

**Zeitschrift:** Hotel- + Tourismus-Revue  
**Herausgeber:** hotelleriesuisse  
**Band:** 113 (2005)  
**Heft:** 11

## Heft

### Nutzungsbedingungen

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

### Conditions d'utilisation

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

### Terms of use

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

**Download PDF:** 17.08.2025

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

# hotel+tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Avec cahier français



AKTUELL 5

**Österreich** | Unsere Nachbarn wollen den Charme ihrer Gastgeber im Unesco-Weltkulturerbe schützen lassen.



HOTELLERIE 7

**Lenzerheide** | Viel Lob von den internationalen Gästen, Ski-Fans und Medien für die Veranstalter des Ski-Weltcup-Finales.



FOKUS 13

**Gemeinschaftsgastronomie** | An der Uni Bern will man Studenten mit Café-bar statt Mensa verkosten.



KOMMENTAR

## Frische Brise und Katerstimmung

Marietta Dedual

Der vorläufige Abschlussbericht der ITB verspricht Gutes: «Die internationale Tourismus-Branche hat die Talsohle durchschritten», so der Tenor aus Berlin. – Ob die frische Brise jeweils in die gewünschte Richtung weht, muss sich erst weisen. Aufgefalten an der Messe ist unter anderem, dass die osteuropäischen Länder aufritten. Ein Tourismusdirektor meinte: «Vor Jahren gabs sowohl beim Messeauftritt wie auch beim Angebot recht grosse qualitative Unterschiede, jetzt kann Osteuropa durchaus mithalten.» Durch die EU-Erweiterung haben diese Länder touristisch, politisch und wirtschaftlich an Attraktivität gewonnen. Sie sind – verstärkt durch den Geiz-ist-geil-Trend – ein starker Mitbewerber, vor allem auf dem deutschen Markt. Denn Budget und Budgetsicherheit sind bei den deutschen Touristen ein grosses Thema. Das zeigt auch das Ergebnis der Reiseanalyse, die den Trend zum All-inclusive bestätigt (Siehe Seite 4).

Schwierig ist die Situation für die vom Seebeben betroffenen touristischen Regionen in Südostasien. Wo man hinhörte, hiess es, es sei nicht einfach, die Orte wieder ganz zurück auf die touristische Landkarte zu bringen.

Bei den Schweizer ITB-Besuchern – die eine grundsätzlich positive Bilanz ziehen (Seite 5) – war das Thema «Swiss» allgegenwärtig. Wäre die Übernahme durch die Lufthansa nur das «Ende eines Trauerspiels», wie auch manche Touristiker hinter vorgehaltener Hand behaupten? Die Deutschen freuen sich jedenfalls über das Schnäppchen. In der Schweiz dürfte das Schicksal der Airline noch für Katerstimmung sorgen. Allen Unkenrufen zum Trotz: die Swiss war für den Tourismus all die Jahre ein verlässlicher Partner. Ob das unter den Fittchen der Lufthansa in demselben Ausmass sein wird, muss sich zeigen.

ITB Berlin

# Auszeichnungen für die Schweizer

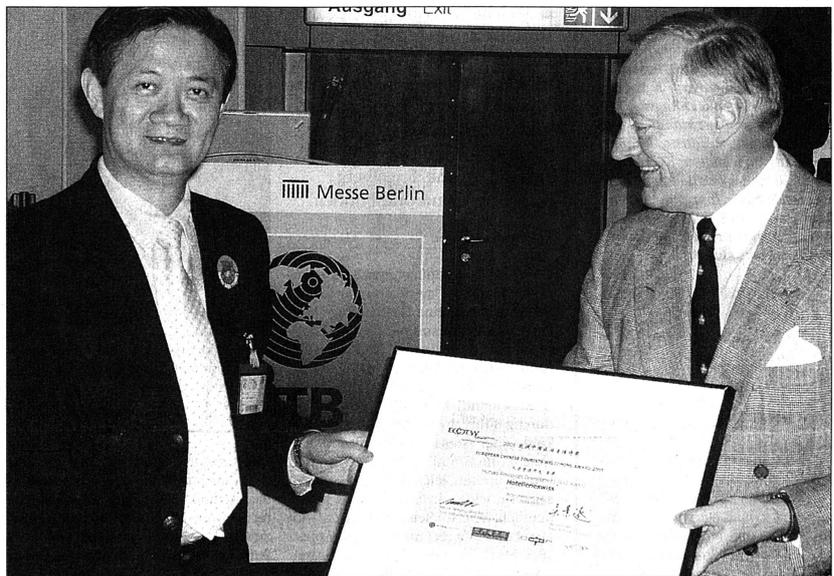
Die Internationale Tourismus-Börse ITB in Berlin brachte den Schweizern dieses Jahr mehrere Preise. Die Aussteller sind grundsätzlich zufrieden.

Christine Künzler

Schweiz Tourismus konnte gleich mehrere Auszeichnungen mit nach Hause nehmen. Auch hotellerieuisse ist prämiert worden: Präsident Christian Rey bekam – zusammen mit Schweiz Tourismus – den Goldenen European-Chinese-Tourists-Welcoming-Award für die Broschüre «Chinesen zu Gast in der Schweiz».

Mit 10 409 Ausstellern verzeichnet die ITB 2005 einen neuen Rekord. Auch punkto Besucher hat sie zugelegt: es kamen insgesamt 1000 mehr als im Vorjahr. Unter ihnen waren 12% mehr Fachbesucher. 85% aller Aussteller sind mit dem geschäftlichen Ergebnis ihrer Messebeteiligung zufrieden. 89% wollen laut der Messeleitung an der ITB 2006 voraussichtlich wieder teilnehmen. Grundsätzlich zufrieden waren auch die Schweizer Aussteller, wie eine Umfrage zeigt.

Siehe Seiten 2 bis 6 und Cahier français Seiten 1, 4 und 6



Award für die China-Broschüre. Xu Jing, Regional Representative for Asia and the Pacific World Tourism Organization überreicht Christian Rey, Präsident von hotellerieuisse, die Auszeichnung.

Foto: Marietta Dedual

Arbeitsgesetz

## Für Senkung des Schutzalters

Der Ständerat hat als Erstrat die Nacht- und Sonntagsarbeit für alle Arbeitnehmenden ab 18 Jahren mit 27 zu 8 Stimmen zugelassen. Mit 27 zu 11 Stimmen lehnte der Rat die Sonderregelung für Lehrlinge ab. Bisher galt Schutzalter 19 und für Lehrlinge 20. Das Geschäft geht an den Nationalrat. Die gastgewerblichen Arbeitgeberorganisationen begrüssen den Entscheid des Ständerates.

DST/sda  
Siehe Seite 9

## «Swiss muss eigene Marke bleiben»

Wenn die Swiss von der Lufthansa in einem Schritt übernommen würde, verlor sie ihre Streckenrechte und damit einen ihrer entscheidenden Werte. Eine Holding-Lösung ist möglich.

Die Voten der Swiss-Grossaktionäre zur Übernahme durch die Lufthansa waren bei Redaktionsschluss nicht bekannt. «Knifflig» ist mit dem Wort des deutschen «Handelsblatts» die Regelung der Streckenrechte: Lufthansa und Swiss arbeiten demgemäss an einer Konstruktion, die in einem vereinten Unternehmen die Swiss-Rechte beibehält. Die

Swiss würde als Marke und als Unternehmen erhalten bleiben, das mehrheitlich einer Holding gehören wird, die dann wieder im Besitz der Lufthansa ist. Jürg Schmid, Direktor von Schweiz Tourismus, betont: «Zum jetzigen Zeitpunkt können wir die Folgen noch nicht kommentieren, bis nicht mehr Details bekannt sind.» Matchentscheidend sei, «dass die Swiss eine eigene Marke bleibt – nur so kann Schweiz, und damit das Image des Landes, herausgetragen werden. Und zudem wird für uns die Verfügbarkeit internationaler Direktflüge in die Schweiz wichtig sein.» KJV

Mehrwertsteuer

## Erste Hürde ist genommen

Im Ständerat wurde eine Motion zur Vereinheitlichung der Mehrwertsteuer von Gastgewerbe und Lebensmittel-Detailhandel angenommen. Langfristiges Ziel des Bundesrats ist der Einheitssteuersatz. Ob der Nationalrat dem Mehrwertsteuer-Vorstoss zustimmen wird, bleibt abzuwarten. Eine Umfrage der htr unter den Parlamentariern machte das gespaltene Verhältnis deutlich (htr von letzter Woche).

GSG  
Siehe Seite 9



11

9 177 1424 044000

Adresse: Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern | Redaktion: Telefon: 031 370 42 16, Fax: 031 370 42 24, E-Mail: redaktion@htr.ch | Verlag: Telefon: 031 370 42 22, Fax: 031 370 42 23, E-Mail: verlag@htr.ch

**HOTEL INFORMATIK**  
seit über 18 Jahren

protel  
hotelsoftware

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

**Polster-Möbel-Klinik**  
Zähringerstrasse 24, 8001 Zürich  
Telefon 079 403 39 93

«De Stör-Polsterer chunnt»

**A.C.H.T.U.N.G.!**  
Sessel • Sofas • Bänke • Stühle • Kissen  
Neu beziehen und aufpolstern vom Spezialisten

- Gratisberatung und Offerten ganze Schweiz
- Express-Ausführung in Ihrem Betrieb
- Garantie bis 10 Jahre
- Günstiger als jede Konkurrenzofferte (mind. 10%)
- 30-jährige Gastronomie-Erfahrung
- 1000 zufriedene Gastro-Unternehmer
- Rufen Sie uns unverzüglich an: 079 403 39 93

**MIRUS SOFTWARE**

Mit der **MIRUS Personaleinsatzplanung (PEP)** machen Sie Dienstplan und Arbeitszeitkontrolle per Mausclick

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

Ihr Erfolg ist unser Ziel

**HOREGO**  
Horego AG Zürich, Tel. 044 366 50 50  
einkauf@horego.ch, www.horego.ch

## htr AUS DEM INHALT

<b>Österreich</b> 5	<b>Bern</b> 10	<b>Markt Schweiz</b> 12	<b>Behinderte Menschen</b> 15
Die Österreicher wollen den Charme ihrer Gastgeber zum Unesco-Weltkulturerbe erklären lassen. Arthur Oberascher, Chef von Österreich Werbung, erläuterte an der ITB in Berlin das Vorhaben.	Jetzt verlässt auch Direktor Paul B. Mattenberger das Berner Hotel «Schweizerhof». Die Wahrscheinlichkeit, dass das traditionsreiche und renovationsbedürftige Hotel für immer geschlossen bleibt, ist gross.	Während ST das Augenmerk auf die Bearbeitung fernöstlicher Märkte richtet, buhlen Konkurrenten wie Österreich und Südtirol mit wachsenden Marketingbudgets erfolgreich um helvetische Gäste.	Immer mehr Menschen mit Behinderungen begeben sich auf Reisen. Der Kanton Tessin lanciert nun eine Broschüre mit Tourenvorschlägen und Spezialkarten für behinderte Feriengäste und Einheimische.
<b>Lenzerheide-Valbella</b> 7	<b>«Apropos-Kaltenherberge»</b> 11	<b>Campus-Gastronomie</b> 13	<b>Euregio Academia Bodensee</b> 17
Der Bündner Ferienort führte letzte Woche das Ski-Weltcup-Finale durch und glänzte mit einer allseits anerkannten Leistung. Der Erfolg ist breit abgestützt.	Ivo Adams neue «Kaltenherberge» in Roggwil BE ist mehr als ein Restaurant: Die Palette reicht vom Gourmet-Restaurant über die Swiss-Wine-Bar bis zum Davidoff-Fumoir.	An der Universität Bern plant man eine Alternative zur gängigen Mensa: Cafés und Bistro sollen Lifestyle auf den Campus bringen. Gesucht wird ein externer Betreiber.	Seit gut anderthalb Jahren bietet die Schule Euregio Academia Bodensee eine Alternative zu den herkömmlichen Tourismus- und Gastronomie-Ausbildungen an.

## htr CAHIER FRANCAIS

<b>ITB Berlin</b> CF 1	<b>Le Chouett'Nid</b> CF 3
Die Internationale Tourismus-Börse wird für die Vertreter der Tourismusbranche jedes Jahr ein wenig wichtiger. Im Jahr 2006 soll das breite Publikum erst ab dem dritten Tag zugelassen werden.	Das im Jahr 2003 mit dem «Milestone»-Sonderpreis ausgezeichnete Baumhotel bei Le Locle ist eine Erfolgsgeschichte. Das «Chouett'Nid» ist für das laufende Jahr bereits ausgebucht.
<b>François Dussart</b> CF 3	<b>Kongresse und Seminare</b> CF 5
Mit der Einrichtung eines Spa, welches im Herbst den Betrieb aufnehmen soll, erweitert das «Beau-Rivage Palace» in Lausanne sein Angebot und beendet seine Renovationsarbeiten.	Ohne Anwendung neuer Technologien findet kaum mehr ein Seminar oder eine Arbeitssitzung statt. Ein wichtiger Faktor spielt dabei aber auch die Qualität des Empfangs.

## STANDPUNKT

## Rot – Vorsicht

Hansruedi Müller \*

Seit zwei Jahren hat sich Schweiz Tourismus rot eingekleidet und kommt professionell, auffällig und selbstbewusst daher. Noch ist Rot in Mode, der Wiedererkennungswert hoch. Bereits erinnert man sich kaum mehr an den alten Auftritt. Gekonnt gemacht! Wen wundert: Kommunikation ist schliesslich die Kernkompetenz von Schweiz Tourismus, und mit Jürg Schmid hat ST auch einen charismatischen Kommunikator, der sein Handwerk versteht.



Am 2. März war der Tag der Tourismuswirtschaft. Die politische Prominenz war im Hotel Bellevue zu Tische geladen. Das Programm in Rot mit Goldblume versprach nebst kulinarischen Köstlichkeiten auch Informationen zu aktuellen Fitness-Vorhaben, Informationen – das wissen Lobbyisten – sind nach Public Choice-Theorie das wichtigste Tauschgut, um die Rahmenbedingungen zu begünstigen. Und sie kamen in Scharen, die Tourismus-freundlichen National- und Ständeräte. Sie haben es sich ja auch verdient, unterstützen sie doch Schweiz Tourismus mit jährlich 46 Millionen der rar gewordenen Franken aus dem Bundeshaushalt. Und es war wohl richtig, dass sich die Schweizer Tourismuswirtschaft vereint präsentierte, die Verbandsvielfalt zwar zum Ausdruck brachte, jedoch unter einem klaren roten Dach.

Trotz dieser Stärke der vereinten Vielfalt frage ich mich, wie viel Rot die Tourismuslandschaft Schweiz verträgt und wie klug es ist, wenn Schweiz Tourismus durch die hohe kommunikative Kompetenz und finanzielle Potenz immer mehr Einfluss auf die tourismuspolitische Diskussion nimmt. «The winner takes it all», heisst es in der Ökonomie. Doch viele wissen, wie gefährlich ein solches Streben ist. Wäre es nicht weiser, sich am Sport zu orientieren? Lance Armstrong wisiert seit Jahren die grossen Toursiege an, dominiert den Radsport, lässt es aber immer wieder zu oder fördert es gar aktiv, dass seine Helfer Erfolgserlebnisse haben. Die Balance zu finden zwischen Dominieren und Unterstützen, zwischen selbstbewusster Demonstration und demütiger Zurückhaltung, ist eine hohe Kunst. Der Schweizer Tourismus braucht sowohl kraftvolle Vereinheitlichung wie auch Farben-frohe Vielfalt.

\*Professor der Uni Bern, Leiter Forschungsinstitut für Freizeit und Tourismus (FIT).

## Test bei Tourismusorten

## Das sind die besten Destinationen

Welche Tourismusorte beantworten Gästeanfragen am besten? Die Elvia-Reiseversicherung hat zum zweiten Mal einen MysteryCheck durchgeführt und an der ITB die Gewinner vorgestellt. Die besten Schweizer sind Ascona, Engelberg, Saas-Grund und Graubünden.

Christine Künzler

Über 5000 Tourismusorganisationen in Deutschland, Österreich und der Schweiz haben eine Gästeanfrage von einer MysteryPerson per E-Mail erhalten. Denselben MysteryCheck hatte die Elvia-Reiseversicherung in Zusammenarbeit mit der IRS Consult AG (Deutschland) bereits im letzten Jahr durchgeführt. In der Schweiz stieg die Zahl der Tourismusorganisationen, welche die E-Mail-Anfrage überhaupt beantworteten, leicht an, in Österreich sank sie leicht, in Deutschland indes deutlich. Eine am Beispiel Deutschland erstellte Hochrechnung zeigt Argus: 16,3 Mio. Anfragen von potenziellen Gästen würden nicht oder nicht adäquat beantwortet. Knapp die Hälfte aller Anfragen sind per Mail beantwortet worden, am konsequentesten von den Schweizer Orten. 41 Prozent der Orte antworteten an dem Tag, an dem die Anfrage eintraf.

## Es besteht nach wie vor Handlungsbedarf

Prämiert worden sind an der ITB jeweils die Gewinner der einzelnen Länder und Kategorien. Die Schweizer Sieger: In der Kategorie «Post» (Angebot per Post versandt) gewann Ascona, in



Ascona. Stefano Crivelli von Ticino Turismo bekommt den Preis von Christina Marzluff ST.



Engelberg. Tourismusdirektor Fredy Miller bekommt den Preis von Jürg Stettler (ITW Luzern) überreicht.

Mehr zum MysteryCheck unter [www.irs-consult.de](http://www.irs-consult.de)



Saas Grund: Katharina Schnorr wird von Angelo Brazzer (ST) geehrt.



Saas Grund. Judith Renner-Bach übergibt den Sonderpreis für Gesamtsieger Bestes Angebotmix



Graubünden. Gieri Spescha von Graubünden Ferien freut sich sichtlich über seinen Preis.



Christian Rey

## «Der Preis ist für uns eine sehr schöne Anerkennung»

Sehr erfreut zeigte sich Christian Rey, Präsident von Hoteliersuisse, an der ITB über das chinesische «Gold». Vier Fragen:

## Christian Rey, was bedeutet Ihnen der Award?

Der Preis ist für uns eine sehr schöne Anerkennung. Er zeigt erstens, dass die Schweizer Hoteliers mit Schweiz Tourismus sehr gut zusammenarbeiten können. Zweitens zeigt die Auszeichnung auch, dass wir Ideen haben, die im internationalen Wettbewerb mithalten können.

## Haben Sie das erwartet?

Nein, ich war wirklich erstaunt. Umso grösser die Freude. Ich hoffe, dass un-

sere Arbeit, die hier gewürdigt wurde, dazu beiträgt, dass sich der chinesische Gast künftig in unserem Land wohl fühlen wird.

## Wie werden Sie den Preis marktingmässig einsetzen?

Die Auszeichnung ist für uns ein sehr guter «Door Opener» für den chinesischen Markt. Wir wollen diesen Preis für unser Marketing in China benutzen.

## Haben Sie weitere Pläne?

Ich spiele mit der Idee, die Würdigung auf Chinesisch zu übersetzen. Hotels, die viele chinesische Kunden haben, können dann ihren Gästen auch so zeigen, dass sie in der Schweiz herzlich willkommen sind und dass sich die Hoteliers bemühen, ihren Wünschen gerecht zu werden.

## ST und hotellerieisuisse

## Gold für die China-Broschüre und das China-Engagement

Die Broschüre «Chinesen zu Gast in der Schweiz» von hotellerieisuisse und Schweiz Tourismus sowie das Engagement von ST in China sind geehrt worden.

An der ITB sind Schweiz Tourismus und hotellerieisuisse mit dem Goldenen European Chinese Tourist Welcoming Award ausgezeichnet worden. hotellerieisuisse-Präsident Christian Rey nahm den Gold-Award in der Kategorie Human Resource Development für die China-Broschüre entgegen, die der Verband zusammen mit Schweiz Tourismus (ST) verfasst hat. Die Broschüre enthält Tipps für Hoteliers, was sie tun können, damit sich die chinesischen Gäste bei ihnen wohl fühlen. Gold – in der Kategorie Overall Performance – hat

auch ST erhalten: für den Einsatz in China. Damit sind die beiden ST-Niederlassungen in Beijing und Hongkong gewürdigt worden. «Es bedeutet für uns eine Anerkennung und eine Ehre und motiviert uns, auf diesem Weg weiterzugehen», sagte Christian Rey an der Preisverleihung in Berlin.

Die European Chinese Tourists Welcoming Awards werden jährlich vergeben. Ausgezeichnet werden je drei Projekte in fünf Kategorien mit Gold, Silber oder Bronze. Mit den Awards werden Tourismusorganisationen oder -unternehmen ausgezeichnet, die sich mit Projekten oder Ideen für die chinesischen Gäste einsetzen. Hinter den Awards stehen das China Outbound Tourism Research Project, das Reisemagazin «Travel & Trade in Europe Magazine» sowie die WTO. CK

## Auszeichnungen für Schweiz Tourismus

■ ST: «Bestes Verkehrsbüro». Christina Marzluff (Bild), die Verantwortliche für Schweiz Tourismus Deutschland in Frankfurt, ist mit dem Preis für das «Verkehrsbüro des Jahres» geehrt worden. Vergeben hat ihn der Verband der deutschen Reisejournalisten. Rund 50 deutsche Reisejournalisten haben dem Schweizer Verkehrsbüro in allen Kategorien Bestnoten erteilt. Bewertet worden sind die Kategorien: Gebietskenntnisse, Beantworten von Anfragen, Pressemailings sowie die



Foto: Marekta Dabul

Organisation von Pressekonferenzen und -reisen. Der zweite Preis ging an Erich Neuhold von der Österreich Werbung in Wien (Bereichsleiter Deutschland) und der dritte Preis an Thomas Schmidt vom Maison de la France in Frankfurt am Main. Schweiz Tourismus ist auch für den Willy-Schmow-Preis nominiert worden und zwar für die Akademie ST, die Reiseplattform für Reisebüroarbeitende. Gewonnen hat aber dann der deutsche Reiseveranstalter Dertour.CK

## Deutschland setzt voll auf Fussball-WM 2006

■ Kampagne. Der ITB-Auftritt Deutschlands stand ganz im Zeichen der Fussball-Weltmeisterschaft 2006. So lockte beispielsweise der Austragungsort Kaiserslautern die Leute mit einem Fussballspiel der speziellen Art an den Stand: Zwei Teams von Hunde-Robotern traten gegeneinander an (siehe Bild). Franz Beckenbauer warb für einen Imagewechsel: Der typische Deutsche geht als gestresst, hielt er an der Medienkonferenz der Deutschen Zentrale für Tourismus (DZT) fest.

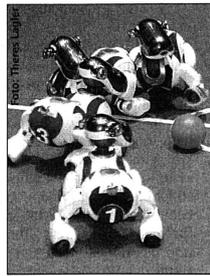


Foto: Thomas Eck

«Wir müssen die Leute anlächeln, dann können sie gar nicht anders, dann lächeln sie zurück.» Mit 5 Mio. WM-Touristen rechnet das Bundesministerium für Wirtschaft und Arbeit. Der WM-Tourismus soll Deutschland 2006 ein zusätzliches Wirtschaftswachstum von 0,5 Prozent während des Fussball-Grossereignisses sichern. Forderungen des Tourismusverbands sind: die Aufhebung des Nachtflugverbots, das Ende der Sperrstunden und die Ausbehebung des Ladenschlussgesetzes. TL

Trend

# Auftrieb für «Medical Wellness»

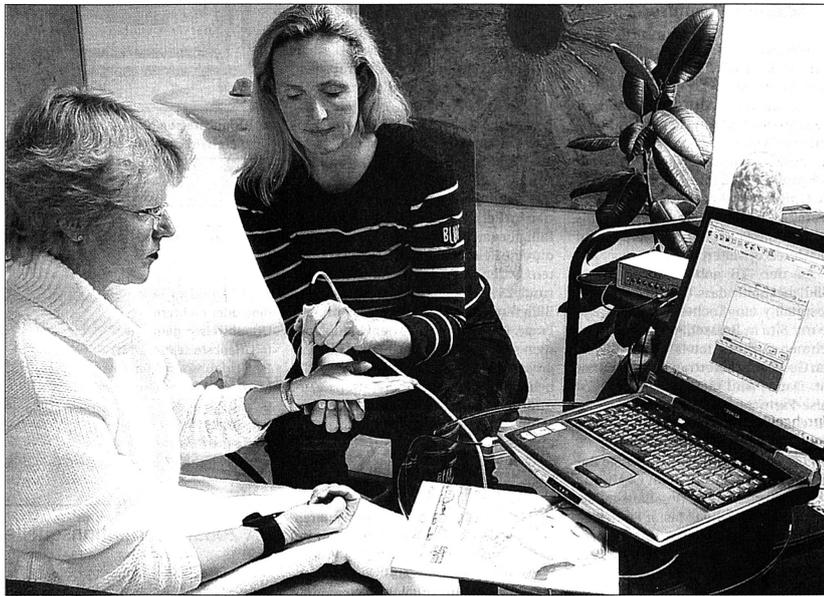
■ Etwas für die eigene Gesundheit tun: Dieser Wunsch gewinnt in einer älter werdenden Gesellschaft an Bedeutung. Das Schlagwort «Medical Wellness» war denn auch an der ITB in aller Munde – von der Schweiz über Deutschland und Osteuropa bis nach Asien.

Theres Lagler

Unter dem Begriff «Medical Wellness» verstehen wohl noch längst nicht alle dasselbe. Trotzdem beschäftigt das Thema Hoteliers und Tourismusverantwortliche rund um den Globus, wie sich diese Woche an der Internationalen Tourismus-Börse Berlin (ITB) zeigte. Grundsätzlich kann man sagen, dass «Medical Wellness» eine Verknüpfung von touristischen und medizinisch-therapeutischen Wellnessleistungen beinhaltet. Genau ein solches Angebot präsentierte Philippe Frutiger, Direktor des Fünf-Sterne-Hotels Lenkerhof, an der ITB. Er arbeitet neu mit der deutschen Ärztin Gabriele Fetzer zusammen, die über Abschlüsse in der klassischen Schulmedizin, der Homöopathie und der traditionellen Chinesischen Medizin (TCM) verfügt. Sie behandelt die Gäste entweder im Hotel oder in ihrer Praxis im Berner Ferienort. Buchbar sind Regenerations- und Vitalisierungswochen über 7 oder 14 Tage, die jeweils auf die individuellen Bedürfnisse des Gastes abgestimmt werden.

