstein gehören vier der Fürstlichen Domäne.

CHANDRA KURT

Will man sich in Jancis Robinson's Standardwerk «Das Oxford-Wein-Lexikon» über den Weinbau in Liechtenstein informieren, stösst man auf einen klitzekleinen Eintrag von rund sechs Zeilen. Ähnlich fündig wird man in den anderen önologischen Basiswerken.

Liechtenstein scheint in Sachen Wein nicht zu existieren. Zugegeben, 26 Hektaren Rebland Totalbesitz kann wohl kein anderer Staat unterbieten, aber das macht das Fürstentum auch wieder zu einer exotischen Attraktion. Kommt hinzu, dass die Liechtenstei-

«Weintradition in Liechtenstein»

Die Weinregion Liechtenstein wird auch in den Buchhandlungen zum Begriff. Spätestens seit letztem Frühling muss man sich nicht mehr durch die Weinliteratur kämpfen, um etwas über den Weinbau im benachbarten Fürstentum zu erfahren. Im Verlag von Eck ist ein knapp 200-seitiger Bildband über die «Weintradition in Liechtenstein» erschienen. **CHK**

Mathias Ospelt & Wolfgang Müller, «Weintradition in Liechtenstein», Verlag von Eck, 78 Franken.

ner Reblagen aufgrund der Begünstigung durch die Sonne auch bevorzugte Wohnlagen sind. Das führt dazu, dass viele kleine Rebberge direkt an Wohnhäuser grenzen – wie in anderen Regionen der Gemüsegarten.

PINOT NOIR IST FEDERFÜHREND

Liechtenstein ist «eingeklemmt» zwischen den Weinen der Bündner Herrschaft und denen des St. Galler Rheintals, profitiert aber genauso vom wärmenden Föhn. Wie in den anderen beiden Regionen ist auch hier der Pinot Noir federführend. Verschiedene Kelterungsarten lassen aus den Trauben Süssdruck (auch Rosé oder

Kretzer genannt), Federweiss, Ablas oder Beerli entstehen.

Weitere Rotweinsorten sind: Zweigelt, Blaufränkisch, Gamaret, Regent, Léon Millot und Maréchal Foch. Bei den Weissen dominiert der Riesling x Silvaner vor dem Chardonnay. Gefolgt von Pinot gris, Gewürztraminer, Sauvignon blanc, Seyval blanc und weiteren interspezifischen Sorten.

PRODUKTION: RUND 100 000 LITER WEIN

Erzählt man einem Winzer aus Chile oder Argentinien von den Gegebenheiten in Liechtenstein, wird dieser sprachlos zuhören. Denn von einer solchen Unterteilung eines eh schon

kleinen Weingebietes hat er bestimmt noch nie gehört. In Südamerika besitzt ein Weinbetrieb im Schnitt ein paar hundert Hektaren und angepflanzt werden nicht kleinen Gärten sondern ganze Täler. In Liechtenstein wollte es die Tradition anders. Hubert d'Havrincourt schrieb Anfang der 60er-Jahre in seinem Reisebuch: «Der Fürst eingeschlossen, teilen sich 98 Besitzer seit undenklichen Zeiten die insgesamt 21 Hektar umfassenden Weinberge des Fürstentums. Die Gesamtproduktion des Jahres 1962 betrug rund 57 000 Liter, davon 18 000 allein vom fürstlichen Weinberg.»

Heute gibt es rund 100 Winzer, die sich die 26 Hektaren teilen und rund 100 000 Liter Wein produzieren. Sie

verarbeiten über 20 verschiedene Traubensorten und haben in den letzten Jahren ihr Schaffen vermehrt in Richtung Qualität anstelle von Quantität gerichtet, und Begriffe wie Integrierte Produktion oder Ertragsreduktion sind glücklicherweise keine Fremdwörter mehr.

Degustation der Weine der Fürstlichen Domäne Vaduz

Von den rund 26 Hektaren Rebflächen in Liechtenstein gehören vier der Fürstlichen Domäne. Pinot Noir und Chardonnay sind die Hauptsorten, wobei sechs verschiedene Weine aus ihnen gekeltert werden. Es handelt sich bei allen um liebliche, zugängliche Alltagsweine, deren Gerbstoffe weich, deren Frucht süß und deren Alkoholgehalt relativ hoch ist. Im Vergleich zu den 02er haben die 03er vom heißen Sommer profitieren können, zumal ihre Frucht deutlich komplexer ist. Fürst Johann Adam I. von Liechtenstein erwarb 1712 die Grafschaft Vaduz und mit ihr die Reblage Herawingert. **Herawingert Chardonnay 2003, Vaduzer Cru** Charakter: Leuchtet mit hellem Goldgelb. Schmelzig der Auftakt. Man denkt an Honig- und Melonenaromen und könnte fast schwören, dass dieser Wein

in der Barrique gereift ist – was jedoch nicht der Fall ist. Charmant und elegant im Gaumen. Im Abgang dann blumig-fruchtig. Ein bekömmlicher Chardonnay, der einen mit offenen Armen empfängt. Preis: Fr. 29.– **Rosé Pinot Noir 2003** Charakter: Helles Granatrot. Schmelzig in Nase und Gaumen. Aromen von schwarzer Schokolade und reifen Waldbeeren geben den Ton an. Fliessst unkompliziert den Hals hinunter und hinterlässt die Spuren eines warmblütigen Weines. Adliger Durstlöcher. Preis: Fr. 16.50 **Federweiss Pinot Noir 2003, Vaduzer Sortengarten** Charakter: Granatrot. Trocken im Auftakt, so dass nur dezente Beerenaromen erkennbar sind. Auch im Gaumen dominiert die Frische über die

restlichen Aromen. Nichtsdestotrotz verleiht ihm sein schlankes Gerüst eine anregende Zugänglichkeit. Trotzdem ist mit diesem süffigen Liechtensteiner vorsichtig umzugehen, denn seine 13,8 Volumenprozent merkt man nach ein paar Gläsern garantiert. Preis: Fr. 16.50 **Bocker Pinot Noir 2002, Vaduzer Cru, Barrique** Charakter: Der Wein strahlt einen mit hellem Rubinrot an. In der Nase tauchen dezente Beeren- und Pfefferaromen an. Im Gaumen dann Finessenreich und leichtfüßig. Tänzelt den Hals hinunter und bleibt sympathisch wie der erste Frühlingsabend in Erinnerung. Kein Schwergewicht, aber ein gutes Beispiel dafür, dass auch ein Wein der leisen Töne eine Gaumenfreude sein kann. Preis: Fr. 29.–

Abt Pinot Noir 2002, Vaduzer Cru, Barrique Charakter: Leuchtet im Glas Rubinrot. Der Auftakt ist einladend und schmelzig im Gaumen. Seine frische Säure verleiht ihm ein rassiges Temperament und seine unkomplizierte Art macht ihn auch für ungeübte Gaumen zugänglich. Ein finessereicher Pinot Noir für alle Tage. Preis: Fr. 29.– **Herawingert Pinot Noir 2002** Charakter: Blasses Granatrot. Einladend im Auftakt und unkompliziert im Gaumen. Seine Frucht ist beerig, knackig und sein Gerüst delikat. Ein guter Alltagswein ohne Ecken und Kanten. Preis: Fr. 16.50 Bezugsquelle: Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein, FL-9490 Vaduz, Tel. 00423 233 11 45, office@hofkellerei.li

Reklame

Weinklima

Perfekte Lagerung für edle Weine



FORS
Generalimporteur
LIEBHERR

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

Portiersloge zu kaufen

Hotel Sacher. Da das traditionsreiche Hotel Sacher gegenüber der Wiener Staatsoper zurzeit total erneuert wird, soll ein Teil der Einrichtung versteigert werden. Prunkstück der Internetauktion ist die Portiersloge. Diese spielte in der populären Fernsehserie «Hallo, Hotel Sacher, Portier» aus dem Jahr 1973 mit Fritz Eckard in der Hauptrolle eine zentrale Rolle. Unter den Hammer kommt auch die so genannte Rote Bar, an welcher Gäste wie Plácido Domingo, Leonard

Bernstein oder Hillary Clinton sass. Die beiden Edelholz-Einrichtungen wurden in den Achtzigerjahren eingebaut, sind Einzelanfertigungen und vorwiegend aus furnierter Eiche. Die Versteigerung findet zwischen dem 14. und 28. September statt. Die Gebote starten bei 8870 Euro für die Bar und 11870 Euro für die Portiersloge. Der Hotelbetrieb, welcher im Jahr 1876 gegründet wurde, verfügt über 113 Zimmer und Suiten. *DST/sda*

Weitere fünf Gewinner

Verlosung der htr. Auch im Monat August konnten sich fünf Neuabonnenten der hotel+tourismus revue über einen Ex-Libris-Gutschein freuen. Es sind dies: Cornelia Wirth, Hermetzschwil; Daniela Gerber, Halten; Oliver Omlin, Emmenbrücke; Giuseppe Arcamone, Davos-Platz; Dominik Meixner, Schaffhausen. Wir gratulieren den fünf Gewinnern und wünschen ihnen beim Lesen der hotel+tourismus revue viel Spass. *DST*

Wein-Superstar gesucht

Zürich. Weinliebhaberinnen und -liebhaber ab 18 Jahren haben Gelegenheit, ihr Wein-Know-how unter Beweis zu stellen. Die erste Runde findet zu Hause statt: In einer Blindverkostung muss möglichst viel über einen Wein herausgefunden werden. Gefragt wird nach Herkunftsland, Region, Traubensorte(n), Jahrgang sowie Vinifikationsmethoden. Nach der ersten Runde werden 50 Halbfinalisten nominiert, ins Finale werden die 10 Besten einziehen. Der 1. Schweizer

Superstar im Weindegustieren, der am 13. März 2005 im Hotel Baur au Lac in Zürich erkoren wird, gewinnt ein Preisgeld von 20'000 Franken. Die Teilnahme kostet 49 Franken; das Teilnahmekostenpaket beinhaltet Degustationswein, -glas sowie Teilnahme-Formular. Die Vorrunde läuft vom 1. September bis 30. November 2004. *MJP*

www.superstar-wein.ch, Die Teilnahme-Pakete können bestellt werden bei: Baur au Lac Wein, Telefon: 044 777 05 05, Fax: 044 734 29 09, anmeldend@superstar-wein.ch

ZITAT DER WOCHE

«Chinesen sind ziemlich kaufbegeistert und machen gerne Geschenke – dass sollte die Wirtschaft nutzen.»

Pei Albat-Ma, Übersetzerin an Seminaren des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbands, auf Seite 3

PEOPLE

Martin Radunz (38) ist neuer Leiter Verkauf & Marketing der Romantik Hotels & Restaurants International in der Geschäftsstelle in Frankfurt. Ra-



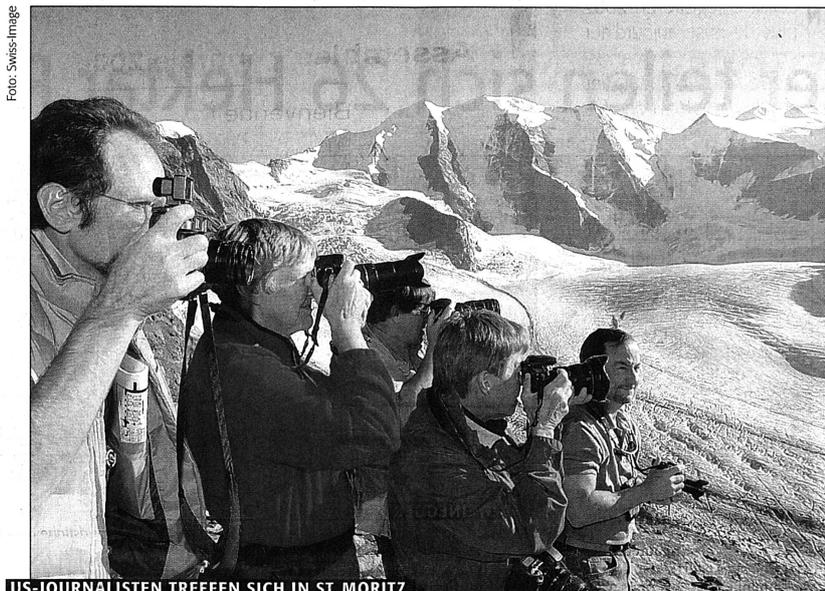
dunz war zuvor Business Development Manager und Regional Sales Manager Germany der MWB Business Exchange Germany Ltd. *DST*

Ernst Giger-Mäder wird per 1. Oktober 2004 neuer Geschäftsführer der Sportbahnen Melchsee-Frukt. Ernst Giger-Mäder war während der letzten knapp 20 Jahre als Geschäftsleiter und Verwaltungsratsdelegierter der Auto AG in Rothenburg tätig. *DST*

Das Zepter in der Küche des Hotel Edén in Zürich führt seit August als neuer Küchenchef **Antonino Alampi**. Seine Stationen führten ihn unter anderem ins Castello del Solle in Ascona, ins Château Gütsch in Luzern und ins Ermitage Küsnacht (unter Edgar Bovier). Alampi wirkte zuletzt als Küchenchef im Restaurant Le Barometer in Zürich. *MJP*

Nach 21 Jahren in der Gastronomie, zuletzt im Hotel Widder, wagt **Ertu Timur** als Gastgeber in der Casa Piccoli in Zürich einen Neuanfang. Unterstützt wird er dabei durch den italienischen Küchenchef **Antonio Sturiale**. Damit findet im ehemaligen Restaurant Piccoli Accademia die lange Tradition der hochstehenden italienischen Gastfreundschaft und Küche eine Fortsetzung. *MJP*

Letzten Dienstag wurde der erste Direktor des Verkehrshauses der Schweiz, **Alfred Waldis**, für seine Leistungen gewürdigt: Der Kanton Luzern, die Stadt Luzern mit Stadtpräsident **Urs W. Studer** und das Verkehrshaus der Schweiz mit Präsident **Franz Steingegger** luden zum Geburtstagsmatinée von «Mister Verkehrshaus» nach Luzern ein. Der Mitgründer des Verkehrshauses der Schweiz feierte am 7. September dieses Jahres seinen 85. Geburtstag. Zugleich darf auch das Verkehrshaus der Schweiz diesen Sommer sein 45-jähriges Bestehen feiern. *GSG*



US-JOURNALISTEN TREFFEN SICH IN ST. MORITZ
Die Vereinigung amerikanischer Reisejournalisten freuts: So viele Teilnehmer wie beim ersten Treffen in der Schweiz konnte der Verband noch nie an einer Jahrestagung zählen. Die Schweiz scheint den US-Fotografen und -Journalisten zu gefallen.

JAHRESKONGRESS DER US-REISEJOURNALISTEN

Erstes Treffen in der Schweiz lockte Journalisten in Scharen

Erstmals führt die Vereinigung amerikanischer Reisejournalisten ihren Jahreskongress in der Schweiz durch. Es kamen mehr Mitglieder als je zuvor.

■ **SILVIA CANTIENI**

500 Reiseprofis, davon rund die Hälfte Journalisten, führen in dieser Woche den 49. Jahreskongress der Vereinigung amerikanischer Reisejournalisten (Society of American Travel Writers, SATW) in St. Moritz durch. Schweiz-Tourismus-Direktor Jürg Schmid zeigte sich überzeugt, den Amerikanern «genau die Schweiz zu präsentieren, die sie nicht erwarten». Und er traf ins Schwarze: Mit einer interaktiven Show wurde das Land als Mix aus Tradition, Moderne und In-

novation dargestellt. Alt Bundesrat Adolf Ogi fesselte mit seiner Eröffnungsbotschaft das Publikum. Der UNO-Sonderbeauftragte für Sport betonte, wie wichtig auch die touristische Entwicklung für den Frieden in einer «schwierigen Welt» sei.

«IN DER SCHWEIZ FINDEN JOURNALS GESCHICHTEN»

Der Kongress ist erstmals in der Schweiz zu Gast. Entsprechend gross sind die Erwartungen an den Anlass, der mit einem Budget von umgerechnet etwa 1,3 Mio. Franken durchgeführt und zu einem beträchtlichen Teil von Sponsoren finanziert wird. Anwesend sind mehr SATW-Mitglieder als je zuvor, was die Organisatoren freut. «Die Destination spielt dabei sicher eine wichtige Rolle», ist die SATW-Präsidentin Marcia Levin über-

zeugt. «In der Schweiz finden Reisejournalisten hinter jeder Ecke eine Idee für Geschichten.»

Die Bedeutung der USA als Gästeherkunftsland – heute im Auslandsmarkt an dritter Stelle nach Deutschland und England – für die Schweizer Tourismusbranche ist enorm. 2003 wurden knapp 1,4 Mio. Logiernächte aus den USA verbucht. Dieses Jahr wird mit einem Zuwachs um rund 10 Prozent gerechnet.

«Die Schweiz ist in den USA heute schon ein Synonym für Bergerlebnis», so Schweiz-Tourismus-Direktor Jürg Schmid. Gerade das Herkunftsland USA hat punkto Imagewirkung eine besonders grosse Bedeutung: Nordamerika setze seit jeher Trends im weltweiten Tourismus. «Umso glücklicher sind wir, ausgerechnet in dieser Aufbruchstimmung amerikanische Berichterstatte zu begrüssen.»

GLOSSE

Zenitresistent

HANSPETER GSELL*

Es hat ja wohl noch nie jemand behauptet, der Schweizerische Gewerbeverband sei ein futuristisch-kreativer Zirkel rauschebärtiger Revolutionäre. Nun, da haben wir uns wohl aber ganz arg getäuscht! Denn



im Rahmen eines Zehnpunkteplans fiel folgender Satz: «Wer den Zenit seiner Schaffenskraft überschritten hat, muss bereit sein, gewisse Lohn-einbussen hinzunehmen.» Der zu überschreitende Zenit wurde vage mit Fünfzig definiert, die gewissen Einbussen jedoch der unternehmerischen Fantasie überlassen. Ein überaus mutiger und uneigennützig Vorschlag! Vor allem wenn man bedenkt, dass der Vorstand des Gewerbevereins den selbst gesetzten Zenit bereits deutlich überschritten hat.

Ich persönlich würde allerdings noch einen Schritt weitergehen. Ich denke, dass 50-jährige, schwarzenzenitüberschreiter gänzlich auf Lohnforderungen verzichten sollten. Solche alten Heinis können doch glücklich und zufrieden sein, wenn sie ihre Schaffenskraft überhaupt irgendwie loswerden dürfen. In Anerkennung der grossartigen unternehmerischen Nächstenliebe wäre es sogar wünschenswert, dass sie dem Unternehmer den Zehnten ihres zukünftigen Arbeitslosengeldes überlassen würden.

Ich versuche hastig, meine eigene Schaffenskraft samt Zenit zu erreichen. Das Resultat ist klar und deutlich: auf Grund einer massiven Zenitüberschreitung werde ich wohl einen Teil meiner Honorare zurück-erstattn müssen. Und mich gleichzeit in eine Besserungsanstalt für Zenitresistente einweisen.

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

ABONNEMENTE

Ich möchte die **hotel+tourismus revue htr** gerne jeden Donnerstag in meinem Briefkasten. Ich wünsche folgende Zahlungsweise:

2-jährlich Fr. 255.-*
 1-jährlich Fr. 145.-*
 1/2-jährlich Fr. 87.-*
 Schnupperabonnent Fr. 25.-*

Auslandpreise bitte anfragen.
 * Alle Preise inkl. MWST

Name/Vorname: _____
 Firma: _____
 Strasse/Nr.: _____
 PLZ/Ort: _____
 Telefon: _____
 E-Mail: _____

Bitte ausschneiden und einsenden an:
hotellerresuisse,
 Abo-Service, Industriestrasse 37, 3178 Böisingen
 abo@swiss-hotels.ch

IMPRESSUM

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

Gegründet 1892
 Herausgeber: Schweizer Hoteller-Veren, Monbijoustrasse 130 Postfach, 3001 Bern

Leitung/Medien: Christian Sartsch; Redaktion: Chiffredaktion: Marietta Desjard (MD)

Stellvertreter: Miroslav Halaba (MH)
 Hotellerie und Tourismus: Christine Kundler (CK)
 Travel/Lager/Berger (TL), Daniel Sampl (DS)
 Dr. Karl Josef Verding (KV)

Gastronomie/Technik: Martin J. Petras (MP), Gudrun Schenck-Gasser (GS)

Chef: Francis Miroslav Halaba (MH), Laurent Mischbauer (LM), Milestone: Dr. Peter Kühler (PK)

Verlag: Verlagsgesellschaft Iris Sirebel
 Abonnements: Sabine Rothacher
 Stellensensoren: Marc Moser, Geschäftsbezogen: Oliver Egloff (Auszugsleiter), Innenredaktion: Marc Moser

Druck: Buchler Grafico AG, Druckzentrum Bern, Auflage: 11'152 Ex, WEMF-begablagt 2003, 20'000 Ex, Vertriebsauflage
 Verkaufspreise: (inkl. MwSt) Einzelnummer Fr. 4.30, Jahresabonnement Fr. 145.-, ISSN: 1424-0440

Offizielles Organ für:
 - Verband Schweizer Tourismus-Direktoren und Direktoren (VSTD)
 - Schweizer Vereinigung diplomierter Tourismus-Experten (TOURBEX)
 - Vereinigung Diplomierter Hoteliers-Beauftragter SHV (VDH)
 - Hospitality Sales & Marketing Association (HSMA) Swiss Chapter
 - Swiss Congress & Incentive Bureau (SCIB)
 - Swiss Partner für den Business-Tourismus
 - Verband Schweizer Badekurorte (VSB)
 - Swiss International Hotels (SIH)

Amicale Internationale des Sous-Directeurs et Chefs de Reception des Grands Hotels (ACR)

Kontakte:
 Adresse: Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern
 Redaktions: (Leserbriefe, People, usw.)
 Tel. 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24, E-Mail: htr@swiss-hotels.ch
 Abonnements:
 Tel. 031 740 97 95, Fax 031 740 97 76, E-Mail: abo@swiss-hotels.ch
 Stellensensoren:
 Tel. 031 370 42 42, Fax 031 370 42 23, E-Mail: insenate@swiss-hotels.ch
 Geschichtsbezogen:
 Tel. 031 370 42 42, Fax 031 370 42 23, E-Mail: insenate@swiss-hotels.ch
 Internet: www.swiss-hotels.ch

Für unverlangte Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.



