

**Zeitschrift:** Hotel- + Tourismus-Revue  
**Herausgeber:** hotelleriesuisse  
**Band:** 112 (2004)  
**Heft:** 7

## 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:** 16.08.2025

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

Heute mit **241** Stellenangeboten



**HOTEL BENCHMARK /**  
Die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit stellte wichtige Kennzahlen der Branche zusammen. **SEITE 5**



**CAMPUSGASTRONOMIE /**  
An den Unis speisen die Studenten preiswerter als an den Fachhochschulen, ergab eine Studie. **SEITE 6**



# hotel+tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit

Avec cahier français

**BLICKPUNKT**

## Damit der Gast wiederkommt

MARIETTA DEDUAL

«Die Kraft steckt in der Qualität. Das wusste schon Friedrich Nietzsche (1844-1900). Qualität ist jedoch kein Zufall, sie ist immer das Ergebnis von Anstrengungen, von Denken und Handeln. Und von ständigem Überprüfen. Die Qualität des Angebots immer wieder prüfen: das muss der Anbieter selber übernehmen und bei jedem Mangel korrektiv eingreifen. Macht er es nicht, so kann er sicher sein, dass es vom Konsumenten gemacht wird. Das Angebot prüfen, das muss nicht aufwändig sein. Eine übliche Methode, um ein Ganzes zu beurteilen ist, sich ein Einzelteil herauszugreifen, um dieses zu prüfen und daraus Schlüsse auf die Qualität des Ganzen zu ziehen. Zeigen sich Mängel, haben die Betroffenen ein Problem: Es gilt nicht nur, den Mangel zu beheben. Um einen Imageschaden zu vermeiden, muss auch nach aussen (und nach innen) kommuniziert werden, wie Mängel behoben und was für Massnahmen getroffen werden, um einen Wiederholungsfall zu vermeiden. Die Hotels, die in der Konsumentensendung «Kassensturz» kritisiert wurden, sind jetzt gefordert. Qualität erschöpft sich nicht darin, keine Fehler zu machen. Sie zeigt sich in der Art, wie mit Fehlern umgegangen wird. Von Qualität zeugt, wenn der Gast wiederkommt. **Siehe auch Seite 2**

**SPORTANLAGEN**

## Neue Finanzierung gesucht

Schwimmbäder und Kunsteisbahnen gehören vielerorts zur touristischen Infrastruktur. Der kostspielige Betrieb macht den Verkehrsvereinen aber Sorgen.

Ob Davos, Arosa, Adelboden oder Saas Grund: Alle haben Probleme mit den hohen Betriebs- und Unterhaltskosten für die Sportanlagen. Während die Kunsteisbahn in Arosa aus Sicherheitsgründen von der Kantonspolizei Graubünden versiegelt wurde, will Davos Tourismus das Eisstadion mit Grund und Boden der Gemeinde verkaufen. Saas Grund ermuntert die Vereine zu Fronarbeit, um die Kosten zu senken, und Adelboden, das die Betriebsdefizite derzeit mit Kurtaxengeldern stopft, sucht nach neuen Geldquellen. Dazu rät auch der St. Galler Universitäts-Professor und Tourismusexperte Thomas Bieger. Komplementärangebote wie Schwimmbäder und Kunsteisbahnen könnten kaum rentabel betrieben werden, begründet er. Deshalb sei es nötig, dass die Anlagen von ertragsreichen Leistungsträgern im Ort quersubventioniert würden. Bieger plädiert aber auch dafür, das Sportangebot in den Regionen zu straffen. **TL/ROW Siehe Seite 7**

Foto: Keystone



**EISSTADION DAVOS VOR BESITZERWECHSEL**  
12,7 Mio. Franken soll die Sanierung der Davoser «Eiskathedrale», die den HCD und den Spenglercup beherbergt, kosten. Das kann und will Davos Tourismus nicht übernehmen. Deshalb ist ein Verkauf des Eisstadions an die Gemeinde geplant.

**INHALT**

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

**TOURISMPPOOL**

## Sind Sie schlagfertig?

Strategisch frech sein, mit Kunden flirten und viel sagen, ohne zu sprechen: Das verspricht das Programm des 2. Tourismuspools-Symposiums, das am 18. März 2004 im Kongresshaus Zürich stattfindet. Die htr ist Medienpartnerin der Veranstaltung und hat sich im Vorfeld mit dem Schlagfertigkeitstrainer Franz Felix getroffen. Seine Devise: Frechsein steigert das Wohlbefinden und bringt Erfolg. Das gelte auch für Hoteliers und Touristiker, findet der 36-jährige Luzerner. **TL Siehe Seite 9**

**TV-SENDUNG «KASSENSTURZ»**

## 3-Sterne-Hotels im Test

Die Konsumentensendung «Kassensturz» besuchte zehn 3-Sterne-Hotels in Schweizer Skigebieten. Sie beanstandete die Qualitätsunterschiede.

Von der Sauberkeit her haben alle getesteten Hotels gut abgeschnitten. Grosse Unterschiede machten die anonymen «Kassensturz»-Tester vor allem in der Ausstattung der Zimmer aus. Ihre Beurteilung reichte von der Bestnote 6 bis zur ungenügenden 2,5. Das nahm der «Kassensturz» zum

Anlass, die Verlässlichkeit der Klassifikation zu hinterfragen. Riet Frey, der Präsident der Kommission Hotelklassifikation von hotellerieuisse, informierte in der Direktsendung darüber, dass ab 2006 die neue Kategorie «3-Sterne Superior» eingeführt wird, um mehr Transparenz zu schaffen. Zudem hielt er fest, dass das Konsumentenforum ab diesem Winter stärker in die Klassifikation miteingebunden wird. Am selben Abend strahlte TSR 1 eine Sendung zum gleichen Thema aus. Dort stand hotellerieuisse-Präsident Christian Rey Red und Antwort. **CK Siehe Seite 2 und CF Seite 1**

**WALLISER BERGBAHNEN**

## Jede zweite ist gefährdet

In den nächsten fünf bis zehn Jahren wird im Wallis die Hälfte der 51 bestehenden Bergbahnen verschwinden. Dies kann durch Fusion oder Betriebschliessungen erfolgen, wie eine im Auftrag des Kantons Wallis erstellte Studie ergab. Sehr kleine und kleine Bergbahnen, aber auch ein Teil der mittelgrossen Unternehmen seien nicht in der Lage, eine genügende Wirtschaftlichkeit zu erreichen. Dies wäre jedoch absolut zwingend, um die notwendigen Investitionen zu tätigen. **DST/sda Siehe Seite 10**



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

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

**ERSTKLASSIGER SERVICE.**

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

**Zielsicher zu Ihrem Gast mit Fidelio Suite 8**

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

## htr IN KÜRZE

**Preisvergleich.** Ein Vergleich der Hotelpreise in der Schweiz, in Österreich, Deutschland, Frankreich und Italien zeigt, dass die Schweiz nicht das teuerste Ferienland ist. Winterferien beispielsweise kann man hier günstiger machen. **Seite 4**

**Neues Segment.** Engelberg hat eine «Gay & Lesbian Party-Skiweek» organisiert, Zermatt mausert sich zum «gay-friendly» Ferienort, und Luzern will mit Kultur bei Homosexuellen punkten: Eine neue zahlungskraftige Zielgruppe. **Seite 10**

**Hotel Ermitage.** Das Küsnacher Hotel will mit einem neuen Direktor und einem neuen Küchenchef einen Schlusstrich unter die Vergangenheit ziehen und einen Neustart wagen. Die Altlasten seien nun beseitigt. **Seite 11**

**Bad Tatzmannsdorf.** Karl Reiter, Inhaber des Posthotels in Achenkirch, hat das zwei Hotels umfassende Steigenberger Resort Bad Tatzmannsdorf gekauft. Er ist damit zum grössten privaten Ferienhoteller Österreichs avanciert. **Seite 12**

**Verkehrsgastronomie /** Die Compass Group (Schweiz) AG engagiert sich stark am Flughafen Zürich-Kloten. Nach Eröffnung von sechs Restaurants im Dock E, werden im Airside-Center, das im kommenden Herbst eröffnet wird, weitere 12 Outlets geplant. **Seite 13**

**Fischzucht /** Da die Weltmeere überfisch sind, macht die Fischzucht Sinn. Gleichzeitig bedeutet Fischzucht aber auch Massentierhaltung. Die Risiken sind Antibiotika und Umweltgifte. Einige Fisch-Labels bieten mehr Gewähr und ein besseres Image. **Seite 14**

**Systemgastronomie /** Die Fastfood-Lokale der City Line AG bieten mehr oder weniger das Gleiche an wie McDonald's – plus Kebab, Falafel und Co. Der Hamburger wird allerdings weit teurer verkauft als bei McDonald's. Die Gäste scheints nicht zu stören. **Seite 15**

**Gastronomie USA /** Die einst fast 700 Betriebe umfassende, von Marriott gegründete Restaurantkette Roy Rogers soll wieder aufleben. Die Söhne des Gründers möchten das Konzept, von dem nur noch 63 Betriebe übrig geblieben sind, neu lancieren. **Seite 17**

## AUS DEM CAHIER FRANÇAIS

**Sportferien /** Eine bessere Koordination der Winterferien wird unumgänglich, damit nicht alle welschen Schülerinnen und Schüler in der gleichen Februar-Woche Ferien haben. Ein erster Koordinationsversuch findet statt. **CF Seite 1**

**Hotel-Benchmark /** Die wirtschaftliche Situation der Schweizer Hotellerie wird doch langsam wieder besser. Das zeigt der Hotel-Benchmark der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredite für das Jahr 2002. **CF Seite 3**

**Symposium in Zermatt /** Jean-Pierre Sonois, der Präsident der Gruppe Compagnie des Alpes, zeigte am Tourismus-Symposium in Zermatt die Vorteile einer Kräftebündelung in den Alpen auf. Dies anhand der Bergbahnen. **CF Seite 2**

**Schweizer Weine /** Im letzten Jahr haben die Schweizer erstmals mehr Schweizer Rotwein getrunken als Weisswein. Die Schweizerinnen und Schweizer trinken jährlich 42 Liter Wein pro Person. Der Konsum ist leicht rückläufig. **CF Seite 5**

## FORUM

## Gäste suchen Herzlichkeit

ROBERT FRISCH\*

Der Hotelier muss, wenn er erfolgreich sein will, den Weg zum Gast wieder persönlich und direkt gehen; er darf den Gast nicht mit Technik und Angeboten aller Art abfertigen und den Menschen in ihm vergessen. Angebote wie drahtloser Zugang zum Internet, aktuelle Tageszeitungen aus mehreren Regionen und Ländern sowie Fernsehen, Radio und Minibar sind in Hotels gehobener Klasse zur Selbstverständlichkeit geworden. Heute versuchen immer mehr Hotels, durch exklusivere Spezialangebote ihre Gäste zu befriedigen. Yoga für den Hotelgast gratis. Hotelzimmer mit



kostenlosem Skipass oder Greenfee inklusive, Wellness-Angebot, Beauty-Treatment und Hydro-Massagen.

Für die Marketingbereiche Werbung und Verkauf sind solche Ausrichtungen interessant, denn sie geben einem Hotel die Möglichkeit einer klareren Positionierung im Markt. Damit ist die Wahrscheinlichkeit hoch, dass ein Gast genau das Angebot vorfindet, das er sich wünscht. Die Zufriedenheit ist somit garantiert – oder doch nicht?

Das Institut für Tourismus und Freizeitwirtschaft an der Wirtschaftsuniversität Wien fand aufgrund einer Studie im Rahmen einer Dissertation heraus, dass sich der Unmut von Geschäftsreisenden in 5-Sterne-Hotels überwiegend gegen unfreundliches Personal richtet. Jedoch beschwerte sich nur jeder dritte Gast im Hotel selber. Die schlechten Erfahrungen gab er aber an durchschnittlich acht Personen weiter, buchte beim nächsten Mal ein anderes Hotel und riet anderen von einer Übernachtung ab.

Der heutige Gast ist anspruchsvoll. Doch will er immer noch vor allem einen herzlichen Empfang, Freundlichkeit, und sich willkommen fühlen. Die Mitarbeiter sind und bleiben durch den direkten Kontakt mit dem Gast das Kernstück im Hotelbetrieb. Entsprechend sollten folgende Punkte beachtet werden:

Langjährige Mitarbeiter kennen sich besser und arbeiten effektiver zusammen; eine hohe Fluktuation ist möglichst zu vermeiden. Zufriedene Mitarbeiter kommunizieren mehr miteinander und erhöhen gegenseitig die Motivation und Leistung. Zufriedene Mitarbeiter sind selbstständiger; der Kontrollaufwand verringert sich. Die Investition in Schulung lohnt sich bei zufriedenen Mitarbeitern mehr, da diese meist länger im Betrieb bleiben, da

\* Robert Frisch ist Direktor des Arabella-Sheraton-Hotels Neues Schloss in Zürich.

## RIET FREY

## «Das System ist gut etabliert»

Die TV-Konsumentensendung «Der Kassensturz» hat zehn Hotels im Dreiersternebereich getestet und beträchtliche Unterschiede festgestellt: sie reichen von Note 6 bis Note 2,5. Riet Frey, der Präsident der Kommission Hotelklassifikation, stand Red und Antwort.

## INTERVIEW: CHRISTINE KÜNZLER

Ist Ihrer Ansicht nach die Klassifikation von hotellerieessue ein verlässliches System?

Ja. Das System ist zu 100 Prozent auf die Gästesicht ausgerichtet. Schwarze Schafe unter den Hoteliers werden rasch erkannt und auch sofort verworfen. Die Klassifikation, die in der ganzen Schweiz angewendet wird, bewährt sich schon seit 25 Jahren und wurde bereits fünfmal revidiert. Die vor kurzem abgeschlossene Revision wird im Jahr 2006 umgesetzt.

## «Die Schweiz war das erste Land, das die Sterne-Klassifikation 1979 eingeführt hat.»

Die Schweiz war das erste Land, das die Sterne-Klassifikation 1979 eingeführt hat. Andere Länder haben später nachgezogen. Das System von hotellerieessue ist ausgewogen und die Kontrolleure, die die Hotels besuchen, sind sorgfältig ausgebildet worden. Es handelt sich um ein privatrechtliches System, das durch Kleber an der Hoteltüre für jeden Gast Transparenz schafft. Zudem ist das System in der Schweiz gut etabliert. 80 Prozent der Logiernächte werden von klassifizierten Hotels generiert. Und 98 Prozent der Hotels, die im Rating des Wirtschaftsmagazins «Bilanz» aufgeführt sind, sind klassifizierte Häuser.

Warum sind die Unterschiede in einer Kategorie so gross, wie das die

Foto: Marietta Decalari



RIET FREY

«Bei einem so breiten Spektrum wie das der 3-Sterne-Hotels, gibt es immer wieder Betriebe, die durch die Kontrolle schlüpfen.»

Konsumentensendung «Der Kassensturz» am Dienstagabend aufzeigt hat?

Die Drei-Sterne-Kategorie umfasst über 1000 Betriebe. Bei einer so grossen Anzahl von Hotels sind Unterschiede unvermeidbar. Das wird sich aber bald ändern: Um für den Gast noch mehr Klarheit zu schaffen, werden ab 2006 die Klassenbesten honoriert. Nach der Umsetzung der letzten Revision werden die besten 3-Sterne-

Häuser in die Kategorie «Drei Sterne Superior» eingeteilt.

Sollten die klassifizierten Hotels strenger als bis anhin kontrolliert werden?

Kaum. Wir kontrollieren 300 Hotels pro Jahr und über 1200 bei der Gesamtrevision. Auch kontrollieren wir die Betriebe, wenn Reklamationen eintreffen und bei jeder Handänderung.

## «Wir wollen den Gästestimmen mehr Raum geben.»

Ärgern Sie sich über solche Sendungen wie jene des «Kassensturz»?

Natürlich sind die paar negativen Einzelbeispiele, die der «Kassensturz» hervorgehoben hat, unerfreulich. Grundsätzlich hat die Hotelklassifikation und der Kassensturz jedoch ähnliche Ziele: Es geht bei beiden um die Qualität und die Transparenz für die Konsumenten.

Sie sagten in der Sendung, das Konsumentenforum soll vermehrt in die Klassifikation miteinbezogen werden.

Ja, die Meinung der Konsumentinnen und Konsumenten ist für uns ein wichtiger Punkt. Wir wollen deshalb den Gästestimmen mehr Raum geben. Im Rahmen des neuen Reglements haben wir deshalb entschieden, den Kontakt mit dem Konsumentenforum zu institutionalisieren. Das läuft bereits ab diesem Winter.

## «Wir werden mit den Betrieben das Gespräch suchen.»

Was kann ein Hotelgast unternehmen, wenn er den Eindruck hat, die Dienstleistungen des Hotels entsprechen nicht der angegebenen Sterne-Kategorie?

Für solche und ähnliche Fragen oder Beschwerden kann sich der Gast an die Ombudsstelle der Schweizer Hotellerie wenden. Auch der Hotelier kann sich an diese Stelle wenden, wenn er ein Problem mit einem Gast hat – zum Beispiel betreffend Annullationskosten. (Kontaktadresse Brigitta Schaffer, Jupiterstrasse 9, 3015 Bern, Telefon 031 941 00 30).

Was wird die Kommission Hotelklassifikation nach diesem «Kassensturz» nun unternehmen?

Wir werden mit den betroffenen Betrieben das Gespräch suchen, um die beanstandeten Punkte beheben zu können.

Sie sind ja selber Hotelier, Herr Frey (siehe Kasten zur Person). Was machen Sie, damit in Ihrem Hotel die erforderlichen Standards stets erfüllt werden?

(Lacht) In dieser Hinsicht bin ich natürlich privilegiert: Ich habe die Kriterien dank meiner Funktion als Präsident der Kommission Hotelklassifikation ständig vor Augen. Doch es ist klar: Es geht nur dank dem täglichen grossen Engagement von meiner Frau und mir.

Welchen Rat geben Sie Ihren Kollegen?

Dass sich die Investitionen in die Qualität der Schweizer Hotellerie immer lohnen.

## Zur Person

Riet Frey ist Besitzer und Direktor des 4-Sterne-Hotels Meierhof in Davos. Seit 2000 amtiert er als Präsident der Kommission Hotel-Klassifikation von hotellerieessue, die für die Erteilung der Hotel-Sterne sowie die Einhaltung der Klassifikations-Normen verantwortlich ist. CK

Hyatt kehrt nach London zurück

**Churchill Hotel.** Hyatt International kehrt zurück auf den Londoner Hotelmarkt. Per 1. Mai 2004 übernimmt Hyatt das Management des «Churchill Hotel» am Portman Square, das derzeit noch von Intercontinental Hotels betrieben wird. Das Hotel mit insgesamt 445 Zimmern zählt zum Besitz der Churchill Group Ltd. und wird von Hyatt als «The Churchill Hyatt Regency London» neu in das Portfolio aufgenommen. DST

Höherer Verkehrsertrag

**Jungfraubahnen.** Im Geschäftsjahr 2003 erzielten die Jungfraubahnen einen Verkehrsertrag von 86,2 Mio. Franken. Dies entspricht gegenüber dem Vorjahr einer Steigerung um 2,5 Prozent. Weniger positiv habe sich das Strom- und das Souveniergegeschäft entwickelt, teilte die Jungfraubahn Holding AG mit. Für das Berichtsjahr rechnet das Unternehmen mindestens mit einem Gewinn in der Gösse von 12,4 Mio. Franken. Zum guten Ergebnis trug ins-

besondere die Wintersaison 2002/03 bei: Die Jungfraubahnen zählten insgesamt über 1,2 Millionen Gäste. Die Einnahmen aus Wintersportpässen stiegen um 11,3 Prozent. Der Start in die Wintersaison 2003/04 sei harzig erfolgt. Für das laufende Jahr rechnet das Unternehmen mit einer Erholung des Überseeturismus.

Am 8. April findet in Interlaken eine ausserordentliche Generalversammlung zum Thema Fusion mit der Bergbahnen Grindelwald-First AG statt. DST

St. Gallen setzt auf Kongresse

**St. Gallen-Bodensee.** St. Gallen-Bodensee Tourismus (SGBT) setzt neu auf eine aktive Kongressförderung. Der dafür Verantwortliche, Boris Tschirky, soll nicht nur neue, grosse Veranstaltungen mitentwickeln und anschieben, sondern auch Seminare und Tagungen akquirieren. Gleichzeitig soll aber auch das Dienstleistungsangebot verbessert werden mit dem Ausbau des Kongressbüros (Online-Hotelreservierung) und der Erweiterung des Angebotes von Stadt-

fürungen. Damit will St. Gallen-Bodensee Tourismus den Bekanntheitsgrad des Tourismus- und Wirtschaftsstandortes verbessern und die touristische Nachfrage erhöhen. Das soll einerseits eben mit dem ganzen Bildungsangebot der Stadt St. Gallen geschehen und andererseits mit dem Unesco-Weltkulturerbe. Die St. Galler Universität habe eine europaweite Ausstrahlung, heisst es in einer Pressemitteilung. Damit die Kongressstadt erfolgreich sei, erfordere es eine Vernet-

zung des Angebots, eine kommunizierbare Ansprechstelle und seitens der einzelnen Anbieter Qualität, die den Anforderungen der heutigen Veranstalter gerecht werde.

Mit international ausstrahlenden Veranstaltungen (wie Föderalismuskonferenz und internationaler Berufswettbewerb) könnten weitere Logiernächte ausgelöst werden. Ein Newsletter und vermehrte öffentliche Auftritte sollen den Tourismus in der Region zu dem besser verankern. CK

ABSTIMMUNG

Avanti-Nein: Wie weiter?

Vertreter aus der Tourismusbranche sind sich einig: Nach dem Avanti-Nein dürfen Bundesrat und Parlament nicht zur Tagesordnung übergehen.

THERES LAGLER

Touristiker und Hoteliers bedauern die Ablehnung des Avanti-Gegenvorschlages. Die Argumente für den Alpenschutz und die Umwelt hätten bei der Bevölkerung mehr Gehör gefunden als die Diskussion um die Förderung des Wirtschaftsstandorts Schweiz. Der Schweizer Tourismus-Verband STV spricht in seiner Stellungnahme von einem ambivalenten Entscheid: «Der Tourismus ist einerseits auf eine intakte Umwelt und auf ein unverfälschtes Landschaftsbild angewiesen. Andererseits ist ein nachhaltiger Tourismus ohne geeignete Verkehrsinfrastruktur und ohne wettbewerbsfähige Tourismuswirtschaft nicht möglich.» Für STV-Direktorin Judith Renner-Bach ist deshalb klar, dass Bundesrat und Parlament nicht zur Tagesordnung übergehen dürfen.

NEUER ANLAUF FÜR AGGLOMERATIONSVERKEHR

Dem verpflichtet Thomas Allemann, Leiter Wirtschaftspolitik bei hotellerieuisse, bei. «Die Fertigstellung des Autobahnnetzes und die Versprechen bezüglich des Agglomerationsverkehrs müssen nun möglichst rasch angepackt werden», fordert er. Da seien Gegner und Befürworter des Avanti-Gegenvorschlages in der Pflicht. In die gleiche Richtung zielt der Verband öffentlicher Verkehr (VöV). Dessen Direktor Peter Vollmer betont, dass bei der Avanti-Abstimmung die Finanzierung des Agglomerationsverkehrs nicht umstritten gewesen sei. Deshalb verlangt er, dass dieser Teil der Vorlage auf andere Weise realisiert wird. «Die rechtlichen Grundlagen sowie eine sichere Finanzierung könnten bereits im Rahmen der Bahnreform 2 und mit dem neuen Finanzausgleich verwirklicht werden», schlägt Vollmer vor. Er dürfte damit offene Türen einrennen. Bundesrat Moritz Leuenberger hat jedenfalls bereits einen neuen Anlauf für den Agglomerationsverkehr angekündigt.

ÜBERRASCHEND DEUTLICHER ENTSCHEID

Das Verdikt am Wochenende fiel überraschend deutlich aus: 62,8 Prozent der Schweizer Stimmberechtigten lehnten den Avanti-Gegenvorschlag, der auch die Möglichkeit eines zweiten Gotthard-Strassentunnels beinhaltet, ab. Kein einziger Kanton stimmte zu – nicht einmal der Kanton Tessin. Ganze 56 Prozent der Tessiner sagten Nein zur Verkehrsvorlage. Besonders auffällig: Je südlicher desto grösser war die Ablehnung. Offenbar befürchteten viele, dass der Bau einer zweiten Gotthardröhre den Stau nach Chiasso verlagern könnte.



**SCHWEIZ AUF WERBETOURE**  
Schweizer Hotel-Vertreter an der Pariser Wellness-Messe «Thermalies» (v.l.): Nadine Traber-Burkhardt, Manager Grand Hotel des Bains Yverdon; Marion Amacker, Sales Manager Le Montreux Palace; Jacky Maisonneuve, Administrateur Resort Ambassador Group Holding S.A.; Edy Cattaneo, Sales Manager Grand Hotels Bad Ragaz; Paola Masciulli Executive Assistant Manager, Director of Sales and Marketing Hotel Crans Ambassador.

WELLNESS

Schweizer werben in Frankreich

Sich wohlfühlen heisst in Frankreich «Bien-être» und das ist auch der Titel, mit dem Suisse Tourisme erstmals in Sachen Wellness den französischen Markt angeht. Vergangene Woche waren fünf Schweizer Hoteliers auf der Pariser Wellness-Messe «Thermalies» präsent.

zosen, die sich etwas Gutes gönnen wollen und in der Schweiz zuverlässige Offerten finden», so Wellness-Spezialist Gilles Dind von Suisse Tourisme Paris. Zwar leidet die Schweiz noch unter dem Image des «Teuerlandes» – es hat sich bisher nicht rumgesprochen, dass der starke Euro auf die Schweizer Preise drückt – aber die helvetische Destination gilt in Frankreich als sauber und sicher, was in heutigen Zeiten durchaus ein Plus ist.

NICHT DAS RICHTIGE PUBLIKUM

Hinzu kommt, dass die Schweiz als Wellness-Destination exotisch wirkt und daher jener Klientel gefallen kann, die von den fünf Pionieren anvisiert wird. Das «Crans-Ambassador» in Crans-Montana hatte bereits im vergangenen Jahr einen Versuchsballon gestartet und die stellvertretende Direktorin Paola Masciulli freut sich

denn auch, dass Schweiz Tourismus heuer mitgezogen hat und vier Hotelpartner gefunden werden konnten. Die Schweizer Messepräsenz war optisch gelungen und der rot-weiße Stand attraktiv. Ein guter Auftakt für weitere Aktionen auf dem französischen Markt, so die einhellige Meinung der Hoteliers, zumal die preislichen Bedingungen für die Messebeteiligung besonders interessant waren.

Das Messepublikum wurde allerdings den Erwartungen nicht gerecht, denn wer sich einen Luxusaufenthalt leisten kann, wird wohl kaum auf einer Publikumsmesse nach Angeboten suchen. Nach Ansicht von Sales-Managerin Marion Amacker vom «Montreux Palace» waren ausserdem zu wenig Leute an Spa-Aufenthalten interessiert, die Suche nach Thermalangeboten überzog. Christian Meyer, Sales-Director vom «Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa», hat vor allem bedauert, dass es keinen Fachbesucher-

tag gab, um französische Wellness-Veranstalter gezielt ansprechen zu können. Auch für Edy Cattaneo, Sales-Managerin der Grand Hotels Bad Ragaz, war nicht wirklich das richtige Publikum präsent, aber dennoch war es ihrer Meinung nach wichtig, dass die Schweiz als Anbieterin vertreten war. Schon um bei den französischen Besuchern die Assoziation Wellness, Wasser und Schweiz zu bewirken.

GEMEINSAME AKTIONEN NOTWENDIG

Sie ist sich mit Nadine Traber-Burkhardt, Managerin des «Grand Hotel des Bains» in Yverdon, einig, dass es jetzt gilt, diesen Markteinstieg mit zusätzlichen Aktionen zu untermauern. Vor allem müssen die Kontakte mit den Journalisten vertieft werden; wünschenswert ist auch eine Präsentation vor Veranstaltern. Gemeinsame Aktionen mehrerer Hoteliers sind notwendig – je mehr Partner um so stärker kann man auftreten – und gestatten es, die Kosten zu teilen, um einen Markt weiter zu bearbeiten, der langfristig durchaus vielversprechend ist. Hier hakt auch Jacky Maisonneuve, Administrateur der Ambassador-Holding, ein, der die Initiative von Suisse Tourisme Paris begrüsst, denn «die Gesundheit ist das Thema von morgen und daher muss sich auch die Schweiz auf diesem Sektor positionieren».

Bien-être in Frankreich: Thalassotherapie und Thermalismus

Frankreichs-Wellness-Markt ist stark von der Thalassotherapie und dem Thermalismus geprägt. Derzeit gibt es 50 Thalasso-Zentren, deren Gros am Atlantik angesiedelt ist. Ihr Jahresumsatz lag im Jahr 2002 bei rund 315 Mio. Euro – 140 Mio. Euro für die Thalasso-Zentren (+7% gegenüber 2001) und 175 Mio. Euro für die Thalasso-Hotels. Obwohl die Aufenthaltsdauer kontinuierlich sinkt – 4,34 Tage in 2002, gegenüber 5,8 Tagen in 1996 – konnte die Gesamtzahl der Thalasso-Kurtage über Jahr gerechnet um 3,9% auf 1,1 Mio. ge-

steigert werden. Auch die durchschnittliche Pro-Kopf-Ausgabe stieg in 2002 um 5,1% auf 398,31 Euro.

Die 110 französischen Thermalorte sind vorwiegend im Zentralmassiv, den Alpen und den Pyrenäen angesiedelt. Im Jahr 2002 konnten sie insgesamt 547070 Kurgäste (+0,32%) bzw. 1035479 Kurttage registrieren. Das Gros der Kurttage – 9,85 Millionen – entfällt auf Kassenpatienten. Allerdings werden Kuren nur noch teilweise zurückstattet: Für eine Kur von 1200 Euro (Anwendungen, Unterkunft und

Anreise) übernimmt die Kasse zwischen 300 und 700 Euro, je nach Versicherung.

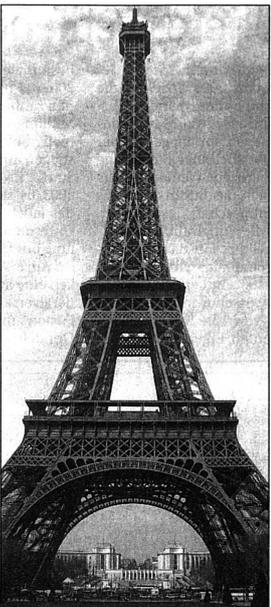
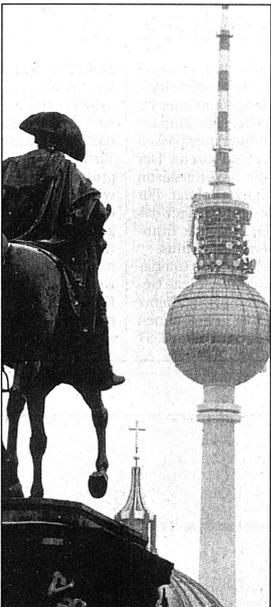
Neben traditionellen Kuren von 18 Tagen, werden auch immer mehr Kurzaufenthalte in Sachen Wellness angeboten. Stark im Kommen sind Packages, die Sport und Wellness kombinieren (Klettern und Kuren, Ski und Wellness...) Der Trend geht dahin, gesonderte Wellness-Anlagen an die Thermalzentren anzubauen (Aix-les-Thermes, Vichy, La Roche-Posay). HAS

Quelle: www.beautenews.com

Reklame

**THE ENGLISH CORNER**  
EXPERTS IN TRANSLATIONS FOR TOURISM  
www.the-english-corner.com, Tel./FAX 052 654 1437

Fotos: hbr



## PREISVERGLEICHE IN FÜNF LÄNDERN

Schweiz, Österreich, Deutschland, Frankreich und Italien: Wo sind die teuersten Hotelbetten? In welchem Land macht man die günstigsten Winterferien? Wo lässt sich billig städtereisen? Preisvergleich zeigt, dass die Schweiz nicht das teuerste Ferienland ist.

## PREISVERGLEICH

# Die Schweiz liegt preislich im Mittelfeld

Wo sind Ferien am teuersten? Die hotel+tourismus revue hat Reise-, Hotel-, und Lebensmittelpreise in der Schweiz, Österreich, Deutschland, Italien und Frankreich verglichen. Ergebnis: Italien und Frankreich sind teurer, Deutschland und Österreich billiger als die Schweiz.

## DIETER SCHÜTZE

Der Vergleich der fünf Länder Schweiz, Österreich, Deutschland, Italien und Frankreich bringt es an den Tag: Die Schweiz ist nicht das teuerste der fünf Ferienländer. Ein überraschendes Ergebnis brachte beispielsweise die Suche nach dem günstigsten Winterurlaub. Da hat die Schweiz die besten Karten: Im Clubhotel Unique Dom in Saas Fee im Wallis kann man für 199 Euro (Halbpension bei eigener Anreise pro Person im Doppelzimmer für eine Woche) winterurlauben (vgl. Grafik).

So ist der – allerdings nicht repräsentative – Preisvergleich der fünf Länder Schweiz, Österreich, Deutschland, Italien und Frankreich zustande gekommen: Häuser der drei Hotelgruppen Leading Hotels of the World, Relais & Châteaux und Romantik-Hotels wurden untereinander verglichen, und die Preise der Städtereisen und Winterferien stammen von einem Katalog eines Tour-Operators. Verglichen wurden auch die Lebensmittelpreise der fünf Länder. Die Ferienwohnungen, so hat die Recherche ergeben, kosten in allen fünf Ländern etwa gleich viel: Sie sind ab 16 bis 18 Euro pro Person und Tag zu haben.

## SO VIEL KOSTEN DIE HOTELS IN DEN FÜNF LÄNDERN

Die Preise der Hotelgruppen sind den neuesten Hotelkatalogen der jeweiligen Hotelkooperationen entnommen. Bei den Städte- und Winterreisen stammen die Preise aus den TUI-Katalogen der Reiseveranstalter, bei den Ferienwohnungen von den örtlichen Tourismus-Organisationen.

Bei den Leading Hotels steht der Schweizer Vertreter, das Palace-Hotel in Luzern, auf Platz 3, das heisst, es ist liegt punkto Preis genau in der Mitte (vgl. Grafik). Nimmt man hingegen den Durchschnitt der Hotelpreise dieser Gruppe, dann fällt auf, dass die

Schweizer Leading Hotels in den fünf Ländern an 4. Stelle liegen (Durchschnittspreis 238 Euro), nur die deutschen Leading-Hotels sind im Durchschnitt günstiger als die Schweizer (215 Euro). Die drittteuersten «Leadings» stehen in Österreich (244 Euro), gefolgt von Italien (291 Euro) und Frankreich (304 Euro).

Der Vergleich der «Relais & Châteaux» (Es handelt sich hier um Zimmerpreise, das heisst, um den Preis für zwei Personen. Somit sind sie nicht vergleichbar mit den Preisen der «Leading» und Romantik-Hotels) zeigt sich so: Beim Durchschnittspreis sind die Schweizer Hotels mit 263,45 Euro die teuersten, stehen damit also auf Platz 1, gefolgt von Italien mit 248,14 Euro, Österreich mit 231,60 Euro, Frankreich mit 172,40 Euro und Deutschland mit 165,37 Euro. Im Einzelvergleich steht die Schweiz mit dem Hotel Ermitage am See in Küssnacht

auf Platz 2 (vgl. Grafik). Allerdings gibt es dort auch teurere Zimmer als im vergleichenen Hotel in Italien, das mit einem Zimmerpreis von 336 Euro den ersten Platz belegt.

## UNTERSCHIEDLICHE PREISE BEI DEN ROMANTIK-HOTELS

Die Gruppe der Romantik-Hotels ist wohl vom Preis her gesehen die am wenigsten homogene Kooperation. Es gibt Romantik-Hotels, deren Zimmerpreise bei 186 Euro beginnen (Hotel Ticino, Lugano) und andere, in denen man schon für 54 Euro nächtigen kann (Hotel Schwefelberg Bad in Schwefelberg-Bad).

Bei den Durchschnittspreisen der Romantik-Hotels steht die Schweiz auf Platz 2 (107,80 Euro), Frankreich ist mit 115 Euro das teuerste Land und erreicht Platz 1. An dritter Stelle steht Italien (101,40 Euro), gefolgt von Ös-

terreich (84 Euro) und Deutschland (72,30 Euro). Beim Einzelvergleich rangiert die Schweiz mit dem Romantik-Hotel Wilden Mann in Luzern auf Rang 3 (vgl. Grafik). Das teuerste Romantik-Hotel steht in Italien: Es ist das «Tenuta di Ricavo Castellina» in Chianti.

Die Preise der Städtereisen – verglichen werden die Preise für eine Übernachtung im Hotel – wurden alle dem gleichen Katalog entnommen. Bei den verglichenen Hotels handelt es sich jeweils um Häuser in etwa gleicher Kategorie. Hier ist Österreich das günstigste Land: In Salzburg kann man beispielsweise im Hotel Mercure für 56 Euro übernachten. Die Schweiz ist hier gleich teuer wie Frankreich: In Zürich (Swissôtel) und in Lyon (Sofitel Royal) übernachtet der Städtereisende für 63 Euro (vgl. Grafik). Für einmal ist Deutschland das teuerste Pfister: Hier bezahlt der Städtereisende im

«Dorint» in Feiburg für eine Nacht 68 Euro.

Ein erstaunliches Ergebnis ergaben die Vergleiche der Winterferien: Es gibt nicht nur Saas Fee, sondern auch einige andere Orte, wo man günstig winterurlauben kann. Eine Woche im «Feldberger Hof» in Feldberg (Schwarzwald) kostet 252 Euro (vgl. Grafik). Mit Abstand am meisten kosten Winterferien in Frankreich: Dort bezahlt man 545 Euro. Alle Preise des Winterferien-Vergleichs basieren auf einer Woche Halbpension für eine Person. Berücksichtigt worden sind jeweils die angegebenen Mindestpreise.

Verglichen worden sind auch die Preise der Grundnahrungsmittel in den fünf Ländern – für jene Gäste, die in Ferienwohnungen logieren. Fünf Hausfrauen in den fünf Ländern erhielten den Auftrag, die aufgeführten Waren so günstig wie möglich einzukaufen.

## Leading Hotels

	Hotel*	Preise
Schweiz	Palace-Hotel, Luzern	195–365 €
Österreich	Hotel Sacher, Salzburg	197–549 €
Deutschland	Hotel Colombi, Freiburg	180–230 €
Italien	Grand Hotel & La Pace, Montecatini	165–195 €
Frankreich	Hotel Royal, Evian	215–710 €

\* Preise für Einzelzimmer

## Relais &amp; Châteaux-Hotels

	Hotel*	Preis
Schweiz	Ermitage am See, Küssnacht	213–520 €
Österreich	Hotel Hubertus, Filzmoos	140–230 €
Deutschland	Hotel Adler, Häusern	113–236 €
Italien	Il Bottaccio di Montignoso, Montignoso	336 €
Frankreich	La Verniaz, Evian	145–205 €

\* Preise für Doppelzimmer

## Romantik-Hotels

	Hotel*	Preis
Schweiz	Wilden Mann, Luzern	110–133 €
Österreich	Hotel Gmachel, Salzburg Elixhausen	73–109 €
Deutschland	Zur Sonne, Badenweiler	52–64 €
Italien	Tenuta di Ricavo, Castellina in Chianti	134–160 €
Frankreich	Château de Coudrée Sciez-sur-Léman	120–300 €

\* Preise für Einzelzimmer

## Städtereisen

	Hotel*	Preis
Schweiz	Swissôtel, Zürich	63 €
Österreich	Mercur, Salzburg	56 €
Deutschland	Dorint, Freiburg	68 €
Italien	Jolly Cavalieri, Pisa	61 €
Frankreich	Sofitel Royal, Lyon	63 €

\* Preise für Einzelzimmer

## Winterurlaub

	Hotel	Preis
Schweiz	Unique Dom, Saas Fee	199 €
Österreich	Alpina Hinterthal, Salzburger-Land	265 €
Deutschland	Feldberger Hof	252 €
Italien	Holiday Inn, Dimaro	259 €
Frankreich	Altitude Paladien, Tignes	545 €

## Lebensmittel

Ware	Schweiz	Österreich	Deutschland	Italien	Frankreich
1 kg Weissbrot	1,70 €	1,30 €	2,65 €	2,00 €	3,00 €
250 g Butter	2,36 €	1,29 €	0,85 €	1,75 €	1,60 €
1 kg Kaffee	9,26 €	5,67 €	6,00 €	6,95 €	5,00 €
125 g Tee	2,90 €	1,89 €	3,50 €	4,80 €	5,00 €
6 Eier	2,06 €	1,99 €	1,49 €	1,15 €	1,80 €
500 g Zucker	0,50 €	1,25 €	0,89 €	0,45 €	0,80 €
1 l Milch	1,03 €	0,82 €	0,59 €	1,20 €	0,85 €
1 Bier	0,93 €	0,59 €	0,75 €	1,08 €	1,80 €
0,75 l Wein	6,70 €	5,00 €	3,30 €	4,29 €	4,00 €

## HOTEL-BENCHMARK SGH

# Flexibilisierung der Kosten empfohlen

Viele Betriebe mussten ihre Verkaufspreise wesentlich senken, um die Rückgänge in der Nachfrage aufhalten zu können. Besser als diese kurzfristige Strategie seien neue Geschäftsmodelle und Organisationsformen, heisst es im Hotel-Benchmark SGH 2003.

Foto: htr



**BENCHMARK-VORTEILE DER 5-STERNE-HOTELS**

Der Finanzaufwand fällt gemäss Hotel-Benchmark SGH nur bei der 5-Sterne-Kategorie unter die 6%-Marke. Auch bei den Kennzahlen schneiden 5-Sterne-Hotels besser ab. Ihr Umsatz pro Mitarbeiter fällt besser aus als in der 4-Sterne-Hotellerie.

### KARL JOSEF VERDING

Die eher preisgünstigen 2- und 3-Sterne-Hotels konnten sich vergleichsweise gut halten, während die 4- und 5-Sterne-Betriebe sowohl in der Anzahl Logiernächte wie auch bei den erzielbaren Preisen pro Logiernacht empfindliche Einbussen hinnehmen mussten. Stark aufgefallen, so heben die Autoren des Hotel-Benchmarks SGH hervor, seien die überdurchschnittlichen Einbrüche einiger der in höheren Preissegmenten positionierten Business- und Seminarhotels. Die Vergleichszahlen zeigen aber auch, dass unter erschwerten Marktbedingungen dank Betriebskosteneinsparungen die Betriebsergebnisse in den unteren Kategorien gehalten und die Einbussen bei den 4- und 5-Sterne-Hotels begrenzt werden konnten.

### TIEFERE AUSLASTUNG VERSTÄRKTE NEGATIVTREND

Bei der Erfolgsrechnung ist die Entwicklung in der 4-Sterne-Kategorie auffallend. Im Durchschnitt erwirtschafteten die analysierten 4-Sterne-Betriebe im 2002 einen wesentlich tieferen Betriebsertrag als 2001. In Anbetracht der gesamten touristischen Situation des Jahres 2002 überrascht diese Entwicklung nicht. Bei der Detailanalyse der betroffenen Betriebe wird ersichtlich, warum die meisten Hotels weniger Umsatz erzielt haben: Der Rückgang ist sowohl auf die tieferen Preise als auch auf die tiefere Auslastung zurückzuführen –

wobei die Auslastung stärker zum negativen Trend beigetragen hat.

Die Auswertung der Kostenstruktur zeigt, dass aufgrund des hohen Fixkostenanteils die Aufwände nur teilweise reduziert werden konnten. Einige Betriebe waren in der Lage, den Personalaufwand in absoluten Werten zu reduzieren; trotzdem fallen die prozentualen Werte schlechter aus.

Während im 2001 die 5-Sterne-Hotels ein höheres Betriebsergebnis I auswiesen, erreichten im 2002 die 3-Sterne-Hotels eine günstigere Kostenstruktur. Die prozentualen Aufwände für die Direktion reduzieren sich bei den höheren Kategorien. Der Finanzaufwand fällt nur bei der 5-Sterne-Kategorie unter die 6-Prozent-Marke. Ansonsten macht der

Zinsaufwand etwa 10 Prozent des Umsatzes aus. Die 4-Sterne-Hotels erreichen den besten Cashflow. Die Betriebsgrösse erweist sich wiederum als massgebender Erfolgsfaktor. Die Betriebe mit mehr als 200 Betten schreiben in aller Regel bessere Ergebnisse: beim Betriebsergebnis I, beim GOP (Gross Operating Profit) und beim Cashflow.

### 3-STERNE-KATEGORIE MIT PRODUKTIVITÄTS-VORTEIL

Auch bei den Kennzahlen schneiden die 5-Sterne-Betriebe besser ab. Sie weisen gegenüber den anderen Kategorien eine höhere Warenrendite aus. Die Beherbergungsmoyenne fällt mit Ausnahme der 3-Sterne-

Betriebe in allen Betrieben tiefer als im Vorjahr aus. Was die Auslastung betrifft, gilt dies sogar bei allen Kategorien. Der RevPAR (Revenue per available room) geht erwartungsgemäss auch zurück. Die Kennzahl «Personalkosten pro Mitarbeiter» konnte neu in allen Kategorien ausgewertet werden. Im 5-Sterne-Bereich ist sie nur unwesentlich höher als bei den 4-Sterne-Hotels, während der Umsatz pro Mitarbeiter (also die Produktivität) besser ausfällt. Am niedrigsten sind die Personalkosten pro Mitarbeiter in der 3-Sterne-Kategorie, wo auch die Produktivität am höchsten ist.

Die 4-Sterne-Hotels haben die meisten Betten-Vollbelegungstage – gute Voraussetzung für eine höhere Rentabilität, sobald die Verkaufspreise

wieder erhöht werden können. Die Grösse des Hotelbetriebs beeinflusst die Kennzahlen: Betriebe mit mehr als 200 Betten zeichnen sich durch höhere Beherbergungsmoyenne, Auslastungen und Produktivität aus.

### NOTWENDIGKEIT NEUER GESCHÄFTSMODELLE

Die Entwicklung im Jahr 2002 zeigt gemäss den Autoren des Hotel-Benchmarks SGH 2003, dass viele Betriebe ihre Verkaufspreise wesentlich senken mussten, um die Rückgänge in der Nachfrage aufhalten zu können. Diese Strategie dürfe aber beim hohen Anteil an Fixkosten nur kurzfristig angewendet werden. Sie zeige die Notwendigkeit neuer Geschäftsmodelle und Organisationsformen in der Schweizer Hotelbranche: unter anderem Flexibilisierung der Kosten, Kooperationen, Abbau von Dienstleistungen.

Die Hotel-Benchmark-Online-Datenbank ermöglicht es, individualisierte Abfragen über Grössenordnungen und Entwicklungen von Kennzahlen der Schweizer Hotellerie zu generieren. Vergleiche mit dem eigenen Betrieb vorzunehmen sowie bisherige Abfragen abzurufen. Diese Dienstleistungen sind kostenpflichtig. Informationen zum Hotel-Benchmark SGH unter [www.sgh.ch](http://www.sgh.ch) oder direkt bei Beat Niedermann ([bniedermann@sgh.ch](mailto:bniedermann@sgh.ch)).