### Kooperation mit «Swiss Leading Hospitals»

Auch im aktuellen Hotelführer der Swiss International Hotels (SIH) stösst man auf das Thema: dort sind die 15 Privatkliniken der «Swiss Leading Hospitals» abgebildet. «Unsere Idee ist, dass jemand je nach Operation nicht unbedingt in eine Rehabilitationsklinik gehen muss, sondern besser noch 14 Tage in einem Hotel Ruhe tankt», erklärt Dominik Betschart, Gründer der SIH. Mitgliedshäuser wie das Park Ho-



■ Computergestützter «Vitalitätscheck». Beim jeweiligen Gast wird der «Energiefluss» gemessen. Aufgrund der Auswertung kann dann ein individuelles Gesundheitsprogramm zusammengestellt werden. Foto: zvg

tel Flims oder das Ferienort Resort & Spa in Saas Fee seien dafür bestens geeignet. Dominik Betschart verfolgt mit der Kooperation auch noch ein anderes Ziel: «In den Swiss Leading Hospitals arbeiten 2000 Top-Ärzte und bestens ausgebildete Krankenschwestern. Das sind Gäste, die bei uns Spezialkonditionen erhalten, unsere Häuser aber dann vielleicht auch weiter empfehlen.»

### Neidischer Blick aus Deutschland

In Deutschland wird genau beobachtet, in welche Richtung sich «Medical Wellness» in der Schweiz entwickelt. So konstatierte etwa Hildegard Dorn Pe-

tersen vom Deutschen Wellness Verband: «In der Schweiz sind die Krankenkassen offener als in Deutschland.» Die CSS habe beispielsweise ein Kooperationsmodell mit dem Panorama Resort & Spa in Feusisberg abgeschlossen. Entstanden sei ein gemeinsamer «Erlebnis-Gesundheits-Check-up».

Doch auch in Deutschland geht einiges. So hat es sich das Hotel zur Post auf der Ostsee-Insel Usedom zur Aufgabe gemacht, im Rahmen eines Forschungsauftrags einen computergestützten Vitalitätscheck in ein kundenorientiertes Qualitäts-Sicherheitsprogramm zu integrieren. Die Firma i-Health bietet beispielsweise solche computergestützten Vitalitätschecks

an, die TCM- und Ayurveda-Kenntnisse mit Biophysik verbinden. Beim jeweiligen Gast wird der Energiefluss gemessen (siehe Bild). Aufgrund der Auswertung kann dann ein individuelles Gesundheitsprogramm zusammengestellt werden. In Österreich haben bereits mehrere Hotels ein solches System in Betrieb. Hotels in Deutschland und der Schweiz dürften demnächst folgen.

### Schönheits-Operationen und Strandferien

Doch gehört zu «Medical Wellness» eigentlich auch der Gang unters Messer? Kai Illing von der österreichischen Fachhochschule Joanneum in Graz/Bad Gleichenberg findet schon. Er gibt aber zu bedenken: «Die kosmetische Chirurgie ist ein wachsendes Marktsegment, doch davon dürften vor allem Anbieter Osteuropas profitieren, die mit Dumpingpreisen glänzen.» Tiefe Preise finden sich aber auch in Asien. Mehr als eine Million der rund 12 Millionen Besucher Thailands haben 2004 die Angebote der thailändischen Kliniken genutzt. Die Schönheitsoperationen mit Busen- und Nasenkorrektur machten dabei nur einen kleinen Anteil aus. Bis zum Jahr 2010 rechnet die Private Hospital Association of Thailand mit einer Verdoppelung der Patientenzahl. Dann will Thailand klarer Marktführer im Gesundheitstourismus in Asien sein. Doch andere haben das Gleiche vor: So strebt Singapur den Titel «Medical Hub of Asia» an, Malaysia den Titel «Asia's Health Tourism Hub».

## Wellness im Hotel: Fluch oder Segen? – Deutsche Studie zur Rentabilität

■ Mit einem Wellnessbereich lässt sich kein Geld verdienen, man kann aber sein Hotel besser auslasten und die Zimmer teurer verkaufen: Diese These vertraten an der ITB Kai Illing von der Fachhochschule Joanneum in Graz/Bad Gleichenberg und Gisela Hank-Haase, Geschäftsführerin der auf Tourismus, Hotellerie und Messen spezialisierten Unternehmensberatung ghh consult GmbH. Sie präsentierte eine Studie zur Wirtschaftlichkeit und Rentabilität von Wellnessbereichen in der deutschen Hotellerie. – Kai Illing: «Es handelt sich um einen stagnierenden Markt, die Wachstumsrate zeigt gegen null.» So hätten etwa die österreichischen Thermen im

2001 bei den Besucherzahlen noch ein Plus von 8% verzeichnet, 2004 nur noch plus 1,5%. Zudem seien bei Wellness-Projekten die staatlichen Subventionen oder die Beiträge von Banken an immer restriktivere Bedingungen geknüpft. Wachstumspotenzial sieht Illing im Moment einzig bei der Nachfrage nach medizinisch ausgerichteter Wellness (siehe auch Haupttext). Hier erhalte die Hotellerie allerdings Konkurrenz durch die Kliniken – alleine in Deutschland gebe es 1300 davon, mit über 200 000 Betten. Gisela Hank-Haase zeigte Modellbeispiele. Sie berechnete, dass ein Vier-Sterne-Wellnesshotel mit hundert Zimmern eine Wellnessabteilung auf einer Fläche

von 800 bis 1200 m<sup>2</sup> aufweisen sollte. Deren Investitionskosten seien mit 2,5 bis 3 Mio. Euro zu veranschlagen. Es folge jährliche Personalkosten für sieben bis zehn Vollzeitmitarbeiter, Energiekosten von 60 bis 100 Euro pro m<sup>2</sup> Fläche und Reparaturarbeiten von 4000 bis 6000 Euro pro 100 m<sup>2</sup> Fläche. Das Fazit: «Für sich alleine betrachtet ist der Wellnessbereich im Wellnesshotel nicht rentabel.» Um die Investitionskosten mit 10% zu verzinsen, müsse entweder die Belegung um 8% gesteigert werden oder der durchschnittliche Zimmerpreis um 20% angehoben werden. TL

Weitere Infos: www.ghh-consult.de

### KURZ UND BÜNDIG

## ITB-Tag: Zahlen

■ 9451 Schritte gemacht, 4,72 Kilometer von Halle zu Halle zu Halle zurückgelegt und zusätzlich 360 Kalorien verbraucht: ein ITB-Tag in Zahlen. Aber Vorsicht: Der Selbstversuch hat keinen allgemeingültigen Charakter und kann nicht zwingend auf andere ITB-Besucher übertragen werden! CK

Anzeige

# KLAFS

Die Wellnessspezialisten

Design, Qualität, Kompetenz und Service vom Marktleader.



Planung

Sauna/Sanarium



Dampfbad

Whirlpool



Thermen

Eggroton

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

Name \_\_\_\_\_  
 Vorname \_\_\_\_\_  
 Strasse \_\_\_\_\_  
 PLZ/Ort \_\_\_\_\_  
 Telefon \_\_\_\_\_

# Hauptsz KLAFS

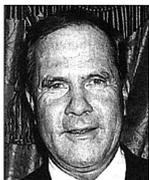
Klafs Saunabau AG  
 Oberneuhofstrasse 11, CH-6342 Baar  
 Telefon 041 760 22 42, Telefax 041 760 25 35  
 baar@klafs.ch, www.klafs.ch

Weitere Geschäftsstellen in:  
 Bern, Brig VS, Chur GR, Clarens VD, Dietikon ZH.

## Hotelgruppen/Expansion

## Auf dem «Gateway to Asia»

■ Zahlreiche internationale Hotelgruppen expandieren, viele setzen auf den Wachstumsmarkt Asien – insbesondere auf China. Einige Beispiele:



Die europäische Luxushotelgruppe Kempinski durchläuft im Moment die stärkste Expansionsphase in ihrer über hundertjährigen Geschichte: 16 Hotel-eröffnungen stehen 2005 auf dem Programm, das Portfolio wird damit von 40 auf 56 Häuser angewachsen. Zählt man die weiteren, bereits unterzeichneten Verträge dazu, beläuft sich die Gesamtzahl auf 70 Fünf-Sterne-Hotels in Europa, Asien, dem Mittleren Osten, Afrika und Lateinamerika. Auf dem aufstrebenden chinesischen Markt wird Kempinski bis 2007 über zehn Hotels managen. Dazu Reto Wittwer, CEO von Kempinski und gebürtiger Schweizer: «Wir wollen in China in jeder Stadt mit mehr als einer Million Einwohnern präsent sein.»

Auch Hyatt Hotels & Resorts ist auf globalem Expansionskurs mit 30 Hotels, die sich in 16 Ländern im Bau befinden. Davon sind zehn Hotel-eröffnungen im 2005 geplant. Allein in China erweitert Hyatt International sein Portfolio in den kommenden drei Jahren mit elf neuen Hotels. Zusätzlich zu dieser Expansionsstrategie liegt ein weiterer starker Fokus des Unternehmens auf dem Wachstum von Spa Hyatt®. Im 2005 werden insgesamt sieben neue Spas eröffnet oder erweitert.



«Gateway to Asia» hiess es auch an der ITB bei Simon F. Cooper, Präsident und

## Tsunami-Folgen

## Die Katastrophe nach der Katastrophe

■ Die Hotels in den vom Tsunami betroffenen Gebieten bleiben leer. Reiseveranstalter, Airlines und Hotels starten nun eine Offensive.

Reiseveranstalter, Fremdenverkehrsämter, Airlines und Hotelgesellschaften auf der ITB in Berlin sprechen offen von der «Katastrophe nach der Katastrophe». Die Gäste bleiben aus und die Hotels leer. «Aber wir brauchen die Gäste und wir freuen uns auch auf sie», betont Subhashinie A. Gamage von Sri Lanka Tourism. Das Land habe weit mehr als Strand zu bieten, erklärt sie weiter. Sie sei überzeugt, dass eine professionelle Kommunikation viele Unsicherheiten von potenziellen Gästen ausmerzen könnte.

Die Kommunikation gestaltet sich nach einem Ereignis dieser Art aber äusserst schwierig, denn die Zweifel der Feriengäste sind gross und das Spektrum der moralischen Bedenken mannigfaltig. «Es braucht viel Fingerspitzengefühl, Reiseangebote in die betroffenen Gebiete adäquat zu kommuni-

CEO der amerikanischen Luxushotelgruppe The Ritz-Carlton (Bild). In den nächsten drei Jahren entstehen sieben neue Hotels. Cooper: «Im Fokus steht vor allem das Reich der Mitte.» So erhalte die chinesische Hauptstadt Peking gleich zwei Häuser, gefolgt vom «The Ritz-Carlton», Guanghai in der südchinesischen Provinz Guangdong. Die Eröffnung des «Ritz» in Jakarta ist für Mai 2005 geplant, in Tokio für 2007, und das mit fast 480 Metern höchste Hotel der Welt, das «Ritz-Carlton» in Kowloon, öffnet 2009 seine Pforten.



Auch Reizidor SAS Hospitality ist auf Expansionskurs. Mit fünfzig Hotels wurde 2004 das grösste Wachstum in der Firmengeschichte der Hotel-Managementgesellschaft verzeichnet. Im abgelaufenen Wirtschaftsjahr wurde ein Gesamtumsatz von 1247 Mio. Euro erzielt (Gewinn 4,2 Mio. Euro). Für 2005 plant die Gruppe, die Anzahl der Hotels von heute 245 auf über 300 auszubauen. Bis 2012 soll das Portfolio in 47 Ländern auf 700 Hotels erweitert werden.

An der ITB gab CEO Kurt Ritter (Bild) bekannt, dass die Reizidor SAS Hospitality, eine Tochter der SAS Gruppe mit Sitz in Brüssel, mit dem Unternehmen Carlson Hotels Worldwide einen Gesellschaftsvertrag unterzeichnet hat. Damit wird die langjährige Franchise-Partnerschaft zwischen den Gesellschaften deutlich verstärkt. Der Vertrag sieht vor, dass Carlson Hotels von der SAS Gruppe eine 25-prozentige Beteiligung an Reizidor SAS im Gegenzug für neu verhandelte Geschäftsbedingungen des aktuellen Master Franchise Agreements erwirbt. Gemäss diesem Rahmen-Franchisevertrag betreibt Reizidor SAS die Carlson Hotelmarken Radisson SAS, Park Inn, Regent International Hotels und Country Inn & Suites in Europa, im Mittleren Osten sowie in Afrika. Zur Erinnerung: 1994 hatte Reizidor SAS mit Carlson zunächst einen Vertrag über die First-Class-Hotelmarke Radisson unterzeichnet. Dadurch entstand die kombinierte Marke Radisson SAS. MD/TL/NAT

## E.U.R. Reiseanalyse

## Die Urlaubsreise wird noch wichtiger

■ Die Urlaubsreise ist für die Deutschen nach wie vor sehr wichtig – Tendenz steigend: Für 28% wäre es am schwierigsten, bei den Ferien zu sparen.

Christine Künzler

Damit liegen die Ferien an dritter Stelle der Konsumprioritäten der Deutschen – nach Lebensmitteln und Gesundheit. Die Reiseanalyse 2005 der Forschungsgemeinschaft Urlaub und Reisen in Kiel (E.U.R.), die an der ITB vorgestellt worden ist, zeigt, dass die touristische Nachfrage in Deutschland stabil bleibt. 48,1 Mio. Deutsche haben letztes Jahr mindestens eine fünftägige Ferienreise unternommen (siehe Tabelle).

Den Deutschen liebste Ferienland ist nach wie vor das eigene. Mehr als 45 Mio. Reisen führen indes ins Ausland, was ein Rekord bedeutet. Die beliebteste Auslandsdestination der Deutschen, die europäische Mittelmeerregion, stagniert bei gut 26%, die Türkei legt indes leicht zu. Ziele in Westeuropa verlieren an Marktanteilen, während die Länder im Nahen Osten zulegen. Auch Fernreisen sind wieder im Aufwind. Östereich steht bei den Auslandsreisen an dritter Stelle, nach Spanien und Italien. Im 2004 buchten wieder mehr Deutsche ihre Pauschalreisen und Ferien im Reisebüro. Aufwind auch für die Billigflieger: Waren es im 2003 noch 6%, die eine Reise mit der Billigairline buchten, waren es im letzten Jahr 10%. Für rund 25% der Deutschen kommt in Frage. In der Hitparade der Urlaubsformen steht der All-Inclusive-Urlaub mit grossem Abstand an der Spitze. Sehr beliebt sind auch Städtereisen. Kurz- und Wellnessferien bewegen sich im Mittelfeld der Hitparade.

## Gute (Reise-)Aussichten für dieses Jahr

Für Auslandsreisen informieren sich die Deutschen am häufigsten im Reisebüro, an zweiter Stelle bei Freunden und Bekannten. Das Internet spielt als Informationsquelle eine immer wichtigere Rolle (siehe Tabelle).

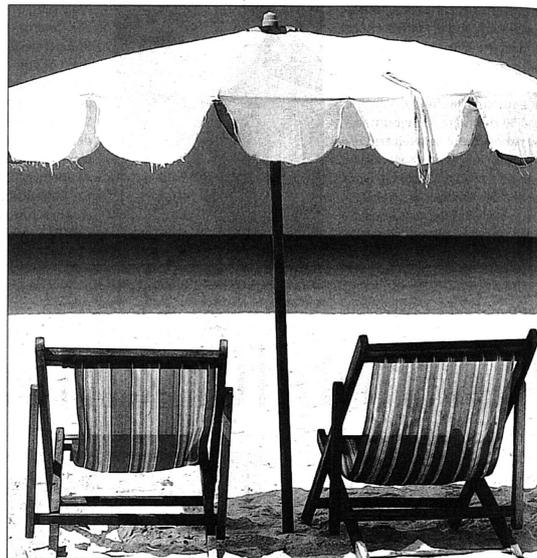
Die Reiseabsichten für 2005 sind höher als in den letzten vier Jahren: 70% der Deutschen hatten Anfang dieses Jahres mehr oder weniger konkrete Ferienpläne. Die Macher der Reiseanalyse sehen darin für dieses Jahr eine Steigerung der touristischen Nachfrage.

## Moskau

## Bewerbung für Olympiade 2010

■ In Moskau wird derzeit kräftig in den Neubau und in die Modernisierung von Hotels investiert. Die Stadt bewirbt sich für die Olympiade 2010.

Die Zahl der Hotelzimmer in Moskau soll von heute 64000 bis in knapp drei Jahren auf 120000 anwachsen. Dies sagte Grigori Antufeev, Vorsitzender des Hauptstadtkomitees für Tourismus, anlässlich der ITB. Die Einnahmen aus dem Tourismus seien in Moskau in den letzten Jahren kontinuierlich gestiegen. Heute gebe ein Gast bei seinem mehrtägigen Besuch umgerechnet insgesamt 900 US-Dollar aus. Moskau möchte im Jahr 2010 die Olympischen Spiele durchführen. Laut Antufeev sind die Moskauer «bestens dafür gerüstet». Nicht nur bezüglich Hotels und Verkehrswege, vor allem auch in Hinblick der Sportanlagen. Schon heute verfügte zwischen 80 und 90 Prozent der notwendigen Sportanlagen über internationalen Standard. CK



■ Urlaubsreisen. Die Deutschen machen am liebsten All-Inclusive-Ferien und das mehrheitlich in der Mittelmeerregion. Foto: htr

## RA 2005: Urlaubsreise-Kennziffern

	1994	1999	2003	2004
Bevölkerung ab 14 Jahren	62,7 Mio.	63,8 Mio.	64,4 Mio.	64,7 Mio.
Eine oder mehrere Urlaubsreisen gemacht (= Urlaubsreiseintensität)	78,1%	75,3%	76,8%	74,4%
Eine Urlaubsreise gemacht	56,8%	58,0%	57,2%	55,0%
Mehrere Urlaubsreisen gemacht	21,3%	17,3%	19,6%	19,4%
Urlaubsreisende	49,0 Mio.	48,0 Mio.	49,5 Mio.	48,1 Mio.
Urlaubsreishäufigkeit (Reise pro Reisendem)	1,37	1,30	1,34	1,36
Urlaubsreisen (5 Tage +)	67,2 Mio.	62,6 Mio.	66,1 Mio.	65,4 Mio.

## RA 2005: Informationsquellen bei Urlaubsreisen

	2000		2004	
	Gesamt	Gesamt	Inland	Ausland
Freunde/Bekannte	42%	44%	44%	44%
Reisebüro	35%	38%	16%	47%
Reiseveranstalter Kataloge	23%	23%	10%	28%
Internet	6%	19%	12%	22%
Reiseführer (Bücher)	12%	11%	5%	13%
Auskunft beim Veranstalter	8%	10%	7%	11%

Nutzung ausgewählter Informationsquellen bei den Reisevorbereitungen der Haupturlaubsreise 2000 und 2004

Quelle: E.U.R.

## Alpshealthcomp

## Alpenweites EU-Projekt

■ Alpshealthcomp, ein neues länder- und branchenübergreifendes EU-Projekt, soll die Wettbewerbsfähigkeit des Alpenraums stärken.

Das Projekt Alpshealthcomp, das an der ITB erstmals der Öffentlichkeit vorgestellt worden ist, wird von verschiedenen Partnern aus Südtirol, Deutschland und Österreich getragen. Dadurch, dass sich diese Partner an einer gemeinsamen Leitidee orientieren, sowie durch die Kombination von Erfahrungen, Wissen und Weiterbildung soll eine fachliche und wirtschaftliche Kooperation entstehen. Diese soll hochwertige Angebote für Bewohner und Gäste erarbeiten.

Schwerpunkt des Drei-Jahres-Programms ist unter anderem die alpin-spezifische medizinische Wirkungsforschung. So wollen die Initiatoren die gesundheitliche Wirksamkeit typischer alpiner Angebote wissenschaftlich erforschen und festhalten. Dies sowohl durch bereits bestehende als auch neue Studien. Natürlichen Ressourcen wie

beispielsweise Höhenlage, Wasser, Moor und anderen soll dabei besondere Aufmerksamkeit geschenkt werden. Weitere Schwerpunkte sind die Erarbeitung eines Qualitätsmanagements für alpine Wellness- und Gesundheitsangebote sowie Initiativen im Bereich länderübergreifender Aus- und Weiterbildung. So sollen beispielsweise Qualitätsstandards für alpine Gesundheits- und Wellnessangebote entwickelt werden sowie innovative regionaltypische alpine Angebote und Produkte vernetzt werden, um die Wertschöpfung in den Wellnessdestinationen zu steigern.

Eine Internetplattform dient der generellen Informations- und Öffentlichkeitsarbeit. Das ganze Projekt soll zudem durch Marktforschungen im Bereich Kundenwünsche, Gästepotenzial und Erfolgsfaktoren alpiner Gesundheits- und Wellnessdestinationen begleitet werden. Die Kosten für Alpshealthcomp belaufen sich auf 970 000 Euro. Das Projekt wird zu 50 Prozent aus dem Europäischen Fond für Regionalentwicklung finanziert. Im nächsten Jahr sind erste Ergebnisse aus dem Projekt zu erwarten. CK

Bilanz ITB

## Die deutschen Gäste wollen Budgetsicherheit

Die Schweizer Aussteller an der ITB ziehen grundsätzlich eine positive Bilanz. Im nächsten Jahr soll der Schweizer Auftritt sinnlicher werden.

Theres Lagler

«Wir sind froh, dass Schweiz Tourismus an der diesjährigen ITB den Fokus von den Bergen auf die Städte verlagert hat», hält Raphael Wyniger, Marketingleiter von Basel Tourismus, fest. Basel, Hauptpartner der Themenroute «Kunst und Architektur», war an der ITB gleich doppelt vertreten: zum einen am Stand von Schweiz Tourismus (ST), zum andern in der Halle Kulturtourismus. Dieser Stand fiel zwar kleiner aus als auch schon. Das hat aber einen Grund: «Wir haben beschlossen, unser Produkt «Basel - Culture unlimited» in diesem Jahr auch auf den Messen in Mailand und Paris vorzustellen», so Wyniger.

Einen Ansturm verzeichnete Susanne Frischknecht am Stand von hotellerie-suisse: Die 500 Hotelführer gingen an den Publikumstagen weg wie warme Semmeln. «Ich erhielt aber auch viele Anfragen von Absolventen von Hotel- und Tourismusfachschulen, die einen Job suchen», so Susanne Frischknecht.

### Mehr Unterhaltung am Schweizer Stand

Die wichtigste Botschaft, die Erwin Tanner, Direktor von Weggis Vitznau Rigi Tourismus, nach Hause nimmt, ist die, dass die Deutschen vor allem Budgetsicherheit wollen. «Ich werde das Thema All-inclusive bei uns ansprechen.» Myriam Keller, Marketingleiterin von Arosa Tourismus, konnte bereits mit einem solchen Angebot aufwarten. Die Broschüre «Gratis-Berg» mit der Arosa-Card kam gut an.

Andrea Dettwiler von Interlaken Tourismus bemängelte den Auftritt der Schweiz: «Es hat keine Unterhaltung für die Besucher.» Genau hier sind Änderungen vorgesehen, wie Christina Marzluff, Direktorin von ST Deutschland und Österreich, festhält. «Wir planen künftig eine sinnlich erlebbare Animation am Stand. Wenn die Kunden stehen bleiben, ist es einfacher, sie anzusprechen.» Insgesamt ist sie zufrieden mit dem ITB-Verlauf. An der Präsentation der Themenroute «Kunst und Architektur» kamen 150 Gäste - darunter 45 Medienvertreter.



■ **Charme bereitet Freude.** Neben dem Initiator Arthur Oberascher (rechts), Chef der Österreich Werbung, freut sich auch Schweiz-Tourismus-Direktor Jürg Schmid an der österreichischen Idee zum Schutz des Charmes. Foto: Marietta Dedual

Österreich

# Charme soll Weltkulturerbe sein

■ **Der Charme der österreichischen Gastgeber soll Unesco-Weltkulturerbe werden, so Österreich-Werbung-Chef Arthur Oberascher an der ITB.**

Christine Künzler

«Zu versuchen, das zu schützen, was ein Land für seine Gäste ausmacht, ist eine Investition, die sich mit Sicherheit bezahlt macht», erklärte Arthur Oberascher, Geschäftsführer der Österreich Werbung, an der ITB in Berlin. «Zuvorkommend und galant, aber niemals deot. Mit Liebe zum Detail, mit Schmah und Augenzwinkern. Und vor allem ohne Suche nach einem bestimmten Zweck» - so zeige sich der Charme der Österreicher. Um dieses Kulturgut zu bewahren, soll der «Charme der österreichischen Gastgeber» nun zum Unesco-Weltkulturerbe erklärt werden. «Schliesslich geht es um nichts Geringeres als um die Erhaltung jenes geistig-kulturellen Gutes, das Österreich zu dem macht, was es ist - dem charmantesten Urlaubsland der Welt», so der Bundesspartenobmann in der Wirtschaftskammer Österreich, Johann

Schneider. Diese unterstützt das Vorhaben der Österreich Werbung: Der Charme der österreichischen Gastgeber stelle ein so genanntes immaterielles Weltkulturerbe dar. Zahlreiche kunsthistorische Belege zeugten von Österreichs Tradition des Charmes.

### 2006: Start des zweijährigen Bewerbungsverfahrens

Der Entschluss, den Charme der österreichischen Gastgeber als Unesco-Weltkulturerbe schützen zu lassen, datiert vom November letzten Jahres. An der ITB 2005 wurde die Idee der Öffentlichkeit vorgestellt; auch die formale und offizielle Einreichung der Bewerbung bei der Unesco sei eingeleitet. Im Herbst 2005 soll ein Katalog mit Exponaten des österreichischen Charmes erscheinen, der an alle Gastgeber in Tourismus und Hotellerie verteilt wird. Im 2006 beginne dann das rund zweijährige Unesco-Aufnahmeverfahren.