HORATIU TUDORI / Ce professeur de l'EHL donne quelques pistes pour mieux gérer les réclamations dans les hôtels. **PAGE 2**



MARCHÉ CHINOIS / Les premiers touristes chinois à bénéficier de l'ADS sont arrivés en Suisse. Compte-rendu et reportage. **PAGE 6**



hotel+tourismus revue

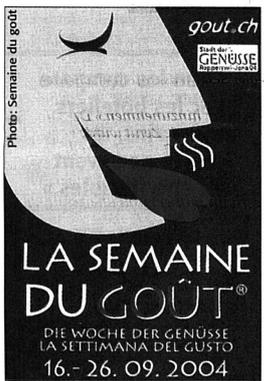
LA SEMAINE DU GOÛT

Aussi dans les hôtels

La 4e Semaine du goût, du 16 au 26 septembre, sera plus importante que jamais. Plus de 550 événements seront mis sur pied, aussi dans les hôtels.

LAURENT MISSBAUER

«Nous vivons un rythme de vie effréné où la place de la convivialité autour de la table se perd. A nous de replacer le plaisir de manger et de goûter au centre de notre vie.» Tel est le credo des organisateurs de la Semaine du goût. Celle-ci, pour sa 4e édition, ne sera pas seulement nationale – c'est en effet Rapperswil (SG) qui a été déclarée «Ville du goût» – mais mettra également l'accent sur la «sensibilisation des jeunes générations au plaisir du goût». Et cela, pas seulement dans les écoles et les restaurants, mais également dans les hôtels.



La 4e Semaine du goût sera plus importante que jamais. De nombreux hôtels y participeront activement.

Sans être exhaustifs, on relèvera ainsi que l'Hôtel l'Ecusson vaudois, à Yverdon, proposera pendant toute la semaine, à midi et le soir, un plat complet en petite portion élaboré à base de produits du marché spécialement pour les enfants. A l'Hôtel du Peyrou, à Neuchâtel, les enfants seront initiés à la gastronomie régionale tout en s'amusant sur le thème «Découvrir, goûter, deviner.» A Grimentz (VS), à l'Hôtel des Beccs de Bosson, c'est notamment une fondue «Cabriolle» au vacherin de chèvre qui pourra être «dégustée au coin du feu».

www.gout.ch

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DE LA FST

Le flou artistique n'est plus de mise

Le flou artistique qui avait entouré le déficit enregistré en 2002 n'est plus de mise aujourd'hui. Réunis la semaine passée en assemblée générale à Fribourg, les membres de la FST ont en effet appris que l'exercice 2003 s'était soldé par un excédent de recettes de 83 792 francs.

LAURENT MISSBAUER

Le «carton jaune», qui avait été présenté l'année passée à la Fédération suisse du tourisme (FST) en raison d'une perte de 31 975 francs au bilan de 2002, ne semblait être plus qu'un mauvais souvenir la semaine passée. Franz Steinegger, le président de la FST, a en effet révélé qu'un des objectifs prioritaires que s'était fixé la FST était de «tout mettre en œuvre» afin de retrouver des chiffres noirs en 2003 et que cet objectif avait été atteint.

OBJECTIF ATTEINT GRÂCE À UNE GESTION RIGOREUSE

«Grâce à une gestion rigoureuse des coûts, cet objectif à court terme a pu en effet être atteint. Cela étant, nous n'aurons véritablement atteint notre but que lorsque la FST ne devra plus vivre au jour le jour et lorsque son existence ne risquera plus d'être menacée par des dépenses imprévues ou une baisse des recettes», a précisé Franz Steinegger. Judith Renner-Bach, la directrice de la FST, a ainsi relevé que l'exercice 2003 s'était certes soldé par un excédent de recettes de 83 792 francs, mais que la diminution de membres qui s'acquittent de cotisations négatives avait eu des conséquences élogieuses au niveau financier.

«Avec un total de 614 membres au 1er janvier 2004, l'effectif des membres de la FST a certes enregistré une hausse de 1,8% par rapport au 1er janvier 2002. Cependant, l'augmentation nette de 11 membres ne s'est pas répercutée de manière positive sur le total du montant des cotisations. Ce sont avant tout les fusions et les formations de destinations qui sont à l'origine de ces problèmes», a déploré la directrice de la FST.

DES RECETTES QUI ONT ÉTÉ SUPÉRIEURES AU BUDGET

Finalement, le bon résultat de l'exercice 2003 provient notamment du fait que les recettes ont été supérieures au budget (+6,6%). La subvention Innovot en faveur du Label de

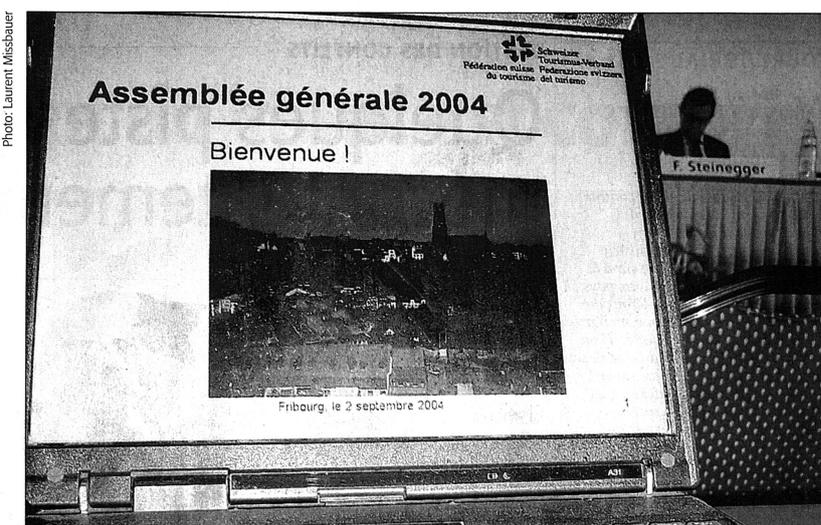


Photo: Laurent Missbauer
FRANZ STEINEGGER
Le président de la FST a plaidé à Fribourg en faveur d'une politique touristique dont les contours seront clairement définis.

qualité du tourisme, suisse et des recettes supplémentaires provenant du mandat de la Fondation «La Suisse à vélo» se sont ainsi répercutées de manière positive. Un produit extraordinaire a pu en outre être comptabilisé en relation avec la dissolution du solde du décompte de l'ancienne Fondation de prévoyance professionnelle.

«Ces bonnes nouvelles devraient contribuer à ce que tous les protagonistes touristiques fassent preuve d'optimisme à l'avenir», a relevé Franz Steinegger. «Le nombre de parlementaires qui émettent des réserves par rapport à la promotion touristique

fédérale a certes plutôt augmenté que diminué, mais c'est à nous qu'il appartient de les faire changer d'avis et de combattre le défaitisme.» Ainsi, à la condition «que certains manquements fassent l'objet de corrections», la FST s'est déclarée favorable à la nouvelle politique régionale de la Confédération et à la Réforme de la Péréquation financière et de la répartition des Tâches (RPT) entre la Confédération et les cantons.

Au niveau de l'assemblée générale à proprement parler, on relèvera que la FST a approuvé de nouveaux statuts, qualifiés d'allégés. Ceux-ci devraient

permettre une gestion plus efficace de l'organisation fédérale de la politique du tourisme suisse.

UN NOUVEAU RÈGLEMENT POUR LES COTISATIONS

Enfin, on notera encore que la FST a également approuvé à l'unanimité un nouveau règlement pour les cotisations. Ce règlement aura notamment l'avantage «d'offrir une conception plus transparente des cotisations des membres». Le flou artistique précédemment évoqué ne sera ainsi véritablement plus de mise!

Quelques autres sujets de l'assemblée générale en bref

Une nouvelle formule. L'assemblée générale de Fribourg s'est déroulée sous une nouvelle formule. Elle a en effet été suivie pour la première fois par un exposé d'une personnalité étrangère, en l'occurrence le président de la Fédération allemande du tourisme, et par quatre ateliers animés par les professeurs et experts touristiques Thomas Bieger, Rafael Matos, Hansruedi Müller et Marie-Françoise Perruchoud. Cette nouvelle formule a tenu compte des avis exprimés par les membres de la FST lors d'un récent sondage.

Mutations au comité directeur. Marco Wyss, directeur de Heidiland Tourisme et président de l'Association suisse des managers de tourisme (ASMT), a été élu au comité directeur de la FST. Il succède à Eddy Peter, ancien président de l'ASMT et directeur sortant de Sion Tourisme, qui a fait valoir ses droits à la retraite.

Mutations au comité. Guglielmo Brentel, président des hôteliers zurichois, et Rudolf Zumbühl, directeur du département politique et communication du Touring Club Suisse (TCS), ont

été élus au comité de la FST à la place de Franz Türfer, président sortant de Zurich Tourisme, et d'Esther Schawaldler, membre de la direction du TCS. Il en a été de même pour Markus Lergier, le directeur de Berne Tourisme. Celui-ci a succédé à son prédécesseur Raymond Gertschen qui est décédé en début d'année et à qui l'assemblée générale de la FST a rendu hommage en observant une minute de silence. **Prochaine assemblée générale.** Elle se tiendra le 6 septembre 2005 à Savognin (GR). **LM**

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

LOGICIEL MIRUS
Avec la
Gestion du personnel MIRUS
fine la papeterie administrative!
Profitez vous aussi du savoir-faire du leader du marché!

Parce que votre temps est trop précieux pour le perdre à des broutilles administratives.
MIRUS Software AG - Mattenstrasse 10 - 7270 Davos
Téléphone 081 415 66 88 - Fax 081 415 66 78
Internet: www.mirus.ch - E-Mail: info@mirus.ch

HUG
concours Dessert Fantaisien 2004

La recette du vainqueur:
«Vous trouvez plus des idées sur notre page internet
www.hug-luzern.ch
«Vainqueur catégorie apprentis
Daniel Studer, Hôtel du Sauvage, Fribourg

Gastroconsult
FIDUCIAIRE POUR L'HOTELLERIE ET LA RESTAURATION

Nous vous offrons un Service 5★

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

- ★ compétence
- ★ professionnalisme
- ★ discrétion
- ★ flexibilité
- ★ efficacité

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

happy4YOU

CONTROLE DES COÛTS?
Avec le nouveau concept de location happy lease&sleep.

happy systems

Al! Si j'avais un lit happy.
Tel. 071 387 44 44, www.happy.ch

La coupe filante pour des légumes taillés à la perfection!

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

Nouveau représentant

Champagne. Le CIVC (Comité interprofessionnel des vins de Champagne) a annoncé la nomination de Michel Gutknecht, président de Trimedia Communication, comme nouveau représentant pour la Suisse. Au bénéfice d'une longue expérience du marché Horeca, Michel Gutknecht connaît bien les enjeux du marché helvétique. Il sera chargé de représenter le CIVC et de conduire un programme de communication pour valoriser et défendre l'appellation. Les prochains

actions du CIVC viseront essentiellement à améliorer la connaissance des vins de Champagne, particulièrement en Suisse alémanique. Il aura aussi la charge de surveiller l'utilisation du nom Champagne aux seuls vins produits dans l'aire d'appellation. Le bureau du CIVC en Suisse existe depuis la fin des années 50. Rappelons que, proportionnellement, la Suisse figure parmi les cinq plus importants marchés d'exportation de la région champenoise. *JJE*

Réouverture de l'Hôtel de France

Sainte-Croix (VD). Quatre ans après avoir été fermé, l'Hôtel de France, à Sainte-Croix, la station du Balcon du Jura, a rouvert ses portes. Ironie du sort, les nouveaux gérants ne sont autres que les anciens, a indiqué l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV) dans son bulletin d'information du mois de septembre. Ruth et Gilbert Bovay avaient en effet déjà exploité l'établissement jusqu'à sa fermeture en 1999 avant de partir en France. *LM*

Des restaurants à vendre ou à louer

Crans-Montana. La société de remontées mécaniques Crans-Montana-Aminona SA (CMA) met au concours l'exploitation, dès l'hiver 2005/06, des neuf restaurants et buvettes d'altitude dont elle est propriétaire, soit la moitié des établissements sur le domaine skiable.

« Ces restaurants pourront être soit loués, soit exploités en commun, soit vendus », précise la société qui ajoute que, dans le but d'augmenter le standing et la qualité de l'offre, les personnes intéressées devront

participer financièrement à leur modernisation.

Michael Gaberthuel, directeur finances et administration de CMA, explique que les contrats en cours arrivent tous à échéance l'été prochain, à l'exception de celui d'Aminona qui est exploité par CMA. C'est donc l'occasion de trouver des solutions pour que le client bénéficie d'établissements à la hauteur de ce qu'il peut attendre. « Nous n'avons pas l'argent nécessaire pour cette mise à niveau », avoue le directeur,

« car notre priorité, ce sont les pistes et les remontées mécaniques. »

Il précise également que CMA est ouverte à toutes les solutions, vente ou location à un prix tenant compte de l'investissement fait par le locataire. « Nous sommes conscients que stratégiquement, il serait bien de garder la main sur ces restaurants, mais nous n'en avons malheureusement pas les moyens. » Les candidatures peuvent être déposées jusqu'au 26 septembre. *DEM*

TOURISTORIAL

Nos étrangers

JOSÉ SEYDOUX

A ses débuts, le tourisme – comme le confirme toujours le mot allemand « Fremdenverkehr » – était considéré comme l'industrie des étrangers, eu égard bien sûr à la provenance des hôtes. Or, notre pays peut, aujourd'hui encore, définir de la même façon son tourisme, en particulier le secteur de l'hôtellerie, si l'on prend en considération l'origine de ses ressources humaines. Nous n'avons jamais autant dépendu des étrangers, lesquels occupent cinq à six emplois sur dix dans nos hôtels et restaurants.



Pour une branche qui se targue de promouvoir les images d'un pays, ses atouts et ses valeurs spécifiques, l'hospitalité de sa population et autres « produits du terroir », la constatation est consternante... Certes, si l'hôtellerie, une activité ouverte sur le monde, s'est singularisée par l'extrême mobilité de son personnel, on pourrait attendre d'un pays éminemment touristique qu'il soit pleinement engagé dans ses entreprises d'accueil, ce qui est loin d'être le cas de la Suisse. Non seulement les tâches dites subalternes sont remplies par des employés étrangers, mais le désintérêt patent de nos compatriotes s'étend aux professions du service; cette situation est d'autant plus grave que ce ne sont pas les formations qui manquent. En cela, nous différons beaucoup des pays voisins, preuve en est, par exemple, le nombre de Français œuvrant actuellement dans nos établissements et pour lesquels servir à table n'est pas déshonorant ou ringard, bien au contraire! Ces observations sont à placer dans le contexte politique actuel, désagréable et malsain, qui entoure toute la politique des étrangers en Suisse, réfugiés et requérants d'asile compris. Cela fait 34 ans (Initiative Schwarzenbach) que le peuple suisse est régulièrement appelé à se prononcer sur des questions liées à la présence d'étrangers sur son territoire. Les prochaines votations devraient permettre de faciliter la naturalisation de personnes, assimilées, scolarisées, formées, intégrées et « plus suisses que suisses », dont l'hôtellerie et la restauration profitent d'ailleurs comme peu d'autres secteurs. Finie l'hypocrisie! Il nous incombe maintenant d'accueillir véritablement toutes ces gens, au moment surtout où la Suisse, refusant d'assumer ses carences administratives, renvoie des êtres humains établis chez nous depuis des années, durcis sa loi sur l'asile, bafoue ses traditions humanistes et minimise l'apport et la richesse que représentent un million et demi d'étrangers sur son sol. Ils nous servent et accueillent même NOS hôtes!

GESTION DES CONFLITS

Quelques pistes pour faire face au mécontentement de la clientèle

L'histoire d'une cliente qui avait reçu des excréments de pigeon sur la terrasse d'un hôtel et qui estimait ne pas avoir été bien traitée, a fait cet été la « une » des journaux. Cela n'est jamais bon pour l'image d'un hôtel, alors que faire dans de pareils cas? Un spécialiste de l'EHL nous répond.

INTERVIEW: VÉRONIQUE TANER

■ Horatiu Tudori, vous enseignez le marketing des services à l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) et une partie importante de votre module concerne la gestion des plaintes et les clients mécontents. Peut-on dire aujourd'hui que les clients sont devenus plus exigeants?

Je ne dirais pas exigeants. Ils ont davantage d'expérience. Les clients voyagent beaucoup et ils ont une idée précise de ce qu'ils attendent de leur hôtel. Mais, en réalité, les plaintes les plus fréquentes ne sont pas liées à la qualité des équipements, mais bien au personnel.

« On ne dit jamais à un client: « Vous avez tort » ou « Ce n'est pas de notre faute. » »

■ Que devraient faire les hôteliers face à un client mécontent?

Il y a une règle de base. On ne dit jamais à un client: « Vous avez tort » ou « Ce n'est pas de notre faute », comme dans le cas de la cliente qui a été victime des excréments de pigeon sur la terrasse de son hôtel. Le collaborateur devrait d'abord laisser le client s'exprimer, lui montrer qu'il est à l'écoute. Puis, reconnaître la faute et chercher une solution qui soit satisfaisante pour le client. Et surtout, recontacter le client pour savoir si la solution lui convient. C'est très important. Le client a vraiment l'impression que l'hôtel a bien pris en charge son problème et que la solution n'est pas l'équivalent d'un « Oubliions tout et n'en parlons plus jamais ».

■ C'est une version idyllique. Souvent le réceptionniste n'a pas la marge de manœuvre suffisante pour intervenir efficacement.

C'est exact. Trop souvent, l'employé ne peut rien faire car la gestion de l'hôtel – et surtout la formation du personnel – a été conçue par départements et positions hiérarchiques. Ainsi, soit le problème est survenu au

Photo: Laurent Misbauer



HORATIU TUDORI

« Il faut faire confiance aux employés. Si on leur donnait davantage de pouvoir, de droits et de responsabilités, ils quitteraient moins souvent leur employeur. »

restaurant et il est à la réception de l'hôtel, soit il doit en référer à son chef. En fait, il faut faire confiance aux employés. Si on leur donnait davantage de pouvoir, de droits et de responsabilités, ils quitteraient moins souvent leur employeur. Et puis, l'hôtel ne prend pas de gros risques. Par exemple, au Ritz Carlton, tous les employés peuvent intervenir jusqu'à concurrence de 1000 dollars pour satisfaire un client mécontent. Ils n'arrivent jamais à une telle somme. Mais ils ont les mains libres pour proposer une bouteille de champagne, un cadeau dans une des boutiques du lobby ou un repas gratuit. Grâce à leur base de données clients, ils connaissent parfaitement leurs préférences.

■ Certains clients se plaignent systématiquement dans le but de se faire offrir un petit cadeau par l'hôtelier: l'apéritif, le café, voire un repas. Que faut-il faire pour éviter ce genre d'abus?

Il faut introduire, après chaque événement, le problème et la solution dans la base de données. Si un client demande systématiquement des dédommagements, l'hôtelier peut le vé-

rifier avec l'historique. En fin de compte, il faut aussi savoir dire non à un client et l'informer élégamment. Lui dire, par exemple, « nous ne sommes pas en mesure de satisfaire vos exigences ».