## Tendenz zu grösseren Hotels

Im Hotel-Benchmark SGH 2003 wurden 477 Betriebe erfasst. Die Datenqualität – mit Vollständigkeit und Aussagekraft der Daten – stand bei der Auswahl der analysierten Ergebnisse im Vordergrund. In der Interpretation der Daten ist zu berücksichtigen, dass in der von der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit (SGH) ausgewerteten Auswahl gewisse Regionen gegenüber der gesamten Menge (gemäss Erhebung des Bundesamts für Statistik BFS) übervertreten sind: Graubünden, Berner Oberland und Wallis. Im allgemeinen sind ausserdem die durch die SGH erfassten Hotels grösser als der schweizerische Durchschnitt – 65 Betten gegenüber 46 Betten pro Hotel im Schnitt. Die allgemeine Tendenz zu grösseren Betrieben (50 Betten und mehr) hat sich fortgesetzt. *KJV*

## Summarische Gesamtbetriebsrechnung nach Betriebsgrösse

Kontenbezeichnung	2002 Betriebe bis 25 Betten		2002 Betriebe mit 26 bis 50 Betten		2002 Betriebe mit 51 bis 100 Betten		2002 Betriebe mit 101 bis 200 Betten		2002 Betriebe mit mehr als 200 Betten		2002 Betriebe bis 25 Betten		2002 Betriebe mit 26 bis 50 Betten		2002 Betriebe mit 51 bis 100 Betten		2002 Betriebe mit 101 bis 200 Betten		2002 Betriebe mit mehr als 200 Betten	
	Mittelwert	%	Mittelwert	%	Mittelwert	%	Mittelwert	%	Mittelwert	%	Mittelwert	%	Mittelwert	%	Mittelwert	%	Mittelwert	%	Mittelwert	%
+Ertrag Restauration	80,6	65,0	51,3	45,1	44,2	602,345	807,072	1 073 853	1 977 055	6 899 276	19,2	34,2	46,8	50,6	46,6	135 865	389 026	936 695	2 174 953	8 124 893
+Ertrag Beherbergung	0,2	0,7	2,0	4,3	9,2	1 545	14 913	47 868	270 663	1 654 445	0,2	0,7	2,0	4,3	9,2	1 545	14 913	47 868	270 663	1 654 445
± Übriger Dienstleistungsertrag/Ertragsminderungen	100,0	100,0	100,0	100,0	100,0	739 755	1 211 011	2 058 396	4 422 670	16 678 613	-27,7	-22,4	-17,9	-15,4	-13,8	-206 056	-268 408	-368 822	-649 544	-2 086 617
Betriebsertrag	-0,7	-1,6	-2,4	-3,7	-2,3	-5 558	-20 019	-48 398	-136 351	-358 334	-28,4	-24,0	-20,3	-19,0	-16,1	-211 614	-288 426	-417 220	-785 894	-2 444 950
-Warenaufwand	71,6	76,0	79,8	81,0	83,9	528 141	922 585	1 641 176	3 636 776	14 233 663	-0,7	-1,6	-2,4	-3,7	-2,3	-5 558	-20 019	-48 398	-136 351	-358 334
-Direkter Aufwand Dienstleistungen	-28,4	-24,0	-20,3	-19,0	-16,1	-211 614	-288 426	-417 220	-785 894	-2 444 950	71,6	76,0	79,8	81,0	83,9	528 141	922 585	1 641 176	3 636 776	14 233 663
-Direkter Betriebsaufwand	-24,5	-29,1	-32,6	-34,0	-35,7	-194 979	-377 320	-697 180	-1 512 926	-5 854 445	-4,7	-5,1	-4,7	-3,8	-3,2	-33 898	-61 798	-93 088	-164 184	-582 543
Bruttoertrag I	-0,8	-0,7	-0,8	-0,7	-0,9	-5 608	-7 785	-17 338	-31 704	-192 388	-30,0	-34,8	-38,1	-38,4	-39,7	-234 485	-446 903	-807 606	-1 708 814	-6 629 376
-Personalaufwand	41,6	41,3	41,7	42,5	44,2	293 655	475 682	833 569	1 927 963	7 604 287	-1,5	-1,4	-1,2	-0,9	-0,5	-10 383	-14 145	-19 669	-29 374	-56 675
-Personal auf Löhne	-3,5	-3,7	-3,6	-3,4	-3,2	-24 079	-39 694	-69 820	-133 907	-520 521	-1,0	-1,2	-1,3	-1,5	-2,1	-8 785	-13 251	-29 836	-73 348	-376 132
-Soziallasten/Personalversicherungen	-1,0	-1,2	-1,3	-1,5	-2,1	-8 785	-13 251	-29 836	-73 348	-376 132	-1,0	-0,9	-1,0	-1,0	-1,4	-7 979	-11 028	-22 081	-51 114	-294 779
-Übriger Personalaufwand	-1,8	-2,6	-3,1	-3,5	-5,0	-14 159	-31 219	-65 558	-176 354	-1 146 642	-0,8	-0,7	-0,8	-0,7	-0,9	-5 608	-7 785	-17 338	-31 704	-192 388
-Personalaufwand	-3,5	-3,9	-3,7	-4,1	-4,2	-24 254	-42 796	-70 240	-181 544	-701 810	-30,0	-34,8	-38,1	-38,4	-39,7	-234 485	-446 903	-807 606	-1 708 814	-6 629 376
Bruttoertrag II	-12,4	-13,6	-13,9	-14,4	-16,4	-89 640	-152 134	-277 204	-645 640	-3 096 559	-1,5	-1,4	-1,2	-0,9	-0,5	-10 383	-14 145	-19 669	-29 374	-56 675
-Sachversicherungen/Abgaben	-3,5	-3,7	-3,6	-3,4	-3,2	-24 079	-39 694	-69 820	-133 907	-520 521	-1,0	-1,2	-1,3	-1,5	-2,1	-8 785	-13 251	-29 836	-73 348	-376 132
-Energie, Heizung, Wasser	-1,0	-1,2	-1,3	-1,5	-2,1	-8 785	-13 251	-29 836	-73 348	-376 132	-1,0	-0,9	-1,0	-1,0	-1,4	-7 979	-11 028	-22 081	-51 114	-294 779
-Reinigung/Entsorgung	-1,8	-2,6	-3,1	-3,5	-5,0	-14 159	-31 219	-65 558	-176 354	-1 146 642	-1,8	-2,6	-3,1	-3,5	-5,0	-14 159	-31 219	-65 558	-176 354	-1 146 642
-Betriebs- und Büromaterial	-3,5	-3,9	-3,7	-4,1	-4,2	-24 254	-42 796	-70 240	-181 544	-701 810	-12,4	-13,6	-13,9	-14,4	-16,4	-89 640	-152 134	-277 204	-645 640	-3 096 559
-Marketing/Kommissionen	29,2	27,6	27,7	28,1	27,8	204 015	323 548	556 365	1 282 322	4 507 728	-12,4	-13,6	-13,9	-14,4	-16,4	-89 640	-152 134	-277 204	-645 640	-3 096 559
-Andere Betriebsaufwendungen	-9,9	-7,9	-6,9	-6,2	-4,0	-65 404	-87 150	-121 732	-237 831	-591 967	29,2	27,6	27,7	28,1	27,8	204 015	323 548	556 365	1 282 322	4 507 728
-Übriger Betriebsaufwand	19,3	19,7	20,8	21,9	23,8	138 611	236 398	434 633	1 044 491	3 915 760	-9,9	-7,9	-6,9	-6,2	-4,0	-65 404	-87 150	-121 732	-237 831	-591 967
Betriebsergebnis I	-3,7	-3,8	-4,7	-5,0	-5,8	-26 465	-44 356	-101 475	-236 380	-1 075 530	19,3	19,7	20,8	21,9	23,8	138 611	236 398	434 633	1 044 491	3 915 760
-Unterhalt & Ersatz	15,7	15,9	16,0	16,9	18,0	112 146	192 042	333 158	808 112	2 840 231	-3,7	-3,8	-4,7	-5,0	-5,8	-26 465	-44 356	-101 475	-236 380	-1 075 530
Gross Operating Profit (GOP)	-0,4	-0,4	-0,3	-0,4	-0,3	-2 712	-3 674	-6 001	-13 678	-55 125	15,7	15,9	16,0	16,9	18,0	112 146	192 042	333 158	808 112	2 840 231
-Liegenchaftsabgaben	0,9	1,3	1,0	1,5	1,2	5 624	13 028	15 827	55 618	191 497	-0,4	-0,4	-0,3	-0,4	-0,3	-2 712	-3 674	-6 001	-13 678	-55 125
+Miet-/Leasingaufwand	-0,7	-1,1	-1,1	-1,3	-1,3	-4 978	-11 453	-26 315	-62 484	-156 624	0,9	1,3	1,0	1,5	1,2	5 624	13 028	15 827	55 618	191 497
± Ertrag/Aufwand Personalunterkünfte	0,3	0,6	0,6	0,7	0,6	2 911	5 483	9 562	30 475	69 111	-0,7	-1,1	-1,1	-1,3	-1,3	-4 978	-11 453	-26 315	-62 484	-156 624
-Finanzaufwand	-9,5	-9,7	-10,1	-9,5	-7,6	-66 690	-105 861	-183 182	-361 803	-671 793	0,3	0,6	0,6	0,7	0,6	2 911	5 483	9 562	30 475	69 111
-Anlage- und Finanzaufwand	6,3	6,6	6,1	7,9	10,5	46 302	89 565	143 049	456 240	2 217 298	-9,5	-9,7	-10,1	-9,5	-7,6	-66 690	-105 861	-183 182	-361 803	-671 793
Betriebs-Cashflow	1,0	2,3	1,4	0,2	0,1	6 345	26 322	26 146	6 128	9 723	-9,4	-9,3	-10,0	-9,0	-7,5	-65 844	-102 476	-190 109	-351 872	-622 933
± Ausserordentlicher Ertrag/Aufwand (netto)	7,3	8,9	7,5	8,1	10,6	52 648	115 887	169 196	462 367	2 227 020	6,3	6,6	6,1	7,9	10,5	46 302	89 565	143 049	456 240	2 217 298
Unternehmens-Cashflow	-8,7	-9,7	-9,6	-8,7	-9,1	-65 134	-115 241	-199 571	-435 766	-1 668 923	7,3	8,9	7,5	8,1	10,6	52 648	115 887	169 196	462 367	2 227 020
-Abschreibungen	-8,2	-9,7	-10,0	-8,7	-9,6	-62 893	-115 352	-199 895	-437 035	-1 831 577	-8,7	-9,7	-9,6	-8,7	-9,1	-65 134	-115 241	-199 571	-435 766	-1 668 923
-Abschreibungen/Wertberichtigungen/Rückstellungen	-0,9	-0,8	-2,5	-0,6	1,0	-10 245	-535 000	-30 699	25 332	395 443	-0,9	-0,8	-2,5	-0,6	1,0	-10 245	-535 000	-30 699	25 332	395 443
Unternehmensergebnis	44	164	132	54	11	44	164	132	54	11	44	164	132	54	11	44	164	132	54	11
Anzahl Hotels																				

Reklame



Desain: Striätere Federn

Alles, was Wäsche bieten kann.

Ihre feine Schweizer Wäsche für Tisch, Bett und Bad.

Bezaubernde Motive nach Wahl und in jeder Farbe.

Für Ihr Haus auf Mass konfektioniert.

Kauf, Miete oder Mietwäsche-Vollservice.

**Schwob** textiles of Switzerland

Schwob & Co. AG, Gastrotexil, Burgdorf 034 428 11 11, [www.schwob.ch](http://www.schwob.ch)

## STUDIE

# Teure Fachhochschul-Verpflegung

Eine Studie der Hochschule Wädenswil beleuchtet die Verpflegungssituation an Hochschulen und Universitäten. Deutlich: Das Menu-Angebot an Fachhochschulen fällt weit teurer aus als an den Unis. Denn letztere arbeiten personalexteusiver.

Foto: Gudrun Schlenzcek



## GUDRUN SCHLENZCEK

Die Gastronomie an Hochschulen ist ein kleiner Markt innerhalb der gesamten Verpflegungsbranche. Und bis anhin eine wenig erforschte Branche. Nun hat sich die Fachabteilung Facility Management der Hochschule Wädenswil im Auftrag von hoteliersuisse dem Thema angenommen und eine erste Erhebung durchgeführt. Die Autoren der Studie, Jürg Klopfenstein, Christian Maulaz und Ralf Öhri, verschickten 2003 an die insgesamt 13 Schweizer Universitäten und 49 (Fach-)Hochschulen einen Fragebogen. Von den 38 retournierten Fragebögen, konnten jedoch nur 26 – 22 Hochschulen, vier Universitäten – ausgewertet werden, da zehn Hochschulen angaben, dass sie gar keine Verpflegungsmöglichkeit bieten. Das macht deutlich, dass gerade auf dem recht jungen Schweizer Fachhochschulmarkt punkto Verpflegung noch Nachholbedarf besteht.

## STUDENTEN-NACHFRAGE IST SEHR PREISELASTISCH

Die Campus-Verpflegung ist ein in sich geschlossener Markt mit einer spezifischen Zielgruppe: Primär Studenten sind die Kunden in den Mensen und Cafeterien. Es sind preisbewusste Konsumenten mit einem schmalen Budget, die gleichzeitig zur intellektuellen Schicht der Gesell-

## DAS LINIENBUFFET DOMINIERT

An den Universitäten dominiert das Linienbuffet. Oft fehlt das Geld für Neuinvestitionen. Zum anderen ist bei den Studenten aus Preisgründen das Standardmenu zentral. Auch in der neuen Mensa der Uni Zürich schöpft man das «Menu 1» in der Linie.

schaft gehören. Das Preisbewusstsein spiegelt sich in der Preiselastizität des «Menu 1» (Standardmenu). Während an den Universitäten 54 Prozent von den total verkauften Essen auf das Menu 1 entfielen, war dieser Anteil an den Hochschulen mit 44 Prozent 10 Prozent tiefer. «Ein möglicher Grund für den höheren Anteil des Menu 1 an den Unis könnte der tiefere Preis sein,» so die Autoren der Campus-Erhebung. Denn die Preisspanne des Menu 1 (Studentenpreis) liegt bei den Universitäten zwischen Fr. 5.70 und Fr. 7.63

und damit deutlich unter jener bei den Hochschulen mit Fr. 8.10 bis 9.40. Damit bewegen sich die Menu-1-Preise, wie nicht anders zu erwarten, an den Unis zudem auf tieferem Niveau als in der Personalverpflegung: 2002 boten gemäss Umfrage des Schweizer Verbandes für Gemeinschaftsverpflegung, nur 17 Prozent der Gemeinschaftsverpflegungsbetriebe das Menu 1 unter 7 Franken an.

Die Autoren kommen deshalb zur Schlussfolgerung, «dass die Verpflegung an den Hochschulen zu teuer

ist». Überhaupt ist die Preispolitik an den Hochschulen weit weniger differenziert als an den Universitäten. Während an den Hoch- und Fachhochschulen die Studenten ungefähr gleich viel fürs Menu 1 berappen müssen wie Doktoranden und Angestellte, so zahlen erstere an den Unis 10 bis 20 Prozent weniger als letztere. Ein Grund könnte hier in den kleineren Stückkosten der Uni-Menus liegen wegen der weit grösseren Produktionsmenge: An den vier ausgewerteten Universitäten werden pro

Jahr nämlich 16310 Gerichte verkauft, an den 22 berücksichtigten Hochschulen dagegen nur 6637.

## HOCHSCHULEN ARBEITEN PERSONALEXTENSIVER

Noch deutlicher wird dies, setzt man Stellenprozent in der Verpflegung ins Verhältnis zur Studentenzahl. Kommen an den Unis 0,3 bis 1,0 Verpflegungsstellen auf 100 Studenten, so sind es an den Hochschulen mit 0,5 bis 1,8 deutlich mehr. Und das obwohl das Verhältnis zwischen wissenschaftlichen Mitarbeitern und Studenten bei den Universitäten aufgrund der ausgeprägteren Forschungsarbeit enger ist, also pro Student mehr Assistenten, Doktoranden etc. noch zusätzlich verkostet werden müssen.

Entsprechend auch die Relation zwischen gelernten und ungelernten Kräften in der Verpflegung: An den Unis ist dieses Verhältnis mit 1:2,8 weiter als an den Hochschulen mit 1:2,2. Denn bei grösserem Mahlzeiten-Volumen werden vergleichsweise mehr Hilfskräfte benötigt.

Offertiert wird als Menu 1 normalerweise – in 19 von 22 Fällen – ein Drei-Komponenten-Menu. Was Zusätze anbelangt, gibt man sich in der Campusgastronomie grosszügig: Im Menu 1 inbegriffen ist in 19 von 21 Fällen ein Salat, bei 17 das Brot, bei 13 die Suppe, bei 8 der Saft und ebenfalls bei 8 Mayonnaise und/oder Ketchup.

## RENNER: SCHNITZEL MIT POMMES FRITES

Obwohl das Linienbuffet als Ausgabeform dominiert (siehe Grafik), kommt doch in der Mehrheit der Fälle, bei 60 Prozent, eine Free-Flow-typische Abrechnung über die Waage zum Einsatz: Die 100-Gramm-Preise (mit Fleisch) liegen zwischen Fr. 2.10 und Fr. 2.20. Nur zwei der 26 befragten Einrichtungen mit insgesamt aber 32 Mensen und 34 Cafeterias, fünf Bars und 100 Automaten-Stationen, geben an, ihren Studenten einen Free-Flow zu bieten. Das Vorherrschen des traditionellen Linienbuffets führen die Autoren auf fehlende finanzielle Mittel für Investitionen zurück. Um trotzdem dem Wunsch der Gäste nach Auswahl gerecht zu werden, integriert man Free-Flow-Elemente ins Linienbuffet.

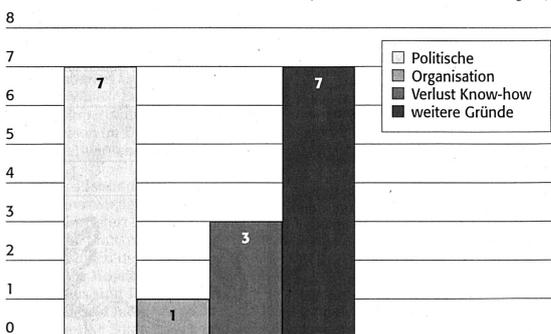
Die kulinarischen Wünsche der Studenten richten sich anscheinend sowieso eher an Bewährtem aus: Gemäss Erhebung ist das Rennergericht Nummer eins «Schnitzel mit Pommes frites», an zweiter Stelle folgt «Spaghetti» und als Nummer drei folgt «Reis Kasimir».

## OUTSOURCEN – DAMIT MAN VERANTWORTUNG LOS IST

Als Konkurrenz empfinden die Campusgastronomien weniger Fast-Food- oder Take-away-Anbieter, sondern in erster Linie die Handelsgastronomie: 80 Prozent der Antwortenden erachten Migros und Coop als grösste Konkurrenten. Ein zweiter Stelle folgt bereits die Selbstverpflegung der Studenten. Immerhin dürfen diese in rund 70 Prozent der Schulen ihr selbst mitgebrachtes Essen auch in der Mensa konsumieren. Oftmals stellt die Hochschule zudem noch eine Mikrowelle zum Aufwärmen zur Verfügung. Im Gegensatz zur Schweizer Betriebsverpflegung – der Outsourcinggrad liegt bei um die 70 Prozent – dominieren in der Campusgastronomie nicht die Caterer. Nur 46 Prozent der ausgewerteten Unis und Hochschulen werden von einem kleineren oder grösseren Caterer versorgt. 38 Prozent funktionieren als Eigenbetrieb, bei 11 Prozent kümmert sich ein individueller Gastronom vor Ort um die Verpflegung. Doch das könnte sich noch ändern: Immerhin ist bereits bei 40 Prozent der heute in Eigenregie sich verpflegenden Unis und Hochschulen Outsourcing ein Thema.

## Die Gründe gegen ein Outsourcing

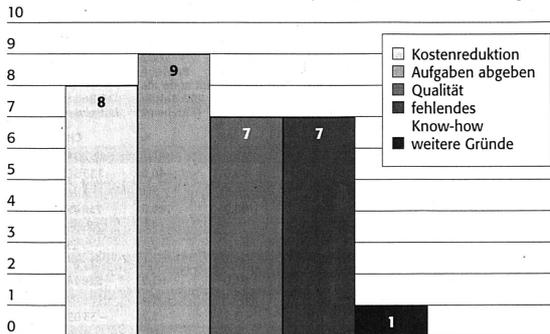
Anzahl Schulen (n=13, mehrere Antworten möglich)



Grafik: htr / Quelle: HSW 2003

## Die Gründe für ein Outsourcing

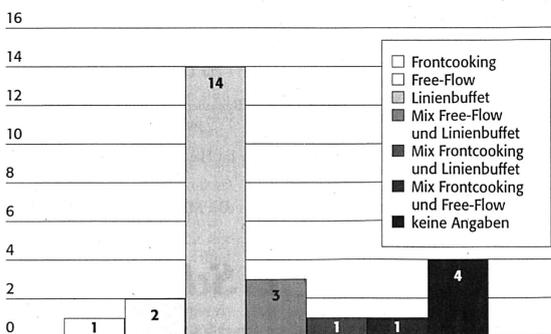
Anzahl Schulen (n=11, mehrere Antworten möglich)



Grafik: htr / Quelle: HSW 2003

## Die vorherrschenden Ausgabesysteme

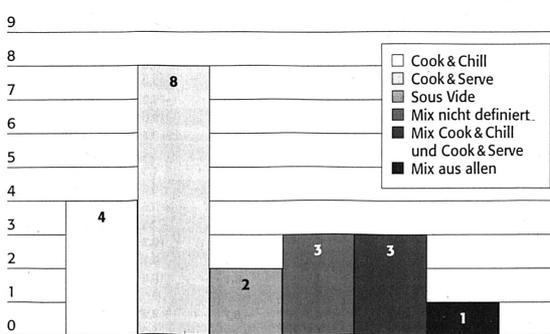
Anzahl Schulen (n=26)



Grafik: htr / Quelle: HSW 2003

## So werden die Speisen zubereitet

Anzahl Schulen (n=21)



Grafik: htr / Quelle: HSW 2003



«ERMITAGE» KÜSNACHT / Die Verantwortlichen des renommierten Betriebs sagen, alle Probleme seien behoben. SEITE 11



KARL J. REITER / Der Besitzer des Posthotels Achenkirch in Tirol wird zu einem der grössten Privat-hoteliere Österreichs. SEITE 12

**Tourismus  
Hotellerie**

hotel+tourismus revue

ABSTIMMUNGEN

## Arosa-Card: Bus bleibt Bestandteil

Das «All-inclusive»-Konzept ist gesichert, die neue Schlittelbahn bewilligt: Die Stimmberechtigten von Arosa haben beide Vorlagen genehmigt.

■ THERES LAGLER

Erleichtert reagierte Hans-Kaspar Schwarzenbach, Tourismusdirektor von Arosa, auf das Abstimmungsergebnis: «Ich bin hoch erfreut, schliesslich erwartete ich ein knapperes Resultat.» Umstritten war im Vorfeld vor allem die Einbindung des Ortsbusses in das Sommerangebot «all inclusive». Die Gegnerschaft hatte mit zahlreichen Inseraten mobilisiert. Trotzdem sagten die Arosener nun mit 470 zu 298 Stimmen Ja zum neuen Buskonzept. Der Dorfbus bleibt damit im Sommer «Arosa-Card»-pflichtig.

### KONZEPT HOLTE SCHON EINEN MILESTONE

Was heisst das genau? Das «All-inclusive»-Konzept von Arosa ermöglicht dem Sommergast die Gratisbenutzung von Ortsbus, Bergbahnen, Strandbad, Eissporthalle und Parkplätzen. Um davon zu profitieren, benötigt man eine «Arosa-Card». Diese ist für übernachtende Gäste im Zimmerpreis inbegriffen, Tagesgäste bezahlen 8 Franken, Einheimische erhalten sie gratis. Bereits bei der Einführung im letzten Sommer stiess die «Arosa-Card» auf grosse Resonanz. «Wir verbuchten 15 Prozent mehr Logiernächte», betont Tourismusdirektor Schwarzenbach. Die Idee überzeugte aber auch die Fachwelt: Die «Arosa-Card» wurde im letzten Herbst zum dem Tourismuspreis Milestone ausgezeichnet.

### NEU: SCHNEESICHERE SCHLITTELBAHN

Vom Sommer zum Winter: Die Stimmberechtigten von Arosa machten am Wochenende auch den Weg frei für eine schneesichere Schlittelbahn. Sie genehmigten den benötigten Kredit von 1,3 Mio. Franken mit 510 zu 255 Stimmen. Die 1,13 Kilometer lange Schlittelbahn vom Prätschli zum Obersee erhält nun eine Beleuchtung und kann mit Schneekanonen ausgerüstet werden. Schwarzenbach rechnet mit einem Baustart im April, so dass die neue Schlittelbahn bereits ab dem nächsten Winter zur Verfügung stehen sollte.

TOURISMUS-ORGANISATIONEN

# Geldnot wegen Sportanlagen

Schwimmbäder und Kunsteisbahnen gehören in fast jeder Winterdestination zur touristischen Infrastruktur. Der kostspielige Betrieb bringt allerdings manchen Verkehrsverein in arge finanzielle Nöte. Neue Finanzierungsmodelle sind erforderlich.

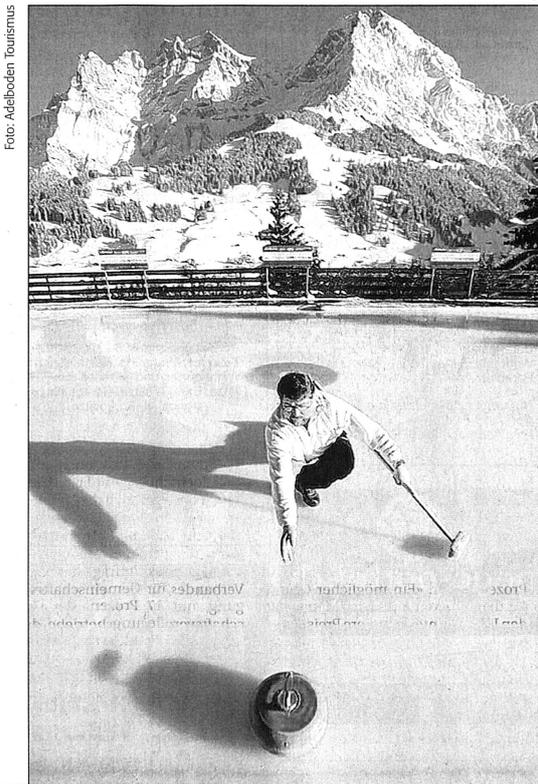
■ ROBERT WILDI

Die Zeiten haben sich geändert, weiss Roland Huber. Der Tourismusdirektor von Adelboden denkt dabei an lange zurückliegende Tage, als in der Ferienkommune die erste Kunsteisbahn des Berner Oberlands eingerichtet wurde. Aus der ganzen Schweiz pilgerten Eishockeyteams nach Adelboden, um zu trainieren. Die Kunsteisbahn warf satte Gewinne für Gemeinde und Verkehrsbüro ab. Heute ist die Auslastung markant zurückgegangen, die hohen Betriebskosten sind allerdings geblieben. Das gilt auch fürs Adelbodner Schwimmbad, das zusammen mit der Kunsteisbahn im Besitz der Genossenschaft Schwimmbad/Kunsteisbahn ist. Für Unterhalt und Betrieb muss Adelboden Tourismus (AT) aufkommen. «Rund die Hälfte der eingenommenen Kurtaxen fliesst in die Sportanlagen», hält Huber fest. Die Verbandsleitung mit der Genossenschaft kommt AT teuer zu stehen. Jährlich müssen zusammen mit der Gemeinde Betriebsdefizite der Sportanlagen von 800 000 Franken gedeckt werden.

### DAVOS TOURISMUS WILL EISHALLE VERKAUFEN

In finanzielle Engpässe hat die lokale Eishalle auch Davos Tourismus (DT) gebracht. «Der Betrieb der Halle verursacht bei uns jährlich Defizite», räumt DT-Direktor Armin Egger ein. Die längst fällige und für 2005 anberaumte Sanierung der Davoser «Eiskathedrale» wird mit 12,7 Mio. Franken veranschlagt. Diesen Betrag kann und will DT nicht mehr aufbringen. Nun soll die Eishalle samt Grundstück für drei Mio. Franken an die Gemeinde Davos verkauft werden. Wenn die DT-Generalversammlung im März zustimmt, steht dem Deal nichts mehr im Weg. Das letzte Wort bleibt aber dem Volk vorbehalten, das den Eigentumswechsel an der Urne noch bestätigen muss.

Anders läuft es in Adelboden. AT wird auch künftig mit Kurtaxen den Betrieb von Schwimmbad und Kunsteisbahn sichern. «Allein damit



### CURLING IN ADELBODEN

Was Gäste und Einheimische nicht missen möchten, stellt Adelboden Tourismus vor Probleme: Die Sportanlagen weisen Jahr für Jahr ein Betriebsdefizit auf.

können jedoch die Anlagen nicht mehr finanziert werden», stellt Roland Huber klar. Mit Hochdruck ist er da-

ran, ein neues Betriebskonzept zu entwickeln. Sein Ziel ist die Entflechtung von AT und der Genossenschaft. Vor-

dergründig scheint ihm bei der Suche nach neuen Investoren die Frage der Nutzung von Eisbahn und Schwimmbad. Zu 80 Prozent sind das heute Einheimische und nur zu einer Minderheit Touristen. «Getreu dem Verursacherprinzip müssen alle Gemeinde und Einheimische neue Geldquellen erschliessen», folgert Huber.

Diese Meinung teilt auch der St. Galler Universitäts-Professor und Tourismusexperte Thomas Bieger. «Anteilmässig müssten aufgrund der hauptsächlichlichen Nutzung durch Einheimische die Gemeinden am stärksten für Unterhalt und Betrieb von Kunsteisbahnen und Schwimmbädern aufkommen», ist er überzeugt. Es handle sich hierbei um einen klaren Leistungsauftrag, das solche Sportanlagen «die Attraktivität des Standortes unabhängig vom Tourismus generell fördern». Bieger spricht sogar von Missbrauch von Kurtaxengeldern, falls die Anlagen nur über diese finanziert würden.

### OHNE QUERSUBVENTIONEN GEHT ES NICHT

Aber auch dort wo die volle Verantwortung bei der Gemeinde liegt, können finanzielle Engpässe nicht immer vermieden werden. So benötigte etwa der Walliser Ort Saas Grund jährlich 50 000 Franken an Unterhaltskosten für die Eissportanlage. Dieser Betrag ist der Gemeinde nun zu hoch geworden, weshalb sie beim lokalen Eishockey-Club vorstellig wurde. Dank dessen Fronarbeit konnten die Kosten der Gemeinde um 20 000 Franken verringert werden. Saatal Tourismus hat dabei keine Verpflichtungen.

Um die Finanzen unter Kontrolle zu bekommen, erachtet Thomas Bieger vor allem betriebliche Optimierungen von Schwimmbädern und Kunsteisbahnen für notwendig. «Die Kosten können beispielsweise durch Anpassung der Öffnungszeiten, Personalunion mit anderen Leistungsträgern oder die Zusammenlegung mit anderen Sportangeboten gesenkt werden», so Bieger. Auch sei es sinnvoll, das Angebot durch Zusammenführung von Anlagen in der Region zu straffen. «Nicht jedes kleine Dorf braucht ein eigenes Schwimmbad und eine eigene Kunsteisbahn.» Schliesslich ist es gemäss Bieger kaum möglich, dass solche Komplementärangebote selbst rentabel sein können. «Schwimmbäder und Eisbahnen sind eine Art Versicherung für die Destination, wenn das Wetter schlecht ist», so der Tourismusexperte. Deshalb sei es nötig, dass die Anlagen von ertragreichen Leistungsträgern im Ort quersubventioniert werden.

## Schon bald neue Eishalle in Arosa?

Auch in Arosa steht die Kunsteisbahn seit geraumer Zeit im Brennpunkt des Interesses. Kurz vor Weihnachten versiegelte der Kanton Graubünden die Eishalle. Grund: Die 40-jährige, mit Ammoniak gekühlte Anlage stellte gemäss den Behörden ein Sicherheitsrisiko dar. Im Moment werden die Kühlsysteme von Ammoniak auf Glykol umgerüstet. «Mitte Februar möchten wir die Halle wieder eröffnen», sagt der Arosener Tourismusdirektor Hans-

Kaspar Schwarzenbach. Die Eishalle gehört der Gemeinde, Arosa Tourismus betreibt und vermarktet sie lediglich. Schwarzenbach ist überzeugt, dass neue Investitionen vonnöten sind: «Arosa braucht eine neue Eishalle.» Ein erstes solches Projekt scheiterte zwar 2001 an der Urne. Hans-Kaspar Schwarzenbach hofft aber auf einen Erfolg des modifizierten Projekts, das wohl im kommenden Sommer zur Abstimmung gelangt. ROW

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

**Dies ist ein Erfolgsmittel!**  
**Wählen Sie 031 370 43 40**

hotellerie  
suisse Beratung

Ihr Partner  
für Organisations- und Küchenplanung

Schweizer Hotelier-Verein, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern  
Telefon 031 370 43 40, Fax 031 370 43 44

**Miele**  
Service-Abonnement.

Vollgarantie  
mit Bonus.

Rufen Sie an!  
Miele Professional  
Telefon 056 417 24 62

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

Planen Sie Ihre Karriere  
mit uns ...

Suchen Sie einen interessanten  
Betrieb zu kaufen - zu mieten -  
oder Miet-Kauf?

Suchen Sie eine neue  
Herausforderung als Direktor,  
Geschäftsführer, F+B Manager  
oder Küchenchef?

Schreiben Sie uns Ihre Vorstellungen und  
senden Sie uns Ihren Lebenslauf, wir haben  
die Kontakte zu den Besitzern.

Poststrasse 5, CH-8808 Pfäffikon SZ  
055/410'15'57 - 079/422'37'24  
Fax 055/410'41'06

Tessin

**MINI-Hotel**

per 1. März 2004 für 1 Saison  
zu verpachten.  
A-Patent, Kapital Fr. 80 000.-  
Telefon 061 281 90 72  
h.grieder@magnet.ch

160250/429566

Per 1. August 2004 oder nach Verein-  
barung verkaufen wir (evtl. verpachten  
mit Kaufoption) das traditionsreiche

**Hotel Schwert,  
Näfels**

Unser Hotel ist bekannt für seine aus-  
gezeichnete Küche und geniesst ein  
groses Renommee. Es liegt in Näfels,  
an bester Lage im Glarner Unterland -  
35 Minuten ab Stadtgrenze Zürich.

Ein Restaurant mit Stil, ein kleiner und  
ein grosser, einmaliger Saal sowie 8  
Hotelzimmer warten auf kreative und  
erfahrene Gastgeber mit Schwere-  
wicht Küche/Gästepflege.

Interessiert? Bitte senden Sie Ihre  
Unterlagen an: **landolt v+m services**,  
Ennetgiessen 5, 8752 Näfels,  
Telefon 055 622 35 10,  
E-Mail: mail@p-landolt.ch

Wir werden umgehend Kontakt  
mit Ihnen aufnehmen.

160248/093166

**Zu vermieten**

Gasthaus/Restaurant  
"Krone", 7013 Domat/Ems

bestehend aus:

Barbetrieb im UG mit 40 Plätzen,  
Restaurant im EG mit 50 Plätzen, Pizzeria  
im EG mit 50 Plätzen, Kronensaal im OG  
mit 150 Plätzen, 4 1/2-Zimmerwirts-  
wohnung u. evtl. diverse Kleinwohnungen,  
verwendbar als Gästezimmer oder für die  
Dauervermietung

Kontakt:  
Graubündner Kantonalbank  
Immobilien  
Stadtgartenweg 10, 7000 Chur  
rainer.stocker@gkb.ch  
Tel. +41 (0)81 256 95 92

www.gkb.ch/immo  
ImmoCode: T6GC

**Einmalige Gelegenheit****AESCH / BL**

Per sofort oder n.V. vermieten wir an  
zentraler Ortslage gut frequentierte

**DISKOTHEK**

Öffnungszeiten Do.-So. mit Bewilligung  
bis 2h bzw. 3h. Der Betrieb kann auch  
im Nebenjob geführt werden.

In der gleichen Liegenschaft vermieten  
wir zudem schöne, renovierte

**3 1/2 ZI'WOHNUNG  
mit Galerie**

Attraktive Mietkonditionen bei kombi-  
nierter Übernahme beider Objekte.

Sind Sie interessiert, dann melden Sie  
sich bitte mit kurzer Bewerbung unter:

**unimmo partners**

Immobilien-Bewirtschaftung

Schönemattstrasse 4 Postfach 4153 Reinach 1  
Telefon 061 713 83 80 Fax 061 711 10 18

www.unimmo.ch

**SIMONETT & PARTNER**

Beratung für Distribution, Gastronomie  
und Standortmanagement

Zu verkaufen:

Schönes

**Hotel mit Restaurant**

in der Bündner Herrschaft  
Totalrenovation 1991

13 Doppelzimmer, 6 Einzelzimmer,  
2-Zimmer-Wohnung, Restaurant mit  
Wintergarten und Terrasse total 160  
Plätze, Bar 60 Plätze, Garage für zwei

Autos, 40 Parkplätze.

Kaufpreis Fr. 1,25 Mio.

Interessenten melden sich bei:

**Simonett & Partner**  
Badenerstrasse 816  
8048 Zürich  
Telefon 01 432 30 82

160249/428533

**Fachlich ausgewiesener Gastronom**  
mit dem Traum vom eigenen  
Restaurant? - und erst noch im  
Zentrum von Zürich. [www.tellit.ch](http://www.tellit.ch)

In zentraler und strategischer Zone  
im Mendrisiotto verkaufen wir

**Hotelstruktur**

in bestem Zustand.

Bar, Restaurant, 10 Gästezimmer,  
Wohnung zur Verfügung, grosser  
Parkplatz.

Nur ernsthafte Interessenten  
wenden sich an:  
Frau Andreani, Tel. 079 478 14 75

160243/166693

**hoga-portal.ch**

die immobilienbörse für hotel und gastro  
info@hoga-portal.ch • tel. 032 387 42 52

**ANZEIGEN**

**CAVENG**  
POLSTERMÖBEL

**Polstermöbel**

**Objektbestuhlungen**

**Sitzpolster**

**Matratzen**

**DER HOTEL-EINRICHTER**



Im Zentrum 14

9542 Münchwilen

Tel. 071 966 20 22

www.moebel-caveng.ch

**Restaurationen von:**

**Stühlen/Eckbänken**

**Polstermöbel**

**Frühstücksbuffet**

**Pâtisserie-Kühlvitrinen**

**Salatkühlbuffets**

**Norm-Mass**

**FRIGONORM**

Bern: Tel. 031 951 23 73  
Lausanne: Tél. 021 625 92 50

**Verbeulte  
Saucières?**

Wir  
reparieren  
polieren  
versilbern

**SILBAG AG**

Grossmatt-051 24 - 6014 Littau  
Tel 041 259 43 43 - Fax 041 259 43 44  
www.silbag.ch - e-mail info@silbag.ch

Zu verkaufen:

**Antiker Deckenleuchter**

(18. Jht) h 1.80 m

Schmiedeeisen, 3-teilig, elektrifiziert  
Prachtexemplar CHF 5800.-  
ab Platz, Jona

**Wunderschöne Original-  
werke**

des weltbekannten südafrikanischen  
Künstlers «Cecil Skotnes»  
Holz, Relief, 120x121, Orig. sign.  
CHF 34 000.-

Auskunft erteilt: Telefon 079 200 14 34,  
Fax 091 751 32 42

160144/429539

**Gastroconsult**

TREUHAND FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

Im Auftrag vermieten wir auf den Sommer 2004 das

**Hotel-Restaurant Arlos  
in Savognin**

in der Nähe der Bergbahnen.

Die sehr gut unterhaltene Liegenschaft umfasst

- Restaurant mit 48 Sitzplätzen
- Säli mit 35 Sitzplätzen
- Gartenterrasse mit 36 Sitzplätzen
- 10 Gästezimmer mit Dusche/WC und TV
- Schöne Wirtswohnung und 2 Personalzimmer
- grosser Parkplatz

Der traditionsreiche Familienbetrieb eignet sich vor allem für ein  
Pächterpaar mit Erfahrung in Saisonbetrieben und bietet gut  
ausgewiesenen Fachleuten mit Gastgeberqualitäten eine gute  
Existenz.

Ernsthafte Interessenten senden ihre Bewerbung mit den übli-  
chen Unterlagen an:

**Gastroconsult AG**  
Herr Urban Augustin  
Alexanderstrasse 2, 7002 Chur  
Telefon 081 252 36 42, Fax 081 252 15 62  
E-Mail: chur@gastroconsult.ch

160246/333778

**Gemeinde Scuol**

verkauft oder vermietet das

**Restaurant und Dancing Trü  
Scuol**

- 140 Restaurationssitzplätze
- 140 Sitzplätze im Dancing
- 30 Gartensitzplätze
- 4 Personalzimmer
- 4 1/2-Zimmer-Wohnung

Das Objekt befindet sich inmitten einer attraktiven Som-  
mer- und Wintersportanlage (Freibad, Minigolf, Eisplätze)  
und verfügt über eine grosse Stammkundschaft.

Es eignet sich für ausgewiesene Gastronomiefachleute  
und bietet solchen eine ausgezeichnete Zukunftspers-  
pektive. Senden Sie uns Ihre Offerte bis zum 27. 2. 04.

Nähere Auskünfte erteilt Ihnen gerne:  
Bogn Engliadina Scuol SA, 7550 Scuol  
Herr Philipp A. Gunzinger  
Telefon 081 861 20 90, Fax 081 861 20 01

160244/384461

BLS Lötschbergbahn AG

**Gastronomieerlebnis  
auf dem Wasser**

Für die **Schiffahrt auf dem Thunersee**  
suchen wir ab anfangs Januar 2005

**den Mieter  
der Schiffsrestauration**

Auf dem Thunersee verkehren **10 Schiffe**  
unterschiedlicher Grösse für Kurs-, Extra- und  
Charterfahrten.

Die Gastronomie übernimmt in dem touristisch  
bedeutenden Produkt «Schiffahrt» im Berner  
Oberland einen **wichtigen Kundennutzen**.  
Dank der geplanten, zentralen Produktion kann  
die Attraktivität mit einem **innovativen, flexiblen  
Angebot** noch erhöht werden.

Wir suchen einen erfahrenen Mieter, der in dieser  
**lebhaften Ausflugsgastronomie mit spannen-  
den Rahmenbedingungen** eine Herausforderung  
findet. Gemeinsam mit dem Vermieter entwickeln  
Sie das Gesamtprodukt Schiffahrt mit **kreativen  
Ideen** in den Bereichen **Angebot, Produktion  
und Marketing** weiter.

Wenn Sie über diese **Begeisterungsfähigkeit**,  
Flexibilität und Erfahrung in ähnlichen Betrieben  
und die finanziellen Möglichkeiten zur **Übernahme  
des Kleininventars** verfügen, senden wir Ihnen  
gerne die **ausführliche Dokumentation**.  
Wir freuen uns, von Ihnen zu hören.

Ihre Bewerbung oder Anfrage richten Sie an:  
BLS Lötschbergbahn AG, Schiffahrt,  
Frau Christine Sustreanu-Dreier, Leiterin,  
Lachenweg 19, 3601 Thun.  
Tel: 033 334 52 11  
schiff@bls.ch

www.bls.ch

Per sofort oder nach Vereinbarung **zu verkaufen**,  
in Basel am Messeplatz

**PLAZA CLUB, Disco-Dancing**

- ◆ Dancing/Bar ca. 250 Plätze
- ◆ langjähriger Mietvertrag
- ◆ Rohbaumiete
- ◆ Notwendiges Eigenkapital für  
Gross-/Kleininventar/Einrichtung
- ◆ Kapitalnachweis Fr. 300 000.-
- ◆ Keine Vermittler

Nur schriftliche Anfragen werden beantwortet.

Parlag Management AG,  
Gartenstrasse 120, 4002 Basel,  
z. H. Ulrich Leuthold  
ulrich@leuthold.tv

160273/247049

**In Ihrem Hotel/Restaurant  
schlummert noch Potenzial!**

Zwei erfahrene Gastgeber, welche ihre erfolgreich  
geführten Betriebe in jüngere Hände übergeben haben,  
können Ihnen mit Rat und Tat beistehen.  
Dabei ist nicht die Entschädigungsfrage  
im Vordergrund, sondern die Freude an der  
Veränderung (finanzielle Beteiligung möglich).

Wenn Sie offen sind für neue Lösungen, so richten Sie  
Ihren Kurzbeschrieb mit kleiner Dokumentation  
an Chiffre 160272, **hotel + tourismus revue**,  
Postfach, 3001 Bern.

160272/429579

**ZU VERKAUFEN**

Liegenschaft in **Lugano**  
50 Meter vom Seeufer

**6-stöckiges Gebäude**

**Hotel-Restaurant**  
Untergeschoss bis 2. Stock  
34 Zimmer je mit Badezimmer,  
Speisesaal mit 280 Plätzen,  
Garagen- und Parkplätze

**Wohnhaus**  
3. bis 6. Stock  
20 Wohnungen

Interessenten schreiben bitte  
an folgende Adresse:  
Postfach 441, 6902 Lugano

160271/21865

## Neues Marketing fürs Oberwallis

**Aletsch-Gebiet.** Die Stelle ist bereits ausgeschrieben: Die sechs Tourismusdestinationen im Oberwallis suchen einen Geschäftsführer für die neue Marketing- und Verkaufsorganisation «Aletsch Marketing». Gegründet wurde sie vergangene Woche mit dem Ziel, Wachstum zu generieren. Für das gemeinsame Marketing stellen die sechs Destinationspartner und die Matterhorn Gotthard Bahn jährlich 1,6 Mio. Franken zur Verfügung. **TL**

## Neuer Carplatz gesucht Zwist im Oberland

**Zürich/St. Gallen.** Die Stimmberechtigten der Stadt Zürich haben am Wochenende den neuen Verkehrsplan genehmigt. Dieser bedeutet unter anderem das Aus für den Car-Standort Sihlquai beim Bahnhof. Der Fachverband Car Tourisme Suisse hofft nun, dass die Stadt Zürich nach einem neuen, zentral gelegenen Umschlagplatz für Car-Reisen sucht. Derzeit seien keine Ausweichstandorte vorhanden. Eine Verbesserung bezüglich Car-Parkplätze zeichnet

sich dafür in St. Gallen ab. So will der Stadtrat bei den Car-Standorten auf dem Spelterinplatz und an der Museumsstrasse modernere WC-Anlagen installieren. Zudem soll der Ein- und Aussteigeplatz in der südlichen Altstadt attraktiver gestaltet werden, wie das «St. Galler Tagblatt» berichtete. Eine spezielle Informationsstelle für Car-Reisende lehnt der Stadtrat aber ab. Zwei Parlamentarier hatten dies angeregt, weil die «Tourist Information» am Bahnhof zu weit weg sei. **TL**

**Tourismusförderung.** Seit Januar 2003 haben die Gemeinden im Kanton Bern die Möglichkeit, eine Tourismusförderungsabgabe (TFA) zu erheben. Doch nicht alle machen bisher davon Gebrauch. Das passt Gstaads Tourismusdirektor Roger Seifritz, der die TFA bereits eingeführt hat, nicht. «Es bringt wenig, über fehlende Mittel zu jammern, bevor nicht alle Hausaufgaben gemacht sind», kritisierte er in einem Bericht im «Berner Oberländer» die Thunerseeregion.

Hans Oppliger, der Präsident von Thunersee-Tourismus (TST), gibt aber zu bedenken, dass die TFA-Einführung rund um den Thunersee mit 15 betroffenen Gemeinden ein einiges komplexer sei. Da die TFA von den Gemeinden und nicht von den Verkehrsvereinen erhoben wird, muss jede Gemeinde einzeln darüber befinden. Dennoch ist TST-Direktor Beat Anneler zuversichtlich, dass das Thema TFA in der Thunerseeregion noch in diesem Jahr aufs Tapet kommt. **TL**

## Bangkok-Pläne nicht begraben

**Mystery Park.** Der Verwaltungsrat der Mystery Park AG ist grundsätzlich dazu bereit, über die Vergabe von Lizenzen zu diskutieren, wie der «Berner Zeitung» zu entnehmen war. Damit kommt er einem Antrag einer Grossaktionärin entgegen. Diese soll Kontakt mit zwei Investoren haben, die in Bangkok einen Rätseelpark erstellen möchten. Laut Verwaltungspräsident Oskar Schärz sind aber auch noch andere Interessenten vorhanden. **TL**

### NATURPÄRKE

## Berggebiete entwickeln

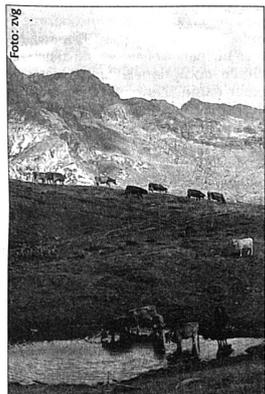
Vom geplanten nationalen Label «Regionaler Naturpark» erhoffen sich auch die Bergregionen neue wirtschaftliche Impulse.

DANIEL STAMPFELI

Auch Gebiete, in denen der Schutzgedanke im Vordergrund steht, wie ein Nationalpark, würden durchaus wirtschaftliche Impulse auslösen vermögen. Diese Ansicht vertritt Thomas Egger, Direktor Schweizerische Arbeitsgemeinschaft für die Berggebiete (SAB), anlässlich einer Medienkonferenz des Fonds Landschaft Schweiz (FLS). Gemäss einer Studie erwirtschaftet der schweizerische Nationalpark jährlich einen Umsatz von 21 Mio. Franken. Die Gäste gäben durchschnittlich pro Tag 129 Franken aus. Und durch den Park würden 120 bis 204 Arbeitsplätze direkt und indirekt sichergestellt. Auch Studien aus Österreich bestätigen laut Thomas Egger dieses Bild: In Österreich gibt es sechs Nationalparks. Diese erwirtschaften einen Umsatz von rund 1,4 Mia. Franken. Zwischen 1994 und 2000 sei die Nachfrage um 18 Prozent gestiegen.

### WIRTSCHAFTLICH NUTZEN TROTZ NATURSCHUTZ

In den letzten zwei Jahren sind in zahlreichen Regionen Initiativen zur Schaffung eines Regionalen Naturparks entstanden. Hinter dem Begriff «Regionaler Naturpark» steckt die Idee, wertvolle Natur- und Kulturlandschaft zu erhalten und gleichzeitig deren sanfte touristische und wirtschaftliche Nutzung zu ermöglichen. Der Fonds Landschaft Schweiz unterstützt in verschiedenen Regionen die Initiative der lokalen Bevölkerung zur Errichtung von regionalen Naturparks. Im Walliser Binntal zum Beispiel hilft der FLS den Gemeinden bei ihren Bemühungen, das Tal für die Natur aber auch für die Bevölkerung und für die Gäste lebenswert zu erhalten.



Zusammenzug der Herde auf der Alp «Wisse» im Walliser Binntal.

### FRANZ FELIX

## «Man darf ruhig einmal frech sein»

Wer möchte das nicht? Immer und überall die richtige Antwort parat haben. Dafür gibt der Luzerner Schlagfertigkeitstrainer Franz Felix (36) zwar keine Garantie ab, er kennt aber wichtige Tipps. Und: Er fordert zum «Frechsein» auf – sogar die Touristiker und Hoteliers.