An der ITB war die Ausstellung «endlich österreich» mit den ersten zwölf Exponaten des österreichischen Charmes zu sehen. Beispiele: In der Kategorie Charmante Tonkunst ist es Harald Serafin (Intendant Seefestspiele

Mörbisch am Neusiedler See), in der Kategorie Charmante Dienstleistungen Oberkellner Robert Böck vom Wiener Ringstrassen-Kaffeehaus Landtmann, in der Kategorie Charmante Gipfel gibt der Ex-Skirennfahrer und jetzige Skilehrer Toni Sailer einen charmanten Gastgeber, und Georg Riedel (Glasmannufaktur Riedel in Kulstein) ist der Exponent der Kategorie Charmante Veredelung. Die Kategorie Charmante Marken repräsentieren die Pinguine Joe und Sally der Österreich Werbung.

Der Schutz des immateriellen Weltkulturerbes hat die Erhaltung, Identifizierung, Dokumentation, Inventarisierung und Revitalisierung kultureller Traditionen, Praktiken, Vorstellungen und Fertigkeiten zum Ziel. Die «Konvention zum Schutz des immateriellen Kulturerbes» wurde auf der Unesco-Generalkonferenz im Herbst 2003 verabschiedet. Seither hat die Unesco 47 Einreichungen in eine vorläufige Liste aufgenommen. Zur Rechtsgültigkeit der Konvention bedarf es einer Ratifizierung durch mindestens dreissig Staaten - die noch nicht erreicht worden ist. Auch Österreich habe die Konvention noch nicht ratifiziert. Das soll nun möglichst schnell vorangetrieben werden.

Jürg Schmid / Arthur Oberascher

## «Ein guter Marketingcoup»

■ Die beiden Tourismus-Chefs von Österreich und der Schweiz, Jürg Schmid und Arthur Oberascher, äussern sich zum jeweils anderen Land.

Christine Künzler

► **Wie finden Sie den Schweiz- bzw. Österreich-Auftritt an der ITB?**

**Oberascher:** Der Schweiz-Auftritt ist sehr professionell auf der Ebene dessen, was die Schweiz wirklich darstellt: Sie ist für mich die alpine Herzdestination Europas. Das vermittelt sie mit hoher Professionalität und grossem Engagement. Und was über meinen Freund Jürg dazugekommen ist, ist die Tatsache, dass er es verstanden hat, den elektronischen Bereich zu professionalisieren. **Schmid:** Professionell, sympathisch, gross, stark. Wir sind froh, denn Österreich ist unser Nachbar, auch auf der ITB. Gemeinsam vermarkten wir etwas, was uns vielmehr zusammen als auseinander bringt - das alpine Erlebnis. Diese Gemeinsamkeit sollten wir viel mehr nutzen. Was ich ganz stark finde, ist der Schutz des Charmes (siehe Hauptartikel). Das ist ein guter Marketingcoup, das verdient Österreich zu Recht.

► **Herr Schmid, warum beneiden Sie die Österreicher, und Herr Oberascher, warum beneiden Sie die Schweizer?**

**Oberascher:** Ich beneide die Schweiz um die höheren Berge und die höheren Gletscher. Die Schweiz hat eine sehr starke Positionierung auf das Alpine. Das ist in Österreich zwar auch da, aber nicht in dieser sehr fokussierten Form. Deshalb haben wir auch versucht, unseren USP dort zu finden, wo wir glauben, unverwechselbar zu sein. **Schmid:** Ich beneide Österreich um die kaiserliche Geschichte, nicht dass wir je einen Kaiser gebraucht hätten, aber er hat eine Kultur hinterlassen, die einzigartig und heute ein touristisches Juwel ist. Ich beneide Österreich auch um den tollen Charme, nicht dass wir Schweizer weniger charmant wären, aber der Charme kommt manchmal etwas hölzerner rüber, etwas direkter und kantiger. Das hat vielleicht mit den etwas höheren Bergen zu tun ...

► **Stichwort Konkurrenz ...**

**Oberascher:** Konkurrenz ist gut, denn Konkurrenz hebt die Qualität.

**Schmid:** Die wahre Konkurrenz für die Schweiz ist nicht Österreich oder das alpine Deutschland oder Italien, sondern gänzlich alternative Urlaubsformen, im Winter das Nicht-mehr-Skifahren, im Sommer Meer und Strand.

Anzeige

**i5100**



Ein manuelles und leistungsstarkes Zahlungssystem für den traditionellen Detailhandel.

Mit beweglichem und gesichertem PIN Pad.

© Ingenico  
**Fr. 1390.-**  
(exkl. MWSt)

**i7780**



Kompaktes und portables Zahlungssystem. Grosse Mobilität am Verkaufspunkt.

© Ingenico  
**Fr. 1590.-**  
(exkl. MWSt)

**KAMELEON integriert**



Ein sehr schnelles motorisiertes Zahlungssystem für ein hohes Transaktionsvolumen.

© Design by Oxyde.ch  
**Fr. 1890.-**  
(exkl. MWSt)

**XA SMART SOLUTIONS FOR RETAIL**  
an Ingenico group company  
**ingenico**

## «Milestone» bereits zum sechsten Mal

■ **Tourismuspreis Schweiz.** Der «Milestone» als Tourismuspreis Schweiz hat sich innert fünf Jahren etabliert. Ab Mitte März läuft die sechste Runde dieses Wettbewerbs. Ziel ist die Auszeichnung innovativer Projekte und Persönlichkeiten im Schweizer Tourismus. Trägerin des «Milestone» ist die htr. Partner sind das Seco und der Schweizer Tourismus-Verband. Mit der Auszeichnung soll die Vermittlung von Know-how und damit die Wettbewerbsfähigkeit der Tourismus-Destina-



tion Schweiz gefördert werden. Vergeben werden «Meilensteine» in den Kategorien «Lebenswerk einer Persönlichkeit», «Herausragende Projekte» und «Nachwuchs mit aussergewöhnlichen Leistungen». Ab sofort können Bewerbungen eingereicht werden. Eingabefrist für Projekte ist der 31. Juli 2005. Die Preisverleihung findet am 8. November 2005 im Hotel Bellevue Palace in Bern statt. DST

Info: www.htr-milestone.ch

## Strategischer Partner Ski Valais

■ **Spitzensport und Tourismus.** Das Wallis will einen Schritt voraus machen, «während auf nationaler Ebene seit dem «Bormio-WM-Desaster» angeregt über unzureichende Rahmenbedingungen für Spitzensport und mangelnde Zusammenarbeit zwischen der Tourismuswerbung und Swiss-Ski diskutiert wird». An einer Medienkonferenz von Wallis Tourismus und Ski Valais wurde erklärt: Unter der Führung seines neuen Präsidenten, Pirmin Zurbriggen, versuche der Walliser

Skiverband (Ski Valais) mit Hilfe seiner Partner und einer Stiftung «in nächster Zeit ein in der Schweiz einzigartiges Nachwuchsprojekt zu realisieren». Das Projekt Schule & Schneesport Valais (SUS Valais) verfolge mit der Einführung von neuen, professionellen Strukturen bei Ski Valais das Ziel, die Nachwuchsförderung im Sinne der jungen Athleten wesentlich zu optimieren. Wallis Tourismus und Ski Valais haben beschlossen, eine strategische Partnerschaft einzugehen. KJV

ZITAT

«Die Schweiz ist für mich die alpine Herzdestination Europas.»

Arthur Oberascher, Chef der Österreich Werbung, im Interview auf Seite 5

### BUSINESS-PEOPLE



■ **Dieter Bogner** (Bild), der Direktor des Verkehrsvereins Sils im Engadin, wechselt nach vierjähriger Tätigkeit an die Spitze des Verbunds Bergbahnen Engadin/St. Moritz. Der 45-Jährige löst dort als Geschäftsführer **Urs Grimm** ab, der Vorstandsmitglied der österreichischen Skidata wird, die weltweit im Bereich Zutrittsysteme tätig ist. TL

**Toni C.** und **Gianna Morosani** übernehmen ab dem Sommer 2005 auch die Direktion des Morosani Posthotels in Davos. Seit Sommer 2004 führen sie bereits den «Schweizerhof», welcher ebenfalls im Besitz der Familie Morosani ist. **Mario** und **Margreth Gubser** verlassen Ende dieser Wintersaison die Morosani Hotels. DST



**Andrea Bienz** ist neu Marketingverantwortliche der Brienz Rothorn Bahn AG (BRB) in Brienz. Die Tourismusfachfrau, welche in Meiringen aufwuchs, schloss vor zwei Jahren berufsbegleitend die Tourismusfachschule in Luzern ab. DST

Am Institut für Öffentliche Dienstleistungen und Tourismus der Universität St. Gallen sind zwei Wissenschaftler befördert worden: **Christian Laesser** schloss an der betriebswirtschaftlichen Abteilung der Universität St. Gallen erfolgreich seine Habilitation im Themengebiet des touristischen Kundenverhaltens ab. Ihm wurde auch ein Professoren-Titel verliehen. **Thomas Bieger** wurde per 1. April zum Prorektor der Universität St. Gallen ernannt, nachdem er zwei Jahre Vorstand (Dekan) der betriebswirtschaftlichen Abteilung der Universität St. Gallen war. KJV



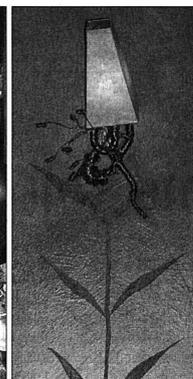
**Alain Gozzer** wird per 1. April neuer Leiter von Corporate Public Relations der Mövenpick Hotels & Resorts. Gozzer tritt in dieser Funktion die Nachfolge von **Eva-Maria Panzer** an, welche das Unternehmen verlässt. DST

### Get-together

# Gute Stimmung im Hotel Frisco



■ **Fröhlich und bunt:** Das Hotel Frisco in Berlin ist ein Design-Hotel der besonderen Art. Statt auf durchgestylten Minimalismus und gradliniges Design setzt das Hotel auf gemütliches Flair und auf ein warmes, kalifornisches Ambiente.



Fotos: Marietta Dedual/Theres Lagler



■ **Entspannt genossen.** Manuela Kroll, Hotel Münchenerhof Basel, und Bruno Ryff, Schweizer Botschaftsrat für Handel, Landwirtschaft und Verkehr in Berlin.



■ **Quartett.** Alexandra Martin, Basel Tourismus (v.l.), Monika Müller, ST, Silvia Müller, Hotel Ermitage Küsnacht-Zürich, Thomas Wollseifen, Hotel Hilton Basel.

### Ein geselliger Abend mit Tradition

■ Der Anlass hat Tradition: Während der Internationalen Tourismusbörse in Berlin treffen sich an einem Abend beim Gastgeber hotellerieuisse Fachleute aus Hotellerie und Tourismus zum geselligen Beisammensein, zur Kontaktpflege und zum Informationsaustausch. An der diesjährigen ITB fanden sich am Samstag, 12. März, rund hundert Gäste im Hotel Frisco in Berlin ein. MD



■ **Ein strahlendes Lächeln für Engelberg Titlis Tourismus:** Sales Manager Frédéric Füssenich war gerne in Berlin dabei.



■ **Touristikerlatein.** Alberto Vonaesch, Ostschweizer Tourismusdirektor, im Gespräch mit Erwin Tanner, Direktor Weggis Vitznau Rigi Tourismus.



■ **Micky Maus und bald auch Botta:** Arosa hat viel zu bieten. Im Bild Tourismusdirektor Hans-Kaspar Schwarzenbach.



■ **Esther M. Dyslil,** CEO Private Selection Hotels, mit Ihrem Partner Markus Gabrich.



■ **Fröhliche Laune:** Anne Cheseaux, VR-Präsidentin und Aktionärin Swiss International Hotels, und Wanda Meyer, Geschäftsführerin SIH.



■ **Zürcher Runde mit Gast.** Hans Peter Kaiser, Hotel Adler (v.l.), Roger Jutz, Hotel Krone Unterstrass, und André Salamin, Le Méridien Parkhotel Frankfurt.



■ **Hotelnews aus dem Ausland:** Harald Weiss, New York, und Elisabeth Lang, München, schreiben regelmässig für die hotel+tourismus revue.



■ **Treuer Gast am hotellerieuisse-Abend** ist Beat Anneler, Direktor Thunersee Tourismus (I.). Im Bild mit Christian Rey, Präsident hotellerieuisse.



**GASTRONOMIE 9**  
**Mehrwertsteuer** | Der Vereinheitlichung bei Gastgewerbe und Detailhandel gab der Ständerat grünes Licht.



**TOURISMUS 9**  
**Bern Tourismus** | Bern hat im letzten Jahr knapp 16% zusätzliche Logiernächte generiert und die Bern-Card erweitert.



**GASTRONOMIE 11**  
**Kaltenherberge** | Ab morgen empfängt Ivo Adam in seinem kulinarischen Tempel Gäste. Ein Konzept für jeden Geschmack.



**KURZ UND BÜNDIG**

**Zürich: ab 2010 Kongresszentrum**

■ In Zürich wird ein neues Kongresszentrum geplant, das etwa 300 Mio. Franken kosten wird. Es soll auf dem Areal des heutigen Kongresshauses und dem benachbarten Grundstück bis zum Schanzengraben realisiert werden. Die Tonhalle bleibt bestehen. Die neu gegründete Projektentwicklungsgesellschaft ZürichForum AG hat zu einem internationalen Architekturwettbewerb je fünf nationale und internationale Büros eingeladen. Das Siegerprojekt soll im November erkoren werden. Geplant ist die Realisierung des Kongresszentrums bis 2010. Gebaut werden soll es von Privaten und Stadt gemeinsam. Integriert wird ein Viersterne-Hotel mit 250 bis 300 Zimmern. Eine Volksabstimmung ist laut Zürichs Hochbauvorsteherin Kathrin Martelli im Herbst 2006 vorgesehen. sda/KJV

**Zukunft der Madrisabahn**

■ Anfangs April stimmen Klosters und Saas über die Zukunft der Madrisabahn ab. Die Betriebsbewilligung ihrer Zubringerbahn läuft Ende April 2006 aus. Klosters soll sich mit 3,15 Mio. Franken und Saas mit 350'000 Franken an der 12,25 Mio. Franken teuren Sanierung beteiligen. Die sanierte Zubringerbahn mit neuen Vierer-Gondeln kostet laut «Südostschweiz» 7,25 Mio. Franken; 2,8 Mio. der Ersatz des Zügenhüttliflites; Ersatz und Neues für Pistenflotte, Beschneigung, Pistensicherung 2,2 Mio. Die Davos Klosters Bergbahnen AG (48,55% der Aktien) beteiligt sich an der ersten Sanierungsetappe mit 2 Mio. Franken Eigenkapital. Ein Investitions-hilfedarlehen des Bundes von 1,7 Mio. Franken und ein Beitrag à fonds perdu der kantonalen Wirtschaftsförderung von 300'000 Franken sollen hinzukommen. KJV

**Dank Christo: Boom in NY**

■ Die Installation «The Gates» der Künstler Christo und Jeanne-Claude, mit safrangelben Tüchern über den Wegen des New Yorker Central Parks, brachte den Hotels der Stadt in ihren zwei Februar-Wochen 80'000 Logiernächte (7,1 Belegungspunkte) und 26 Mio. Dollar Umsatz. Die Durchschnittspreise stiegen wegen der zusätzlichen Nachfrage um 2 Dollar. (Daten: PricewaterhouseCoopers Hospitality & Leisure practice) KJV

**Ski-Weltcup-Finale 2005 in Lenzerheide-Valbella**

**«Eine hervorragende Leistung»**

■ Lenzerheide-Valbella stand letzte Woche im Zentrum des alpinen Skisports. Die Ferienregion führte das Weltcup-Finale durch und glänzte mit einer allseits anerkannten Leistung. Der Erfolg ist breit abgestützt und soll ein Zeichen für die Zukunft setzen.

Silvia Cantieni

«Ich kann dem Organisationskomitee zu dieser hervorragenden Leistung nur gratulieren»: Andy Züllig, «Schweizerhof»-Hotelier in Lenzerheide und Präsident des Hoteliervereins Graubünden, ist voll des Lobes über die gelungene Weltcup-Finalwoche in Lenzerheide-Valbella mit dem Wettkampfgelände in Parpan. Die Feriendestination habe eine grosse Kompetenz bewiesen und sich im Schaufenster der Öffentlichkeit ausgezeichnet präsentiert.

Angesichts erheblicher Investitionen in die neue Silvano-Beltrametti-Weltcup-Piste hoffte Lenzerheide-Valbella, für künftige Herausforderungen gerüstet zu sein. «Natürlich würden wir unsere Hotelbetten-Kapazität gerne erhöhen, aber das ist nicht so einfach», sagt Züllig zur leisen Kritik am Rand, man habe den ganzen Weltcup-Tross zu weit verstreut unterbringen müssen. Statt zu jammern, was im Übrigen im Vergleich zu anderen internationalen Weltcup-Stationen nicht angebracht ist, will sich Lenzerheide-Valbella nach dem erfolgreichen Weltcup-Finale für weitere grosse Aufgaben empfehlen. Und diese müssen, das ist das Besondere, gar nicht immer im Fokus des absoluten Spitzensports sein. «Wir denken grosszügig und wollen eine permanente Trainingspiste Silvano Beltrametti anbieten.» Das generiere Logiernächte in der Vorsaison oder im Januar mit Europacup-Rennen, verdeutlicht HV-Präsident Züllig.

**Silvano-Beltrametti-Piste: im April griff für Touristen**

Ständerat Christoffel Brändli, Präsident von Graubünden Ferien und VR-Vizepräsident der Rothornbahn und Scalottas AG, fügt hinzu: «Wir bieten ab dem 10. April Firschneeferien auf der Weltcup-Piste für 30 Franken pro Tag an. Im April ist die Silvano-Beltrametti-Piste griff für Touristen.»

Unter den Zuschauern am Weltcup-Finale war auch Luzi Tischhauser, ehemaliger Direktor der Rothornbahn und einer der seinerzeitigen Initianten des



■ Freude am gelungenen Grossanlass. Die drei Tourismus-Sachverständigen Roland Huber, Duri Bezzola und Christoffel Brändli (von links) hoffen nach der Lenzerheide-Finalwoche 2005 auf baldige Zugaben. Foto: Silvia Cantieni

Weltcup-Finales. Tourismusdirektor Urs Wagenseil – erzieht demnächst weg von Lenzerheide-Valbella – erachtet die gelungene Veranstaltung als die touristisch beste Botschaft. «Wir haben eine

enorme Medienpräsenz und können so unsere Schneesportkompetenz im Ausland festigen. Sogar «USA Today» war hier.» – Es zeige sich, dass die Destination mit ihren rund 8000 Ferienwo-

nungen schon noch ein neues 200-Betten-Hotel gebrauchen könnte, meint Wagenseil, angesprochen auf die beschränkte Hotelkapazität. «Der Return unserer Botschaft nach aussen liegt in der langfristigen Wertschöpfung.» Das Final-Budget von 3,5 Mio. Franken sei gut investiertes Geld, und auch die Infrastrukturen in zweistelliger Millionenhöhe machten sich langfristig bezahlt. – 18'000 Zuschauer haben das von allen Seiten mit Bestnoten ausgezeichnete Weltcup-Finale mit Rahmenveranstaltungen unweit der Kantonshauptstadt Chur besucht. Nationalrat Duri Bezzola, Präsident von Swiss-Ski, erhofft sich dank Interessengemeinschaft Schnee mehr Zuspruch für die Wintersportaktivitäten, von der Schule über den Breitensport bis zum Ferientourismus.

Auch der Tourismusdirektor von Adelboden, Roland Huber, ist von der «Erfahrung Lenzerheide» beeindruckt. «Sehr hohes Niveau in allen Belangen», bilanziert der Geschäftsführer von weltcup.ch, einer Zweckgemeinschaft dreier Skiweltcup-Organisatoren. Der Bündner Gian Franco Kasper, Präsident des Internationalen Skiverbands FIS, pflichtet bei: «Das war ein super Final!»

**Keep Smiling dank Enjoy Switzerland als Markenzeichen**

■ Ein Finale Grande kündigte der OK-Präsident für die Schlussphase des Weltcup-Winters an. Und die Supporter lassen Conradin Malär nicht im Stich. Weder aufgesetzt noch gekünstelt wirkt nämlich etwas, was in Schweizer Tourismus immer wieder Anlass zu teils kontroversen Debatten ist: die Freundlichkeit. Und das kommt so: Die Ferienregion Lenzerheide-Valbella (mit Churwalden/Parpan/Lenz im Rücken) macht mit am Freundlichkeits-Sensibilisierungsprogramm Enjoy Switzerland von Schweiz Tourismus. Die regionale Projektleiterin Yvonne Vogel hat in einem Booklet für Supporter «unsere 10 Freundlichkeitsregeln» aufgestellt. Die Durchführung des Ski-Weltcup-Finales 2005 in Lenzerheide-Valbella sei für die Region nämlich zu-

kunftsweisend. «Wir beweisen damit unsere Schneekompetenz. Entsprechend hoch sind auch die Erwartungen an alle Supporter. Sie sind Aushängeschilder und repräsentieren die Freundlichkeit der gesamten Ferienregion», so Yvonne Vogel. Als roter Faden dienen den rund 500 Organisatoren im Einsatz Handlungsweisen, die so selbstverständlich nicht überall sind, in Lenzerheide-Valbella aber in Fleisch und Blut übergegangen zu sein scheinen. Hier die 10 Freundlichkeitsregeln der Weltcup-Organisatoren in der Original-Reihenfolge: Hilfsbereitschaft – Freundlichkeit – Klarheit und Gradlinigkeit – Freude an der Arbeit – Anpassungsfähigkeit – Gelassenheit – Respekt – Kameradschaft und Teamgeist – Verantwortungsbewusstsein – Gehorsam. SC

Adresse: Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern | Redaktion: Telefon: 031 370 42 16, Fax: 031 370 42 24, E-Mail: redaktion@htr.ch | Verlag: Telefon: 031 370 42 22, Fax: 031 370 42 23, E-Mail: verlag@htr.ch

**hoteljob**

Die Stellenvermittlung für Hotellerie und Gastronomie

Suchen Sie... MitarbeiterInnen? eine neue Stelle?

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

**Ihre feine Schweizer Wäsche für Tisch, Bett und Bad**

Bezaubernde Motive nach Wahl und in jeder Farbe, für Ihr Haus auf Mass konfektioniert.

Kauf oder Miete inkl. Wäschepflege: Setzen Sie auf Schweizer Kompetenz.

Schwob & Co. AG, Leinenweberei  
 Kirchbergstrasse 19, 3401 Burgdorf  
 Telefon 034 428 11 11  
 contact@schwob.ch, www.schwob.ch

**Schwob**  
 textiles of Switzerland

«Nichts ist individueller als Schlafen»

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

**eco bar**

Die beste Adresse für Minibars und Zimmersafes:

www.ecobar.ch

Da finden Sie alle Modelle und Preise

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

**HESSER**  
UNTERNEHMENSBERATUNG  
FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

**Wir verkaufen - vermieten oder suchen Ihren neuen Betrieb, unser Immobilienbulletin erreicht 16'000 Leser**

**Wir optimieren Hotels und Restaurants auf bessere Wirtschaftlichkeit. 5-10% mehr Umsatz und 3-5% weniger Betriebskosten ergibt 30-40% mehr Gewinn**

**Unsere Erfahrung = Ihr Gewinn Seit 32 Jahren**

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

Zu vermieten in der Nähe von Lugano

**Kleinhotel/Restaurant**  
per 1. Juli 2005 oder nach Vereinbarung.

- 14 Zimmer mit Dusche/WC, Fernseher, Telefon
- 2-Zimmer-Wirtwohnung
- im 1. Stock Restaurant ca. 30 Sitzplätze, Bardecke, Terrasse ca. 32 Sitzplätze.
- Parkplätze vorhanden
- Miete pro Monat Fr. 7000.-
- Inventar muss übernommen werden.

Verhandlungspreis ca. Fr. 120 000.-.  
Auskünfte unter Telefon 091 966 27 46 (nur nachmittags).

165854/312894

Wir verkaufen im Auftrag Wohn- und Geschäftshaus an der Unteren Hauptgasse 8 in Thun

**Restaurant Schwert**  
5½-Zimmer-Wohnung, Dachraum, Hof



Parzelle 424 m<sup>2</sup>. Gebäude 1550 m<sup>2</sup>  
VP Fr. 790 000.- (Meistbietende)

Dokumentation + Infos unter  
www.forum4.ch  
Telefon 033 823 27 27

165849-431139

Wir vermieten in **MORCOTE** Zentrum ein **schönes renoviertes Restaurant**

**zu attraktiven Konditionen, ab sofort**

- Restaurant ca. 60/80 Plätze
- Grotto ca. 22 Plätze
- Terrasse am See ca. 60 Plätze
- 6 Privatzimmer für Personal vorhanden
- 4 Anlegeplätze für Boote

Für ein initiatives Wirtepaar – eine Herausforderung!

Gerne erwarten wir Ihr Angebot an folgende Adresse:  
Ing. Mario Caratti, Postfach 99, 6922 Morcote.

165853/430085

Zu vermieten ab 1. Juli 05 am Thunersee

**Restaurant Kreuz**  
in Oberhofen

Gaststube 40 Plätze, Stübeli 30 Plätze, Terrasse 50 Plätze, grosse Wirtwohnung. Der Betrieb liegt im Zentrum des Dorfes, Nähe Busstation, Post, Schloss und Schifflande.

Gerne erwarten wir Ihre Zuschrift an  
Fam. A. Künzli, Staatsstrasse 4  
CH-3653 Oberhofen am Thunersee

165846/431108

Gesucht Pächter für

**Quartier-Restaurant**

**Nähe Sursee**

mit ca. 60 Plätzen, kleine Bar, Gartenrestaurant, Saal.

Möchten Sie sich selbstständig machen, haben Sie Ideen und sind kreativ, so können Sie sich hier verwirklichen.

Inventar könnte übernommen werden.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an  
Chiffre Z 177-778194, Publicitas S.A.,  
Postfach 48, 1752 Villars-s/Glâne.

165845/382708

**Landgasthof Region Thun**

- zu verpachten
- Ideal für Wirtepaar
- günstige Bedingungen
- Inventar vorhanden

Interessanten melden sich unter Chiffre Q  
005-425469, an Publicitas S.A., Postfach  
48, 1752 Villars-s/Glâne 1.

165844/382708

A vendre

**restaurant-pizzeria**  
dans station touristique du Valais central.  
Très bel établissement, ouvert toute l'année et jouissant d'une excellente clientèle.

Affaire pouvant être développée par un professionnel désireux de créer une bonne situation d'avenir. Uniquement pour couple du métier.