■ Est-ce que cette base de données permettrait aussi d'éviter que les problèmes se renouvellent?

Efficacement. Les hôteliers font souvent une erreur fondamentale: ils mettent l'accent sur l'importance et arrivent à trouver une solution satisfaisante, mais ils ne gardent pas de trace des problèmes. Pourtant, cela permet de voir si le même type de problème revient et avec quelle fréquence. Cela permet d'observer aussi la dynamique des attentes des clients.

■ Un exemple classique: un client arrive le matin à l'hôtel pour prendre une douche avant un rendez-vous alors que sa chambre n'est disponible qu'à partir de 14 heures. Les chambres ne sont pas encore prêtes et le client râle fortement. Que faire?

Il ne s'agit pas d'un problème, mais d'une opportunité: une demande spé-

cial que l'hôtelier doit être à même de traiter. A l'étranger, les hôtels sont plus flexibles. Dès la réservation, le client précise son heure d'arrivée et de départ, du « sur-mesure » hôtelier. S'il veut rester plus de 24 heures, l'hôtelier peut augmenter son tarif de base. Il doit trouver la bonne combinaison entre la disponibilité des chambres, les coûts, l'organisation du nettoyage et atteindre un bon seuil de rentabilité.

« Si on les compare avec les hôteliers américains, les Suisses ne savent pas être flexibles. »

■ En Suisse, les professionnels du tourisme ne sont-ils pas trop rarement flexibles?

Si on les compare avec les hôteliers américains, les Suisses ne savent pas être flexibles. Un exemple que j'ai moi-même vécu. Les appartements de vacances se louent du dimanche au samedi. J'ai demandé à arriver un jour plus tôt et à partir un jour plus tôt. Il n'y avait aucun client la semaine précédant ma date d'arrivée. Et pourtant, le propriétaire ne voulait pas me louer l'appartement un jour plus tôt. Pourquoi? Parce que la femme de ménage venait travailler un jour fixe, impossible à modifier! Il ne s'agit que d'un problème d'organisation très simple à régler. Et simultanément, un client satisfait et un prix supérieur à la clé.

■ Dans l'exemple des excréments de pigeon précédemment évoqué, l'hôtel ne s'estime pas responsable de ce pigeon qui volait au-dessus de sa terrasse. C'est un problème extérieur. D'ailleurs, la direction a ensuite expliqué à la cliente mécontente que ce n'était pas sa faute et que, si elle voulait un dédommagement, elle n'avait qu'à s'adresser à la municipalité, car la ville est propriétaire de la terrasse.

C'est la pire des excuses. Il aurait fallu dire à la cliente que c'est une situation regrettable. « Que peut-on faire pour vous? » Peut-être l'employé n'était-il pas bien préparé pour traiter intelligemment ce problème ou alors qu'il était de mauvais humeur. Il est toujours dangereux de laisser partir un client fâché. Selon des statistiques américaines, un client content parle de l'établissement à six personnes. Un client mécontent le signale à vingt personnes. Et peut-être même davantage dans certains cas... Le quotidien « Le Matin », qui a révélé l'histoire de la cliente qui a reçu les excréments de l'oiseau, a en effet un tirage de 65 000 exemplaires.

Une nouvelle distinction au Mirador



Mont-Pèlerin (VD). Le restaurant Le Trianon de l'Hôtel Mirador Kempinski a été distingué par le magazine américain «Hotels» comme faisant partie des 15 meilleurs restaurants d'hôtel au monde. En Suisse, seul Le Mirador a reçu ce prix. Il figure ainsi aux côtés du Maurice de Paris ou du Balmoral Hotel d'Edimbourg. Le prix, un brûle-parfum, a été remis à Thierry Bonfante (2e à g. sur notre photo), le chef du restaurant Le Trianon, étoilé au guide Michelin depuis deux ans. LM

Le Musée Chaplin ouvrira en 2006

Vevey. Initialement prévue en 2005, l'ouverture du Musée Chaplin à Corsier-sur-Vevey n'aura lieu que vers la fin de l'année 2006, a indiqué l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV) dans son bulletin d'information de septembre.

L'implantation de ce musée au Manoir de Ban, endroit où Charlie Chaplin a vécu les vingt-cinq dernières années de sa vie, a quelque peu été retardée par l'élaboration d'un plan de quartier qui a pris plus de temps que prévu. Il n'en reste

pas moins que le Manoir de Ban, désormais propriété d'un conseil de fondation, sera transformé en un musée dédié à la vie et à l'œuvre du célèbre acteur et cinéaste. Ce musée entend faire partager non seulement les grandes étapes de la vie de Charlie Chaplin mais également ses visions artistiques et humanistes.

Le Musée Chaplin proposera ainsi un parcours de découverte réparti sur les quatorze hectares du manoir et de ses dépendances, transformés

en lieu d'animation et en espace d'exposition. Photos, objets, documents et archives, provenant notamment des anciens studios de Chaplin à Los Angeles, seront mis à disposition des concepteurs du musée. Celui-ci sera à n'en pas douter un nouvel atout touristique pour Montreux-Vevey et sa région. Les milieux touristiques de la région estiment entre 150 000 et 250 000, le nombre de visiteurs que le Musée Chaplin devrait attirer par année. LM

PARCS NATURELS

Des outils d'analyse

Comment mesurer les retombées d'un parc naturel régional? Les spécialistes cherchent des outils d'analyse afin d'aider les gestionnaires.

■ DANIELLE EMERY MAYOR

A partir du milieu des années 90, on assiste à une multiplication de projets de parcs naturels régionaux. On sait en effet qu'il existe un réel potentiel touristique là où le patrimoine est de haute qualité. Mais quelle intensité de visiteurs ces parcs peuvent-ils accueillir raisonnablement? Quelles retombées ces régions peuvent-elles attendre?

MESURER LES RETOMBÉES DES ACTIVITÉS TOURISTIQUES

L'Institut Economie & Tourisme de la Haute école valaisanne (HEVs) vient de terminer, en collaboration avec l'Ecole d'ingénieurs de Lullier (GE), une recherche financée par la HES-SO. Celle-ci doit permettre la création d'un système de monitoring destiné aux gestionnaires des parcs pour qu'ils puissent mesurer les retombées économiques, écologiques et sociales des activités touristiques et de loisirs. Concrètement, il s'agit de repérer les indicateurs qui permettraient de mesurer ces retombées.

Avec ses collègues, Christophe Clivaz, professeur à la HEVs et responsable de la recherche, est arrivé à la conclusion qu'il n'est pas possible de fournir un set d'indicateurs applicable partout. «En fait, chaque parc doit commencer par définir ses objectifs économiques, environnementaux ou sociaux en fonction de ses caractéristiques propres, puis réfléchir aux indicateurs qui permettraient de mesurer si ces objectifs sont atteints».

DE LA NÉCESSITÉ D'INCLURE LES ACTEURS LOCAUX

Afin de définir ses objectifs, Christophe Clivaz suggère de mettre en place une démarche participative incluant les acteurs locaux. Ce qui est par exemple en cours du côté de Finges, en Valais, où le concept touristique est désormais entre les mains du canton pour validation. «Il faut d'abord savoir pourquoi on veut un parc naturel, qu'est-ce que cela apporte à la région. L'expérience montre que s'il n'y a pas de volonté au niveau local, le projet ne marchera pas.»

A ce stade, les chercheurs sont à la recherche d'un financement pour lancer la deuxième phase de l'étude qui concerne le test in situ de la démarche participative et la rédaction de lignes directrices pour les gestionnaires désirant mettre en place un système de monitoring du tourisme. La demande des gestionnaires en la matière est réelle. «En fait, la plupart d'entre eux sont contraints de naviguer à vue», regrette Christophe Clivaz.

Rapport disponible prochainement sur <http://iet.hevs.ch>

CHÂTEAUFORM

Le concept du «tout est compris»

Dans l'ancien Hôtel de Champéry, depuis le début de l'année, le groupe français Châteauform tente d'implanter un nouveau concept de vacances familiales ou d'organisation de séminaires: le «Tout est compris» ou «Faites comme chez vous».

■ JEAN-JACQUES ETHENOZ

Si ce n'est l'enseigne «Le Chalet de Kathy et Jacques» qui n'a pas encore connu les intempéries des Alpes valaisannes, la façade pourrait être celle d'un chalet d'une station huppée. L'entrée passée, l'impression est la même: un skateboard, quelques sacs à dos d'adolescents, un coin bureau dont l'écran d'ordinateur diffuse sa lueur blafarde. C'est «Comme chez soi» et «Tout compris». C'est plus avant que l'organisation se fait sentir. Derrière ce «Comme chez soi», ce sont 62 chambres, des coins business, des salles de réunions, un bar, un service qui ne doit rien au hasard. Dans l'ancien Hôtel de Champéry, c'est la première implantation suisse de Châteauform, société française spécialisée dans l'organisation de séminaires.

LE COUPLE D'HÔTES SE CHARGE DE TOUT

C'est une création de Jacques Horowitz. Organisateur de séminaires, il indique avoir toujours été frappé par l'inadéquation des lieux de séminaires avec les buts poursuivis. Il a ainsi conçu Châteauform. A

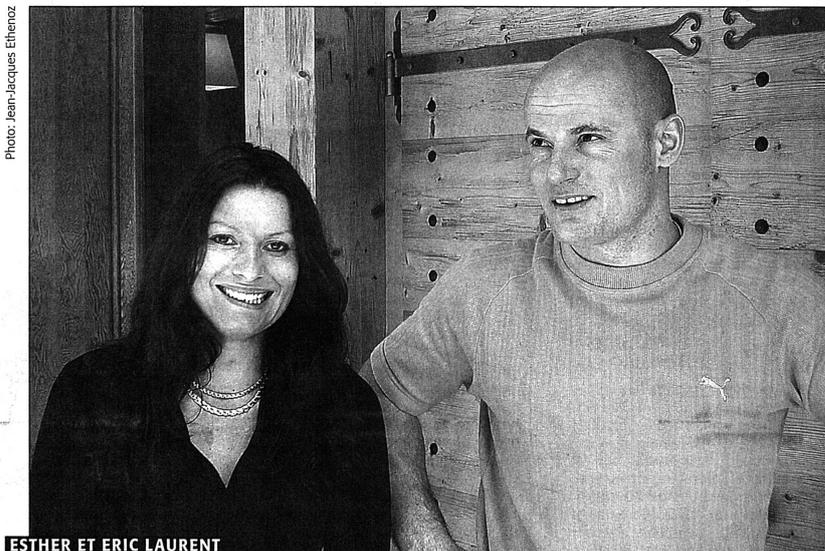
VALAIS CENTRAL

Une alliance Sierre-Sion est en vue

S'ils unissent leurs forces, Sierre-Anniviers Tourisme et Sion Région Tourisme vont passer la vitesse supérieure en matière de marketing.

■ GENEVIÈVE ZUBER

Les partenaires de Sion Région Tourisme (SRT) ont donné ce printemps leur feu vert à ce projet de rapprochement (voir hr 22/23). C'est maintenant au tour de Sierre-Anniviers Tourisme (SAT) de se déterminer. Un processus décisionnel entamé ces jours au sein des différents organismes partenaires – une vingtaine de sociétés de développement, communes, remontées mécaniques, hébergeurs, etc. – et qui se terminera par un vote final lors des assises générales de SAT prévues pour la mi-octobre. Il



ESTHER ET ERIC LAURENT

Les tenanciers du «Chalet de Kathy et Jacques», l'ancien Hôtel de Champéry, gèrent le premier établissement suisse du groupe français Châteauform, spécialisé dans l'organisation de séminaires «Tout est compris» et «Faites comme chez vous».

Champéry, comme dans des châteaux de la région parisienne, cela se conjugue toujours sur le même principe: une fois la réservation effectuée, c'est une «nounou» qui prend en charge l'organisateur. Elle se chargera de lui proposer des activités avant de passer le dossier au «couple d'hôte».

Au «Chalet», ce sont Esther et Eric Laurent, installés dans le Val d'Illeze depuis l'automne dernier. Des fourni-

tures de bureau indispensables à la bonne tenue des séminaires, au pique-nique à la montagne, en passant par l'organisation de toutes les activités sportives, ils ont charge de tout. «Dès l'entrée, nos hôtes doivent se sentir chez eux», indique Esther.

Ce qui vaut parfois des situations insolites lorsqu'il s'agit d'aller se servir en cuisine, où Loïc Cagnant, le cuisinier, réserve toujours des surprises,

sans menu – pas plus qu'il n'en annonce au restaurant ouvert au public sur réservation. Seul bémol, si la formule fait recette en Ile de France, elle tarde, semble-t-il, à s'imposer en Suisse. Question d'habitudes, sans doute. D'autant plus que le marché suisse n'a pas encore vraiment été démarché.

www.chateauform.com

s'agit, pour les deux destinations régionales, de créer une seule et unique centrale marketing et administrative, qui devrait être opérationnelle dès cet hiver et dont la localisation est encore à définir. Diverses tâches seront du ressort de cette plate-forme commune: call-center, service e-mail, centrales de réservation directe et d'expéditions groupées, promotion commune, stratégie régionale...

MISE EN PLACE D'UN BUREAU SUPRA-RÉGIONAL

Grâce à ces synergies, des économies de loyer et d'ordre administratif seront réalisées, ce qui permettra de dégager des moyens supplémentaires pour le nerf de la guerre: le marketing. Ainsi, le budget marketing de SAT passera de 651 000 à 762 000 francs. Avec les 827 000 francs de budget marketing découlant de la nouvelle orga-

UNE THÉMATIQUE «ASSEZ SENSIBLE»

Côté Sierre-Anniviers, ce projet de coopération devrait passer la rampe sans trop de difficulté. «Toutefois ce genre de thématique est assez sensible avec, chez certains partenaires, des soucis possibles de clé de répartition budgétaire et des craintes de perdre du pouvoir au niveau local», explique Vincent Bornet, directeur de Sierre-Anniviers Tourisme et l'une des chevilles ouvrières du projet.

L'une de ses priorités au cours de cette phase décisionnelle: communi-

quer, informer et expliquer par exemple que les tâches d'accueil, d'animation et la politique de développement touristique resteront en main des responsables locaux.

Publicité

BDO Visura
Votre fiduciaire

La gestion des salaires c'est notre affaire
Notre expérience et nos compétences
à votre service

BDO Visura
Place Pépinet 1
1002 Lausanne
Personne de contact:
Monika Bacsó
monika.bacsos@bdo.ch

Tel. 021 310 23 23
www.bdo.ch

Les professionnels lisent l'htr.

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

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



Oui, je commande l'htr:

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

Nom: _____ Prénom: _____

Société: _____ Tél. dans la journée: _____

Rue: _____ NPA: _____

Lieu: _____ E-mail: _____

- Je participe uniquement au tirage au sort.

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

Envoyez le talon à:

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



MAISON DE VINS OBRIST

L'histoire d'amour d'un meunier

Créée en 1854 par un meunier d'origine bernoise, la maison de vins Obrist, établie à Vevey, fête ses 150 ans ces jours-ci. Pour marquer ce 150e anniversaire, deux cuvées spéciales seront proposées: un Chardonne AOC 2003 et un assemblage de cépages rouges AOC 2002.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

Il y a le plus souvent une telle osmose entre un vigneron, sa vigne et ses vins qu'il est bien difficile d'échapper aux clichés: oui, c'est une histoire d'amour. C'est donc bien naturellement qu'il faut parler d'histoire d'amour pour évoquer la maison de vins Obrist, à Vevey, qui fête cette année son 150e anniversaire.

Car même si elle est surtout connue comme commerce de vins elle possède aussi ses vignes, confiées à des vigneron-tâcherons. C'est, en effet, en 1854, qu'un jeune meunier bernois s'installe à Vevey. Le cœur d'Emmanuel Obrist, c'est son nom, battra bientôt pour le fruit de la vigne et son entreprise prendra bien vite de l'ampleur.

UNE HISTOIRE D'AMOUR QUI SE POURSUIT

C'est son fils Emile, auquel Emmanuel Obrist a su transmettre son enthousiasme, qui comprendra très vite que la «maison» doit aussi disposer de ses propres vignes. En 1896, il acquiert le domaine de la «Cure d'Attalens» avant d'acheter d'autres domaines durant les deux décennies suivantes: le «Clos du Rocher» à Yvoire, le «Château de Chardonne», ainsi que de nombreux autres, du côté de Villeneuve.

Depuis, si la maison de vins Obrist a évolué, l'histoire d'amour se poursuit. Notamment avec la vigne: la reconnaissance du soin que les vigneron-tâcherons de la maison portent à leur travail se traduit par des couronnements réguliers lors de la Fête des vigneron et lors des Triennales.

DEUX CUVÉES SPÉCIALES POUR LE 150E ANNIVERSAIRE

Avec le vin, propriété du groupe Schenk, Obrist, qui emploie aujourd'hui 120 personnes, ne propose pas moins de 600 articles. Des vins vaudois et valaisans (en 1968, il a absorbé Maurice Gay à Sion et Georges Junod à Aigle), mais aussi, comme importateur ou propriétaire, des vins de France, d'Italie, d'Espagne, d'Amérique du Sud, des Etats-Unis et d'Australie. Avec son centre de distribution en Argovie, la maison couvre la totalité du marché suisse. Le 75% de son chiffre d'affaires est d'ailleurs réalisé en Suisse allemande, tout particulièrement dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration.

Signalons encore que la maison de vins Obrist, afin de fêter dignement ce 150e anniversaire, a «sorti» deux cuvées spéciales, à savoir un Chardonne AOC 2003 et un assemblage de cépages rouges (pinot noir, gamay, gamaret et garanoir) AOC 2002. Les deux cuvées spéciales sont vendues sous le nom de «Cuvée E. Obrist».

NOTA BENE

Prochaine page «Bon à boire». La rubrique «Bon à boire» paraît tous les deuxièmes jeudis de chaque mois. La prochaine parution est donc agendée au jeudi 14 octobre. MH

EN MARGE DE VINEA ET DU MONDIAL DU PINOT NOIR

Mythe et limites de la dégustation

Parmi les journalistes invités à Vinea pour mieux faire connaissance avec les vins suisses figurait Bernard Burtschy. L'avis de cet expert à la fois sur le concours mondial du pinot noir et sur la délicate question de savoir si les résultats des concours sont à prendre au sérieux.

PIERRE THOMAS

Auteur du Guide des vins GaultMillau, et professeur de haute école parisienne, Bernard Burtschy coiffe deux casquettes: dégustateur-journaliste et statisticien. Et la dégustation «technique» qui prévaut dans les concours internationaux mêle le goût aux mathématiques. Soit la subjectivité à l'objectivité, un mariage qui, pour le commun des mortels, tient de celui de la carpe et du lapin. Pourtant, c'est bien du chapeau de dégustateurs que sortent les médailles d'or qui font tant plaisir aux producteurs et peuvent être utiles aux consommateurs.

EXTRÊME «HÉTÉROGÉNÉITÉ» DU PALMARÈS

Premier élément, souligné par un producteur valaisan croisé à Vinea, c'est l'absence de transparence sur les méthodes de dégustation et sur la présentation des résultats. Elle laisse aussi «dubitatif» Bernard Burtschy. A la faveur de la dégustation libre des 47 médailles d'or, la critique s'est rendu compte de l'extrême «hétérogénéité» du palmarès: «La moitié des médailles d'or n'avait aucun intérêt, avec des défauts graves comme la non maturité du raisin ou de la barrique outragée. Il y avait néanmoins quelques très jolis vins rouges suisses et surtout quelques beaux vins allemands».

Le journaliste français admet que la dégustation du pinot noir est un exercice difficile, même pour la Bourgogne, l'étalon absolu du cépage rouge le plus planté de Suisse, où la querelle entre les anciens et les modernes fait rage depuis une quinzaine d'années. Les premiers tiennent à des vins peu colorés, basés sur la finesse, tandis que les seconds privilégient la couleur et la puissance. Le palmarès du septième Mondial du pinot noir reflète cette diversité (des vins de huit pays ont obtenu des médailles d'or). Mais ce qui intéresse le consommateur, c'est de connaître la fiabilité des jugements. Avant de passer à la dégustation, deux éléments influent le bon déroulement d'une confrontation. La formation des jurys, d'abord: le Mondial, cette année, a accueilli un nombre écrasant de dégustateurs internationaux. La répartition des vins qui leur sont soumis, ensuite. Aucune information précise n'est fournie sur ces deux chapitres, comme dans tous les concours du monde. Il faut donc faire confiance au travail des jurés. Par table de sept, ils dégustent à l'aveugle, un vin après l'autre, et notent sur 100 points, selon une fiche mise au point

Photo: Pierre Thomas



LES MEMBRES DU JURY EN PLEIN TRAVAIL

Un des jurys du Mondial du Pinot noir, présidé par l'œnologue bourguignonne Nadine Gublin (au milieu, au fond), avec, à g., Gianni Fabrizio, du fameux guide italien Gambero Rosso, et, à dr., Elie Mammari, œnologue libanais du Château Ksara.

en 1993 par l'Organisation de la vigne et du vin (OIV). Les critères de cette fiche paraissent implacables: limpides, intenses et qualité de l'odorat, intensité et qualité du goût, harmonie. Pourtant, admet le nouveau directeur de l'OIV, l'Italien Federico Castellucci, ces paramètres sont imprécis. Il vient donc de constituer un groupe ouvert pour repenser des critères vieux de dix ans. Ensuite, au calcul final (désormais disponible immédiatement sur ordinateur), la note résulte de points de pénalités. Un barème tranche l'attribu-

tion d'une médaille, d'or ou d'argent. A Sierre, une discussion permet au jury de déterminer si le vin mérite une distinction: un échange apprécié des dégustateurs, sinon réduits à mettre des croix dans des cases...