### INTERVIEW: THERES LAGLER

**■ Franz Felix, Sie sagen, dass Frechsein Erfolg bringt. Gilt das auch für Touristiker und Hoteliers?**

Grundsätzlich gilt das für alle. Wenn ich vom Frechsein spreche, meine ich nicht, dass man auf tiefem Niveau frech sein muss. Frechsein kann auch Niveau haben. Für mich bedeutet es vor allem, dass man sich getraut, überhaupt Antworten zu geben und auf die Leute zuzugehen.

**■ Aber man kann Gäste vor den Kopf stossen, wenn man sich im Ton vergeifelt...**

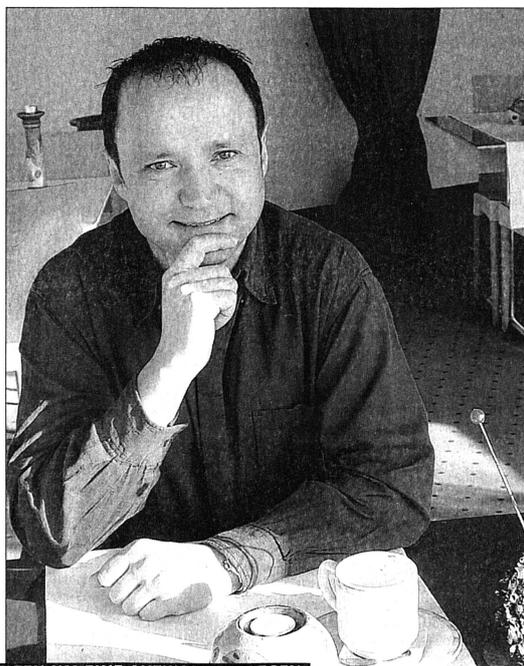
Im Dienstleistungssektor würde ich Frechsein so interpretieren, dass man sich Problemen stellt und nach einer Lösung sucht. Klar kann es passieren, dass jemand eine Person zu forsch angeht. In diesem Fall ist es wichtig, sofort den nächsten Schritt zu machen, die Angelegenheit anzupreisen und sich zu entschuldigen

### «Es kann passieren, dass man eine Person zu forsch angeht.»

**■ Wie soll denn ein Angestellter im Tourismusbüro oder ein Hotelier reagieren, wenn ein Gast frech oder sogar beleidigend auftritt?**

Es kommt darauf an, wie frech der Gast ist. Es gibt ja verschiedene

Foto: Theres Lagler



### SELTEN UM EINE ANTWORT VERLEGEN

Kommunikationstrainer Franz Felix ist überzeugt, dass Schlagfertigkeit lernbar ist. Das Rezept dazu: üben, üben, üben.

Stufen; aber auch verschiedene Reaktionsmöglichkeiten. Man kann auf Deeskalation arbeiten, indem man versucht, Zündstoff aus der Situation zu nehmen. Das heisst, man beschwichtigt. Wenn ein Gast Sprüche unter der Gürtellinie klopft, dann sollte man aber ruhig einmal frech sein und eine gewagtere Antwort geben. Manchmal ist es auch möglich, den Vorwurf mittels übertriebener Zustimmung in Humor aufzulösen.

**■ Humorvoll reagieren – ist das nicht eine Frage des Typs?**

In einem gewissen Sinne: ja. Es hat mit Persönlichkeit und Talent zu tun. Ich behaupte aber, dass man das trainieren kann. Die neuere Gehirnforschung zeigt, dass sich das Gehirn re-strukturiert, wenn man etwas immer und immer wieder trainiert. Dadurch ist es möglich, sich völlig neue Verhaltensmuster anzueignen. Es wird nicht aus jedem ein Thomas Gottschalk oder ein Viktor Giacobbo. Das ist klar. Ich denke aber, dass viele Leute auf eine neue Stufe der Kommunikation kommen und sich so auch mehr Selbstwertgefühl aneignen können.

**■ Was ist denn das Geheimnis von Gottschalk & Co.?**

Zum einen ist es sicher Training. Viele dieser Prominenten brauchen sehr ähnliche Muster immer und immer wieder. Sie haben diese Techniken dermassen eingeschliffen, dass sie sehr schnell und sehr spontan reagieren können. Der deutsche Komiker Karl Dall beispielsweise reagiert häufig so, dass er absichtlich die Frage falsch versteht und etwas in einen falschen Zusammenhang stellt. Im Gespräch wirkt das dann sehr schlagfertig und komisch.

### «Wir sind hin und wieder sprachlos.»

**■ In jeder Situation die richtige Antwort parat haben – ist das überhaupt möglich?**

Nein. Schlagfertigkeit hat viel mit der Tagesform zu tun. Wir haben zwar Vorbilder aus der Showzone – einige wenige Ausnahmefälle – die das scheinbar immer können. Ich behaupte aber, dass auch sie nicht immer eine gute Antwort auf Lager haben. Das reale Leben ist nicht so. Wir sind einfach hin und wieder sprachlos.

**■ Welchen Tipp haben Sie für Touristiker und Hoteliers, damit sie möglichst rasch schlagfertig werden?**

Ich denke, man muss sich einfach aktiv mit dieser Thematik auseinandersetzen. Es gibt Literatur und Seminare, braucht aber auch sehr viel Training. Das Aneignen von Schlagfertigkeit ist wie das Erlernen einer neuen Sprache. Man muss die neuen Verhaltensmuster ausprobieren – zuerst einmal im kleinen Kreis. Gehen Sie nicht gleich auf die Gäste los, um eine lustige Standardantwort zu testen, die Sie irgendwo gelesen haben. Es ist besser, solches im Familien- oder Kollegenkreis auszuprobieren.

Franz Felix ist Dozent am KV Luzern und führt seit 2001 Schlagfertigkeitseminare durch.

## 2. Tourismuspool-Symposium in Zürich

Seine Tipps und Tricks gibt der Kommunikationstrainer Franz Felix auch am 2. Tourismuspool-Symposium weiter, das am 18. März 2004 im Kongresshaus Zürich stattfindet. Irene Orda, Seminarleiterin für Körpersprache, zeigt, wie man viel sagen kann, ohne zu sprechen. Und Antoinette Anderegg von der Apriori-Imageberatung verrät, wie man für den geschäftlichen Erfolg mit den Kunden flirten soll. Der zweite Schwerpunkt des Tages heisst «Über die Grenzen hinaus – another world» und widmet sich Dubai.

Organisiert wird der Anlass vom Tourismuspool. Diese Dachvereinigung wichtiger touristischer Vereine der Schweiz gibt es seit einem Jahr. Zum

Netzwerk gehören: die Vereinigung Diplomierter Hoteliers VHD/AHD, die Marketingorganisation HSMAI, die Food and Beverage Management Association FMBA, Tourex, Frauen im Tourismus FIT, die Hotelfachschule Thun, die Swiss International Hotels und das Online-Portal Gastrofacts.

Die hotel+tourismus revue gehört zu den Medienpartnern der Veranstaltung. htr-Leser und -Leserinnen, die keinem Verein des Tourismuspools angehören, erhalten einen Rabatt von 50 Franken auf den Nicht-Mitglieder-Preis. Dieser beträgt je nach Anmelde-termin zwischen 475 und 500 Franken. Weitere Informationen: Tourismuspool, Silvia Tschumper, 01/251 87 25. **TL**

## Wie schlagfertig ist der Trainer?

Die htr testete die Schlagfertigkeit von Franz Felix und stellte dazu 10 Fragen auf: Was sagen Sie spontan zu...

- ... **Ferien?** Entspannen, und verwöhnt werden.
- ... **Schweiz?** Ein tolles Land, auf das wir ruhig stolz sein dürfen.
- ... **Umweltschutz?** Wird heute leider etwas vergessen, sollte wieder mehr ins Zentrum gerückt werden.
- ... **Bundesrat?** Neue Zusammensetzung, schade für die Frauen. Es ist aber gut, dass jemand, der viel kritisierte, jetzt konstruktiv eingebunden ist.
- ... **Swiss?** Ich hoffe, dass sie durchstartet.
- ... **SBB?** Macht einen guten Job.
- ... **Gastfreundschaft?** Sehr wichtig –

gerade im Tourismus. Viele sagen, dass die Österreicher besser sind. Ich habe aber das Gefühl, dass wir aufgehört haben.

- ... **Preis?** Qualität hat seinen Preis. Es kommt auf das Segment darauf an, das angeboten wird. Man sollte sich aber nicht unter dem Preis verkaufen.
- ... **Arroganz?** Viele Leute sollten bescheidener auftreten. Es ist wichtig, dass man sein Gegenüber ernst nimmt.
- ... **Euro?** Auch in der Schweiz immer wichtiger. Es ist schön, dass man nun Preistransparenz hat, wenn man in Europa geschäftlich unterwegs ist oder herumreist.
- ... **Bush?** John F. Kerry for President. **TL**

## Bessere Koordination

**Wintersportferien.** Eine bessere Koordination der Wintersportferien ist unumgänglich, damit nicht alle Westschweizer Schüler in der gleichen Februar-Woche schulfrei haben. Vom 21. bis 29. Februar haben die Freiburger, die Waadtländer, die Walliser wie auch die Basler, Luzerner, Tessiner, Belgier, Holländer sowie ein Teil der Franzosen Ferien. Eine derartige Konzentration verursacht wirtschaftliche Probleme sowie Schwierigkeiten in Bezug auf die Sicherheit und den Komfort

auf den Skipisten. Von einer besseren zeitlichen Verteilung der Wintersportferien könnten Hoteliers, Ferienwohnungsvermieter und Bergbahnunternehmen profitieren. Denn mehrere gut ausgelastete Wochen wären interessanter als eine total überfüllte Woche. Dass es auch anders geht, beweist zum Beispiel der Kanton Bern. Nun soll am 19. Februar in Lausanne eine Konferenz der Erziehungsdirektoren der Westschweizer Kantone eine Koordinationslösung erarbeiten. *DST/ML*

## ST und Swiss Attractions

**Top Erlebnismuseen.** Schweiz Tourismus (ST) hat mit mehreren Partnern die Swiss Attractions-Vereinbarung unterzeichnet. Der Begriff Swiss Attractions fasst die «Top Erlebnismuseen» der Schweiz zusammen. Die Betriebe seien nicht typische Museen, sondern Erlebniswelten, wie ST mitteilt. Die Marketingkooperation wurde vorerst rückwirkend per 1.1.2004 für 3 Jahre eingegangen. Hauptmärkte sind die Schweiz und Deutschland. *DST*

## «Globaltrails» im Wallis

**Lötschental.** Die ersten Schneeschuhtrails im Unesco-Weltnaturerbe Jungfrau-Aletsch-Bietschhorn sind diesen Winter im Lötschental aus der Taufe gehoben worden. Bei der Routenwahl wurde dabei besonderer Wert darauf gelegt, das heimische Wild zu schützen und möglichst alle Interessenvertreter in die Planung einzubeziehen. Die neuen «Globaltrails» versuchen dabei das Naturerlebnis, die Sicherheit und den Wildschutz miteinander in Einklang zu bringen. Der

Unesco-Trail führt entlang des Unesco-Weltnaturerbe-Gebietes zwischen Blatten und der Falferalp. Daneben beheimatet die Destination Lötschberg im Lötschental noch die Talroute von Ferden nach Blatten sowie die Höhenroute auf der Lauerchernalp und einen weiteren Globaltrail oberhalb von Kandersteg bei der Sunnbüelbahn. Wer es abenteuerlicher mag, dem bietet sich in der Destination Lötschberg die Möglichkeit, an einer geführten Schneeschuh-tour teilzunehmen. *DST*

## Aus für Familien-Gütesiegel

**Maloja.** Das Gütesiegel für einen familienfreundlichen Tourismus wurde Maloja dieses Jahr nicht mehr verliehen. Laut «Engadiner Post» seien dafür in erster Linie Fehler ausschlaggebend gewesen, die beim Ausfüllen der Antragsformulare gemacht wurden. Die Tourismusverantwortlichen von Maloja wollen es aber nicht dabei belassen. Sie wollen das «Familien-willkommen»-Label so schnell als möglich wieder erlangen. *DST*

### WALLIS

## Bergbahnen unter Druck

Die Strukturbereinigung in der Walliser Bergbahnbranche wird sich in den nächsten Jahren beschleunigen. Dies ergab eine im Auftrag des Kantons Wallis erstellte Studie. Langfristig dürften noch knapp die Hälfte der bestehenden 51 Bergbahnunternehmen übrig bleiben.

DANIEL STAMPFLI

Der Abbau von den bestehenden 51 Bergbahnunternehmen im Wallis auf knapp die Hälfte werde voraussichtlich zu gleichen Teilen durch Betriebs-schliessungen und durch Fusionen erfolgen. Zu diesem Ergebnis kam die Vikuna Finanzplanung AG in ihrer im Auftrag des Kantons Wallis durchgeführten Strukturanalyse. Die Strategie der Kooperation auf verschiedenen Ebenen werde in den meisten Fällen nicht ausreichen. Es brauche vielmehr den Zusammenschluss von kleinen und mittelgrossen Bergbahnen zu grösseren, wirtschaftlich schlagkräftigen Unternehmen. «Für viele Unternehmen wird diese Strategie zu einer Existenzfrage werden», ist der Schlussfolgerung der Studie zu entnehmen.

### KLEINE KÖNNEN ZU WENIG INVESTIEREN

Sehr kleine und kleine Bergbahnen, aber auch ein Teil der mittelgrossen Unternehmen seien nicht in der Lage, eine genügende Wirtschaftlichkeit zu erreichen. Dies sei jedoch absolut zwingend, um den enormen Investitionsbedarf zu decken, und die personellen und finanziellen Kapazitäten für die Vermarktung bereitzustellen und so im harten internationalen Wettbewerb langfristig überleben zu können.

Am einfachsten und sinnvollsten seien Fusionen von Unternehmen in Destinationen mit zusammenhängenden oder nahe gelegenen Ski-gebieten, wie beispielsweise Aletsch, Saas-Tal, Val d'Anniviers, Verbier-les-4-Vallees-Thyon oder Portes du Soleil. Fusionen sollten aber auch von Unternehmen geprüft werden, die nicht mit einem anderen Skigebiet verbunden sind, so die Studie.

### ZWEI BIS DREI WEITERE GROSSUNTERNEHMEN

Um die Wettbewerbsfähigkeit des Wallis zu stärken, sollten neben den vier «Grossen» Zermatt, Saas-Fee, Verbier und Crans-Montana noch weitere Bergbahnen zum Kreis der «Alpinen Champions-League» stossen. Langfristig könne davon ausgegangen werden, dass neben diesen vier Grossbetrieben noch zwei bis drei weitere fusionierte Grossunternehmen mit über 25 Mio. Franken Umsatz entstehen. Daneben dürften noch je ein halbes Dutzend mittelgrosse (10–25 Mio. Fr. Umsatz) und kleine (< 10 Mio. Fr. Umsatz) sowie einige sehr kleine Bergbahnen (< 2 Mio.) den Wintersportmarkt bearbeiten.

### GAY- UND LESBIAN MARKETING

# Schweiz entdeckt rosa Reisemarkt

Erst kürzlich hat Engelberg eine «Gay & Lesbian Party-Skiweek» organisiert, Zermatt mausert sich klammheimlich zum «gay-friendly» Ferienort, und Luzern will mit Kultur bei Homosexuellen punkten: Die Schweizer Tourismusbranche entdeckt eine zahlungskräftige Zielgruppe.

SONJA STALDER

Homosexuelle Gäste verdienen gut, sie gelten als konsumfreudig und markenloyal. Dank eines etablierten Reisernetzwerks lassen sie sich gezielt ansprechen. Und da sie ohne Kinder reisen, sind sie nicht an Schulfriertagen gebunden. Kurz: Für den Tourismus sind Homosexuelle eine äusserst interessante Zielgruppe.

Das hat inzwischen auch die Schweizer Tourismusbranche bemerkt. Engelberg hat beispielsweise kürzlich eine «Gay & Lesbian Party-Skiweek» durchgeführt. «Um das Januar-Loch besser auszulasten», wie Carla Schibig sagt. Die Marketingverantwortliche von Engelberg-Titlis Tourismus war zwar etwas enttäuscht, dass nur gerade 30 Personen gekommen sind. Sie hofft aber auf einen Signaleffekt: Immerhin fand sich das Angebot des Klosterdorfs prominent auf verschiedenen Internet-Plattformen wie beispielsweise www.gay.com. Schon heute steht deshalb fest, dass die «Party-Skiweek» auch nächstes Jahr stattfinden wird. Zudem plant die Tourismusorganisation für 2005 ein entsprechendes Sommer-Angebot; denkbar wäre laut Carla Schibig eine Adventure-Woche: «Die Teilnehmer der «Party-Skiweek» haben uns auf die Idee gebracht.»

### ST HAT 2003 ERSTMALS BROSCHÜRE LANCIERT

Engelberg buhlt aber nicht alleine um die zahlungskräftige Klientel. Gemeinsam mit vier anderen Tourismusorganisationen hat sich Engelberg an der Broschüre «It's only natural» von Schweiz Tourismus (ST) beteiligt: Die nationale Marketingorganisation hatte letztes Jahr erstmals eine Broschüre für «Gay & Lesbian travel in Switzerland» lanciert – vorerst nur auf dem

Foto: Keytone



### KONSUMFREUDIG UND ZAHLUNGSKRÄFTIG

Homosexuelle sind für die Freizeitindustrie eine interessante Zielgruppe. Entsprechend werden sie mittels verschiedenen Angeboten der Schweizer Tourismusbranche beworben.

britischen Markt (siehe Kasten). Mit der gezielten Ansprache der homosexuellen Gäste hat ST einen Trend aufgenommen, der sich auch im internationalen Reisemarkt schon seit längerer Zeit abzeichnet: An der bevorstehenden ITB in Berlin geht beispielsweise die «Gay & Lesbian Travel Expo» bereits in ihr drittes Jahr. Und Berlin selbst hat schon 1999 damit begonnen, eigene Marketingstrategien für die Zielgruppe der schwulen und lesbischen Reisenden zu entwickeln.

### ZÜRICH: COMMUNITY PASST ZUM NEUEN IMAGE

Die Zeichen der Zeit erkennt hat auch Zürich: Laut Aurelia Carlen von Zürich Tourismus investiert die Stadt «schon lange» in dieses Segment. Mit den Events «Street Parade», «Christo-

pher Street Day» und «Warmer Mai Festival» verfügt Zürich gleich über drei Trümpfe. Dazu kommen die verschiedenen Clubs sowie beispielsweise das Hotel «Goldenes Schwert», das den Regenbogen bereits im Logo trägt. Solche Angebote passen zum Image einer Stadt, die sich verstärkt im Leisure-Bereich vermarkten will. Deshalb war es für Zürich Tourismus naheliegend, sich an der ST-Broschüre zu beteiligen.

Neben Zürich und Genf war Luzern die dritte Stadt im Bund. Dort versteht man das Engagement eher als «Versuchsballon», wie Stefan Schär von der Luzerner Tourismus AG feststellt. «Wir hoffen, dass wir in diesem Nischenmarkt rasch Ergebnisse erzielen können.» Luzern möchte sich im «zahlungskräftigen, Lifestyle- und Kunst-orientierten Gay- und Lesbian-Umfeld» etablieren. Die Stichworte

dazu heissen: KKL, Sammlung Rosengart oder «The Hotel».

### ZERMATT: NICHT AN DIE GROSSE GLOCKE HÄNGEN

Ein Exot in der ST-Broschüre ist Zermatt: Der traditionelle Walliser Tourismusort hat zwar keine offensichtlichen Angebote für Homosexuelle, aber trotzdem: «Wir stellen seit längerer Zeit fest, dass wir recht viele homosexuelle Gäste haben», sagt Daniel Luggen, Marketingverantwortlicher von Zermatt Tourismus. Inzwischen haben ein paar Hotels damit begonnen, sich gezielt auf diese Zielgruppe einzustellen. Wenn beispielsweise zwei Männer ein Doppelzimmer buchen wollen, so stört sich an diesen Reaktionen längst niemand mehr daran. Zermatt Tourismus hat deshalb die Chance gepackt, den Schweizer Berg-Kurort als einen der ersten als «gay-friendly» zu positionieren. – Obwohl: An die grosse Glocke hängen möchte man dieses Engagement dann doch nicht. «Zermatt ist eine sehr gläubige Region», erklärt Daniel Luggen.

Für den Sommer plant Zermatt gemeinsam mit Genf und eventuell auch mit Zürich ein Package: Die Städtereise liesse sich so mit ein paar Erholungstagen in den Bergen verlängern. – Obwohl! all die befragten Touristiker noch kaum direkte Rückmeldungen auf ihr Engagement erhalten haben, so steht für sie doch fest: Die homosexuellen Gäste sind für sie ein viel versprechendes Nischen-Segment.

## 2004: Auch Davos und Bern springen auf den Zug auf

Schweiz Tourismus (ST) hat die Broschüre «It's only natural» an der letzten «Pride» in London lanciert – und dafür offenbar gute Noten bekommen: «Das Feedback war sehr positiv», sagt Evelyn Lafone, die Produktverantwortliche von der ST-Aussenstelle in London. In diesem Jahr plant ST eine grössere Aktion für die Märkte UK und USA. Neben den bisherigen Tourismusorten Zürich, Genf, Zermatt, Luzern und Engelberg beteiligen sich neu Bern, Davos und

«Lake Geneva Region» als Partner. Weitere Partner sind das Hotel Allegro in Bern sowie das «Swiss Travel System» und die Swiss.

Neben einer neuen Broschüre sind weitere Aktivitäten geplant: Schweiz Tourismus arbeitet pro Land mit ein bis zwei Tour-Operatoren zusammen, zudem sind Web-Promotionen auf entsprechenden Plattformen sowie Direct-Mails vorgesehen. Im Weiteren wird ST Ende März unter www.MySwitzer-

land.com eine Web-Seite aufschalten. Laut ST-Sprecherin Silvia de Vito hat die Aussenstelle in London bereits vor sechs Jahren damit begonnen, das Segment der Homosexuellen zu bearbeiten. Heute sieht die nationale Marketingorganisation in der Gay- und Lesbian-Community ein wachsendes Potenzial für das Reiseland Schweiz. Für die Marktbearbeitung in weiteren Ländern seien jedoch keine Mittel mehr frei, sagt Silvia de Vito. *SST*

## Mövenpick nun auch in Bahrain



**Hoteleröffnung.** Seit Mitte Januar ergänzt ein weiteres Hotel im Mittleren Osten das Portfolio der Mövenpick Hotels & Resorts: das «Mövenpick Hotel Bahrain» liegt direkt am internationalen Flughafen und ist in erster Linie auf Geschäftsreisende mit hohen Ansprüchen ausgerichtet. Das Hotel verfügt über 106 Zimmer inklusive 10 Suiten. Zum Angebot gehören auch verschiedene Restaurants, ein Swimmingpool, ein Fitnessbereich sowie zwei Tennisplätze. *DST*

## Neu ganz für Nichtraucher

**Best Western.** Zwei der 65 Best Western Hotels in der Schweiz haben ihre Zimmer zu 100 Prozent als Nichtraucher-Zimmer erklärt. Das Hotel Zürcherhof in Zürich hat seine 36 Zimmer ganz auf Nichtraucher ausgerichtet. Die Umstellung habe sich bereits positiv auf das Buchungsvolumen ausgewirkt. Auch das Hotel Diplomat in Genf hat dem blauen Dunst ein Ende bereitet. Alle 46 Zimmer werden nur Gästen angeboten, die nicht rauchen. *DST*

## Umsatz gesteigert

**Grand Hotels Bad Ragaz.** Im Jahr 2003 haben die Grand Hotels Bad Ragaz einen konsolidierten Umsatz von 94 Mio. Franken erzielt. Dies bedeutet eine Steigerung von 20 Prozent gegenüber dem Vorjahr, wie das Unternehmen mitteilte. Die Zimmerbelegung erreichte im Berichtsjahr einen Wert von 79,6 Prozent. Dies sind 5 Prozentpunkte weniger als im Vorjahr. Der Rückgang im Hotelbereich habe dank der erfreulichen Umsatz- und Ergebnisentwicklung des per Ende 2002 eröffneten

Casinos kompensiert werden können. Aus demselben Grund habe das konsolidierte Betriebsergebnis (EBIT) aus dem laufenden Geschäft auf dem Niveau des Vorjahres gehalten werden können. 2002 hatte es 11 Mio. Franken betragen.

Die Grand Hotels betreiben in Bad Ragaz die Luxushotels Quellenhof und Hof Ragaz, ein Medizinisches Zentrum, Thermalbäder, ein Spielcasino, ein Seminarzentrum und einen 18-Loch-Golfplatz sowie in Valens das Kurhotel. *DST/sda*

### ZÜRICH

## Partner fürs Kongresszentrum

Die Stadt Zürich plant, das Projekt Neues Kongresszentrum in der nächsten Phase mit privaten Partnern bis Mitte 2006 zur Baureife zu bringen.

MARTIN J. PETRAS

Ins Projekt Neues Kongresszentrum in Zürich kommt Bewegung: Der Zürcher Stadtrat beabsichtigt, nach Evaluation der vorliegenden Angebote mit dem Konsortium «Conventus Turicum» unter der Leitung der Karl Steiner AG als privatem Partner das Kongresszentrum-Projekt weiter zu entwickeln und zur Entscheidungsreife zu bringen. Im Rahmen der Projektentwicklung soll im Herbst 2004 ein internationaler Architekturwettbewerb ausgeschrieben werden. Gemäss Mitteilung des Zürcher Stadtrates soll in einer ersten Phase die Projektentwicklung so weit vorangetrieben werden, dass Mitte 2006 ein «investorentaugliches, baureifes Projekt mit hoher architektonisch-städtebaulicher Ausstrahlung» vorliegt.

### ALTES KONGRESSZENTRUM ABREISSEN?

Das Angebot des Teams «Contentus Turicum» zeichne sich durch ein «klares Konzept für Investitionen und Betrieb aus». Den besonderen städtebaulichen und finanziellen Anforderungen des komplexen Vorhabens werde Rechnung getragen, heisst es in der Medienmitteilung weiter, das Angebot enthalte Absichtserklärungen von diversen Kongresshotelbetreibern sowie potenzieller Investoren, darunter die CS-Gruppe. Eine der zentralen Fragen des Zürcher Zürcher Projekts Neues Kongresszentrum am See scheint es zu sein, ob das alte, in den Jahren 1938 bis 1939 erbaute Kongressgebäude abgerissen werden soll oder ob Teile des früheren Baus ins neue integriert werden sollen.

### KONGRESSHOTEL BRINGT SYNERGIEN

Es scheint jedenfalls nicht ohne ein Kongresshotel zu gehen: Die Analyse der Angebote habe gezeigt, so heisst es weiter, dass sämtliche Interessenten ein Hotel vorsehen und dass mit «einem integrierten Kongresshotel wesentliche betriebliche Synergien erzielt werden können». Dadurch würde gegenüber dem bestehenden Gebäude aber ein deutlich höheres bauliches Volumen entstehen. Das ans Kongresszentrum angrenzende Grundstück gehört der Familie Kracht, der Besitzerin des Hotels Baur au Lac. So seien mit den Eigentümern der Villa Rosau auch bereits «konstruktive Gespräche» geführt worden. Der Einbezug dieses Grundstücks in die Gesamtplanung würde, so die Ansicht der Verantwortlichen, eine einmalige städtebauliche Chance eröffnen.

### HOTEL ERMITAGE, KÜSNACHT/ZH

## Neuer Direktor, neuer Chefkoch

Mit einer neuen Leitung und einem neuen Küchenchef soll im Küsnachter Hotel Ermitage ein Schlussstrich unter die Vergangenheit gezogen und ein Neustart lanciert werden. Das «Ermitage» sorgte letztes Jahr vor allem durch negative Schlagzeilen für Aufsehen.

MARTIN J. PETRAS

Unter dem Motto «Strich unter die Vergangenheit» informierten letzte Woche die Verantwortlichen der Küsnachter «Ermitage» über die aktuelle Situation wie auch über die Zukunft des renommierten «Relais & Châteaux» am Zürichsee. Das Hotelierpaar Lisbeth und Kurt Schmid reagierte mit der Orientierung auch auf die Presseberichte, in denen von einer tiefen Krise im Betrieb wie auch von finanziellen Schwierigkeiten die Rede war, was nun als «eine beispiellose Rufmordkampagne» bezeichnet wurde.

Ein zweimaliger Wechsel im Aktionärskreis innert drei Jahren, die dadurch notwendig gewordenen Umfinanzierungen und parallel dazu Planungen für Ausbau und Renovierung – und das alles in einer für das Schweizer Gastgewerbe ohnehin schwierigen Zeit – hätten zu einem temporären Zahlungs-Engpass geführt, lautete die Stellungnahme von Kurt E. Schmid.

Heute seien die Altlasten beseitigt, die Neufinanzierung erfolgreich abgeschlossen und die ausstehenden Zahlungen zum grössten Teil erledigt.

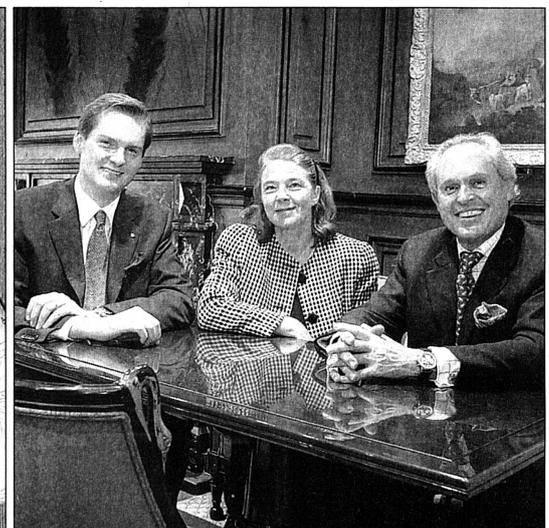


### «SCHLUSSTRICH UNTER DIE VERGANGENHEIT»

Ab April wird im «Ermitage» in Küsnacht Götz Rothacker (links) die Küche leiten. Die Verantwortlichen des Betriebs sehen «die Altlasten beseitigt». V.l.n.r.: Direktor Georg Plesser, Lisbeth und Kurt E. Schmid.

Offen seien nur noch vier Fälle, in denen es Sache des Gerichtes sein werde, zu entscheiden, ob die verrechneten Leistungen tatsächlich erbracht waren.

Mit einer neuen Führungsstruktur soll jetzt ein Neuanfang gelingen: Das Hotel Ermitage erhält mit Georg Plesser einen neuen Direktor; Kurt E. Schmid möchte sich als Delegierter



des Verwaltungsrates vermehrt «strategischen und organisatorischen Aufgaben» widmen. Der international erfahrene, 35-jährige Plesser war zuletzt als Stellvertretender Direktor im Hotel Königshof in München tätig.

Zum Neubeginn kommt es auch in der zuletzt mit einem Michelin-Stern und 16 Gault-Millau-Punkten ausgezeichneten «Ermitage»-Küche: Neuer

Küchenchef wird ab April Götz Rothacker. Der 36-Jährige ist in der Branche kein Unbekannter: Von 1997 bis Januar 2000 wirkte er als Küchenchef in «Jöhr's Talvo» in Champfer. Anschliessend war er verantwortlich für die Küche des Hotels Königshof in München und erkehte sich dort einen Michelin-Stern sowie 18 Gault-Millau-Punkte.

### UMBAU IM «BAUR AU LAC», ZÜRICH

## «Jetzt ist der richtige Zeitpunkt»

Das Zürcher 5-Sterne-Hotel Baur au Lac startete die Renovation von 28 Gästezimmern. Die Arbeiten sollen bis Ende August dauern.

MARTIN J. PETRAS

Nach dem grossen Umbau in den Jahren 1994 bis 1997, als mit einer Investition von rund 70 Millionen Franken die Mehrheit der Zimmer und Suiten, Teile der Hotelgastronomie, die Haustechnik wie auch die rückwärtigen Räume vollständig renoviert und modernisiert wurden, nehmen die Verantwortlichen des Zürcher Traditionshotels Baur au Lac eine weitere Bauetappe in Angriff: Bis zum kommenden August werden 28 der insgesamt 125 Gästezimmer erneuert. Durch die Vergrößerung der Zimmer, die «zeitlos und klassisch» gestalten

werden sollen, und bei deren Renovation ein besonderer Wert auf die Bäder gelegt werden soll, wird das «Baur au Lac» nach dem Umbau nur noch über 124 Zimmer verfügen. Die Kosten für den laufenden Umbau werden auf rund 15 Millionen Franken geschätzt.

Gemäss «Baur-au-Lac»-Direktor Michel Rey umfassen die Umbauarbeiten weiter den Einbau eines neuen Lifts in unmittelbarer Nähe der Réception, mit dem das vierte Stockwerk des Hauses direkt erschlossen wird: «Damit wird unser Traum wahr.» Mussten doch die Gäste bis anhin, um ins oberste Stockwerk zu gelangen, im dritten Stock den Lift wechseln.

Jetzt sei der richtige Zeitpunkt für diesen Umbau, so Michel Rey: die Zinsen seien tief und die Verfügbarkeit der Baubranche gross. – Und nicht zuletzt auch, um angesichts des im kommenden Oktober in unmittelbarer Nähe eröffnenden 5-Sterne-Hotels Park Hyatt noch besser gerüstet zu sein.



### UMBAUARBEITEN IN VOLLEM GANG

Das Zürcher 5-Sterne-Hotel Baur au Lac renoviert weitere 28 der insgesamt 125 Gästezimmer.

BAD TATZMANNSDORF

# Grosses Steigenberger-Resort verkauft

Karl Reiter, Inhaber des Posthotels Achenkirch, eines führenden österreichischen Wellness-Hotels, hat zum Jahresbeginn 2004 das Steigenberger-Resort Bad Tatzmannsdorf im Burgenland übernommen. Nun ist er einer der grössten privaten Ferienhoteliere Österreichs.

OLIVER PICHLER

«Es gibt kaum ein zweites so vielfältiges und attraktives Tourismusprodukt in Österreich wie das Steigenberger-Resort in Bad Tatzmannsdorf». Das erklärt Karl Reiter zur Begründung, warum es ihn aus den Tiroler Alpen 500 Kilometer weit in die Pannonische Tiefebene gezogen hat. Der breite Angebots-Mix des Resorts aus Thermalwasser, 5-Sterne-Hotel (175 Zimmer), 4-Sterne-Hotel (165 Zimmer), 27-Loch-Golfplatz, grosser Tennisanlage und 120 Hektar Land ist die Stärke des nunmehrigen «Reiter's Burgenland Resort».

## INVESTITIONSBEDARF: 23,6 MILLIONEN FRANKEN

Über den Kaufpreis schweigen sich die Verkäufer – Mehrheitseigentümer war die Raiffeisen-Holding Niederösterreich-Wien – und Karl Reiter aus. Einzig vom Investitionsbedarf – mittelfristig 15 Mio. Euro (23,6

Fotost: zug



### RESORT BAD TATZMANNSDORF

Der breite Angebots-Mix aus Thermalwasser, 5-Sterne-Hotel (175 Zimmer), 4-Sterne-Hotel (165 Zimmer), 27-Loch-Golfplatz, grosser Tennisanlage und 120 Hektar Land bildet die Stärken des nunmehrigen «Reiter's Burgenland Resort».

Mio. Franken) – wird gesprochen. Der Name Steigenberger verschwindet hier mit Wirksamkeit vom 31. März 2004 endgültig. Der Hotelkonzern, seit 1992 an dem Standort engagiert, ver-

liert damit nach Bad Waltersdorf die zweite ostösterreichische Thermen-Destination. Nur noch Hotels in Wien, Linz, Krems und Kaprun tragen in Österreich die Marke Steigenberger.

«Ich habe immer gesagt, dass ich mir, sobald mein Sohn Karl jun. das Posthotel übernehmen kann, eine andere Herausforderung suchen werde. Ideen und Projektüberlegungen gab es viele, letztlich habe ich mich für Bad Tatzmannsdorf entschieden, weil ich vom Angebot und vom vorhandenen Potenzial überzeugt bin», betont der 54-jährige neue Eigentümer des Resorts in Bad Tatzmannsdorf, Karl Reiter.

Reiter übernimmt als Alleineigentümer selbst die Leitung der beiden Hotels. «Den Betreibervertrag mit Steigenberger weiterlaufen zu lassen, war für mich kein Thema, denn ich bin ein operativer Investor, mich reizt die Herausforderung, das gute Unternehmen noch besser zu machen», erklärt der Hoteliere.

### BISHER 60 PROZENT JAHRESAUSLASTUNG

Mit 60 Prozent Jahresauslastung steckt in den beiden ehemaligen Steigenberger-Hotels noch viel Potenzial. Die beiden Hotels – Reiter's Supreme Hotel (5 Sterne, 175 Zimmer, eröffnet von Steigenberger 1992) und Reiter's Avance Hotel (4 Sterne, 165 Zimmer, eröffnet von Steigenberger 1996) – will der Tiroler Karl Reiter, der 25 Jahre Wellness-Erfahrung besitzt, behutsam weiterentwickeln. Konkrete Pläne verlässt er noch nicht, will aber das von Steigenberger entwickelte «All-inclusive-Unlimited»-Angebot im 4-Sterne-Hotel «Reiter's Avance» auf jeden Fall aufrechterhalten.

Und seine Pferde werden sicher Teil eines neuen Angebotes werden. Die Reiters betreiben nämlich auch Österreichs grösstes private Lipizzanergestüt mit über 40 Prachtpferden.

### KONTINUITÄT DER «DYNAMIK» IM POSTHOTEL

Karl Reiters «Posthotel Achenkirch» zählt in Sachen Wellness-Qualität, Innovations- und Investitionsfreude, Auslastung und Wirtschaftlichkeit zu den Top-Hotels in Österreich. Das 150-Zimmer-Hotel wird in guter Familientradition von Karl Reiters Frau Karin und seinem Sohn Karl jun. geführt. «Die Dynamik im Posthotel bleibt unverändert. Wir haben in den letzten vier Jahren 30 Millionen Euro (47,1 Mio. Franken) investiert und haben weitere grosse Pläne, die nicht zugunsten unseres Burgenland-Resorts reduziert werden», sagt Reiter und will also seinen Stammbetrieb keinesfalls schwächen.

### «EMOTIONALE UND INTELLEKTUELLE SYNERGIE»

Mögliche Synergiepotenziale zwischen seinem Resort in Bad Tatzmannsdorf und dem Posthotel Achenkirch sieht Reiter eher emotional und intellektuell. Etwas vom Posthotel-Geist will er schon ins Burgenland mitnehmen. Doch «transplantieren» könne man ein Unikat mit gewachsenen Strukturen wie das Posthotel nicht.

Die freundschaftliche Verbindung beider Resorts wird den einen oder anderen Posthotel-Gast auch einmal ins Burgenland locken. Im Mitarbeiterbereich sind Synergien möglich. Dass Reiter mit nunmehr 1000 Betten in drei gehobenen Hotels mit einem Schlag einer der grössten privaten Ferienhoteliere Österreichs ist, sollte auch im Bereich Einkauf und bei Investitionen neue Möglichkeiten schaffen.



Karl J. Reiter übernimmt den Resort im Burgenländischen Bad Tatzmannsdorf.

Anzeige

Aktionen gültig vom 16.2. bis 21.2.2004  
Alle Angebote exklusive MwSt

<b>Kressi Kräuteresig</b> (15 l) <b>170</b> 1 l	
<b>Bols Curaçao Blue</b> 70 cl 24% Vol. <b>16<sup>50</sup></b>	
<b>Fotokopierpapier A4</b> 80 g weiss Pack zu 500 Blatt <b>395</b>	
<b>SEG-Poulets</b> 1000 g pfannenfertig tiefgekühlt <b>320</b> kg	
<b>Kaffeeahmportionen</b> Karton zu 200 x 12 g <b>8<sup>55</sup></b> Cmml	
<b>Waldbeerenmischung</b> tiefgekühlt Karton 2 x 1 kg <b>595</b> kg DITZLER	

**Holen bringt's!**

**prodega** CASH+CARRY

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

## «Burgenland Resort» und «Posthotel»

### Reiter's Burgenland Resort

- Übernahme durch Karl Reiter als Alleineigentümer: 1. Januar 2004
- Vorbesitzer: Raiffeisen Holding Niederösterreich-Wien
- Vorbetreiber Steigenberger scheidet per 31. März 2004 aus.
- Hotelangebot: Reiter's Supreme Hotel (5 Sterne, 175 Zimmer, eröffnet von Steigenberger 1992) und Reiter's Avance Hotel (4 Sterne, 165 Zimmer, eröffnet von Steigenberger 1996)
- Thermalwasser als Säule des Gesundheitsangebotes
- Golf: 27-Loch-Anlage und David Leadbetter Golf Academy
- Tennishallen- und -freiplätze
- 260 Mitarbeiter
- Bisher 60 Prozent Zimmer-Jahresauslastung, 130 000 Nächtigungen
- Hauptmarkt: Österreich

- Geplantes Investitionsvolumen 15 Mio. Euro (23,6 Mio. Franken)
- Ganzjährig geöffnet

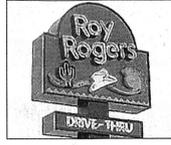
### Posthotel Achenkirch

- 4-Sterne Wellness-Resort in Tirol
- 1-Hauben-Restaurant (13 Punkte nach Gault Millau 2004)
- In Besitz der Familie Reiter, seit 1975 unter Leitung von Karl Reiter
- 154 Zimmer, 292 Betten
- 180 Mitarbeiter
- Investitionsvolumen der letzten vier Jahre: 30 Mio. Euro (47,1 Mio. Franken)
- Hauptmärkte: Deutschland und Schweiz
- Österreichs grösstes private Lipizzanergestüt (40 Pferde) OP

www.steigenbergerresort.at  
www.posthotel.at



**KEBAB-SYSTEMER /** Die Günes AG verdient gutes Geld mit Kebab und teuren Hamburgern in ihren Fastfood-Lokalen. SEITE 15



**GASTRONOMIE USA /** Die einst fast 700 Betriebe zählende Restaurantkette Roy Rogers soll wieder auferstehen. SEITE 17

**Gastronomie  
& Technik**

hotel+tourismus revue

## VALORA

# Franchising harzt noch

Valora feilt noch immer am Spettacolo-Franchise-Konzept, der Gastro-Chef wechselt zu Elvetino und neu will man jetzt vier Divisionen zählen.

■ GUDRUN SCHLENZCEK

Seit bald einem Jahr steht das Franchise-Konzept des Gastro-Brands Spettacolo. Doch Franchisenehmer wurden bis anhin keine generiert. Dafür das Konzept immer wieder angepasst. Verabschiedete man sich im Herbst letzten Jahres bereits von dem ursprünglichen Franchise-Standard-Modell und erhob man das als Nachwuchsförderungs-Modell gedachte Konzept zum Standard, so feilt man nun im Detail. «Wir machen unser Franchise-Konzept leichter verdaulich», erklärt der Gastro-Manager bei Valora Retail, Yvo Locher. Will heissen: Unnötige Inhalte werden gestrichen. Wesentliches leichter verständlich.

Beratung holt man sich hierfür von Veronika Bellone, versierte Franchise-Beraterin und Inhaberin der Bellone Syncon Franchise Beratung GmbH in Zug. Leichter verdaulich werden aber nicht die Investitions- und Abgabekonditionen für den Franchisenehmer. Mit 11 Prozent ist die Fee stattlich. Obwohl Valora die Einrichtung stellt, muss der Franchisenehmer noch selbst für mobile Gerätschaften mit 150 000 bis 190 000 Franken Investitionskosten rechnen.

Doch Locher entschärft: «Beim Spettacolo-Franchise-Konzept kann man ab dem ersten Tag Geld verdienen.» Der grosse Vorteil: Die Franchisenehmer erhalten die gleichen Einkaufskonditionen wie die eigenen Läden. «Wir haben die Bedingungen so kalkuliert, dass der Franchisenehmer mehr verdient, als wenn er bei uns angestellt ist. Die Verzinsung des nötigen Eigenkapitals ist dabei bereits eingerechnet»

## YVO LOCHER WIRD DER NEUE CEO DER ELVETINO AG

Nun überlegt man gegenwärtig bei Valora, ob man erstmal mit einem Franchise-Pilot oder gleich mit mehreren Franchise-Standorten gleichzeitig starten soll. Aber das wird nicht mehr die Sorge von Yvo Locher sein. Der studierte Agronom wechselt nämlich auf den 1. April diesen Jahres zur Konkurrenz: Bei den Schweizerischen Bundesbahnen SBB übernimmt er die Position des CEO der Elvetino AG. Damit wird er Nachfolger von Jürg Stettler, der bereits zu Zeiten der Schweizerischen Speisewagen-Gesellschaft SSG die Geschicke der Bahngastronomie leitete. Den SBB ist ihre Bahngastronomie wieder zunehmend wichtig: Das zeigt die Übernahme der restliche Elvetino-Anteile von 40 Prozent von Railgourmet (Compass Group) im September letzten Jahres.

Die Nachfolge von Locher bei der Valora tritt Denis Vaucher, vormalig Valora-Verkaufsleiter in Deutschland, an. Vaucher wird Leiter der Division Convenience. Denn neu wird das Unternehmen – nach dem Abstossen unter anderem der Merkur-Sparte – nur noch zwei statt vier Bereiche führen: Die Divisionen Kiosk und Convenience, zu letzterer zählen eben Café Spettacolo, K-Snack, Tankstellenshops, Aperto etc. Die erste Devestition ist bereits erfolgt: Die Dolmetsch AG wurde verkauft.

Fotos: Martin J. Petras



## DAS AIRSIDE-CENTER SOLL IM KOMMENDEN HERBST ERÖFFNET WERDEN

Der 260 Meter lange Glas-Stahl-Bau vor den Terminals A und B wird als Drehscheibe für alle ankommenden, umsteigenden und abfliegenden Passagiere dienen.

## VERKEHRSGASTRONOMIE, FLUGHAFEN ZÜRICH

# Vielfältige Airside-Gastronomie

Die Compass Group (Schweiz) AG engagiert sich stark am Flughafen Zürich-Kloten. Nach der Eröffnung von 6 Outlets im Dock E, werden im kommenden Herbst im neuen Airside-Center vier neue Bar-Konzepte, eine Markthalle sowie fünf Gate-Bars eröffnet.

■ MARTIN J. PETRAS

Die Compass Group (Schweiz) AG, die in der Schweiz insgesamt an die 300 Restaurants in der Gemeinschaftsgastronomie betreibt, expandiert mit ihrer Division SSP (Select Service Partner) verstärkt in die Verkehrsgastronomie. Der SSP-Geschäftsbereich der Compass-Gruppe, der seit Mitte Januar neu vom 37-jährigen Holländer Rick Stavast geleitet wird, umfasst zurzeit am Flughafen Zürich-Kloten, am Bahnhof Cornavin in Genf sowie in Basel und St. Gallen insgesamt 12 Restaurants in der Schweiz.

Nachdem im Herbst des letzten Jahres im neuen Dock E (vormals Midfield) mit dem Restaurant Veranda, Alpenblick Bar, New Bar, Caffè Ritazza, Bakeside Cafe sowie der Unique Lounge sechs weitere Restaurants mit insgesamt 550 Sitzplätzen eröffnet wurden, wartet auf den neuen SSP-Leiter bereits eine grosse Herausforderung: die Eröffnung von insgesamt zwölf Outlets im neuen Airside-Center, das im kommenden Herbst eröffnet werden soll. Die Investitionssumme für die beiden Projekte Dock E und Airside-Center beträgt 12 Millionen Franken.

Zu den Hauptaufgaben von Stavast, der seit 1993 in verschiedenen Positionen für SSP in Amsterdam, Paris, New York und zuletzt in Südafrika tätig war, soll in den kommenden Jahren auch der Aufbau von weiteren Restaurants in Flug- und Bahnhöfen und an anderen hoch frequentierten Lagen gehören.

## AIRSIDE: «DAS WIRD UNSER SCHAUFENSTER»

Von weiteren Projekten mag Rick Stavast zurzeit aber noch nicht sprechen. Es gehe momentan vielmehr darum, die neu eröffneten Outlets im Dock E zu optimieren. «Mit dem Start sind wir zufrieden und die Umsatzzahlen liegen eher über unseren Erwartungen», so Stavast zum Start der Compass-Betriebe im Dock E. Wegen der Abhängigkeit von den Passagierzahlen habe man konservativ geplant. Die Passagierfrequenzen seien momentan stabil, eher leicht höher.

Vor allem mit der zukünftigen Gastronomie im Airside-Center möchte Stavast zeigen, «was wir können»: «Das wird unser Schaufenster werden.» Vorgesehen sind eine Markthalle mit über 300 Sitzplätzen, ein Burger-King-Restaurant mit rund 120 Plätzen, verschieden thematisierte Verpflegungs-Bars, eine Schaubäckerei, die Compass-Eigenmarken Mamma Leone (Pizza) und Caffè Ritazza sowie fünf Gate-Bars an verschiedenen Standorten des 260 Meter langen Glas-Stahl-Baus.

Mit dem vorgelagerten Airside-Gebäude werden die Terminals A und B zusammenwachsen. Das Airside-Center wird als Drehscheibe für alle ankommenden, umsteigenden und abfliegenden Passagiere dienen.



## RESTAURANT VERANDA

Das Selbstbedienungsrestaurant im Obergeschoss des Docks E (vormals Dock Midfield) verfügt über rund 100 Sitzplätze.



## ALPENBLICK BAR

Das heimatisch thematisierte Restaurant Alpenblick im Dock E bietet Schweizer Spezialitäten und bei schönem Wetter einen Blick auf das Alpenpanorama.