Reprise éventuelle d'un petit établissement en contre-partie.

Faire offre sous chiffre C 036-272842, Publicitas S.A., Case postale 48, 1752 Villars-s/Glâne 1.

165869/382708

**RECHERCHE HOTEL EN LOCATION**

Couple de professionnels de l'hôtellerie 4 et 5 étoiles, nous recherchons un établissement hôtelier dès 40 unités, avec ou sans restauration.

**Région bassin lémanique.**  
Etudions les opportunités d'achat. Confidentialité garantie.  
Mobile 076 321 75 30

165851/431198

**htr** AUS- UND WEITERBILDUNG



**HOTEL - HANDELSCHULE HOTELIERIESUISSE.** Kaufmännische Erst- oder Zweitausbildung für Jugendliche und Erwachsene, die sich speziell für die Hotelbranche interessieren. Von hotelleriesuisse anerkannte, praxisorientierte Ausbildung, die bis zum eidgenössischen Fähigkeitszeugnis Kauffrau/Kaufmann B-/E-Profil führt. Mit international anerkannten Sprachdiplomen. Lassen Sie sich beraten Institut Minerva, Scheuchzerstr. 2, 8006 Zürich  
Telefon 044 368 40 20, info@minervazuerich.ch

**Vorteil**

**MINERVA**  
Ein Institut der Kaledon Bildungsgruppe Sibir

www.institutminerva.ch

EDUQUA

**HOTELSCHULE LÖTSCHER**  
*ausgebildet zum Erfolg*

**Réceptionskurs I**  
**4-wöchiger Intensivkurs**  
für Ein- und Umsteiger an die Hotelréception mit FIDELIO FO

**11. April bis 6. Mai 2005**  
**10. Okt. bis 4. Nov. 2005**  
(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  
Färblstrasse 1B, 7270 Davos Platz  
Tel. 081 420 65 26  
E-Mail: info@hotelschule-loetscher.ch

**Zu vermieten**  
am Autobahnkreuz der Schweiz zwischen Egerkingen und Aarau

**Dancing**

Die Lokalitäten weisen mehrere Bars und Economieräume auf.

Ca. 200 Sitzplätze, gute Infrastruktur, grosser Parkplatz für ca. 150 PWs.  
Die Räumlichkeiten sind in renovationsbedürftigem, aber jedoch in betriebsbereitem Zustand. Langjähriger Mietvertrag erwünscht.

Kapitalkräftige Investoren mit klaren Vorstellungen und Konzepten sowie den entsprechenden Referenzen bewerben sich bitte mit Kapitalnachweis über ca. Fr. 250 000.-  
unter Chiffre R 001-37663, an Publicitas S.A., Postfach 48, 1752 Villars-s/Glâne 1.

165904/382708

SOUTHBOURNE SCHOOL OF  
**ENGLISH**  
BOURNEMOUTH ENGLAND

**Lernen & Arbeiten**  
für Hotel- & Gastroprofis  
Tel. 031 950 28 27  
[www.best-of-english.ch](http://www.best-of-english.ch)

**Italienisch in Florenz**

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

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

Scuola Toscana  
Via dei Benci, 23  
50122 Firenze/Italia  
Tel. und Fax 0039/055 244583  
[www.scuola-toscana.de](http://www.scuola-toscana.de)

153472/990239

**Sprachaufenthalte**

21-jährige Erfahrung - Beratung kostenlos  
A+R Frischknecht Tel 044 926 39 58  
[www.sprachausbildung.ch](http://www.sprachausbildung.ch)

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



**Der groovy Sprachreiseplaner ist da!**

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

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

**htr** ANZEIGEN

**365 Tage im Jahr**  
\*\*\*, \*\*\*\* & \*\*\*\*\*

**Die besten Night Auditors / Nachtdienste**  
100% zuverlässig, versiert und sprachgewandt ... und Sie – sowie Ihre Gäste – schlafen sicherer

**SIZU AG Sicherheit ist Zukunft**  
Telefon 0848 60 6000 – E-Mail: info@sizu-ag.ch

A service you can afford – try us

165684/120910

**Mehr brauchen Sie nicht.**

Die besten Arbeitgeber inserieren in der **htr** stellen revue.  
Denn hier gibt's jede Woche den grössten Stellenmarkt der Branche.

Inserieren und Abonnieren: Tel.: 031 370 42 42, Fax: 031 370 42 23  
inserate@htr.ch, www.htr.ch



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

## Ein gutes Dutzend Events



■ **HSMAl.** Mit diversen Events will die Marketing- und Salesorganisation HSMAl zum Erfolg der Organisation beitragen (die Mitgliederzahl stagniert bei knapp 170). In Zürich referierten Daniela Balmelli vom Lady's First Zürich und Jürg Mettler, Hotel Mission, Celerina, zum Thema Neupositionierung in der Hotellerie. Neupositionierung ist das Leitthema 2005, wie Daniela Schäffer, Präsidentin des HSMAl (Bild), betont. Die GV findet am 14. April statt. **MD**

## Fluggäste-Plus

■ **Kloten.** Die Betreiberin des Flughafens Zürich, Unique, hat im Geschäftsjahr 2004 bei einem Umsatz von 637,3 Mio. Franken einen Gewinn von 17,3 Mio. erzielt. Der Umsatz im Fluggeschäft erhöhte sich von 304 auf 362 Mio. (+18,9%), dank erhöhten Passagiergebühren. Passagierzahlen insgesamt: 17,3 Mio (plus 1,3%): Lokalpassagiere plus 12,1%, Transferpassagiere minus 18%, Flugbewegungen minus 1%. Dies zeigt, dass der Hub Zürich weiter an Bedeutung verliert. **TL/SDa**

## Hiflyer-Fehler

■ **Untersuchungsbericht.** Der Hiflyer im Verkehrshaus in Luzern stieg beim Unglück im Juli 2004 trotz zu starkem Wind auf und war überladen. Zu diesem Schluss kommt das Büro für Flugunfalluntersuchungen (BFU) in seinem Bericht. Laut BFU hätte die Ballonbesatzung wissen müssen, dass der Wind zu stark wehte. Gemäss BFU muss auch davon ausgegangen werden, dass bereits seit April 2004 rund ein Fünftel aller Fahrten überladen waren. **TL/SDa**

## Umgang mit Hotel-Geschichte

■ **1. histORhotel-Tagung.** «Hotelgeschichte und -architektur: Erfolgsfaktor im Tourismusmarketing» heisst die Tagung vom 23. (nachmittags) bis 24. Mai 2005 im Hotel Seeburg, Luzern. Hotelbesitzer und -direktoren, Architekten und Denkmalpfleger werden darüber berichten, wie bei Hotel- und Restaurant-Umbauten mit historischer Substanz umgegangen werden kann und soll. Auf die Frage, wie die «neue Lust an der Geschichte» zu vermarkten ist, antworten Marketing-Spezia-

listen und Hoteliers. Die Tagung wird finanziell von hotelleriesuisse, GastroSuisse und secO/Inno-Tour, ideell von Icomos Schweiz, Swiss Historic Hotels und Schweiz Tourismus unterstützt. – Teilnahmegebühren: Tagungspauschale für beide Tage 290 Fr.; für einen Tag (24.5.) 220 Fr.; Personen in Ausbildung: 20% Rabatt. **KJV**

Anmeldung und weitere Informationen: Julia van Wijkoop, HistORhotel, Hauptstrasse 95, Postfach, CH-4102 Binningen, Tel. 061 421 10 05, Fax 061 422 04 12, info@historhotel.ch, www.historhotel.ch

Bern

## 16 Prozent mehr Logiernächte

■ **Bern hat im letzten Jahr 15,75 Prozent an Logiernächten zugelegt.** Am 21. März lanciert Bern Tourismus die ausgebauten Berner Card.

Christine Künzler

Bern hat im 2004 das beste Ergebnis der letzten zehn Jahre erreicht: An die total 543 799 Logiernächte haben die Ausländer 312 093 (+19,94%) und die Schweizer 231 706 (+10,56%) beigetragen. Stark zugelegt haben die deutschen und die französischen Gäste (+22,4 und 36,4%). «Das ist der Accor-Effekt», hält Tourismusdirektor Markus Lergier fest. Zur Erinnerung: In Bern wurden im letzten Jahr beim Messe-gelände die Accor-Hotels eröffnet. «Glücklicherweise fiel der Kannibalisierungseffekt der Hotelgruppe gegenüber den traditionellen Berner Hotels geringer aus als befürchtet», so Lergier.

Mehr Logiernächte generiert haben auch die Italiener (+23,8%) und die Österreicher (+30,1%). Bei den Ländern ausserhalb Europas zeigt die Logiernächtestatistik ein grösseres Plus bei Gästen aus den USA (+19,7) und Korea (+23,4%). Gesunken ist die Aufenthaltsdauer von 1,9 Tagen im 2003 auf 1,8 Tage im 2004. «Städte brauchen mit dieser kurzen Aufenthaltsdauer dreimal mehr Gäste als Bergkurorte», gibt Lergier zu bedenken. Tiefer ist auch die Auslastung der Berner Hotels: Sie sank von 47,1% auf 43,7%. Lergier macht dafür die Accor-Hotels verantwortlich. Die Aussichten für das Jahr 2005 beurteilt er als «vorsichtig optimistisch».

### Die Bern Card ist erweitert worden

«Die touristische Wertschöpfung ist verbesserungswürdig, sagt der Tourismusdirektor. Wir müssen aggressiver verkaufen.» Die Gäste länger zum Verweilen animieren will Lergier unter anderem mit der ausgebauten Bern Card. Die Bern Card, von Raymond Gertschen 2003 lanciert, ist weiter entwickelt worden. So ist die Geltungsdauer jetzt in Stunden angegeben (24, 48, 72) und nicht mehr in Tagen wie bis anhin. Auch können die 27 Berner Museen neu gratis besucht werden, vorher gab es eine 20-prozentige Ermässigung. Nach wie vor kann gratis Tram und Bus gefahren werden. Die Zone ist leicht erweitert worden, damit die Gäste auch kostenlos zur Station der Gurten-Bahn und zum neuen Klee-Museum fahren können. Dafür kostet die Bern Card auch einiges mehr: Die 24-Stunden-Karte kostet neu 17 Franken, vorher musste der Gast 10 Franken für die eintägige Bern Card hinlegen.

Lergier hat sich zum Ziel gesetzt, im 2005 «zwischen 3000 und 5000» Bern Cards abzusetzen. Im letzten Jahr verkaufte Bern Tourismus lediglich 1234 Stück. Künftig soll die Karte in jedem Bern-Package integriert sein. Zudem ist das Verkaufstellennetz erweitert worden.



■ **Mehr Geld im Wirt-Kässeli.** Bei Gastrosuisse bucht man das Ja im Ständerat zur einheitlichen Mehrwertsteuer als ersten Etappensieg. Es könnte aber sein, dass eine zweite Etappe wieder eine Steuererhöhung bringt.

Foto: Valérie Jaquet

### Mehrwertsteuer

## Erster Schritt zum Einheitssatz

■ **Die Vereinheitlichung der Mehrwertsteuer von Detailhandel und Gastgewerbe rückt näher.** Das wäre der erste Schritt in Richtung Einheitssteuer.

Guidrun Schlenczek

Am Montag nahm der Ständerat in seiner Frühjahrsession die Motion von Hans Hess zur Änderung des Mehrwertsteuergesetzes ohne grosse Debatte an. Die Räte folgten damit dem Bundesrat, der sich bereits letzten Freitag für die Annahme der Motion ausgesprochen hatte. Zentrales Anliegen der Hess-Motion ist, dass die Unterschiede bei der Mehrwertsteuer zwischen Gastgewerbe und Detailhandel für Lebensmittel und alkoholfreie Getränke aufgehoben werden sollen. Denn die Grenzen zwischen beispielsweise einer Snacks und Mahlzeiten zum Mitnehmen ausgebenen Bäckerei und einem Gastrobetrieb seien in der Praxis schwer zu ziehen. «Die beiden Branchen Gastronomie und Detailhandel unterscheiden sich nur dadurch, dass das Gastgewerbe für den Konsum an Ort und Stelle besondere Vorrichtungen bereit hält», erläutert Jurist Hans Hess (FDP) in seiner Motion. Dieser kleine materielle Unterschied rechtfertigt nicht eine um 5,2 Prozent unterschiedliche Mehrwertsteuer.

Für Lukas Schneider, Pressesprecher bei der Eidgenössischen Steuerverwaltung ESTV in Bern, ist die Annahme der Hess-Motion im Ständerat und die Befürwortung durch den Bundes-

desrat nur eine logische Folgerung: «Die Vereinfachung des Mehrwertsteuersystems ist bereits erklärtes Ziel. Jetzt muss man den Worten auch Taten folgen lassen.»

### Für die Beherbergung würde sich erstmal nichts ändern

Damit die Rechnung für den Fiskus weiterhin aufgeht – immerhin fließen über 17 Mrd. Franken jährlich über die Mehrwertsteuer in die Bundeskasse – soll der einheitliche Mehrwertsteuersatz im Gastgewerbe gemäss Motion höher liegen als heute der tiefe für den Detailhandel. Bundesrat Hans-Rudolf Merz sprach am Montag im Ständerat von 3,6 Prozent. Für die Beherbergung würde sich also nichts ändern. Die Wirte dürften sich freuen: Bei Gastrosuisse bucht man die Annahme der Motion als «grossen Etappensieg von Gastrosuisse im Interesse der Branche», so Zentralpräsident Klaus Künzli. Dem Detailhandel dürfte diese Anhebung des Steuersatzes nicht schmecken – gerade in Zeiten, zu denen ein massiver Preiskampf in der Branche herrscht.

Als nächstes kommt die angenehme Motion jetzt vor den Nationalrat. Bei der Eidgenössischen Steuerverwaltung schätzt man, dass dies zusammen mit der Vernehmlassungsvorlage zur «Bilanz aus 10 Jahre Mehrwertsteuer», die noch dieses Jahr terminiert ist, erfolgen soll. Bis dann eine solche Mehrwertsteuer-Harmonisierung Gesetz wird, kann es aber noch Jahre dauern. Frühestens 2007 könnte der Bundesrat eine entsprechende Gesetzesvorlage

verabschieden, schätzt man bei der ESTV. Die Angleichung der Mehrwertsteuer bei Gastgewerbe und Detailhandel ist für den Bundesrat nur ein erster Schritt. Das erklärte Ziel, das auch Merz am Montag bekräftigte, ist über alle Branchen hinweg ein Einheitsatz und eine Abschaffung sämtlicher Steuererhöhungen. «Die Motion Hess ist ein willkommenes Anzeichen», so Merz.

Aber da der Bundesrat, wie in einer Medienmitteilung im Januar kommuniziert, für eine solch «radikaler» Vereinfachung mit zuviel politischem Widerstand rechnet, setzt man auf Salami-Taktik. «Das ist die Politik der Kleinen Schritte. Mit der Befürwortung der Hess-Motion will man ein erstes Signal setzen», spricht Schneider Klartext.

### Langfristig bedeutet das eine Steuer-Erhöhung

Der langfristig angestrebte einheitliche Mehrwertsteuersatz würde allerdings deutlich höher liegen als 3,6 Prozent. Zwischen 5 und 6 Prozent schätzt Schneider vom ESTV. Das grosse Steuergeschenk, dass mit der Hess-Motion den Wirten winkt, würde kräftig dahinschmelzen und die Beherbergung hätte sogar mit einer fast doppelten Mehrwertsteuerbelastung im Vergleich zu heute zu leben.

Blickt man nach Eufopa, findet sich die Schweiz mit ihrem heute uneinheitlichen Steuersystem in guter Gesellschaft: Vor allem für die Hotellerie ist ein reduzierter Satz gang und gäbe, fast die Hälfte der alten EU-Länder bieten einen solchen auch der Restauration.

### Arbeitsgesetz

## Ständerat für Senkung des Schutzalters

■ **Am Dienstag hat der Ständerat als Erstrat die Nacht- und Sonntagsarbeit für alle Arbeitnehmenden ab 18 Jahren zugelassen.** Sonderregelungen für Lehrlinge gibt es nicht. Bisher galt Schutzalter 19, für Lehrlinge 20. Das Geschäft geht nun an den Nationalrat.

Daniel Stampfli

Der Ständerat stimmte der Revision des Arbeitsgesetzes am Dienstag mit 27 zu 8 Stimmen zu. Eine Sonderregelung für Lehrlinge lehnte der Rat mit 27 zu 11 Stimmen ab. Die bisherige Regelung des Schutzalters im Arbeitsgesetz sei nicht mehr zeitgemäss, argumentierte die Mehrheit im Ständerat. Mit der Herabsetzung des Schutzalters werde eine Angleichung an das internationale und europäische Recht vollzogen. Ebenso finde eine Anpassung an die zivilrechtliche Volljährigkeit statt. Kommissions-sprecher Hannes Germann (SVP/SH) wies darauf hin, dass die Herabsetzung des Schutzalters auf 18 Jahren den Jugendlichen bessere Chancen auf dem Arbeitsmarkt ermöglichen.

Eine von Alain Berset (SP/FR) angeführte Minderheit machte sich für die Beibehaltung des Lehrlingschutzes stark, ohne die sonstige Senkung des Schutzalters in Frage zu stellen. Wie ein durch Nachtarbeit erschöpfter Lehrling am nächsten Tag in der Berufsschule aufpassen solle, fragte sich Berset. Bundesrat Joseph Deiss verwies darauf, dass sich die Nachtarbeit vor Schulbesuchen leicht abstellen lasse.

### Gastgewerbliche Arbeitgeber sind erleichtert

Die gastgewerblichen Arbeitgeberorganisationen Gastrosuisse, hotelleriesuisse und Schweizer Cafetier-Verband nehmen erleichtert vom Entscheid des Ständerates Kenntnis. Die Änderung des Arbeitsgesetzes führe zu einer Harmonisierung der Rechte und Pflichten von Lehrlingen und Jugendlichen. Der Schutz von minderjährigen Jugendlichen und Lehrlingen bleibe vollumfänglich gewährleistet, begründeten die gastgewerblichen Arbeitgeberorganisationen ihre Haltung bereits Mitte November 2004, als der Bundesrat beschloss, dem Parlament eine Herabsetzung des Schutzalters für Lehrlinge und Jugendliche auf 18 Jahre zu unterbreiten.

Die Berufsorganisation Hotel & Gastro Union erachtet es als unverständlich, dass die Unterscheidung zwischen Jugendlichen und Lehrlingen aufgehoben werden soll. Wie Stefan Unternährer, Leiter des Rechtsdienstes von Hotel & Gastro Union, auf Anfrage erklärte, sollte das Schutzalter für Lehrlinge bei 20 Jahren belassen werden. Mit der Senkung auf 18 Jahre für die übrigen Jugendlichen sei die Berufsorganisation hingegen einverstanden.

Bern

# Der «Schweizerhof» bleibt wohl zu

■ Jetzt geht auch Direktor Paul B. Mattenberger. Die Wahrscheinlichkeit, dass der Berner «Schweizerhof» für immer geschlossen bleibt, ist gross.

Christine Künzler

Eigentlich hätte Direktor Paul B. Mattenberger die Sanierung des einstigen Luxushotels begleiten sollen, doch Ende April verlässt er den «Schweizerhof». Das Berner Traditionsrestaurant ist gerade eben für Sanierungsarbeiten geschlossen worden. 25 Mio. Franken versprach die Besitzerin, die Rosebud Hotels Holding SA (die frühere Richemond Héritage SA), für eine Sanierung zu investieren. Doch es sieht danach aus, als

würden den Worten keine Taten folgen. Für Insiderkreise ist klar, dass das ehemalige 5-Sterne-Hotel seine Türen nicht mehr öffnet. Die Sanierung ist äusserst kostspielig und kompliziert und das Haus mit seinen 70 Zimmern zu klein, um als Einzelhotel rentabel arbeiten zu können. Als Teil einer Hotelgruppe wäre die Situation indes eine andere.

Dass Mattenberger geht – er wird mit seiner Frau zusammen das Kongresshotel Olten führen – lässt klar darauf schliessen, dass der «Schweizerhof» keine Hotelgäste mehr aufnehmen wird. Mattenberger selber begründet seinen Abgang jedoch mit «dem richtigen Zeitpunkt. Nach fünf Jahren «Schweizerhof» ist der Moment da, zu gehen.» Dass der «Schweizerhof» geschlossen worden sei, darüber sei er

froh, sagt Mattenberger. «Wir konnten die Dienstleistungen eines 5-Sterne-Hotels nicht mehr erbringen.»

## Die Sanierungen sind sehr ungewiss

Rosebud, beziehungsweise früher Richemond, besass einst sechs Schweizer Luxushotels. Unter ihnen auch das «Richemond» in Genf und das «Drei Kö-nige» in Basel. Beide sind inzwischen verkauft worden. Die verbleibenden vier Hotels, unter ihnen der «Schweizerhof» und der «Bürgenstock», sollen Schritt für Schritt ebenfalls renoviert werden. Soeben sind 5 Mio. Franken für den «Bürgenstock» gesprochen worden (siehe htr von letzter Woche). 2 Mio. Franken sind bereits investiert worden,

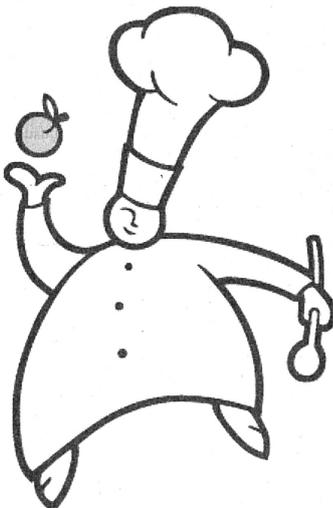


■ **Tatsächlich nur vorübergehend?** Die Anzeichen verdichten sich, dass das Berner Hotel Schweizerhof seine Türen für immer geschlossen hat. Foto: Daniel Stampfli

Anzeige



## Kellenberger Frisch Service AG



Kellenberger Frisch Service AG, ist der Spezialist, wenn es um marktfrische Früchte und Gemüse, küchenfertige, gerüstete oder geschnittene Produkte geht. Ebenfalls bieten wir Ihnen ein reichhaltiges Sortiment in den Bereichen Kühl-, Tiefkühl- und Molkereiprodukte an.

Wir beliefern rund 2200 zufriedene Grossverteiler, Gross- und Detailhandelsgeschäfte, verschiedene Restaurants, Spitäler, Heime und Marktkunden.

Sie profitieren von unserer schnellen und flexiblen Distribution (heute bestellt – morgen geliefert), unserer hohen Servicequalität sowie von einem ausgezeichneten Preis-Leistungs-Verhältnis.

Wir sind für Sie da!

Kellenberger Frisch Service AG  
Pfingstweidstrasse 105, 8005 Zürich, Tel. 043 4444 666, Fax 043 4444 600  
Forelstrasse 1, 3072 Ostermundigen, Tel. 031 9308 811, Fax 031 9325 910  
info@kellenbergerfs.ch, www.kellenbergerfs.ch



wie der neue Direktor Theophil Bucher sagt. Er begleitet auch die Sanierung im Hotel Atlantis Arabella Sheraton in Zürich, wo er vorher Direktor war und das ebenfalls zur Rosebud-Gruppe gehört. Das Haus wurde am 1. November letzten Jahres für Sanierungsarbeiten geschlossen. «Ein recht ansehnlicher Millionenbetrag in zweistelliger Höhe» sollte für die Renovation investiert werden, wie Bucher im August 2004 der htr sagte. Nun: Gebaut wird im «Atlantis» heute noch nicht, wie Bucher bestätigt. «Wegen Problemen mit der Feinarbeit. Wir sind mit der Baubehörde im Clinch, wie das bei solchen Umbauten üblich ist», sagt er.

Bucher glaubt, dass das Geld für die Renovationen fliessen wird, wie er sagt. Ob Rosebud die Hotels tatsächlich sanieren lässt, bleibt jedoch ungewiss. Insiderkreise zweifeln stark daran. Fest steht, dass die Richemond schon seit einem oder zwei Jahren Käufer für ihre Hotels sucht. Einige Interessenten waren im Gespräch, einige haben sich dem Vernehmen nach auch Hotels angeschaut. In Anbetracht des grossen Sanierungsbedarfs dürfte es aber nicht so einfach sein, die einstigen Luxushotels zu veräussern. Ende März, das hat Rosebud ebenfalls versprochen, wollen sie über die Zukunft des «Schweizerhofs» informieren.

92 von den 98 «Schweizerhof»-Angestellten haben bereits eine neue Stelle gefunden. Es bestehe, so Mattenberger, ein Sozialplan von 220 000 Franken. «Wer länger als fünf Jahre bei uns war, profitiert – ob er eine neue Stelle gefunden hat oder nicht.» Das «Schweizerhof»-Restaurant Jack's Brasserie bleibt nach wie vor offen.