ENTRE LOTERIE ET OBJECTIVITÉ

Plus souvent, le palmarès dépend du «rendu» mathématique des jurés. Selon qu'il utilise une palette large ou étroite de notes, dans la hiérarchisation des vins dégustés, un juré n'aura pas le même poids dans le calcul de la moyenne. Il faut donc «normaliser» les moyennes. Plusieurs modèles mathématiques existent, de l'élimination des notes extrêmes (non pratiqué à Sierre) au «lissage» selon une formule complexe. Au Concours mondial de Bruxelles, cette année, une telle formule, développée avec l'Université de Louvain a fait changer des catégories de médailles à non-médailles (et inversement) près de 40% des vins. De là à estimer que la plupart des concours, dans la forme, sont des loteries... Bernard Burtschy n'est pas loin de le penser, surtout à cause de la sélection hasardeuse des jurés, même si, sur le fond, dit-il joliment, «une somme de subjectivités est un début d'objectivité».

Un avis affirmé ou un avis dilué?

«Mieux vaut une personnalité qui admet se tromper parfois qu'un jury qui prétend avoir toujours raison», nous a dit un jour Jacques Perrin, membre du Grand Jury Européen, tout comme Bernard Burtschy, qui en est la caution scientifique. Celui-ci voit des avantages dans les deux systèmes. La «dégustation individuelle» présuppose un style si possible défini, «mais pas évident à connaître», des critères de notation clairs et expliqués, une constance dans les choix, et du professionnalisme. La «dégustation collective», elle, gomme

les faiblesses passagères des dégustateurs. Mais elle demande un étalonnage systématique des dégustateurs, ce qui est impossible dans les concours internationaux, où les jurés changent à chaque édition. Cet étalonnage permet pourtant «la compréhension des styles de chacun des dégustateurs et aussi des vins», comme dans le Grand Jury Européen qui fonctionne en cercle semi-fermé. PT

De plus amples informations figurent sur le site Internet www.grandjuryeuropeen.com.

VINS SUISSES

Mille ambassadeurs dans un guide

Le premier «Guide des vins suisses» s'est donné pour but de promouvoir les vins du pays en mettant en évidence les meilleurs d'entre eux. Il fera sa sortie dans le grand public le 22 octobre, lors du Gala des vins suisses organisé à Berne par la revue Vinum.

DANIELLE EMERY MAYOR

L'ouvrage, placé sous l'égide de l'Interprofession suisse du vin et dont Vinea a assuré la réalisation, mettra en évidence les meilleurs vins du pays. Paul Vetter, journaliste valaisan, responsable de la partie française et coordinateur de la rédaction, rappelle le cheminement. «Les dégustations ont eu lieu dans les six régions viticoles de

Suisse; 3247 échantillons ont été présentés lors de ces éliminatoires. Les 970 vins retenus ont reçu le titre d'ambassadeurs régionaux. Ils sont présentés dans le guide, région par région.» Puis ces vins ont participé fin juin à Sierre au concours national.

«Ce concours a profité de l'expérience en la matière de Vinea, avec le logiciel utilisé lors du Mondial du Pinot Noir». Une cinquantaine de jurés étaient venus de toute la Suisse. «Tous des pros de la branche», souligne Paul Vetter.

300 AMBASSADEURS NATIONAUX

Trois cents ambassadeurs nationaux ont été distingués et toutes les régions se voient primées. «Contrairement à d'autres guides, nous avons choisi de ne proposer que des vins que le lecteur pourra acheter.» Le règlement stipulait qu'il fallait être à même

de garantir 500 bouteilles à la sortie de l'ouvrage. «Certains vins géniaux, mais introuvables, ne sont donc pas là.»

Six cents entreprises sont également présentées, de façon brève et objective. S'ajoute une partie plus encyclopédique sur les vins suisses. Des photos de Régis Colombo illustrent l'ouvrage. La partie allemande a été réalisée par la journaliste Eva Zwhalen. Joseph Deiss signe la préface: la Confédération a subventionné la moitié du coût de la réalisation du guide. L'ouvrage, vendu au prix de 30 francs, est édité et distribué par Werderverlag à Zurich. Il est imprimé à 12000 exemplaires et, assure Paul Vetter, l'éditeur est prêt si nécessaire à faire un nouveau tirage. «Nous souhaitons publier une nouvelle édition tous les deux ans», annonce le journaliste.

Si, du côté du guide, on n'a pas voulu sélectionner les champions de chaque catégorie, c'est la revue Vinum

qui l'a fait pour marquer la sortie de l'ouvrage. Le magazine a fait sa propre dégustation parmi les 300 ambassadeurs suisses, et dévoilera le nom des gagnants lors du Gala des vins qu'il organise à Berne le 22 octobre.

Publicité

BDO Visura
Votre fiduciaire

La gestion des salaires c'est notre affaire
Notre expérience et nos compétences
à votre service

BDO Visura
Place Pépinet 1
1002 Lausanne

Personne de contact:
Monika Bacco
monika.bacco@bdo.ch

Tel. 021 310 23 23
www.bdo.ch

Journalistes américains en Suisse

SATW. C'est à St-Moritz que s'est tenue lundi la 49e assemblée générale de la SATW (Society of American Travel Writers) qui a réuni quelque 500 journalistes touristiques américains. A cette occasion, la Lake Geneva & Matterhorn Region leur a concocté une soirée raquette servie par les quatre directeurs d'offices du tourisme suivants: Walter Loser (Crans-Montana), Patrick Meseiller (Verbier), Simon Bumann (Saas Fee) et Daniel Luggen (Zermatt), de g. à dr. sur la photo ci-contre. *LM*



Le Label «Q1» attribué à un salon de coiffure.

Lenzerheide (GR). Le salon de coiffure et de soins cosmétiques Parpan-Bergamin à Lenzerheide est le premier à avoir reçu le Label de qualité «Q1» du tourisme suisse, a indiqué en début de semaine la Fédération suisse du tourisme. Celle-ci a salué le côté pionnier de la station de Lenzerheide dont la succursale de la banque cantonale des Grisons dispose elle aussi du Label de qualité. *LM*

Père Noël omniprésent

Montreux. Du 26 novembre au 23 décembre prochain, le Père Noël sera omniprésent à Montreux. Pour la dixième édition du Marché de Noël, les organisateurs ont en effet considérablement développé la manifestation. Ainsi, s'ajouteront au Marché qu'on dit le plus beau de Suisse avec ses 120 chalets, le Bureau du Père Noël et l'Atelier des jouets.

Le premier (bureau, parc aux rennes, chiens de traîneaux) sera situé aux Rochers-de-Naye, accessible par train à

des tarifs spéciaux, sur réservation. L'Atelier des jouets sera installé sur la Place du Marché, le long du marché couvert. Il s'agira d'une tente de quelque 1000 mètres carrés, pour une attraction que les organisateurs annoncent comme exceptionnelle. Avec ces deux attractions supplémentaires, le Marché de Noël devient donc un concept d'animation. Elles seront désormais réunies sous l'appellation Montreux Noël, avec son site Internet www.montreuxnoel.com. *JJE*

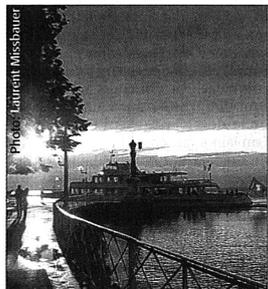
HÔTELLERIE VAUDOISE

Un don de 50 000 francs à la CGN

A la veille des Journées du patrimoine, Hôtellerie vaudoise a fait un don de 50 000 francs qui sera destiné à la rénovation de la cuisine du «Simplon».

LAURENT MISSBAUER

Fidèle à sa politique qui lui a déjà permis par le passé d'apporter sa contribution financière à diverses opérations en faveur du tourisme, comme par exemple les candidatures de «Lausanne 1994» et de «Montreux 2010» aux Jeux olympiques d'hiver, Hôtellerie vaudoise a décidé de faire un don de 50 000 francs à la Compagnie générale de navigation sur le lac Léman (CGN). Ce don sera affecté à la rénovation du bateau à vapeur «Le Simplon».



Les différents bateaux de la CGN seront à l'honneur ce week-end à l'occasion des Journées du patrimoine.

Cette aide concerne plus particulièrement la réfection de la cuisine du «Simplon». «La préservation, voire la promotion d'une partie du patrimoine hérité des pionniers du tourisme helvétique est à considérer comme une contribution à dynamiser un élément essentiel de l'offre touristique de notre canton», a relevé Hôtellerie vaudoise dans un communiqué de presse. Il est à noter que de l'annonce de ce don en faveur de la CGN tombe à point nommé à quelques jours des Journées suisses du patrimoine. Celles-ci se dérouleront en effet ce week-end et auront pour thème les transports sur terre, dans l'air et sur eau. A cette occasion, la CGN ouvrira les portes de son chantier naval et organisera des visites libres, de 10 h à 17 h, de la «Savoie» en cours de restauration et de ses unités historiques à quai. Deux trolleybus historiques de 1932 et de 1964 relieront les chantiers de la CGN aux ateliers de restauration de l'aéroport de la Blécherette, sur les hauteurs de Lausanne, où seront exposés plusieurs avions anciens.

Toutes les manifestations organisées dans le cadre des Journées du patrimoine figurent sur le site Internet www.venezivisiter.ch.

Photo: Swiss-Image/Jean-Bernard Sieber



DEVANT LE PALAIS DES NATIONS

Le premier groupe de touristes chinois qui a visité la Suisse en tant que «destination approuvée» a été officiellement accueilli le 4 septembre devant le Palais des Nations par plusieurs représentants des milieux touristiques et économiques suisses.

MARCHÉ CHINOIS

Les premiers touristes chinois accueillis en grande pompe

Les 55 premiers touristes chinois bénéficiant de la nouvelle réglementation des échanges touristiques entre notre pays et la République populaire chinoise – l'Approved Destination Status – étaient en Suisse la semaine dernière. Pour s'étonner et étonner.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

Venus de Paris, 55 touristes chinois sont arrivés samedi dernier à Genève où ils ont été reçus officiellement au Palais des Nations par Michel Ferla, directeur-adjoint de Suisse Tourisme, Christian Rey, à la fois président d'hôtellerie suisse et de Genève Tourisme, et Carlo Lamprecht, conseiller d'Etat genevois. Ils sont les premiers à bénéficier du droit de voyager dans 22 pays européens grâce au statut de «destination approuvée» par leur gouvernement, un accord signé par le Conseiller fédéral Pascal Couchepin, en juin dernier.

Touristes? «Cette délégation était composée de touristes, mais aussi d'officiels, de journalistes, de représentants d'agences de voyages ou de compagnies aériennes», indique Teng Kit Lee, le «tour manager». Ce premier voyage aura permis aux Suisses et aux Chinois de découvrir d'autres touristes que ceux du monde des affaires ou des conférences internationales.

Au-delà des clichés: éviter le chiffre «4», le fromage, le café trop fort, ne pas s'étonner s'il leur arrive de cracher par

terre malgré les consignes de leurs accompagnants, il faut savoir qu'ils sont curieux de tout. «Ils sont beaucoup moins disciplinés que les Japonais», s'amuse un chauffeur de car italien qui a l'habitude de véhiculer les deux nationalités. Alors que les Japonais restent groupés et suivent attentivement une visite, eux (les Chinois) la suivent un moment, puis, le groupe s'effiloche. Si bien qu'au moment de reprendre le car, il en manque toujours une dizaine.»

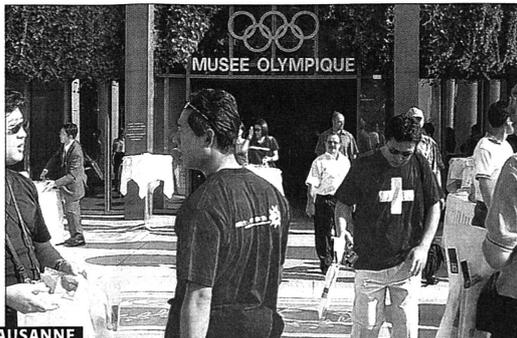
PLUS DE DEUX MOIS DE SALAIRE D'UN CADRE

Autre particularité, le respect de l'étiquette qu'il faut absolument tenir. Et Teng Kit Lee d'expliquer (un cas concret) «qu'on ne peut pas distribuer deux plaquettes (solicitées) de l'en-

droit visité à un membre du groupe alors que le représentant du Ministère du Tourisme n'en a eu qu'une». Quant à eux, ils s'étonnent: oui, la montagne est belle, les installations sont magnifiques, l'Europe est chère. Et s'ébahissent: «Ce qui marque le plus», dit l'un d'eux, «c'est qu'il n'y a personne dans

les rues.» Ils ont dépensé environ 2000 euros (plus de deux mois de salaire d'un cadre dans une compagnie aérienne chinoise) pour ce voyage de douze jours qui les a amenés à Genève, au Musée olympique de Lausanne – JO de Pékin obligent –, à Montreux, ainsi qu'à Interlaken, au sommet de la Jungfrau, à Lucerne et à Lugano. Ils ont passé trois nuits dans notre pays avant qu'il ne gagnent l'Italie. Ils reviendront, le tourisme suisse en espère 800 000 par an à l'orée 2015.

Photo: Jean-Jacques Ethenoz



LAUSANNE

JO de Pékin 2008 obligent, le premier groupe de touristes chinois à venir en Suisse sous le statut ADS a également visité le Musée olympique de Lausanne.

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Le marché chinois suscite beaucoup de convoitises. La Suisse n'est pas le seul pays européen qui fait les yeux doux aux Chinois. L'Allemagne, et plus particulièrement la Bavière, en fait de même. Cela avec un atout de taille: l'aéroport de Munich est en effet celui qui est relié avec le plus de destinations chinoises en Europe. Alors que Londres et Paris sont reliées avec quatre villes chinoises, Munich en dessert cinq: Guangzhou, Shanghai, Hong Kong, Pékin et Dalian. Munich compte ainsi accueillir cette année 35 000 chinois, ce qui équivaudrait à 50% de plus qu'en 2003. **Pages 1 et 3**

Les partis interrogés sur le financement de Suisse Tourisme. En vue de la décision du Conseil national sur le financement de Suisse Tourisme qui devrait très vraisemblablement tomber le 29 septembre, notre hebdomadaire a interrogé les quatre partis gouvernementaux. Le plus «généreux» est le PDC. Il préconise en effet de verser 46 millions de francs par année à Suisse Tourisme contre 40 millions pour les trois autres. **Page 7**

Le succès des chambres d'hôtel pour les amoureux. L'association de marketing suisse Loveroom.ch a le vent en poupe. En peu de temps, elle regroupe déjà plus de 50 hôtels de presque toutes les catégories qui proposent aux amoureux une offre comprenant la plupart du temps un apéritif au champagne, un menu «aphrodisiaque» et une chambre particulièrement romantique, généralement une suite avec ou sans jacuzzi. Cette association de marketing permet notamment aux hôteliers de mieux rentabiliser leurs suites pour une cotisation de 900 francs par année. Trente-cinq hôtels en sont membres en Suisse, dont un se trouve dans le canton de Fribourg et deux en Valais. **Page 11**

IMPRESSUM

litr hotel + tourismus revue

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

Éditeur: Société suisse des hôteliers
Morbisbühlstrasse 130, case postale, 3001 Bienne

Responsable des médias: Christian Santisteban

Rédaction: Rédaction en chef: Manetti Dedeau (MD)
Responsable du Cahier français et rédacteur en chef adjoint: Miróslav Háblab (MH)

Rédacteur: Laurent Missbauer (LM)

Correspondants: Jean-Jacques Ethenoz (JE), Vevey; Danièle Emery Mayor (DEM), Valais; Valérie Marchand (VM), La Chaux-de-Fonds; José Seydoux (JS), Fribourg; Véronique Tanzer (VT), Genève; Pierre Thomas (PT), Lausanne; Geneviève Zuber (GZ), Valais

Édition: Cheffe d'édition: Iris Siebel

Abonnements: Sabine Rütthäuser

Annonces: Marc Moser

Publicité: Olivier Egloff (Chef de vente)

Administration: Marc Moser

Impression: Buchler Grafico AG, Druckzentrum Bienne

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

Prix de vente: (TVA incl.)

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

ISSN: 1424-0440

Contacts: Adresse: Morbisbühlstrasse 130, case postale, 3001 Bienne

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

Tél. 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24

E-Mail: litrt@swiss-hotels.ch

Abonnements: Tél. 031 370 97 95, Fax 031 370 97 76

E-Mail: abonnement@swiss-hotels.ch

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

E-Mail: annonce@swiss-hotels.ch

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

E-Mail: insertion@swiss-hotels.ch

Internet: www.swiss-hotels.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

Mitgestalten in einem innovativen Gastronomie-Betrieb

tibits steht für hoch stehende, genussvolle, vegetarische Schnellgastronomie und begeistert in Zürich, Winterthur und Bern ein bunt gemischtes Publikum. Wir suchen zur Verstärkung für das Führungsteam in **Bern** per sofort einen/eine **stv. GeschäftsführerIn Bern**. Als stv. GeschäftsführerIn bringen Sie eine gute Ausbildung mit und verfügen über mindestens zwei bis drei Jahre Berufs- und Führungserfahrung, vorzugsweise im Gastronomiebereich.

tibits wächst weiter und wird deshalb voraussichtlich ab Frühjahr 2005 in **Basel** ein Restaurant Bar Take Away eröffnen. Wir suchen deshalb einen/eine erfahrene/n und topmotivierte/n **GeschäftsführerIn Basel** mit vorgängiger Einarbeitungszeit. Sie besitzen ein Diplom einer Fachhochschule (eidg. Betriebsleiter, Hotelfachschule) und haben sich während mindestens fünf Jahren eine fundierte Führungs- und Sozialkompetenz aneignen können. Ihre Passion für die Dienstleistung an der Front und die Herausforderung, bei einer Neueröffnung von Anfang an massgebend mitwirken zu können, lässt Sie aufhorchen. Wir bieten Ihnen ein spannendes, abwechslungsreiches Tätigkeitsgebiet in einem jungen, dynamischen und erfolgreichen Unternehmen.

Neugierig und interessiert? Mehr Informationen über die offenen Stellen finden Sie auf unserer Website (www.tibits.ch). Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen: tibits AG, Leiterin Personal, Teresa Eichholzer, Sihlstrasse 28, 8001 Zürich, Tel. 043 344 72 24, teresa@tibits.ch

tibits
BY HILTL



WALDHOTEL DOLDENHORN 3718 KANDERSTEG

Tel 033 675 81 81 Fax 033 675 81 85
Wir ein 30 köpfiges motiviertes Team eines **** Hotels mit exklusivem Restaurant (15 Pkt G+M) haben Freude und Spass am Beruf.

Wir suchen für die Sommersaison (ab Mai) einen verantwortungsbewussten, jungen, initiativen und kreativen

SOUS-CHEF mit Erfahrung in erstklassigen Betrieben.

Motivierten

RECEPTIONSPRAKTIKANT ab Mai / Juni

Mit Spannung erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto an WALDHOTEL DOLDENHORN 3718 KANDERSTEG

Tel 033 675 81 81 Fax 033 675 81 85
E-Mail doldenhorn@compuserve.com
www.doldenhorn-ruedihus.ch 163371



Für unser ****Business- und Seminarhotel bei Vaduz, suchen wir 1 erfahrene, selbständige und sprachkundige (D,E,F in Wort und Schrift)

Hotelréceptionistin

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung:

Hr. Roland Kindle, Meierhofstr. 15, FL-9495 Triesen.