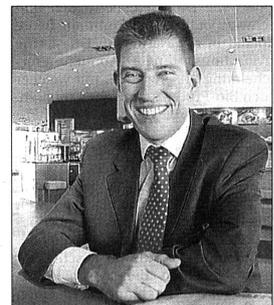
## Compass Group (Schweiz) AG

Die Compass Group (Schweiz) AG betreibt 300 Betriebe im Bereich der Gemeinschafts- und Verkehrsgastronomie. Mit den Marken «Eurest», «Restorama» und «Creative Gastro» operiert Compass in der Gemeinschaftsgastronomie für Unternehmen und Verwaltungen, mit «Medirest» und «Restorama» in Spitälern und Kliniken, mit «Scolarest» in Schulen und Universitäten und mit zurzeit 12 «SSP»-Betrieben (Select Service Partner) in der Verkehrsgastronomie. Zum Portefeuille gehören die Eigenmarken «Bakeside Cafe», «Upper Crust» und «Caffè Ritazza» sowie Franchising-Rechte an internationalen Brands wie «Burger King» und «Sbarro». Die Compass-Gruppe beschäftigt in der Schweiz rund 2500 Mitarbeiter und realisierte 2003 einen Umsatz 254 Millionen Franken.

Die Automaten-Verpflegungsfirma Selecta AG sowie der Zugateurer Rail Gourmet Holding AG sind Schwestergesellschaften. MJP



News Bar im Dock E: Speisen, Getränke und Börsen-Informationen.



Rick Stavast, der neue Leiter des Compass-Geschäftsbereichs SSP.

# Fisch- und Seafood-Fachmesse

**Bremen.** Das Messe Centrum Bremen ist während vier Tagen Treffpunkt der internationalen Fischwirtschaft. Vom 12. bis zum 15. Februar stellen an der «fish international 2004» rund 500 Aussteller aus 50 Ländern auf insgesamt 20 000 Quadratmetern Ausstellungsfläche ihre Produkte und Innovationen vor. Gemäss Angaben der Messeveranstalter sind an der im 2-Jahres-Rhythmus stattfindenden Fisch- und Seafood-Fachmesse in diesem Jahr vor allem deutlich mehr Aussteller

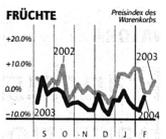
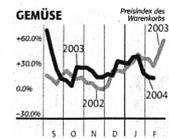
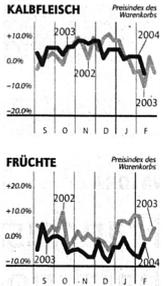
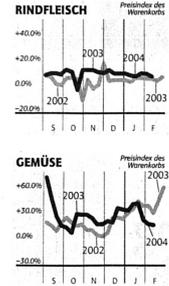
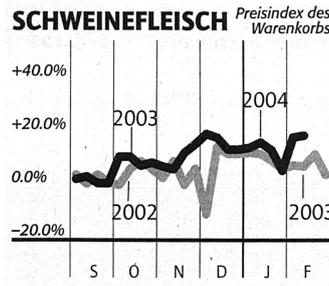
aus Asien anwesend. Erstmals in Bremen mit dabei sind auch Vertreter der vietnamesischen Fischwirtschaft, dem fünf wichtigsten Fischproduzenten der Welt. Die «fish international 2004» ist nach dem Konzept «Vier Fachmessen unter einem Dach» aufgebaut und soll die ganze Bandbreite der Wertschöpfungskette von der Rohware bis zur Verkaufsstätte zeigen. Die Schwerpunkte der Messe sind: «Trading Market», «Technology», «Logistics» sowie «Point of Sale». In der

Sonderschau «Kulinarium» wird den Fachbesuchern auch Kochkunst mit Fisch und Seafood gezeigt, wo TV- und Spitzenkoch Johann Lafer seine neuesten Ideen rund um den Fisch vorstellt. Anlässlich eines Kochwettbewerbes werden weiter junge Köche und Lehrlinge zu einem kulinarischen Kräftenessen antreten und vor den Augen des Publikums ein Drei-Gang-Menü für 14 Personen zubereiten.

www.fishinternational.com

## PROINDEX 9. 2. BIS 14. 2. 2004

Bezugsmonat des Warenkorbs: Dez. 95; Quelle: Prodega



## Umweltgifte im Fisch

# Schadstoffe im Zuchtfisch

Antibiotika-Rückstände sind ein Dauer-Risiko bei Zuchtfischen. Eine sorgfältige Wahl der Lieferanten sowie Kontrollen bieten einen relativ guten Schutz.

GUIDO BÖHLER

«Bei allen Zuchtfisch-Arten besteht das Risiko von Antibiotika-Rückständen», warnt van Grondel, Foodmaster von Michel Comestibles. Auch die Basler Seafood-Importfirma Top Toque geht auf Nummer sicher und lässt sich zweimal pro Jahr von den Lieferanten Analysen-Zertifikate geben. Antibiotika wurden vor zwei Jahren auch in Schweizer Zuchtfischen gefunden.

Für eine Gefährdung des Konsumenten gab es zwar keine Hinweise, aber die Befunde beunruhigen. In der Speisefisch-Produktion sind keine Medikamente zur Wachstumsförderung und fast keine für die Behandlung von Krankheiten zugelassen. Aber Hygieneprobleme als Folge einer Intensivhaltung veranlassen die Züchter, Medikamente ins Futter zu mischen. Wer sie einsetzt, muss eine Wartefrist vor dem Schlachten einhalten.

Bei Fischen kann man zwischen Therapie und Prophylaxe keinen Unterschied machen, da man nicht einzelne Tiere behandeln kann, sondern nur die ganze Gruppe. Das Problem dabei: nicht die kranken, sondern die gesunden und gefräßigen nehmen am meisten Wirkstoff auf. Bei kleinerer Besatzdichte wie in Biozuchten werden die Tiere seltener krank. «Bei Bio-Fisch sind daher weniger Medikamente nötig», erklärt Hans Ramseier von der Bio Suisse. «Es gibt keine Garantie, dass nie Spuren im wachsenden Tier bleiben.»

## ANTIBIOTIKA IM BIO-FISCH?

Eine Meldung des Gesundheitsmagazins «Pulstipp» vor zwei Jahren über Spuren von verbotenen Antibiotika in Schweizer Zuchtfisch beruhte allerdings auf einem Analysenfehler. Der «Pulstipp» berichtete hinterher den Irrtum.

Ähnlich ist die Lage bei Umweltgiften wie Dioxinen, Pestiziden und Schwermetallen: Sie kommen heute überall in der Natur vor. Quasi eine zivilisationsbedingte Abnutzungerscheinung unserer Erde, mit welcher auch Bio-Produzenten leben müssen. Die kürzlich von US-Wissenschaftlern kritisierten Rückstände in europäischem Zuchtlachs sind daher auch in Bio-Lachs zu vermuten.

Allerdings liegen die gefundenen Gehalte in allen Zuchtlachsen weit unter unseren Grenzwerten und bedeuten für die Gesundheit keine reale Gefahr. Indem die US-Foscher mit ihren Berichten der «ihren» pazifischen Wildlachs. Dieser weist kleinere Rückstände auf.

## FISCHZUCHT

# Mit Label-Fisch Vertrauen schaffen

Fischzucht ist sinnvoll, seit die Weltmeere überfischt werden, und er bietet weitere Vorteile. Gleichzeitig bedeutet die Zucht aber meistens Massentierhaltung. Einige Labels bieten mehr Gewähr und besseres Image. Schweizer Seefisch wird nachhaltig bewirtschaftet.

GUIDO BÖHLER

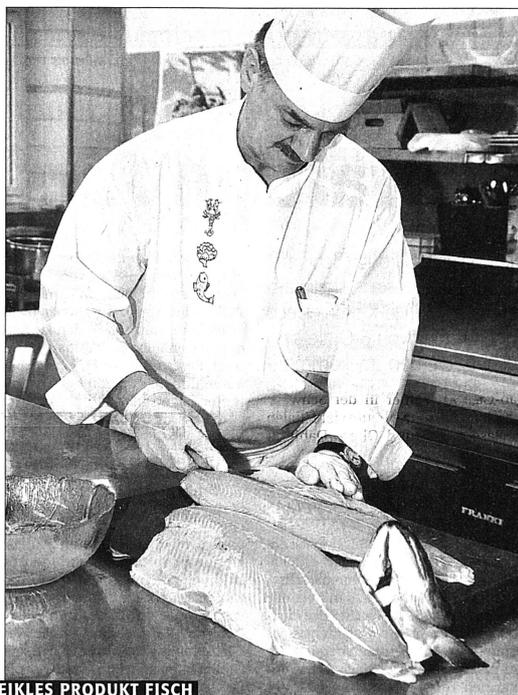
Nicht bei allen gewünschten Fischarten sind Zuchtversuche erfolgreich. Aber einige erreichen hohe Anteile auf dem Schweizer Gastro-Markt: Fast alle Forellen, Saiblinge und Lachse stammen aus Aquakulturen. Der Seafood-Importeur Casic schätzt den Zuchtanteil bei Brassen auf rund 80 Prozent, bei Wolfsbarsch auf 70 Prozent und beim Edel-Zuchtfisch Steinbutt auf 30 Prozent. Auch beim Kabeljau und dem weissen Heilbutt gibt es Zuchterfolge.

Zuchtfisch ist rückverfolgbar und bietet weitere Vorteile: Die Lieferbereitschaft ist meistens lückenlos, gewünschte Kaliber sind verfügbar, und vor allem sind die Preise wesentlich tiefer und meistens konstanter. Bei Wildfängen hingegen schwanken Angebote und Preise je nach Anglerglück. Aber Aquakulturen schädigen oft die Umwelt: Risiken sind Antibiotika und Umweltgifte, und Zuchtfisch hat in noblen Häusern kein gutes Image. Pangasius aus dem Fernen Osten war zeitweise gesperrt wegen einer illegalen Tierarznei.

## ZERTIFIZIERTE ZUCHT IST BESSER

Eigentlich sind Aquakulturen eine sinnvolle Alternative zur industriellen Fischerei. Aber der WWF fordert zu Recht Richtlinien für Medikamenteneinsatz, Futter, Besatzdichte und Standort. Bei den Zuchtmethoden gibt es Unterschiede: Die Marke «Label rouge» steht für gute Wasser- und

Foto: Guido Böhler



## HEIKLES PRODUKT IMAGE

Risiken sind Antibiotika und Umweltgifte, und Zuchtfisch hat in der Spitzengastronomie kein gutes Image.

Futterqualität. Und «Pangasius aus fließendem Wasser ist besser» gemäss Erfahrung von Arne van Grondel, Foodmaster des Comestibles Michel in Untertosen.

Höhere Anforderungen stellt die zertifizierte Bio-Zucht: Die Tiere haben mehr Platz und sind daher weniger krank. Gefüttert werden sie zwar auch zum Teil mit Fischmehl, jedoch stammt dieses aus Abfällen der Speisefisch-Verarbeitung. Und der pflanzliche Futteranteil ist «bio». Allerdings

gibt es Bio-Angebote erst bei Lachs, Forelle und Karpfen, doch Projekte bestehen für Goldbrasse, Wolfsbarsch und Tilapia.

## BIO-NACHFRAGE AUS SPITÄLERN

Bio-Fisch hat in der Gastronomie einen schweren Stand, zum einen aus Kostengründen: Bio-Forellen kosten 20 bis 50 Prozent mehr, Lachs oder Wolfsbarsch bis 100 Prozent. Zum

ändern hat Wildfang in der gehobenen Gastronomie Tradition.

Die Strategien der Gastro-Lieferanten sind unterschiedlich: «Michel» ist auf Wildfang spezialisiert, «Top Toque» in Basel hingegen auf Bio. Die Bell-Tochter bietet einheimische Bio-Forellen sowie Bio-Lachs aus Irland an, an Festtagen auch Bio-Karpfen aus Deutschland. «Die Nachfrage ist verschwindend klein», so Verkaufsleiter Kurt Rölli, «nur Spitäler zeigen Interesse.» Ähnliche Erfahrungen machen Bianchi sowie Dyhrberg.

## DIE PLÜNDERUNG DER MEERE

Aber die Gastronomie könnte mit Label-Fisch Vertrauen schaffen, denn auch das Image von Wildfang bröckelt. Greenpeace führt derzeit eine Informationskampagne durch, um die Artenvielfalt im Meer zu retten, und fordert «Verzicht auf Thunfisch, exotischen Fisch und Fischstäbchen». Besser sei Fisch aus Binnengewässern. In der Tat sind laut dem neusten Bericht der FAO 75 Prozent der weltweiten Fischbestände bedroht, überfischt oder ausgerottet.

Aber dem Süsswasser-Fisch geht es auch nicht überall gut: Mehr als drei Viertel der 70 Fischarten in der Schweiz gelten als gefährdet, meldete Ende Januar die Medien. Der WWF, der Fischerei-Verband und das BUWAL schlugen Alarm. Fische in Fließgewässern leiden unter dem Verlust ihrer Lebensräume: Viele Flüsse und Bäche wurden begradigt. Hinzu kommen chemische Belastungen und Krankheiten.

Bei Bachforellen ging die Fangquote stark zurück. Gefischt wird bei uns aber vor allem in den Seen. Laut Andreas Hertz vom BUWAL sind dort «bei den wichtigsten Speisefischen seit den 1980er-Jahren nur die Egli- und Seeforellen-Fänge zurückgegangen. Die Felchen-, Hecht- und Saiblings-Fänge blieben relativ stabil». Die einheimische Fischerei ist nachhaltig, auch Zander aus Süssgewässern in Mitteleuropa ist nicht überfischt.

## Wo kommen die Zuchtfische her?

Fischart	Herkunftsland
Forelle	Schweiz*
Lachs	Zucht in Norwegen, Schottland*, Irland* und Chile
Goldbrasse	Griechenland und Spanien
Wolfsbarsch	Griechenland
Steinbutt	Spanien
Karpfen	Deutschland* und Österreich*
Tilapia	Brasilien
Pangasius	Ferner Osten

\* Auch Biozucht

## Viele Meer-Fischbestände sind bedroht

Fischart aus Wildfang Bedrohungsgrad (laut Broschüren von WWF und Greenpeace)

Lachs	Atlantik-Lachs: Stark überfischt, gebietsweise fast ausgerottet. Bestände vor Alaska sind MSC*-zertifiziert und nicht überfischt.
Hoki	Bestände vor Neuseeland sind MSC*-zertifiziert und nicht überfischt.
Seelachs	Nicht überfischt ausser um Island und Färöer-Inseln.
Wolfsbarsch	Im Mittelmeer droht Überfischung.
Steinbutt	Anzeichen von Überfischung. Zu junge Exemplare werden gefangen (Baby-Steinbutt).
Heilbutt	Weisser Heilbutt ist im Pazifik nicht überfischt, aber im Nordatlantik.
Dorsch (Kabeljau)	In Nordsee, östlicher Ostsee und Ärmelkanal überfischt. Dramatisch ist die Lage beim Kabeljau.
Rotbarsch	Fast alle Bestände an Küsten sind überfischt.
Seehecht	Die meisten Bestände weltweit sind überfischt, die europäischen stehen kurz vor dem Kollaps.
Seezunge	Fast alle Bestände sind überfischt.
Thunfisch	Im Atlantik viele illegale Fänge. Gelbflossen-Thun im Pazifik ist nicht überfischt, aber alle «Sushi-Arten» wie Grossaugen- und Blauflossen-Thun stehen kurz vor dem Kollaps.
Alaska-Seelachs	Überfischt. Viele illegale Fänge. Aus Alaska-Seelachs entstehen vor allem Fischstäbchen.
Hai	Dornhai bzw Schillerlocke oder Seeahai steht auf der roten Liste der bedrohten Tierarten. Die Fischerei im EU-Raum ist weitgehend unreguliert.

\* MSC: «Marine Stewardship Council»; zertifiziertes Label für Wildfisch. Das Programm fordert «Erhaltung des Ökosystems, keine Überfischung und wirksame Quotenkontrollen»

## Schweizer Schoggi gut exportiert

### Schokoladenmarkt Schweiz

Die Schweizer Schokoladeindustrie blickt auf ein insgesamt schwieriges Jahr 2003 zurück. Die Gesamtverkäufe der 17 Schweizer Schokoladenhersteller beliefen sich im Jahr 2003 auf 139 663 Tonnen, was 1,8 Prozent unter dem Vorjahresergebnis liegt. Der wertmässige Branchenumsatz sank gegenüber 2002 um 2,4 Prozent und erreichte noch 1248 Mio. Franken.

Die im Ausland abgesetzte Tonnage übertraf erstmals die

im Inland verkaufte Menge und macht bereits 51,1 Prozent der Gesamtproduktion aus. An der Spitze der über 130 Exportmärkte stand erneut Deutschland (22% Exportanteil), vor Grossbritannien (12%), Frankreich (10%) und den USA (6%).

In der Schweiz erwies sich Schokolade nicht als hitzeresistent. Die Nachfrage nach Schokoladenprodukten ging während der aussergewöhnlich heissen Sommerperiode drastisch zurück. Die Inlandverkäufe der Schweizer Her-

steller lagen mit 68 280 Tonnen um 6,5 Prozent, der Umsatz mit 762 Mio. Franken um 5,8 Prozent unter dem Ergebnis von 2002. Dagegen konnten die Importchokoladen ihren Marktanteil von 22,7 auf 24,2 Prozent sogar erhöhen.

Aus dem Inlandverbrauch an Schokoladewaren von 83 884 Tonnen (ohne Kakao- und Schokoladepulver) ergibt sich ein durchschnittlicher Pro-Kopf-Konsum von 11,3 Kilogramm, was rund 600 Gramm unter dem Vorjahresstand liegt. GSG

## Deutschland: Hiestand Nummer 1

**Hiestand Deutschland.** Die deutsche Tochtergesellschaft der Hiestand Gruppe hat per 1. Februar 2004 die Firma Back & Friends GmbH in München gläubig für 11,6 Mio. Euro übernommen.

Die Firma Back & Friends mit ihren 30 Mitarbeitern, ist eine der führenden Handelsgesellschaften im Bereich Tiefkühlbackwaren in Deutschland. Der Umsatz von Back & Friends betrug im vergangenen Geschäftsjahr rund 20 Mio. Euro. Die Hauptmärkte der Firma

liegen im Ruhrgebiet und im Nordosten. Hauptkunden sind nationale Tankstellenketten sowie grössere Bäckereifilialisten. Zu Back & Friends gehören die Marken «Golden Door» und «Polarfrost», dank derer die Back & Friends sich eine bedeutende Marktstellung im Bereich Metzgereien, Take-away und Convenience aufgebaut hat.

Durch diese Akquisition avanciert die Hiestand-Gruppe zu Deutschlands grösstem flächendeckenden Anbieter im

Bereich Tiefkühlbackwaren. Zentral für den TK-Produzenten sind aber insbesondere die sich daraus ergebenden Synergien in der Distribution an die heute 10 000 Hiestand-Kunden in Deutschland. Der Umsatz von Hiestand Deutschland betrug 2003 78 Mio. Euro.

Ebenfalls bei der Hiestand-Gruppe neu per 1. Februar die Position des Chief Operating Officer: Als COO agiert Urs Jordi, der nun als rechte, operative Hand den CEO Wolfgang Werlé unterstützt. GSG

### STARBUCKS

## Quartiershop musste Türen schliessen

Nach bald drei Jahren Marktpräsenz zählt Starbucks in der Schweiz 16 Stores. Das anfängliche Ziel, jeden Monat einen Store zu eröffnen, hat man also nicht erreicht. Dagegen musste das erste Outlet bereits wieder seine Türen schliessen.

### ■ GUDRUN SCHLENCEK

Die Medienmitteilung klingt euphorisch: «Starbucks feiert sein dreijähriges Bestehen mit der Eröffnung eines weiteren Coffeehouses in der Zürcher City». Am Rennweg, also an bester City-Lage soll nämlich das 17. Outlet im Frühjahr seine Tore öffnen. Dort wo der Schweizer Franchisenehmer der deutschen Fisch-Restaurant-Kette Nordsee, die Candrian Seafood AG – Tochter der Candrian Catering AG, Zürich –, einen Flop landete. Verschwiegen wird allerdings bei der freudigen Nachricht, dass die anfänglichen Expansionsziele des amerikanischen Coffee-shop-Systemers hierzulande nie erreicht wurden: Als vor drei Jahren Starbucks am Zürcher Central mit dem ersten Coffee-shop startete, plante man noch, jeden Monat einen neuen zu eröffnen.

### STANDORTE WERDEN NUN LANGSAM ÜBERPRÜFT

Inzwischen ist aber bereits der erste sogar wieder zugegangen. Das eher kleine Outlet in Altstetten, das nur sechs Mitarbeiter zählte, konnte sich nicht halten. «In der Aufbauphase, in der sich Starbucks jetzt befindet, werden Standorte laufend überprüft», erklärt Pedro R. Mor von der zuständigen Medienstelle Richter & Partner AG in Zürich. Dieser Prüfung hatte der Standort Altstetten dann nicht standhalten können, betriebswirtschaftlich ging die Rechnung in dem Zürcher Vorort nicht auf.

Der Coffee-shop in Altstetten war aber nicht irgendeiner des Kaffee-Multis. Es war der Schweizer Pilotpunkt Quartierslage. Alle anderen Shops von Starbucks Schweiz befinden sich nämlich an City-Lage oder an Hochfrequenzstandorten.

### QUARTIERSLAGEN GEHÖREN WEITER ZUR STRATEGIE

Der erste Shop in «neighbourhood» konnte sich also nicht bewähren. Trotzdem heisst das für Starbucks Schweiz heute noch längst nicht, dass solche Lagen nicht für das Konzept in Frage kämen. «Quartierslagen sind weiterhin im Fokus von Starbucks Coffee Switzerland», so Mor. Und: «Das hätte auch irgendjemanden anderen Standort in der City treffen können.» Der Shop in Altstetten sei nicht allgemein repräsentativ für einen Nachbarschaftsstandort.

### SYSTEMGASTRONOMIE

# Schweizer Fastfood-Systemer mit Kebab und Hamburger

Die Fastfood-Lokale der City Line AG bieten mehr oder weniger das Gleiche wie McDonald's – plus Kebab. Der Hamburger wird allerdings weit teurer verkauft als beim Konkurrenten. Denn die Produkte sind vom Fleisch bis zum Brötchen hausgemacht.

### ■ GUDRUN SCHLENCEK

Es ist der einzige überregionale Kebab-Gastro-systemer in der Schweiz: die City Line AG mit heute vier Filialen in Basel, Bern und Olten. Dahinter steht die Günes Fleischhandel AG, Buckten, die allein mit dem Fleischhandel rund 15 Mio. Franken im Jahr erwirtschaftet. 60 Prozent des Absatzes der Günes AG wird dabei in den eigenen Filialen gemacht, darunter auch vier Verkaufsläden, die den gleichen Einkaufspreis fürs Fleisch zahlen wie externe Abnehmer.

Die Vertikalisierung war Überlebensstrategie. «Ohne unsere eigenen Filialen gäbe es uns heute nicht mehr», ist der Geschäftsführer der Günes AG, Yusuf Aydemir, überzeugt. Sein Vater hatte 1988 die erste Metzgerei in Lengnau bei Biel eröffnet und damit den Grundstein für den Fleischhandel gelegt. 10 Jahre später erfolgte das erste eigene Verkaufsgeschäft in Dietikon mit Take-away-Stand. Jährlich kam dann eine neue Filiale hinzu, zum Teil Laden, zum Teil Fastfood-Lokal, oder in Kombination.

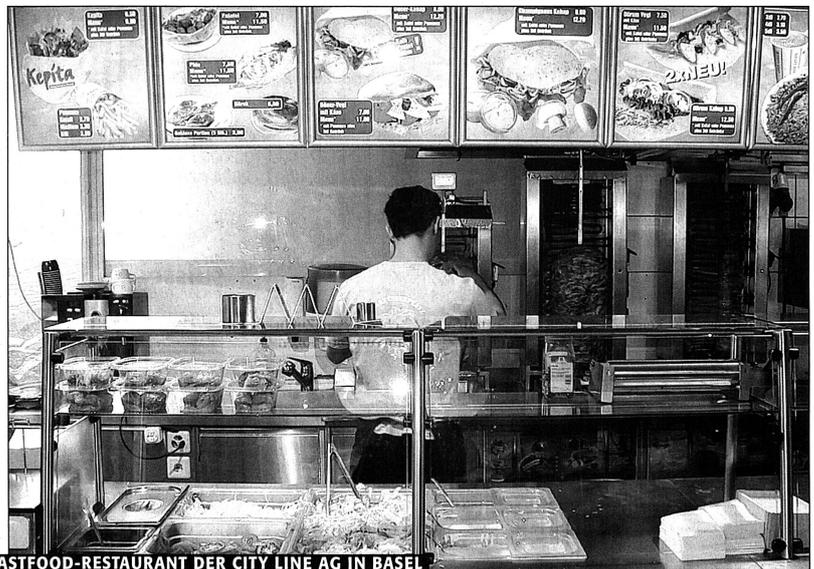
### CITY-KEBAB-HOUSES SIND FASTFOOD-LOKALE

In der Regel trägt die Günes AG an den jeweils eigenständigen Outlets die Aktienmehrheit. Inzwischen gehören zum Unternehmen fünf Restaurants.



Yusuf Aydemir (li.), Geschäftsführer der Günes AG, Suat Sahin vom City Liner.

Fotos: Gudrun Schlencek



FASTFOOD-RESTAURANT DER CITY LINE AG IN BASEL

In den Fastfood-Lokalen der City Line AG, eine Tochter der Fleischhandelsverarbeitungs-firma Günes, kann man fast genauso essen und trinken wie bei McDonald's. Nur gibts noch Kebab, alles ist hausgemacht – und deutlich teurer.

Das letzte unter dem Namen Newpoint kam Anfang Jahr in Zürich dazu, nur vier werden unter dem Brand «City Liner» geführt. Denn man gibt sich pragmatisch punkto Markenphilosophie. «Ist ein Name mal eingeführt, würde eine Umbenennung uns nur unnötige Werbekosten verursachen», erklärt Yusuf Aydemir. Im neuen Zürcher Outlet stehen neben dem Klassiker des Hauses, dem Kebab, auch Pizza, Pasta und Grillware auf der Karte.

Die City-Kebab-Houses kommen wie typische Fastfood-Lokale daher. Zubereitet wird der Food direkt hinter einer raumlangen Theke. Der Gast kann via beleuchtete Menuboaards schnell seine Produkte wählen. Die Einrichtung ist, wie für Fastfood-Systeme üblich, eher kühl, die Menuboaards leuchten in schrillen Farben. Der Gast hat die Wahl zwischen reinem Take-away und Konsumation am Platz – aus der Take-away-Verpackung, versteht sich.

### HAMBURGER VIEL TEURER ALS BEI MCDONALD'S

Meist sind die City Liner mit ausreichend Sitzplätzen ausgestattet, in Basel sind es 80. Zu essen gibt es mehr oder weniger das Gleiche wie bei den Burger-Systemern – nur eben noch Kebab dazu, türkische Pizza oder Patisserie. «Wir bieten mehr oder weniger das Gleiche wie McDonald's an – plus Kebab», beschreibt Aydemir die Produktphilosophie. Das Kernprodukt sei allerdings der Kebab. Darauf

entfallen beim Food 80 Prozent des Umsatzes, auf den Burger rund 20 Prozent. Den Kebab für 8 Franken gibts in vier Varianten, das Lamm stammt aus Neuseeland, das Poulet aus Brasilien.

Beim City Liner wird alles frisch vor Ort produziert, die Hamburgerbrötchen sind hausgebacken, die Hamburger haben ganze neun Zentimeter Durchmesser, stammen aus der eigenen Fleischproduktion – und sind um einiges teurer als bei McDonald's. Kostet der Hamburger-Klassiker bei McDonald's Fr. 3.30, so muss der Kunde beim City Liner Fr. 5.50 pro Stück hinlegen. Cheese-, Fisch- und Vegiburger kommen auf Fr. 5.90. Zum Vergleich: Bei McDonald's kostet der Cheeseburger Fr. 3.50, der Vegi- und Fischburger Fr. 4.90. Die Gäste scheints nicht zu stören.

### BASELER OUTLET IST EINE GOLDGRUBE

Obwohl der Basler City Liner am Barfüsserplatz unweit Konkurrenz durch McDonald's hat, läuft das Geschäft wie geschmiert. Unter der Woche zählt man hier so 1000 Gäste pro Tag, am Wochenende klettert die Gästefrequenz sogar auf 2000. 95 Prozent der Gäste konsumieren Essen und Trinken. Der Kebab-Fast-Food am Basler Barfüsserplatz ist eine Goldgrube mit schätzungsweise 5 Mio. Franken Umsatz im Jahr.

Um dem Gäste-Ansturm in Basel gerecht zu werden, stehen mittags immer fünf Mitarbeiter hinter der Theke.

Freitag und Samstag steigt die Zahl zwischen 12 und 19 Uhr auf sechs bis sieben Angestellte. In den Zwischenzeiten schmeissen jeweils zwei Mitarbeiter das Geschäft. Geöffnet ist das Outlet fast rund um die Uhr. Unter der Woche schliesst man nur zwischen 4 und 9 Uhr morgens, Freitag und Samstag zwischen 6 und 9 Uhr morgens. 80 bis 90 Prozent der City-Liner-Gäste sind Schweizer, 70 Prozent junge Leute, schätzt Yusuf Aydemir.

### «WIR HABEN MCDONALD'S GESPÜR»

Die höhere Preispolitik im Vergleich zu McDonald's hindert die jungen Gäste nicht am Konsum. Geschätzt werden Qualität, Frische und Service. «Unsere Mitarbeiter fragen die Gäste, wie viel Salat, Sauce und Zwiebeln sie in dem Produkt haben wollen», so Aydemir. Trotzdem habe man gespürt, als auch McDonald's in Basel auf längere Öffnungszeiten umstellte: Das McDonald's-Restaurant am Barfüsserplatz in Basel ist seit Mai 2003 am Freitag und Samstag bis 4 Uhr morgens geöffnet. An den anderen Tagen schliesst das Restaurant um 24 Uhr.

Und nicht jeder Standort ist so ein lukrativer wie jener am Barfüsserplatz in Basel, an dem fast rund um die Uhr was läuft. So ist im Berner Outlet aufgrund der weniger zentralen Lage nur das Mittagsgeschäft stark. Entsprechend vorsichtig gibt man sich jetzt punkto einer weiteren Expansion bei der Günes AG.

## MITARBEITER EMPOWERMENT

Das Weiterbildungsangebot mit garantiertem Praxisbezug

**Sie wollen Ihr Wissen erweitern**  
Sie haben eine abgeschlossene Berufslehre im Hotel- oder Gastgewerbe und Berufserfahrung.  
Sie werden leitende Aufgaben übernehmen oder Sie wollen Ihr Know-how gezielt auffrischen.

**Modul: Führung (2 x 3 Tage)**  
Zeit-Management · Teamarbeit · Selektion · Schulung · Anforderungen an Führungspersonlichkeiten · Delegieren · Auftreten

**Modul: Marketing (2 x 3 Tage)**  
Marketinggrundlagen · Kundenbedürfnisse · Verkaufsgespräche · Kommunikation · Events · Werbung · PR · Wirkungsvolle Briefe · Mailings

**Modul: Rechnungswesen (2 x 3 Tage)**  
Grundlagen des betrieblichen Rechnungswesens · Bilanz · Kalkulation · Rendite und Kosten · Budget · Controlling und Reporting

**Modul Führung Frühling**  
17. - 19. 03.2004 / Zürich  
12. - 14.05.2004 / Bern

**Modul Marketing Frühling**  
26. - 28. 05.2004 / Bern  
23. - 25.06.2004 / Zürich

**Modul Rechnungswesen Herbst**  
27. - 29.10.2004 / Bern  
24. - 26.11.2004 / Zürich

Weitere Infos und Anmeldeunterlagen  
hotelleriesuisse

Pia Kienle  
Telefon 031 370 43 01  
E-Mail: pia.kienle@swisshotels.ch  
www.swisshotels.ch/bildung



## HOTELSCHULE LÖTSCHER

Grundlagen zum Erfolg

### Der Réceptionskurs

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

19. April bis 14. Mai 2004 und

11. Oktober bis 5. November 2004  
(oder 2 Blöcke à 2 Wochen Frühling/Herbst)

Verlangen Sie bitte unser detailliertes Kursprogramm oder besuchen Sie uns auf unserer Homepage • [www.hotelschule-loetscher.ch](http://www.hotelschule-loetscher.ch)

HOTELSCHULE LÖTSCHER, Färbstrasse 18, 7270 Davos Platz  
Tel. 081 420 65 26 E-Mail: [info@hotelschule-loetscher.ch](mailto:info@hotelschule-loetscher.ch)

## Sprachausbildung

Originalpreise · hervorragende Schulen in  
England USA Kanada Australien  
Neuseeland Frankreich Italien  
Annemarie·Rolf Frischknecht · Tel 01/926 39 58  
[www.sprachausbildung.ch](http://www.sprachausbildung.ch)



Beauftragen Sie uns,  
den Völkern in Not  
medizinisch beizustehen.

Postfach, 8030 Zürich  
PK 12-100-2

htr

# Über Internet und nette Gäste.

Abonnieren und inserieren:

Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23,  
[www.htr.ch](http://www.htr.ch)

# Abo-Bestellung



Die Fachzeitung für Hotellerie,  
Gastronomie, Tourismus und Freizeit.

Super  
Schnupperangebot!

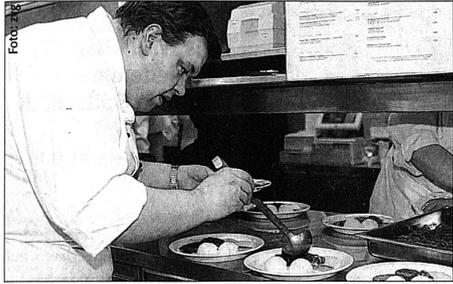
10 Ausgaben der hotel + tourismus revue für nur **Fr. 25.-**

Bestellen Sie jetzt unter Telefonnummer:

**031 740 97 93**

oder per E-Mail: [abo@swisshotels.ch](mailto:abo@swisshotels.ch)

## Die «Gilde» auf dem Sämtis



**Schwägalp.** Dieses Jahr feiert die «Schweizerische Gilde etablierter Köche» ihren 50. Geburtstag. Gefeiert wird auch auf dem Gipfel des Sämtis: Das ganze Jahr über wird jeden Monat ein anderes Gildemitglied ein exklusives Menü kreieren. Nach einem Eröffnungsabend wird dann die Kreation eines Monats lang auf der Speisekarte des Panorama-Restaurants auf dem Sämtisgipfel zu finden sein. Den Auftakt machte Christian Koller (im Bild) vom Gasthof Hirschen in Gais. *MJP*

## Düsteres Zukunftsbild fürs Bier

**Deutschland.** Der deutsche Bierkonsum wird nach Meinung der Wirtschaftsberatungsfirma Ernst & Young in den kommenden zehn Jahren um fast ein Drittel sinken. Von den jetzt noch 540 Brauereien mit einem Bierausstoss von mehr als 5000 Hektolitern würde «nur ein gutes Drittel überleben», der Preiskampf werde noch immer härter. So bot gerade jetzt die Brauerei Oettinger einen Harass mit 20 0,5-Liter-Flaschen Pils oder Export in Supermärkten zum Kampf

preis von 4,44 Euro an. Überkapazitäten zwingen auch andere deutsche Brauereien zu Billigangeboten. Die viertgrösste Braugruppe Deutschlands, die Dortmunder Brau- und Brunnen AG, scheint derzeit ins Visier internationaler Grossbrauer geraten zu sein. So wird vermutet, die britisch-südafrikanische Gruppe SAB-Miller, zweitgrösster Anbieter auf dem Weltmarkt, könne als nächster ausländischer Käufer ins deutsche Braugeschäft einsteigen. Insbesondere jüngere Konsumenten sind «kaum noch für Bier zu gewinnen», hat Ernst & Young analysiert. In ihren Augen sei «Bier das Getränk der Grossväter». Das geschärfte Gesundheitsbewusstsein sei «dem Absatz des kalorienreichen Biers nicht gerade förderlich», heisst es weiter.

Und: «Wenn heute Alkohol getrunken wird, dann wird eher zum Wein gegriffen.» Weinkonsum sei «zeitgemässer, Weinkenner geniessen Ansehen, Bierexperten haben dagegen keine Konjunktur mehr». *GU*

### ZÜRICH

## 70 Jahre Michelin-Stern

Im Hotel Storchen wurden die bretonischen Spezialitäten-Wochen mit dem renommierten «Moulin de Rosmadec» aus Pont-Aven lanciert.

MARTIN J. PETRAS

Nicht viele Köche können sich rühmen, dass ihr Betrieb seit fast siebzig Jahren einen Michelin-Stern besitzt.



Fréderick und Franck Sébilleau

Franck und Fréderick Sébilleau vom Restaurant «Moulin de Rosmadec» in Pont-Aven gehören zu den wenigen, die dies behaupten können. In einer aus dem 15. Jahrhundert stammenden Mühle, in der noch bis 1925 Weizen gemahlen wurde, entstand ein Restaurant, das 1935 einen Michelin-Stern erhielt. Diese Auszeichnung ist dem «Moulin de Rosmadec» bis heute erhalten geblieben. Pierre Sébilleau, Küchenchef in der Mühle seit 1959, leitete das Restaurant bis 1973. Heute sind es seine beiden Söhne Franck und Fréderick, welche die Sterne-Tradition ihres Betriebs weiter führen.

Das «Moulin de Rosmadec» und die Gebrüder Sébilleau sind im Rahmen der bretonischen Spezialitätenwochen bis zum 29. Februar 2004 zu Gast im Zürcher Hotel Storchen.

### KULINARIUM

15. Januar bis 14. März 2004  
Original Nobu-Küche  
Badrut's Palace Hotel, St. Moritz

26. Januar bis 15. Februar 2004  
Ungarische Wochen  
Swissôtel Zürich, Zürich

5. bis 29. Februar 2004  
Bretonische Spezialitäten  
Hotel zum Storchen, Zürich

12. Februar bis 4. März 2004  
Mediterrane Küche aus Sizilien  
Rest. Belcanto Opernhaus, Zürich

### FASTFOOD BRANDING, USA

## «Roy Rogers» reitet wieder los

Einst gab es fast 700 «Roy Rogers»-Restaurants in ganz Amerika. Jahrelang mussten die Plamondon-Brüder mit ansehen, wie die Geschäftsidee ihres Vaters durch schlechtes Management zu Grunde ging – jetzt soll die Marke zu neuem Leben erwachen.

HARALD WEISS

Wer jemals zwischen der US-Bundeshauptstadt Washington und New York ein Schnellrestaurant suchte, wird möglicherweise eines der dort behelmten «Roy-Rogers»-Restaurants aufgesucht haben. Rund 63 Betriebe gibt es davon in Maryland, Virginia, New Jersey und Pennsylvania – ein bescheidener Rest von einst fast 700 Betrieben in ganz Amerika.

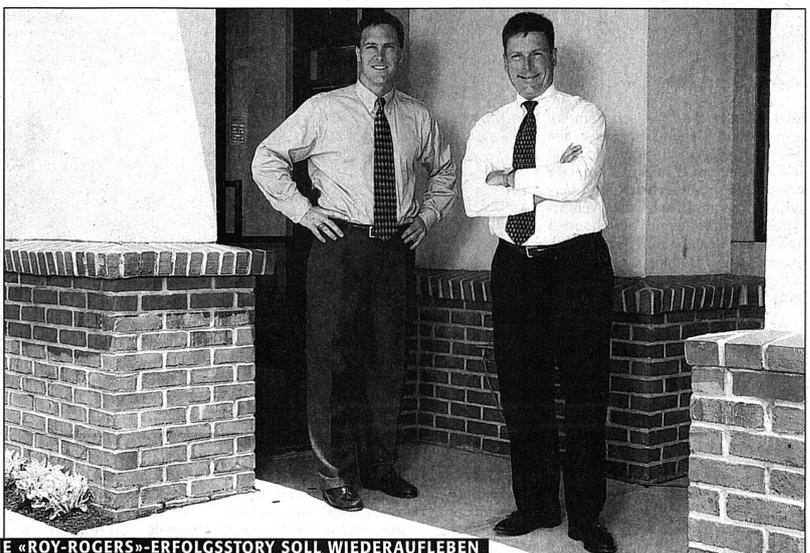
Die Roy-Rogers-Restaurants wurden 1968 von der Marriott-Hotelgruppe gegründet. Das Konzept bestand aus der Kombination der drei umsatzstärksten US-Fastfood-Gerichte: Roastbeef-Sandwich, frittierte Hähnchen und Hamburger. Die Idee hatte Peter Plamondon, damals F&B-Vorstand bei Marriott. Der sprunghafte Erfolg des Roy-Rogers-Konzepts überraschte selbst Plamondon so sehr, dass er 1980 bei Marriott ausstieg und sich als Franchisenehmer mit 16 Betrieben selbstständig machte.

### NACH DEM VERKAUF GINGS BERGAB

Zehn Jahre lief alles bestens. Als sich die Marriott-Gruppe 1990 von den Restaurants trennte, weil sie nicht ins Kerngeschäft passten, ging es mit Roy Rogers bergab: Marriott hatte die Kette an Hardee's verkauft, die aus Betrieben Hardee's machten und die Franchiser sich selbst überliessen. Die meisten von ihnen gingen daraufhin in Konkurs.

Jetzt aber soll es eine Wiedergeburt geben: Die beiden Söhne von Peter Plamondon, Jim und Peter jr., haben

PHOTOS: ZVG



DIE «ROY-ROGERS»-ERFOLGSSTORY SOLL WIEDERAUFLEBEN

Jim und Peter Plamondon möchten die von ihrem Vater für Marriott gegründete und fast verschwundene Restaurantkette in den USA wieder lancieren.

sich die Markenrechte gesichert und unter dem Marketingnamen «Roy Rogers Rides Again» eine aggressive Franchisepolitik gestartet. Aus dem Bestand des Vaters besitzen sie selbst noch 15 Restaurants und bald sollen 77 neue Franchisebetriebe in der amerikanischen Mittel-Atlantik-Region hinzukommen.

«Das Roy-Rogers-Konzept war niemals falsch – es wurde nur nach dem Ausstieg von Marriott miserabel weitergeführt», sagt Jim Plamondon als Begründung für den Relaunch, dessen zentraler Punkt weiterhin Roastbeef-Sandwich, Hähnchen und Hamburger sind. Trotzdem gibt es jetzt erst mal eine gründliche Generalüberholung: Die Inneneinrichtung wurde auf Chrom sowie helles Holz mit offenen Buffets für die Zutaten umgestellt, der Betrieb ist kleiner als früher. Er hat nur

noch 370 Quadratmeter mit 80 bis 90 Sitzplätzen sowie einen Drive-Thru mit 40 bis 50 Parkplätzen.

Die Zubereitung orientiert sich am aktuellen US-Zeitgeschmack. «Bei den Hauptgerichten kommt es heute vor allem auf die Frische und die Qualität an», so Peter Plamondon. «Das Roastbeef wird nur auf Bestellung geschnitten und auch die Hähnchen und Hamburger werden auf Bestellung zubereitet». Die Zutaten kann sich der Gast an einem Salat- und Dressingbuffet selbst zusammenstellen. Für dieses Frischeangebot muss der Gast aber tiefer in die Tasche greifen, als bei McDonald's oder Burger King.

### «WENIGER VERSPRECHEN, MEHR TUN»

Wer dieses Konzept als Franchisenehmer betreiben will, muss rund 1 Million Dollar investieren und 5 Prozent an Lizenz- sowie 2 Prozent an Marketinggebühren abgeben. Dafür hat er gute Chancen auf eine Bestlage, denn die Plamondons haben sich bereits Grundstücke an Autobahnen, bei Einkaufszentren und in Flughäfen gesichert. Was die Ausbreitung angeht, will man sich offiziell vorerst auf die bisherigen Bundesstaaten begrenzen. «Hier sind wir bekannt, hier kennen wir den Markt und hier hat Roy Rogers noch immer einen guten Ruf», begründet Jim Plamondon die Selbstbeschränkung. Doch das kann sich möglicherweise schnell ändern: «Wir versprechen lieber weniger und machen dafür mehr», ergänzt er viel sagend.

Ob allerdings die Kraft der Marke «Roy Rogers» wirklich so gross ist, wird von verschiedenen Marketingexperten angezweifelt. «Die Reputation

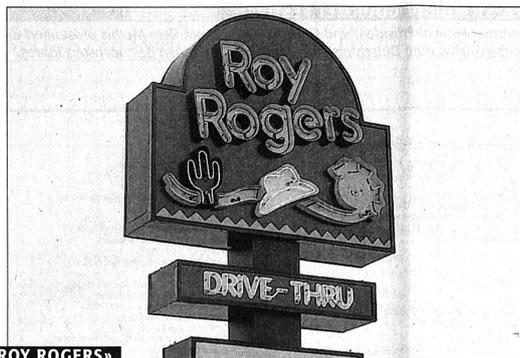
wurde nach dem Rückzug von Marriott ruiniert, weil viele Franchiser die Qualität nicht halten konnten», gibt Dan Rowe, Franchise-Consultant in Alexandria, zu bedenken.

### WENIG KUNDENTREUE IM FASTFOOD-GESCHÄFT

Don DeBolt, Direktor der International Franchise Association, meint, dass der heutige Konkurrenzkampf im Fastfood-Geschäft sehr gross ist. Andererseits bestätigt er, dass die Kundentreue in diesem Markt nicht sehr gross ist: «Jeder muss am Tag dreimal essen – also probieren die Leute gerne etwas Neues. Die Plamondons werden ihre Chance haben», sagt er über das neue Roy-Roger-Konzept.

Bedenken gibt es auch bezüglich der Herkunft des Namens «Roy Rogers». Roy Rogers war in den 1940er- und 1950er-Jahren in den USA ein beliebter TV- und Filmstar, der immer die gleichen Cowboy-Rollen spielte. «Macht es wirklich Sinn, eine Restaurant-Kette nach einem verstorbenen Cowboy-Helden zu benennen?», fragte Eleni Kretikos, Restaurant-Kolumnistin in Washington D.C., rhetorisch. Die Plamondons sehen das anders: «Für uns ist «Roy Rogers» ein Markenname, nicht ein Ex-Schauspieler. Wer von unseren Kunden unter 40 kann sich noch an den einstigen Cowboy-Helden erinnern?», halten sie den Kritikern entgegen.

Weit mehr als die Kraft des Brandings geniessen die beiden Brüder Respekt als Restaurant-Manager. «Sie haben als Einzige die Roy-Rogers-Betriebe mit hoher Qualität erfolgreich durch alle Turbulenzen geschafft, das spricht sehr für sie», anerkennt Dan Rowe deren bisherige Leistungen.



«ROY ROGERS»

Die einst fast 700 Betriebe zählende Restaurantkette trägt den Namen eines früheren TV- und Film-Westernhelden.

## Anschauungsunterricht für Zürcher

**Scuol.** Eine kostümierte Gesandtschaft von Zürcher Zünftern erhielt in Scuol am Samstag Anschauungsunterricht in Sachen Feuerbrauch: beim Verbrennen des Hom Strom (Strohmann), der immer am 1. Februar-Weekend den Frühling einläutet. Gekommen sind die Zürcher im Hinblick auf den 19. April, an dem Zürich mit der traditionellen Verbrennung des «Böögg» am Sechseläuten die Vertreibung des Winters zelebriert. Graubünden ist Gastkanton. **CK**



Foto: Ztg

## Mit Elvis auf der Piste

**Zeitreise.** Der Tiroler Wintersportort Fiss entführt seine Wintergäste einmal in der Woche auf eine Zeitreise im Schnee. Im Rahmen des «Nightflow» auf der Möseralm in Fiss wird ein historischer Überblick über die Geschichte des Skilaufs geboten. Die Fisser lassen Dallas-Ekel J. R. Ewing als Hommage an die 1970er-Jahre den Hang hinunterweldeln. Und auch Elvis, der King, hat seinen Auftritt in der Fisser Zeitreise. Der Nightflow findet bis 20. April 2004 statt. **DST**



Foto: Ztg

## ZITAT DER WOCHE

**«Es wird nicht aus jedem ein Thomas Gottschalk oder ein Viktor Giacobbo.»**

Franz Felix, Schlagfertigkeitstrainer, im Interview auf Seite 9.

## PEOPLE



**Felix Hauser** (Bild) ist seit dem 15. Januar 2004 General Manager des 5-Sterne-Radisson SAS Hotel Basel und zugleich auch Regional Director Switzerland. In dieser Funktion übernimmt er zusätzlich die Verantwortung für die bereits bestehenden Hotels der Rezidor SAS Hospitality-Gruppe in Rümliang, Lully und St. Gallen und die Projekte in Fribourg und Luzern. **KTV**



**Hans E. Koch** (Bild) wird per Ende Juli 2004 die Grand Hotels Bad Ragaz AG als Hoteldirektor verlassen. Man trenne sich wegen unterschiedlicher Geschäftsauffassungen in gegenseitigem Einvernehmen. **DST**



**Liliane Rentsch** (Bild) hat eine eigene Hotel- und Immobilien-Beratungsfirma gegründet: die Imhotel mit Sitz in Bern (liliane.rentsch@imhotel.ch). Liliane Rentsch war sechs Jahre lang freie Mitarbeiterin Beratung hotellerie-suisse (damals Schweizer Hotelierverein SHV) und SHV Management AG. Ab 2001 bis Ende 2003 war sie als Leiterin Beratung hotellerie-suisse und Mandatsleiterin SHV Management AG tätig. Zurzeit absolviert Liliane Rentsch eine Zusatzbildung zur eidgenössischen Immobilienmaklerin SVIT. **CK**



**«Today Show» in Zermatt.** Matt Lauer, der Moderator der amerikanischen Fernsehsendung «Today Show» auf NBC, sendet das Matterhorn direkt in die amerikanischen Wohnzimmer. Die TV-Direksendung wird wöchentlich fünfmal ausgestrahlt – von fünf verschiedenen Orten der Welt aus. Niemand weiss, von wo aus Matt Lauer senden wird – die Zuschauer müssen erraten, wo er ist. Die Livesendung aus Zermatt wurde am 10. Februar ausgestrahlt. Im zweiten Teil der 100-minütigen «Today Show» ging es um allgemeine Schweizer Themen. **CK**

## ST. MORITZ GOURMET FESTIVAL

# Im nächsten Jahr mit Köchinnen

Die Organisatoren des St. Moritz Gourmet-Festivals vermelden einen erfolgreichen Verlauf mit ausverkauften Veranstaltungen. Die diesjährige 11. Ausgabe des traditionellen St. Moritzer Gourmet-Events ging letzten Samstag mit dem Grand-Gourmet-Finale im Hotel Kulm zu Ende.