### KURZ UND BÜNDIG

## Porta Alpina: Entscheidende Phase

■ Stefan Engler, Vorsteher des Graubündner Bau-, Verkehrs- und Forstdepartements, traf sich in Chur mit Vertretern des Bundesamts für Raumplanung, des Bundesamts für Verkehr und des Staatssekretariats für Wirtschaft zu einer Arbeitssitzung, um das «Porta Alpina»-Gesuchsdossier zu optimieren. Wegen des Baufortschritts beim Gotthard-Basistunnel müsste im ersten Halbjahr 2006 zwingend mit dem Bau des unterirdischen Bahnhofs bei Sedrun begonnen werden. Der Bundesrat müsste bis spätestens Mitte April 2005 eine Entscheidung für oder wider das Begehren aus Graubünden fällen, schreibt die «Südostschweiz». Für das erste Baujahr rechnet Engler mit Kosten von rund 15 Mio. Franken. Kann der Betrag über den Neat-Kredit gedeckt werden, darf der Bundesrat in eigener Kompetenz entscheiden. KJV

## Unzufriedene Börsianer

Die Aktien der europäischen Caterer im Sinkflug. Vor allem die Schwierigkeiten im Business-Catering drücken auf die Gesamtergebnisse der europäischen Caterer. In der Folge haben die GV-Gruppen mit dem schwindenden Vertrauen der Anleger zu kämpfen. Den Anfang machte der zweitgrösste europäische Verpfleger Sodexo-Alliance: Im September 2002 war die Firma gezwungen, ein Profitwarning auszusprechen. Daraufhin sank der Aktienkurs um 30 Prozent auf

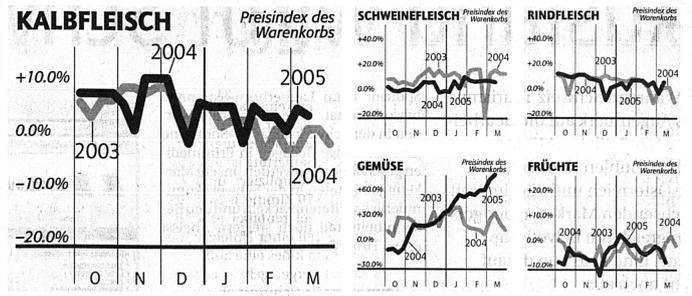
19,25 Euro gegenüber 58 Euro im Juli 2001. Wirklich erholt hat sich der Sodexo-Kurs danach nicht mehr und lag am 11. März 2005 bei 24,71 Euro. Aber auch der Compass-Kurs ist von stolzen Höhen mit 385 Pfund Sterling die Aktie im März 2004 auf heute rund 262 Pfund Sterling Wert pro Aktie gesunken. Sogar der sonst gesunde drittgrösste europäische Caterer Eilor liegt mit einem Kurs von 9,75 Euro weit hinter den 14 Euro vom März 2001 zurück. HAS

## Bitte rauchfrei

Umfrage. Rauchfreie Gastronomie ist mehrheitsfähig. Dies zeigt eine Studie, die vom Marktforschungsinstitut IHA-GfK im Auftrag der Lungenliga St. Gallen erstellt wurde. So wünschen sich 91 Prozent der 500 Befragten rauchfreie Räume in Restaurants. Eine Mehrheit von zwei Dritteln würde gar einen Schritt weiter gehen und eine solche Regelung gesetzlich vorschreiben. Sogar 70 Prozent der 15- bis 29-Jährigen sprachen sich für rauchfreie Restaurants per Gesetz aus. AVA

## PRODINDEX 14. 3. BIS 19. 3. 2005

Bezugsmonat des Warenkorbs: Dez. 95; Quelle: Prodega



«Apropos-Kaltenherberge», Roggwil

# Ein Food-Tempel für jedermann

Die neue «Kaltenherberge» ist mehr als ein Restaurant: Die Palette reicht von Gourmet-Restaurant über Swiss-Wine-Bar bis zu Davidoff-Fumoir.

Gudrun Schlenzcek

Morgen eröffnet die «Kaltenherberge» Roggwil nach fast einem Jahr Bauzeit. Dass Ivo Adam das ehrgeizige Gastro-Projekt mit Investor René Brogli realisieren durfte, verdankt er der «Milestone»-Prämierung durch die hotel+tourismus revue: An der Preisverleihung lernte er den Financier kennen. «Wenn man Medaillen erhält, heisst das nicht unbedingt, dass man gut kochen kann. Aber über Wettbewerbe entstehen Synergien, die man dann nutzen kann», kommentiert Adam. Der komplett neu errichtete Betrieb – der Traditionsbetrieb brannte vor zwei Jahren ab – erinnert mit den vielen planen und hohen Glasflächen von aussen eher an ein modernes Industriegebäude. Beim Eintreten wirds dann gastfreundlich. Wie eigentlich für ein Hotel üblich, wird der Gast an einer eigenständigen Reception im «Atrium» empfangen, der eine 20-plätzig Lounge vorgelagert ist.

### Glas und Transparenz über drei Stockwerke

Der kulinarische Tempel erstreckt sich über drei Stockwerke. Die verschiedenen Räumlichkeiten sind um das sich über das ganze Haus erstreckende «Atrium» gebaut: Ein mit einem Glasdach gedeckter Innenhof, der rund 200 Quadratmeter zählt und über ein Wasserspiel optisch und mit den Treppen dann faktisch die Stockwerke verbindet. Die grossen Glasflächen innen und aussen am Gebäude passen zur Transparenz, die Adam mit seiner Küche leben will: «Die Küche ist global, die Rohstoffe sind aber weitgehend aus der Schweiz, direkt vom Produzenten.» Alte Kunstgegenstände schmücken neben modernen Skulpturen das Haus. Natürliche Materialien bestimmen das Interieur: rohe Granitböden, Eichenböden, Holzdecken, das Mobiliar ist aus dunkel gebeiztem und gewachstem Akazienholz, Lederbestuhlung.

### Ivo Adam: «Wir sind kein Gourmettempel»

Der neue Übernahme «Apropos» für die Kaltenherberge passt zu dem vielfältigen Angebot. Das französische «Übrigens» impliziert das Mehr, das Adam mit seinen Mitinhabern der Kaltenherberge Gastropos GmbH, Joachim Schüpbach und Christian Kobelt, den Gästen bieten will. Der Name steht aber auch für die Offenheit des Hauses: Als Zielgruppe definiert das junge Pächerteam gleichermaßen Arbeiter wie Manager oder Familien. Geöffnet ist von 8 Uhr morgens bis 2 Uhr nachts, Montag und Dienstag ist Ruhetag. «Wir

sind kein Gourmettempel», betont Ivo Adam.

Währschafte Schweizer Küche bietet man im 30-plätzigem Bistro im Erdgeschoss – das Mittagmenü soll hier zwischen 15 und 20 Franken kosten. Gleich daneben sieht man vom Atrium aus durch Glasfronten ins gehobene 40-plätzig Restaurant. Während im Bistro auch Halbfertigprodukte wie gekaufte Pasta auf den Tisch kommen, ist im Gourmet-Restaurant alles hausgemacht. Hier geht man neue Wege im Table Top: Tischläufer statt Tischdecken, Chromstahl statt Silber. Das abendliche Gourmet-Menü soll pauschal für 98 Franken zu haben sein.

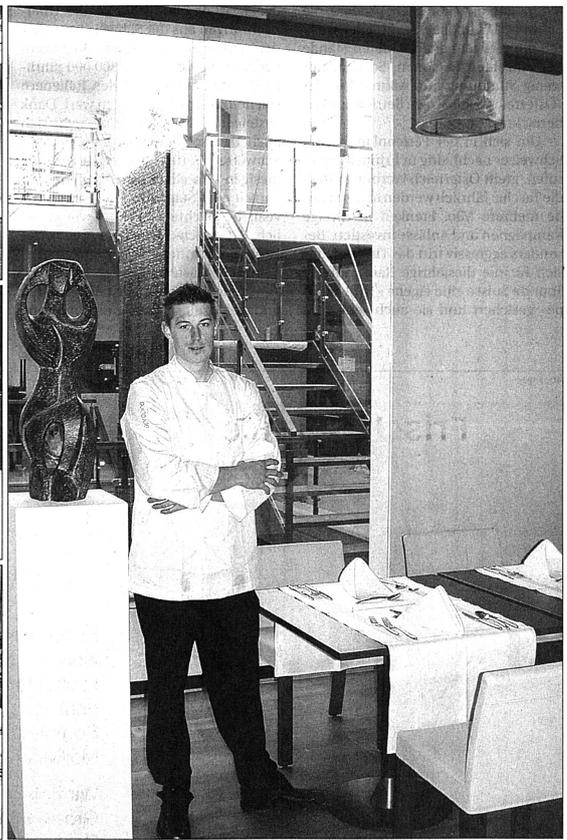
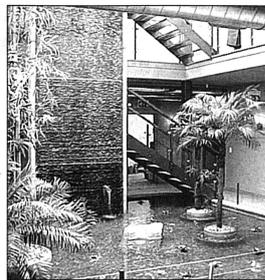
### Der passionierte Koch bekommt seine Versuchsküche

Auf derselben Etage befindet sich die Küche, in die der Gast durch Glasfronten blicken kann und die mit den modernsten Geräten ausgestattet wurde: Gleich viermal steht der Rational-Combi-steamer «Self Cooking Center» (SCC) darin. Dabei will Ivo Adam nicht per Knopfdruck in seiner Herberge die Produkte im SCC automatisch garen, sondern das Hightech-Gerät des deutschen Herstellers weiterentwickeln. Denn der passionierte Koch hat sich die «Küchen-Forschung» auf die Fahne geschrieben: Im ersten Stock entsteht mitten im Head-Center eine Versuchsküche, aus lebensmittelhygienischen Gründen bewusst getrennt von der Produktionsküche. «Ganz so weit wie die Molekularküche werde ich aber nicht gehen», beschwichtigt Adam.

Der Gast, der das Küchengeschehen hautnah erleben will, kann sich für ein Chefs-Table anmelden: Abgetrennt von der Küche durch eine grosse Scheibe und fern der übrigen Gästeströme werden hier kleine Gruppen bis zwölf Personen in gediegener Atmosphäre separat bedient.

### Die Hälfte des Umsatzes mit internem Catering

Das Herz im Untergeschoss ist die Bar, an der frische Crêpes und Pizadini gebacken werden. Hinter der Bar thront in der Rückwand eingebaut ein Aqua-



Neue Kaltenherberge. Unter dem Zweitnamen «Apropos» hat Ivo Adam einen kulinarischen Tempel realisiert: Der Geschäftsführer, hier im Restaurant, versteht seinen Betrieb als Karriere-Dehscheibe für junge Gastgewerblcr. Fotos: Gudrun Schlenzcek

rium. «Wasser regt grundsätzlich den Durst an und wirkt so verkaufsfördernd», gibt Adam in sein gestalterisches Konzept Einblick. Im Obergeschoss ergänzen zwei 20-plätzig Sitzzimmer sowie ein Saal mit bis zu 50 Plätzen das Angebot. «Wir wollen

50 Prozent des Umsatzes mit internem Catering und Banketten erzielen», so Adam. Klar ist auch, dass Catering und Bistro das aufwändige Gourmetrestaurant quersubventionieren werden. Angestrebter Gesamtumsatz: bis 2,5 Mio. Franken. Rund 120 Plätze findet der

Gast draussen vor. Im Sommer wird hier separat gekocht: Pizza, Grilladen und Holzofenbrot. Der grösste Teil ist überdacht und bei schlechtem Wetter mit Glasfronten verschliessbar. Kleine, abgeschlossene Pergolen bieten bei Wunsch privaten Gruppen Intimität.

## Bewusste Zusammenarbeit mit der Industrie: Davidoff, BMW und Swiss Wine dabei

Der Shooting-Star der Schweizer Kochszene, Ivo Adam, setzt als Geschäftsführer der neuen «Kaltenherberge» einiges um, was er auf seinem bisherigen Lebensweg gelernt hat: zum Beispiel die enge Zusammenarbeit mit der Industrie, wie sie Anton Mosimann bei seinem Zwischenschiff in Olten, im Château Mosimann, lebte. Als Partner hat sich Adam zum einen Davidoff ins Haus geholt. Der Zigarrenproduzent beliefert exklusiv die 20-plätzig Smokers-Lounge im Erdgeschoss – zu für die Wirt-Crew vergünstigten Einkaufspreisen. Im Angebot stehen 50 verschiedene Zi-

garren und 30 verschiedene Whiskeys. Der zweite Partner ist BMW. Der Autohersteller profitiert von besonderen Nutzungsrechten des bis 300 Plätze umfassenden Saals im Parterre. Damit entsprechende Auto-Shows durchgeführt werden können, ist der Saal befahrbar. Im Gegenzug unterstützt BMW das Gastronomieunternehmen finanziell. «Das entschärft vor allem in der Startphase das Risiko», erklärt Adam. Der Dritte im Bunde ist die Organisation Swiss Wine. Im Untergeschoss offeriert man unter dem Label «Swiss Wine Bar» 200 Schweizer Weine und 100 ausländi-

sche, die sich hinter Glaswänden dem degustierenden Gast wohltemperiert präsentieren. Auch von Swiss Wine erfährt Adam eine besondere Unterstützung und muss keine Lizenz für die Marke zahlen. Der Gast kann die probierten Weine zu den üblichen Preisen erwerben, ab sechs Flaschen wird er direkt vom Produzenten beliefert, eine Internetstation hilft beim Kauf. Überhaupt gehört Merchandising genauso zur «Apropos-Kaltenherberge» wie Gastronomie: Neben der Reception ist ein Verkaufs-Counter platziert, der unter anderem Hausgemachtes anbietet. GSG

## Expansion mit Gastropos

Mit seiner Gastropos GmbH haben Ivo Adam und seine Partner noch mehr vor als die alleinige Führung der Kaltenherberge in Roggwil. Ab Herbst dieses Jahres zeichnet Gastropos für die Mitarbeiterverpflegung der Puma AG in Oensingen verantwortlich. Dabei sollen die rund 140 Mittagessen von der Kaltenherberge angeliefert werden. Für das Puma-Mitarbeiterrestaurant engagiert Adam zusätzlich eine Crew vor Ort. Bei zwei Betrieben soll es aber nicht bleiben. «Wir wollen mit Gastropos weiter expandieren», so Adam. GSG

Markt Schweiz

# Ausland wirbt Schweizer Touristen ab

Während Schweiz Tourismus das Augenmerk auf die Bearbeitung fernöstlicher Märkte richtet, buhlen Konkurrenten wie Österreich und Südtirol mit wachsenden Marketingbudgets erfolgreich um helvetische Gäste. Eine Reaktion darauf steht noch aus.

Robert Wildi

Ein Lächeln ist die beste Werbung. Dieses Motto hatten die zahlreich anwesenden Touristiker aus Österreich an der diesjährigen Zürcher Ferienmesse bestens verinnerlicht. Der grosszügige einheitliche Auftritt, koordiniert durch die Vermarktungsorganisation Österreich Werbung, ist beim Schweizer Publikum gut angekommen. Anders die Schweiz: Unauffällig und bieder wirken die verstreut angeordneten Stände der einzelnen Regionen. So kam nur wenig Stimmung auf, während in der «Österreich-Halle» rege Betriebsamkeit herrschte.

Um sich in der Ferienplanung der Schweizer nachhaltig in Erinnerung zu rufen, greift Österreich Werbung tief in die Tasche: Jährlich werden hier zu Lande mehrere Mio. Franken in diverse Kampagnen und Anlässe investiert. Besonders aggressiv tritt das Tirol auf, das sich für die diesjährige Radrundfahrt Tour de Suisse eine eigene «Tirol-Etappe» gesichert und sie auch schon als

Sponsor beim Lauberhorn-Skirennen beworben hat. Letzten Sommer wurden in der Schweiz sogar TV-Spots und grossformatige Beilagen in Printmedien geschaltet. «Wir werden unsere Marketingaktivitäten in der Schweiz kontinuierlich weiterentwickeln und den Bekanntheitsgrad noch steigern», heisst es bei Tirol Werbung selbstbewusst.

## Immer mehr Schweizer verreisen ins Ausland

Dass sich die Vorwärtsstrategie lohnt, belegen nackte Zahlen: Seit 2000 haben die jährlichen Schweizer Logiernächte im östlichen Nachbarland um 23 Prozent auf über 3,5 Mio. zugenommen. Ein Ende dieser Entwicklung ist nicht abzusehen. Auch andere ausländische Ferienregionen haben die helvetischen Touristen als lukrative Zielgruppe entdeckt. So das Südtirol, wo die Übernachtungen aus der Schweiz seit Mitte der Neunzigerjahre um satte 40 Prozent zugelegt haben. Gegen 800 000 jährliche Werbefranken sind den Italienern solche Trauzuwachsraten wert. Dank gesteigerter Marktpräsenz freut sich auch Deutschland über immer mehr Schweizer Feriengäste, während die hiesigen Hoteliers im Binnenmarkt zurzeit eine Stagnation auf tiefem Niveau beobachten. Slogans wie «Endlich Österreich» werben den Schweizer Ferienorten offenbar erfolgreich einheimische Gäste ab.

«Diese Entwicklung ist ein Problem und gleichzeitig eine Herausforderung

The screenshot shows the website 'www.austria.info' with a navigation bar and a main content area. The main heading is 'Willkommen in Österreich' (Welcome to Austria). Below it, there is a paragraph in German: 'Österreich bietet an seinen Seen, in den Bergen, Tälern und in den Städten eine Fülle von Möglichkeiten für erholsame und abwechslungsreiche Ferien. Planen Sie mit uns Ihren Österreich-Aufenthalt! Das Team der Österreich Werbung in der Schweiz hat speziell für den Schweizer Feriengast interessante Informationen und Angebote zusammengestellt. Aktuell sind unsere Specials zu den Themen Kultur und Natur. Viel Spass bei Ihrer nächsten Reise durch Österreich!' There are several small images and links on the page, including 'Radtouren in Österreich', 'Österreich Panorama', 'Wetter', and 'Wälder in Tirol'.

Österreich Werbung hat sogar eigens für die Schweizer einen Internetauftritt gestaltet: Sämtliche Preisangaben sind in Schweizer Franken. Foto: Screenshot

für uns», sagt Franz Steinegger, Präsident des Schweizer Tourismusverbands. Er weiss, dass ein anhaltender Rückgang bei den Schweizer Gästen den dringend notwendigen Aufschwung im heimischen Tourismus verhindern könnte. Branchenexperten

befürchten genau dieses Szenario und sehen die Marketingbemühungen im eigenen Land zurzeit sträflich vernachlässigt. Eine internationale Studie der niederländischen Tourismusorganisation stützt diese These. Sie besagt, dass Österreich Werbung im Jahr 2003 über

23 Mio. Franken für Werbung im eigenen Land ausgegeben hat, während Schweiz Tourismus (ST) dafür weniger als 9 Mio. einsetzte. Dies bei fast identischen Jahresbudgets der beiden Organisationen. Freizügiger setzt ST Geld in den so genannten Wachstumsmärkten ein. In China wurde das Budget für dieses Jahr um 111 Prozent, in Korea gar um 167 Prozent nach oben geschraubt. Erst kürzlich wurde in Shanghai eine eigene Vertretung eröffnet.

## ST möchte die nationale Werbung intensivieren

Diese Strategie ist nicht unbegründet, denn bezüglich ausländischer Logiernächte ist der Rückstand auf Österreich enorm. Aber werden bei der Jagd nach chinesischen und koreanischen Besuchern die heimischen Touristen vergessen? Immerhin sind sie mit über 40 Prozent der Logiernächte die klar wichtigste Zielgruppe. ST-Direktor Jürg Schmid räumt ein, dass die Werbeaktivitäten im Inland zuletzt reduziert wurden. «Destinationen wie Tirol oder Südtirol operieren in der Schweiz mittlerweile mit höheren Budgets als die grössten nationalen Regionen.» Darauf müsse man reagieren, kündigt er an. Eine geballte Marketing-Präsenz im Heimmarkt, zusammen mit den Destinationen, sei in Zukunft wieder sicherzustellen. Dass Schweizer automatisch im eigenen Land Ferien machen, glauben gemäss ST-Direktor nur noch Nostalgieker.

Anzeige

The advertisement features four white swans standing in a row against a light background. To the right of the swans, the text '20%' is written in a large, bold, sans-serif font. Below the swans, the text 'auf Bauscher, Libbey und Royal Leerdam' is written in a smaller, bold font.

Profitieren Sie von 20% Rabatt während der Osterwoche vom 21.03.05 – 24.03.05

Wählen Sie aus dem gesamten Sortiment von Bauscher Hotelporzellan uni weiss, Libbey und Royal Leerdam Gläser. Dieses Angebot gilt auf Ihre Bestellung vom 21.03.05 bis 24.03.05 im Wert von mindestens Fr. 500.–. Wir freuen uns auf Sie. Berndorf Luzern AG, Grossmatte Ost 24, 6014 Littau, gastronomie@berndorf.ch Tel. 041 259 21 41

 **berndorf**  
GUY DEGRENNE GROUP



FOKUS

15

**Behinderte auf Reisen |**  
Der Kanton Tessin lanciert eine Broschüre mit Tourenvorschlägen für behinderte Feriengäste.



FOKUS

17

**Ausbildung |** Die Euregio Academia Bodensee ist zu herkömmlichen Tourismus- und Gastronomie-Schulen eine Alternative.



PLATTFORM

18

**Ratgeber |** Muss ich meinen Mitarbeitern im Hotel einen Zuschlag für Nachtarbeit bezahlen? Eine Expertin gibt Auskunft.



Österreichisches Verkehrsbüro

## Europas grösste Cook&Chill-Küche

■ In der entstehenden grössten Zentralküche Mitteleuropas sollen 250 Mitarbeiter täglich 100 000 Mahlzeiten zubereiten. Jahresumsatz: bis 50 Mio. Euro.

Heribert Purtscher

Am Montag startete Österreichs grösster Tourismus-Konzern, das Österreichische Verkehrsbüro (ÖVB), ein ambitioniertes Projekt: Im zweiten Halbjahr dieses Jahres soll die grösste Zentralküche Österreichs und sogar Mitteleuropas in Wien in Betrieb genommen werden.

Produziert soll im «Cook&Chill»-Verfahren werden: Dabei wird der Garprozess, zirka 20 Minuten bevor er zu Ende wäre, abgebrochen und die Speise auf 3 Grad heruntergekühlt. Nach der Auslieferung wird der Kochvorgang an Ort und Stelle abgeschlossen. «In dieser Form können wir drei Tage lang ein absolut frisches Produkt anbieten, das nicht von einer frisch gekochten Speise zu unterscheiden ist», erklärt der Bereichsleiter Gastronomie des Verkehrsbüros, Manfred Ronge.

### Belieferung von Kindergärten bis Hotels

Es hätten sich auch Standorte im nahen Ausland angeboten, doch entschied man sich bewusst für die Produktion in Wien, um den Qualitätsanspruch zu unterstreichen. 80 Prozent der verwendeten Lebensmittel kommen von inländischen Produzenten, ein Teil wird direkt von heimischen Biobauern bezogen. «Gemäss unserem Prinzip: frische Küche und keine industrielle Produktion», fügt Ronge hinzu. Beliefert wird, neben Kindergärten, Schulen und Senioreneinrichtungen, auch die Hotellerie – sowohl konzerninterne als auch externe Betriebe. Dabei will man sich auf die «gehobenen Bereiche» wie Bankettservice oder Eventcatering spezialisieren, präzisiert Ronge.

### Produziert wird auf 18 000 Quadratmetern

Die neue Grossküche in Wien-Liesing bietet auf zwei Geschossen eine Nutzfläche von 18 000 m<sup>2</sup>. Hier werden die Tochtergesellschaften des Verkehrsbüros «CLUB Menü Service GesmbH» und «Gustana Menü Service GesmbH» zusammengefasst, die an ihren bisherigen Standorten an ihre Kapazitätsgrenzen gestossen sind. Auch die Produktionsstätte von «Club-Catering», einem der führenden Caterer Österreichs, wird in das Gebäude integriert. Dieses soll 32,5 Millionen Euro kosten und im zweiten Halbjahr 2006 fertig sein.

Eine weitere Stärkung und Verbreiterung des Gastronomiebereichs verspricht sich das ÖVB durch die Übernahme der Wiener Lebensmittelproduktion Happy Snack. Dieses Unternehmen mit 50 Mitarbeitern erwirtschaftete zuletzt mit dem Fertigergericht «Chefmenü», das für die Rewe-Gruppe produziert wird, einen Umsatz von 7 Millionen Euro.

Mit rund hundert Gastronomie- und Verpflegungsbetrieben zählt das ÖVB zu den grössten Gastronomen des Landes. Der Gesamtkonzern setzte zuletzt 800 Millionen Euro um. Davon entfallen 600 Millionen auf die Touristik-Sparte (inklusive Incoming), 90 Millionen auf die Gastronomie und 110 Millionen auf die Hotellerie.

Campus Gastronomie

# Abschied von der üblichen Mensa

■ An der Universität Bern plant man eine Alternative zur gängigen Mensa: Cafébar und Bistro sollen Lifestyle auf den Campus bringen. Die Verkaufspreise müssen entsprechend höher ausfallen, Subventionen gibts keine mehr. Nun wird ein externer Betreiber gesucht.

Gudrun Schlenzcek

Als die Universität Bern den Gastronomieplaner Hans-Peter Misteli mit der Konzeptionierung der Verpflegung der neuen Universität Schanzeneck beauftragte, war der Auftrag an den Planer deutlich: Nur keine übliche Mensa. «Wir wollen etwas Neues ausprobieren», erklärt Kilian Bühlmann von der Abteilung Bau und Raum der Uni. In dem ehemaligen Frauenspital an der Schanzeneckstrasse, das unter anderem neu Sitz der juristischen Fakultät und des Departements Volkswirtschaft ist, will man sich konzeptionell von den Mensa-Betrieben, die auf dem Uni-gelände sonst für die Verkostung der Angestellten und Studierenden zuständig sind, bewusst abgrenzen.

Zur Zeit wird ein externer Mieter für die Restauration der Uni Schanzeneck gesucht. Die Eröffnung des Gastronomiebetriebs ist auf den Herbst dieses Jahres terminiert.

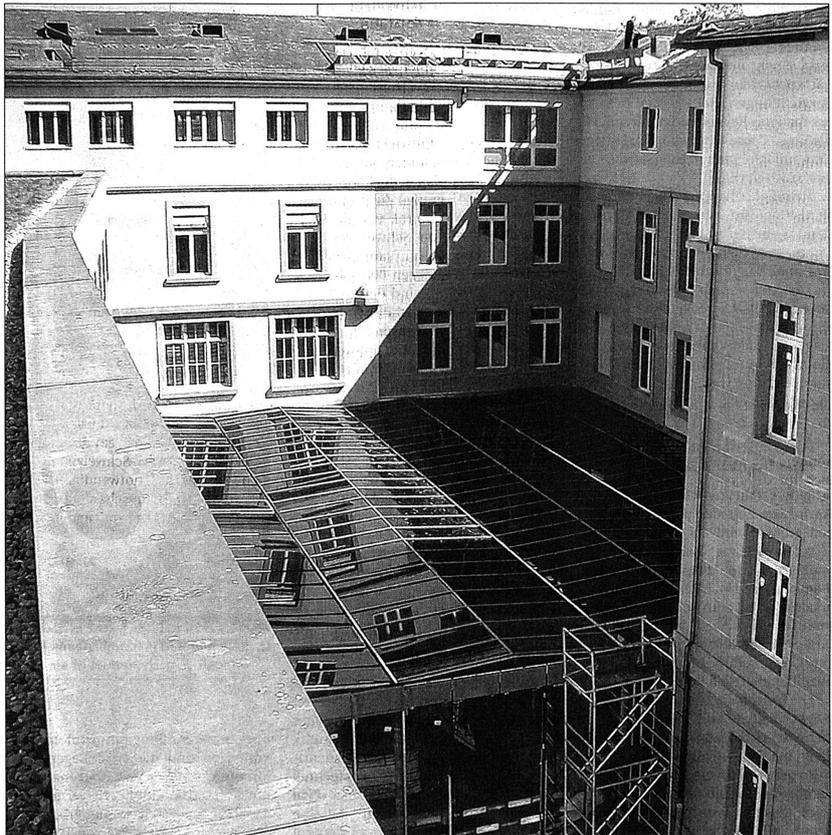
### Das Gastro-Konzept soll Lifestyle an die Uni bringen

Das Wort Mensa wird bei der Bezeichnung der Verpflegungseinheiten des neuen Unigebäudes nicht mehr in den Mund genommen: Stattdessen nennt Misteli das 100-plätzig Selbstbedienungskonzept «Cafébar». Mit langen Tischen und kubischen Sitzelementen soll es eher an das Suppen-Konzept «Wagamama» in London oder an das «Tibits» von Hildl erinnern. «Wir wollen eine Bar mit Lifestyle realisieren, wie sie die Studierenden aus dem abendlichen Ausgang kennen. Nicht zuletzt, um jenen etwas zu bieten, die sich statt in der Mensa lieber in einem der umliegenden Bistros verpflegen», führt Bühlmann aus. «Es soll eine Ergänzung zu dem sein, was die Stiftung Mensa-Betriebe auf dem Uni-Areal bietet.»