Tel. 00423 399 00 11
Fax 00423 399 00 88

E-mail: meierhof@hotels.li oder www.hotels.li/meierhof 163425

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

Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

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

CRS Daniela Kälin Postfach 1923 8065 Zürich
Fax 01 808 99 98 Daniela.Kaelin@crsms.ch 163168

Sternen Domat/Ems:

Eröffnung im Frühsommer 2005

Das Gartenhotel Sternen Domat/Ems wird umgestaltet. Für die Wiedereröffnung des Hotel- und Restaurationsbetriebes suchen wir auf den Frühsommer 2005

Gastronomin/Gastronom oder Gastronomiefamilie

als Pächter

Interessenten bieten wir die Möglichkeit, das zukünftige Gastronomiekonzept während der Renovationszeit mitzugestalten. Verschiedene Restaurations-Räumlichkeiten, eine wunderschöne Gartenterrasse mit grossem Park, 15 zeitgemässe Hotelzimmer, genügend Parkplätze, beste Verkehrsanbindung (regional, national). Faire, interessante Pachtbedingungen. Langfristiges Engagement erwünscht. Pächterwohnung kann zur Verfügung gestellt werden.

Es handelt sich um eine sehr interessante Gelegenheit, sich an attraktiver Geschäftslage in dynamischem Umfeld eine erfolgreiche Zukunft aufzubauen!

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Gartenhotel Sternen
c/o Riedi Ruffner Theus AG, Herr Jack Brunner, Poststrasse 22, 7000 Chur
Tel. 081 258 46 46, Mail: jbrunner@rrt.ch 163401



Cherche pour la saison d'hiver 2004/2005 avec possibilité d'un engagement à l'année

un couple de gérant

dynamique et motivé chargé de la gestion du Restaurant-Pizzeria «La Sergnaz» de 180 places avec four à bois et une discothèque de 80 places.

Nous offrons

- une activité à responsabilité permettant de mettre en valeur vos compétences et votre esprit d'initiative
- une rémunération et des prestations sociales en relation avec l'importance du poste

Profil souhaité

- esprit d'initiative et d'entreprise
- capacité d'organiser et de diriger du personnel
- formation de cuisinier pour l'une des personnes
- CFC de cafetier-restaurateur souhaité (possibilité de suivre la formation pour son obtention)

Pour plus de renseignements, Monsieur Tony Stampfli se tient à votre disposition (079 621 44 29).

Les dossiers de candidature sont à adresser d'ici au 20 septembre 2004 à: Monsieur Tony Stampfli, Directeur de Télé-Torgon SA, 1899 Torgon. 163402

hotel staff
human resources management

Für unseren Kunden, ein renommiertes 5* Haus im Raum GR/SG, suchen wir nach Vereinbarung eine versierte Persönlichkeit als

Restaurationsleiter/in
(mit höherer Fachausbildung)

mit ausgewiesener Berufserfahrung (3-5 Jahre) in einem Restaurant der Grössenordnung von bis zu 30 Mitarbeitern

Sie haben die Hotelfachschule abgeschlossen und bringen vertiefte betriebswirtschaftliche Kenntnisse sowie ausgewiesene Führungserfahrung mit. Ihre natürliche Freundlichkeit, Ihre Woffenheit und Ihre Sprachgewandtheit befähigen Sie im Umgang mit unserer internationalen Kundschaft. Als belastbarer Motivator kommunizieren Sie auf allen Ebenen des Unternehmens professionell und gewandt. Sie stellen den reibungslosen Ablauf zwischen Küche und Service sicher und tragen zur geschäftlichen Weiterentwicklung unserer Restauration bei. Absolutes MUSS: Muttersprache CH-D/D Gerne freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung.

Bitte melden Sie sich telefonisch oder schriftlich bei Daniela Leitner (d.leitner@hotelstaff.ch), Tel. +41 (0)1 229 90 16, **EUROJOBS (Schweiz) AG, hotelstaff, Lintheschergasse 3, 8023 Zürich 1** 163359

INHALT: Deutsche Schweiz 3-10 / Svizzera italiana 10 / International 12 / Stellengesuche 12

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

ANZEIGENSCHLUSS: Montag, 15 Uhr

DÉLAI D'INSERTION: Le lundi à 15 h

www.gastrosuisse-jobservice.ch

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

GastroSuisse Job Service
Blumenfeldstrasse 20
CH-8046 Zürich
Tel. 01 377 55 35
Fax 01 371 55 90
E-Mail: jobservice@gastrosuisse.ch

hoteljob

Ihre Stellenvermittlung

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

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

New Challenge
Personalberatung & Vermittlung

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

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

www.gastrojob.ch
Grösstes Stellenangebot - top aktuell im Internet

Beratung Selektion Vermittlung

Gastro ob

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

Nur Personal-Profi



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!

JungköchelnInnen/Chef de Partie/Servicefachangestellte/RéceptionistInnen

Zürich u. Umgebung	043 9603151
Basel u. Solothurn	061 261 5650
Lucern, Zug, SZ, SEE	053 415 52 84
Bern, Ober, Interlaken	043 9603155
St. Gallen, Bodensee	043 9603155
Zürichsee, Rapperswil	055 415 52 84
Aargau, Baden, Tessin	055 415 52 84
Graubünden, Davos	043 9603151
Engadin, St. Moritz	043 9603153
Wallis, Zermatt, Gené	061 261 5650
Romandie, Lausanne	061 261 5650

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

Restaurant V I S P A Visp/Wallis
direkt neben der Eishockey- und Mehrzweckhalle

Ab sofort oder nach Übereinkunft können wir einem/einer

Wirt/Wirtin
Wirteehepaar

eine Zukunftsperspektive in der Gastronomie anbieten.

Sind Sie motiviert und haben das nötige Know-how in Betriebsführung, dann sollten Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen senden an:

IMMOBILIEN STEHLIN
Balfinrstrasse 1
3930 Visp, Tel. 027 94625 55

163408

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 grösseren 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 11
9642 Ebnat-Kappel
Tel. 071 992 71 71

163293

GASTHOF SCHIFF



Charme und Stil

Für unseren Gasthof suchen wir ein junges

Geranten-Paar

welches sich befähigt fühlt, einen modern eingerichteten Gasthof mit einer guten Kundenschaft zu führen.

Einem erfahrenen Koch und Wirt bietet sich hier zusammen mit seiner Partnerin eine zukunftsträchtige Berufschance.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen senden Sie bitte Ihre Bewerbung an:

GASTHOF SCHIFF AG, Rheinstrasse 74,
4323 Wallbach

163358

WALDHOTEL NATIONAL
Arosa

Generalgouvernanten

gibt es viele!

WIR SUCHEN ABER EINE GANZ BESTIMMTE!

Die jetzige Stelleninhaberin verlässt uns per 30. November 2004, um sich beruflich einer neuen Herausforderung zu stellen. Für diese verantwortungsvolle Aufgabe mit viel Kompetenz - in einem der führenden Häuser der Schweiz - suchen wir per Anfang November 2004 ihre Nachfolgerin.

Anforderungsprofil: - Mehrjährige Erfahrung in der 4* und/oder 5* Hotellerie
- Organisationstalent mit Führungseigenschaften
- Fundiertes Fachwissen
- Kostenbewusstes und teamorientiertes Denken & Handeln
- Innovativ und offen für Neues
- Sprachkenntnisse in Englisch und Italienisch
- Flair für persönliche Gästebetreuung
- EDV Erfahrung mit Excel und Word for Windows
- Idealerweise ab 26 Jahren

Angebot des Hauses: - Dynamisches und junges Führungsteam
- Jahresstelle
- Entsprechendes Salär mit Erfolgsbeteiligung
- 5 Wochen Ferien pro Jahr
- Weiterbildungskurse vom Haus offeriert

Herr Steffen Volk, Direktor,
freut sich, Sie im Waldhotel National persönlich kennenzulernen!
Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

WALDHOTEL NATIONAL
Steffen Volk
Direktor
7050 Arosa
www.waldhotel.ch

ALPINE CLASSICS
PRIVATE HOTELS

163442



Per 1. Dezember suchen wir – wir, das ist das Hotel/Restaurant Salastrains, ein beliebtes Ziel von Einheimischen und internationalen Gästen, mitten im sonnigen Skigebiet von St. Moritz, am Zielhang der Skiweltmeisterschaft 2003

Küchenchef

Teamgeist, Innovation und Flexibilität sowie verantwortungsvolles Führen einer erfolgsorientierten, motivierten Küchenbrigade sind für Sie eine Selbstverständlichkeit.

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

Hotel Salastrains, z. Hd. Herrn Sergio Testa, Via Salastrains 12
CH-7500 St. Moritz, Tel. 0041 81 833 3867, Fax 0041 81 833 9308
E-Mail: info@salastrains, Internet: www.salastrains.ch

163365

JOEY'S
COFFEE & KITCHEN

Für unseren nicht alltäglichen Coffee-Shop und Take-Away im vorderen Seefeld in Zürich suchen wir per Ende Oktober 2004 oder nach Vereinbarung eine/n

GESCHÄFTSFÜHRER/IN

Für diese vielseitige und abwechslungsreiche Tätigkeit stellen wir uns eine verkaufstarke, teamfähige und initiativ Persönlichkeit mit Back- und Kocherfahrung vor, welche auch mit Begeisterung, Kompetenz und Ideen den Betrieb weiter ausbaut. Sie sind idealerweise bis 35 Jahre jung und lieben es, Ihre Gäste mit einem fantastischen Kaffee und fine food verwöhnen zu können.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto, oder rufen Sie doch einfach an.

FOOD POINT AG, Frau A. Wiesner
Industriestrasse 42, 8117 Fällanden
Tel. 01 826 02 30

163412

VIELSEITIG

Unsere Küche sorgt für das tägliche Wohl der rund 500 stationären Patienten, der 1'400 Mitarbeitenden sowie der Besucher. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir Sie als

Konditor-Confiseur/
Pâtissier

Zusammen mit Ihren Teamkollegen sind Sie für die Herstellung der attraktiven und saisonalen Süßspeisen und des Kleingebäcks verantwortlich. Die aktive Mithilfe bei der Angebotsplanung gehört ebenso in Ihr Aufgabengebiet.

Für diese kreative Tätigkeit suchen wir eine initiativ Persönlichkeit mit einer abgeschlossenen Ausbildung als Konditor-Confiseur sowie entsprechender Berufserfahrung, idealerweise in einer Grossküche. Sie haben ein ausserordentliches Qualitäts- und Hygienebewusstsein und sind offen für Neues. Zudem sind Sie bereit Wochenenddienst zu leisten.

Nebst einer sorgfältigen Einarbeitung bieten wir Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem motivierten Team sowie Weiterbildungsmöglichkeiten. Die Entlohnung und die Sozialzulagen richten sich nach den kantonalen Richtlinien.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Für weitere Informationen steht Ihnen Herr Thomas Nussbaumer, Leiter Küche, Telefon 061 436 26 55, gerne zur Verfügung.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an das Kantonsspital Bruderholz, Personaldienst, 4101 Bruderholz.

Kantonsspital
Bruderholz

Weitere Informationen finden Sie unter www.bruderholzspital.ch



Via Prau da Monis 2

7017 Films Dorf

E-Mail: hotel@meiler-pdm.ch
Homepage: www.meiler-pdm.ch

Wir sind ein familiäres Dreisternhotel gegenüber den Bergbahnen mit 100 Betten und grosser Restauration. Wir suchen per 1. November 2004 in Jahresanstellung

unseren neuen Küchenchef

Was erwarten wir von Ihnen?

- Führung der Küchenbrigade (ca. 12 Mitarbeiter) und Erstellen der Dienstpläne
- Ausbildung von 3 Lehrlingen
- Einkauf und Kalkulation der Speisen
- Menü- und Speisekartenplanung
- Aufnahme des Kücheninventars und Kontrolle der Lagerbestände

Was bieten wir Ihnen?

- ein abwechslungsreiches und verantwortungsvolles Aufgabengebiet
- sehr selbständiges Arbeiten
- eine Jahresanstellung in einem der schönsten Feriengengebiete der Schweiz
- eine zeitgemässe Entlohnung
- geregelte Arbeitszeiten (Vertretung durch den Sous-Chef)

Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima und eine Fünftagewoche sowie auf Wunsch die Unterbringung in einem modernen, betriebszugehörigen Personalzimmer.

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an Herrn Gaudenz Meiler, Hotel Meiler, Postfach 112, 7017 Films Dorf, Telefon 061 920 93 93, Fax 061 920 93 94.

163393

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:

Réceptionniste

Pâtissier (mit Erfahrung in guten Häusern)

Servicefachangestellte(r)
mit Mithilfe an der Bar

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-PLATZ
Telefon 081 413 60 46, Fax 081 413 16 50
www.national-davos.ch

163429



Postfach 402
8853 Lachen
Tel. 055 462 35 25
Fax 055 462 35 27
info@gastrohelp.net

DER GUTE JOB FÜR HOTEL GASTRO TOURISMUS



seit 1. 9. 2004 unter neuer Geschäftsleitung
www.gastrohelp.net

Vom Saisonjob bis zur Lebensstelle.

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



Küchenchef

Wir suchen einen kreativen und flexiblen Leiter für die Küche eines historischen Gasthofs im Herzen von Basel. Sie bringen Berufserfahrung in der gepflegten à la carte-Küche, hohes Qualitäts- und Kostenbewusstsein sowie Organisationstalent mit. Neben dem Führen von sieben Köchen sind Sie für die Ausbildung der vier Lehrlinge verantwortlich. Weitere Informationen über diese Stelle gebe ich Ihnen gern bei einem persönlichen Gespräch. Ich freue mich auf Ihre Kontaktaufnahme.

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

Chef de partie

Für ein neues, aussergewöhnliches Restaurant mit Schwerpunkt mediterrane Küche suchen wir einen bestens qualifizierten Fachmann. Dieser Betrieb im Grossraum St. Gallen befriedigt höchste Ansprüche an Qualität und verbindet Gastlichkeit mit absoluter Professionalität in Küche und Keller. Tragen auch Sie dazu bei, dieses Restaurant überregional als Top-adresse für die anspruchsvolle Küche zu positionieren. Profitieren Sie vom einmaligen Umfeld, der regelhaften Freizeit und den guten Anstellungsbedingungen. Wenn Sie mehr über diese interessante Herausforderung wissen wollen, rufen Sie mich an. Ich freue mich darauf.

Urs Klagger 071 228 33 43
Poststrasse 15 | 9001 St. Gallen | stgallen.hotevent@adecco.ch

Chef de partie tournant

Für ein GaultMillau-Restaurant im Herzen von Zürich suchen wir einen erfahrenen Chef de partie tournant. Sie lieben die traditionelle Küche und haben das notwendige Fingerspitzengefühl, um den Gerichten eine spezielle Note zu verleihen. Das Arbeiten in einem kleineren Team macht Ihnen Spass und auch in hektischen Momenten behalten Sie stets einen kühlen Kopf. Interessiert? Ich freue mich auf ihre Bewerbung.

Carmen Jund 01 297 79 79
Langstrasse 11 | 8026 Zürich | zuerich.hotevent@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.hotevent@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. Franscini 30 | 6901 Lugano | 091 910 20 30

www.adecco.ch

Making people successful in a changing world

Traumjob nicht dabei?

Wir haben immer tolle Stellenangebote für

**Réceptionisten | Hotelfachassistenten | Betriebsassistenten
Commis de cuisine | Servicefachangestellte**

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



Per il nostro rinomato ristorante italiano con pizzeria a Interlaken (Oberland Bernese) cerchiamo:

**Capo di cucina /
Sous-chef con ambizioni**

Inviare offerte con certificati e foto alla direzione:

RESTAURANT PIZZERIA PIZ PAZ
INTERLAKEN
Signor Mario Mazzola
Tel. 033 822 25 33
E-Mail: pizzapaz@freesurf.ch

163444

**Hotel Restaurant Ryokan
HASENBERG (AG) nahe Zürich**
sucht
**jungen Koch, junge Köchin
mit Wirtepatent**

für das neue Schweizer Restaurant mit Esprit. Enge Zusammenarbeit mit japanischen Top-Köchen möglich.

In einem motivierten jungen Schweizer Team versuchen wir gemeinsam, eine erstklassige traditionelle und innovative neue Küche zu gestalten.

Unterkunft vorhanden.
Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf an:
Hotel Restaurant Ryokan Hasenberg
Hasenbergstr. 74, 8967 Widen
E-Mail: info@hotel-hasenberg.ch

163432



**ROMANTIK HOTEL
SCHWEIZERHOF
FLIMS-WALDHAUS**

«Die wiedergefundene Zeit»

Während der kommenden Wintersaison, 1. Dezember 2004 bis Ende März 2005, bieten wir Ihnen eine neue Herausforderung an.

Gelassenheit, Emotionalität und Inspiration sind unsere Werte und suchen Sie, jung und dynamisch, zur Ergänzung unseres Teams

**Réceptionist/in
Sous-Chef
Commis de cuisine
Bardame/Barman
für die Hausbar
Servicemitarbeiter/innen
Nachtportier**

Sind Sie bereit für neue Erfahrungen in einem persönlich geführten Erstklass-hotel?

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freut sich

Therese Schmidt
Romantik Hotel
Schweizerhof
7018 Flims Waldhaus



Telefon 081 928 10 10, Fax 081 928 10 11,
info@schweizerhof-flims.ch
www.schweizerhof-flims.ch

163428



HIRSCHEN AM SEE
HOTEL - RESTAURANT - SEETERRASSE - TAVERNE - BAR

Das Hotel Hirschen am See ist ein Drei-Sterne-Haus mit dem mediterranen Restaurant «Bacino» und seiner Seeterrasse, einer idyllischen Taverne mit italienischen Spezialitäten, einer ruhigen Bar und 16 freundlichen Zimmern. Das Restaurant «Bacino» ist ein helles, freundliches und lockeres italienisches Konzept auf einem gehobenen Niveau. Es wurde im März 2004 eröffnet.

Wir suchen zur Ergänzung unserer Küchenbrigade auf den 1. November einen ehrgeizigen

CHEF DE PARTIE (m/f)

Wir stellen uns vor, dass Sie eine Persönlichkeit mit positiver Ausstrahlung sind, die mit viel Motivation unsere Gäste kulinarisch verwöhnt und mit Begeisterung Verantwortung übernimmt. Dass Sie über ausgezeichnete Deutschkenntnisse sowie über Bewilligung C oder CH/EU-Pass verfügen setzen wir voraus. Wenn Sie sich als einen jungen Koch-Profi, eventuell bereits mit erster Führungserfahrung bezeichnen, umso besser!

Wir bieten Ihnen eine attraktive Stelle in Meilen direkt am Zürichsee an, wo Sie Ihre Begeisterung für die frische, marktorientierte Küche mit einer fröhlichen Brigade teilen.

Jann Hess freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung!
Candrian Catering AG
Human Resources, Postfach, 8023 Zürich
Tel. 01/217 15 38, www.bahnhofbuffet.ch

GASTHOF HIRSCHEN AM SEE • SEESTRASSE 856 • 8706 OBERMEILEN

163430

**HOTEL
GSTAADERHOF**

64 gemütliche Zimmer, Restaurant «Müli»,
Restaurant «Saagi-Stübli», Barni-Bar, Wellness-Anlage
Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir
für kommende Wintersaison (Dez. bis April)
Restaurant Müli und Saagi-Stübli

**Restaurantleiter
2. Chef de Service
Servicemitarbeiter (m/w)**

Küche
Chef de Partie
Réception
Réceptionist/in
(D/E/F)

HOTEL GSTAADERHOF
Doris und Jost Huber-Schärl
CH-3780 Gstaad
Tel. 033 748 63 63 - Fax 033 748 63 60
Internet: www.gstaaderhof.ch E-Mail: gstaaderhof@gstaad.ch
Stellen im Internet: www.stellen-gstaad.ch

GSTAAD
COME UP - SLOW DOWN

163427



Ochsen Zug

In unserem geschichtsträchtigen Gasthaus im Herzen von Zug verwöhnen wir unsere Gäste mit Freude. Einfühlsam und fröhlich vermitteln wir gute Begegnungen in schlichten, naturbelassenen Räumen.

Die/Der Chef de réception

Sie sind GastgeberIn aus Berufung, etwa 25 bis 35 Jahre jung, mit bereits guter Réceptionserfahrung und/oder Hotelfachschulabschluss. Sie schätzen es sehr, Verantwortung zu übernehmen. Ihre Ansprüche an die eigene Leistung sind hoch. Sie sind dynamisch und ausdauernd. Die Menschen zu lieben, auch bei der Arbeit humorvoll und fröhlich zu sein, ist Ihr Ruf.

Eine spannende, anspruchsvolle Aufgabe, ein junges Team und Unterstützung erwarten Sie. Ich freue mich darauf, Sie kennen zu lernen.