Das 12. St. Moritz Gourmet Festival wird vom 31. Januar bis zum 5. Februar 2005 stattfinden und unter einem besonderen Aspekt stehen. Nachdem in den vergangenen Jahren insgesamt 97 Gastköche und nur 3 Gastköchinnen am Gourmet-Festival präsentiert wurden, sollen für 2005 die «besten weiblichen Chefs der Welt» nach St. Moritz eingeladen werden. So lautet das Motto der nächstjährigen Gourmet-Veranstaltung «Les Grandes Dames de la Haute Cuisine». **MJP**

Foto: Elisabeth Lang



### 11. ST. MORITZ GOURMET FESTIVAL

Gourmet-Festival-Präsident und Corviglia-Gastronom Reto Mathis präsentiert die Spitzenköchin Irma Dütsch als eine der Teilnehmerinnen des nächsten Jahres.

## GLOSSE

# Die Trinkerlizenz

HANSPETER GSELL

Auf meiner Reise durch die mikronesische Inselwelt bin ich auf Yap gelandet. Das grösste touristische Problem dieser Insel ist ihre Distanz zu den grossen Märkten. Nur nach langen und teuren Flügen erreicht man diesen paradisiatischen Flecken. Und trotzdem, oder gerade deshalb, hat sich Yap zu einem der erfolgreichsten Ziele des mikronesischen Archipels entwickelt.



Die Fluggesellschaft die uns nach Mogmog bringen soll, ist gegründet. Zufälligerweise gehört sie Schweizer Missionaren. Ich löse für eine Handvoll Dollars die vorgeschriebene Trinkerlizenz und setze mich an die geschichtsträchtige Bar der «O'Keefes Kanteen», bestelle einen Drink und staune vor mich hin. Ich bin im Land des Steingelds. Wagenradgrosse Münzen stehen in den Vorgärten oder in den Steingeld-Banken der Dörfer. Die Menschen tragen wenig bis fast gar nichts, leben sehr traditionsbewusst und kauen Betelnüsse. Die Hoteliers sind Ethnologen (Traders Ridge) oder Taucher (Manta Ray Bay) und die Mantas tragen Namen. Sollten sie jetzt an «Opel» denken, lesen sie bitte nicht weiter.

Eine der äusseren Inseln ist für den Tourismus völlig tabu. Der Insel-Chief hat zusammen mit dem Ältestenrat beschlossen, sich den Segnungen der Zivilisation zu enthalten. Nur manchmal wirft er den alten Diesel an und lässt ein Fässchen Inselbier brauen. Dann setzen sich die Menschen unter die Palmen und träumen ein knappes Stündchen vor sich hin. Warum nur erinnert mich Yap an die Schweiz?

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

## IMPRESSUM

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

Gegründet 1892

**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
Morbijustrasse 130  
Postfach  
3001 Bern

**Leitung Medien:**  
Christian Santschi

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

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

**Gastronomie/Technik:**  
Martin J. Petras (MJP), Gudrun Schlenzcek-Gasser (CSG).

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

**Milestone:** Dr. Peter Kühler (PK).

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

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

**Korrektur:** Paul Le Grand.

**Korrespondenten:** Katja Hasenkamp (HAS), Paris; Gerhard Loh (GL), Tessin; Herbert Putschker (HP), Wien; Mania Pütz-Willems (MP), München; Franziska Richard (FR), Basel; Sonja Stöckli (SS), Bern; Georg Übersauf (GU), Frankfurt; Gregor Waser (GW), Zürich; Robert Wildi (RW), Zürich.

**Verlag:**  
Verlagsleitung: Iris Strelbel  
Abonnemente: Sabine Rothacher  
Stellensensate: Matthias Beyerle, Marc Moser,  
Geschäftsanzügen: Oliver Eglöf (Anzeigenleiter).  
Innendienst: Marc Moser.

**Druck:**  
Büchler Grafino AG,  
Druckzentrum Bern.

**Auflage:**  
11'209 Ex. WEMF-beglaubigt 2002,  
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 Tourismusexperten (TOUREX)  
– Vereinigung Diplomierter Hoteliers-  
Restaurateure SHV (VDH)  
– Hospitality Sales & Marketing Association  
(HSMA) Swiss Chapter  
– Swiss Congress & Incentive Bureau (SCIB)  
– Swiss Partner für den Bustourismus  
– Verband Schweizer Badikurorte (VSB)  
– Schweizer Kurhäuser (VSK)  
– Swiss International Hotels (SIH)  
– Annuaire Internationale des Sous-Directeurs et  
Chefs de Réception des Grands Hôtels (AICR).

**Kontakte:**  
Adresse:  
Morbijustrasse 130,  
Postfach, 3001 Bern.  
Redaktion: (Leserbriefe, People, usw.)  
Tel. 031 370 42 42, Fax 031 370 42 24,  
E-Mail: ht+@swiss-hotels.ch

**Abonnemente:**  
Tel. 031 740 97 95, Fax 031 740 97 76,  
E-Mail: abo@swiss-hotels.ch  
Stellensensate:  
Tel. 031 370 42 42, Fax 031 370 42 23,  
E-Mail: insenate@swiss-hotels.ch  
Geschäftsanzügen:  
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.



**JEAN-PIERRE SONOIS /** Le président de la CDA s'est exprimé jeudi à Zermatt sur le regroupement des forces en montagne. **PAGE 2**



**HÔTELLERIE /** Une étude de la Société suisse de crédit hôtelier montre que la situation de l'hôtellerie suisse s'améliore. **PAGE 3**

**Cahier français**

hotel+tourismus revue

EMISSION TÉLÉVISÉE

## «S'ouvrir au client»

Une enquête-test sur l'hôtellerie menée par la télévision suisse permet au président d'hôtelleriesuisse de formuler quelques recommandations.

■ **MIROSLAW HALABA**

«Certes, il faut des normes, mais il importe avant tout d'adopter toujours envers le client une attitude d'ouverture et de bienvenue». Tel est le message que le président d'hôtelleriesuisse, Christian Rey, adresse aux hôteliers en conclusion de l'enquête des télévisions romande et alémanique de mardi soir. Cette enquête-test, menée auprès de quatorze hôtels trois étoiles de l'Arc alpin des cantons du Valais, de Vaud et de Berne, ainsi que dans huit hôtels grisons a révélé un certain nombre de lacunes – notamment en Suisse romande – par rapport aux normes de la catégorie observée. Deux émissions y ont été consacrées: «Kasensurztz», diffusée sur la chaîne allemande, et «A bon entendre», diffusée sur la chaîne romande et à laquelle avaient pris part Christian Rey et le professeur Francis Scherly.

### NORMES D'HYGIÈNE RESPECTÉES

Le président d'hôtelleriesuisse salue le fait, qu'à une exception, tous les établissements testés ont respecté les normes d'hygiène. Sans mettre en doute, le sérieux de l'enquête, il note que certaines déficiences relevées par le test ne revêtaient pas toujours un caractère primordial. Christian Rey félicite dès lors les premiers de classe et encourage les autres établissements à jeter un œil un peu plus critique sur leur exploitation.

### NOUVELLE CLASSIFICATION EXEMPLAIRE

Christian Rey rappelle, par ailleurs, que chaque année 10% des établissements sont contrôlés et qu'un contrôle général est entrepris tous les cinq ans. Il souligne aussi les efforts que la branche entreprend pour améliorer son infrastructure, tout en relevant qu'il y a toujours un manque de moyens financiers qui varie entre 1 et 1,5 milliard de francs. Il indique aussi que la future classification sera un modèle du genre que d'autres pays aimeraient bien adopter. S'agissant du contrôle des hôtels par l'Etat évoqué dans l'émission, Christian Rey est d'avis qu'un tel système ne devrait pas s'avérer sensiblement meilleur que celui pratiqué actuellement.

ETALEMENT DES VACANCES DE NEIGE

## Des espoirs de coordination

Une meilleure coordination des vacances de neige s'avère indispensable afin que les écoliers romands n'aient pas tous congé la même semaine en février. Il va sans dire qu'un meilleur étalement des vacances sert également les intérêts des milieux touristiques.

■ **LAURENT MISSBAUER**

Du 21 au 29 février les Fribourgeois, les Vaudois et les Valaisans, de même que les Bâlois, les Lucernois, les Tessinois, les Belges, les Néerlandais, ainsi qu'une partie des Français, seront en vacances en même temps. On imagine aisément les problèmes qu'une telle concentration de vacanciers peut engendrer tant au niveau économique qu'au niveau de la sécurité et du confort sur les pistes. Les hôteliers, les agences immobilières et les sociétés de remontées mécaniques ont en effet intérêt à avoir plusieurs semaines bien remplies plutôt qu'une semaine surchargée et deux semaines plus ou moins désertes.

### UN ESSAI DE COORDINATION AURA LIEU LE 19 FÉVRIER

La France et le canton de Berne, ont compris depuis longtemps qu'un meilleur échelonnement des vacances de février pouvait engendrer des retombées très positives pour l'économie touristique. En Suisse romande, on commence également à s'en rendre compte: «On sent effectivement une amélioration au niveau de la coordination des différents responsables de département de l'instruction publique», relève Yvan Aymon, directeur-adjoint de Valais Tourisme. Le Neu-

Photo: Swiss-Image



**LES MASQUES DE CARNAVAL DU LÖTSCHENTAL (VS)**

Une meilleure coordination devrait faire en sorte que les vacances vaudoises et genevoises ne tombent pas sur carnaval.

châtelois Christian Berger, secrétaire de la Conférence romande de l'instruction publique, le confirme: «Nous préparons une séance de coordination qui aura lieu à Lausanne le 19 février et qui réunira les chefs de département des cantons romands afin que les Genevois et les Vaudois ne prennent pas leur semaine de vacances de neige en même temps et, surtout, qu'elle ne tombe pas sur carnaval qui est fêté dans les cantons catholiques tels que Fribourg et le Valais.»

Si cette décision venait à être acceptée, beaucoup de problèmes seraient déjà résolus. Certains, à l'image d'Eddy Peter, le directeur de Sion Tou-

risme, estiment cependant que, même en Valais, il n'est pas judicieux de coupler la semaine de vacances de carnaval avec la semaine de vacances de neige: «A carnaval, 40% des parents travaillent et ne peuvent par conséquent pas s'occuper de leurs enfants», remarque Eddy Peter.

Yvan Aymon préconise ainsi d'accorder à carnaval deux jours de vacances et non pas une semaine: «Le carnaval se fête surtout le jeudi gras et le mardi gras. Pour que les écoliers et leurs enseignants puissent participer aux différentes festivités, accordons leur donc congé le vendredi, ainsi que le mercredi matin, et donnons leur une semaine de congé à une autre période entre la fin janvier et Pâques.»

après des commissions scolaires communales est aussi la solution suggérée par Judith Renner-Bach, la directrice de Fédération suisse du Tourisme. «Si l'on explique les bienfaits d'une mesure avec de bons arguments, on arrive souvent à s'arranger», relève-t-elle. Et elle s'exprime en connaissance de cause puisqu'elle a présidé par le passé la commission scolaire de la commune bernoise de Meikirch.

### Toutes les dates sur un site Internet

Les hôteliers qui souhaitent accueillir une clientèle bien précise en fonction des vacances scolaires trouveront sur le site Internet de la Conférence intercantonale de l'instruction publique (CIIP)\* les dates des vacances scolaires de toute la Suisse pour 2004, 2005 et 2006. La consultation de ce site permet notamment de constater que Berne alloue ses vacances de neige à des périodes différentes selon que l'on soit scolarisé en ville de Berne (du 31 janvier au 8 février), à Bienne (du 7 au 15 février) ou à Thoun (du 14 au 22 février). **LM**

\* www.ciip.ch

### Tout n'est pourtant pas complet

*A force de répéter, comme l'ont fait plusieurs journaux romands à partir du mois de novembre déjà, que la semaine du 21 au 29 février sera archicomplète ne risque-t-on pas de véhiculer des informations qui sont inexactes et qui peuvent inciter des familles à partir en vacances en Tunisie ou en Egypte plutôt que sur les pistes de ski de Suisse romande?*

*«C'est vrai, ce danger existe et le message que j'aimerais faire passer à ce sujet, c'est qu'il est toujours possible de trouver des chambres d'hôtels*

*libres, même à la dernière minute», relève Yvan Aymon, directeur-adjoint de Valais Tourisme. «Nous l'avons d'ailleurs vérifié nous-mêmes, à Valais Tourisme, en effectuant à très court terme des réservations pour la deuxième semaine des vacances de Noël.»*

*«Aujourd'hui, les systèmes informatiques permettent en effet de remettre immédiatement en vente les chambres qui sont disponibles à la suite de désistements de dernière minute ou de retours de contingents», conclut Yvan Aymon. **LM***

### «LA SOLUTION IDÉALE N'EXISTE PAS»

«On peut discuter longtemps sur les différentes solutions à apporter afin d'améliorer l'échelonnement des vacances de neige, il convient toutefois de garder à l'esprit qu'une solution idéale n'existe pas», reconnaît néanmoins Yvan Aymon. «Toutefois, une meilleure information au niveau des communes peut inciter ces dernières à faire preuve de davantage de sensibilité touristique. Dans le Haut-Valais, à Viège par exemple, les vacances de neige ne tombent pas sur carnaval.» Une meilleure information

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

#### MIRUS SOFTWARE

NEU: Personaleinsatzplanung, Arbeitskontrolle leicht gemacht.

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

Profitieren auch Sie vom Know-how des Marktleaders!



Well Ihre Zeit zu kostbar für administrativen Kleinkram ist.  
MIRUS Software AG - Mattenstrasse 10 - 7270 Davos  
Telefon 081 415 66 88 - Fax 081 415 66 78  
Internet: www.mirus.ch - E-Mail: info@mirus.ch

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

Appelez-nous au: 071-844 85 30

**Gastroconsult**  
FOUDRAIRE POUR L'HÔTELLERIE ET LA RESTAURATION

**Nous vous offrons un Service 5★**

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

- compétence
- professionnalisme
- discretion
- flexibilité
- efficacité

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

**LE SPECIALISTE DU PLACEMENT**

**hotellerie suisse**

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

La coupe filante pour des légumes taillés à la perfection!

www.gaufrettes.ch  
Brunner SA, 1000 Lausanne

## Promotion fribourgeoise à Genève

**Pays de Fribourg.** «De quelle couleur sera votre prochain événement?», telle est la question qui sera posée aux Genevois invités par Pays de Fribourg Marketing et Fribourg Tourisme à découvrir une offre encore quelque peu méconnue sur le marché du tourisme d'affaires et de loisirs. Cette présentation a lieu ce 12 février à l'Hôtel des Bergues, à Genève, en présence des organisateurs, responsables promotion et vente, congrès et groupes, des directeurs d'offices du tou-

risme ainsi que de plusieurs partenaires hôteliers. Le programme prévoit une présentation générale, un workshop et un cocktail dînatoire.

Pour cette opération sur un marché de proximité qui se trouve à un peu plus d'une heure d'autoroute ou de train, les Fribourgeois visent un public à la recherche d'offres pour des séminaires, congrès, assemblées générales, excursion, sorties d'entreprise, etc. En l'occurrence, sont mis en avant, outre les accès aisés, six

hôtels 3 et 4 étoiles, les infrastructures de congrès et d'expositions de Forum Fribourg et d'Espace Gruyère, la diversité culturelle et linguistique, la gastronomie et les saveurs du terroir, l'idéal étant de combiner ces différents ingrédients.

Si cette action à Genève est une première pour le Pays de Fribourg, une initiative similaire a déjà été organisée à plusieurs reprises à Zurich. La dernière en date a eu lieu le 5 février, avec la participation du Boucher Corpaato. JS

## Un concept novateur pour Fribourg

**Fribourg.** La ville de Fribourg est en passe de mettre en place, dans le bâtiment des Arcades, non loin de la Cathédrale Saint-Nicolas, un concept novateur dont l'intérêt sera non seulement la promotion du négoce, mais également l'attractivité touristique.

Il s'agira d'une surface mixte où se côtoieront plusieurs commerces de qualité, tels que fromagerie, boucherie, primeurs, service traiteur et, surtout, une épicerie fine alimentée par des créations ex-

clusives des grands chefs de cuisine fribourgeois.

Un «coin-dégustation» permettra de découvrir les goûts et les saveurs des terroirs fribourgeois, constituant ainsi une vitrine de promotion des produits régionaux.

Cette initiative a été menée par le Réseau économique de Fribourg et Région, dirigé par Florence Cauhépé, déléguée économique. Cet organisme, créé en septembre 2001, est en effet voué, parallèlement à sa vocation première de promo-

tion économique et de soutien aux entreprises, à une large activité d'animation générale de la cité et des dix communes environnantes.

Son esprit s'est déjà fait sentir dans la politique d'accueil: aménagement de places de parking, installation de bancs publics, promotion du petit train touristique «Tschu-Tschu», stimulation des souvenirs et idées-cadeaux, développement du Marché de Noël, édition de brochures promotionnelles, etc. JS

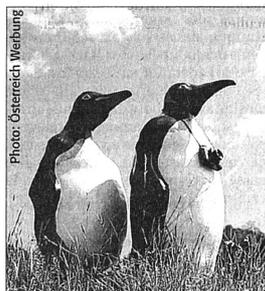
### AUTRICHE

## Une nouvelle image

L'Autriche, qui a terminé l'année 2003 sur une hausse des nuitées de 1,1%, aborde 2004 avec une nouvelle image axée sur l'authenticité.

MIROSLAW HALABA

Le tourisme autrichien a décidément le vent en poupe et il veut en profiter pour marquer encore des points sur le marché européen. L'année 2003 lui a été favorable: le nombre d'arrivées s'est accru de 2,9% à 28,2 millions et le nombre de nuitées de 1,1% à 118,1 millions (les chiffres suisses ne sont pas encore disponibles, mais à fin novembre l'hôtellerie helvétique faisait état d'un recul des nuitées de 2,9%).



Joe et Sally, les deux vedettes de la nouvelle campagne d'image.

L'Office national autrichien du tourisme (ONAT) bénéficie donc de bonnes conditions pour promouvoir l'année touristique 2004. Celle-ci sera notamment marquée par le lancement d'une nouvelle campagne d'image axée sur l'authenticité et portant le slogan «Enfin l'Autriche» (Suisse Tourisme utilisait il y a deux ans le slogan: «Enfin les vacances. A vous la Suisse»). Cette campagne met en scène deux pinguins globe-trotters (Joe et Sally), qui, après moults voyages, retrouvent, avec bonheur, leur pays de départ: l'Autriche.

### PUBLICITÉ EN SUISSE ROMANDE

Parallèlement à cette nouvelle présentation, l'ONAT entreprendra une campagne de marketing soutenue sur les principaux marchés émetteurs que sont l'Autriche, l'Italie, la Grande-Bretagne, les Pays-Bas et la Suisse. Pour la première fois, de la publicité sera ainsi faite dans les médias romands, à indiqué la directrice du bureau de Zurich, Carmen Breuss. L'ONAT a aussi pour objectif de renforcer sa présence sur les nouveaux marchés, comme la Chine, et d'assurer le suivi de la clientèle. Il dispose cette année d'un budget de 48 millions d'euros (+4% par rapport à 2003) dont 32 millions seront consacrés au marketing, soit l'équivalent de 49,6 millions de francs (43,5 millions chez Suisse Tourisme).

### JEAN-PIERRE SONOIS

## L'importance d'écouter les clients et de tenir compte de leurs avis

Jean-Pierre Sonois, le président de la Compagnie des Alpes, leader mondial de l'exploitation de domaines skiables, a clairement exposé les avantages du regroupement des forces en montagne lors du symposium touristique qui s'est tenu la semaine passée à Zermatt.

LAURENT MISSBAUER

«Le tourisme dans les Alpes, les fondamentaux de la réussite des entreprises leaders», tel a été le thème central du 6e Symposium international du tourisme de Zermatt. Force est de constater que ce sujet était taillé sur mesure pour Jean-Pierre Sonois, le président de la Compagnie des Alpes (CDA), qui a été invité à s'exprimer sur «Le regroupement des forces en montagne, l'exemple des remontées mécaniques». La CDA est en effet le leader mondial des domaines skiables. Elle gère les remontées mécaniques de dix stations françaises et d'une station italienne, Courmayeur, et possède des participations dans celles de Chamornix, de Télévrier et de Saas Fee.

### À LA RECHERCHE DE LA MEILLEURE RENTABILITÉ

Au début de son intervention, Jean-Pierre Sonois a rappelé que le succès de la CDA provenait d'une conception originale basée sur le constat suivant: l'exploitation des remontées mécaniques est souvent considérée comme une activité dont la vocation première n'est pas d'être rentable en tant que telle. Or elle peut être rentable si plusieurs forces sont regroupées à bon escient. A partir de là, la recherche de la meilleure rentabilité fait que la CDA agit comme un opérateur industriel là où d'autres fonctionnent encore sur un mode artisanal.

«Pour être rentables, les sociétés de remontées mécaniques doivent être considérées comme un centre de pro-

Photo: Laurent Missbauer



JEAN-PIERRE SONOIS

Le président de la Compagnie des Alpes (CDA) a rappelé, la semaine dernière à Zermatt, que le succès de la CDA provenait du fait qu'elle agissait comme un opérateur industriel là où d'autres fonctionnaient encore sur un mode artisanal.

fit à part entière. Malheureusement, de nombreuses sociétés basent encore leur marketing sur une intuition divinatoire plutôt que sur des enquêtes détaillées capables d'attirer et de fidéliser des clients de plus en plus exigeants», a relevé le président de la CDA.

Jean-Pierre Sonois a ainsi précisé que le marketing constituait le pôle de recherche et de développement du groupe: «Un client satisfait est un client qui revient et toute la démarche marketing de la CDA est orientée sur ses clients afin de mieux les fidéliser et d'en gagner de nouveaux.»

### UN DISPOSITIF D'ENQUÊTE «UNIQUE AU MONDE»

Face à une concurrence acharnée et à des consommateurs de plus en plus avertis et infidèles, une société de remontées mécaniques doit aujourd'hui constamment écouter les clients et tenir compte de leurs avis. De quelle manière? La CDA a mis en place un dispositif d'enquête que Jean-Pierre Sonois qualifie d'«unique dans le monde du ski»: «Nos clients sont interrogés tous les jours de la saison dans toutes les stations du groupe. En 2003, plus de 40 000 skieurs ont été interrogés et, depuis six ans que ce baromètre existe, la CDA a constitué la plus importante base de données de skieurs en Europe avec plus de 250 000 foyers représentant 360 000 clients.»

Des méthodes de traitement statistique modernes, fondées sur la lecture optique des questionnaires, permettent à la CDA de cerner, semaine

par semaine et station par station, l'opinion des skieurs sur les principales prestations proposées aussi bien à la montée (remontées mécaniques) qu'à la descente (les pistes) et à l'accueil (les caisses).

«L'opinion des clients est aussi recueillie sur les services extérieurs au domaine skiable comme l'accueil en station, les parkings, les navettes, les commerces et l'animation afin de pouvoir développer localement des partenariats nécessaires à l'évolution des services qui peuvent être un frein au développement de la fréquentation», a ajouté Jean-Pierre Sonois.

Au total, une trentaine de questions sont posées au client. Les notes de satisfaction sont croisées avec les profils individuels des skieurs et avec les conditions d'exploitation qu'ils ont

rencontrées telles que l'affluence et la météo. «Les traitements automatisés permettent de déterminer avec précision les facteurs ayant influencé les notes: le produit, le profil du client, l'environnement. C'est à partir de ces résultats que sont fixées les priorités d'investissement et que les sociétés du groupe travaillent ensemble afin de réduire les points noirs tels que les problèmes de parkings ou les files d'attente. La comparaison hebdomadaire des résultats entre les sociétés du groupe constitue aussi un stimulant très fort pour accélérer l'orientation sur les clients. Enfin, les résultats des enquêtes débouchent sur des actions de marketing qui permettent de passer de la cueillette à la culture des skieurs au sein des sociétés de notre groupe», conclut Jean-Pierre Sonois.

### La CDA à l'affût

Jean-Pierre Sonois a confirmé à Zermatt que la CDA était intéressée à être davantage présente en Suisse. Sans citer de noms, il a déclaré que «plusieurs dossiers étaient à l'étude». La CDA détient déjà 38% des remontées mécaniques de Saas Fee et 20% de Télévrier. Elle possède aussi l'Aquaparc du Bouveret (VS) qu'elle a acheté afin de poursuivre sa stratégie de diversification dans le secteur des parcs de loisirs, diversification entamée avec le rachat du groupe Grevin et du Parc Astérix. LM

### La France, 1er marché du ski en Europe

Comment cela se fait-il qu'une compagnie française, la CDA, soit le leader mondial des domaines skiables? Il y a tout d'abord le fait que la France dispose, avec 1900 km<sup>2</sup>, du plus grand domaine skiable du monde devant l'Italie (1350 km<sup>2</sup>), l'Autriche (1050 km<sup>2</sup>), la Suisse (950 km<sup>2</sup>) et l'Allemagne (450 km<sup>2</sup>).

La France détient par ailleurs 26% du marché européen devant l'Autriche (24%), la Suisse (13%) et l'Italie (11%). La position de la France s'explique par son marché intérieur qui re-

présente 85% de sa fréquentation contre 50% pour l'Autriche et environ 75% pour la Suisse et pour l'Italie.

Le but de la CDA est d'accroître la part de 15% des skieurs étrangers en France. Pour cela, il faut disposer de davantage de lits mis en location. C'est le cas de l'Autriche, mais également de Saas Fee puisque 98% de ses lits sont mis en location. Pour les remontées mécaniques, de tels lits sont très intéressants: Saas Fee fait 70 journées de ski par lit, alors que Courmayeur n'en fait que vingt. LM

## Mövenpick: nouvel hôtel à Bahrain

Zurich. Le groupe hôtelier suisse Mövenpick a ouvert, à mi-janvier, un nouvel hôtel de haut de gamme à Bahrain. Situé à proximité de l'aéroport de la capitale, Manama, l'Hôtel Bahrain possède 106 chambres, dont dix suites. Equipé du système de connection sans câble à Internet, LAN, il offre également à ses hôtes une piscine de 570 mètres carrés, soit une des plus grandes de Bahrain, indique Mövenpick. L'établissement est placé sous la direction de Frank Reichenbach. *MH*



## Hôtel de Champéry: nouveau cap

Champéry (VS). Spécialisé dans l'organisation de séminaires haut de gamme, le groupe français Châteaufort a rouvert l'Hôtel de Champéry, sous le nom de Le Chalet. Il y est locataire pour dix ans, mais envisage, à terme, d'acquiescer ce bâtiment de la station valaisanne de Champéry.

C'est la première implantation en Suisse de ce groupe créé en 1995 et actif jusqu'à présent dans des châteaux de la région parisienne. Le concept Châteaufort s'articule selon la for-

mule du forfait «tout compris». A Champéry, où le nombre de chambres a été ramené de 80 à 60, le groupe a consacré environ quatre millions de francs aux transformations rendues nécessaires pour la mise en place de ce concept. Dix-huit personnes travaillent à satisfaire les attentes des hôtes.

Gérant de ce nouveau centre de séminaires, Eric Laurent entend viser une clientèle suisse, habitant la région lausannoise et la région de Genève et intéressée essentielle-

ment par les séminaires d'entreprises. Durant les fêtes de fin d'année et entre mi-juillet et fin août, Le Chalet deviendra «La Maison de Kathy et Jacques», du nom des fondateurs de Châteaufort, conservant le principe du tout complet, mais à l'intention des familles.

Cette première implantation en Suisse devrait être suivie de deux ou trois autres en des lieux qui ne sont pas encore fixés, mais Montreux ferait partie des destinations envisagées. *JJE*

### HÔTEL RIVESROLLE

## A quand l'ouverture?

Fermé depuis trois ans pour rénovation, l'Hôtel Rivesrolle, à Rolle (VD), a été entièrement rénové, mais une embrouille retarde la réouverture.

#### JEAN-JACQUES ETHENOZ

Construit il y a près de vingt ans (mise de fonds: 15 millions de francs), fermé pour rénovations (investissement: 15 millions de francs) depuis trois ans, l'Hôtel Rivesrolle, un établissement quatre étoiles, à Rolle, sur La Côte vaudoise, pourrait ouvrir demain. Engagé dans un bras de fer politico-juridico-administratif, ses administrateurs ne le veulent pas. «Pas question de demi-mesures. Nous voulons que ce soit un succès et dans les conditions actuelles, ce n'est pas possible», déclare l'avocat lausannois François Chaudet, président du conseil d'administration de l'établissement, au sein duquel siège Roland Pierroz, l'hôtelier-restaureur du «Rosalp» à Verbier. «Or, actuellement, l'accès n'est pas possible», poursuit l'avocat.

#### UN GIRATOIRE AU CŒUR DU PROBLÈME

Pour comprendre, il faut savoir que, à la sortie est de Rolle, le Rivesrolle est accessible par la Route du Lac. Mais dans un sens (Genève-Lausanne) seulement. Pas question d'y accéder sans un sérieux détour par le bourg (plus d'un kilomètre) lorsqu'on vient de Lausanne, alors que c'est de cette direction que l'établissement propose ses façades, son parc, bref, ses atours. Ce que le propriétaire ne veut pas, menacé qu'il est par un recours des voisins. C'est ce giratoire qui est la cause de toute cette bataille administrative. Il est situé à cheval sur les communes de Mont-sur-Rolle, de Perroy et de Rolle.

#### UN HÔTEL POURTANT SOUHAITÉ

Si les deux premières ont accordé leur participation au financement de l'ouvrage, le Législatif de Rolle lui, a refusé d'y accorder une somme de 210 000 francs ne souhaitant s'engager qu'à hauteur de 130 000 francs et demandant une participation plus importante des deux autres communes. Cela alors même que, il y a plus de quatre ans maintenant, la société Rivesrolle s'est engagée à participer à l'édification du giratoire à hauteur de 50 000 francs. L'enjeu du bras de fer est donc de 80 000 francs. Pour une affaire politico-économique qui touche également une parcelle à l'ouest de la ville, déclare la commune.

Cette somme de 80 000 francs permettrait d'ouvrir un quatre étoiles dont La Côte a pourtant besoin, de créer entre 35 et 40 emplois, de générer plus de deux millions de francs de masse salariale par année et de couvrir cette même somme par les seules recettes fiscales au terme de la première année d'exploitation.

### HÔTELLERIE SUISSE

# Amélioration de la situation

La situation économique de l'hôtellerie suisse s'améliore lentement. L'étude comparative «Hotel Benchmark SCH», de la Société suisse de crédit hôtelier (SCH) pour l'année 2002, le montre. On constate notamment que l'endettement global de la branche se réduit.

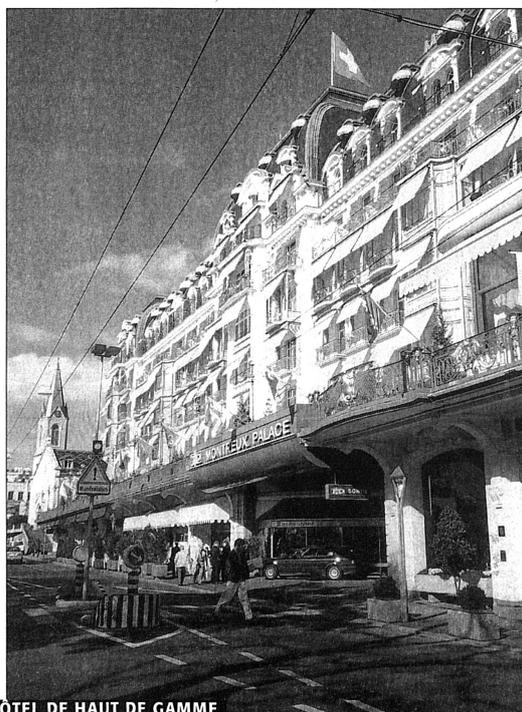
#### MIROSLAW HALABA

Marquée par la faiblesse de la conjoncture, par une modeste propension à voyager et par une météo capricieuse, l'année 2002 a été peu favorable au tourisme. Cette situation s'est concrétisée dans l'étude comparative «Hotel Benchmark SCH» de la Société suisse de crédit hôtelier (SCH) réalisée sur la base des résultats comptables d'un échantillon de 477 hôtels suisses. Ainsi, dans l'ensemble, tous les hôtels ont subi des baisses de taux d'occupation et de revenus. Cette étude, dont les résultats chiffrés peuvent être consultés sur Internet\* (contre paiement), a toutefois aussi permis de constater que la situation économique de l'hôtellerie helvétique s'est, malgré tout, quelque peu améliorée. Un des signes positifs, explique le directeur de la SCH, Andreas Deuber, est la légère diminution de l'endettement général de la branche. Ce phénomène, dit-il, n'est pas le résultat d'une amélioration de la rentabilité, mais des assainissements qui ont été entrepris.

#### BONNES PERSPECTIVES POUR LES 2 ET 3 ÉTOILES

L'analyse fait aussi apparaître que les établissements de deux et trois

Photo: Miroslaw Halaba



#### HÔTEL DE HAUT DE GAMME

L'analyse de la SCH montre que les établissements de quatre et cinq étoiles ont une meilleure structure de bilan que les hôtels de deux et de trois étoiles.

étoiles ont mieux résisté au recul de l'activité que les hôtels de quatre et cinq étoiles, hôtels qui ont dû concéder des baisses de prix et enregistrer

des diminutions importantes de nuitées. Andreas Deuber estime que les deux et trois étoiles ont de «très bonnes chances» de développement,

étant donné que la demande pour ce type d'établissement est en progression. Par leur taille, ces hôtels présentent cependant une structure de bilan moins bonne que les quatre et cinq étoiles.

Ils sont, par conséquent, moins bien armés que les grands établissements pour supporter des années de faible conjoncture. D'où cette conclusion de la SCH: les hôtels de plus de 200 lits ont, en général, des ratios plus favorables (résultat d'exploitation I, cash-flow, par exemple) que les hôtels de capacité inférieure.

#### GESTION DES COÛTS ET COOPÉRATION

Pour Andreas Deuber, il est important pour l'avenir de la branche que les entreprises adoptent des stratégies en matière de gestion des coûts et, en particulier, des coûts du personnel. «La Suisse, dit-il, n'a pas un problème de produits touristiques, mais de saisonnalité». Il importe aussi, s'ils veulent augmenter leur rentabilité, que les hôtels coopèrent horizontalement entre eux et verticalement avec leur destination. Grâce à l'amélioration de la conjoncture économique internationale, l'hôtellerie suisse devrait évoluer ces prochains temps sur une pente ascendante.

La saison hivernale en cours se présente bien, fait remarquer Andreas Deuber. Il note qu'une augmentation du chiffre d'affaires se répercute, en effet, rapidement sur le cash-flow.

On notera enfin que la SCH invite «le plus grand nombre possible» d'établissements hôteliers à lui fournir leur bilan final afin d'améliorer encore l'étude.

\* www.sgh.ch. Lire aussi en page 5 du Cahier allemand.

### FORUM DE LA CONSTRUCTION

# Où loger les indigènes en station?

Le 13e Forum de la construction à Crans-Montana a permis, la semaine dernière, de constater que de nombreuses stations sont confrontées au problème paradoxal du manque de logements pour les indigènes et les employés. Quelques pistes ont été tracées.

#### DANIELLE EMERY MAYOR

Alors que le marché des résidences secondaires explose, l'offre en matière de logement pour les indigènes et les travailleurs saisonniers ne parvient pas à répondre à la demande. Les autorités politiques ont un rôle à jouer.

Pas forcément pour délier leur bourse, mais pour mettre en place des conditions-cadres, afin de réserver des terrains à ces constructions. Doit-on geler des secteurs pour les réserver aux logements à l'année? Non, répond Sylviane Grosset-Janin, maire adjointe de la Commune de Megève, invitée au 13e Forum de la construction qui s'est tenu la semaine dernière à Crans-Montana.

#### UN MORATOIRE N'EST PAS SOUHAITÉ

L'âme de la station serait différenciée si on créait des «ghettos» où loger les indigènes et les travailleurs. «Notre objectif prioritaire est de faire vivre la station», ajoute Fernand Nanchen, président de Lens (Crans-Montana) et placé à la tête d'une commission traitant

cette question. «Pour qu'une station soit vivante, il faut des autochtones qui y résident!» Pas question d'un moratoire sur la construction de résidence secondaire, ni de réserver des zones à la construction d'hôtels: cela aurait notamment pour conséquence d'accroître encore la spéculation foncière avant l'entrée en vigueur du moratoire, a-t-on estimé.

#### INTÉRÊT DES INVESTISSEURS INSTITUTIONNELS

Il faudrait mieux agir avec une modification des plans de zone. Des terrains actuellement non constructibles pourraient être affectés, avec des règles strictes, à la construction de logements à loyers modérés et habités toute l'année. Une solution qui permettrait de contourner le problème

des terrains dont le prix au mètre carré, dans certaines stations, tourne autour de 2000 francs.

Du côté des investisseurs, Hermann Gerber, directeur de la Caisse Pension Energie à Zurich, a avoué ne pas avoir été sensibilisé jusqu'ici à la pénurie de logement en station. Il a confirmé qu'il ne voyait pas d'obstacle à ce que les investisseurs institutionnels soient impliqués dans la construction d'appartements mis en location pour employés et indigènes.

La balle est maintenant dans plusieurs camps. Mais comme l'a souligné Robert Gaillard, municipal de Bagnes (Verbier), «les commerçants et les hôteliers qui sont directement concernés par ce problème doivent aussi prendre leurs responsabilités pour loger leurs employés. Il en va de la qualité de leurs services.»

# Commande d'abonnement



La revue spécialisée de l'hôtellerie, de la gastronomie, du tourisme et des loisirs.

Détacher ici 

## Oui, je souhaite commander:

- Abonnement d'essai:**  
10 numéros de l'hôtel-tourismus revue pour seulement Fr. 25.-  
(Vous économisez Fr. 18.-)
- Abonnement pour un an:**  
49 numéros de l'hôtel-tourismus revue pour seulement Fr. 145.-  
(Nous vous offrons un bon d'achat d'Exlibris d'une valeur de Fr. 20.-)

En renvoyant le coupon tout de suite, vous participerez automatiquement au tirage au sort mensuel de 5 bons d'achat d'Exlibris d'une valeur de Fr. 100.-

- Je veux seulement participer au tirage au sort.

**Conditions de participation:** Les employés d'hôtelleriesuisse ne sont pas autorisés à participer. Tout recours juridique est exclu et aucune correspondance ne sera échangée. Le(la) gagnant(e) sera tiré(e) au sort à la fin du mois.

**A renvoyer:**  
hotelleriesuisse, Abo-Service, Industriestrasse 37, CH-3178 Bösingen  
Téléphone 031 740 97 93, E-Mail: abo@swisshotels.ch

Nom: \_\_\_\_\_  
Prénom: \_\_\_\_\_  
Société: \_\_\_\_\_  
Rue/no: \_\_\_\_\_  
Téléphone (journée): \_\_\_\_\_  
E-Mail: \_\_\_\_\_

**SOMMELIERS**

## Les Vaudois fondent une association

L'antenne vaudoise de l'Association suisse des sommeliers professionnels (ASSP) a été fondée à fin janvier à Lausanne. Ce projet de longue date sera calqué sur un modèle tessinois qui a fait ses preuves en mettant sur pied des points de rencontre.

PIERRE THOMAS

On en parlait depuis longtemps. Car à Genève, le Club de la sommellerie de la Confédération helvétique existe depuis vingt ans. Porté à la présidence vaudoise le 26 janvier, Claudio de Giorgi remarque: «On avait essayé, à Genève, d'attirer des sommeliers de toute la Suisse romande. Le club s'était même déplacé à Nyon, pour des dégustations thématiques. Mais ni les Romands, ni les Genevois ne faisaient le voyage!»

### DE L'HÔTELLERIE AU CONSEIL À LA CLIENTÈLE

Sommelier durant dix ans au Palace de Gstaad, Claudio de Giorgi, 46 ans, a changé de camp: il est passé de l'hôtellerie au conseil à la clientèle... dont de nombreux hôteliers et restaurateurs, pour l'Enothèque de la Treille, à Penthaiz.

«L'association m'a donné beaucoup. Elle a permis de m'améliorer. Je voulais le lui rendre», explique le nouveau président, entouré au comité d'Yves Paquier, vice-président, et, notamment, de Myriam Broggi, ex-présidente de l'organisme faillit, l'Association suisse des sommeliers professionnels (ASSP, de 1993 à 2001).

### CALQUÉ SUR LE MODÈLE TESSINOIS

Les Vaudois vont suivre le modèle tessinois, qui connaît un grand succès, avec près de trois cents membres. C'est, du reste, le Tessinois Piero Tenca qui préside l'ASSP depuis 2001. L'idée est de créer un point de rencontre, en principe le dernier lundi du mois, avec une dégustation commentée (le calendrier 2004 est déjà établi), valoriser le métier et aider les jeunes à progresser. Ainsi, les sommeliers s'entraînent au Trophée Ruinart. Mais, en-dehors des professionnels, toujours plus rares dans la conjoncture actuelle, constate Claudio de Giorgi, les hôteliers et restaurateurs, comme les amateurs passionnés, et même les vigneron et négociants (en tant que membres de soutien) peuvent adhérer, moyennant paiement d'une cotisation.

### OUVERTE AUX AUTRES CANTONS ROMANDS

L'antenne, qui est sur le point de trouver un local près de la gare de Morges, n'est pas ouverte qu'aux Vaudois, mais à tous les Romands, hors Genève. Des Neuchâtelois se sont déjà montrés intéressés. Et, conclut Claudio de Giorgi, «nous voulons que l'on sache qu'il y a des sommeliers professionnels en Suisse romande».

Info: ASSP, cp 150, 1162 Saint-Prex

### NOTA BENE

**Prochaine page «Bon à boire».** La rubrique «Bon à boire» paraît tous les 2e jeudis de chaque mois. La prochaine parution de celle-ci est donc agendée au jeudi 11 mars 2004. *MH*

**VITICULTURE HELVÉTIQUE**

# Les Suisses ont passé au rouge

En cinq ans, le monde viticole helvétique a opéré une mutation spectaculaire et, pour la première fois, l'an passé, les Suisses ont bu plus de vin rouge indigène que de vin blanc. Analyse chiffrée de ce phénomène.

PIERRE THOMAS

Un site Internet italien l'explique: «Les adeptes du vin de qualité en Italie sont plus de 6 millions, surtout entre 26 et 45 ans, qui recherchent et consomment de manière croissante des vins prestigieux, achètent des revues spécialisées, fréquentent des œnothèques et des wine-bars, partent en week-end à la découverte des terroirs riches en art, en histoire, en ambiance et aussi en cave.»

Cette vision idyllique contraste avec le constat fait, il y a dix jours, à Agrovina à Martigny, par Edouard Cabasse, devant les œnologues et vignerons romands. Ce quinquagénaire a pris la tête des viticulteurs du Val de Loire, après avoir «vendu» l'image du whisky et des appareils de photo numérique aux Français. La France a connu une érosion de la consommation du vin, notamment du «vin complètement alimentaire» traditionnel. Résultat: «60% de la consommation de vin est le fait des plus de 50 ans». Et seuls 24% des Français admettent consommer du vin tous les jours, contre 47% il y a vingt ans. En Suisse, avec 42 litres par an et par habitant, la consommation de vin a certes fléchi depuis 1980, mais dans une proportion bien moindre qu'en France (de 90 à 58 l) ou en Italie (de 75 à 54 l).

### LE VIN SUISSE? 40% DU MARCHÉ SEULEMENT

En revanche, les vins suisses, ne parviennent pas à décoller d'une part de marché de 40%. C'est peu et démontre que le protectionnisme douanier, durant un demi-siècle, n'a réussi à sauvegarder que le vin blanc indigène. C'était — pas de chance! — miser sur un mauvais cheval: il se boit plus de rouge que de blanc. Mais, en Suisse aussi, les consommateurs de rouges indigènes sont majoritairement des quinquagénaires.

Pourtant, en cinq ans, le monde viticole suisse a opéré une mutation spectaculaire: pour la première fois, l'an passé, les Suisses ont bu plus de vin rouge indigène que de blanc. Si la part de marché du rouge suisse n'est toujours que d'un tiers, de 1992 à 2002, elle n'a pas baissé (58 millions de litres), tandis que la consommation de

Photo: Swiss-Image



CHÂTEAU D'AIGLE

Le canton de Vaud demeure un bastion du vin blanc, avec deux tiers du vignoble planté en chasselas, mais dans le Chablais, le gamaret, le garanoir, le pinot noir et la syrah ont progressé.

blanc suisse s'effondrait, de 80 mio à 57. Le vignoble compte désormais mille hectares de plus de cépages rouges que de blancs (8000 ha contre 7000). Avec l'encouragement fédéral à arracher 200 ha au moins de chasselas et de Müller-Thurgau chaque année jusqu'en 2011, cette tendance va s'accroître.

### 2003, UNE ANNÉE HORS NORME

Mieux, alors que le blanc produit d'ordinaire davantage que le rouge, les dernières vendanges ont donné plus de rouge que de blanc (49 mio de litres contre 48). Des vins d'une grande concentration et d'une qualité exceptionnelle, car, en 2003, le climat sec et caniculaire a été plus favorable aux meilleurs cépages rouges, tels les tardifs (gamaret, merlot, syrah, cornalin, humagne) qu'au blanc, tel le chasselas, précoce, et qui a subi un blocage de maturité en septembre. On parlera longtemps enco-

re de cette année 2003. Elle marque, certes, le redéploiement des vins suisses, mais aussi la limite du slogan «il ne faut produire que ce qu'on peut boire». Car si la consommation des vins suisses se situe à 115 mio de litres par an, la production de l'an

passé ne devrait être que de 96 mio. Au moment où il y a enfin quelque moyen (8 mio de francs par an) pour relancer la consommation du vin suisse, il n'y en aura peut-être pas assez à boire! Le monde viti-vinicole n'est pas à un paradoxe près.

## Le rouge suisse bientôt «trendy»

Exemple d'un paradoxe, décrit par le Français Edouard Cabasse. D'un côté, le «goût moderne va vers le fruit, la fraîcheur, le plaisir spontané, plus sensoriel que cérébral ou dicté par un comportement». De l'autre, en France (mais aussi en Suisse...), «le vin jeune et frais est assimilé à un petit vin, entraînant une disqualification vis-à-vis des connaisseurs, une culpabilisation des non-consommateurs et un prix psychologique bas».

Les vins rouges suisses jouent sur une gamme aromatique fruitée,

fraîche et originale (garanoir, gamaret, cornalin, humagne). Et «Vinum», dans son édition en français de février, analyse les rapports entre la «nouvelle cuisine du monde et le vin». Le rédacteur en chef de la revue, Rolf Bichsel, constate: «J'oubliais le principal: nos vins rouges de Suisse s'allient idéalement avec cette cuisine sans frontières.» Encore un petit effort et dans les «wine-bars» de Zurich et de Berne, et pas seulement dans ceux de Genève, le «rouge suisse» sera — enfin! — «trendy»... *PT*

**TENDANCES**

# La percée des vins espagnols

Les Suisses ont un gros coup de cœur pour les vins du Sud, les espagnols en particulier dont la consommation a doublé en deux ans.

GENEVÈVE ZUBER

L'Observatoire du marché suisse du vin ne fonctionne que depuis quelques mois, mais il a déjà engrangé et mixé une multitude de données émanant des cantons, de Berne, de la grande distribution et d'enquêtes auprès des consommateurs. Il est ainsi en mesure d'offrir une mine de renseignements chiffrés inédits sur les habitudes de consommation dans le pays.

Cet observatoire, qui est l'instrument de mesure de l'Interprofession suisse du vin, surveille notamment de très près les performances de la concurrence étrangère, de plus en plus forte depuis la libéralisation du marché.

### LES SCORES DES VINS D'OUTRE MER

Fait marquant de ces toutes dernières années: l'émergence des vins du Sud. Selon Jean-Marc Amez-Droz, responsable sortant de l'Observatoire, les vins du Sud de l'Italie sont en train de «cannibaliser» les chianti et autres crus de la Toscane ou du Piémont, nettement moins attractifs au niveau des prix. Il faut dire que les consommateurs sont devenus plus

regardants sur la dépense. Entre 2001 et 2003, ils ont mis en moyenne 50 centimes de moins par bouteille achetée. La consommation des vins espagnols a également progressé de manière spectaculaire. Entre 2001 et 2003, elle a doublé.

Autrement dit, il y a trois ans, une bouteille de rouge sur vingt, vendue en Suisse, était ibérique, alors qu'aujourd'hui c'est une bouteille de rouge sur dix qui vient d'Espagne! Ainsi les vins espagnols enregistrent désormais le même score en Suisse que les vins d'outre-mer, californiens, chiliens ou australiens.