Ebenfalls ein Novum bei dem Campus-Verpflegungskonzept der Uni Schanzeneck ist die Unterscheidung zwischen bedientem und unbedientem Teil. Das 60-plätzig bediente «Bistro» soll im Gegensatz zum Selbstabholkonzept «Cafébar» vor allem die 300 Mitarbeiter des Hauses und externe Gäste aus der Umgebung ansprechen. «Unimitarbeiter möchten in einer anderen Atmosphäre essen als Studierende», erläutert Misteli die Idee.

### Ein Drittel des Umsatzes mit externen Gästen

Rund ein Drittel des Umsatzes im Bistro soll gemäss Rahmenkonzept via Externen erzielt werden. Dies auch im Hinblick auf die insgesamt dreimonatige Semesterferienzeit: Dann sollte der Betreiber nämlich mit dem Bistro – dank der anvisierten externen Einnahmen – 1/1-Gastronomie-Vitrinen sowie Regale für Kioskartikel. Der elliige Gast wird zu Stosszeiten an insgesamt vier Ausgabestellen des Buffets bedient und kann dort auch zahlen. In den Zwischenzei-



■ Cafébar statt Mensa. Im glasgedeckten Innenhof der Uni Schanzeneck können ab Herbst 2005 Berner Studierende an einer trendigen Cafébar Kaffeespezialitäten und Menüs bestellen. Die Verkaufspreise werden höher als in der Mensa sein. Foto: zvg

Synergien im Angebot sind so durchaus möglich. Während die Cafébar-Halle rauchfrei ist, darf im Bistro gepafft werden, allerdings nicht mittags zu den Essenszeiten.

Die Cafébar wird sich innerhalb eines glasgedeckten rund 450 Quadratmeter grossen Innenhofs, zwischen zwei zur Uni Schanzeneck gehörenden Gebäuden, befinden. Essen und Trinken können sich die rund 900 Studierenden, die in der Uni Schanzeneck Vorlesungen besuchen, an einem Buffet holen, welches von drei Seiten zugänglich ist und sich als Mix aus Speiseausgabe und Cafébar versteht.

### Novum: Bedienter Kaffee ausschank für Studierende

Die Vorder- und Rückfront kommen dabei dem Gastronometypus «Cafébar» am nächsten: Über den geplanten zwei Doppel- und einem Einkolben-Kaffeevollautomaten thronen an der hinteren Wand Oberbauten mit Regalen und Angebotstafeln, wie man sie von Coffeeshops kennt. Die Front bildet eine «Getränkebar» mit Vitrinen für Snacks, Getränke und Glace.

Rechts und links der Buffeteinheit präsentieren sich äquivalente Food-Corner: Geplant sind dreimal 1/1-Gastronomie-Vitrinen sowie Regale für Kioskartikel. Der elliige Gast wird zu Stosszeiten an insgesamt vier Ausgabestellen des Buffets bedient und kann dort auch zahlen. In den Zwischenzei-

ten werden die Ausgabestellen reduziert bedient.

Speziell an dem Cafébar-Typus ist für ein Uni-Verpflegungskonzept der bediente Getränkeanteil: Aus Kostengründen ist sonst in einer Mensa für Kaffee und Mineral Selbstbedienung üblich. Die durch die bediente Kaffee- und Mineralausgabe entstehenden Personalkosten und Engpässe in Spitzzeiten werden den Betreiber vor eine Herausforderung stellen. Reduzieren will man die Kosten, indem man zur Hauptzeit am Mittag zum Beispiel Studierende als Aushilfen engagiert und die Arbeitsabläufe entsprechend strafft.

Damit die Rechnung an der Cafébar aufgeht, hat Hans-Peter Misteli, im Vergleich zu den Mensa-Betrieben der Uni Bern, für das Standardmenü zudem einen höheren Verkaufspreis budgetiert: Der mittägliche Ein- bis Zwei-Komponenten-Teller soll Fr. 8.50 kosten. Nur Fr. 6.50 dagegen verlangt der Geschäftsführer der Mensa-Stiftung der Uni Bern, Rudolf Schoedl, in seinen weit gelegenen Betrieben für das Tagesmenü mit Fleisch.

Mit veranschlagten Verkaufspreisen für den Tagesteller im Bistro zwischen Fr. 11.50 und Fr. 14.50 oder mehr kann sich der Betrieb auf jeden Fall bestens dem Preis-Wettbewerb mit der gastronomischen Konkurrenz im unweit gelegenen Länggasse-Quartier stellen. Rund die Hälfte des Gesamtumsatzes von rund 750 000 Franken soll gemäss

Rahmenkonzept auf das Bistro (48%) entfallen, 42 Prozent auf die Cafébar-Halle und das vom Mieter selbst betriebene Vending und 10 Prozent auf In-house-Events wie klassische Bankette oder auch After-Work-Partys oder Konzerte.

### Der Betrieb muss ohne Subventionen funktionieren

Während in der Mensabetriebe Subventionen fliessen, verzichtet die Uni Bern auf Subventionsbeiträge für die Restauration an der Schanzeneckstrasse: Cafébar und Bistro müssen kostendeckend betrieben werden. Der künftige Betreiber muss zudem das Kleininventar inklusive Kaffeemaschinen, geschätzte Investitionssumme rund 90 000 Franken, selbst mitbringen. Entgegen kommen will man dem Mieter seitens der Uni mit einem reduzierten Mietzins.

Die von der Uni getätigte Investition für Cafébar, Bistro und Küche – ohne Lüftung, Toiletten und Fliesen – beläuft sich auf rund 550 000 Franken, davon entfallen allein 420 000 Franken auf die Küche plus Kältetechnik.

Für Bühlmann ist es durchaus denkbar, dass der neue Campus-Gastronomie-Typus für die bestehende Verpflegungssituation der Uni Bern Vorbildcharakter haben kann. Klar sei aber: «Eine grosse Mensa für die Massenverpflegung braucht es auch in Zukunft.»

Cook&amp;Chill

## Das Finishing löst das Regenerieren ab

■ Der Begriff Regenerieren ist verpöht, er klingt nach Aufwärmen. Wenn man beim Regenerieren noch kocht, redet man lieber von «Finishing».

Guido Böhler

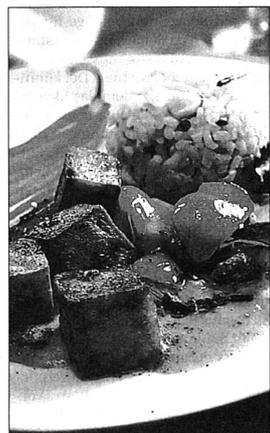
Beim Regenerieren wird die Verzehrttemperatur nach dem Kühlen nochmals generiert, sprich wiedergewonnen. Da der Begriff des Regenerierens einen negativen Beigeschmack hat, sucht man nun nach alternativen Bezeichnungen. Bei Rational bezeichnet man das Regenerieren nun mit «Finishing». Diese Wortschöpfung suggeriert jedoch, man fertige etwas, das noch nicht fertig ist.

Rational behauptet sogar, dass das «Finishing» im neuen «Self Cooking Center» «besser ist als frisch gekocht». Dabei vergleicht Rational mit dem Warmhalten: «Frisch-Kochen ist im Alltag üblicherweise mit Warmhalten verbunden». Mit «besser als frisch» sind allerdings nicht die empfindlichen Aromastoffe oder Vitamine gemeint, da diese nicht nur beim Warmhalten, sondern auch beim Kühl lagern und Aufwärmen leiden.

### Fertigkochen beim Regenerieren schont die Speise

Es gibt Erfahrungswerte, ab welcher Warmhaltezeit der Warmhalte-Schaden grösser wird als der Regenerier-Schaden. Michael Kauer, Dozent für Marketing und Hospitality Management an der Hochschule Wädenswil, präzisiert, dass zum Beispiel «Pflanzengemüse bereits nach zwanzig Minuten starke Qualitätseinbussen erleidet, aber Gulaschuppe bis zu zwei Stunden warmhaltetauglich ist».

Die Warmhaltezeit sollte so kurz wie möglich sein, aber der Experte gibt als Richtwert zirka eine Stunde an. Er empfiehlt, bei Cook&Chill «die Garung bei 80 Prozent des gewünschten Gargrades abbrechen». Die Restgarung erfolgt beim Regenerieren: Dadurch schont Cook&Chill die Speisen in höherem Mass. Wenn man diese Regel befolgt, ist auch der Begriff «Finishing» eher zutreffend. Bei Hugentobler erklärt man weiter, dass der angestrebte Gargrad bei Cook&Chill von der Komponente abhängt: «In der Kochphase sollte man ein Medaillon nur zu zwei Dritteln vorgegaren», rät Daniel Haldimann, «oder ein Fischfilet sollte man nur anpochieren und eine halbe Garnitur-Tomate roh auf den Teller legen: Sie muss nur warm werden. Aber Gemüse, Reis oder Teigwaren müssen fertig gegart sein. Sie garen beim Regenerieren nicht weiter, wenn die Temperatur nur auf 80 Grad steigt.»



■ Regenerieren. Der richtige Gargrad hängt vom Produkt ab. Foto: ZVG

Aufbereiten gekühlter Speisen

# Wie Combisteamer regenerieren

■ Zum Cook&Chill-Verfahren gehört das Regenerieren genauso wie das Kochen und Kühlen. Neue Generationen von Combisteamern versprechen, «nur auf den Knopf drücken, und das Gerät macht automatisch alles richtig». Welche Technik bei welchem Combisteamer wirkt.

Guido Böhler

Traditionelle Combisteamer arbeiten beim Regenerieren mit fixen Programmschritten: Man gibt die Temperatur- und Feuchte-Werte für mehrere Schritte ein, und das Gerät steuert das Klima quasi im Blindflug. Das neue «Self Cooking Center SCC» von Rational dagegen misst beim Start sowohl die Temperatur wie auch die Feuchte im Garraum und wärmt die Speisen unter Beibehaltung ihrer Anfangsfeuchte. Dasselbe ist beim «Easy Evo» von Salvis möglich sowie beim «Advanced Closed System» von Convotherm.

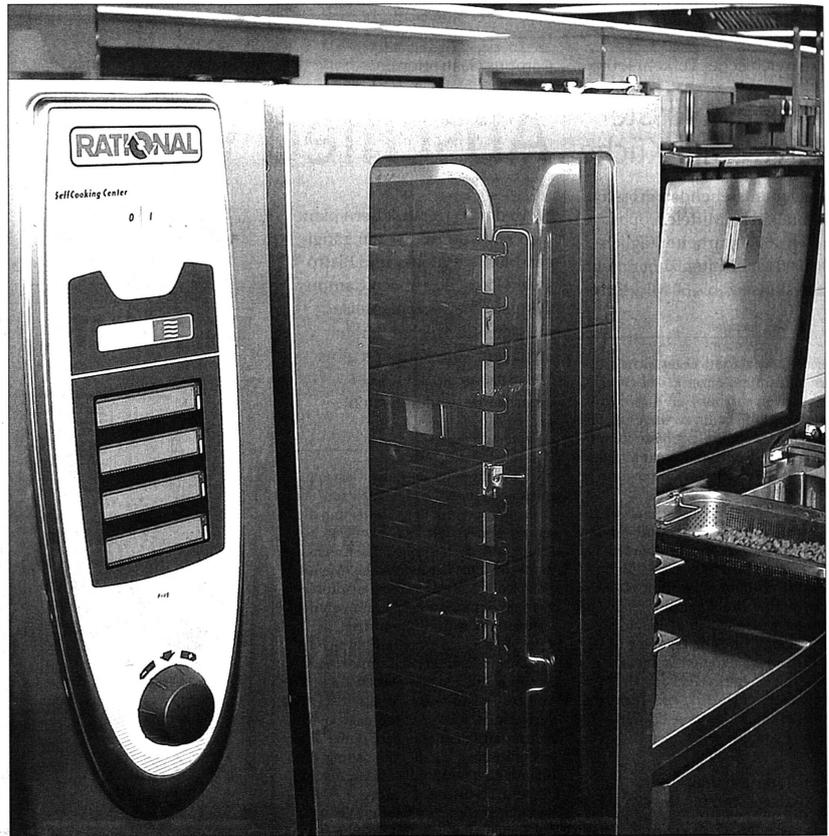
Rational nennt die neue Technik Marketing-strategisch wohlüberlegt nicht mehr «Regenerieren» oder «Aufbereiten», sondern «Finishen». Die Firma hat nach eigenen Angaben das Finishing auf Anregung der Kunden entwickelt und bezweckt damit «einfachere Bedienung und weniger Überwachung», so Verkaufsleiter Max Giacomuzzi. Nach seinen Erfahrungen bevorzugen «die meisten Kunden den SCC-Modus mit der Regelungstechnik gegenüber dem manuellen Modus mit Programm-Schritten, abgesehen von einigen Spezialisten».

### «Anspruchsvolle Betriebe arbeiten mit Programmen»

«Hugentobler» dagegen verfolgt mit dem neuen «Practico»-Combisteamer ein anderes Konzept. Marketingleiter Daniel Haldimann: «Mehr Elektronik bedeutet auch ein grösseres Pannenrisiko.» Und er hält die Regelungstechnik beim Regenerieren für Luxus: «Fixe Programmschritte ergeben dieselbe Qualität. Der Programm-gesteuerte Practico liefert dieselben Resultate wie ein Regler-gesteuertes System dank seiner Direkt-Wassereinspritzung.»

Stefan Bachmann, Regionalleiter von Salvis, stellt fest, dass «qualitativ anspruchsvolle Betriebe lieber mit Programmen arbeiten. Handwerklich orientierte dagegen lieber mit manueller Steuerung.» Er hält das Programm-System für qualitätskonstanter als eine manuelle Arbeitsweise. «Beim manuellen System kann der zeitliche Ablauf variieren, etwa wenn man das Gerät nicht zeitgerecht entlädt.»

Das übliche Teller-Regenerieren wie im Practico von Hugentobler verläuft



■ Regenerieren im Combisteamer. Es gibt verschiedene Techniken, um das vorproduzierte Gut auf Verzehrttemperatur zu bringen. Je nach Produkt ist ein Finishing sinnvoll: Beim Regenerieren wird gleichzeitig noch fertig gekocht. Foto: ZVG

über mehrere Programstufen. Das Vorheizen und die erste Regenerier-Minute geschehen mit trockener Luft, um Kondensatbildung zu vermeiden. Anschliessend steigert das Programm die Feuchte schrittweise von 10 auf 30 bis 40 Prozent je nach Sollwert-Eingabe.

### Bei über 135 Grad trocknen Gemüse-Schnittkanten aus

«Die Temperatur sollte 135 Grad nicht übersteigen», rät Haldimann, «sonst trocknen die Gemüse-Schnittkanten aus.» Feuchte zu entziehen ist möglich, indem man den Kamin öffnet, «dies ist aber selten nötig», so Haldimann. Seine Erfahrung: Eine Minute länger regenerieren bei tieferen Temperaturen ist besser als kurz und unter zu heissen Bedingungen.

### Self Cooking Center: kein Know-how mehr nötig

Das SCC besitzt kein Programm zum Regenerieren – zuständig sind eine Klimasonde und der Regler. Daher ist im SCC-Modus die Sollwert-Eingabe beim Teller-Regenerieren unnötig. «Dadurch wird die Bedienung einfacher», betont Giacomuzzi. «Ein Tastendruck reicht. Erfahrung oder Überwachung sind nicht nötig.» Die Klimasonde steckt in einem Porzellanröhrchen im Garraum, welches einen Teller simuliert. Auch

das Vorheizen weicht beim SCC ab: Man heizt nicht trocken vor, sondern mit 60 Prozent Feuchte. Das Kondenswasser, das sich dabei auf den kalt hineingeschobenen Tellern bildet, löst sich wieder auf. Anders beim Regenerieren in der Gastronormschale: Hier stellt man die Feuchte manuell ein in drei Stufen (trocken, mittel oder feucht) und kann die Regelungsgenauigkeit mit einer Kernsonde verbessern. Wer aber die gewohnte Technik bevorzugt, kann in den manuellen Modus wechseln und das Programm benutzen.

Auch der neue «Easy Evo» von Salvis besitzt eine Feuchtesonde im Garraum mit ähnlicher Regeltechnik und erlaubt wahlweise manuelles Regenerieren. Im Unterschied zum SCC besitzt er aber keinen Boiler, sondern Direkt-Einspritzung wie der Practico von Hugentobler.

## Glossar der Regenerier-Technik: Von Ist- und Soll-Wert

– Ist-Wert: Der momentane Wert, zum Beispiel von Temperatur oder Feuchte.  
– Mess-Wert: Physikalisch gemessener Ist-Wert.  
– Soll-Wert: Angestrebter Wert.  
– Steuerung: Man stellt eine Leistung ein, wie die Heizleistung bei einer Herdplatte. Daraus entsteht ein Temperatur-Ist-Wert, dessen Höhe aber von der Gargut-Art und -menge abhängt. Wenn der Ist-Wert gemessen und angezeigt wird, kann man manuell korrigieren. Andernfalls ist die Steuerung mit einem Blindflug vergleichbar.  
– Regelung: Man gibt einen Soll-Wert für die Regelgrösse vor, beispielsweise für die Temperatur. Der Prozessor vergleicht in vorbestimmten Intervallen Ist- und Soll-Wert und korrigiert dank der Rückführung im Regelkreis die Leistung. Da dies meistens mit Verzögerung geschieht, überschiesst der Messwert den

Soll-Wert, bevor sich die Korrektur des Reglers auswirkt. Die Ist-Wert-Kurve zeigt daher ein schwingendes Verhalten. Je moderner der Regler, desto weniger stark schwingt der Mess-Wert und desto rascher erreicht der Ist- den Soll-Wert.  
– Programm kann zweierlei bedeuten: Entweder besteht es aus mehreren Stufen, die der Reihe nach ablaufen. Beispiel: Auftauen, Garen, Backen. Die Soll-Werte der einzelnen Stufen sind wählbar (programmierbar). Oder: Ein einstufiges Programm besteht nur aus einem gespeicherten Soll-Wert wie etwa die End-Kerntemperatur beim Garen.  
– Automatik: Sie umfasst alle gewollten Tätigkeiten eines Apparates, auch das einfache Timer-gesteuerte Abstellen. Bei der Vollautomatik sind keine menschlichen Eingriffe mehr nötig, aber teilweise noch Überwachung. GB

## Regeln für eine optimale Regenerierqualität

■ Für die Regeneriertechnik gelten verschiedene Qualitätsregeln: Sauce fügt man nach dem Regenerieren zu, sonst trocknen deren Ränder an. Auch Ragout sollte man ohne Sauce regenerieren. Ferner ist das Klima immer für alle Komponenten gleich, so dass man nicht stark unterschiedliche Komponenten wie Duchesse-Kartoffeln und Gemüse in derselben Charge kombinieren kann.  
Es gibt Komponenten, die Qualität einbüssen, wie etwa Frittiertes. Ein Grenzfall sind Röststikroketten: «Gebackene darf man regenerieren im Gegensatz zu frittierten», meint Daniel Haldimann von Hugentobler. «Frisch gebacken sind sie zwar immer besser, aber man muss realistischerweise mit warmgehaltene vergleichen.»  
An der Grenze liegen Pastelli mit Füllung: Haldimann rät von einem Regene-

rieren ab. Max Giacomuzzi von Rational dagegen meint: «In trockenem Klima ist dies machbar. Sie kommen etwa gleich gut heraus wie kurz warmgehaltene.» Damit die Füllung mit Sicherheit 65 Grad erreicht, würde er eine Kernsonde einstecken. Auch wässriges Gemüse ist trickreich: Haldimann rät, Rotkabis abzubinden, damit kein Saft ausläuft.  
Für das Fleisch gibt es zwei Vorgehensweisen: Das «komplette» Regenerieren der Beilagen mit dem Fleisch auf dem Teller oder das «Teil-Regenerieren», bei welchem man das warmgehaltene Fleisch nachher hinzufügt. Letztere Variante gilt als moderner. Dazu kann man das Fleisch vorproduzieren, indem man es bei Niedertemperatur gart. So oder so: «Beim Regenerieren darf man nicht die sorgfältig produzierte Qualität zunichte machen», mahnt Max Giacomuzzi. GB

Behinderte Menschen

# Noch gibt es beim Reisen viele Hindernisse

■ Immer mehr Menschen mit Behinderungen begeben sich auf Reisen. Dabei stossen sie nach wie vor auf viele Hindernisse. Der Kanton Tessin geht nun mit gutem Beispiel voran – mit Tourenvorschlägen und Spezialkarten für behinderte Feriengäste und Einheimische.

Gerhard Lob

Für viele Menschen ist Reisen ein Grundbedürfnis. Es stellt eine gute Möglichkeit dar, Abwechslung in den Alltag zu bringen, mit anderen Menschen Beziehungen zu knüpfen und neue Welten und Kulturen zu entdecken. Doch für Personen mit einer Behinderung ist dies keineswegs selbstverständlich. Die ungenügende «Zugänglichkeit» der touristischen Infrastruktur und des Transportwesens, aber auch Berührungängste und Unkenntnis der touristischen Leistungsträger und Mitarbeiter erschweren häufig das Reisen mit einer Behinderung.

Im Bewusstsein dieser Problematik hat der Tessiner Verband für die Eingliederung behinderter Menschen (FTIA), mit der Unterstützung von Ticino Turismo, eine touristische Broschüre herausgegeben, welche sich speziell an Personen mit motorischen Behinderungen wendet. Der Führer ist als Broschüre oder im Internet ([www.ftia.ch](http://www.ftia.ch)) in Englisch und Italienisch erhältlich und beschreibt besonders geeignete Angebote und Ausflugsmöglichkeiten in den Regionen Lago Maggiore, Bellinzona und Umgebung und in den Tälern. Nachdem früher schon ein ähnlicher Führer für das südliche Tessin erschienen war, ist nun der ganze Kanton abgedeckt. Hilfreich ist der Führer nicht nur für Rollstuhlfahrer, sondern auch für ältere, gehbehinderte Personen oder Eltern, die mit dem Kinderwagen unterwegs sind und deren Mobilität somit eingeschränkt ist.

**Eine europaweit vorbildliche Initiative**

Der Führer ist nicht einfach ein Katalog von behindertengerechten Häusern und Restaurants. «Eine Person mit einer Behinderung will wissen, wie sie sich bewegen kann, was sie machen kann, wenn sie aus dem Hotel geht», sagte FTIA-Sprecher Francesco Mismirigo. Deshalb ist auf Stadtplänen und Landkarten detailliert eingezeichnet, ob Sehenswürdigkeiten wie Burgen, Kirchen oder Museen zugänglich sind, wo sich Spitäler, Behindertenparkplätze und Einkaufsmöglichkeiten befinden. Die Routen sind auf der Karte mit verschiedenen Farben unterlegt; touristisch, kulturell oder landschaftlich besonders interessante Orte sind speziell gekennzeichnet.

Die FTIA-Initiative ist europaweit vorbildlich. Erst wenige Regionen oder Städte verfügen über ähnliche Orientierungshilfen. Doch die akribische Arbeit der Behindertenorganisation deckt

auch deutlich auf, dass bis heute nur wenige Hotels der Region Tessin problemlos zugänglich sind. Am Seeufer von Ascona, das mit Restaurants zugepflastert ist, sind beispielsweise nur drei Häuser für Rollstuhlfahrer geeignet. Die Auswahl der Orte, der Kategorien und Preisklassen ist beschränkt. «Vor allem befinden sich vollständig behindertengerechte Hotels fast immer in der Kategorie mit vier oder fünf Sternen, sind somit sehr teuer», sagt Mismirigo.

Für Markus Rocca sind diese Erkenntnisse nicht neu. Der Geschäftsführer von Mobility International Schweiz (MIS) in Olten, der offiziellen Reisefachstelle für Menschen mit Behinderung und für die Tourismusbranche in der Schweiz, kennt die Probleme von Behinderten beim Reisen im Detail. Das sind in erster Linie Probleme mit den Infrastrukturen: In Unterkünten ist es zu eng, öffentliche Verkehrsmittel sind nicht zugänglich oder es fehlen geeignete WC-Anlagen.

**Falsche Deklaration und ungeschickte Behandlung**

«Eines unserer Hauptprobleme ist jedoch die falsche Selbstdeklaration von Hotels», sagt Rocca. Viele Hotels, manchmal auch Hotelketten, geben in ihren Prospekten an, behindertengerecht zu sein. Die Realität sei dann häufig ganz anders. Denn nicht jeder Rollstuhl passe in jeden Lift, manchmal entstünden Gewichtsprobleme, wenn ein elektrischer Rollstuhl mit schweren Batterien ausgestattet sei. Zwar hat die Fachstelle für behindertengerechtes Bauen in Zürich Normen erarbeitet, doch den Hoteliers sind diese häufig nicht bekannt.