Matthias Hegglin, City-Hotel Ochsen, 6300 Zug
Telefon 041 729 32 32, mh@ochsen-zug.ch

162770



ALTERSHEIM WALDHEIM

Das Altersheim Waldheim an aussichtsreicher Lage über dem Zugersee bietet 55 Pensionären/innen ein Zuhause. Zur Ergänzung unseres Küchenteams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung ein/e erfahrene/n

Küchenchef-Stellvertreter/in

Sie unterstützen den Küchenchef in seiner täglichen Arbeit. Bei seiner Abwesenheit sind Sie für die Zubereitung der ca. 100 Mahlzeiten und einen reibungslosen Ablauf in der Küche verantwortlich. Sie können Ihre Fachkenntnisse und Erfahrung als gelernte/r Köchin/Koch aktiv umsetzen und helfen massgeblich mit, dass Qualität und Präsentation unserer Speisen von unseren Bewohnern und Gästen weiterhin hochgeschätzt werden. Sie unterstützen zudem die ständige Weiterentwicklung unseres Küchenangebots. Die Bereitschaft auch Wochenenddienst zu leisten und selbständiges Arbeiten sind für diese Stelle zwingend. Wir bieten eine Festanstellung gemäss den Richtlinien der Stiftung Zugerischer-Alterswohnungen in einem motivierten Team mit geregelter Arbeitszeit.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie an:
Maya Huber-Schöpfer, Heimleiterin, Altersheim Waldheim, Waldheimstrasse 39, 6300 Zug.

Für Fragen steht Ihnen Herr Markus Furrer, Küchenchef, gerne zur Verfügung, Telefon 041 711 40 06.

163433



Für unser Café Restaurant 1. Stock am Paradeplatz suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

Service-Leiterin (100%)

Zusammen mit drei Kolleginnen sind Sie für folgende Aufgaben verantwortlich:

- Führung und Schulung von ca. 25 Service-Mitarbeiterinnen
- Gästeberatung und -betreuung
- Tages- und Monatsabrechnungen
- Überwachung der Arbeitsabläufe
- Hygiene- und Qualitätskontrolle

Wir erwarten einen Lehrabschluss und mehrjährige Erfahrung im Gastgewerbe (vorzugsweise mit Führungsverantwortung), Teamfähigkeit, gute Umgangsformen, sicheres Auftreten und eine gepflegte Erscheinung.

Wir bieten Ihnen eine attraktive Dauerstelle in gepflegter Atmosphäre, interessante Arbeitszeiten (6.00 – 15.30 Uhr/ 9.30 – 19.00 Uhr), 5-Tage Woche, ein Wochenende pro Monat sowie Feiertage frei.

Bitte richten Sie Ihre vollständige Bewerbung (inkl. Foto) an Frau B. Widmer.

CONFISERIE SPRÜNGLI ZÜRICH

Bahnhofstrasse 21 / 8022 Zürich /
Tel. 01 224 46 46
www.confiserie-spruengli.ch
E-Mail: barbara.widmer@spruengli.ch

163373

AG

ACTIVE GASTRO ENG

Ohne Sie geht's nicht!

Jungkoch / Chef de partie (w/m)

Für einen geschmackvollen Betrieb an bezugsreicher Lage in Zürich suchen wir junge Berufsleute mit abgeschlossener Kochlehre. Als Chef de partie bringen Sie ca. 2 Jahre Erfahrung mit. Ausserdem suchen wir einen Jungkoch für eine Cateringfirma ausserhalb von Zürich (Tagessdienst).

Sous-chef (w/m)

Für einen beliebigen Grossbetrieb im Herzen von Zürich mit einem Top-Speiseokal und grossen Bankmöglichkeiten suchen wir die rechte Hand des Küchenchefs. Wenn Sie über Führungserfahrung in der Gourmetküche oder in der Bankettküche verfügen, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Service (w/m)

Sie sind jung, ambitioniert und lieben ein gepflegtes Ambiente. Sie haben die Servicefachlehre erfolgreich abgeschlossen und suchen nach einem geschmackvollen Betrieb in Zürich.

Chef de Service (w/m)

Wir suchen für einen lebhaften italienischen Restaurantsbetrieb an traumhafter Lage in Zürich einen Chef de Service, der hauptsächlich an der Front um das Wohl der Gäste besorgt ist. Sie sind ein routinierter Serviceprofi und bringen erste Führungserfahrung mit.

Betriebsassistent (w/m)

Sie lieben und schätzen die Front und geniessen den Kontakt zu den Gästen in vollen Zügen. Sie verfügen über einige Jahre Serviceerfahrung und haben von Vorteil eine Hotelfachschule absolviert. Trendiger und lebhafter Bar-/Restaurantsbetrieb in der Stadt Zürich.

Geschäftsführer (w/m)

Für ein Coffee Shop in Zürich suchen wir einen kompetenten Geschäftsführer. Sie sind belastbar, führen qualitätsbewusst und überzeugen durch ein sicheres Auftreten. Sie führen und motivieren ein Team von 6 Mitarbeitern und sind verantwortlich für das Bestellwesen und die Organisation. Sie sind flexibel und helfen aktiv im Verkauf und bei der Produktion der Snacks mit.

Chef de Réception (w)

Sie schätzen das internationale Umfeld und möchten den Gast in seiner Landessprache willkommen heissen. Wir suchen eine Persönlichkeit (ca. 24- bis 30 Jahre jung), die bereits Führungserfahrung auf dem Platz Zürich bewiesen hat und über gute administrative Erfahrung verfügt. Es erwartet Sie ein 4*-Design-Hotel in der Stadt Zürich.

Reservationsleiter (w/m)

Für ein Business-Hotel ausserhalb von Zürich wird eine kommunikative Persönlichkeit mit mehreren Jahren Berufserfahrung gesucht. Sie verfügen über ein Zahlenföhr und beherrschen die deutsche, französische, englische und von Vorteil spanische Sprache.

Sales Manager (w/m)

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

Weitere interessante Stellen finden Sie unter www.activegastro.ch

Haben wir 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 / www.activegastro.ch

hotel · restaurant · kultur

SCHLOSS WARTEGG

Schloss Wartegg wurde 1998 sehr stimmig renoviert. Das Haus mit seinem grossen Park und Garten rangiert aktuell auf Platz 4 der Kategorie «*** Business-, Stadt- und Unique-Hotels» der «Bilanz». Es umfasst Restaurant / Garten und Bankettsaal mit 100 Plätzen, und ein Hotel mit 44 Betten. Unsere Küche verbindet Genussqualität und sehr hohen handwerklichen Standard mit der Bio-Knospe.

Wir suchen per November den oder die verantwortungsbewusste

Küchenchef/in

die/der Kochkunst schlicht und kreativ umsetzt.

Sie verfügen über fachliche Kenntnis, Interesse und Erfahrung im Umgang mit Frischprodukten und auch der vegetarischen Küche. Sie haben Freude, mit biologischen Produkten z.T. aus unserem Schlossgarten zu arbeiten, und besitzen ein hohes Empfinden für Qualität.

Ihre Führungserfahrung zeigt sich auch in der förderlichen Atmosphäre, die Sie für Ihr Team zu schaffen wissen. Sie führen mittels menschlicher und fachlicher Kompetenz. Ihr Können und Ihre Kreativität setzen Sie innerhalb der geschäftspolitischen Vorgaben mit grosser Selbständigkeit, Eigenverantwortung und gastronomischer Weitsicht um.

Ich freue mich auf Ihre aussagekräftige Bewerbung, mit Foto und Handschriftprobe.

Hans-Jakob Würsch, Hotelier
Schloss Wartegg, 9404 Rorschacherberg, Telefon 071 858 62 62
wartegg.ch <http://wartegg.ch>

163357



Das Sunstar Hotel Surselva in Flims sucht für die kommende Wintersaison ab ca. 17.12.2004 noch folgende MitarbeiterInnen:

1 Chef de service

(für Halbpensionsservice und Hotelbar, mit deutscher Muttersprache)

1 Chef de rang

(Halbpensionsservice, gute Deutschkenntnisse)

1 Commis de rang

(Halbpensionsservice, gute Deutschkenntnisse)

1 Chef de partie

(mit Erfahrung in 4**** Häusern und deutscher Muttersprache)

1 Gouvernante

(mit Erfahrung in 4**** Häusern und deutscher Muttersprache)

1 Zimmermädchen

(mit Erfahrung in 4**** Häusern)

1 Etagenportier/Officebursche

Auf Ihre komplette schriftliche Bewerbung mit Foto freuen wir uns:

Sunstar Hotel Surselva Flims****
Personalbüro
CH-7018 Flims-Waldhaus
Tel. 081 928 18 00

E-Mail direktion.flims@sunstar.ch

<http://www.sunstar.ch>

Sunstar Hotels *Es uns fallen für sich wohl!*
Arosa • Davos • Flims • Klösters • Lenzerheide • Grindelwald • Wengen

163357

New Challenge

Hotel + Gastro-Personalvermittlung

Aussendienstverkäufer und Berater von edlen Getränke Marken für die Luxushotellerie & Gastronomie

Verankert in der Region Zürich übernehmen Sie den Ausbau und die Betreuung eines Kundenstammes im Grossraum Zürich und in der Ostschweiz. Unsere Anfrage richtet sich an Persönlichkeiten mit einem Hotelfachschulabschluss, Erfahrungen in der gehobenen Hotellerie & Gastronomie sowie einem qualifizierten Leistungsausweis im Verkauf von Konsumgütern oder Getränken.

Chef de Service

Sind Sie die junge, starke Führungspersönlichkeit, die Ihr Fachwissen gerne in einem dynamischen Team in Zürich einsetzen möchte. Für diese frontorientierte Herausforderung bringen Sie Führungserfahrung mit.

Betriebsassistent Food & Restaurant

Idealer Kadereinstieg für extrovertierte Persönlichkeiten, die den Gästekontakt suchen und übergreifende Aufgaben im Bereich Food, Restauration und Organisation übernehmen möchten. Grossraum Zürich, Sie sollten mobil sein.

Interessiert? Ich freue mich auf Ihre Bewerbung.

New Challenge

Gabriela Weber
Seestrasse 160
8002 Zürich ..

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

163446



Sport- und Seminarhotel Minster, Unterberg

am Fusse des Skigebietes Hoch-Ybrig, im Herzen der Schweiz

Für Kurzentschlossene, im Alter von 25 bis 35 Jahre:

per 1. Oktober 2004 oder nach Vereinbarung eine flexible und kreative

kaufm. Mitarbeiter/in Réceptionistin
mit PC-Erfahrung

per 1. November 2004 oder nach Vereinbarung eine

zackige Serviceangestellte

die auch in hektischen Situationen ihr Lächeln behält UND FÜR UNSERE



BAR/DANCING TANZBODEN

Jeden Mittwoch Oldie-Night mit Partydancers und Gratisverlosung!

per sofort

eine Bar/Serviceangestellte

(oder Kellner, 80%-100%)

welche selbständiges Arbeiten gewohnt ist und sich unter den jungen als auch älteren Gästen zu Hause fühlt.

Auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf freut sich

Fam. H. und S. Jäger
Sporthotel Minster
8842 Unterberg
055 414 62 00

www.sporthotel-minster.ch

163434



Als international führender Hersteller von vollautomatischen Kaffeemaschinen für das Gastgewerbe suchen wir zur Verstärkung unseres Coffee Competence Centers in Moosseedorf/BE eine(n)

Barista / Coffee-Trainer/in

der/die motiviert ist, beim Ausbau des firmeneigenen Coffee Competence Centers aktiv mitzuarbeiten. Sie unterstützen den Leiter des Centers intensiv beim Ausbau der Kaffeeminare. Durch professionelle Einsätze als Barista im In- und Ausland helfen Sie mit, unsere führende Rolle im Bereich der Kaffeekompetenz weiter auszubauen.

Ihre Kenntnisse und Fähigkeiten

Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung im Gastronomiebereich und haben bereits einige Jahre Berufserfahrung gesammelt. Idealerweise haben Sie bereits als Barista, Coffee Shop Mitarbeiter/in gearbeitet. Erfahrungen im Umgang mit Kunden, angenehmes und selbstsicheres Auftreten, gute Sprachkenntnisse in Englisch (Muttersprache Deutsch, Französisch von Vorteil) sowie gute Arbeitsorganisation runden Ihr Profil ab. Unsere Firma ist an Messen im In- und Ausland vertreten, dies bedingt Bereitschaft zu Reisebereitschaft und Wochenend-Einsätzen. Die Präsentationsunterlagen der Kurse basieren auf Microsoft Powerpoint, Anwenderkenntnisse dieses Programms setzen wir deshalb voraus.

Unser Angebot

Wir bieten Ihnen ein dynamisches Umfeld, das Sie fordert und fördert. Sie haben den Freiraum, um Ihre fachlichen, methodischen und sozialen Kompetenzen engagiert zu nutzen und erfolgreich umzusetzen. Ein moderner Arbeitgeber mit fortschrittlichen Arbeitsbedingungen erwartet Sie an Ihrem neuen Arbeitsplatz in Moosseedorf.

Interessiert?

Senden Sie Ihre vollständige Bewerbung an Frau Yvonne Scheidegger, Personalabteilung.

Schoerer
celebrating coffee competence

163394

M. Schoerer AG Kaffeemaschinen Gewerbestrasse 15 3302 Moosseedorf
Tel. 031 858 51 11 www.schoerer.com info@schoerer.com

Lenzerheide Valbella SPORTS UNLIMITED

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:

Chef de Partie
Commis de Cuisine
Pâtissier
vielseitiges Angebot mit Einblick in die Vollwertküche

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an: Herrn Thomas Vogt, persönlich.



Hotel **VALBELLA INN**
CH-7077 Valbella-Lenzerheide
Telefon 081 384 36 36 www.valbellainn.ch
Telefax 081 384 40 04 hotel@valbellainn.ch
Familie Th. und R. Vogt, Direktion

163189

Hilton Zurich Airport

Das Hilton Zurich Airport ist ein Hotel der ★★★★★-Sterne-Kategorie und verfügt über 323 Zimmer mit modernster Ausstattung. Der Konferenz- und Bankettbereich umfasst 22 Räume mit einer Kapazität von bis zu 260 Personen und ein Business Center. Das kulinarische Angebot des Hotels besteht aus einem Restaurant mit internationaler Küche und einer Lobby-Bar. Zum Betrieb gehört auch das ★★★★★-Sterne-Hilton-Apart-Hotel mit 67 Gästezimmern, einem Bistro und einer Bar.

Wir suchen per 1. Dezember 2004 oder n. V. eine/n

Human Resources Manager (m/w)

(Als Mitglied der Geschäftsleitung)

mit mindestens zweijähriger Erfahrung als HRM oder Assistant HRM, vorzugsweise im Hotel. Kennen Sie sich mit dem Schweizer Arbeitsgesetz, Sozialversicherungen und Lohnwesen aus? Haben Sie Erfahrung mit Produktivitätsmanagement und Business Re-engineering? Besitzen Sie organisatorische Fähigkeiten und Führungserfahrung? Sind Sie zielorientiert, sozialkompetent und offen für Neues? Sprechen Sie zudem fließend Deutsch und Englisch?

Dann sind Sie die richtige Person!

Wir wenden uns an eine Persönlichkeit mit höherem Abschluss in Personal- oder Betriebswirtschaft. Wir bieten Ihnen moderne Anstellungsbedingungen, eine selbständige Tätigkeit in einem internationalen Umfeld, in der Sie sich einbringen können und ein junges, motiviertes Team in unserem neu renovierten Hotel. Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

It happens at the Hilton.

HILTON ZURICH AIRPORT

Lorenza Egloff, Human Resources Manager
Hohenbühlstrasse 10, 8152 Opfikon
Tel. direkt: 01 828 55 44, Fax 01 828 55 66

163395

ART FURRER HOTELS
Art Furrer Resort** mit Restaurant Tenne**
Hotel-Resort Alpenrose* mit Pizzeria, Rüstkeller und Bars**
Bergrestaurants Riederfurka und Furri-Hütte

Wir suchen für unsere gepflegten Restaurants und Hotels, motivierte, gut ausgebildete Mitarbeiter/innen für die kommende Wintersaison

Réceptionistin
Betriebsassistent (m/w)
Servicefachangestellte (m/w)
Bardame
Schirmbar-Kellner(in)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Theler gerne zur Verfügung. Tel. 027 928 44 88, Fax ..99
 E-Mail: jmtheler@rhone.ch
 Weitere Infos finden Sie unter www.artfurrer.ch

ART FURRER HOTELS****
 z. Hd. v. Jean-Marc Theler
 3987 RIEDERALP

Hotel • Restaurant • Pizzeria
8840 Einsiedeln
 Tel. 055/412 28 21
 Fax 055/412 41 45
www.hotel-sonne.ch

SONNE

Zur Ergänzung unseres eingespielten Teams suchen wir zum **1. Oktober** oder nach Vereinbarung, einen **gelernten, einsatzfreudigen jungen Koch** mit mindestens 2 Jahren Berufserfahrung.

Sie möchten Ihre noch frischen Kenntnisse vertiefen und ausbauen? Dann freut sich Gastgeber Mario Bolling und Küchenchef Marten Lüthi auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Der sportliche - der elegante - der kulinarische Alpenhof in Zermatt

Alpenhof HOTEL

Das Zermatter Hotel wo sich nicht nur die Gäste wohl fühlen. Entspannungsmöglichkeiten am Fusse des Matterborns.

ALL IN ONE

JEDEN TAG DEN FASZINIERENDSTEN BERG DER WELT ZU SEHEN, EIN ÜBERDIMENSIONALES FREIZEITANGEBOT, ALLE ERDENKLICHEN SPORTARTEN,

SELBSTVERSTÄNDLICH SOMMER WIE WINTER, MULTIKULTURELLE LEUTE, JUNG WIE ALT, KENNEN LERNEN.

WIR GEBEN IHNEN DIE CHANCE, IHRE TALENTE IN EINEM RENOMMIERTEN FIRST-CLASS-HOTEL KOMPLETT ZU ENTFALTEN. SIE WERDEN VON PROFIS GEFÖRDERT UND DABEI AKTIV UNTERSTÜTZT, SICH ZU PROFILIEREN. DAS ARBEITEN WIRD IHNEN DURCH EIN FREUNDSCHAFTLICHES UND FAMILIÄRES KLIMA ERLEICHTERT.

Réception:
RÉCEPTIONIST/IN

Jahresstelle, mit Berufserfahrung, Initiative, Engagement sprachenkundig (D, F, E in Wort und Schrift)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung
 Alpenhof Hotel
 3920 Zermatt

Annaliese und Hans Peter Jalen, CH-Zermatt
 Tel. +41 (0) 27 966 55 55, Fax +41 (0) 27 966 55 56
 E-Mail: alpenhofzermatt@reconline.ch
www.reconline.ch/alpenhof

B

Für unseren lebhaften Betrieb am Bahnhof Basel suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Betriebsassistenten F&B (m/w)

Sie unterstützen mit Ihrem engagierten Einsatz unsere F&B-Abteilung im Front- und Backbereich, vertreten den Chef de Service in unserer **Brasserie**, koordinieren und führen Cateringensätze durch. Dank Ihrer Flexibilität und guten Fachkenntnissen sind Sie dort einsetzbar, wo wir einen kompetenten und motivierten Mitarbeiter benötigen.

In unserem französischen Spezialitätenrestaurant **L'Escargot** haben wir die Stelle als

Servicemitarbeiterin

per 1. Oktober 2004 zu besetzen. Sie können eine erfolgreich abgeschlossene Lehre, gute Sprachkenntnisse in Deutsch und Französisch vorweisen und es macht Ihnen Freude unsere anspruchsvolle Kundschaft mit viel Charme zu verwöhnen.

Das Küchenteam unseres einzigartigen Japanrestaurants **SAKURA** ist auf der Suche nach einem geeigneten

Spezialitätenkoch

Sie haben Ihre Ausbildung in Japan abgeschlossen, bringen einige Jahre Berufserfahrung mit und sprechen Japanisch und Englisch.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Bahnhof Restaurants Basel
 Herr Nicolas Ott
 Centralbahnstrasse 14
 4002 Basel
ott@bahnhofrestaurants.ch

Für unseren lebhaften Betrieb mit südlichem Charme suchen wir

Servicemitarbeiterin
 (mit Berufserfahrung)

Schichtbetrieb: Früh- und Spätdienst. 60 bis 100% / Sonntag geschlossen.

Familie Pult, Café Bar Algarve
 vis-à-vis Fyffilhof, Neueneggasse 43
 3011 Bern, Tel. 031 311 1678

Empathy & Excellence

HOTEL * * * * * LUZERN
SCHWEIZERHOF

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

einen Réception Tourant

Eintritt: per 1. Oktober 2004 oder nach Vereinbarung.

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

... Haben wir Ihr Interesse geweckt?

... Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

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

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

stählin consulting

Für eine renommierte, traditionsreiche und bestens etablierte Schweizer Privatbank in der Stadt Zürich sucht die stählin consulting eine initiative und menschlich überzeugende Persönlichkeit als

Rezeptionist (100%)

Im Rahmen dieser kundenorientierten Tätigkeit sind Sie für folgende Aufgaben zuständig:

- Empfang und Betreuung einer anspruchsvollen, internationalen Kundschaft
- Organisation der Sitzungsräume
- Organisation und Supervision von kleineren Anlässen
- Mithilfe bei allgemeinen Logistikaufgaben

Um diese abwechslungsreiche Aufgabe optimal zu erfüllen, sollten Sie folgende Voraussetzungen mitbringen:

- Mehrjährige Erfahrung am Empfang eines Hotels gehobener Klasse oder eines Dienstleistungsunternehmens, eventuell als Flugbegleiter
- Souveränes Auftreten sowie einwandfreie und gepflegte Umgangsformen
- Ausgeprägte Dienstleistungsmentalität
- Sehr gute mündliche Deutsch-, gute Englisch- und Französischkenntnisse (weitere Sprachen willkommen)
- PC-Kenntnisse
- Teamgeist
- Belastbarkeit
- Idealalter ca. 35 - 50-jährig

Es erwartet Sie eine interessante und vielseitige Herausforderung mit geregelten Arbeitszeiten in einem internationalen und professionellen Umfeld. Attraktive Anstellungsbedingungen sind für unseren Mandanten selbstverständlich.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inkl. Foto in der von Ihnen gewünschten Form.

stählin consulting, Frau Nina Baumgartner, Beethovenstrasse 11, 8002 Zürich, Telefon 01 201 01 05, Fax 01 280 05 16, email: nb@staehlin.ch, www.staehlin.ch

Hotel Alpina Kurhaus

3-Sterne-Hotel im Herzen von Lenzerheide mit 70 Zimmer, Restaurant, Bistro, Hotelbar, Dancing, Hallenbad und Kino.

WELTCLIP LENZERHEIDE FIS-PIZZERIA 9-18.30.00

Für die Wintersaison 2004/05 suchen wir:

Réception: Empfangschef/In
 Praktikant/In
 Réceptionist/In
 Nachtportier

Küche: Tournant
 Commis

Dancing: Leiter Dancing

Restaurant: Chef de service
 Servicemitarbeiter/In
 Bardame
 Gouvernante
 Zimmermädchen

Hotelbar: Gouvernante
Etage: Zimmermädchen

Lieben Sie Berge und frische Luft? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Hotel Kurhaus Alpina, Postfach 80
 CH-7078 Lenzerheide
 Tel. 081 384 11 34
www.alpina-lenzerheide.ch

WALDHOTEL NATIONAL

Für folgende Positionen - in einem der führenden Häuser der Schweiz - suchen wir per Anfang Dezember 2004 motivierte Mitarbeiter/Innen.

2. Chef de Bar
Commis de Bar

Bademeister
Night-Auditor

Chef de Partie
Pâtissier

Kaffeeköchin
Praktikanten für Service und F&B

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

Waldhotel National
 Sandra Sommer
 Teamleiterin
 7050 Arosa
www.waldhotel.ch

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 gästeporientierten 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 - Chronä 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

Hotel Krone
 Sarnen

Die Krone der Gastlichkeit.



Stellenangebote

SwissDeluxeHotels.com
Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi

1838
SAVOY
BAUR EN VILLE
ZÜRICH · SWITZERLAND

Für unser 5-Stern-Hotel der internationalen Spitzenklasse suchen wir nach Vereinbarung einen fachlich und sprachlich bestens ausgewiesenen

NACHTCONCIERGE

Auf Freundlichkeit und Zuvorkommenheit im Umgang mit unseren internationalen Gästen legen wir besonderen Wert.

Gerne erwarten wir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Savoy Hotel Baur en Ville
Personalabteilung
Poststrasse 12, CH-8001 Zürich
Telefon 01 215 2770

163361

HOTEL
MONT CERVIN
UND RESIDENCE



Im Jahr 2005 feiern die SEILER-HOTELS ZERMATT ihr 150-jähriges Jubiläum. Diesen Sommer blieb wegen umfassender Renovationen unser HOTEL MONT CERVIN ***** geschlossen.

Zur Wiedereröffnung Anfang Dezember suchen wir für die Wintersaison mit Möglichkeit der Verlängerung auf kommenden Sommer folgende qualifizierte Mitarbeiter:

- Réceptionistin (D/E/F) mit Erfahrung
- Reservationssekretärin (D/E/F) mit Erfahrung
- Telefonistin (D/E/F)
- 2. Nachtportier
- Hotelfach- und Servicepraktikant/innen
- Chef de rang (sprachkundig)
- Demi chef d'étage, m (sprachkundig)
- Commis de rang, m
- Restaurationsfachfrau/-mann (A-la-carte-Service, D/E/F)
- Chef de bar, m/w (längerfristiges Engagement, gute Fach- und Sprachkenntnisse)
- Commis de bar
- Pâtissier Stv. (mit Erfahrung)
- Commis pâtissier
- Buffetmitarbeiterin (mit Erfahrung)
- Srv. Bademeister/Fitnesstrainer (mit Ausbildung und Berufserfahrung)

Suchen Sie in unserem Jubiläumsjahr eine neue, anspruchsvolle Herausforderung, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Seiler Hotels Zermatt AG
HOTEL MONT CERVIN*****
Frau Jeannette Allet
3920 Zermatt
Tel.: 027 966 87 54 Fax: 027 966 87 57
E-Mail: personalbuero@seiler-zermatt.ch
www.seilerhotels.ch

150 years since 1855



one of
The
Leading
Hotels
of the
World

163410

HOTEL
MONT CERVIN
UND RESIDENCE



Im Jahr 2005 feiern die SEILER HOTELS ZERMATT ihr 150-jähriges Jubiläum. Diesen Sommer blieb wegen umfassender Renovationen unser HOTEL MONT CERVIN ***** geschlossen.

Zur Wiedereröffnung Anfang Dezember suchen wir für die Wintersaison mit Möglichkeit der Verlängerung auf kommenden Sommer folgende qualifizierte Mitarbeiter:

- Chef de bar, m/w (längerfristiges Engagement, gute Fremdsprachenkenntnisse D/E/F)

Suchen Sie in unserem Jubiläumsjahr eine neue, anspruchsvolle Herausforderung, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Seiler Hotels Zermatt AG
HOTEL MONT CERVIN*****
Frau Jeannette Allet
3920 Zermatt
Tel.: 027 966 87 54 Fax: 027 966 87 57
E-Mail: personalbuero@seiler-zermatt.ch
www.seilerhotels.ch

150 years since 1855



one of
The
Leading
Hotels
of the
World

163409



Unser einzigartiges *****Hotel liegt unmittelbar neben dem Stadtzentrum am Zürichsee. Wir verwöhnen anspruchsvolle Gäste aus aller Welt. Der persönliche Kontakt sowie die Pflege des speziellen Charmes unseres traditionsreichen Hauses stehen dabei an vorderster Stelle.

Ab sofort oder nach Vereinbarung ist in unserem jungen Küchenteam eine Jahresstelle als

COMMIS DE CUISINE

neu zu besetzen. Wir pflegen eine erstklassige Küche zwischen Tradition und Moderne. Saisonale wechselnde leichte Gerichte mit einer mediterranen Note, aber auch vereinzelte «Eden-Klassiker» zeichnen unsere vielfältige Speisekarte aus.

Mit Ihrem Einsatz tragen Sie direkt zum Wohl unserer Gäste bei. Wenn Sie eine abgeschlossene Kochlehre und bereits zusätzliche Berufserfahrung haben, sollen Sie mit uns Kontakt aufnehmen. Weitere Einzelheiten und was wir Ihnen sonst noch bieten, erzählen wir Ihnen gerne in einem persönlichen Gespräch.

Wir sind sehr gespannt auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

HOTEL EDEN AU LAC ZÜRICH
Dario und Kathrin Fumagalli-Bärtschi
Utoquai 45, 8008 Zürich
Tel. 01 266 25 25

163449



INCORPORATING
SELECT HOTELS & RESORTS INTERNATIONAL



Swiss Deluxe Hotels

1838
SAVOY
BAUR EN VILLE
ZÜRICH · SWITZERLAND

Unser Name verpflichtet uns zu erstklassiger Gastronomie, Qualität und Beständigkeit.

Für unsere Küchenbrigade suchen wir nach Vereinbarung einen oder eine

Chef Entremetier
Commis de cuisine

Gerne erwarten wir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Savoy Hotel Baur en Ville*****
Personalabteilung
Poststrasse 12, 8001 Zürich
Tel. 01 215 27 70

163362

EXPRESS-Stellenvermittlung

031 370 42 79

08.00 bis 12.00 Uhr und 13.30 bis 17.00 Uhr

Für ArbeitgeberInnen und ArbeitnehmerInnen aus Hotellerie und Gastgewerbe

Fax 031 370 43 34

Service de placement express

Eine Dienstleistung von

Pour employeurs et employé/e/s de l'hôtellerie et de la restauration

hoteljob

SUCHEN SIE QUALIFIZIERTE ARBEITSKRÄFTE?

Unter den folgenden Stellengesuchen befindet sich vielleicht genau die Person, die Ihnen noch gefehlt hat. Mit einem Abonnement der Express-Stellenvermittlung erhalten Sie so viele Bewerbungstalons, wie Sie wünschen: während 6 Monaten für Fr. 350.-, während 1 Jahr für Fr. 600.- (exkl. MwSt.).

CHERCHEZ-VOUS DES TRAVAILLEURS QUALIFIÉS?

Parmi les demandes d'emploi ci-dessous, il se trouve peut-être la personne qui vous manque. Abonnez-vous au Service de placement express et vous recevrez autant de talons de candidatures que vous souhaitez. Coûts pour 6 mois: fr. 350.-, pour 12 mois: fr. 600.- (TVA exclue).

Stellengesuche / Demandes d'emploi

Küche / Cuisine

1	2	3	4	5	6	7	8
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/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
9021	Chef de partie	23	CH	Nov.	D/E/F	Bern u. Umgebung	
9033	Sous-chef/Kü/chef	51	CH	sofort	D/E		
9035	Sous-chef/Kü/chef	59	NL	L-EG	sofort	D/E	GR
9037	Chef de partie	43	DE	L-EG	sofort	D/E/F	BS
9038	Koch/w	23	CH	sofort	D/E	BE/SO	
9041	Hilfsskoch	50	IT	L-EG	Nov.	F/I	GR/TI
9049	Koch	30	CH	sofort	D/E	SO/GR/Spital/Kantine	
9051	Pizzaiole	58	CH	Okt.	D/E/F/I	ZH/AG/LU/SZ/ZG	
9054	Koch/Alleinkoch	46	IE	L-EG	Nov.	D/E	Deutsch-CH
9057	Commis de cuisine	23	DE	B	Okt.	D	

Administration/administration

1	2	3	4	5	6	7	8
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	BE	
9024	Réceptionistin	49	CH	Nov.	D/E/F	BE/SO/AG/50-80%	
9034	Back-Office/w	27	CH	n. Ver.	D/E/F/I		
9039	Chef de réception	44	AT	C	Okt.	D/E/F/I	Deutsch-CH/TI
9040	Betriebsassistentin	51	CH	Nov.	D/E	ZH/60%	
9050	Réceptionist	26	CH	Okt.	D/E/F	SO/BE/AG/LU/NE/GE	
9056	Réceptionspraktikantin	20	CH	sofort	D/E/F	ZH/Teilzeit	

Hauswirtschaft/ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
9001	Office-MA	29	CM	B-EG	sofort	E/F	BE-Oberland
9010	Zimmerfrau	29	CH	Nov.	D		
9022	Gouvernante/Hofa	21	CH	sofort	D/F/I		
9023	Hofa	21	IT	C	sofort	D/F/I	ZG/ZH/SZ
9025	Stv. Gouvernante/Hofa	19	CH	Nov.	D/E/F	TG/SZ/ZH	
9027	Gouvernante	51	CH	sofort	D/E	ZH/BE/BS/AG	
9028	Hofa	25	CH	sofort	D	BL/BS/ZH/GR/TI	
9029	Concierge	54	IT	C	Dez.	D/E/F/I	Deutsch-CH
9031	Nachtportier	62	CH	sofort	D/E/F/I	SG/GR/BE	
9036	Hofa	22	FR	L-EG	sofort	D/E/F	
9042	Gouvernante/m	20	CH	sofort	D/E	ZH	
9055	Gouvernante	54	CH	sofort	D/E/F	Zürich u. Umgebung	

- 1 REFERENZNUMMER - NUMÉRO DES CANDIDATS
- 2 Beruf (gewünschte Position) - Profession (position souhaitée)
- 3 Alter - Age
- 4 Nationalität - Nationalité
- 5 Arbeitsbewilligung - Permis de travail pour les étrangers
- 6 Eintrittsdatum - Date d'entrée
- 7 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques
- 8 Art des Betriebes / Arbeitsort (Wunsch) - Type d'établissement / région préférée (souhait)

Service/service

1	2	3	4	5	6	7	8
8996	Sommelière	22	CH	sofort	D/E/F	Lausanne	
8997	Kellner/Barman	28	CH	n. Ver.	D/E/F/I	BE-Oberland/VS/GR	

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@swjshotels.ch / Schweizer Hotelier-Verein, Express-Vermittlung, Monbijoustrasse 130, Postfach, CH-3001 Bern



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 unseres Reservations- und Rezeptionsteams suchen wir:

Mitarbeiter/in und Praktikant/in Reservation Praktikant/in Rezeption

Für diese abwechslungsreiche Funktion stellen wir uns eine hilfsbereite, freundliche und teamfähige Persönlichkeit vor, welche bereits über Rezeptions- oder Reservationserfahrung und gute Fido- sowie Englisch- und Französischkenntnisse verfügt.

Wir bieten Ihnen in einem lebhaften Umfeld mit grossem Entwicklungspotential eine vielseitige Aufgabe sowie ein gutes Arbeitsumfeld mit interessanten Mitarbeitervergünstigungen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an Frau Beatrice Bucher, Personalabteilung, Tel. +41 41 825 50 20, beatrice.bucher@shp.ch.



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



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 Schneebar 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

HOTEL ENGIADINA FAN RESTORANT

Lebensfreude und Natur pur im Unterengadin – wir freuen uns auf Sie!

Auf die Wintersaison 2004/05 – gerne auch länger – suchen wir nach Fan für unsere anspruchsvolle Kundenschaft folgende teamfähige Mitarbeiter:

Küchenchef (m/w)

• kreativ und zielstrebig, Organisationstalent, qualitätsbewusst offen für Neues, jedoch mit guten Kenntnissen der Bündner und Schweizer Küche

Koch (m/w)

• mit abgeschlossener Berufslehre und Freude an einer vielseitigen Arbeit

Commis de cuisine (m/w)

• gute Deutschkenntnisse, einige Saisons Erfahrung

Servicefachangestellte (m/w)

• kontaktfreudig und speditiv, Frohnatur mit angenehmen Umgangsformen und guten Fachkenntnissen

Das Hotel Restaurant Engiadina verfügt über 30 Gästebetten sowie rund 100 Restaurantplätze.

Richten Sie Ihre komplette Bewerbung an:
Familie J. & P. Castillo
Runchols 265
7477 Filisur (Tel. 081 416 22 27)

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 Rigi, 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.aeussererstand.ch

Hotel Allegra

*** Business Hotel Allegra
Harnelrainstrasse 3
8302 Kloten
Tel.: 01 804 44 44/Fax: 01 804 41 41
Internet: reservation@hotel-allegra.ch

In unser lebhaftes, am Flughafen liegendes Hotel suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Réceptionistin, 100%
Das Hotel Allegra wurde im Juli 1999 eröffnet und verfügt über 132 Zimmer, 4 Konferenzzimmer, 1 Restaurant und

1 Bar
SIE:
bringen Erfahrung mit kennen das Hotelprogramm Fidelio DOS

suchen eine neue Herausforderung sind hilfsbereit sprechen Deutsch/Englisch (evtl. Französisch) sind motiviert, teamfähig und belastbar schätzen den persönlichen Kontakt mit unserer internationalen Kundenschaft arbeiten gerne im Schichtbetrieb

WIR:
sind ein junges, kreatives und motiviertes Team arbeiten mit modernsten technischen Hilfsmitteln

schreiben GÄSTEKONTAKT gross sind am Puls der Schweiz bieten gute Entlohnung bieten mindestens zwei freie Wochenende pro Monat

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf eine schriftliche Bewerbung.

Hotel Allegra, Harnelrainstrasse 3
8302 Kloten
Frau Elisabeth Schwitter
Tel.: 044 804 44 44
INTERNET: www.hotel-allegra.ch
E-Mail: reservation@hotel-allegra.ch

Adelboden

arena hotel steinmattli ****
CH-3715 Adelboden

Wir sind ein modernes ****-Ferienhotel mit lockerer Atmosphäre, 56 komfortablen Zimmern im Herzen von Adelboden.

Eintritt zur Wintersaison (Dezember)

Küche: Chef tourmant
Commis de cuisine

Etage: HOFA
Portier

**Restaurant: Saal-Oberkellner/in
Barmaid
Servicemitarbeiter/in**

Wir würden uns über Ihre Unterlagen freuen:

arena hotel steinmattli ****
Rudolf + Anita Hauri
3715 Adelboden
Tel. 033 673 39 39, Fax 033 673 38 39
www.arena-steinmattli.ch

Rigiblick am See

Unser Küchenchef sucht für seine Frischküche einen
Jungkoch

Möchten Sie in der Zentralschweiz in einem schönen Jugendstilhotel direkt am See diese Herausforderung annehmen? Herr Andreas Schmitt, Küchenchef, freut sich, auf Ihre Unterlagen.

Hotel Rigiblick am See****
Seepplatz 3, 6374 Buochs
Tel. 041 624 48 50
Fax 041 620 68 74
info@rigiblickamsee.ch
www.rigiblickamsee.ch

Hotel Edelweiss Rigi

Das ***Hotel mit der persönlichen Note für Seminare, Bankette und Wellness mit gepflegtem Restaurant sucht noch zur Ergänzung des Teams:

Koch/Chef de partie

Service-Mitarbeiter/in

Buffet-Office Mitarbeiterin

Haus- und Küchenbursche

Nähere Auskünfte gibt Ihnen gerne Doris Egger, Tel. 041 399 88 00
Hotel Edelweiss, CH-6356 Rigi Kaltbad
www.edelweiss-rigi.ch



WALDHOTEL DOLDENHORN

3718 KANDERSTEG

Tel 033 675 81 81 Fax 033 675 81 85
Wir ein 30 köpfiges motiviertes Team eines **** Hotels mit exklusivem

Restaurant (15 Pkt G+M) haben Freude und Spass am Beruf. Möchten Sie mitgestalten und Ihre Ideen in die Tat umsetzen? Wir suchen für die Wintersaison (ab Dez)

Motivierte Mitarbeiter/innen
GARDEMANGER (Tourmant)
PATISSIER

SERVICEFACH- ANGESTELLTEN

MASSEURIN / BARFRAU

Komjob für unseren Wellnessbereich + unsere gepflegte Hotelbar.

HAUSBURSCHEN (mit Fahrtausweis)
Mitarbeit in allen Sparten: Office, Küche und Hausdienst.

Belastbare, aufgestellte
**SERVICEFACH-
ANGESTELLTE**

Für unseren **Landgasthof Ruedihus**

Mit Spannung erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto an
WALDHOTEL DOLDENHORN
3718 KANDERSTEG
Tel 033 675 81 81 Fax 033 675 81 85
E-Mail doldenhorn@compuserve.com
www.doldenhorn-ruedihus.ch



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 Berufslehre 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 Thürlimann
9030 Abtwil
info@saentisblick.ch / www.saentisblick.ch



RESTAURANT
ZUM
ZÄHRINGER

Für unser bekanntes Restaurant in Bern suchen wir eine(n) junge(n)

Servicefach- angestellte(n)

Tätigkeitsbereich Speiseservice/Bufet. Fachabschluss ist erforderlich.

Eintritt nach Vereinbarung.
Sonntag geschlossen.

Interessenten melden sich jeweils Di.-Do, von 10.00-12.00 Uhr bei

John Harper
Badgasse 1, 3011 Bern
Tel. 076 372 68 34 / Fax 031 311 21 31



Haben Sie Lust den kommenden Winter in einem jungen Team zu arbeiten und dabei frische Bergluft zu schnuppern?

Dann sind Sie bei uns genau richtig. Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir für die kommende Wintersaison:

Kassierin/Bufettochter Servicefachangestellte Jungkoch oder Köchin

Verkäuferin für unseren Kiosk,

80-100%

Französisch- und Englischkenntnisse erforderlich.

Eintritt 22. Dezember 2004 oder nach Übereinkunft. Guter Verdienst und geregelte Arbeitszeit sind zugesichert.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.
Anrufe von anderen Zeitungen sind nicht erwünscht.

Familie Kaufmann
Berggasthaus Männlichen
3818 Grindelwald
Telefon 033 853 10 68
Fax 033 853 35 32
E-Mail: berggasthaus@maennlichen.ch



Adelboden-Lenk

Wir sind im Zentrum des schönen Wintersportgebietes im Berner Oberland.