A propos de ces fameux vins du Nouveau Monde, l'Observatoire précise qu'ils sont montés en flèche au cours des années nonante, mais qu'au

cours de ces dernières années, ils n'ont plus progressé en Suisse.

### SÉDUIRE LES MOINS DE QUARANTE ANS

A noter que ces vins étrangers sont surtout consommés par les moins de 40 ans, qui achètent par exemple cinq à six fois plus de vins d'outre-mer que de vins suisses, alors que les 50 ans et plus restent massivement fidèles aux vins helvétiques (sept bouteilles de vin du pays pour une du Nouveau Monde). Fort de ces résultats, Swiss Wine Communication, le nouveau bras marketing de l'Interprofession suisse du vin, va lancer une campagne ciblée sur les jeunes pour les inciter à boire davantage «suisse».

## Regain d'optimisme

**Hôtellerie et restauration.** L'hôtellerie et la restauration suisses affichent pour le 1er trimestre de cette année un regain d'optimisme par rapport au même trimestre de l'année précédente.

C'est ce qui ressort de l'enquête trimestrielle effectuée en janvier par le Centre de recherches conjoncturelles de l'Ecole polytechnique fédérale de Zurich (KOF) pour le compte de Gastrosuisse auprès de quelque 460 établissements du pays.

Cette éclaircie est la bienvenue, car elle succède à un dernier trimestre 2003 particulièrement difficile pour l'ensemble des deux secteurs. Leurs entreprises ont, en effet, enregistré un recul moyen du chiffre d'affaires de 3,6%.

Si 19% des exploitations pouvaient annoncer une amélioration de la situation bénéficiaire, 48% d'entre elles faisaient état d'une dégradation par rapport aux chiffres obtenus il y a un an à pareille époque. **MH**

## Ballons et disputes

**Château-d'Œx (VD).** Lettre de lecteur dans le journal local, communiqués de presse incendiaires, c'est le moyen qu'ont choisi le directeur opérationnel et le directeur de la Semaine internationale de ballons à air chaud pour régler leurs différents problèmes relationnels. Démissionnaire, le premier, Claude Jelk a ainsi regretté par voie de presse le manque de collaboration du second, le directeur de l'Office du tourisme, Gianni Di Marco et affiché «les divergences d'opinion» qui les

opposent. Réponse cinglante de celui-ci, qui met en cause les «méthodes de travail indignes d'un directeur, le manque de professionnalisme et de crédibilité» du premier, concluant par un sec «Qu'il s'en aille!».

Les esprits se sont quelque peu apaisés lundi soir après une séance de debriefing à l'issue de laquelle les acteurs de la manifestation ont exprimé leur volonté de repartir sur des bases saines, a révélé mercredi le quotidien «La presse, Riviera Chablais». **JJE/MH**

## Visiter Genève en tram

**Genève.** Visiter Genève durant un week-end en tram. Tel est le programme que vient de lancer l'Association du Tram 70, propriétaire du tram historique connu sous le nom de «Tram Bleu», en collaboration avec la société Illico Travel & Business Services, à Carouge.

Ces deux partenaires ont programmé dix week-ends – le premier étant prévu les 6 et 7 mars et le dernier les 4 et 5 décembre – de visite comprenant notamment une nuitée, un dîner gastronomique, deux dé-

jeuners et une dégustation. Ces forfaits sont proposés, en guise de lancement, pour le prix de 590 francs.

Le Tram Bleu bénéficie de l'appui promotionnel de Genève Tourisme et de Suisse Tourisme, indiquent ses responsables.

Ce tram des années trente a été sauvé de la démolition en 1977 et restauré. Depuis septembre 2000, il bénéficie d'un libre accès au réseau des tramways de Genève, une première en Suisse. **MH**

## LES GENS

Changement de direction à l'Hôtel Elite à Bienne. Le 1er mai, **Jean-Claude Bondolfi** (photo), 67 ans, quittera sa fonction à la tête de ce quatre



étoiles biennoises après 37 ans d'activité dans cet établissement. Son successeur a été désigné en la personne de **Hans-Robert Weiss**, qui a géré durant une douzaine d'années l'Hôtel Stern à Muri, dans le canton de Berne, et qui est actuellement actif en qualité de consultant. **MH**

**Thierry Lavalley**, directeur du Swissôtel Genève Métropole, recevra le 13 mars le prix de «Best Hotelier of the Year». Cette distinction, décernée par



la Pacific Area Travel Writers Association (PATWA), lui sera remise dans le cadre de l'Internationale Tourismus Börse (ITB) de Berlin, le plus grand salon touristique au monde. L'année passée, également dans le cadre de l'ITB, le Swissôtel Métropole de Genève avait été distingué par la PATWA en tant que «Best Business Hotel». **LM**

## MÉLI-MÉLO

### Sion à la Télévision alémanique SF1

Sion et le Valais central seront à l'honneur lors de l'émission Fensertplatz qui sera diffusée ce jeudi 12 février à 21 heures sur SF1, la première chaîne de la Télévision suisse alémanique. Cette émission, à laquelle participeront des personnalités telles que la chanteuse haut-valaisanne Sina, l'ancienne championne de ski Erika Hess et Roger Moore, que l'on ne présente plus, permettra également à quelque 650 000 téléspectateurs de découvrir différentes curiosités touristiques comme la vieille-ville de Sion, le lac souterrain de St-Léonard et le centre de dégustation Sensorama de Sierre. Les offices du tourisme de Sion, Sierre et Crans-Montana ont en effet étroitement collaboré avec les producteurs de cette émission qui sera rediffusée le vendredi 13 février à 14h10 et le samedi 14 février à 1h30. **LM**

Photo: Laurent Missbauer



**PHILIPPE ROCHAT ET MARCEL GILLIÉRON (A DR.)**  
Le grand chef de Crissier ne tarit pas d'éloges sur son caviste qui, après avoir pratiqué pendant plus de trente ans le photo-journalisme à un haut niveau, a réussi à repartir de zéro en travaillant dans un des meilleurs restaurants du monde.

## MARCEL GILLIÉRON

# Un ancien photographe travaille désormais chez Philippe Rochat

Le journalisme mène à tout à condition d'en sortir. Marcel Gilliéron (56 ans), qui a pratiqué le photo-journalisme pendant plus de trente ans, pourrait assurément reprendre ce diction à son compte. Aujourd'hui, il travaille en effet en tant que caviste chez Philippe Rochat à Crissier.

■ **LAURENT MISSBAUER**

Comment passe-t-on du photo-journalisme, pratiqué à un haut niveau avec notamment la couverture de plusieurs Jeux olympiques, au métier de caviste dans un des meilleurs restaurants du monde? La réponse est à la fois simple et compliquée. Simple car elle est le fruit d'une longue amitié entre Marcel Gilliéron et Philippe Rochat. Compliquée car elle a été influencée par un destin que l'être humain subit davantage qu'il ne le maîtrise.

Photographe pendant plus de trente ans, dont dix ans au sein de l'agence ASL, Marcel Gilliéron s'est retrouvé sans emploi lorsqu'ASL a cessé son activité en 1999. «C'est à ce moment-là que j'ai commencé à travailler à 20% en tant que caviste chez Philippe Rochat. La mort de son épouse Franziska, que j'avais côtoyée aussi bien sur les stades qu'à Crissier, a fait que j'y travaille à 100% depuis le 1er septembre 2002. Philippe m'avait en effet beaucoup aidé lorsque je me

trouvai au chômage et j'ai voulu l'aider à mon tour dans les moments difficiles qui ont suivi le décès de son épouse», explique Marcel Gilliéron.

### UN TRAVAIL OÙ IL N'Y A PAS DE DROIT À L'ERREUR

Au début, Philippe Rochat lui avait dit qu'il regretterait son choix. Aujourd'hui, Marcel Gilliéron ne regrette rien du tout: «Mon travail est certes dur car j'ai beaucoup de responsabilités et je n'ai pas de droit à l'erreur, mais c'est une chance formidable de travailler avec quelqu'un d'aussi extraordinaire que Philippe Rochat. Il sait exactement ce qu'il veut. En outre, il est

constamment obligé d'être au top. Il aime d'ailleurs souvent répéter qu'il dispute deux finales de Coupe du monde de football par jour dans son restaurant».

Deux finales au cours desquelles Marcel Gilliéron met en place toutes les bouteilles qui sont sur la carte afin que le sommelier n'ait pas besoin d'aller les chercher à la cave. A côté de cela, il tient encore à jour les stocks et gère les quelque 60 000 bouteilles de la cave. Il lui arrive aussi de donner un coup de main au service de l'apéritif, notamment lors de grands banquets comme celui organisé à Crissier, il y a quelques semaines, à l'occasion des 50 ans des Relais & Châteaux.

## Les louanges du grand chef de Crissier

Pour Philippe Rochat, Marcel Gilliéron est avant tout une personne exemplaire: «Quand on sait qu'il a été contraint de quitter son métier de photographe qui le passionnait tellement et qu'il a réussi à se remettre en question et à repartir à zéro en venant travailler chez moi à 55 ans, on ne peut que lui tirer un grand coup de chapeau.»

«Aujourd'hui, après une année et demie de travail dans mon restaurant, force est de reconnaître que Marcel s'en est très bien sorti», poursuit le grand chef de Crissier. «Or ce n'était pas du tout évident de s'intégrer dans une équipe telle que la nôtre, surtout que je ne lui ai pas fait de cadeaux.» **J'ai**

en effet été autant exigeant avec lui qu'avec mes autres employés.»

«Je tiens en outre à préciser que Marcel ne s'occupe pas seulement de ma cave, mais qu'il effectue aussi plusieurs autres travaux. Par exemple, lorsqu'un journaliste espagnol me téléphone pour avoir une photo de moi, de mon restaurant ou de mon livre, c'est Marcel qui s'en occupe et qui m'enlève ainsi une grande épine du pied. Il en va de même pour les photos qu'il met à disposition pour le site Internet de mon restaurant ou la Fondation Franziska Rochat-Moser. Il est d'une polyvalence incroyable et me donne entière satisfaction», conclut Philippe Rochat. **LM**

## D'UNE LANGUE À L'AUTRE

### Les installations sportives grèvent le budget des offices du tourisme.

Presque toutes les stations de sports d'hiver possèdent aujourd'hui une patinoire ou une piscine. L'entretien de telles infrastructures sportives s'avère cependant très onéreux et grève considérablement le budget des offices du tourisme. Davos Tourisme, par exemple, n'entend plus essayer à l'avenir les déficits de la patinoire. Armin Egger, le directeur de Davos Tourisme, verrait ainsi d'un bon œil la vente, pour trois millions de francs, de la patinoire à la commune de Davos. Une première décision dans ce sens devrait tomber en mars. **Page 7**

### Le Baur au Lac rénove 28 de ses 125 chambres.

Après avoir déjà renoué la majorité de ses chambres et de ses suites pour 70 millions de francs il y a une dizaine d'années, l'Hôtel Baur au Lac de Zurich rénove actuellement 28 de ses 125 chambres pour un total de 15 millions de francs. Ces rénovations permettront également de disposer d'un nouvel ascenseur qui reliera directement la réception avec le quatrième étage de ce fleuron de l'hôtellerie zurichoise. «Aujourd'hui, nos clients doivent encore changer d'ascenseur au troisième étage», a expliqué Michel Rey, le directeur du Baur au Lac. **Page 11**

### City Line AG: un fast-food suisse qui propose des kebabs.

Dans les établissements de la chaîne City Line AG, présente à Berne, à Bâle et à Olten, les clients ont le choix entre des kebabs et des hamburgers. Les prix de ces derniers sont cependant beaucoup plus élevés que dans les autres établissements du même type. Les responsables de la chaîne expliquent cette différence de prix par le fait que chez eux, tout – de la viande jusqu'au pain – est fait à la main. **Page 15**

## IMPRESSUM

### htr hotel + tourismus revue

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

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

Responsable des médias: Christian Santschi

Rédaction: Rédactrice en chef: Maïssa Dedual (MD)  
Responsable du contenu français et rédacteur en chef adjoint: Miralwe Hälöla (MH)

Rédacteur: Laurent Missbauer (LM)  
Correspondants: Jean-Jacques Ethnoz (JJE), Vevey; Danielle Emery Mayer (DEM), Valais; José Seydoux (JS), Fribourg; Monique Tarneg (VT), Genève; Pierre Thomas (PT), Lausanne; Genevieve Zuber (GZ), Valais.

Editeur: Grafikproduktion: Iris Ströbel  
Abonnements: Sabine Rothacher  
Annonces: Matthias Beyerle, Marc Moser  
Publicité: Oliver Egloff (chef de service)  
Administration: Marc Moser  
Imprimeur: Buchler Grafico AG, Druckzentrum Berne  
Tirage: 11'209 Ex. contrôlés REMP 2002, 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: Mortbiipostasse 130, case postale, 3001 Berne.  
Rédaction: (lettres de lecteurs, les gens, etc.)  
Tél: 051 370 42 16, Fax: 051 370 42 24,  
E-Mail: htr@svswhotels.ch

Abonnements: Tél: 051 370 42 42, Fax: 051 370 42 25,  
E-Mail: mmoser@svswhotels.ch

Annonces: Tél: 051 370 42 42, Fax: 051 370 42 25,  
E-Mail: mmoser@svswhotels.ch  
Internet: www.svswhotels.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



Wir sind eine dynamische Unternehmung mit individuellen Hotel- und Restaurantbetrieben in Zürich und rund 500 Mitarbeitern.

Für die Leitung des gesamten Personalwesens suchen wir per Sommer 2004 oder nach Vereinbarung eine durchsetzungsstarke Persönlichkeit als

## Leiter/in Human Resources

Sie sind eine kommunikative Führungspersönlichkeit zwischen 30 und 45 Jahren und verfügen über einen kaufmännischen Abschluss und eine Personalfach- oder Personalleitungs- oder Personalmanagementausbildung. Weiter weisen Sie auch Buchhaltungs- und Lohnbuchhaltungserfahrung aus. Vorzugsweise bringen Sie Erfahrung in der Gastronomie mit oder sind bereit, sich vorgängig mit der Branche und deren Besonderheiten zu befassen. Nebst dem Flair für Menschen und Zahlen erkennen Sie komplexe Zusammenhänge, können organisieren und schätzen es, durch gezielte Massnahmen unser Personalwesen weiterzuentwickeln. Sie sind es gewohnt in einer KMU selber mit «anzupacken» und Ihren Bereich selbstständig zu verwalten. Grosse Einsatzbereitschaft, Selbständigkeit, Zielstrebigkeit, Durchhaltewillen, Flexibilität und im richtigen Zeitpunkt Ruhe und Gelassenheit zeichnen Sie aus.

Sind Sie motiviert, diese grosse Herausforderung anzunehmen, als Vertrauensperson Verantwortung für den Bereich Human Resources wahrzunehmen und in Ihrer Karriere einen Schritt weiter zu kommen? Dann zögern Sie nicht, uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto zuzustellen:

Kramer Gastronomie, Jacqueline Kramer  
Herdernstrasse 56, Postfach, 8040 Zürich

160274



Für unseren etablierten Hotelbetrieb in Flims/Alpenarena suchen wir auf die Sommersaison 2004 ein junges, leistungsorientiertes

## Direktions-/ Gastgeber-Paar

Sie führen unser beliebtes 4-Sterne-Hotel (144 Betten) mit gästeorientiertem und unternehmerischem Flair gemäss den Sunstar Standards und sorgen täglich dafür, dass sich Ihre Gäste in jeder Beziehung wohl fühlen. Ihnen gefällt der Kontakt mit internationalen Gästen und die saisonale Ferienhotellerie liegt Ihnen besonders. Sie werden gebraucht, unterstützt und gefordert von einem kompetenten und motivierten Mitarbeiterteam sowie von einer leistungsstarken, soliden Hotelkette im Hintergrund. Weitere Infos zum Sunstar Hotel Surselva finden Sie auf <http://www.sunstar.ch/flims>. Herzlich willkommen in unserem Team!

Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen senden Sie bitte an folgende Adresse:

Sunstar Hotels  
z. H. Beat Hess  
Galmsstrasse 5  
4410 Liestal  
Tel. 061 925 70 70

E-Mail [geschaeftsleitung@sunstar.ch](mailto:geschaeftsleitung@sunstar.ch)

**Sunstar**  
Hotels

Arosa • Davos • Flims • Lenzerheide • Grindelwald • Wengen

160353



Wir sind eine anerkannte Fachklinik im aargauischen Mittelland und behandeln stationäre und ambulante Patienten aus den Bereichen Rheumatologie, Orthopädie und Neurologie. Daneben betreiben wir ein gut eingeführtes Osteoporose-Zentrum.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. Mai 2004 oder nach Vereinbarung eine

## Hotelfachassistentin oder gut qualifizierte Mitarbeiterin für die Hotellerie 100%

für den Einsatz im Speisesaal und im Etagegendienst. Diese Stelle beinhaltet nur selten Spätdienst; Einsätze an Wochenenden sind im Turnus zu leisten.

Frau Marianne Tschannen, Leiterin Hotellerie, erteilt Ihnen gerne nähere Auskünfte. Ihre vollständige Bewerbung mit Foto senden Sie bitte an die

aarReha Schinznach  
Fachklinik für Rehabilitation  
Rheumatologie, Osteoporose  
Badstrasse 55, 5116 Schinznach-Bad  
Telefon 056 463 85 11

160261

## BarRouge

Die erfolgreichste Bar in Basel.  
Die höchste Verführung in der Schweiz,  
im Meseturm Basel, 31. Stock.

Wer entspricht dem Level 31 als

## Geschäftsführer/in?

Sie leiten die Bar/Lounge als Profitcenter mit voller Verantwortung und den entsprechenden Kompetenzen. Sie sind sich gewohnt lokale und internationale Gäste zu verwöhnen. Sie verkraften den täglichen Ansturm. Sie sorgen dafür, dass die VIP-Gäste nicht nur von der Aussicht träumen. Sie haben Erfahrungen mit einzigartigen Events und Partys mit Stil. Sie arbeiten gerne in einem Netzwerk von innovativen Spezialisten.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

**ZZ GmbH / BarRouge**  
Bernhard Marti  
Route du Péage 2  
1786 Sugiez  
Tel. 026 673 04 24 / 076 568 15 38  
[zzag@bluewin.ch](mailto:zzag@bluewin.ch)

160314

INHALT: Deutsche Schweiz 2-12 / Svizzera italiana 12 / International 12 / Stellengesuche 14

SOMMAIRE: Suisse romande 14 / Marché international 12 / Demandes d'emploi 14

ANZEIGENSCHLUSS: Montag, 12 Uhr

DÉLAI D'INSERTION: Le lundi à 12 h

[www.gastrosuisse-jobservice.ch](http://www.gastrosuisse-jobservice.ch)

Auch 2004: das Wichtigste ist und bleibt eine gute neue Stelle!

GastroSuisse Job Service  
Blumenfeldstrasse 20  
CH-8046 Zürich  
Tel. 01 377 55 35  
Fax 01 371 89 09  
E-Mail: [jobservice@gastrosuisse.ch](mailto:jobservice@gastrosuisse.ch)

[www.luzern-hotels.ch](http://www.luzern-hotels.ch)

Der Online-Stellenmarkt der Luzerner Hotellerie

LUZERN HOTELS

Stellenvermittlung/Kaderberatung  
Stänzergasse 7 / 4051 Basel  
Tel. 061 281 95 75

**HOREGA SELECT**

Wir managen Ihre Zukunft  
[www.horega.ch](http://www.horega.ch)

Der direkte Link zum Arbeitsmarkt

Beratung  
Selektion  
Vermittlung

[info@gastrojob.ch](mailto:info@gastrojob.ch)  
[www.gastrojob.ch](http://www.gastrojob.ch)  
Luzern: 041 418 23 33  
Zürich: 01 280 03 40

**GastroJob**

**Adecco**  
HOTEL & EVENT

Stellenangebote Seite 3.  
Offres d'emplois page 3.

[www.adecco.ch](http://www.adecco.ch)

Making people successful



Die Destination Aletsch umfasst neu Brig am Simplon, Belalp, Fiederalp, Bettmeralp, Fiesch-Eggishorn und das Goms sowie die Matterhorn Gotthard Bahn (MGB) als strategische Partnerin. Zur Vermarktung dieser grössten Berg-Destination der Schweiz wurde die Vermarktungsgesellschaft "Aletsch Marketing" Anfang Februar 2004 gegründet.

Für die Führung der Destinationsorganisation sowie die anspruchsvollen Aufgaben im Rahmen des Marketings und der strategischen Weiterentwicklung suchen wir eine engagierte und qualifizierte Persönlichkeit als

### Geschäftsführer/in

In dieser Führungsposition sind Sie für die folgenden Bereiche verantwortlich:

- Operative Gesamtverantwortung und Geschäftsführung von Aletsch Marketing
- Erarbeitung und Umsetzung der Marketingpläne im gesamten Marketing-Mix
- Aufbau und Vermarktung integraler Aletsch-Produkte inkl. Dienstleistungsketten
- Initiierung und Umsetzung der Kernprojekte in der strategischen Destinationsentwicklung Aletsch
- Vertretung gegenüber Partnern, Kunden und Markt
- Führung der Dachmarke "Aletsch" und ihrer Submarken
- Marketing-Controlling und Qualitätssicherung

Die gesuchte Persönlichkeit bringt folgendes Profil mit:

- Höhere betriebswirtschaftliche Ausbildung (Uni, FH) mit Schwerpunkt Marketing
- Ausbildung und/oder Erfahrung im Tourismus
- Führungserfahrung und -kompetenz mit Resultatnachweis
- Strategie- und Umsetzungskompetenz
- Sprachgewandtheit in D, E, I, F
- Kommunikative, integrative Persönlichkeit mit Sozialkompetenz und sicherem Auftreten
- Einsatzbereitschaft und Leistungsorientierung
- Identifikation mit der Destination Aletsch

Wir bieten eine abwechslungsreiche, verantwortungsvolle und entwicklungsfähige Führungsaufgabe in einer der führenden Feriendestinationen der Schweiz.

Stellenantritt ist der 1. Juli 2004 oder nach Vereinbarung.

Fühlen Sie sich angesprochen? Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen bis zum 1. März 2004 zu Händen von:

Daniel Fischer & Partner, Management Consultants, Herr Dr. Daniel Fischer, Projektleiter  
Bruggbühlstrasse 32h, 3172 Niederwangen b. Bern.

Für weitere Auskünfte stehen Ihnen Herr Daniel Fischer, Projektleiter "Destination Aletsch" (Tel. 031 980 18 18, e-Mail: daniel.fischer@danielfischerpartner.ch) oder Herr Jules Lauber, Präsident Aletsch Marketing (Tel. 027 922 77 77) gerne zur Verfügung.

160292

## Gesucht Mieter oder Direktionspaar



Für unsere \*\*\*\* Seminar-, Ferien- und Wellness-Oase am Bodensee, suchen wir per 31. März 04 einen Nachfolger für unser Mieterpaar. Die 9000 m<sup>2</sup> grosse Hotelanlage umfasst 47 Stizimmer, eine grosse Seminar- Restaurant- und Bankettinfrastruktur, die bäumigste Gartenterrasse der Ostschweiz, einen Wellnessbereich mit schönem Solebad und 2 Tennisplätzen. Mehr über diesen Betrieb erfahren Sie unter: [www.hotel-waldau.ch](http://www.hotel-waldau.ch), oder Paul Beutler, BEUTLER-HOTELS, Postfach 662, CH-9658 Wildhaus. Tel 071/999 23 33 oder [info@beutler-hotels.ch](mailto:info@beutler-hotels.ch)

160321

## Duc de Rohan

Das Duc de Rohan verfügt über zwei Restaurants, das gediegene Restaurant Petit Duc mit 14 Punkte Gault Millau, das trendig- unkomplizierte Pinot noir im alten Kellergewölbe mit integrierter Bar, Bankett- und Seminarräume sowie einer wunderschönen Gartenterrasse mit altem Bäumbestand.

Für den renommierten Restaurationsbetrieb in der klassizistischen Villa Zambail in Chur suchen wir per April oder nach Vereinbarung

### Küchenchef m/w

Möchten Sie Ihre Kreativität im bestens bekannten Restaurant täglich umsetzen, haben Sie zudem Erfahrung in der mediterranen Küche und Kenntnisse in der euro-asiatischen Küche? Reizt Sie die Verantwortung ein junges motiviertes Team mit Fachwissen, Motivation und dazugehöriger Sozialkompetenz zu führen? Unternehmerisches Denken und Handeln sowie hohes Qualitätsbewusstsein zeichnen Sie aus.

160357

Wir bieten Ihnen dafür die passende Kaderstelle, zeitgemässe Entlohnung und viel Freiraum für einen passionierten Koch.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?  
Ich freue mich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Renate Trupp  
Duc de Rohan



Duc de Rohan - Masanserstrasse 44 - 7000 Chur - Tel 081 252 10 22 - [www.ducderohan.ch](http://www.ducderohan.ch)



Wir sind ein renommiertes \*\*\*\*Hotel mit 200 Betten und überraschend vielen Möglichkeiten.  
Nach Übereinkunft suchen wir in Jahresstelle eine

### Generalgouvernante

mit einschlägiger Berufserfahrung.  
Falls Sie bereits Erfahrung in einer ähnlichen Position gesammelt haben, es gewohnt sind ein Team zu führen, Deutsch Ihre Muttersprache ist und Sie darüber hinaus Italienischkenntnisse besitzen, erwartet Sie eine interessante und verantwortungsvolle Herausforderung in unserem Haus. Als Generalgouvernante obliegt Ihnen die Verantwortung für den gesamten Housekeepingbereich.

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

HOTEL EUROPA ST. MORITZ  
Herr Bützberger, Direktor oder Frau Knopf, Personalchefin  
7512 Champfer  
Tel. +41 81 839 55 55 - Fax +41 81 839 55 57  
[www.hotel-europa.ch](http://www.hotel-europa.ch) - E-mail: [allegra@hotel-europa.ch](mailto:allegra@hotel-europa.ch)

160199



Nach Vereinbarung suchen wir für unsere **Hotel- und Passanten-Bar** in einem Vierstern-Hotel am Vierwaldstättersee eine positive Persönlichkeit mit Berufserfahrung

### als Pächter/Pächterin

Wir bieten:  
Langfristigen Vertrag  
Faire Mietbedingungen  
Gesamte Einrichtung vorhanden

Wir erwarten:  
CH oder B/C-Bewilligung  
Guten Leumund und Referenzen  
Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und Foto.

Hotel Rigiblick am See \*\*\*\*  
Am Seeplatz 3, CH-6374 Buochs  
[www.RigiblickAmSee.ch](http://www.RigiblickAmSee.ch)  
[info@RigiblickAmSee.ch](mailto:info@RigiblickAmSee.ch)

160254

## Über Aktualitäten und Eventualitäten.

Abonnieren und inserieren: Telefon 031 370 42 22,  
Telefax 031 370 42 23, [www.htr.ch](http://www.htr.ch)

htr

## hoteljob

### Ihre Stellenvermittlung



Hoteljob  
Montbijoustrasse 130  
Postfach, CH-2001 Bern  
[www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch)

Personalberatung  
Telefon 031 370 43 33  
Telefax 031 370 43 34  
e-mail: [hoteljob.be@swiss-hotels.ch](mailto:hoteljob.be@swiss-hotels.ch)



### GUTE JOBS FÜR HOTEL & GASTRO



Tel. 055 462 35 25 [info@gastrohelp.net](mailto:info@gastrohelp.net)  
[www.gastrohelp.net](http://www.gastrohelp.net)

## New Challenge

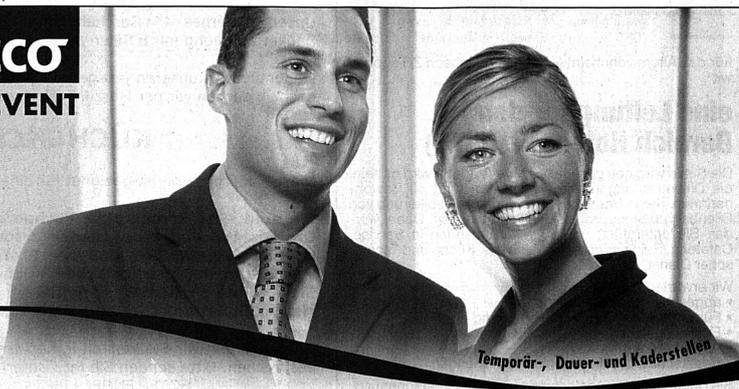
### Personalberatung & Vermittlung

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](mailto:newchallenge@bluewin.ch)

**Adecco**  
HOTEL & EVENT



Temporär-, Dauer- und Kaderstellen

**Gastgeber/in**

Für dieses neue, direkt am Bodensee realisierte Gastronomie-konzept suchen wir per sofort einen Leader mit Führungs-qualitäten. Sie denken vernetzt, qualitätsorientiert und Sie wissen als Gastgeber die richtigen Prioritäten zu setzen. Neben den viel-fältigen, stark frontorientierten Aufgaben gehören auch admini-strative Arbeiten zu Ihrem Verantwortungsbereich. Eine fundierte Aus- und Weiterbildung bilden die Grundlage für eine erfolgre-iche Umsetzung dieser Kombination von Bar/Restaurant und Multimedia. Wenn Sie an dieser spannenden Herausforderung interessiert sind, rufen Sie mich an. Ich freue mich auf Ihre Kontaktaufnahme.

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

**Personalverantwortlicher / Supervisor**

Für eine Neueröffnung in der Region Zürich suchen wir per sofort Verstärkung. Sie haben einen Hotelfachschulabschluss, bringen erste Erfahrungen im Personalwesen (vor allem Administration) mit und sind daran interessiert, an der Front als Supervisor zu arbeiten. Mitarbeiterführung ist eine Ihrer Stärken. Sie haben zudem ein sicheres Auftreten, sind flexibel bezüglich der Arbeits-zeiten (Abende und Wochenenden) und mobil. Dann sind Sie die richtige Person für diese Stelle. Ich freue mich auf Ihren Anruf.

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

**Marketing-Assistent/in**

Für ein bekanntes Unternehmen in Zürich suchen wir ein dyna-misches Teammitglied mit abgeschlossener Weiterbildung zum Planer Marketingkommunikation/ Werbeassistent. Sie sind ver-antwortlich für die Realisierung unterschiedlichster Werbemittel und die Budgetkontrolle. Ausserdem erstellen Sie Präsentationen und sind zuständig für die Organisation von Anlässen. Sie be-herren Englisch und Deutsch in Wort und Schrift und denken konzeptionell und vernetzt. Ich freue mich auf Ihren Anruf.

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

**Administrationsmitarbeiterin**

Für eine internationale Hotelfachschule in den Innenschweizer Bergen suchen wir per April oder Mai 2004 eine engagierte Administrationsmitarbeiterin mit sehr guten Englischkenntnissen in Wort und Schrift. Sie haben von Vorteil einen KV-Abschluss aus der Hotellerie oder gute Erfahrung an der Réception. Sie betreuen den Empfangsbereich und erledigen die einfache Buch-haltung (inkl. Lohnbuchhaltung). Ausserdem korrespondieren Sie mit den Studenten, Agenten und Botschaften der jeweiligen Länder, beantragen Bewilligungen und kontrollieren den Eingang der Semestergebühren. Weitere Informationen gebe ich Ihnen gern bei einem persönlichen Gespräch.

Rosmarie Scherrer 041 419 77 66  
Weinmarkt 15 | 6004 Luzern | luzern.hotelevent@adecco.ch

**Executive Assistant**

Für ein bekanntes Vier-Sterne-Businesshotel in Zürich suchen wir eine Assistentin für den General Manager. Sie haben eine kaufmännische Ausbildung oder Hotelfachschule absolviert, bringen Erfahrung als Direktionsassistentin mit und die Admini-stration ist eine Ihrer Stärken. Ausserdem sprechen und schreiben Sie sehr gut Deutsch und Englisch (weitere Fremdsprachen sind ein Vorteil), sind stark im IT-Bereich, arbeiten gern exakt und haben ein sicheres Auftreten und gute Umgangsformen. Ich freue mich auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

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

**Köche | Servicemitarbeiter**

**Sommersaison**  
Auch wenn es noch nicht so aussieht: Der Sommer kommt schon bald. Für die unterschiedlichsten Betriebe um und am Zürichsee, vom GaultMillau-Restaurant bis zum Landgasthof, suchen wir versierte, arbeitswütige und hitzebeständige Köche und Service-mitarbeitende. Rufen Sie mich noch heute an und ein toller Platz an der Sonne ist Ihnen garantiert.

Stefan von Däniken  
Langstrasse 11 | 8026 Zürich | zuerich.hotelevent@adecco.ch

**Küchenchef w/m**

Für ein im Eventbereich tätiges Gastronomieunternehmen im Kanton Thurgau suchen wir per sofort den zielorientierten Leader. Idealerweise bringen Sie zwei bis drei Jahre Erfahrung als Sous chef mit und möchten nun den Schritt an die Spitze wagen. Oberste Voraussetzungen für diese ungewöhnliche Her-ausforderung sind eine hohes Mass an Organisationsgeschick, Weitblick und Durchsetzungsvermögen. Mit Ihren kreativen und qualitativ hochstehenden Kreationen machen Sie jeden Anlass zu einem einmaligen Erlebnis. Hier bietet sich Ihnen zudem die Möglichkeit den Küchenbereich nach Ihren Vorstellungen auf-zubauen. Wenn Sie eine längerfristige Anstellung anstreben und das Ungewöhnliche suchen, erzähle ich Ihnen bei einem persö-nlichen Gespräch gern mehr über diese interessante Aufgabe.

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

**Sous chef**

Zur Unterstützung des Küchenchefs eines Vier-Sterne-Stadt-hotels in Basel suchen wir per sofort einen jungen, zuverlässigen Sous chef. Sie bringen eine abgeschlossene Lehre als Koch sowie einige Jahre Berufserfahrung in vergleichbaren Häusern mit, haben Führungsqualitäten und sind selbstständig sowie belast-bar. Weitere Informationen über diese Stelle gebe ich Ihnen gern bei einem persönlichen Gespräch.

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

**Chef de partie m/w**

Für ein modern geführtes und innovatives Wohn- und Pflege-zentrum am Stadtrand von Zürich suchen wir einen erfahrenen, motivierten und dienstleistungsorientierten Kochkünstler mit Erfahrung in der Gastronomie sowie im Gesundheitswesen. Sie wissen wie man aus frischen Produkten kulinarische Highlights zaubert, sind flexibel, aufgestellt und voller Energie. Sie sind auch ein Teamplayer, der sich bestens in ein bestehendes Team integrieren kann. Ich freue mich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Martin Meyer 01 297 79 79  
Langstrasse 11 | 8026 Zürich | zuerich.hotelevent@adecco.ch

**Chef de partie / Saucier m/w**

Für einen im Raum Bern in den Bereichen à la carte und Bankett führenden Hotelbetrieb suchen wir per März 2004 oder nach Vereinbarung einen aussergewöhnlichen Chef de partie für die Position als Saucier. Sie sind ein echter Gastroprofi, bringen fundierte Erfahrung in der Erstklasshotellerie mit, sind zudem begeisterungsfähig und kochen gern auf einem sehr hohem Niveau. Interessiert? Dann erzähle ich Ihnen gern mehr über diese tolle Stelle. Ich freue mich auf Ihre Kontaktaufnahme.

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

**Köchin**

**80% | 22. März bis 24. Dezember 2004**  
Für eine sozialpädagogische Institution in Zürich suchen wir eine gelernte Köchin oder eine Persönlichkeit mit sehr guter Kocherfahrung im Alter zwischen 30 und 40 Jahren. Wichtig ist eine hohe Sozialkompetenz im Umgang mit Jugendlichen. Sie können sich auch gut in ein bestehendes Team einfügen, geben gern Ihr Wissen an junge Leute weiter, schätzen eine offene Kommunikation und sind selbstständiges Arbeiten ge-wohnt. Ich freue mich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Martin Meyer 01 297 79 79  
Langstrasse 11 | 8026 Zürich | zuerich.hotelevent@adecco.ch

Grabenstrasse 40 | 7000 Chur | 081 258 30 75

Bd. Jaques-Dalcroze 7 | 1204 Genève | 022 718 44 77  
Petit Chêne 38 | 1001 Lausanne | 021 343 40 00  
Rue des Terreaux 7 | 2001 Neuchâtel | 032 722 68 88  
Viale S. Francini 30 | 6901 Lugano | 091 910 20 30

www.adecco.ch

Making people  
successful in a changing world

**Verkaufs-  
persönlichkeit**

im Gastrobereich

Wir begeistern unsere Gäste mit Angebot, Präsen-tation und Service. Als Marktleaderin in der Gemein-schaftsgastronomie führen wir gesamtschweizerisch rund 340 Betriebe im Auftrag der Privatwirtschaft und der öffentlichen Hand.

Ihre neue Aufgabe umfasst den aktiven Verkauf unserer Dienstleistung. Sie repräsentieren unser Unternehmen, unterbreiten Offerten und führen Verhandlungen mit potentiellen Businesspartnern bis zum Vertragsabschluss. Mit der Ausarbeitung von Betriebsführungs-offerten und Präsentationen schaffen Sie gemeinsam mit einem jungen, erfolgs-orientierten Team die optimale Voraussetzung, unsere Marktstellung weiterhin auszubauen.

Sie verfügen über eine kaufmännische Ausbildung, Weiterbildung im Verkauf oder Marketing und Ver-kaufserfahrungen, vorzugsweise in der Gastronomie. Sie denken konzeptionell, sind kommunikativ, verkaufsstark, zielorientiert und haben eine hohe Einsatzbe-reitschaft. Wenn Sie zudem PC-gewandt sind, stil-sicher in Deutsch und Verhandlungen auch auf Französisch führen können, entsprechen Sie unserem Idealprofil.

In unserem im Wandel stehenden Unternehmen erwartet Sie eine anspruchsvolle und äusserst selb-ständige Position. Eintritt nach Vereinbarung.

Möchten Sie die Begeisterung mit uns teilen? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an SV-Service AG, Frau Gaby Bono, Personal Zentrale, Postfach, 8032 Zürich. Gabriela.bono@sv-service.ch.

Weitere Stellen unter: www.sv-group.com



Wir sind ein renommiertes \*\*\*\*Hotel mit 200 Betten und überraschend vielen Möglichkeiten.  
Für die kommende Sommersaison 2004 suchen wir in Jahresstelle einen erfahrenen

**Küchenchef**

mit besten Referenzen, da unser jetziger Stelleninhaber aus Alters-gründen zurücktreten möchte. Sie verfügen bereits über einschlägige Erfahrung als Küchenchef und sind es gewöhnt eine Brigade zu führen sowie auch in stressigen Situationen den Überblick zu behalten? Dar-über hinaus arbeiten Sie wirtschaftlich, kreativ und qualitätsbewusst? Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.   
HOTEL EUROPA ST. MORITZ  
Herr Bützberger, Direktor oder Frau Knopf, Personalchefin  
7512 Champtel  
Tel. +41 81 839 55 55 - Fax +41 81 839 55 57  
www.hotel-europa.ch - E-mail: allegra@hotel-europa.ch



Heimweh führte dazu, dass wir uns leider von unserem Küchenkader trennen müssen.

Deshalb suchen wir per 1. März 04. oder nach Vereinbarung einen dynamischen und kreativen **Küchenchef** und **Sous-Chef** mit folgenden Qualifikationen:

- kalkulationsstark
- Lehrmeister-Brief (Lehrlingausbildung)
- Bankett und Grossveranstaltung «proof»
- Erfahrung in der Bankett- und A-la-carte Menü-Gestaltung
- Catering und Outdoorerevent «proof»

Beide Stellen sind Kaderpositionen und leisten dadurch einen aktiven und direkten Beitrag am Erfolg des Betriebes.

Ich freue mich auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen!

Kapplerhof Hotel  
Kapplerstrasse 111  
9642 Ebnat-Kappel  
Telefon 071-992 71 71

salverda@kapplerhof.ch

Ferdinand T. Salverda  
Hoteller

AG

ACTIVE GASTRO ENG  
IHR SCHLUSSEL ZUM ERFOLG

## Geschäftsführer (w/m)

Wir suchen den innovativen Gastronomen, der sich auf dem Platz Zürich auskennt und weiss was die Leute von heute wünschen, nämlich Lifestyle, Raum für Kommunikation und eine gepflegte und doch neuzeitliche Ess- und Trinkkultur. Sie pflegen die Philosophie des fairen Teamplay, verfügen über Durchschleifen und einer starken Persönlichkeit. Durch Ihre Sensibilität und Ihrer aufgeweckten Art erkennen Sie Trends schneller als andere und haben auch den Mut zur Umsetzung. Es erwartet Sie ein aussergewöhnlicher Restaurantbetrieb (Bar, Lounge, Restaurant, Terrasse). Sie haben mehrere Jahre Erfahrung als Geschäftsführer mit entsprechendem Leistungsnachweis. Neu renovierter Trend-Betrieb an einmaliger Lage in der Stadt Zürich.

## Stv. Chef de Service (w/m)

Wir suchen einen routinierten Serviceprofi, der mit Charme und Durchsetzungsvermögen sein Team leitet und jeden Tag wieder aufs Neue motiviert. Ihr Arbeitsplatz befindet sich in einem bezaubernden 4\*-Hotel am Zürichsee mit verschiedenen Restaurants und Bankettmöglichkeiten. Mit Souveränität und Begeisterung am Beruf arbeiten Sie im gepflegten Restaurantteil und bieten Ihren Gästen jeden Tag eine angenehme Atmosphäre mit hoch stehendem Service.

Weitere interessante Stellen finden Sie unter [www.activegastro.ch](http://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](mailto:r.eng@activegastro.ch) / [www.activegastro.ch](http://www.activegastro.ch)

160300

Wir suchen für unser renommiertes Restaurant im Berner Oberland eine qualifizierte Persönlichkeit als

## Maitre d'Hotel

in Jahresstelle. Sie verstehen es, unsere anspruchsvolle, internationale Kundschaft zu verwöhnen und aktiv zu beraten. Zeitgemässe Konditionen sind für uns eine Selbstverständlichkeit.

Zuschriften unter Chiffre 160307 an **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

160307

Wir begeistern unsere Gäste mit Angebot, Präsentation und Service. Als Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie führen wir gesamtschweizerisch rund 360 Betriebe im Auftrag der Privatwirtschaft und der öffentlichen Hand.

Für das von uns geführte Personalrestaurant Mobiteria der Swisscom AG in Chur suchen wir per sofort eine/n innovative/n

Betriebsleiter/in  
100 %  
mit Kochfunktion

Sie sind für die Zubereitung und Teilproduktion der täglich 70 - 100 Mittagessen sowie für die Führung des 3-köpfigen Teams zuständig.

Nach Ihrer Kochausbildung haben Sie sich stetig weitergebildet und erste Führungserfahrungen gesammelt. Sie verfügen über Organisationstalent und fundierte Administrations- sowie PC-Kenntnisse. Qualitätsmanagement und unternehmerisches Denken/Handeln sind für Sie eine Selbstverständlichkeit.

Auf Sie warten eine herausfordernde Tätigkeit, ein lebendiges Arbeitsumfeld, regelmässige Arbeitszeiten (Mo bis Fr), interne Weiterbildungsmöglichkeiten und 5 Wochen Ferien.

Möchten Sie unsere Begeisterung mit uns teilen? Dann zögern Sie nicht - senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an: SV-Service AG, Frau Caterina Leuzinger, Personalverantwortliche Segment Finance & IT, Postfach, 8032 Zürich, Telefon 01-385 52 97.

Weitere Stellen unter [www.sv-group.com](http://www.sv-group.com)

SV  
service

160339

Alterswohnheim Gehren  
Erlengstrasse 12  
8703 Erlenbach,  
E-Mail: [gehren@solnet.ch](mailto:gehren@solnet.ch)ERLENBACH  
GEMEINDE[www.erlenbach.ch](http://www.erlenbach.ch)

Für das Alterswohnheim Gehren in Erlenbach ZH suchen wir

eine Leitung für den  
Bereich Hotellerie (80%)

Die Stelle wird neu geschaffen. Ihre Aufgabe wird es sein, die Dienstleistungen, die wir unseren rund 50 BewohnerInnen, deren BesucherInnen und der Bevölkerung von Erlenbach bieten, professionell zu gestalten. Dabei werden Sie unterstützt von 13 Mitarbeitenden in Service, Cafeteria, Reinigungsdienst, Lingerie, Küche und Technischer Dienst.

Wir erwarten von Ihnen:

- abgeschlossene Berufslehre
- Führungsausbildung und -erfahrung
- Erfahrung in Hotellerie und Gastronomie
- Anwenderkenntnisse für PC
- Bereitschaft für Einsätze an Wochenenden

Sie denken und handeln kunden- und zukunftsorientiert, sind durchsetzungsstark und haben ein hohes Qualitätsbewusstsein. Sie haben die Motivation und das Können, diesen Bereich aufzubauen und das Team zur Bestleistung zu führen. Sie haben ein gutes Gespür für die Bedürfnisse älterer Menschen und Interesse an Altersarbeit.

Die Gemeinde Erlenbach bietet Ihnen:

- zeitgemässe Anstellungsbedingungen nach kantonalen Richtlinien
- die Chance zur Mitgestaltung dieses lebhaften Betriebes
- eine selbständige, anspruchsvolle Tätigkeit

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung bis spätestens 23. Februar 2004 an Alterswohnheim Gehren, Frau G. Heeb, Heimleiterin, Erlengstrasse 12, 8703 Erlenbach. Telefon. Auskünfte erteilt Ihnen gerne G. Heeb, 043 277 33 30 (abwesend von 17. bis 20. Febr. 2004).

160331

Hotel ☆☆☆

NATIONAL  
Davos

Wir suchen für die kommende Sommersaison 2004 mit anschliessendem Winter ab 1. Juni 2004 eine(n) freundliche(n), sprachgewandte(n) und einsatzfreudige(n)

Chef de Service (m/w)  
Restaurantleiter

Haben Sie Freude, unserer internationalen Gästeschaf ein kompetenter Gastgeber zu sein? Sind Sie kontaktfreudig und auch sonst ein fröhlicher und aufgestellter Mensch?

Freut es Sie, mit Ihrem Talent die Gäste mit einem erstklassigen Service zu verwöhnen? Haben Sie Spass, aktiv zu verkaufen und Ideen und Neues in die Tat umzusetzen?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto, Lebenslauf 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](http://www.national-davos.ch)

160190

## New Challenge

Hotel + Gastro-Personalvermittlung

## Bereichsleiter Restaurant

Als fundiert ausgebildeter, junger, dynamischer Gastronom mit höherem Fachabschluss und qualifiziertem Kaderleistungsausweis, bietet sich in der Agglomeration Zürich eine interessante neue Herausforderung an. Sie sollten unter anderem im Ausland gearbeitet haben und Erfahrung in der Systemgastronomie mitbringen.

## BetriebsassistentIn

Sie sind gelernte/r Restaurantfachmann/frau mit 2 bis 3 Jahren Berufserfahrung. Wagen Sie den nächsten Schritt! Sammeln Sie Führungs- und weitere Berufserfahrungen. In bekannten Gastro-Unternehmungen bieten sich Einstiegsmöglichkeiten in ZH, Umgebung und LU.

## Küchenchef

Möchten Sie Ihre Fach- und Führungserfahrungen in einem trendigen Konzept in Zürich oder in einem grösseren Landgasthof am See, mit à la carte Restaurant und Bankett-Möglichkeiten bis 1000 Personen, einsetzen? Zwei junge Teams freuen sich, Sie kennen zu lernen.

## Sous-Chef

Kochkünstler mit Flair und Freude an der gehobenen, kreativen und marktfrischen à la carte-Küche, sollten sich die Möglichkeiten in einem Landgasthof am Zürichsee oder in einem Zunfthaus in Zürich nicht entgehen lassen.

Interessiert? Ich freue mich auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

160349

## New Challenge

Gabriela Weber Tel. 01/201 24 66  
Seestrasse 160 Fax 01/202 58 68  
8002 Zürich E-mail: [newchallenge@bluewin.ch](mailto:newchallenge@bluewin.ch)

HOTEL ENGEL  
LIESTAL

Unser modernes 4\* Geschäftshotel umfasst 3 Restaurants, eine Bankettabteilung mit 8 Sälen bis zu 320 Essen und 50 Zimmer.

Leider zieht es unseren jetzigen Küchenchef wieder in die Berge deshalb suchen wir per März 04 oder nach Vereinbarung einen

## KÜCHENCHEF

Diese Kaderposition ist geeignet für einen ausgewiesenen Fachmann

**Sie sind eine kompetente Fachperson, belastbar, ein guter Organisator und eine Leaderpersönlichkeit für unsere 6-8 köpfige Brigade. Sie sind der Profi am Herd, kreativ und versiert in der marktfrischen Küche. Bankette organisieren Sie ohne Hektik. Hygiene, Personalplanung und Menükalkulation schreiben Sie gross.**

Gerne würden wir Sie kennen lernen um mit Ihnen alles Weitere zu besprechen. Bitte senden Sie ihre Unterlagen mit Foto an:

HOTEL ENGEL LIESTAL, Jack Griedler  
Kasernenstrasse 10, 4410 Liestal  
[www.engel-liestal.ch](http://www.engel-liestal.ch)

159858

Gesucht frontorientierte/r

## Geschäftsführer/in

für gut laufendes Restaurant in der Zürcher Altstadt, Restaurant/Bar 80, Bankett 40 Plätze.