Neben diesen infrastrukturellen Schwierigkeiten macht Rocca auf ein weiteres Problem aufmerksam, «das fast noch gravierender ist»: die ungeschickte Behandlung durch touristische Mitarbeiter. «Viele haben Angst oder Scheu, sie wissen einfach nicht, wie sie sich verhalten sollen», sagt Rocca. Seine Organisation führt aus diesem Grund an diversen Hotelfachschulen Workshops durch. Schliesslich weiss Rocca auch um die Vorbehalte vieler Hoteliers, behinderte Menschen als Gäste im Hotel zu beherbergen: «Sie befürchten, dadurch die Stammkundschaft zu vergraulen.» Doch die Angst der Leistungsträger sei unbegründet. Studien in Deutschland hätten ergeben, dass nur gut 2 Prozent der Stammkundschaft wegblieben, wenn Behinderte im Hotel verkehrten. Diesen Verlust könnten Hoteliers leicht ausgleichen, da behinderte Personen fast immer in Begleitung verreisten.

Das Potenzial in diesem Gästeesegment ist jedenfalls enorm. Allein in der Schweiz gelten 700 000 Personen als Menschen mit Behinderungen oder motorischen Störungen, in Deutschland sind es rund 8 Millionen. «Diese Menschen reisen gerne in der Schweiz, schon alleine, weil sie sprachlich keine Probleme haben», sagt Rocca.

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



■ Behinderte auf Reisen. Nicht selten erschwert die ungenügende «Zugänglichkeit» der touristischen Infrastruktur und des Transportwesens das Reisen mit einer Behinderung.

Foto: zvg

**Schweizer Führer: «Ausflugsspass ohne Hindernisse»**

■ Wieder einmal in die Berge fahren oder eine Ausstellung in einem Museum besuchen? Spontanentscheide sind für Menschen im Rollstuhl oft ein Wunschdenken. Aus diesem Grund hat sich der Verlag Edition Lan in Zug in enger Zusammenarbeit mit Mobility International Schweiz (MIS) in Olten zur Herausgabe eines Ausflugsführers für die Schweiz entschieden. Es ist der erste Führer dieser Art, der Tourenvorschläge für die ganze Schweiz beinhaltet. Enthalten sind wichtige Informationen zur Anreise mit den öffentlichen Verkehrsmitteln oder dem eigenen PW und

es ist aufgeführt, wo sich die nächsten rollstuhlgängigen WCs befinden und was einen für Hindernisse wie Steigungen, Querneigungen usw. erwarten. Zentimeter und Steigungsprozente sind genau angegeben. Die Routen sind in drei Schwierigkeitsgrade eingeteilt und reichen von der einfachen Wanderung und Besuchen von Ausflugszielen bis hin zu Routen, welche von allen Beteiligten einiges abfordern. Der Führer beschreibt auf 192 Seiten 30 Routen mit über 200 Fotos und Karten. «Ausflugsspass ohne Hindernisse» kostet Fr. 24.80 und wird im April 2005 erscheinen. GL

Anzeige

**• für Frühstück,  
• an Banketten und Tagungen**

Mit Cafitesse stimmen Qualität und Kosten.  
Der Kaffeeservice ist schneller, einfacher und besser.

Ob für ein paar oder für tausend Gäste, ob in der Tasse, im Kännchen oder im Krug, jede Portion wird erst bei Bedarf frisch zubereitet, ohne Verluste an Kaffee und Geschmack.

**Cafitesse 400 mit Café Milc,**  
die einfachste und schnellste Zubereitung von Cappuccino und Milchkaffee.

**Gastro-Boy,**  
die mobile Kaffeestation.

Repa AG  
CH-5703 Seon  
Tel. 062 775 07 07  
[www.repa.ch](http://www.repa.ch)

# Die erste Adresse für Insider.

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

Abonnieren Sie jetzt die **hotel+tourismus revue** und nehmen Sie automatisch an der Verlosung eines **Elektrobikes (www.flyer.ch)** im Wert von **Fr. 4000.-** teil. Ausserdem erhalten Sie **monatlich** eine Zusatzchance für einen Ausflug mit 15 Elektrobikes.\*  
Weitere Infos unter [www.htr.ch](http://www.htr.ch).

**FLYER**  
Innovation in Mobility



Ja, ich bestelle die **hotel+tourismus revue**:

- Schnupperabo, Fr. 25.- (10 Ausgaben)  
 Jahresabo, Fr. 145.-  
 2-Jahresabo, Fr. 255.-

Name: \_\_\_\_\_ Vorname: \_\_\_\_\_

Firma: \_\_\_\_\_ Tel. tagsüber: \_\_\_\_\_

Strasse/Nr. \_\_\_\_\_

PLZ/Ort: \_\_\_\_\_ E-Mail: \_\_\_\_\_

Ich nehme nur an der Verlosung teil.  
Teilnahmebedingungen: Das Angebot ist für Neubonnten bis Ende 2005 gültig. Mitarbeitende von hoteliersuisse sind nicht teilnahmeberechtigt. Die Ziehung des Gewinners/der Gewinnerin (Elektrobike Fr. 4000.-) erfolgt Ende 2005 resp. monatlich (Ausflug). Über die Verlosung wird keine Korrespondenz geführt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. \*Veranstalter ist die Firma BikeTec, die hotel+tourismus revue übernimmt keine Haftung.

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

Abonnieren:  
Tel.: 031 740 97 93  
Fax: 031 740 97 76  
[abo@htr.ch](mailto:abo@htr.ch), [www.htr.ch](http://www.htr.ch)



**htr**

Die führende Fachzeitung für Hotellerie,  
Gastronomie und Tourismus.  
Mit dem grössten Stellenmarkt der Branche. [www.htr.ch](http://www.htr.ch)

Euregio Academia Bodensee

# Lernen in spezieller Umgebung

Seit gut 1,5 Jahren bietet die Schule Euregio Academia Bodensee eine Alternative zu den herkömmlichen Tourismus- und Gastronomie-Ausbildungen an. Sie möchte Jugendliche ansprechen, welche neben den Fachfächern Interesse für die musischen Gebiete hegen.

Sandra Warmbrunn

Gepolsterte Fauteuils laden entlang der grossen Fensterfront zum Ausruhen ein und ermöglichen einen Blick auf den Bodensee. Direkt dahinter stehen unzählige kleine helle Pulte, die im Raum aufgereiht sind. Etwas weiter vorne – rot gewölbte Regale und kleine runde Tischen, auf denen Fachliteratur zum Thema Gastronomie aufliegt. Offene Türen führen am Ende des Raumes zu den Büroräumen der Academia Euregio Bodensee, einer neuen Ausbildungsstätte für angehende Gastronomen und Touristiker. «Bei uns sind die Türen immer offen», sagt Peter Tromm, Gesamtschulleiter und Geschäftsführer der in Romanshorn angesiedelten Schule. Damit möchte er zu einer offenen Atmosphäre beitragen, in der es erwünscht ist, jederzeit Fragen zu stellen.

Als die Academia Euregio Bodensee am 11. August 2003 eröffnete, begann für 42 Schüler ein neuer Lebensabschnitt. Die Ausbildungsstätte für Tourismus und Gastronomie wurde von Peter Fratten etabliert, welcher vor



Im Hotel Schloss können die Lernenden praktische Erfahrungen sammeln. Im Spiegelsaal wird zum Beispiel auf Fünf-Sterne-Niveau dekantiert und tranchiert. Fotos: zvg

rund zwanzig Jahren die Schule SBW, Haus des Lernens, gründete. Die Trägerschaft ist die Hotel Schloss AG, wel-

che aus Mitgliedern des SBW Romanshorn besteht. Die beiden Schulen sind jedoch nicht nur wirtschaftlich, sondern auch ideologisch miteinander verbunden. So übernimmt die Academia Euregio Bodensee den Leitgedanken des Mutterhauses und fördert das eigenständige Lernen in einer gestalteten Umgebung.

## In Zukunft mehr Ausbildungsplätze anbieten

Dies zeigt sich nicht nur in der Gestaltung der Schulungsräume und des Stundenplanes, wo zum Beispiel die musischen Fächer 12 Prozent des Lehrstoffes einnehmen, sondern auch in der Kommunikation zwischen Lehrenden und Lernenden. Angeboten wird eine dreijährige Ausbildung in Tourismus oder Gastronomie. Platz gibt es momentan für 50 Schüler pro Jahr, diese Zahl wird jedoch in absehbarer Zukunft nach oben verschoben. «Angefangen haben wir mit 42 Schülern. Davon waren 24 am Tourismus-College und 18 am Gastro-College eingeschrieben», so Tromm. Ein Jahr später schrie-

ben sich schon 25 Schüler pro Fachrichtung ein. Und für das kommende Schuljahr sind bis anhin schon zwölf Verträge unterzeichnet.

## Theorie und Praxis kommen in der Ausbildung nicht zu kurz

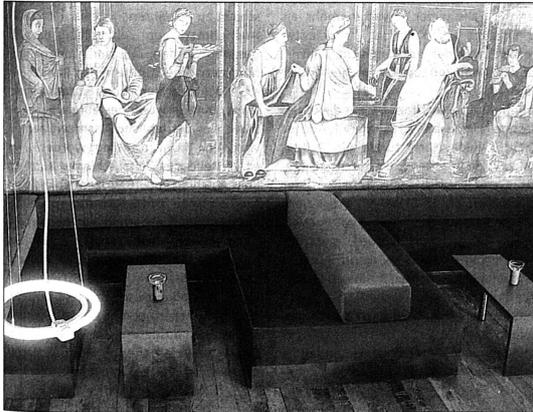
Auf eine praktische Umsetzung des theoretischen Schulstoffes wird hier grosser Wert gelegt. Dieses Ausbildungskonzept führt dazu, dass die Lehrlinge schon bald erste Aufgaben in den zugehörigen Betrieben, wie dem Hotel Schloss und dem Bistro Panem, übernehmen. Das zweite Schuljahr wird vollständig für einen Praktikumseinsatz genutzt. Auszubildende mit Fachrichtung Tourismus absolvieren diesen extern. Jugendliche, die in Gastronomie eingeschrieben sind, können die verschiedenen Betriebe der Ausbildungsstätte nutzen.

«Wir bieten ihnen die Möglichkeit, bei uns verschiedene Arten von Betrieben kennen zu lernen», erklärt Christian Caprez, Hoteldirektor des Hotels Schloss, der gleichzeitig auch noch für die praktische Ausbildung der Schüler

zuständig ist. Da sei zum einen die lockere Atmosphäre des Bistros Panem, in welchem andere Schüler, Spaziergänger oder Velofahrer bewirtet werden. Zum anderen der Spiegelsaal des Hotels Schloss, in welchem auf Fünf-Sterne-Niveau dekantiert und tranchiert wird.

Wie eine Umfrage der htr unter den Schülern zeigt, schätzen diese den so hergestellten Bezug zur Berufswelt. Sie freuen sich über die Abwechslung in der Ausbildung und die daraus entstehende Verringerung der Schulkosten. Doch auch die Gäste scheinen den Bezug zu den Jugendlichen zu schätzen. Denn die Umsatzzahlen des Bistros Panem haben sich im letzten Jahr mehr als verdoppelt und auch beide Restaurants des Hotels (Waldrata und Spiegelsaal) wurden vermehrt besucht. «Nach der Wiedereröffnung im Sommer 2003 merken wir nun, wie die Gäste immer zahlreicher werden», sagt Caprez und fördert diesen Trend mit unzähligen Anlässen und Konzerten.

Infos unter [www.academia-euregio.ch](http://www.academia-euregio.ch) oder unter Telefon 071 466 78 08/09



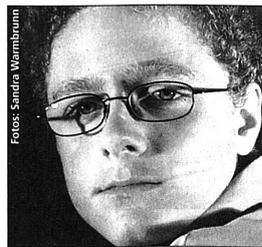
In lockerer Atmosphäre werden im Bistro Panem Schüler, Spaziergänger oder Velofahrer bewirtet.

## Bewerbung und Kosten

Für die Aufnahme in die Academia Euregio Bodensee müssen die Jugendlichen einen Kurzfilm über sich drehen und ein Bewerbungsschreiben verfassen. Wird der Kandidat nach diesem ersten Schritt zugelassen, wird er mit acht bis zehn anderen Jugendlichen zu einer Schnupperwoche ins Hotel Schloss eingeladen. Die Absolventen des Gastro-Colleges arbeiten zumeist in einem Hotel. Sei das als Koch/Köchin oder als Gastronomiefachassistent/in. Nach dem Touristik-College kann man wie nach einer KV-Ausbildung als Kaufmann arbeiten.

Im ersten Lehrjahr kostet das Tourismus-College 15600 Franken. Im zweiten bekommt der Praktikant monatlich rund 1400 Franken. Und das letzte Schuljahr kostet den Jugendlichen nochmals 15600 Franken. Insgesamt wären dies also etwa Ausbildungskosten von 14400 Franken für drei Jahre Tourismus-College. Das Gastro-College refinanziert sich durch die anfallenden Arbeitseinsätze und ergibt nach drei Jahren ein Plus von 400 Franken. SW

## Die Gründe für die Wahl der Schule sind für die Schülerinnen und Schüler unterschiedlich



**Name:** Peter Zimmermann  
**Alter:** 17  
**Was gefällt:** Die Einsätze im Hotel Schloss und die Kollegen. Ausserdem mag ich Fachrechnen und Computer.  
**Was nicht gefällt:** Die Organisation.  
**Grund für die Wahl dieser Schule:** Weil ich an anderen Orten nur Absagen erhielt.  
**Berufsziel:** Irgendwo im Gastro-Bereich – weiss aber noch nicht genau was.



**Name:** Linda Heimgartner  
**Alter:** 19  
**Was gefällt:** Dass der Schwerpunkt auf den musischen Fächern liegt und die Schule sehr offen ist.  
**Was nicht gefällt:** Die Organisation der Schule klappt nicht immer.  
**Grund für die Wahl dieser Schule:** Ich wollte einen umfassenden Einblick in die Gastronomie.  
**Berufsziel:** Ein eigenes Hotel. Entweder im Engadin, in Irland oder in Deutschland.



**Name:** Sarah Spinle  
**Alter:** 21  
**Was gefällt:** Die Mitarbeit bei Veranstaltungen und die Möglichkeit, Projekte zu entwickeln.  
**Was nicht gefällt:** Die Schule ist ziemlich neu und hat daher noch keine fixen Strukturen – dies ergibt unter den Lernenden manchmal eine schlechte Stimmung.  
**Grund für die Wahl dieser Schule:** Weil der Umgang familiär ist und die Schule Raum bietet für das Kreative.  
**Berufsziel:** Hoteldirektion oder im höheren Management.

Ratgeber

# Was kann ich tun, um einen drohenden Konkurs abzuwenden?

► **Frage:** Ich führe ein 3-Sterne-Ferienhotel im Berner Oberland und konnte im Jahr 2004 ein ausserordentlich gutes Ergebnis erwirtschaften. Mein Treuhänder hat den Abschluss bereits erstellt, die Steuererklärung ausgefüllt und mir vorgerechnet, welchen Betrag ich für das Jahr 2004 an Steuern und AHV nachzahlen habe. Nun ist allerdings meine Freude über das gute Jahr ganz verfliegen. Weil ich beinahe den ganzen Gewinn reinvestiert habe, kann ich jetzt die angekündigten Steuerrechnungen mit Sicherheit nicht bezahlen. Was kann ich tun, um einen drohenden Konkurs abzuwenden?

T. L. aus O.

■ Hanspeter Kienberger  
Dipl. Steuerexperte  
Treuhändergesellschaft  
Bommer&Partner



► **Antwort:** Zuerst möchte ich Sie beruhigen. Dem Fiskus ist es nicht gestattet, einen Steuerpflichtigen auf Konkurs zu betreiben. So weit sollte es aber ohnehin nicht kommen! Wenn die Jahresrechnung und Steuererklärung 2004, welche Sie mir freundlicherweise zur Verfügung gestellt haben, unverändert der Steuerverwaltung eingereicht würden, resultieren für Sie eine Einkommenssteuerbelastung und persönliche AHV-Beiträge von insgesamt 45 Prozent des steuerbaren Erwerbseinkommens. Das muss nicht sein! Doch eine umfassende Steuerplanung ist heute nicht mehr möglich. Immerhin bestehen aber noch Möglichkeiten in der Abschlussgestaltung.

Bitte prüfen Sie die folgenden Anregungen:

- Erkennbare Verlustrisiken auf Ihren Forderungen aus Lieferungen und Leistungen (Debitoren) sollten Sie zu 100 Prozent wertberichtigen. Für nicht erkennbare Verlustrisiken können Sie eine pauschale Wertberichtigung im Umfang von 5 Prozent (Inlandforderungen in Schweizer Franken), 10 Prozent (Inlandforderungen in fremder Währung) oder sogar 15 Prozent (Auslandforderungen in fremder Währung) berücksichtigen.

- Sie weisen einen hohen Bestand auf Ihrem WIR-Konto aus und infolge des üblichen Einschlags beim Handel akzeptiert der Fiskus meist eine pauschale Wertberichtigung von 20 Prozent.

- Auf den Warenvorräten können Sie eine pauschale Wertberichtigung im Umfang

von einem Drittel bilden und diese Bildung kann vom Gewinn abgezogen werden.

- Die Ersatz- und/oder Erneuerungsinvestitionen können Sie als so genannte Direktabschreibung im Unterhaltsaufwand vollumfänglich der Erfolgsrechnung belasten. Sollte es sich um aktivierungspflichtige Investitionen handeln, haben Sie unter Umständen die Möglichkeit einer so genannten Sofortabschreibung (wird jedoch kantonal unterschiedlich gehandhabt).

- Prüfen Sie, ob die steuerlichen Maximalabschreibungen bereits ausgeschöpft wurden und ob Sie die in den Vorjahren infolge ungenügender Ergebnisse unterlassenen Abschreibungen nachholen können.

- Bei den Verbindlichkeiten beziehungsweise den passiven Rechnungsabgrenzungen fehlen Abgrenzungen für nicht bezogene Ferien- und Ruhetage, 13 Monatslöhne, für Gratifikationen, Überstundenguthaben und Ähnliches. Sollte sich hier ein Abgrenzungsbedarf erweisen, führt dies zu einer Belastung des Ergebnisses.

- Trotz dem Hinweis auf Ihre knappe Liquidität weisen wir darauf hin, dass Unternehmen in den «guten Jahren» bei der Pensionskasse (BVG) so genannte Arbeitgeberbeitragsreserven (AGBR) einzahlen und steuerlich abziehen können (steuerlich erlaubt im Rahmen von maximal dem Fünftfachen der jährlichen Arbeitgeberbeiträge). Sie durchbrechen damit das Periodizitätsprinzip. Die AGBR können später in den weniger guten Jahren durch Verrechnung mit den ordentlichen Prämienrechnungen wieder abgebaut werden.

Die Steuerbelastung kann mit einer optimal gestalteten Jahresrechnung massiv reduziert werden – davon sind wir überzeugt. Die Steuerplanung sollte künftig aber rechtzeitig und umfassend angepackt werden.

**htr RATGEBER**

Haben auch Sie Fragen? In der Rubrik «Ratgeber» beantworten Fachspezialisten Leserfragen, welche die Hotellerie, die Gastronomie oder den Tourismus betreffen und für die Branche von allgemeinem Interesse sind.

Adresse: htr@htr.ch, Stichwort Ratgeber, oder hotel+tourismus revue, Redaktion, Stichwort Ratgeber, Postfach, 3001 Bern.



Ratgeber

# Zuschlag für Nachtarbeit: Muss das sein?

► **Frage:** Muss ich meinen Mitarbeitern im Hotel einen Zuschlag für Nachtarbeit bezahlen?

K. J. Z. aus B.

► **Antwort:** Grundsätzlich ist die Nachtarbeit in der Hotellerie und im Gastgewerbe bewilligungsfrei. Zuschläge im

■ Annette Rupp  
Rechtsberatung  
hotelleriesuisse



Form von Geld oder vermehrter Freizeit sind aber nach Arbeitsgesetz geschuldet. Nach Arbeitsgesetz dauert die Nachtarbeit von 23 bis 6 Uhr. Die Grenzen der Nachtarbeit können maximal um eine Stunde vor- (22 bis 5 Uhr) oder zurückverschoben (24 bis 7 Uhr) werden. Die Dauer der Nachtzeit von 7 Stunden muss aber eingehalten werden. Die Nachtarbeitszeiten müssen für den ganzen Betrieb oder wenigstens für grosse Betriebseinheiten einheitlich festgelegt werden, beispielsweise für den Restaurations-/Beherbergungsbereich.

Voraussetzung für die Verschiebung ist die Zustimmung der Mehrheit der betroffenen Arbeitnehmer, der Arbeitgeber

darf die Verschiebung nicht einseitig festlegen. Das Resultat der Befragung ist schriftlich festzuhalten.

Ob die Nachtarbeit mit einem Geldzuschlag oder einem Zeitzuschlag entschädigt werden muss, richtet sich danach, ob es sich um unregelmässige oder regelmässige Nachtarbeit handelt.

**Unregelmässige Nachtarbeit:** Für unregelmässige Nachtarbeit ist seit dem 1. Februar 2001 für jede Nachtstunde ein Lohnzuschlag von 25 Prozent zu entrichten. Als unregelmässige Nachtarbeit gelten Einsätze unter 25 Nächten pro Kalenderjahr. Falls wider Erwarten mehr als 25 Einsätze pro Kalenderjahr geleistet werden, muss der Zuschlag nicht rückwirkend in einen Zeitzuschlag umgewandelt werden.

**Regelmässige Nachtarbeit:** Für die regelmässige Nachtarbeit ist seit dem 1. August 2003 für jede Nachtstunde ein Zeitzuschlag von 10 Prozent zu entrichten. Das Gesetz spricht von regelmässiger Nachtarbeit ab 25 Einsätzen pro Kalenderjahr. Falls wider Erwarten weniger als 25 Einsätze geleistet werden, muss der Zeitzuschlag nicht rückwirkend in einen Lohnzuschlag für unregelmässige Nachtarbeit umgewandelt werden.

**Zeitzuschlag:** Der Zuschlag ist nur für diejenigen Stunden des Arbeitseinsatzes geschuldet, die in den Nachtzeitraum fallen. Der Zeitzuschlag und die Ausgleichsruhe-

zeit sind zwingend im Rahmen der Zeiterfassung separat auszuweisen. Die Zeitzuschläge sind innerhalb eines Jahres abzubauen.

Der Zeitzuschlag ist in Form von Freizeit zu beziehen und darf nur in Ausnahmefällen ausbezahlt werden. Dem Arbeitnehmer ist sinnvolle Ausgleichsruhezeit zu gewähren, beispielsweise freie Tage oder Halbtage oder zusätzliche Ferien. Erlaubt ist es auch, den Zuschlag bei regelmässigen Stundenplänen, wie zum Beispiel bei einem Nachtportier, unmittelbar zu Beginn oder am Ende einer Nachtschicht zu gewähren.

**Ausnahmen:** Vom Zeitzuschlag darf abgesehen werden, falls der Arbeitnehmer höchstens eine Stunde in den Randzeiten des Nachtzeitraums zum Einsatz kommt (bspw. eine Serviceangestellte arbeitet bis 1 Uhr, der betriebliche Nachtzeitraum ist von 24 bis 7 Uhr festgelegt worden). Hier ist anstelle des Zeitzuschlages auch ein Lohnzuschlag von 10 Prozent zulässig.

**Medizinische Untersuchungen:** Bei regelmässiger Nachtarbeit hat der Arbeitnehmer auf Verlangen Anspruch auf medizinische Untersuchung (im Abstand von zwei Jahren, nach dem 45. Lebensjahr jährlich). Obligatorisch ist diese Untersuchung für Arbeitnehmer, die belastenden Situationen ausgesetzt sind (z.B. Lärm in Disco, allein arbeitende Person, Nachtarbeit ohne Wechsel mit Tagesarbeit).

**htr INTERNET-AGENDA**

Möchten Sie wissen, was in der Branche los ist? Wo findet der Ferientag 2005 statt? Die Internationale Tourismusbörse in Berlin (ITB) schloss am Dienstag ihre Tore – wann findet die nächste statt?

In unserer Internet-Agenda finden Sie die Angaben über die wichtigsten Messen, Tagungen und Workshops in der Hotellerie, Gastronomie und im Tourismus. Loggen Sie sich ein unter [www.hotelleriesuisse.ch](http://www.hotelleriesuisse.ch), klicken Sie oben rechts auf «Sofort-Zugriff von A-Z» und wählen Sie «Agenda». MD

# SMS-Voting: Soll Lufthansa die Swiss übernehmen?

■ Die deutsche Fluggesellschaft Lufthansa will die Swiss übernehmen. Die SMS-Frage der Woche:

**Soll die Swiss von der Lufthansa übernommen werden?**

Für die Antwort «ja» wählen Sie

**htr 1**

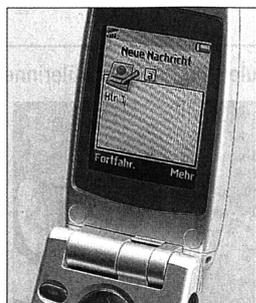
Für «weiss nicht» wählen Sie

**htr 2**

Für «nein» gilt die Wahl

**htr 3**

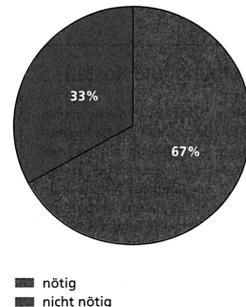
Beispiel: Sende SMS an 9889 mit dem Text **htr 1** (20 Rp. pro SMS)



# «Gastrotel»: Wie die htr-Leser dazu stehen

■ Wie finden Sie «Gastrotel», die neue Kategorie im Hotelklassifikationssystem von hotelleriesuisse? fragten wir vor einer Woche unsere Leserschaft. Das Ergebnis des – nicht repräsentativen – SMS-Votings: 67 Prozent der Antworten lauteten «nötig», keine der Teilnehmerinnen und Teilnehmer am SMS-Voting meinten «weiss noch nicht» und 33 Prozent meinten «nicht nötig» (siehe Darstellung rechts).

Wir danken unseren Leserinnen und Lesern für den Respons.