Ab ca. 20. Dezember 2004 brauchen wir Verstärkung

Allrounder/in Réception/Bufet Servicemitarbeiter/in Koch Mitarbeiter/in Self-Service

Wir bieten Ihnen eine Unterkunft im Haus, ein Gratis-Skiabo und allem voran eine erlebnisreiche Wintersaison.

Interessiert? Rufen Sie uns doch einfach an und wir erzählen Ihnen mehr über uns und unseren Betrieb.

Familie
Bernhard und Marianne Spori-Beutter
3715 Adelboden
Tel. 033 673 21 41
E-Mail: spori@hahnenmoos.ch
www.hahnenmoos.ch



Hotel LA PALANCA
Voia Sporz 33
CH-7078 Lenzerheide

www.la-palanca.ch info@la-palanca.ch

Unser ***-Hotel ist im typischen Bündnerstil gebaut und liegt am Fusse des Piz Scalottas in der Ferienregion Lenzerheide/Valbella.

Wir führen ein renommiertes Speiserestaurant mit 80 Sitzplätzen und verwöhnen unsere Gäste mit Speisen aus der heimischen und internationalen Küche. Für die Wintersaison 2004/2005 suchen wir motivierte

Servicemitarbeiter

und einen

Jungkoch

Haben Sie Lust in einem kleinen, aber feinen Hotel zu arbeiten und Ihr Wissen zu vertiefen?

Dann rufen Sie uns unverbindlich an oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen zu. Wir freuen uns auf Sie.



Hotel LA PALANCA
Gabriela Vitali-Foidl
Direktion
Voia Sporz 33
CH-7078 Lenzerheide

Tel.: 081 384 31 31 info@la-palanca.ch
Fax: 081 384 53 64 www.la-palanca.ch



HOTEL PISCHA
DAVOS

***Jugendstil-Ferienhotel mit 150 Betten, Restaurant Viva, Bar, Saunalandschaft. Wir suchen ab Wintersaison 2004/2005

Chefin de réception

in Jahresstelle

Sind Sie eine kontaktfreudige und aufgestellte Persönlichkeit, haben Sie ein freundliches und sicheres Auftreten, Verantwortungsbewusstsein sowie gute Sprachkenntnisse?

Réceptionistin

in Jahresstelle

Service/Bar-Mitarbeiter Jungkoch

Interessiert? Dann sollten wir uns kennen lernen! Senden Sie uns Ihre kompletten Unterlagen mit Foto oder rufen Sie uns an.

HOTEL PISCHA

Jürg und Heidi Trepp
7270 Davos Platz
Tel. 081 413 55 13

E-mail: pischa@bluewin.ch
www.hotel.pischa.ch



163451

park inn

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

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

Reservation/Revenue Agent

Sie verfügen über gute Fremdsprachenkenntnisse (Englisch, Französisch, von Vorteil auch Spanisch), Sicherheit im Umgang mit PC, Teamfähigkeit, Spass an Dienstleistung und am Detail, Persönlichkeit und Lebenserfahrung.

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

Interessiert? Bitte schicken Sie Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an:

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

163453

KUSPO

Das Kurs- und Sportzentrum Lenk beherbergt in erster Linie Schulklassen und Kleingruppen ab 4 Personen und dient als Militärunterkunft. Drei moderne Chalets bieten Unterkunft für bis zu 500 Personen.

Zudem verfügt das Kuspo über ein öffentliches Selbstbedienungsrestaurant.

Für die Verstärkung unseres Teams suchen wir per 10. Dezember 2004 einen

Sous-Chef für die Küche (100%)

Was erwarten wir von unserer/-m neuen MitarbeiterIn? Vertretung von unserem Küchenchef bei dessen Abwesenheit, Teamfähigkeit, Führungserfahrung, Kalkulation, Einhaltung der strengen Hygienevorschriften und Kontrolle, Mithilfe beim monatlichen Inventar, Belastbarkeit, Flexibilität und Kreativität.

Was dürfen Sie von uns erwarten? Ein aufgestelltes Team, beste Sozialleistungen, 13. Monatslohn ab dem 1. Arbeitstag, 5 Wochen Ferien.

Interessiert Sie diese Herausforderung? Dann freuen wir uns auf Ihr komplettes Bewerbungsossier mit Foto.

Kurs- und Sportzentrum (KUSPO)
Fränzi Weiss & Peter Bigler
Simmendamm 9
3775 Lenk
033 733 28 23



163405



Hotel Vorab

Für unser bestbekanntes Hotel und À-la-carte-Restaurant suchen wir für die kommende Wintersaison folgende bestversierte, motivierte Mitarbeiter:

Küchenchef

Chef de partie

Service-Mitarbeiter/in

Chef de partie für Pizzeria Veneziana

2. Pizzaiolo

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. Herr G. R. Meiler
7017 Flims Dorf

163276



Für unser 4-Sternehotel ANTARES suchen wir für die kommende Saison ab 14.11. bezw. 20.12.04 folgende innovative Mitarbeiter, die mit Freude und Herzlichkeit unsere internationalen Gäste verwöhnen und umsorgen.

• **Chefs de partie** für marktfrische, kreative Küche

• **Sekretärin/Rezeptionistin**

D/F/E, Winlogegekenntnisse von Vorteil

• **Fachkundige, fröhliche und kommunikative**

Bardame D/F/E für die Antares-Bar und den SKY-Club

• **Servicefachangestellte** mit abgeschlossener Berufslehre, D/F/E

• **Casserollier**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und Zeugnissen.

Familie Schnidrig-Holenstein
Schluhmattstr. 101, 3920 Zermatt
antares@zermatt.ch
Tel. +4127 967 36 64, Fax +4127 967 52 36

163416

ZERMATT

Restaurant Le Mazot

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir für die Wintersaison in unser À-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



Ristorante La Vista

Wir suchen Sie - dynamisch, flexibel und motiviert.
Als

Wine-Bar-Keeper (m/w)

in Jahresstelle für unsere exklusive Wine-Bar, welche im Dezember 04 in Rapperswil am Zürichsee eröffnet wird.

Kennen Sie sich in der Welt der Weine aus, sind Sie selbstständiges Arbeiten gewohnt, identifizieren Sie sich zu 100% mit Ihrer Arbeit, liegt Ihre Stärke in der Gästebetreuung?

Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Frau Sonia Francandiera, Rotackerstrasse 45,
8645 Jona.

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen und Sie über diese interessante und lebhaft Stelle zu informieren.

163450



BADEHOTEL BRISTOL
LEUKERBAD

Für unser renoviertes 4*-Wellnesshotel mit hervorragender Küche und privatem Thermalbadepark suchen wir für die Wintersaison oder nach Vereinbarung:

Rezeption **Rezeptionist (m/w)**
(d/f) mit Erfahrung, d/f/i, Fideleiokenntnisse

Etage **Portier**

Für unser Restaurant (gehobene Gastronomie, À-la-carte, Bankett und Halbpension)

Küche **Chef pâtissier (m/w)**
(f oder d) **Chef de partie (m/w)**

Service **Chef de rang/**
(d/f) **Commis de rang (m/w)**

(d/f evtl. i) **Restaurantmanager (m/w)**

Sie haben Erfahrung in der gehobenen Gastronomie, Sie sind zuvorkommend und freundlich, dynamisch und belastbar; Sie formen und motivieren Ihre Brigade, arbeiten selbstständig und haben Organisationstalent

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto: Hotel Bristol, Rathausstr. 51, 3954 Leukerbad, www.bristolleukerbad.ch
Tel: +41 27 472 75 00 Fax: +41 27 472 75 52
E-mail: bristolleuk@bluewin.ch

163440



In unserem Alters- und Pflegeheim wohnen zurzeit 73 Heimgäste, welche durch unsere Mitarbeitenden begleitet, betreut und gepflegt werden.

Für den Bereich Verpflegung suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Koch (Pensum 100%)

Wir erwarten:

- abgeschlossene Berufsausbildung als Koch
- Bereitschaft, sich auf Neues einzulassen und Veränderungen mitzugestalten
- Sozialkompetenz
- initiative, flexible und zuverlässige Persönlichkeit
- Bereitschaft zur Fortbildung

Wir bieten:

- ein motiviertes und engagiertes Team
- Fort- und Weiterbildung
- zeitgemässe Arbeitsbedingungen
- eine kooperative Führungshaltung

Falls Sie sich angesprochen fühlen, konflikt- und teamfähig sind und auch noch Begeisterung und Humor mitbringen, freuen wir uns, Sie kennen zu lernen.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie an: Alters- und Pflegeheim Scheidegg, z. Hd. Max Zürcher, Bernstrasse 45, 3360 Herzogenbuchsee.

Mündliche Auskünfte erteilt Ihnen gerne unser Leiter Hotellerie, Herr Heinz Bryner, unter der Telefonnummer 062 956 50 23.

163356

hoteljob

SUCHEN SIE...

...eine neue Stelle als

Chef de partie m/w
Commis de cuisine m/w
oder
Servicefachangestellter

Senden Sie uns Ihr Bewerbungsossier!



Schweizer Hotelier-Verein
hoteljob Personalberatung und Stellenvermittlung
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern
Telefon 031 370 43 33, Telefax 031 370 43 34
www.hoteljob.ch, hoteljob.be@swissnet.ch

163439

Für die Wintersaison 2004/2005

suchen wir für unser Speiserestaurant/Pizzeria noch qualifizierte Mitarbeiter.

– Servicefachangestellte/Kellner

(Schweizer oder Ausländer mit deutscher Muttersprache)

Für unseren sehr lebhaften À-la-carte-Betrieb suchen wir aufgestellte, freundliche und belastbare Mitarbeiter, die viel Teamgeist haben und sich unseren Gästen stets von ihrer besten Seite zeigen.

– Buffet/Barbedienung

(Schweizer oder Ausländer mit deutscher Muttersprache)

Sie stehen gerne im Mittelpunkt? Dann ist dieser Job genau das Richtige für Sie. Sie bedienen unseren Bartresen und geben die Getränke an unseren Service raus und noch ein paar weitere interessante Aufgaben erwarten Sie bei uns.

Schriftliche Bewerbungen sind mit den üblichen Unterlagen an folgende Adresse einzureichen:

Grotto Pizzeria DA ELIO

Postfach 174

7078 Lenzerheide

Telefon 081 384 3336 (von 11.00 bis 14.00 Uhr und 17.00 bis 21.00 Uhr)

Herr oder Frau Caluori-Hartmann freuen sich auf Ihren Anruf.

www.da-elio.ch

E-Mail: info@da-elio.ch

163447

**Wintersaison 2004/05 mitten im Skigebiet von Wangs-Pizol im Heidiland**

Unser lebhafter und anspruchsvoller Hotel- und Restaurantbetrieb liegt mitten im Skigebiet von Wangs-Pizol. Mit Ihnen gemeinsam freuen wir uns heute schon auf die neue Herausforderung der kommenden Wintersaison.

Unterstützen Sie uns mit Ihrem fachlichen Können als:

Koch, Jungkoch (CH, A, D)
3 Servicefachangestellte (CH, A, D)
1 Buffet-Zimmerhilfe (EU-Bürger)

Sind Sie ein Freund von Bergen, Sonne und auch Schnee und arbeiten gerne in einem jungen dynamischen Team? Dann verwehnen wir doch unsere Gäste in der kommenden Wintersaison gemeinsam.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder auf Ihren Anruf.

Hotel Furt, Artho Meli, 7323 Wangs-Pizol

Tel. 081 723 21 66, Fax 081 723 40 66

www.hotel-furt.ch / E-Mail: hotel.furt@spin.ch

163436



Per 1. Oktober 2004 suchen wir einen

Chef de Partie

Wir sind ein junger, kreativer Restaurant- und Hotelbetrieb mit Sonnenterrasse, Banquetsaal und Seminarräumlichkeiten.

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

Hotel Restaurant Sonnenterrasse
 Pascal Merkl
 Zürichstrasse 94
 8600 Dübendorf
 www.hotelsonnenterrasse.ch

163130

terrasse

Das **terrasse** mit Restaurant (150 SP), Lounge (40), exklusiver Bar (90) sowie grossem Garten mit Aussenbar ist der Treffpunkt mitten in Zürich. Wir suchen per sofort eine/n

BarkeeperIn

der/die aus Berufung **Cocktails mixt** und die **Aufgabe des Gastgeber** liebt und lebt. Der professionelle Bar-Service ist Ihre Stärke. Natürlich bewahren Sie Ihr Lächeln auch dann, wenn sich ganz Zürich gleichzeitig an Ihrer Bar trifft.

Möchten Sie gerne eine verantwortungsvolle Herausforderung in einem dynamischen Team annehmen? Wir freuen uns auf Ihre komplette Bewerbung inkl. Foto:

terrasse, Herr Tümay Sahin, Geschäftsführung,
 Limmatquai 3, CH-8001 Zürich, Tel. +41 1 251 10 74
 tuemay.sahin@bindella.ch www.bindella.ch

163445

BINDELLA terra vite vita



Restaurant
LA RIVA
 CH-7078 Lenzerheide

Wir suchen ab 1. Dezember 2004 für die kommende Wintersaison 2004 zur Ergänzung unseres kleinen Teams

Koch (m/w)
sowie
Servicefachkraft (m/w)

für unser Gourmet-Restaurant

Sie sind aufgestellt und motiviert? Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Restaurant La Riva
 Astrid und Rudolf Eberl
 Voa davos Lai 27
 7078 Lenzerheide
 Tel. 081 384 26 00
 Fax 081 384 26 22
 E-Mail la-riva@bluewin.ch
 homepage www.la-riva.ch

163363

**RESTAURANT BIENENGARTEN**

Wir sind ein erfolgreicher Restaurationsbetrieb, der sich in der gastronomischen Leistung einer hohen Qualität verschrieben hat.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir einen Mitarbeiter und entwicklungsfähigen jungen

Koch

dem es Spass macht, den guten Ruf einer feinen Küche mitzutragen. Sie möchten auch noch das eine oder andere dazulernen und fühlen sich in einem lebhaften Betrieb richtig wohl.

Unsere Anstellungsbedingungen sind vorzüglich, das Klima im Haus ausgezeichnet und besonders gute Leistung wird dementsprechend honoriert.

Lassen Sie von sich hören!

Maria und Karl Gut, Hotel-Restaurant Bienengarten
 8157 Dielsdorf bei Zürich, Tel. 01 853 12 17

163423

Top-Jobs für Sie!

Per sofort oder nach Vereinbarung:

Sous chef

in sehr gut frequentierten A la carte-Betrieb in **Zürich**. Sie sind zwischen 24 und 30 Jahre alt und erfolgreicher Chef de partie mit Ambitionen. Erfahrung als Sous chef von Vorteil, aber nicht Bedingung.

Chef de service, m

in TOP-Betrieb in **Engelberg OW** (Jahresstelle). Sie sind frontorientiert, verstehen sehr viel vom gepflegten A la carte-Service und excellenten Weinen. Ihr Alter: 20 bis 30 Jahre. Eine echte Herausforderung!

Chef de partie

Sie sind Meister auf allen Posten. Unser Kunde in **Zürich** sucht einen Chef tourant. Sehr gut frequentierter INN-Betrieb.

Senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (mit aktuellem, farbigen Passfoto). Lieber heute als morgen!

GastroJob
 Partner der Berufsverbände

163431

Filliale Zürich: Freigutstrasse 10, CH-8002 Zürich Tel. 041 418 23 33, Fax 041 418 23 40
 Tel. 01 280 03 40, Fax 01 280 03 41 info@gastrojob.ch, www.gastrojob.ch

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-Conditorei, Bündnerstube
 CH-7078 Lenzerheide

163309

Tel. 081 384 62 63 Fax 081 384 51 40 info@hotel-spescha.ch

Restaurant Jordan 6060 Sarnen

Sehr lebhafter, dynamischer Betrieb mit breit gefächertem Gästestruktur sucht

gelernten Koch

mit Erfahrung, der die Herausforderung als **Küchenchef** zu agieren, annehmen möchte.

Sie sollten bereit sein Verantwortung zu übernehmen und ein Team zu führen.

Für nähere Auskunft oder eine Bewerbung stehe ich Ihnen zur Verfügung!

Xaver Haas
 Jordanstrasse 12
 6060 Sarnen
 Tel. 041 660 51 29

163452

Restaurant

FROHSINN

tlidigenwil

Gesucht nach Übereinkunft

Jungkoch

mit Ambitionen in 14-Gault-Mil-lau-Restaurant.

Unser Spezialitäten-Restaurant ist unweit von Luzern (10 km).

Gerne geben wir weitere Informationen.

Fam. Röllin
 Telefon 041 371 13 16

163368

SVIZZERA ITALIANA**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

DANS LE CADRE DE L'OUVERTURE DE NOS NOUVEAUX ESPACES RESTAURATION

NOUS RECHERCHONS LES 2 POSTES SUIVANTS :

RESTAURANT MANAGER
 et
BAR/S MANAGER

Vous voulez partager notre vision d'excellence. Vous avez envie de travailler dans un environnement contemporain et international. Vous aspirez à rejoindre le plus grand groupe hôtelier au monde.

Qualifications requises pour les 2 postes :

Vous avez 5-6 ans minimum d'expérience internationale dans la restauration. Vous êtes passionné par la gastronomie, les vins et les spiritueux. Vous êtes un Leader reconnu.

Vous parlez et écrivez couramment le français et l'anglais. Vous êtes de nationalité suisse ou en possession d'un passeport européen. Vous aspirez à un Salaire et Incentive motivants.

Merci d'envoyer vos candidatures à :

Patricia Petit
 Directrice du Personnel
 7/9 chemin du Petit Saconnex
 CH/1209 Genève
 E mail : Patricia_Petit@interconti.com

163368

BAR an bester Lage im Locarnese sucht per sofort oder nach Übereinkunft innovativen, 25-30-j.

BAR-KELLNER

für Chef-Stv. Sie sind integer und verantwortungsbewusst.

Bewerber mit guten I-/D-Kenntnissen wird Jahresstelle angeboten.

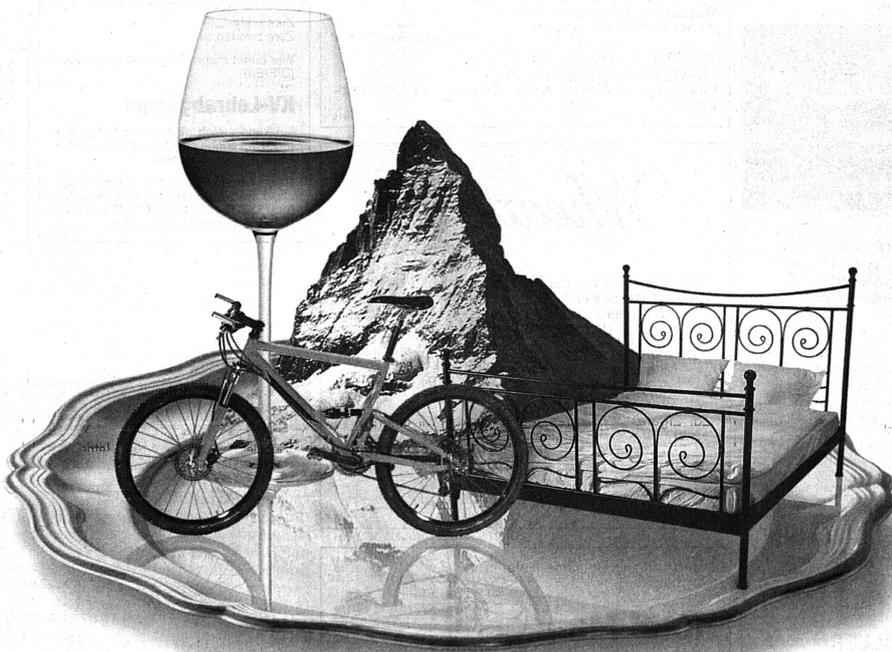
Chiffre 163372 an **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

163372

Profis lesen die htr.

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

Abonnieren Sie jetzt die htr zum **Sonderpreis** (Jahresabo Fr. 145.-) und Sie erhalten als Neuabonnent einen **Exlibris-Gutschein im Wert von Fr. 20.-**. Mit jeder Abo-Bestellung können Sie zudem **monatlich 5 Gutscheine à 100 Franken** von Exlibris gewinnen!



Ja, ich bestelle die htr:

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

Name: _____ Vorname: _____

Firma: _____ Tel. tagsüber: _____

Strasse/Nr. _____

PLZ/Ort: _____ E-Mail: _____

- Ich nehme nur an der Verlosung teil.

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

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

Abonnieren:
Tel.: 031 740 97 93
Fax: 031 740 97 96
abo@swisshotels.ch
www.htr.ch

htr

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