## Hotelfachschulabsolvent/in

mit Führungserfahrung.  
Interessentean melden sich unter  
Chiffre 160219 an **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

160219



## Grindelwald

Für unser \*\*\*\*Haus im Herzen von Grindelwald suchen wir ab Sommersaison nach Vereinbarung ein/eine

### Chef de Réception

Sie haben Erfahrung in der gehobenen Hotellerie, sind gewohnt Mitarbeiter zu führen und den Arbeitsablauf an der Réception zu koordinieren. Hohe Flexibilität, Teamgeist und Tatendrang sind für Sie selbstverständlich und Sie werden dazu beitragen unser privat geführtes Haus weiter auf einem Spitzenplatz in Grindelwald zu halten. D/E/F in Jahresstelle.

Sie fühlen sich angesprochen und würden sich freuen mit unserem jungen, aufgestellten Team Berge zu versetzen? Dann freuen wir uns über Ihre schriftliche Bewerbung

**Hotel Kreuz & Post**  
Frau Helena Konzett, CH-3818 Grindelwald  
Telefon ++41 33 8545492

160260



ENGEL & ASSOCIATES  
Internationales Hotel Management

## Verkaufsprofil

## (Part time / Wiedereinsteig ins Berufsleben)

Wir suchen eine Powerfrau, die Freude hat, ein modernes Stadthotel auf dem Zürchermarkt zu vertreten.

Geboten wird ein Topprodukt, selbstständiges Handeln ohne Arbeitszeitfesseln und ein freundliches Arbeitsklima in einem kleinen, dynamischen Team.

Sie suchen den überdurchschnittlichen Erfolg und bringen als Voraussetzungen dafür Branchenkenntnisse, Initiative und ein Beziehungsnetz mit.

Wir freuen uns, mit kreativen, kontaktfreudigen Kandidatinnen in Kontakt zu treten und sichern Ihnen absolute Diskretion zu.

Max Engel, ENGEL & ASSOCIATES  
Huttenstrasse 60, CH-8006 Zürich  
Tel. 01 261 15 50, E-Mail: [me@eaa.ch](mailto:me@eaa.ch)

160123

**BAKER & MCKENZIE**

Wir sind eine weltweit tätige Anwaltsfirma und betreuen schweizerische und ausländische Unternehmen bei ihren lokalen und vor allem auch internationalen Transaktionen. Mit 3'400 Juristen ist Baker & McKenzie die weltgrösste Anwaltsfirma.

Für unser Büro in Zürich suchen wir zur Ergänzung unseres jungen und dynamischen Teams per sofort oder nach Vereinbarung eine

**Anwaltssekretärin**

Sie sind für das Sekretariat eines Partners oder zweier Anwälte verantwortlich. Dies beinhaltet unter anderem Koordinieren, Fixieren und Überwachen von Terminen und Erstellen der gesamten Korrespondenz in Deutsch und Englisch. Daneben unterstützen Sie den Anwalt beim Verfassen von Rechtsschriften und erstellen Dokumentationen und Präsentationen. Als Partner Sekretärin gehören weitere Tätigkeiten wie z.B. die Rechnungsstellung zu Ihrem Aufgabengebiet.

Mit Ihrer Ausbildung zur Restauratrice / Hotelière oder Ihrer Erfahrung im Sekretariat eines Hotels bringen Sie sehr gute Voraussetzungen mit. Ihre Freude, täglich Ihre guten Deutsch- und Englischkenntnisse anzuwenden und Ihre Gewandtheit im Umgang mit modernen EDV-Hilfsmitteln (u.a. 10-Fingersystem) ist uns sehr willkommen und Ihre aufgestellte, flexible und verantwortungsbewusste Art wird schon in Kürze nicht mehr wegdenken sein.

Lust auf etwas ganz Neues? Dann senden Sie noch heute Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

**Baker & McKenzie**, Karin Möckli, Leiterin Human Resources, Zollikerstrasse 225, 8034 Zürich.

160269



Das erste Hobby Hotel startet nach einer weiteren Umbauphase demnächst in die zweite Saison. Unsere Gäste besuchen Kreativkurse wie Glasperlen drehen, Töpfern, Holzbearbeitung, Kunstschweissen, Metallgestaltung, Bildhauerei mit Alabaster, Drechseln, Floristik, Garten- & Gippskulpturen, Aquarell, mieten Ateliers oder verbringen ein paar entspannende Tage zwischen See, Berg und Stadt. In der Gartenwirtschaft unter Kastanienbäumen findet das kulinarische, quirlige Leben von Vitznau statt. Jede(r) im Team packt, wenn nötig, in anderen Abteilungen an. Das Team ist herzlich, kompetent, unkompliziert, aber noch nicht komplett. Wir haben noch folgende Rollen zu vergeben: GAFA, SEFA, Koch, Küchen- und Etagenangestellte, Receptionpraktikant. Sind Sie offen für Neues, lieben kleine, gute Teams, wollen Ihre Arbeit mitgestalten und diesen Zeilen Farbe und Form geben? Wir freuen uns auf Ihr Casting. Tel 041 397 10 33, mail [ferien@hobbyhotel.ch](mailto:ferien@hobbyhotel.ch), net [www.hobbyhotel.ch](http://www.hobbyhotel.ch), Brief Roland Scherrer, Hobby Hotel Terrasse, Schiffstation, CH-6354 Vitznau / Vierwaldstättersee

**Bergbahnen Adelboden**



Die Bergbahnen Adelboden AG ist eine der grössten Bergbahnunternehmen im Berner Oberland. Mit 19 Anlagen, rund 85 Km Pisten und vielen Wanderwegen ermöglichen wir jährlich mehr als 0,5 Mio. Gästen einen unvergesslichen Tag an der Sonne.

Wir suchen per sofort eine Generalistin als

**Direktions-/Marketingassistentin**

- Sie
- ✓ Besitzen eine kaufmännische Grundausbildung
- ✓ Geniessen es, mit Menschen zu arbeiten und stellen den Gast in den Mittelpunkt
- ✓ Sprechen deutsch und französisch. Ev. auch Englisch
- ✓ Sind belastbar, initiativ und kreativ
- ✓ Sie besitzen praktische Erfahrungen in den Bereichen Tourismus/Verkauf, Buchhaltung und Sekretariatsarbeiten. Eventuell haben Sie sich im Bereich Marketing/Tourismus weitergebildet.
- ✓ Haben gute EDV-Anwenderkenntnisse (Word, Excel, Power-Point, Internet)

Ihr Tätigkeit ist sehr vielseitig und umfasst vor allem:

- ✓ Die Planung und Umsetzung von Verkaufsförderungsaktionen
- ✓ Die Mithilfe bei der Ausarbeitung neuer Angebote
- ✓ Die Mithilfe bei der Gestaltung von Werbeprospektiven und Inseraten
- ✓ Die Mithilfe bei der Betreuung unserer Sponsoren
- ✓ Das Führen unserer Personaladministration
- ✓ Die Unterstützung und Koordination unseres externen Treuhandbüros (FIBU/Personel)
- ✓ Das Führen des Direktionssekretariats

Interessiert Sie diese nicht alltägliche Herausforderung? Dann senden Sie doch Ihre Bewerbungsunterlagen an: Markus Hostettler, Bergbahnen Adelboden AG, Fehrenweidli, 3715 Adelboden, E-Mail: [markus.hostettler@adelboden-fenk.ch](mailto:markus.hostettler@adelboden-fenk.ch)

Wir freuen uns auf Sie!

160211



EINSTEIN HOTEL \*\*\*\*  
ST. GALLEN

Unser Einstein Hotel, auch «das kleine Grand Hotel» genannt, ist das führende Haus in St. Gallen. Wir verfügen über 112 Zimmer und Suiten, ein Gourmet-Restaurant sowie diverse Bankett- und Seminarräume, hoch über den Dächern der Altstadt.

Begleiten Sie uns als

**Food & Beverage Manager**

auf dem Weg in eine bewegte Zukunft!

Sie sind eine dynamische und kommunikative Persönlichkeit, die durch ausgeprägte Fach- und Führungskompetenz überzeugt. Sie sind ein F&B-Profi und ein ausgesprochenes Organisationstalent, eben ein Gastgeber aus Leidenschaft! Sie erreichen mit Ihrem motivierten Team die gesteckten Ziele und stellen dabei unsere Gäste in die Mitte Ihres täglichen Wirkens.

Es erwartet Sie eine vielseitige und spannende Aufgabe, verbunden mit interessanten Aufstiegsmöglichkeiten.

Haben wir Sie neugierig gemacht? Rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung an

Einstein Hotel, St. Gallen  
Hubert Rizzi, General Manager  
Berneggstrasse 2, 9001 St. Gallen  
Telefon 071 227 55 25  
[www.einstein.ch](http://www.einstein.ch)

160334

Hotel ☆☆☆  
**NATIONAL**  
Davos

HERZLICH WILLKOMMEN... sagt man bei uns

Für unser schönes Erstklasshotel mit Stil und Charme suchen wir ab 1. Juni 2004 oder nach Übereinkunft eine freundliche, initiativ und sprachgewandte

**1. Réceptionistin/  
2. Chef in de Réception**

Freut es Sie, unsere internationalen Gäste und unsere vielen Stammgäste herzlich willkommen zu heissen?

Sind Sie kontaktfreudig und auch sonst ein fröhlicher Mensch?

Haben Sie Freude, für einen reibungslosen Ablauf an der vielfältigen Réception mitverantwortlich zu sein und beherrschen Sie das Front-Office-System Fidelio?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto, Lebenslauf und Zeugnisakopien:

Familie R. & A. Bachmann  
**HOTEL NATIONAL, 7270 DAVOS-PLATZ**  
Telefon 081 413 60 46, Fax 081 413 16 50  
[www.national-davos.ch](http://www.national-davos.ch)

160192



interlaken  
congress

Die **Interlaken Congress AG** ist die Verkaufs- und Dienstleistungsorganisation der Kongress-Destination Interlaken. Wir sind eine junge, nach privatwirtschaftlichen Grundsätzen geführte Firma. Per 1. April 2004 oder nach Vereinbarung suchen wir zur Ergänzung unseres jungen Teams einen initiativen und einsatzfreudigen

**Kongress Salesmanager (m/w)**

Für diese interessante und abwechslungsreiche Stelle, die viel Kontaktfreudigkeit und Selbständigkeit verlangt, stellen wir uns vor, dass eine Bewerberin oder ein Bewerber

- über eine kaufmännische Grundausbildung verfügt
- Erfahrung im Tourismus oder in der Hotellerie mitbringt
- sicher in Deutsch, Englisch und Französisch kommuniziert
- EDV-Kenntnisse mitbringt (MS-Office)
- Freude am Verkauf hat und gerne Kundenkontakte pflegt
- Verhandlungsgeschick besitzt
- gerne im In- und im Ausland reist
- vielleicht sogar Interlaken und das Berner Oberland kennt.

Wir freuen uns auf Ihre detaillierte Bewerbung mit Foto. Für weitere Auskünfte steht Ihnen unser Geschäftsführer, Hr. Daniel Zihlmann, gerne zur Verfügung.

**Interlaken Congress AG**, z. H. Hr. Daniel Zihlmann  
Strandbadstrasse 44, 3800 Interlaken, Tel: 033 827 62 01  
[zihlmann@interlaken-congress.ch](mailto:zihlmann@interlaken-congress.ch)  
[www.interlaken-congress.ch](http://www.interlaken-congress.ch)

160287

*Willkommen an Bord*

In der herrlichen Umgebung des Bodensees bieten wir Ihnen traumhafte Aussichten – auch im Beruf

**Commis de cuisine**

für den À-la-carte- und Seminarbereich

per 1. April oder nach Vereinbarung in Saisonstelle bis Ende November

Sie möchten ausgetretene Pfade verlassen, Neues erleben, aber auch Ihre eigenen Ideen mitbringen. Qualität und Kreativität liegt Ihnen ebenso am Herzen, wie auch die Begeisterung an Ihrem Beruf. Ja? Dann senden Sie Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an Roger Reuss.



3. Platz Focus Seminarhotel 2002



**Seehotel** \*\*\*\*\*  
**KRONENHOF**  
Bildungs- und Tagungszentrum

CH-8267 Berlingen • Tel 052 762 54 00 • Fax 052 762 54 81  
[www.seehotel-kronenhof.ch](http://www.seehotel-kronenhof.ch) • E-Mail: [seehotel-kronenhof.ch](mailto:seehotel-kronenhof.ch)

160305



**RÉCEPTIONISTIN**

Sie haben Freude am Kontakt mit Menschen und kümmern sich kompetent um das Wohl unserer Gäste von der Anreise bis zur Abreise. Sie setzen gerne Ihre guten Fremdsprachen- und PC-Kenntnisse ein.

**SERVICEMITARBEITER/IN**

Mit Ihrer fröhlichen, zuvorkommenden Art verwöhnen Sie unsere Hausgäste im Speisesaal und unsere Gäste in unserer lebhaften Gartenwirtschaft Uert da la posta.

**SERVICEAUSHILFE**

Während den Monaten Juli und August unterstützen Sie unser Serviceteam.

Für unser spezielles, modernes \*\*\*\*-Hotel (und Restaurant) mit höchstem Komfort mitten im wunderschönen Sils-Maria/Engadin bei **St. Moritz** suchen wir zur Ergänzung unseres jungen dynamischen Teams auf die kommende **Sommersaison** (von Anfang Juni bis Ende Oktober) und **Wintersaison** (von Mitte Dezember bis Mitte April) motivierte Mitarbeiter.

Gerne würden wir Sie kennenlernen und mit Ihnen alles Weitere zu besprechen. Senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto oder rufen Sie uns an.

Hotel Post\*\*\*\*  
Fam. Hip. & T. Nett  
CH-7514 Sils-Maria  
Tel. 081 838 44 44  
Fax 081 838 44 00  
[www.hotelpostsil.ch](http://www.hotelpostsil.ch)  
mail [hotelpostsil.ch](mailto:hotelpostsil.ch)



ENGADIN

160346



Stellenangebote

SwissDeluxeHotels.com  
Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi



### Park Hotel Vitznau

CH - 6354 Vitznau/Luzern  
Telefon +41 (0)41 399 60 60 • Fax +41 (0)41 399 60 70  
e-mail: personal@phv.ch  
Internet: www.parkhotel-vitznau.ch

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir in Jahresstelle eine aktive und leistungsorientierte Persönlichkeit mit fundiertem Verkaufs-Background für die Position als

### Sales-Manager/in

#### Ihr Aufgabengebiet umfasst

Das Planen und Realisieren von Verkaufsaktivitäten im In- und Ausland mit Hilfe von verschiedenen Verkaufsinstrumenten. Die Organisation von verkaufsfördernden Massnahmen und das Akquirieren und Betreuen von Key-Accounts gehören ebenfalls zu Ihren Aufgaben. Mit der aktiven Teilnahme an Fachmessen und der Organisation von kundenorientierten Veranstaltungen sorgen Sie für einen langfristigen Erfolg.

#### Sie bringen mit

Einen Hotel- oder Tourismusabschluss, Verkaufserfahrung in der Hotellerie und entsprechende Fachkompetenz. Das Beherrschen der deutschen, englischen und französischen Sprache in Wort und Schrift ist Voraussetzung.

#### Wir bieten Ihnen

Ein abwechslungsreiches und interessantes Aufgabengebiet in einem optimalen Arbeitsumfeld mit Verkaufsreisen.

Interessiert Sie diese einmalige Chance, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und aktuellem Foto.



#### PARK HOTEL VITZNAU

Herr Peter Molnar  
Personalchef  
6354 Vitznau



180396



**CHEF DE PARTIE (M/W)**  
Jasperküche ab April 2004

**COMMIS DE CUISINE (M/W)**  
Jasper- und Hauptküche  
ab April 2004

**SERVICEMITARBEITER (M/W)**  
Restaurants Jasper  
«Le Maritime»  
ab April/Mai 2004  
mit Berufserfahrung nach der  
Ausbildung.

**SERVICEMITARBEITER (M/W)**  
Restaurant «Les Artistes»  
A-la-carte-, Frühstücks- und  
Bankettservice  
ab April/Mai 2004, mit Berufserfahrung nach der Ausbildung

**LEITER/IN STEWARDING**  
Unter der Leitung des F & B Assistenten sind Sie verantwortlich für die Führung und Koordination der Bereiche Buffet, Economat, Office und Reinigung.

**TELEFONISTIN**  
Fremdsprachen E/F  
ab April 2004  
Wir bieten einen Arbeitsplatz in einem renommierten Haus, an Top-Lage.

Frau Esther Unruh freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Zeugniskopien und Foto.

DAS FÜHRENDE 5-STERNHOTEL  
AM VIERWALDSTÄTTERSEE:  
3 RESTAURANTS, BAR,  
KONFERENZSÄLE,  
168 ZIMMER

### PALACE LUZERN

\*\*\*\*\*

6002 LUZERN - HALDENSTRASSE 10 - PERSONALBÜRO TEL. + 41 41 416 10 04  
e.unruh@palace-luzern.ch - www.palace-luzern.com

AUSSERGEWÖHNLICHE HOTELS IN GLEICHEM BESITZ:  
VICTORIA-JUNGFRAU GRAND HOTEL & SPA - INTERLAKEN



#### PARK HOTEL VITZNAU

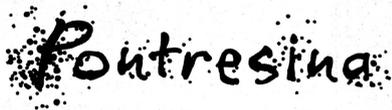
Herr Peter Molnar  
Personalleiter  
6354 Vitznau



180258

Click to 35 five-star hotels and resorts in Switzerland

## TOURISMUS



Die Heimat des Piz Bernina

Wir sind ein dynamisches Touristikerteam und freuen uns, im Kongress-, Informations- und Kulturzentrum RONDO unseren attraktiven Arbeitsplatz zu haben.

Per 1. Mai 2004 oder nach Vereinbarung suchen wir eine(n) aufgestellte(n)

### Event-Assistent(in)

(80-100%)

Ihre Hauptaufgaben umfassen die Organisation und Durchführung von zahlreichen Veranstaltungen in Pontresina (Schwergewicht RONDO) und in der Region sowie die Führung des Event-Sekretariats.

Sie haben Freude an einer lebhaften und abwechslungsreichen Tätigkeit. Sie sind kulturell und sportlich interessiert und schätzen den Kontakt zu Künstlern und Sportlern. Sie verfügen über gute EDV-Kenntnisse und Marketing ist kein Fremdwort für Sie.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen bis 20. Februar 2004.

Kur- und Verkehrsverein Pontresina  
Thomas Kirchofer, Kurdirektor  
7504 Pontresina  
Telefon 081 838 83 00

180308



Herausforderung mit Ferienambiente gesucht? Dann sind Sie die richtige Verstärkung in unserem jungen aufgestellten Team als

### Tourismus-AllrounderIn

#### Ihre Aufgaben

- Gästebetreuung am Schalter
- Gästeinformation mündlich und schriftlich
- Mitorganisation Events & Wochenprogramm
- Überarbeitung Drucksachen/Broschüren
- Promotionen in der Schweiz und im Ausland

#### Ihre Talente & Qualifikationen

- Sie sind kontaktfreudig, selbstbewusst, team- & begeisterungsfähig
  - Sie bringen einen kaufmännischen Abschluss und vorzugsweise Tourismuserfahrung mit
- Sie haben Routine im Schreiben und im Umgang mit PC/MS-Office
  - Sie sind über 20 Jahre alt

Auf Sie wartet ein dynamischer Betrieb in einer traumhaften Bergkulisse!  
Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen. Bewerbungsunterlagen an:  
**SAMNAUN TOURISMUS, Direktion, CH-7563 Samnaun-Dorf**  
Tel: 0041 81 868 58 58 - Fax: 0041 81 868 56 52 - www.samnaun.ch

180302

Gesucht für die Sommersaison Anfang Mai bis ca. Mitte Oktober

### Küchenbursche

Schriftliche Offerten bitte an:  
Fa. P. Michel, Hotel Seeburg  
3852 Ringenberg  
Direkt am Brienzensee

180327



Das Ristorante Rosengarten sucht Verstärkung!

### Sous Chef (w/m)

Sie haben Erfahrung und Freude an der ital.Küche? Wir suchen einen flexiblen und einsatzstarken Fachmann, der den Küchenchef in allen Belangen am Herd und im Büro zuverlässig unterstützt.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Robert Schnitzler, Küchenchef  
Alexandra Schnitzler-Kütter  
Geschäftsführerin  
Ristorante Rosengarten  
Forchstrasse 191  
8125 Zollikerberg, 01-391 66 01  
www.ristorante-rosengarten.ch

180308

# EXPRESS-Stellenvermittlung

Für ArbeitgeberInnen und ArbeitnehmerInnen aus Hotellerie und Gastgewerbe

031 370 42 79

08.00 bis 12.00 Uhr und 13.30 bis 17.00 Uhr

Fax 031 370 43 34

## Service de placement express

Pour employeurs et employé/e/s de l'hôtellerie et de la restauration

Eine Dienstleistung von  
**hoteljob**

**SUCHEN SIE QUALIFIZIERTE ARBEITSKRÄFTE?**

Unter den folgenden Stellengesuchen befindet sich vielleicht genau die Person, die Ihnen noch gefehlt hat. Mit einem Abonnement der Express-Stellenvermittlung erhalten Sie so viele Bewerbungstalons, wie Sie wünschen: während 6 Monaten für Fr. 350.-, während 1 Jahr für Fr. 600.- (exkl. MwSt.).

**CHERCHEZ-VOUS DES TRAVAILLEURS QUALIFIÉS?**

Parmi les demandes d'emploi ci-dessous, il se trouve peut-être la personne qui vous manque. Abonnez-vous au Service de placement express et vous recevrez autant de talons de candidatures que vous 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
8190	Küchenchef	35	CH	n.Ver.	D	Zürich	
8200	Chef de partie	26	DE	LEG	März	D/E/F	zus.m.8199/LU
8201	Jungkoch/Ch.de partie	23	CH	sofort	D/E	BE/SO, w.m.T.betrieb	
8203	Alleinkoch/Koch	46	IE	LEG	April	D/E	Deutsch-CH/TI
8207	All'koch/Kü'chef	46	CH	sofort	D/E/F/I	Bern	
8209	Alleinkoch	54	CH	n.Ver.	D/F/I	LU	
8211	Sous-chef/Kü'chef	38	FR	LEG	März	D/F	ZH/BS/LU
8212	Küchenchef	55	FR	C	sofort	D/E/F/I	
8216	Sous-chef	36	IT	G-EG	April	D/I	AG (Grenznahe)
8218	Küchenchef/All'koch	34	DE	LEG	n.Ver.	D/E	LU, zus.mit 8217
8224	Alleinkoch	59	CH	April	D/F	Zürich, Tagesbetrieb	
8225	All'koch/Küchenchef	38	DE	C	Mai	D	Spital/Heim/Hotel

1	2	3	4	5	6	7	8
8204	Réceptionniste	38	CH	sofort	D/E/F/I	Tessin	
8213	F&B/Lagerbewirtsch.	47	DE	L-EG	n.Ver.	D/E	BE-Oberl.
8221	Réceptionniste	28	DE	L-EG	April	D/E	TG/ZH
8223	Geschäftsführer	34	CH	März	D/E	BE/FR/SO/LU	

**Hauswirtschaft/ménage**

1	2	3	4	5	6	7	8
8194	Hofa	24	CH	sofort	D	TG/ZH/SH/SG	
8196	Küchenhilfe/w.	39	LK	C	sofort	E	ZG/ZH/LU/SZ
8199	Hilfskraft	34	PT	B	März	F	zus.m.8200, LU
8202	Hilfskraft	21	PT	L-EG	sofort	I	Bern/Lausanne
8206	Hilfskraft	31	IT	C	sofort	D/I	4-5*-Hotel
8208	Portier/Chauffeur	39	DE	B-EG	sofort	D/E	SG/ZH/TG/TI/4*-Hotel
8215	Haushilfe	32	TR	B	sofort	D/E	BE/FR
8217	Haushilfe/w	23	PT	L-EG	n.Ver.	D/E	LU, zus.m.8218

**Service/service**

1	2	3	4	5	6	7	8
8198	Séfa	24	DE	L-EG	sofort	D/E	BE/GR
8205	Bardame	37	CZ	C	n.Ver.	D/I	
8210	Kellner	22	FR	L-EG	April	D/F	Bern/3*-Hotel
8214	Kellner	27	CH	sofort	D/E/F/I	BE	
8219	Service/w	26	CH	n.Ver.	D/E/F	BE	
8222	Kellner	60	IT	C	sofort	D/F/I	Biel + Umgeb. 1 2

**Administration/administration**

1	2	3	4	5	6	7	8
8189	Réceptionniste	26	CH	sofort	D/E/F		
8191	F&B-Ass./Betriebsass.	25	CH	sofort	D/E/F	Mittelland	
8192	Réceptionniste	45	CH	sofort	D/E/F/I	BS/BL	
8193	Chef de réc./w	35	DE	B	sofort	D/E/I	TI/LU/4-5*-Hotel
8195	Gesch.führer/Dir.ass.	37	CH	sofort	D/E	ZH/GR	
8197	Night Auditor	52	CH	sofort	D/E/F/I	4-5*-Hotel/Zentr. CH/ZH	

- 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 Eintritsdatum - Date d'entrée
- 7 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques
- 8 Art des Betriebes / Arbeitsort (Wunsch) - Type d'établissement / région préférée (souhait)



**SUCHEN SIE EINE STELLE UND SIND VOM FACH?**

Dann füllen Sie am besten gleich den unten stehenden Bewerbungstalon aus. Ihr Inserat erscheint gratis während 2 Wochen auf dieser Seite in der hotel + tourismus revue.

**CHERCHEZ-VOUS UN EMPLOI?**

Si vous êtes qualifié/e dans l'hôtellerie ou la restauration, remplissez le talon ci-dessous et votre annonce paraîtra gratuitement pendant 2 semaines sous cette rubrique dans l'hotel + tourismus revue.

## Bewerbungstalon / Talon de demande d'emploi

(Unleserliche und unvollständige Talons werden nicht publiziert / Les talons illisibles ou incomplets ne seront pas publiés.)

Gewünschte Stelle / Emploi souhaité: \_\_\_\_\_ Eintritsdatum / Date d'entrée: \_\_\_\_\_

Arbeitsbewilligung / Permis de travail: \_\_\_\_\_ Jahresstelle / Place à l'année  Saisonstelle / saison

Art des Betriebes / Type d'établissement: \_\_\_\_\_ Bevorzugte Region / Région souhaitée: \_\_\_\_\_

Name / Nom: \_\_\_\_\_ Vorname / Prénom: \_\_\_\_\_

Strasse / Rue: \_\_\_\_\_ PLZ/Ort: / NPA/Lieu: \_\_\_\_\_

Geburtsdatum / Date de naissance: \_\_\_\_\_ Nationalität / Nationalité: \_\_\_\_\_

Telefon privat / No de téléphone privé: \_\_\_\_\_ Telefon Geschäft / No de téléphone professionnel: \_\_\_\_\_

Bemerkungen / Remarques: \_\_\_\_\_

Sprachkenntnisse / Connaissances linguistiques: \_\_\_\_\_

Deutsch / Allemand: \_\_\_\_\_ Französisch / Français: \_\_\_\_\_ Italienisch / Italien: \_\_\_\_\_ Englisch / Anglais: \_\_\_\_\_  
(1 = Muttersprache / Langue maternelle, 2 = gut / bonnes, 3 = mittel / moyennes, 4 = wenig / faibles)

Meine letzten drei Arbeitsstellen waren / Mes trois derniers emplois: \_\_\_\_\_

Betrieb / Etablissement: \_\_\_\_\_ Ort / Lieu: \_\_\_\_\_ Funktion / Fonction: \_\_\_\_\_ Dauer (von/bis) / Durée(de/à): \_\_\_\_\_

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

Hiermit bestätige ich, dass die obgenannten Angaben der Wahrheit entsprechen. / Le soussigné/la soussignée certifie l'authenticité de ces informations.

Datum / Date: \_\_\_\_\_ Unterschrift / Signature: \_\_\_\_\_

Ich bin mit der Bekanntgabe meiner 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.

Wir benötigen keine Zeugniskopien! Senden Sie (bitte nicht per Fax) den gut leserlich ausgefüllten Bewerbungstalon an:  
Il n'est pas nécessaire d'envoyer des copies de certificats. Veuillez nous retourner le talon de demande d'emploi dûment rempli et bien lisible par la poste (et non par fax s.v.p.) à l'adresse suivante:  
**hotellerieuisse, Express-Stellenvermittlung, Postfach, CH-3001 Bern / hotellerieuisse, Service de placement express, case postale, CH-3001 Berne**



Restaurant-Hotel  
**Landhaus**  
SAANEN - GSTAAD

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

### Servicefachangestellte

Deutsch/Französisch  
Saison- oder Jahresstelle

Unser familiär geführtes \*\*\*Hotel im Saanenland verfügt über ein Restaurant mit 90 Plätzen, Banketträumlichkeiten bis 250 Personen und 35 Hotelbetten.

Wir bieten eine selbständige und interessante Tätigkeit, ein breites Zielpublikum und eine traumhafte Umgebung. Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns schon jetzt. Gerne stellen wir Ihnen unseren Betrieb mit einem persönlichen Gespräch genauer vor.

Hotel-Restaurant Landhaus  
Familie Dieckmann-Broggi  
3792 Saanen

Frau Tatjana Röthlin  
Telefon 033 748 40 40  
www.landhaus-saanen.ch

160342



Hotel-Restaurant  
**Wetterhorn**  
3818 Grindelwald

Zur Ergänzung von unserem jungen Team suchen wir für die kommende Sommersaison einsatzfreudige und aufgestellte

### Serviceangestellte

(Anfänger werden auch angelernt)

und

### SEFA

(Saison- oder Jahresstelle)

### sowie Jungkoch

Sehr guter Verdienst. Zimmer oder Studio vorhanden. Eintritt Anfang Mai oder nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Frau Lohner, Tel. 033 853 12 18

160324

Restaurant Bahnhofbuffet  
3718 Kandersteg BEO  
Tel. 033 675 13 50  
Familie Stoller

Gesucht ab März/April

### Serviceangestellte

100%-Ganzjahresstelle.

160294

Das GOLF-RESTAURANT (an 4. Stelle gemäss Golflehrer-Bilanz 2003) am Fusse der Rigi mit traumhafter Ambiente und Sicht auf das Bergpanorama liegt im Herzen der Schweiz. Wir bieten unseren Gästen – **Golfer und Nicht-Golfer** – eine umfangreiche Auswahl an internationalen A-la-carte- und Bankettgerichten, Köstlichkeiten für den kleinen Hunger, eine grosse Palette von Pastagerichten sowie ein ausserordentliches Süssspeisenangebot an.

Für die **Sommersaison 2004** (März bis Oktober) suchen wir

### kreativen JUNGKOCH, w/m

Eintritt: per 1. März 2004 oder nach Vereinbarung.

Arbeitsbewilligung und Unterkunft wird durch uns organisiert.

### Gastfreundliche SERVICE-FACHMITARBEITER, w/m

Eintritt: per 1. März 2004 oder nach Vereinbarung.

Arbeitsbewilligung und Unterkunft wird durch uns organisiert.

Sie sind jung, motiviert und schätzen Teamarbeit in lockerer und ungezwungener Club-Atmosphäre. Wir bieten Ihnen leistungsbezogene Entlohnung und ein tolles Arbeitsklima – da wo der Gast immer im Mittelpunkt steht.

Ihr Bewerbungsschreiben mit Foto senden oder mailen Sie bitte an Herr H. FRANZ oder rufen Sie an Tel.-Nr. +41 79 342 00 73, damit wir Ihnen das GOLF-RESTAURANT persönlich vorstellen können.

Helmo FRANZ  
GOLF-RESTAURANT  
KUSSNACHT AM RIGI  
Grossarni  
CH-6403 Küssnacht am Rigi  
Tel.-Nr. +41 79 342 00 73  
E-Mail: golf-restaurant@gmx.ch

159960



**ERMITAGE**

RELAIS & CHATEAUX HOTEL AM ZÜRICHSEE

Dass wir zur Hotelkette «Relais & Châteaux» gehören und, dass die exzellente Küche mit 16 Gault-Millau-Punkten und einem Michelin-Stern ausgezeichnet ist, verdanken wir dem steten und professionellen Einsatz unserer Mitarbeiter.

Zur tatkräftigen Unterstützung unseres Teams suchen wir ab sofort motivierte Berufsleute in Jahresstelle als

### Réceptionist/in (D/F/E), Fidiolenkenntnisse Chef de Pâtisserie Commis de cuisine

sowie für die Sommersaison von Mai bis September

### Chef de rang Chef de bar

Für unser Restaurant in der Altstadt von Zürich suchen wir per 1. April einen

### Chef de rang

(Wochenenden und Feiertage frei)

sowie für unser B&B Villa Ermitage eine

### Allrounderin (D/E), Fidiolenkenntnisse Frühstücksdienst

Haben Sie Freude an der Hotellerie und steht bei Ihnen die Teamarbeit an erster Stelle, dann haben Sie bei uns die Möglichkeit in stillvoller Umgebung und einzigartiger Ambiance wertvolle Erfahrungen zu sammeln und ihre Fähigkeiten anzuwenden.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an

Hotel Ermitage am See AG  
Frau Renate Furmann  
Seestrasse 80  
8700 Küsnacht



160287

Zur Verstärkung unseres Serviceteams suchen wir für unseren gepflegten A-la-carte-Betrieb mit abwechslungsreichem Angebot für die Sommersaison 2004 oder in Jahresstelle

### – Servicefachangestellte/r

### – Servicelehrling auf August 2004

mit Freude und Flair am aktiven Verkauf der marktfrischen Küche sowie am kompetenten und liebenswürdigen Verwöhnen unserer Gäste.

Über Ihre persönliche Kontaktaufnahme oder Bewerbungsschreiben freuen wir uns.

S. + G. Nussbaumer-Kälin  
CH-8840 Einsiedeln  
Telefon 055 418 48 48  
Telefax 055 418 48 49  
E-Mail: hotel@linde-einsiedeln.ch  
www.linde.einsiedeln.ch



160267

Seit 1908

**WALDHAUS SILS** ALPINE CLASSICS  
PRIVATE HOTELS

Ein Fünfsternhaus wie kaum ein anderes • behaglich, familienfreundlich und überraschend unkompliziert • seit 96 Jahren ein echter Familienbetrieb, in dem nicht nur die Wintersaison stark geliebt ist.

Zur Verstärkung unseres jungen Teams suchen wir für die kommende Sommersaison, mit Beginn ab ca. 10. Juni 2004 noch folgende Mitarbeiter:

### RECEPTIONIST (m/w)

mit einem Flair im Umgang mit Gästen sowie guten Sprachkenntnissen (D/F/E u. ev. I) und Erfahrung in gleicher Position

### LOGENMITARBEITER/ AIDE-CONCIERGE

der/die an unserer Conciergerie mit Herz und Seele unsere Gäste betreut, Auskünfte erteilt und Chauffeur- Dienste übernimmt

### STV. BARCHEF + BARKELLNER (m/w)

mit Erfahrung in ähnlicher Aufgabe, als Verstärkung unseres Teams an der einmaligen Hotelbar

### DEMI-CHEF DE PARTIE + COMMIS DE CUISINE (m/w)

der/die mit Liebe und Kreativität unsere Pensions- und à-la-carte Gäste bekocht

Frau Irene Ryser erwartet gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto. Erste Fragen beantwortet sie gerne bereits am Telefon.

Familien Felix + Maria Dietrich / Urs Kienberger  
Hotel Waldhaus, CH-7514 Sils-Maria  
Tel. +41 81 8385100, www.waldhaus-sils.ch

160356



Im Herzen von Zürichs Altstadt am Hechtplatz im Papa Joe's suchen wir für unsere Caribbean Bar per sofort oder nach Vereinbarung einen

### CHIEF BARTENDER

Sie sind mindestens 30 Jahre alt, bringen Erfahrung im Barbereich mit und sind belastbar. Sie haben Freude an einem lebhaften Betrieb, sprechen Deutsch und verfügen über gute Englischkenntnisse.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an

Papa Joe's Restaurant & Bar  
Andreas Buri  
Schiffände 18, 8001 Zürich  
Telefon 01 269 88 88  
www.papajoes.ch  
papajoes.zurich@gastrag.ch

160337



WELLNESS HOTEL  
GRICHTING & BADNERHOF

\*\*\*\*CH-3954 LEUKERBAD

Der Kurort Leukerbad ist einer der bestbesuchten Sommer- und Winterkurorte der Schweiz und bietet Ihnen die Möglichkeit Ihre Arbeit und Ihre Hobbys zu verbinden, dank des vielseitigen und hochwertigen Freizeitangebots. Beide Häuser verfügen über 90 Betten, einem eigenen Wellness-Schönheits- und Revitalisierungszentrum, Sole-Hallenbad, einem Spezialitäten-Restaurant LE GRAND CRU und einem Tagesrestaurant LA TERRASSE mit 60 Plätzen.

Zur Verstärkung unseres jungen, kreativen Teams suchen wir ab März/April oder nach Vereinbarung eine engagierte

### EMPFANGS-RECEPTIONISTIN (D, F, FIDELIO)

einen kreativen

### CHEF DE PARTIE

Möchten Sie mit uns unsere anspruchsvollen Gäste verwöhnen? Wir freuen uns auf Ihre ausführliche Bewerbung.

WELLNESS-HOTEL GRICHTING UND BADNERHOF

3954 LEUKERBAD/WALLIS – Schweiz  
Fam. A. & K. Bauer-Grichting  
Telefon 00 41 27 472 77 11  
Telefax 00 41 27 470 22 69  
www.hotel-grichting.ch  
E-Mail: badnerhof@grichting-hotels.ch

160288



### Helfen Sie uns mit, unsere Vision zu verwirklichen?

Wir haben per sofort folgende Stellen zu besetzen:

- **Commis de cuisine, 100%**  
Wir suchen eine motivierte, kreative und einsatzfreudige junge Person für unsere hoch stehende, frische Küche.
- **Chef de Partie / Tournant, 100%**  
Eine flexible, verantwortungsbewusste und exakte Person findet in dieser Stelle die richtige Herausforderung, um auch eigene Ideen kreativ umzusetzen und als Entlastung des Chef de cuisine einzuspringen.
- **2 Service-Fachangestellte, 80% – 100%**  
Unser Restaurant pflegt eine feine, hoch stehende Küche (à la carte, Bankette, Seminare), die von den Gastgeber-Personen im Service entsprechend vor dem Gast zelebriert werden darf. Wir stellen uns junge, motivierte Personen vor, die bereit sind, Aufbauarbeit zu leisten.
- **Kaufmännische/r Angestellte/r, 100%**  
Sie sind kontaktfreudig, kommunikativ, sprachbegabt und können sich vorstellen, an einer Rezeption zu arbeiten. In unserem Betrieb fehlt eine satteffeste Person für administrative Arbeiten, beinhaltend: Korrespondenz, Offertwesen, Rechnungswesen, Buchhaltung, Reservationswesen.

Für alle unsere Mitarbeitenden stehen sehr schöne Personalunterkünfte zur Verfügung: Zimmer, Studios, Wohnung bis hin zum Einfamilienhaus der Top-Klasse.

Bitte stellen Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen zu oder informieren Sie sich vorab über unseren Betrieb unter:  
www.gastro-duerrenroth.ch

Wenden Sie sich bitte an Eva Kobel. Wir freuen uns auf Sie!

Gastro-Zentrum Dürrenroth GmbH  
Tel. 062 959 00 88 / Fax 062 959 01 22  
3465 Dürrenroth

e-mail: info@gastro-duerrenroth.ch

160351

osec

business network  
switzerland



Osec Business Network Switzerland unterstützt Schweizer und Liechtensteiner Unternehmen auf ihrem Weg ins Ausland. Im Auftrag des Bundes koordinieren wir ein Netzwerk von Partnern – in der Schweiz und in den wichtigsten internationalen Märkten. Für einen unserer Projektleiter im Bereich Messen im Ausland suchen wir eine kommunikative und initiative

### Projekt-Assistentin (m/w)

**Ihre Aufgaben** Das Messteam organisiert offizielle Schweizer Gemeinschaftsteilnahmen an Messen und Ausstellungen im Ausland. Bei Ihrer täglichen Arbeit stehen Sie im Kontakt mit schweizerischen Exportfirmen, Messeveranstaltern, Standbau- und Speditionen und den offiziellen schweizerischen Stellen im In- und Ausland.

**Ihr Profil** Für diese abwechslungsreiche und lebhaftige Tätigkeit benötigen Sie eine kaufmännische Grundausbildung und einige Jahre Berufserfahrung, mit Vorteil in der Tourismusbranche. Sie verfügen über sehr gute Sprachkenntnisse in Englisch und Französisch. Gute MS-Office-Kenntnisse gehören ebenfalls zu Ihren Stärken.

**Unser Angebot** Neben einem interessanten Aufgabenbereich und einem gut eingespieltem Team bieten wir Ihnen auch die Möglichkeit zu gelegentlichen Auslandsentsätzen.

**Interessiert?** Haben wir Ihr Interesse geweckt? Rufen Sie uns an oder schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen. Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen!

Osec Business Network Switzerland  
Désirée Bertschinger, Assistentin Human Resources, Tel. 01 365 57 20  
Stampfenbachstrasse 85, PF 492  
CH-8035 Zürich, Schweiz

www.osec.ch

160340

DESIGNHOTEL  
RISTORANTE  
TRATTORIA  
BAR & LAGO LOUNGE  
SEMINARE & BANKETTE

# al porto

## Das ungewöhnliche Ende des Zürichsees.

Wir sind ein aussergewöhnlich inszeniertes Hotel, direkt am Oberen Zürichsee. Eines von den Häusern, die unkonventionelle Wege gehen und die Dinge zuerst aus der Sicht der Gäste betrachten. Das hat zur Folge, dass sich bei uns nur flexible und dienstleistungsorientierte Fachleute wohl fühlen. Im übrigen behaupten wir von uns, auffällig freundlich zu sein. Im al porto braucht's viel Power und den unbedingten Willen zum Erfolg. Sagt ihnen so etwas zu?

### TRATTORIA

Für die kommende Sommersaison suchen wir gelernte **Serviceprofis** mit Drive, natürlicher Freundlichkeit und Teamgeist in unsere erfolgreiche Trattoria mit Bar, Terrasse und Lago Lounge direkt am Hafen. Mögliche Eintrittsdaten: 1. März, 1. April, 1. Mai oder 1. Juni / Saisonende: 30. September 2004.

### RISTORANTE

Für unser trendiges Ristorante suchen wir per 1. Mai einen **Chef de Rang** mit Erfahrung und Leistungsausweis in der anspruchsvollen Gastronomie. Englischkenntnisse zwingend.

### KÜCHE

In unsere Showküche - mit Blick auf den Zürichsee - suchen wir **Commis de Cuisine mit Ambitionen**. Die Sieger des Swiss Culinary Cups 2000 und 2003 sowie ein tolles Team von jungen Köchen freut sich auf neue Kollegen für die strenge Sommersaison. Eintrittsdatum: 1. April 2004 oder nach Vereinbarung. / Saisonende: 30. September 2004.

Ihre aussagekräftigen  
Bewerbungsunterlagen  
unter Angabe des  
gewünschten Eintritts-  
datum erreichen uns  
per Post:

al porto  
Hafenstrasse 4  
CH-8853 Lachen SZ  
Telefon +41 055 451 73 73  
Telefax +41 055 451 73 74  
E-Mail sven.weber@alporto.com  
Internet www.alporto.com  
Ihr Kontakt: Sven Weber

160319

## Ochsen Zug

Für unser lebhaftes Stadthotel suchen wir nach Vereinbarung eine aufgestellte

### Réceptionistin oder Réceptionspraktikantin

in Jahresstelle, Computer-, Englisch- und Französischkenntnisserwünscht.

Zimmer mit Duche/WC ist vorhanden.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, senden Sie uns Ihre Unterlagen per Post oder E-Mail an

Kathleen Decker  
City-Hotel Ochsen Zug  
Kölnplatz 11  
6301 Zug  
Telefon 041 729 32 32  
info@ochsen-zug.ch

160259



### St. Petersinsel - die Oase im Bielersee

Für unseren Betrieb mit ca. 350 Innenplätzen in sehr stilvollen Räumen, 250 Aussenplätzen im einmaligen Hof sowie 13 äusserst geschmackvoll eingerichteten Hotelzimmern, suchen wir für die kommende Sommersaison

### Sous-chef Chef de partie Commis de cuisine

### Servicefachangestellte

Arbeitsbeginn ist zwischen dem 1. April und anfangs Juni.

Verbringen Sie einen Sommer im Berner Seeland, Sie werden einen schönen Platz für Arbeit und Freizeit vorfinden.

Auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen freut sich das Inselteam. Senden Sie sie an:

Restaurant-Hotel St. Petersinsel  
Robert Regli, 3235 Erlach, Telefon 032 338 11 14

160341



Nach mehr als einem abwechslungs- und lehrreichen Jahr im «Conti» nehme ich eine neue Herausforderung an und suche nun per 1. März 2004 eine/n Nachfolger/in für mich als

### Réceptionist/in

**Ich habe folgende Anforderungen mitgebracht**  
- bin kontaktfreudig, hilfsbereit und zuverlässig  
- spreche Deutsch, Französisch, Englisch und Spanisch  
- arbeitete mehrere Jahre an der Réception und in der Kundenbetreuung  
- kenne mich auf dem PC aus in Word/Excel und Protel  
- schreibe Bestätigungen, Rechnungen und erledige allgemeine Schreibarbeiten  
- bin selbständiges Arbeiten gewöhnt

### Das Hotel bietet mir

- einen interessanten Arbeitsplatz mit internationalem Gästekontakt  
- gute Entlohnung mit fairen Konditionen  
- arbeiten im kleinen, aber professionellen Team  
- Arbeitszeiten ohne Zimmerstunde 6.30 bis 15.00 Uhr oder 14.30 bis 23.00 Uhr

Habe ich dein Interesse geweckt und fühlst du dich angesprochen, dann sende deine Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Hotel Continental  
Carmen Alonso  
Aarbergstrasse 29  
2503 Biel

160222



Für unser Café-Restaurant am Paradeplatz suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen engagierten

### Sous-Chef

Zusammen mit dem Küchenchef und einer kleinen Brigade bieten Sie unseren anspruchsvollen Gästen täglich eine marktfrische Küche an. Sie sind ein Koch aus Überzeugung und die aktive Arbeit am Herd ist für Sie selbstverständlich.

Wir freuen uns auf einen kreativen, einsatzbereiten, qualifizierten Berufsmann mit Organisations Talent, einem hohen Qualitätsanspruch und eventuell Führungserfahrung. Sie sind teamfähig und können traditionelle gutbürgerliche Küche mit modernen Trends verbinden. Kalkulationskenntnisse runden Ihr Profil ab.

Es erwartet Sie eine grosse Küche mit Tageslicht, interessante Arbeitszeiten (7 Tage-Betrieb, abends und Feiertage frei) sowie attraktive Anstellungsbedingungen.

Auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto freut sich Frau Barbara Widmer.

### CONFISERIE SPRÜNGLI ZÜRICH

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

160352



Schweizer  
Paraplegiker  
Zentrum

### Ihre neue Herausforderung im SPZI

Das SPZ Nottwil ist ein Akutspital und eine Rehabilitationsklinik für Querschnittgelähmte sowie ein Begegnungs- und Rollstuhlsportzentrum.

Der Bereich Oekonomie ist zuständig für die Gastronomie, Reinigung, Entsorgung und den Bereich Freizeit und Kultur im SPZ.

Zur Ergänzung unseres Teams im Restaurant suchen wir eine engagierte und selbständige Persönlichkeit als

### Stv. Leiter/in Restaurant

Sie suchen eine neue Herausforderung als Gastgeber/in mit sicherem Auftreten und besonderem Flair fürs Detail.

Sie fühlen sich wohl an der «Front» und sind auch bereit hinter den Kulissen unseres öffentlichen Selbstbedienungsrestaurants aktiv mitzuarbeiten. Sie begeistern unsere Patienten/-innen und Mitarbeitenden sowie unsere externen Gäste, welche sich im Rahmen von Sport-, Kongress-, Konzert- und Bankettveranstaltungen in unserem Zentrum aufhalten. Administrative sowie organisatorische Tätigkeiten sind für Sie eine willkommene Abwechslung. Zudem unterstützen Sie unseren Leiter Restaurant in seinem Aufgabenbereich und sind auch bereit vermehrt Verantwortung zu übernehmen.

Sehr gute Service-Kenntnisse und Erfahrung im administrativen Bereich sowie Belastbarkeit und Flexibilität sind wichtige Voraussetzungen für diese attraktive Aufgabe. Sie sind ebenfalls bereit an Wochenenden und abends zu arbeiten. Unser Restaurant ist täglich von 07.00 bis 22.30 geöffnet.

Wir bieten Ihnen einen kreativen und modernen Arbeitsplatz, ein angenehmes Arbeitsklima sowie fortschrittliche Anstellungsbedingungen.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne unsere Leiterin Gastronomie, Frau Cécile Gut, Tel. 041 939 57 53.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftl. Bewerbung.  
**SCHWEIZER PARAPLEGIKER-ZENTRUM**  
Margherita Del Pozzo, Bereichspersonalverantwortliche, 6207 Nottwil

160355

## ROMANTIKHOTEL FLORHOF ZÜRICH

Wir suchen - nous cherchons - we are looking for...  
Ja, dies sind die drei Sprachen, welche unserer/e

### Receptionist/-in

im Umgang mit der anspruchsvollen, internationalen und verwöhnten Kundschaft anwendet. Etwas italiano oder español machen Sie noch attraktiver... Und wenn Sie bereits fundierte Kenntnisse der Abläufe an einer lebhaften und pulsierenden Réception besitzen, kommen wir uns bestimmt näher. Sie wissen, dass Sie die Visitenkarte unseres Hauses und diejenige Person sind, mit der unser Gast den ersten Kontakt mit dem Romantik Hotel Florhof knüpft - und dieser Kontakt ist entscheidend! Ihre Kommunikationsfreude begeistert und Ihr Organisationstalent kommt voll zur Geltung. Kreativität und neue Ideen sind nämlich nicht verboten! Lust? Dann freuen wir uns auf Sie!

Das Romantik Hotel Florhof ist eine einzigartige Oase im Herzen der Stadt Zürich. Im ehemaligen Patrizierhaus warten 33 Komfort-Zimmer und zwei verträumte Dachsuiten auf Gäste. Das Angebot im eleganten Restaurant zählt zu den kulinarischen Geheimtipps und der herrlich grüne Garten lädt zum Verweilen. Für die kleinen, intimen Events bietet der historische Gewölbekeller den idealen Rahmen. Was jetzt noch fehlt: SIE!

Brigitte & Beat Schiesser, Pächter  
Romantik Hotel Florhof, Florhof-Gasse 4, 8001 Zürich  
Tel. 01 261 44 70, Fax 01 261 46 11  
schiesser@florhof.ch, www.florhof.ch

146515



## HOTEL MOOSEGG



Für unser Ferien- und Seminarhotel im Herzen vom Emmental suchen wir auf die Sommersaison 2004 noch folgende Mitarbeiter:

ab April oder nach Übereinkunft

### Chef de partie m/w Demi chef de partie m/w

sowie per sofort oder nach Vereinbarung

### Service-Aushilfen

**Wir erwarten:**  
gute Fachkenntnisse, Freude und Hingabe bei der Arbeit, freundliche und aufgestellte Persönlichkeit.

**Wir bieten:**  
junges, kreatives Team, abwechslungsreicher und interessanter Arbeitsplatz, internationale Küche auf heimischen Produkten aufgebaut. Jungen, initiativen Küchenchef, welcher zum Team der Schweizer Koch-Nationalmannschaft gehört.

Gerne würden wir Sie kennen lernen und freuen uns auf Ihre schriftliche oder telefonische Bewerbung.

Hotel Moosegg, 3543 Emmenmatt  
Katherine und Jürg Lehmann  
Tel. 034 409 06 06  
www.mooslegg.ch

160028



RESTAURANT-SEEPLATZ-BAR

Das Hotel Engel in Wädenswil sucht zur Verstärkung unseres Teams in Jahresstellung

### 1 jungen motivierten Koch

Wir bieten eine frische, zeitgemässe Küche, in welcher die Kreativität und die Liebe zum Produkt einen wichtigen Platz einnehmen. Der Spass an der Arbeit und die Zufriedenheit der Gäste stehen bei uns stets im Mittelpunkt.

Stelle ist ab 1. März 2004 frei. Bitte kontaktieren Sie uns telefonisch oder per E-Mail: [office@engel-waedenswil.ch](mailto:office@engel-waedenswil.ch)

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

160312

Wir suchen für unser kleines Hotel Garni in Zürich

### Direktionsassistenten/-in

der/die auch an der Réception arbeiten kann.

Bewerbungsunterlagen sind zu richten an  
P. Maissen, Reichenbachstrasse 20, 3052 Zollikofen

160344

## JUNGFRAU LODGE

### SWISS MOUNTAIN HOTEL

Grindelwald

Für unser 3-Sterne-Hotel mit 90 Betten in Grindelwald suchen wir für die kommende Sommersaison oder in Jahresstelle ab Mitte April:

### ZIMMERMÄDCHEN ALLROUNDER für Küche, Etage und Lingerie TOURNANTE für Etage und Service

Sowie ab Mitte Mai oder nach Vereinbarung:

### SERVICEMITARBEITER/IN für Frühstücks- und Halbpension-Service

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freut sich:

Jungfrau Lodge  
Renata Märkle  
3818 Grindelwald  
[Info@jungfraulodge.ch](mailto:Info@jungfraulodge.ch)  
[www.jungfraulodge.ch](http://www.jungfraulodge.ch)

160326

### abakus-job-search

Die Wintersaison geht langsam schon dem Ende zu und deshalb suchen wir für div. Stellen:

**Chef de Partie**  
Commis de cuisine

**Chef de réception**  
Réceptionist/in

**Leitung Hauswirtschaft**  
Gouvernante

**Chef de Service**  
Servicefachangestellte  
Commis de rang

**RUFEN SIE UNS AN!!!**

**abakus-job-search-GmbH**

Herr Stephan Ineichen  
Alexanderstr. 8  
7000 Chur  
Tel: 091 254 39 38  
[www.ajs-chur.ch](http://www.ajs-chur.ch)  
[stephan.ineichen@ajs-chur.ch](mailto:stephan.ineichen@ajs-chur.ch)  
Natel: 079 238 15 84

160358



Auf 1. März 2004 suchen wir unseren neuen

### Soss-Chef

Sie übernehmen gerne Verantwortung und vertreten unseren Küchenchef. Sie haben schon einige Jahre Berufserfahrung, sind innovativ und offen für die Wünsche unserer Gäste. Dann freut uns Ihre schriftliche Bewerbung!

Es wartet auf Sie ein eingespieltes Team, eine familiäre Atmosphäre und attraktive Arbeitszeiten.

Kurhaus Seeblick  
z. Hd. Sandro Margutti  
6353 Weggis  
Schweizer Kurhäuser

160285



### Barkeeper/in

Gastfreundschaft ist der Grund, warum du morgens aufstehst. Ausserdem mixt du Drinks aus Leidenschaft.

Wir suchen dich.

Mehr unter

[www.loewen-gossau.ch](http://www.loewen-gossau.ch)

Christian Leschhorn

Tel: 01 975 22 99  
Fax: 01 972 23 06

Grütstrasse 23  
8625 Gossau-ZH

Email: [loewen@loewen-gossau.ch](mailto:loewen@loewen-gossau.ch)

160323



### Sind Sie fit für den Sommer?

Das historische Viersternhotel Sonne in Zürich-Küsnacht besteht aus 40 individuell eingerichteten Zimmern und einer anspruchsvollen und vielfältigen F&B-Abteilung: Restaurant Sonnengalerie mit bedeckter Terrasse (13 Punkte Gault/Millau), Gaststuben und Selbstbedienungs-Sonnengarten, 4 Bankett- und Konferenzräume für bis zu 120 Personen und einer lebhaften Bar.

Zur Ergänzung unseres Teams für die nächste Sommersaison oder in Jahresstelle suchen wir noch folgende motivierte Mitarbeiter:

Ab 1. März 2004 in Saisonstelle:  
**Stv. Chef de service Garten (m), organisations-talentierte und sonnenhungrig**  
**Stv. Chef de service Sonnengalerie, detailbewusst und gastfreundlich**

Ab 1. April 2004 in Saisonstelle:  
**F&B-Assistent, (m) gute Kenntnisse im F&B, Administration und Front**  
**Chef de rang, mit guten Weinkenntnissen und A-la-carte-Erfahrung (evtl. Jahrestelle)**  
**Servicemitarbeiter, fröhlich und gastfreundlich (evtl. Jahresstelle)**  
**Commis de cuisine, detailorientiert und kreativ**

Wir bieten Ihnen moderne Anstellungsbedingungen und einen lebhaften Arbeitsplatz direkt am See. Auf Wunsch Mitarbeiterzimmer vorhanden, 2 Minuten von See und Hotel entfernt.

Interessiert? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen per Post oder E-Mail an SEEHOTEL SONNE KÜSNACHT, René Grüter & Catherine Julien, Seestrasse 120, 8700 Küsnacht, Telefon 01 914 18 18, E-Mail: [c.julien@sonne.ch](mailto:c.julien@sonne.ch), [www.sonne.ch](http://www.sonne.ch)

Küsnacht – 10 Minuten von Zürich HB entfernt mit S6 oder S16

160295



Hotel - Restaurant - Pizzeria

## SONNE

direkt am Klosterplatz - 8840 Einsiedeln  
Telefon 055 412 28 21  
Telefax 055 412 41 45  
E-Mail: [info@hotel-sonne.ch](mailto:info@hotel-sonne.ch)

Wir suchen den belastbaren und kreativen

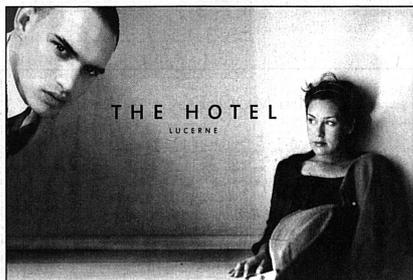
### Küchenchef

Sie zeigen täglich Ihre Freude am Beruf und animieren unsere Küchenmannschaft zu neuen Höhenflügen. Sie sind einsatzfreudig, selbständig, so um den 1. April verfügbar und Kalkulation ist kein Fremdwort für Sie. Wenn Sie jetzt noch CH-Bürger sind oder schon länger in der CH leben, sind Sie der richtige Mann für uns... Wir sind Anwärter auf das Q1 - wollen Sie mitgestalten?

Gastgeber Mario Bolling freut sich auf Ihre Bewerbung.

PS: Eine Chance auch für einen Jungkoch mit Ambitionen.

160348



## Willkommen

### im Mittelpunkt des Geschehens

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

Wir suchen für dieses aussergewöhnliche Hotellebnis aussergewöhnliche Mitarbeiterinnen.

### Servicefachmitarbeiterin (w)

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

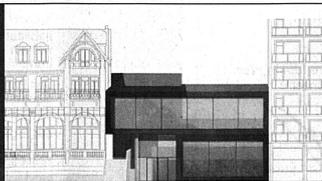
Melden Sie sich bei Manuela Fetscher (Direktwahl 041 226 88 22) oder senden Sie Ihre Kurzbewerbung mit aktuellem Foto (mfetscher@astoria-luzern.ch).

THE HOTEL, Sempacherstrasse 14, CH-6002 Luzern  
[www.the-hotel.ch](http://www.the-hotel.ch)

160328



Seeburgstrasse 59-61  
CH-6006 Luzern  
T 041 375 55 55  
F 041 375 55 50  
E mail: [hotelseeburg.ch](mailto:hotelseeburg.ch)  
I [www.hotelseeburg.ch](http://www.hotelseeburg.ch)



Lust ab sofort neue Wege zu gehen...?

Um unsere Gäste im Hotel Seeburg noch besser verwöhnen zu können, suchen wir ab sofort

### CHEF DE SERVICE CHEF PATISSIER CHEF DE PARTIE + COMMIS DE CUISINE

...denen das Wohl unserer Gäste am Herzen liegt.

Es erwartet Sie eine vielseitige und interessante Tätigkeit in einem motivierten Team.

Wir freuen uns auf qualifizierte und motivierte Mitarbeiter, die mit uns gemeinsam die Atmosphäre der Seeburg prägen wollen!

Auf Ihre vollständigen, schriftlichen Bewerbungsunterlagen freut sich Herr Peter Vespa, Vizedirektor.

Werden Sie ein Teil von uns!

Hotel Seeburg, Seeburgstrasse 59-61  
6006 Luzern  
Tel: 041-375 55 55, Fax: 041-375 55 50  
[mail@hotelseeburg.ch](mailto:mail@hotelseeburg.ch)  
[www.hotelseeburg.ch](http://www.hotelseeburg.ch)

160350

## see!

... us - am Bodensee Südeufer - einmalig, nicht nur in seiner Lage... Ganz neu nach state-of-the-art: unser Wintergarten/Sommergarten mit Al Porto, Emily's Wave, Captain's Grill Room und Sea Lounge... Romantische, echte Nautikatmosphäre!  
Ihr neuer, einmaliger Arbeitsplatz mit topmoderner Küche und dem aktuellsten EDV- und Kassensystem... Der ostschweizer Gastroarbeitsplatz!

Wir suchen nach Vereinbarung

### Service:

Servicefachangestellte/n für Gourmet-Stübeli  
Servicefachangestellte/n für Emily's Wave  
Servicepraktikanten/-in  
Serviceaushilfe für Motor-Yacht Emily

### Küche:

Chef pâtissier  
Chef de partie  
Commis de cuisine  
Hilfskoch

### Réception:

Réceptionistin

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.  
Hotel Bad Horn, Urs Hatt, Seestrasse 56, 9326 Horn  
Telefon +41 71 841 55 11, [www.badhorn.ch](http://www.badhorn.ch)

172-082583



Ihr einmaliger Arbeitsplatz

160315

**SEMINAR- UND BUSINESSHOTEL CONTINENTAL BIEL-BIENNE**

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für unser neu renoviertes Seminar- und Businesshotel per 1. April 2004 oder nach Vereinbarung eine

**Réceptions-Praktikantin**

- Anforderungen:**
- kontaktfreudig, hilfsbereit, zuverlässig und diszipliniert
  - Sie sprechen Deutsch, Französisch, Englischkenntnisse erforderlich
  - Winword und Excel sind für Sie kein Problem
  - Erfahrung in der Hotellerie von Vorteil

**Wir bieten Ihnen:**

- einen 6-/12-/18-monatigen lehrreichen Arbeitsplatz
- ein angenehmes und professionelles leistungsbezogenes Team

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, dann senden Sie Ihre komplette Bewerbung mit Foto an

Hotel Continental, Adrian Zumofen, Aarbergstrasse 29  
2503 Biel, E-Mail: [info@continental-bienne.ch](mailto:info@continental-bienne.ch) /  
Internet: [www.continental-bienne.ch](http://www.continental-bienne.ch)

160333

**Culinarium**  
RESTAURANTS & CATERING

Für die VR-Lounge und das Forum St. Peter unseres Betriebes Culinarium Alfred-Escher-Haus in Zürich suchen wir per sofort eine/n

**Stv. Chef de Service 80%**

**Freundlichkeit - Flexibilität - Teamgeist**

Diese Begriffe sind uns sehr wichtig - Ihnen auch?

Zu Ihrem Verantwortungsbereich gehören folgende Aufgaben: aktive Mitarbeit bei der Konferenzverpflegung (inkl. Bereitstellen, Abräumen und Abwaschen), Gewährleistung eines reibungslosen Ablaufes, Betreuung des Verwaltungsrates, Bedienen der Gäste, Mithilfe beim Führen von 4-5 Mitarbeitenden, Einhaltung der Hygienrichtlinien, Sicherstellen der Personaleinsatzplanung, administrative Arbeiten und Rechnungsstellung an Debitoren.

Wenn Sie Erfahrung im gediegenen Speiseservice haben, über gute Deutsch- und Englischkenntnisse verfügen und zudem eine motivierte, gepflegte Persönlichkeit sind, dann sind Sie unser/idealer Mitarbeiter/in!

Arbeitszeiten: Mo.-Fr., sehr flexibel

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto!

CREDIT SUISSE FINANCIAL SERVICES, CFMP 201  
Culinarium Alfred-Escher-Haus  
Christian Steinmetz, Betriebsleiter  
Postfach 2, 8070 Zürich

Culinarium AG - ein Unternehmen der SV-Group

160253

**WILKON Schlossberg**

Möchten Sie sich einer neuen Herausforderung stellen? Sind Sie motiviert, fleissig und haben Freude am Beruf? Dann sind Sie bei uns richtig. Wir suchen per 1. April einen

**JUNGKOCHE (Jahresstelle)**

für unser gepflegtes Restaurant mit Gartenterrasse. Auf Ihre schriftliche Bewerbung freuen wir uns.

Beatrice Hunkeler & Fabrizio Piantanida  
**Restaurant Schlossberg**  
Dorfstrasse 17 4806 Wilkon  
Tel: 062 752 11 10 Fax: 062 752 49 24  
[info@schlossberg-wikon.ch](mailto:info@schlossberg-wikon.ch)

160266

**HOTEL JUNGFRÄUBLICK WENGEN**  
Ganz nah am Himmel



Wir suchen mit baldigem Eintritt in Jahresstelle

**Réceptionist/in**

welche/r unsere Hotelréception mit Flair und Kompetenz führt. Voraussetzung dazu ist, dass Sie über Hotelerfahrung verfügen und nebst Deutsch auch Englisch und Französisch in Wort und Schrift beherrschen. Erfahren Sie mehr über unser Hotel mit seinem vielfältigen Angebot auf der Homepage [www.jungfraublick.com](http://www.jungfraublick.com)

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Unterlagen mit Angabe der Gehaltsvorstellung.

Rolf Frick, Hotel Jungfraublick, 3823 Wengen  
Telefon 033 856 27 27, Fax 033 856 27 26  
[info@jungfraublick.com](mailto:info@jungfraublick.com)

160207

**du Lac**  
HOTEL - RESTAURANT  
6052 HERGISWIL/NW

Für unser renommiertes Hotel du Lac in Hergiswil/NW, direkt am Vierwaldstättersee (7 Minuten von Luzern), suchen wir per 1. Mai 2004 oder nach Übereinkunft

**Chef de Service m/w**

- Sie sind der geborene Gastgeber und verstehen es, mit viel Engagement unsere jungen MitarbeiterInnen und Lehrlinge zu führen

- Sie haben fundierte Berufserfahrung im A-la-carte- und Bankettservice

- Sie verwöhnen gerne anspruchsvolle Gäste

- Sie arbeiten gerne selbstständig und denken mit und verlieren auch in hektischen Situationen den Überblick nicht

- Sie sind jung, motiviert, aufgestellt und sprechen «Schwyzerdütsch»

Sind Sie interessiert, in unserem neuzeitlich geführten Betrieb zu arbeiten, so freuen wir uns, Sie bald kennen zu lernen. Herr Blasser erwartet gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Hotel Restaurant du Lac  
Walter Blasser, Direktor  
Seestrasse 76, Postfach  
6052 Hergiswil  
Telefon 041 830 42 42  
[www.dulac-luzern.ch](http://www.dulac-luzern.ch)

160264

**Restaurant Aareschlucht**  
3860 Meiringen/Wiligen

Für unseren regen Passantenbetrieb mit Spezialitätenküche und Grillstube suchen wir noch folgende aufgestellte Mitarbeiter:

- **Commis de cuisine**
- **Hilfskoch**
- **Serviceangestellte**
- **Buffettochter/ Hausmädchen**

Eintritt Anfang Mai oder nach Übereinkunft.

Rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

RESTAURANT AARESCHLUCHT  
Verena Josi, 3860 Meiringen  
Telefon 033 971 32 14, Fax 033 971 61 14

160268

**Sommer-jobs**

Lust auf einen heissen Sommer in der **Fischerbucht am Brienzensee, Berner Oberland?** Wir haben folgende sonnige Jobs für junge, aufgestellte Leute:

- Service**, deutschsprachig ab April/Mai
- **Serviceangestellte (w/m)**
  - **SEFA**
  - **Praktikantin**
- Küche (w/m)** ab März/April
- **Chef de Partie**
  - **Entremetier**
  - **Tournant**
  - **Commis**
  - **Hilfsjobs (Juli-September)**
  - **Abwasch-Boys**

**Buffet-Boy-/Girl** ab April

- Lehrstellen (w/m)** ab August
- **Service**
  - **Küche**
  - **Gastronomiefachass.**

Infos unter Telefon 079 353 30 21 oder im (Fischer)Netz  
[www.dulac-iseltwald.ch](http://www.dulac-iseltwald.ch)

**Chalet Du Lac**  
Direkt am Brienzensee

**ISELTWALD**  
bei Interlaken

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!

160128

Für die kommende Sommersaison Mai/Juni-Oktober suchen wir **SIE!**

☺ **FREUNDLICH + FLINK** ☺  
sauber und sprachenkundig mit Berufspraxis - so sollten

**Serviceangestellter/innen** zur Betreuung unserer Hotelgäste sein. Für unser

**Seerestaurant «La Gare»** wie auch die

**Pizzeria «La Bohème»** suchen wir je eine selbständige

**Servicefachangestellte/r** welche/r unsere Gäste mit viel Flair und Motivation verwöhnt.

**Aufgestellt und motiviert** stellen wir uns den/die

**Saucier  
Entremetier  
Tournant  
Jungkoch**  
vor.

Wir bieten

- > ein Seerestaurant (klein, aber feil)
  - > eine moderne, auf Frischprodukten basierende Küche
  - > eine gemütliche Pizzeria
  - > eine Toplage am schönen Brienzensee
  - > geregelte Arbeitszeiten
- Sollten Sie sich angesprochen fühlen, senden Sie Ihre Bewerbung bitte an E. Zingg.



**Hotel Seiler au Lac**  
3806 Bönigen/Interlaken  
Tel. 033 828 90 90  
E-Mail: [selleraulac@bluewin.ch](mailto:selleraulac@bluewin.ch)  
Homepage: [www.selleraulac.ch](http://www.selleraulac.ch)

160318



In Jahresstelle, ab 1. Juli 2004 bis Ende März 2005 im Hochybrig

**Commis de cuisine** gutes Fachwissen, teamfähig

**Servicefachmitarbeiter/in** versiert und erfahren im gepflegten à la carte-Service

Interessiert? Zögern Sie nicht - wir freuen uns über Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Fam. Kari Reichmuth  
Restaurant Stafel  
Kirchstrasse 13, 8843 Oberberg  
[www.stafel.ch](http://www.stafel.ch)

160361

**RESTAURANT ZUM ZÄHRINGER**

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für unser bekanntes Spieserestaurant in Bern

**jungen Chef de partie**

oder

**Commis de Cuisine**

Fachabschluss oder Hotelfachschule sind erforderlich.

Eintritt ab März 2004 oder nach Vereinbarung. Sonntag geschlossen.

Für weitere Informationen melden Sie sich bitte bei:

John Harper  
Badgasse 1, 3011 Bern  
Tel. 076 372 68 34 / 031 311 21 31

160336

**meielis alpy** Hotel Restaurant  
**Begegnung mit Aussicht ...**

**Arbeitsplätze mit Aussicht! Persönliche und fachliche Entwicklung!**  
Möchten Sie zum Wohl unserer Gäste beitragen?

**Réceptionist/in  
Servicemitarbeiter/innen  
Jungkoch**

Wenn Sie Menschen mögen und Ihre Gaben in einem lebhaften, christlichen Betrieb einsetzen möchten erhalten Sie weitere Informationen von Thomas Bettler.

Wir freuen uns auf Sie!  
Tel. 033 847 13 41, 3706 Leissigen am Thunersee

149614

**Hotel Blumenstein/Café Papillon**

Für unser 3-Sterne Hotel mit regem Restaurantbetrieb suchen wir auf Anfang März 2004 eine

**Etagen-/ Réceptionsmitarbeiterin** (80-100%)

Wollen Sie Réceptionserfahrungen sammeln? Ihre Ausbildung als Hofa unter Beweis stellen? Selbständig den Etagenbereich führen, dann sind Sie bei uns richtig.

Senden Sie uns Ihre Unterlagen an:

**Hotel Blumenstein  
René Wiesli  
Bahnhofplatz  
8500 Frauenfeld  
052/ 721 47 28**

[www.hotel-blumenstein.ch](http://www.hotel-blumenstein.ch)



160311



**Hotel Brienz**

3855 Brienz am See  
Arbeiten, wo Gäste sich wohl fühlen Arbeiten, damit Gäste sich wohl fühlen

Wir suchen für die Sommersaison ab Mitte April oder nach Vereinbarung sprachgewandte und selbstständig arbeitende

**Servicefachangestellte(n)** (CH, A, D)

sowie

**Anfangs-Souschef(in)**

der/die Freude daran hat, unsere Gäste zu verwöhnen, speziell mit unserer Fischküche mit Auszeichnung.

Wenn Sie Interesse haben, dann melden Sie sich mit den üblichen Bewerbungsunterlagen beim

Hotel Brienz  
Fam. Beat Wettach  
CH-3855 Brienz  
Telefon: 033 951 35 51  
[info@hotel-brienz.ch](mailto:info@hotel-brienz.ch)

160289

**hotel montana zürich**

Sie sind eine vielseitige, fröhliche und weltoffene Persönlichkeit. Sie haben Drive und verlieren nicht das Steuer in hektischen Situationen. Lieben Sie die französische Kochkunst? Dann sind Sie unser neuer

**Chef de partie m/w**

auf den 1. März 2004 oder nach Vereinbarung im Bistrot «Le Lyonnais».

Wir sind ein Bijou von einem Bistrot im pulsierenden Herzen von Zürich.

Wir sind ein junges Team und lieben unsere Arbeit. Wir stellen Fragen und wollen auch gefragt sein.

Alors, à bientôt!

Best Western Hotel Montana Zürich  
Karsten Hormann, Direktor

Konradstrasse 39, 8005 Zürich, Tel. 043 366 60 00  
[www.hotelmontana.ch](http://www.hotelmontana.ch) / [k.hormann@hotelmontana.ch](mailto:k.hormann@hotelmontana.ch)



160265

## GESUCHT AB HERBST 2005

Pächter-Paar für charmantes, kleines Hotel im Bündner Oberland.



Schriftliche Bewerbungen an:  
Gioni Fry, Via Sursilvana, 7180 Disentis

159722

4\*-Hotel - Kongresszentrum -  
160 Betten - 2 Restaurants mit 180 Sitz-  
plätzen - Bankette - Seminare sucht

## Chef de partie

- Eintritt nach Übereinkunft  
- zeitgemässe Entlohnung  
- Personalunterkunft vorhanden

Bewerbungen an:  
Hotel Ambassador, z. H. der Direktion  
Seftigenstrasse 99, 3007 Bern  
Tel. 031 370 99 99.

160050

HOTEL  
ENGADINERHOF

CH-7504 PONTRESINA

Zur Ergänzung unseres Teams  
suchen wir ab sofort

## Réceptionist/in

mit Erfahrung und Freude am Beruf.  
Sprachkenntnisse in E/I/F  
sind von Vorteil.

Kathrin Achini, Tel. 081 839 31 00  
[www.engadinerhof.ch](http://www.engadinerhof.ch)  
[info@engadinerhof.ch](mailto:info@engadinerhof.ch)

160263

## KATAG

Im Auftrag unserer Mandantin - suchen  
wir per sofort oder nach Vereinbarung  
eine(n)

Betriebs- & Unternehmens-  
Berater/Beraterin

Markt: Hotel- und Gastgewerbe in der  
Schweiz

Profil: Hotel- und Gastronomieerfah-  
rung, betriebswirtschaftliche  
Grundausbildung, persönliches  
und branchenspezifisches Be-  
ziehungsnetz

Job: Konzept- und Betriebsbera-  
tung, Immobilienbewertung,  
-finanzierung, -vermietung  
und -verkauf

Sind Sie interessiert bei diesem profilier-  
ten Unternehmen mitzuwirken, dann  
freut sich Stephan Kurmann auf Ihre  
schriftliche Bewerbung.

160255

KATAG TREUHAND  
ARSENALSTRASSE 40, 6011 KRIENS  
TEL. 041-317 37 37 / FAX 041-317 37 38  
[skurmann@katag.ch](mailto:skurmann@katag.ch) / [www.katag.ch](http://www.katag.ch)

Hotel-Speiserestaurant  
Hallwyl AG

in 5707 Seengen  
am Hallwilersee



Sofort gute Dauer-  
stelle für jüngeren,  
strebsamen

Koch  
Hilfskoch

Senden Sie bitte die Bewerbungs-  
unterlagen oder rufen Sie an!  
Tel. 062 777 11 14

160325



## RIVER CLOUD II

A division of SEA CLOUD CRUISES GmbH

Unser Unternehmen bietet internationalen Gästen  
exklusive Kreuzfahrten zu den schönsten Plätzen  
der Erde. Nicht nur landschaftlich und kulturell, auch kulinarisch  
erleben unsere Gäste Reisen auf höchstem Niveau.  
Für unser in Norditalien kreuzendes Fünf-Sterne-Schiff  
RIVER CLOUD II suchen wir für die Saison von März bis  
November 2004:

## CHEF DE CUISINE (M/W)

Mit frischen Produkten, guten Ideen und Liebe zur regionalen  
Küche Italiens gestalten Sie mit Ihrem jungen Team her-  
ausragende Menüs.

## WIR ERWARTEN VON IHNEN:

Führungspersönlichkeit und Erfahrung in der gehobenen  
Hotellerie/Gastronomie. Begeisterung für exzellentes  
Essen und die italienische Lebensart. Außerdem gute  
Kenntnisse der deutschen, englischen und idealerweise  
italienischen Sprache.

## WIR BIETEN IHNEN:

Einen anspruchsvollen Arbeitsplatz mit dem Flair der  
Regionen Umbrien, Venetien, Parma und Emilia Romagna.  
Außerdem attraktive Konditionen sowie die Möglichkeit,  
sich für eine Beschäftigung an Bord unserer 5-Sterne-  
Segelkreuzfahrtschiffe SEA CLOUD und SEA CLOUD II  
zu qualifizieren.

159259

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:  
HAMPTON SHIPPING Ltd. c/o SEA CLOUD CRUISES GmbH  
Ballindamm 17 • D-20095 Hamburg • E-Mail: [jobs@hampton-shipping.com](mailto:jobs@hampton-shipping.com)

## ÜBERSETZUNGEN

Fachliche Übersetzung von Bewerbungsunterlagen  
für das Hotel und Gaststättengewerbe Sektor. IMMER mit Kostenvoranschlag  
WIPS TRANSLATIONS Waldholstrasse 43 CH - 4310 Rheinfelden  
Info@wips.ch [www.wips.ch](http://www.wips.ch) Phone: +41 (0)61 422 06 57



TICINO  
LAGO MAGGIORE  
PORTO-RONCO/ASCONA

In unser 4-Sterne Ferienhotel bei Ascona (4 km) suchen wir  
für die kommende Sommersaison (Ende März bis Oktober)  
in junges und motiviertes Team  
fachlich qualifizierte, motivierte und fröhliche Mitarbeiter

## KOCH/KÖCHIN - ALLEINKOCH

- kreative italienische und mediterrane Küche  
- mehrjährige Berufserfahrung

## SERVICE-MITARBEITERIN

Halbpension und à la carte  
Berufserfahrung sowie Sprachen D/E evtl. I

Wir freuen uns über Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto  
Familie D. & F. Krähenmann  
Hotel-Restaurant La Rocca\*\*\*\*  
6613 Porto-Ronco/Ascona  
E-Mail: [hotel@la-rocca.ch](mailto:hotel@la-rocca.ch) [www.la-rocca.ch](http://www.la-rocca.ch)

160345



Hier inmitten einzigartiger subtropischer  
Umgebung mit bezauberndem Blick  
auf den Lago Maggiore verschenken wir  
Gastlichkeit pur!

Sie möchten das auch tun?  
Dann suchen wir Sie, zur Vervollständigung unseres jungen Teams,  
als motivierte/r und fröhliche/r Mitarbeitende/r die ihren Beruf lieben.  
Folgende Stellen sind für die kommende Sommersaison  
Mitte März bis ca. 5. November 2004 zu besetzen:

- Servicefachmitarbeiter/in D/I/F, für à la carte und Saal
- Commis de rang D für à la carte und Saal
- Chef de partie Entremetier mit Erfahrung
- Chef de partie Pâtissier mit Hotelerfahrung
- Demi-Chef Garde-manger
- Casserolier/ Office-Mitarbeiter
- Kinderbetreuerin D (Mitte Juli- Mitte August)

Wir bieten Ihnen eine familiäre Atmosphäre, geregelte Arbeitszeiten,  
Urlaub während der Saison sowie Benutzung unserer Sport-Infrastruktur.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!  
Parkhotel Brenscino  
Natascha Roithermann, Personalchefin  
Via Sacro Monte 21, 6614 Brissago  
Tel: 091 786 81 11/Fax: 091 793 40 56  
[www.brenscino.ch](http://www.brenscino.ch) E-Mail: [info@brenscino.ch](mailto:info@brenscino.ch)

Wir suchen

## Koch/Köchin - Hobbyköche

mit guten Kenntnisse der italienischen  
Küche für unser Albergo in Süditalien.

Vom 1.4.-31.10.2004

[www.salabianca.it](http://www.salabianca.it)  
Tel. 0039 099 972 82 80

160354

## SVIZZERA ITALIANA

## La buona cucina sulla Piazza di Ascona

## Ristorante al pontile

Qualità, eleganza, simpatia

Cerchiamo a partire da marzo o data da convenire per  
posti, annuale e stagionale

- > Cameriera/e con provata esperienza (I/D)
- > Giovane cuoco

Siamo un team giovane e dinamico con creatività,  
iniziativa e flessibilità.

Inviare Curriculum con foto a: **Dir. Ristorante Al Pontile**  
Piazza Motta 31, 6612 Ascona, Tel. 091 791 4604

160313

GRAND HOTEL EDEN  
LUGANO

Per completare la brigata per la prossima stagione estiva  
cerchiamo:

## - SEGRETARIA/O DI RICEVIMENTO

con ottime conoscenza delle lingue I/D/E/F dei sistemi  
informatici ed esperienze professionali.

## - TOURNANT FRONT OFFICE

con esperienza, lingue nazionali ed inglese, sistemi  
informatici, disponibile anche per turni di notte.

## - CHASSEURS

con nozioni lingue nazionali+inglese

## - PORTIERI AI PIANI

## - CAMERIERE AI PIANI

## - BARMAN

## - COMMIS DE BAR

## - COMMIS DE RANG

## - AUSILIARI OFFICE

Richiediamo esperienza nel settore, motivazione e spirito di  
collaborazione.

I candidati con i requisiti richiesti, sono pregati di inviare le  
loro candidature complete di C. V. e fotografia a:



Direzione ALBERGO EDEN  
Riva Paradiso 1, 6902 Paradiso

160216

TESSIN  
GARTEN-HOTEL  
VILLA MARGHERITA

6935 Bosco Luganese,  
Tel. 091 611 51 11  
Fax 091 611 51 10

E-Mail: [margherita.ch@bluewin.ch](mailto:margherita.ch@bluewin.ch)  
Internet: [www.relaischateaux.ch/margherita](http://www.relaischateaux.ch/margherita)

Für unser renommiertes Relais &  
Châteaux-Hotel (4 Sterne), 70 Betten,  
7 km von Lugano, suchen wir  
ab Ende April bis Oktober

## Réceptionistin

mit Berufserfahrung, freundlichem  
und sicherem Auftreten. EDV-Fach-  
kundig, sprachgewandt (D, I, F, E).

## Chef de Partie/Tournant

ein flexibler und selbständiger  
Mitarbeiter zur Ergänzung unseres  
Teams. Schöner Arbeitsplatz  
in kleiner Brigade.

## Und von Ostern bis Oktober

## Servicefachmitarbeiter

## Ablösung Chef de Service

zur Zusammenarbeit mit unserem  
langjährigen Maitre d'hôtel. D, I, F.

## Servicefachmitarbeiter

zuvorkommenden Service für  
anspruchsvolle Gäste. D, I, F.

## Zimmer-/Lingeriemitarbeiterin

mit Berufserfahrung. D, I.

## Küchen-/Gartenmitarbeiter

mit Fahrbeurteilung. D, I.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Be-  
werbung mit Zeugniskopien und Foto.  
Frau M. Poretti  
Hotel Villa Margherita  
CH-6935 Bosco Luganese

160262



HOTEL RESTAURANT ARCADIA  
6612 Ascona  
Nahe Golf, Lido und Piazza.  
Zur Ergänzung unseres Teams suchen  
wir für die Sommersaison 2004

## eine Servicemitarbeiterin

für unser Restaurant mit Terrasse.  
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungs-  
unterlagen mit Foto.

Fam. M. Bolz, Hotel Arcadia  
Via Patrizia 47, 6612 Ascona  
Telefon 091 791 10 15

160308



Siamo alla ricerca di un/a:

## Ricezionista

con esperienza in ricezione di  
almeno 2 anni.

Lingue: italiano, francese, inglese,  
ottima conoscenza del tedesco  
e comprensione dello svizzero  
tedesco.

Conoscenza di Fidelio.

Inviare curriculum a:

A. Biasca-Caroni  
Hotel Ascona  
6612 Ascona

[booking@hotel-ascona.ch](mailto:booking@hotel-ascona.ch)  
[www.hotel-ascona.ch](http://www.hotel-ascona.ch)

tel. 091 785 15 15  
fax 091 785 15 30

160353



CONTINENTAL  
PARKHOTEL & MONTARINA  
LUGANO

Für die Sommersaison 2004 möchte unser  
Team mit Ihnen zusammenarbeiten:

Front Office Mitarbeiter/in

Koch/Köchin

Servicefachmitarbeiter/in

Bewerbungen bitte an:

Edgar Fassbind

Via Basilea 28

6900 Lugano - Switzerland

0041 (0)91 967 6060

[www.continental-parkhotel.ch](http://www.continental-parkhotel.ch)

[www.montarina.ch](http://www.montarina.ch)

[www.asbest.ch](http://www.asbest.ch)

160293

## HOTEL



## BELVEDERE

LOCARNO

## TESSIN - LOCARNO

Das \*\*\*\*-Hotel Belvedere, 80 Zimmer, drei  
Konferenzräume, Wellnessbereich, Linde-  
rie, sucht per ca. 1. Mai in Jahresstelle eine

## GOUVERNANTE

mit mehrjähriger Berufserfahrung, gute  
italienische Sprachkenntnisse, kommu-  
nikativ, teamfähig und mit Durchset-  
zungsvermögen. Unsere langjährige  
treue Mitarbeiterin verlässt uns, um eine  
Familie zu gründen. Wir freuen uns auf  
Ihre Bewerbung mit Foto oder rufen Sie  
uns an für weitere Informationen.

Petra Knöpfel, Direktion  
HOTEL BELVEDERE  
CH-6601 Locarno  
Via ai Monti della Trinità 44  
Tel. 091 751 03 63  
[www.belvedere-locarno.com](http://www.belvedere-locarno.com)  
[info@belvedere-locarno.com](mailto:info@belvedere-locarno.com)

160256

# Abo-Bestellung



Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit.

hier abtrennen 

## Ja, ich bestelle:

- Schnupper-Abo:**  
10 Ausgaben der hotel+tourismus revue für nur Fr. 25.-  
(Sie sparen Fr. 18.-)
- Jahres-Abo:**  
49 Ausgaben der hotel + tourimus revue für nur Fr. 145.-  
(Wir schenken Ihnen einen Exlibris-Gutschein im Wert von Fr. 20.-)

- Bei sofortiger Rücksendung der Karte nehmen Sie automatisch an der Verlosung von monatlich 5 x 100 Franken teil.
- Ich nehme nur an der Verlosung teil.

**Teilnahmebedingungen:** Die Mitarbeiter/innen von hotelleriesuisse sind nicht teilnahmeberechtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen, und es wird keine Korrespondenz geführt. Der/die Gewinner/in wird jeweils am Ende des Monats gezogen.

**Zu senden an:**  
hotelleriesuisse, Abo-Service, Industriestrasse 37, CH-3178 Böisingen  
Telefon 031 740 97 93, E-Mail: abo@swisshotels.ch

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



## BADEHOTEL BRISTOL LEUKERBAD

L'hôtel Bristol a été entièrement rénové en 2001 et offre les infrastructures suivantes: 65 chambres, Restaurant, Bar et piano live. Piscine intérieure d'eau thermale, 2 piscines extérieures avec jacuzzi, Biosauna, salle de musculation, centres de thérapie et de beauté.

La particularité de l'hôtel Bristol réside dans le caractère personnalisé et la gentillesse de son accueil, d'une clientèle fidèle par toute une équipe de collaborateurs - pour une atmosphère agréable.

La cuisine est évolutive et travaillée, elle s'applique à mettre en valeur la qualité de produits frais, et privilégie la présentation. Elle est d'une réelle exigence et correspond à l'ambition que nous portons à notre restaurant.

Pour renforcer notre équipe, nous cherchons de suite, à l'année ou pour une période à définir:

### Chef de partie

**Nous attendons** créativité  
dynamique  
esprit d'équipe  
expérience gastronomique

A l'hôtel Bristol vous rencontrerez une équipe motivée, dynamique et pleine d'humour.

Si vous vous reconnaissez dans ce profil, nous vous invitons à nous envoyer votre dossier complet avec photo à:

Hotel Bristol

Direction

Rathausstr. 51

CH-3954 Leukerbad

Tél: 027 472 75 00 Fax: 027 472 75 52

e-mail: bristol@bluewin.ch

ALPINE CLASSICS

\*\*\*\*\*

160359

## CRANS MONTANA® Ski & Golf SWITZERLAND

Crans Montana Tourisme (CMT), qui s'occupe de la promotion de l'une des plus grandes destinations touristiques de Suisse, recherche pour son département **Marketing & vente**

### un/e Assistant/e Relations Publiques

**Vos principales missions seront:**

- S'occuper du Key Media Management de CMT
- Assurer un contact permanent, efficace et dynamique avec les médias régionaux, nationaux et internationaux
- Collaborer étroitement avec les représentants de presse de CMT basés en Suisse, en Italie et en France, ainsi qu'avec les partenaires touristiques (Suisse Tourisme et Valais Tourisme)
- Rédiger les dossiers de presse, les communiqués de presse et créer tout le matériel de support en relation avec les médias.

**Profil souhaité/Exigences**

- Formation touristique supérieure en marketing ou en relations publiques
- Bilingue français - allemand et maîtrise de l'anglais. La connaissance d'une 4<sup>ème</sup> langue (italien) serait un avantage
- Fort esprit de communication et facilité/apptitude avec les relations publiques
- Disponibilité et grande flexibilité d'horaires (pendant les week-ends)
- Travailler de manière indépendante, rapide et ordonnée, efficace et précise.

Entrée en fonction : avril-mai 2004 ou à convenir.

Les dossiers de candidature complets, accompagnés d'une photo, sont à envoyer à l'adresse ci-dessous jusqu'au **27 février 2004**:

Crans Montana Tourisme  
Walter Loser, directeur  
3963 Crans-Montana  
walter.loser@crans-montana.ch  
www.crans-montana.ch

160343

## New Challenge

Hotel + Gastro-Personalvermittlung

### Berufserfahrungen bilden die Basis für jede Karriere!

In verschiedene Betriebskonzepte in Zürich & Umgebung suche ich Sie, gelernte/r Fachfrau/mann als

### Commis oder Demi-Chef de Partie sowie

### Servicefachfrau/mann

(Berufslaute zwischen 20 - 23 Jahren)

Sie möchten Ihr Fach-Know-how und Ihr Engagement in junge, dynamische Teams einbringen und sich weiterentwickeln!

Interessiert und gespannt? Dann rufen Sie mich an.

### New Challenge

Gabriela Weber  
Seestrasse 160  
8002 Zürich E-mail: newchallenge@bluewin.ch

Tel. 01/201 24 66

Fax 01/202 58 68

160350

www.gastro.ch Tel. 081 382 21 57

### PERSONALVERMITTLUNGEN

Tel. 079 475 11 33 www.adsjob.com

Qualifiziertes Personal aus Österreich

## STELLENGESUCHE

Gesucht:

### Neue Herausforderung im kaufm. Bereich

31-j., zuverlässiger u. verantwortungsbewusster Schweizer mit schneller Auffassungsgabe, sucht nach 15 Jahren Service u. Küche ein innovatives Unternehmen, das mir die Chance gibt, mich im kaufm. Bereich zu profilieren.

**Meine Berufserfahrung:** abgeschlossene Koch- u. Serviceausbildung, Anstellungen als Sous-Chef, Küchenchef, Chef de rang, Betriebsassistent, Top-Zeugnisse und Top-Referenzen.

**Mein Werdegang:** Handelsschule mit Abschluss Schweizerisches Informatik-Zertifikat SI2. Ab April 2004 Vorbereitungsjahr HFW mit Vertiefung Rechnungswesen. D/E/Sp.

**Start:** Anfang Mai oder nach Vereinbarung. Ich freue mich auf Ihren Anruf unter Telefon 078 802 09 23

160330

Ein erfahrener

### Hotel-Restaurant-Fachmann

und ein junger, gut ausgebildeter, innovativer, tüchtiger

### Chef de Service

suchen eine neue, interessante Herausforderung.

Sie erreichen uns unter der Nr. 076 414 06 16 oder unter Chiffre 160364 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

160354

**Kreativer Gerant, 38, sucht ab 2. März 2004 Jahresstelle in nettes Team, Hotel, Restaurant, Berghaus. Referenzen via Pâtissier - Weinfach, Hausangestellter, Mercè für jeden Hinweis. Tel. 078 728 87 65, Raum AG, TG, SG, UR, ZH, GR, FL. Gern Assistent neben Fachwirt und Pächter.**

160316

### DIPLOMATO SCUOLA ALBERGHIERA

con pluriennale esperienza nel settore

### valuta offerte di lavoro

CH, 30enne, I/E/F/D.

Già diplomato panettiere pasticciere ed esercente (tipo 1) interessati scrivere a: Casella postale 1061 6933 Muzzano

160332

### Med. Masseurin und Kosmetikerin

sucht Stelle, 50-100%. Ab 1. Mai 2004.

Tel. 079 444 99 46

160180

**Junge Absolventin der Hotelfachschule Belvoirpark sucht ab sofort bis ca. Ende August 2004 in der deutschsprachigen Schweiz eine Stelle in**

### Hotellerie oder Gastronomie

Angebote sind zu richten an Rahel Hanselmann, Lettenstrasse 22, 8623 Wetzikon, Tel. 01 930 62 03 oder Natal 078 710 01 42, E-Mail: lsg.xxs@bluemall.ch

160339

Schweizer, 35-jährig, mehrjährige Erfahrung in Haustechnik, Unterhalt von Gebäuden und in seminartechnischen Einrichtungen sucht neue Herausforderung als

### Mitarbeiter Technischer Dienst, Hausdienst, oder als Leiter Technischer Dienst

Anstellung 50-100%. Angebote bitte unter Chiffre 160360 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

160360

Couple expérience nationale et internationale

### cherche direction (évent. location)

en Suisse francophone.

Entrée à convenir.

Prendre contact sous chiffre 160322 à hotel + tourismus revue, case postale, 3001 Berne.

160322

### Montreux HOTEL \*\*\*

Restaurant-Bar-Brasserie

cherche pour avril ou date à convenir

### Cuisinier (responsable)

Expérimenté, autonome.

Direction

HOTEL DE CHAILLY

1816 Montreux-Chailly

021 964 21 51

160227



Wir suchen ab Ende März/April bis Oktober für unser Silenciohotel/Swiss Golf Hotels Mitglied über dem Genfersee:

### Réceptionssekretär(in)

sprachgewandt, motiviert und einatzfreudig.

Möchten Sie eine Saison in einer der schönsten Gegenden der Schweiz verbringen?

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an Familie de Gunten  
Hôtel du Signal de Chexbres  
1070 Puidoux/Lavaux  
www.hotelsignal.ch  
Tel. 021 946 05 05, Fax 021 946 05 15, hotelsignal@span.ch

160205

## STELLENVERMITTLUNG

### DOMINO GASTRO

Ihre Personal-Profi



- Für Stellensuchende kostenlos
- Bei uns sind Sie in guten Händen
- Rufen Sie an - wir haben stets eine Auswahl guter Stellen und Fachleute

### In Jahres- + Saisonstellen

### Küche/Service/Réception

Zürich u. Umgebung	043 960 31 51
Basel	061 261 56 50
Lucern, Zug, SZ	055 415 52 84
Bern, Solothurn	033 823 32 32
St. Gallen, Bodensee	055 415 52 83
Zürichsee, Rapperswil	055 415 52 84
Aargau, Baden	055 415 52 84
Graubünden, Davos	055 415 52 83
Engadin, St. Moritz	055 415 52 83
Interlaken, BE-Oberl.	033 823 32 32
Wallis, Zermatt	055 415 52 85
Romandie, Lausanne	055 415 52 85

www.dominogastro.ch

personal@dominogastro.ch

DOMINO GASTRO

## IMPRESSUM

### htr hotel + tourismus revue - stellen revue / marché de l'emploi

Der Stellenmarkt für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit

Le marché de l'emploi pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs

Herausgeber / Editeur: Schweizer Hotelier-Verein / Société suisse des hôteliers, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction: Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Leitung Medien / Responsable des médias: Christian Santschi

Verlagsleitung / Chef d'édition: Iris Strebel

Anzeigenverkauf / Vente des annonces: Oliver Egloff (Anzeigenleiter), Marc Moser, Matthias Beyeler

E-Mail: inserate@swiss-hotels.ch

### Anzeigenstar (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):

- Frontseite / Première page: Fr. 1.67 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Kaderangebote / annonces cadres: Fr. 1.57 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Tourismus / Stellenangebote / Offres d'emploi: Fr. 1.46 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellengesuche / Demandes d'emploi: Fr. 1.43 (exkl. MwSt. / TVA incluse)
- Zuschlag Aufschaltung Internet: Fr. 25.- pro Woche/Anzeige

### Termine:

- Ausgabe	Nr. 8/2004	Nr. 9/2004	Nr. 10/2004	Nr. 11/2004
- Erscheint	19. 2. 2004	26. 2. 2004	4. 3. 2004	11. 3. 2004
- Anzeigenschluss	16. 2. 2004	23. 2. 2004	1. 3. 2004	8. 3. 2004
- Wiederholungen	16. 2. 2004	23. 2. 2004	1. 3. 2004	8. 3. 2004

Herstellung / Production: Büchler Grafino AG / Druckzentrum Bern, 3001 Bern

Auflage / Tirage: 20 000 Ex. Versand / Expedition, 11 209 WEMF-beglaubigt / contrôlé REMPS

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Ausgeschlossen ist insbesondere auch eine Einspeisung auf Online-Dienste, unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht. Der Verleger und die Inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Jeder Verstoß gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.



gastro S Haus Howald GmbH  
XL-Zentrum/Bahnhofstr. 8, 5080 Laufenburg

Tel. 062 869 40 40 / Fax 062 869 40 44

E-Mail: jobs@gastro-S.ch

www.gastro-S.ch



160310