IMPRESSUM

**hotel+tourismus revue**

Die Fachzeitschrift für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Gegründet 1892

Herausgeber:  
hotelleriesuisse  
Monbijoustrasse 130  
Postfach  
3001 Bern  
Leitung Medien:  
Christian Santschi

Redaktion:  
Chefredaktion: Marietta Dedual (MD).  
Stellvertreter: Miroslaw Halaba (MH).  
Hotellerie und Tourismus: Christine Künzler (CK).  
Theres Lagler Berger (TL).  
Daniel Stampfli (DST).  
Dr. Karl Josef Verding (KJV).  
Gastronomie/Technik: Martin J. Petras (MJP).  
Gudrun Schlenzcek-Gasser (GSG).  
Cahier français: Miroslaw Halaba (MH).  
Laurent Missbauer (LM).  
Produktion/Layout:  
Roland Gerber (RG).  
Gilbert Perrot (GP).

Korrektorat: Paul Le Grand.  
Korrespondenten: Katja Hassenkamp (HAS),  
Paris; Gerhard Lob (GL), Tessin; Heribert  
Purtscher (HP), Wien; Maria Pütz-Willems  
(MAP), München; Franziska Richard (FRZ),  
Basel; Georg Ueberauf (GU), Frankfurt;  
Gregor Waser (GW), Zürich; Robert Wildi  
(ROW), Zürich.  
Verlag:  
Verlagsleitung: Iris Strebel.  
Stelleninserate: Marc Moser.  
Geschäftsanzeigen: Oliver Egloff  
(Anzeigenleiter).

Druck:  
Büchler Grafino AG, Druckzentrum Bern.  
Auflage: 11'157 Ex. WEMF-beglaubigt 2003.  
20'000 Ex. Vertriebsauflage  
Verkaufspreise: (inkl. MwSt)  
Einzelnummer Fr. 4.30,  
Jahresabonnement Fr. 145.–,  
ISSN: 1424-0440

Partnerpublikation für:  
- Verband Schweizer Tourismus-Manager  
(VSTM)  
- Schweizer Vereinigung diplomierter  
Tourismusexperten (TOUREX)  
- Vereinigung diplomierter Hoteliers-  
Restaurateure SHV (VDH)  
- Swiss Congress & Incentive Bureau (SCIB)  
- Swiss Partner für den Gruppentourismus  
- Verband Schweizer Heilbäder (VSH)  
- Verband Wohlbefindens Schweiz  
- Swiss International Hotels (SIH)  
- Amicale Internationale des Sous-Directeurs  
et Chefs de Réception des Grands  
Hôtels (AICRH)

Kontakte:  
Adresse:  
Monbijoustrasse 130,  
Postfach, 3001 Bern.  
Redaktion: (Leserbriefe, People, usw.)  
Tel.: 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24,  
E-Mail: [htr@htr.ch](mailto:htr@htr.ch)  
Abonnement:  
Tel.: 031 740 97 93, Fax 031 740 97 76,  
E-Mail: [abo@htr.ch](mailto:abo@htr.ch)  
Inserate:  
Tel.: 031 370 42 42, Fax 031 370 42 23,  
E-Mail: [inserate@htr.ch](mailto:inserate@htr.ch)  
Internet: [www.htr.ch](http://www.htr.ch)  
Für unverlangte Manuskripte und Sendungen  
wird jede Haftung abgelehnt.



**HÔTELLERIE 3**  
**Beau-Rivage Palace** | François Dussart, le directeur du palace lausannois, fait le point sur son établissement.



**HÔTELLERIE 6**  
**Berlin** | hotelleriesuisse a été récompensée à l'ITB pour le caractère exemplaire de son guide consacré à l'accueil des Chinois.



**GROS PLAN 5**  
**Conférence** | La technique et qualité de l'accueil sont les recettes de l'organisation des conférences.



Suisse Tourisme

Les touristes chinois au rendez-vous

Plusieurs marchés étrangers, dont le marché chinois, seront les moteurs de l'activité touristique suisse durant les prochains mois.

Miroslaw Halaba

«Nous avons toujours été optimistes pour le développement du marché chinois. Nous réalisons aujourd'hui que nos prévisions sont largement dépassées», a dit la semaine dernière Jürg Schmid, le directeur de Suisse Tourisme, en marge du lancement, à Bâle, de la route thématique «Art & Architecture» (cf. htr du 10 mars). Et d'ajouter: «Nous estimons la progression de ce marché à 40% l'an passé et à 20% pour l'année en cours.» Ce qui devrait porter le nombre total de nuitées en 2005 à 300 000. Les touristes, qui profitent du statut de destination approuvée, accordé à la Suisse, l'an passé, proviennent surtout de Pékin, de Hong Kong et de Shanghai. Raison pour laquelle, Suisse Tourisme possède des représentations dans chacune de ces villes, la dernière ouverte, étant celle de Shanghai, le 1er mars.

Optimisme pour l'Italie, la France et l'Angleterre

L'activité touristique suisse de ces prochains mois sera animée par d'autres marchés étrangers. Jürg Schmid se dit optimiste pour les marchés d'outre-mer, dont le Japon et les Etats-Unis. Ici, toutefois, le recul constant du dollar ne permet pas de regagner, aussi vite que prévu, les 32% de nuitées perdues après le 11 septembre. En Europe, trois marchés devraient bien se développer grâce à la promotion pour les villes, à savoir: l'Italie, la France et l'Angleterre. «Nous ne voyons, revanche, pas encore de signe de reprise du marché allemand», a souligné, Jürg Schmid.

Art et architecture: la Suisse «très bien positionnée»

S'exprimant encore sur les chances de succès de la route «Art & Architecture», Jürg Schmid a déclaré: «La Suisse est très bien positionnée sur ce plan.» Selon lui, quelque dix à quinze musées helvétiques jouent, sur le plan international, «dans la ligue des champions». Le problème, c'est que ces sites ne sont pas encore suffisamment connus. La promotion, qui sera faite dans le cadre de la route thématique, devrait contribuer à combler cette lacune.

ITB

La priorité aux professionnels

Visiteurs professionnels en hausse de 12%, stands des chaînes hôtelières toujours plus grands, l'ITB accorde chaque année un peu plus d'importance aux professionnels. En 2006, le grand public ne sera d'ailleurs admis qu'à partir de la troisième journée du salon.

Laurent Missbauer

L'Internationale Tourismus Börse (ITB), le plus grand salon touristique au monde qui a eu lieu du 11 au 15 mars à Berlin, se trouve incontestablement à un tournant. Au fil des ans, les visiteurs professionnels ont en effet pris une telle importance - ils ont été 12% de plus qu'il y a douze mois, c'est-à-dire 84 000 sur un total de 142 000 visiteurs (141 000 en 2004) - que les organisateurs ont fini par tenir compte d'une de leurs principales revendications, à savoir débiter le salon non pas par les journées ouvertes au grand public, mais bien par celles réservées aux professionnels (tours-opérateurs, agences de voyages, hôteliers, journalistes).

Les professionnels avant le grand public dès 2006

L'édition 2005 aura ainsi été la dernière à avoir accueilli en premier le grand public. L'année prochaine, les premiers jours, du mercredi au vendredi matin seront ainsi réservés aux professionnels et le grand public ne sera admis que le week-end, à partir du vendredi après-midi. Ce glissement d'un salon mettant sur un pied d'égalité grand public et professionnels à un salon davantage spécialisé avait d'ailleurs déjà été ressentie il y a douze mois. Genève Tourisme et l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV) ont ainsi renoncé, pour la première fois cette année, à prendre un stand: «Les rapports de nos collaborateurs ont démontré qu'ils n'avaient pas eu à traiter un nombre suffisant de demandes susceptibles de justifier les frais engendrés par la location d'un stand et l'hébergement sur place pendant quatre jours d'un représentant de l'OTV», a expliqué François Michel, sous-directeur de l'OTV, qui n'était présent cette année qu'un seul jour à l'ITB.

«Si une présence à un salon tel que l'ITB ne se résume qu'à distribuer des brochures, autant laisser cette tâche au personnel de Suisse Tourisme Allemagne, qui le fait d'ailleurs très bien. Je comprends en revanche que des destinations telles que Lausanne ou Mon-



Les chaînes hôtelières à l'ITB. La salle 9, réservée aux chaînes hôtelières, prend chaque année toujours plus d'importance. C'est là que s'y font les affaires et la taille de certains stands est particulièrement évocatrice. Photo: Laurent Missbauer

treux continuent à envoyer leurs responsables marketing à Berlin. Ils ne restent pas uniquement sur le stand de Suisse Tourisme et contactent des interlocuteurs avec qui ils ont déjà travaillé par le passé.»

Des stands très luxueux chez les chaînes hôtelières

Selon certains, le manque de contacts intéressants effectués sur le stand de Suisse Tourisme, dans la salle 17, tiendrait aussi à son emplacement quelque peu défavorable. Il n'est en effet pas seulement situé très loin de l'entrée sud par laquelle arrivent de nombreux visiteurs, mais il est aussi relativement éloigné de la salle 9. Celle-ci regroupe les chaînes hôtelières et prend, chaque année de plus en plus d'importance. C'est ainsi avant tout dans cette salle 9 que se font les affaires et, à ce sujet, la taille et le luxe des stands de certains groupes hôteliers, à l'image de ceux de Hilton ou de Rosewood construits sur deux étages, sont particulièrement évocateurs. «On se croirait au Salon de l'auto de Genève. Le coût de certains stands se calculent en centaines de mil-

liers de francs», remarque Christian Rey, le président d'hotelleriesuisse.

Présente justement dans la salle 9, sur le stand des Leading Hotels of the World, Vanessa Storz, du département marketing du Beau-Rivage Palace de Lausanne, confirme l'excellent emplacement de la salle réservée aux chaînes hôtelières. «Il y a beaucoup plus de passage que dans la salle 17 et je conseille vivement aux hôteliers qui souhaitent venir à l'ITB de se présenter sur le stand de leur groupe ou de venir en tant que simples visiteurs. En peu de temps, sur le stand des Leading, j'ai eu une demi-douzaine d'entretiens, notamment avec des tours-opérateurs de luxe de Belgique et des journalistes à qui j'ai pu annoncer l'ouverture cet automne du nouveau spa du Beau-Rivage Palace.»

Marcel Perren, directeur du marketing de Valais Tourisme, a également remarqué un fléchissement de la fréquentation dans la salle 17. Mais, selon lui, il vaut toujours la peine de se rendre à l'ITB, ne serait-ce que pour s'entretenir avec les responsables de Suisse Tourisme, mais aussi avec les tours-opérateurs et les journalistes, des visiteurs professionnels justement. Ainsi,

les salons ouverts aussi bien au grand public qu'aux professionnels ne sont pas les plus intéressants pour les offices du tourisme. «Nous préférons des foires spécialisées comme le STM, l'EIBTM ou l'Imex», conclut François Michel.

Lire aussi les pages 4 et 6

ST à nouveau distingué

Accorder la priorité aux professionnels est aussi une stratégie suivie par Suisse Tourisme (ST) en Allemagne. Avec succès, puisque la représentation de ST à Francfort a été sacrée, samedi à l'ITB, «meilleur office du tourisme étranger de l'année» pour la 2e année consécutive par un jury de journalistes allemands. Cela devant l'Office national autrichien du tourisme et Maison de la France. Enfin, on relèvera que les bons contacts entretenus par ST avec les tours-opérateurs - TUI, Ameropa, Neckermann - devraient se traduire en 2005 par un total de 650 000 nuitées hôtelières contre 620 000 en 2004, a annoncé Christina Marzluff, la directrice de ST Allemagne. LM

Adresse: Monbijoustrasse 130, Case postale, 3001 Berne | Rédaction: Téléphone: 031 370 42 16, Fax: 031 370 42 24, E-Mail: redaktion@htr.ch | Edition: Téléphone: 031 370 42 22, Fax: 031 370 42 23, E-Mail: verlag@htr.ch

**HOWEG**  
 Centre logistique Téléphone  
 8953 Dietikon 01 746 55 55

Service de commande Téléphone  
 Bussigny 021 633 23 23  
 Kriens 041 348 07 00  
 Zermatt 027 967 32 02

www.howeg.ch

**Micros**  
 Hôtel les Armures, Genève

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

**CREDIT HOTELIER SCH®**

financer le futur

SCH SGH SCA  
 Tél. 01 209 16 16 www.sgh.ch

Tisch Bett Küche Bad

Von Experten - für Experten

**ZETAG**  
 gastrotexilien

ZETAG AG  
 Textilwerk Sornatt, Postfach 28, 9213 Hauptwil  
 Tel 071 424 62-50, Fax-S1, www.zetagtexilien.ch

# La première adresse pour les initiés.

10 numéros au prix de CHF 25.- seulement!

Chaque commande prend part automatiquement au tirage d'un **Electrobike** ([www.flyer.ch](http://www.flyer.ch)) d'une valeur de **Fr. 4000.-** et bénéficie tous les mois d'une chance complémentaire de réaliser une sortie avec 15 Electrobikes\*. Pour toute information complémentaire: [www.htr.ch](http://www.htr.ch)

**FLYER**  
Innovation in Mobility



**Oui, je commande hôtel+tourisme revue:**

- Abonnement d'essai, Fr. 25.- (10 numéros)
- Abonnement annuel, Fr. 145.-
- Abonnement de 2 ans, Fr. 255.-

Nom: \_\_\_\_\_ Prénom: \_\_\_\_\_

Société: \_\_\_\_\_ Tél. (journée): \_\_\_\_\_

Rue/No. \_\_\_\_\_

NPA/Lieu: \_\_\_\_\_ E-mail: \_\_\_\_\_

Je prends part au tirage.  
Conditions de participation: Cette offre est réservée aux nouveaux abonnés et est valable jusqu'à fin 2005. Les collaborateurs d'hotellerieuisse ne sont pas autorisés à y prendre part. Le tirage de la gagnante/du gagnant (Electrobike Fr.4000.-) aura lieu fin 2005 resp. mensuellement. (Sortie\*). Aucune correspondance ne sera échangée sur le tirage au sort. Tout recours juridique est exclu. \*La société BikeTec en est l'organisatrice. hôtel+tourismus revue n'assume aucune responsabilité.

Retourner le talon à l'adresse suivante:  
hôtel+tourismus revue, Abo-Service, Industriestrasse 37, 3178 Bödingen

Abonnements:  
Tél.: 031 740 97 93

Fax: 031 740 97 76

abo@htr.ch, [www.htr.ch](http://www.htr.ch)



**htr**

L'hebdomadaire leader pour l'hôtellerie,  
la restauration et le tourisme comprenant le plus grand  
marché de l'emploi de la branche. [www.htr.ch](http://www.htr.ch)

## Accor veut se renforcer sur le marché européen

■ **Accor.** Le groupe hôtelier français Accor, qui compte quelque 4000 hôtels répartis dans nonante pays et qui a ouvert 188 nouveaux établissements en 2004, veut poursuivre son développement.

Pour ce faire, il peut compter sur deux opérations qui vont lui donner de nouveaux moyens financiers. Il profitera, d'une part, de l'investissement, pour un montant d'un milliard d'euros (1,52 milliard de francs suisses environ), effectué dans le groupe par le

fonds d'investissement international spécialisé dans l'immobilier et l'hôtellerie, Colony Capital. D'autre part, il a mis en place un programme d'externalisation du parc immobilier qui doit lui apporter un complément de ressources financières estimé à 400 millions d'euros d'ici dix-huit mois.

Le groupe Accor a pour principaux objectifs «de renforcer ses positions sur les marchés européens» et de conquérir «plus rapidement» que prévu des parts

de marché dans les pays et les régions à fort potentiel, comme la Chine, l'Inde, la Russie, le Moyen-Orient et l'Amérique latine. Le parc hôtelier devrait ainsi augmenter de 20% à l'horizon 2008 et atteindre 550 000 chambres, a indiqué le groupe la semaine dernière.

L'exercice 2004 s'est soldé par un chiffre d'affaires consolidé de 7,1 milliards d'euros, soit une hausse de 4,3%. Le résultat courant avant impôt s'est établi à 592 millions d'euros (+13,2%). **MH**

## Médiation hôtelière: moins de plaintes en 2004

■ **Office de médiation.** L'Office de médiation de l'hôtellerie suisse, placé sous l'égide d'hôtellerie-suisse, a enregistré, l'an passé, moins de plaintes qu'un an auparavant.

Comme on peut le lire dans la dernière lettre d'information d'hôtellerie-suisse, 162 réclamations ont été recensées, soit 14 de moins qu'en 2003. Cent trente-huit plaintes ont été formulées par écrit et 24 par téléphone. 17% des hôtels concernés n'étaient pas membres d'hôtellerie-suisse et

9% étaient au bénéfice d'un label de qualité. 72% des réclamations provenaient de Suisse.

L'office de médiation, qui est placé sous la responsabilité de Brigitta Schaffner Schlosser, a relevé cinq principaux motifs de réclamations, à savoir: la classification, les attentes du client; les annulations; la politique des prix, les factures et les taxes; le mode de réservation et la surréservation; enfin divers motifs comme l'amabilité, la communication, la restauration, la fumée, le bruit, la sécu-

rité, l'hygiène. Sur ce dernier point, l'office note que certaines informations, concernant des insectes, ont pu être qualifiées d'inquiétantes.

La responsable de l'office est d'avis que l'introduction de la nouvelle classification, à partir 2006, qui doit induire des investissements et des innovations, devrait réduire le nombre de réclamations. Depuis des années, la classification constitue, en effet, le motif de plainte le plus fréquent. **MH**

### Le Chouett'Nid

## Il n'a pas fini de faire parler de lui

■ **Récompensée par le Prix spécial du Milestone en 2003,** la maison située dans un frêne au dessus du Locle (NE) affiche plus que jamais complet.

Valérie Marchand

Très surpris, Jean-Paul Vuilleumier et son épouse Karin s'étaient vu attribuer le Prix spécial du Milestone, le Prix du tourisme suisse, organisé conjointement par notre hebdomadaire, le Secrétariat d'Etat à l'économie (Seco) et la Fédération Suisse du tourisme pour leur mini-hôtel situé dans un arbre. C'était en 2003. Aujourd'hui, les deux époux loclois sont toujours aussi stupéfaits par le succès de leur maisonnette octogonale, appelée aussi Chouett'Nid, aménagée dans un frêne à huit mètres du sol. Elle est si originale qu'il a fallu lui consacrer un prix particulier, à savoir le prix «Petit et créatif» du Milestone.

### Chaque visiteur est ébahi par le confort du lieu

Cette distinction, le bouche-à-oreille et l'écho médiatique, font que toutes les nuitées sont d'ores et déjà complètes pour 2005. Chaque visiteur est ébahi devant le confort de cette cabane avec douche, toilettes et cuisine. Sa beauté est encore un atout supplémentaire. La construction est en effet très soignée, même si des branches poussent à l'intérieur et qu'elles bourgeonnent au printemps!

Par ailleurs, la vue est imprenable. Pour 2006, les nuitées ont également déjà été prises d'assaut. Il ne reste plus que deux week-end disponibles en été et seulement cinq en hiver... Si ces dates ne sont pas appropriées, les intéressés doivent sélectionner une nuitée en semaine. Vu le taux d'occupation élevé, les clients doivent tout d'abord consulter le site Internet du Chouett'Nid pour y choisir une date. Puis, ils peuvent passer leur réservation par téléphone.

### Le succès d'une œuvre qui se veut unique

Malgré le succès de ce type d'hébergement, les époux Vuilleumier qui gèrent également un dortoir de 27 places au-dessus de leur appartement, ne prévoient pas la construction d'autres nids.

«Mon mari a tout simplement réalisé un rêve d'enfant. Menuisier de profession, il s'est fait plaisir en fabriquant cette maisonnette. Son but n'était pas de proposer un hébergement hors du commun par appât du gain», souligne Karin Vuilleumier.

Enfin, l'arbre où a été construit le Chouett'Nid paraît taillé sur mesure. «Il est en effet rare de trouver un frêne qui ait des branches si largement ouvertes. Même si nous avions projeté de réaliser d'autres cabanes dans les environs, aucun arbre n'aurait été adéquat», conclut-elle.

### François Dussart

## Le Beau-Rivage Palace complète son offre

■ **Avec l'aménagement d'un spa, qui devrait ouvrir ses portes en automne, le Beau-Rivage Palace, à Lausanne, complète son offre et met un terme à un grand programme de rénovation de dix ans. Son directeur, François Dussart, détaille l'opération.**

Mirosław Halaba

► **L'année 2005 marque la fin d'un grand programme de rénovation du Beau-Rivage Palace, d'un montant de 100 millions de francs. Il reste toutefois une étape. Quelle est-elle?**

Cette étape porte sur l'aménagement d'un spa. Nous avons, en effet, constaté que le produit spa était devenu une nécessité pour un palace. Cette installation nous permettra, cet automne, de compléter notre offre.

► **Comment se présentera ce spa?**

Nous avons repris une surface d'un total de 700 m<sup>2</sup> qui comprenait une petite piscine, un espace de soins et, ce qui est presque impensable, des vestiaires mixtes. Le nouveau projet, d'un montant de 12 millions de francs, portera cette zone à 1500 m<sup>2</sup>, grâce à l'agrandissement de la terrasse. Nous aurons alors une piscine intérieure de 15 m, une piscine extérieure de 20 m, huit salles de soins, dont deux pour deux personnes, une suite spa de 80 m<sup>2</sup>, et bien sûr, des vestiaires séparés.

### «LA SUISSE DISPOSE D'UN OUTIL HÔTELIER INCOMPARABLE.»

► **Avec un spa de 1500 m<sup>2</sup>, comment se placera le Beau-Rivage Palace par rapport à ses concurrents suisses?**

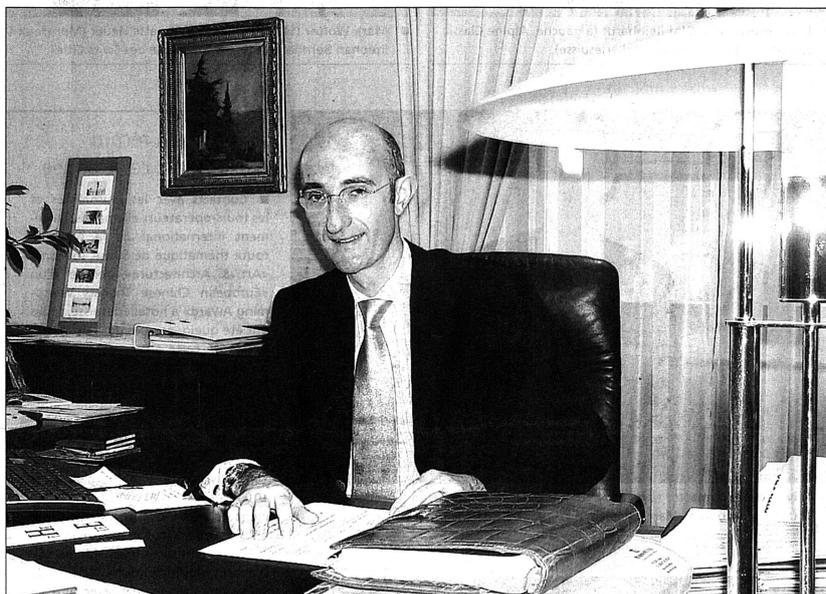
Avec cette surface, nous ne serons pas très loin de nos principaux concurrents, comme le Lausanne Palace ou l'Hôtel Victoria-Jungfrau. Toutefois, contrairement à ces derniers, nous ne nous positionnerons pas comme un hôtel spa. Le spa sera, certainement, une excellente valeur ajoutée, mais il ne modifiera pas la vocation de l'hôtel.

► **Ce spa sera-t-il ouvert au public?**

Il sera principalement dédié à notre clientèle de l'hôtel, mais nous pensons l'ouvrir aussi à quelque deux cents personnes de l'extérieur à qui nous proposons des abonnements spa.

► **Comment s'est déroulée 2004 pour la société du Beau-Rivage Palace?**

Ce fut une année à deux vitesses. Le Beau-Rivage Palace a connu un exercice difficile. En raison surtout d'une diminution de la clientèle du Moyen-Orient d'environ 40%, les nuitées ont reculé de 6,2% à 42 844. L'Hôtel d'Angleterre et Résidence, en revanche, a amélioré son taux de fréquentation.



■ **François Dussart.** Malgré l'installation d'un spa d'une surface de 1500 m<sup>2</sup>, le Beau-Rivage Palace ne se positionnera pas comme hôtel spa, indique son directeur général, François Dussart.

Photo: Mirosław Halaba

Globalement, le chiffre d'affaires a régressé de 9,5% à 45,5 millions de francs. Quant au résultat d'exploitation, il s'est élevé à 9,5 millions de francs, mais des charges extraordinaires, relatives à des arriérés d'impôts, ont entraîné une perte de 2,7 millions de francs contre un bénéfice de 0,2 million en 2003.

► **Quelles sont les prévisions pour l'exercice en cours?**

Je ne m'attends pas à une année exceptionnelle. Celle-ci sera influencée jusqu'à fin septembre par les travaux du spa qui tendent à diminuer l'attrait de l'établissement. Sur le plan commercial, nous chercherons surtout à capitaliser sur les marchés suisse, européen et russe qui ont été favorables en 2004.

► **Où voyez-vous les opportunités de développement du Beau-Rivage Palace?**

Le Beau-Rivage est un palace et nous avons, de ce fait, une clientèle spécifique à ce type d'établissement. Celle-ci tend cependant à disparaître au profit d'une clientèle d'affaires formée notamment de sociétés internationales. Nous devons donc être à l'écoute de cette clientèle. D'autre part, nous avons un potentiel de développement intéressant à exploiter en Suisse allemande. Raison pour laquelle une personne est en place, depuis six mois, pour développer ce marché. Nous envisageons, par ailleurs, d'engager une représentation en relations publiques pour relayer nos actions commerciales et notre communication dans cette partie de la Suisse.

► **Quel est le principal défi de l'établissement?**

La gestion du personnel avec l'adaptation de la masse salariale à une demande touristique en dents de scie. En d'autres termes, il convient de trouver le juste milieu entre la demande de la clientèle, les besoins en personnel et la qualité du service.

### «NOUS AVONS UN BON POTENTIEL DE DÉVELOPPEMENT EN SUISSE ALÉMANIQUE.»

► **Vous êtes depuis dix-huit mois à la tête du Beau-Rivage Palace. Qu'avez-vous réalisé durant cette période?**

La première tâche a été d'assurer la transition avec la direction précédente (n.d.l.r.: direction assumée par Christian Marich). Ce qui n'a pas été très simple. Cette direction avait été en place pendant dix ans et avait développé un management qui lui était propre. Pour ma part, j'avais aussi un style de gestion spécifique, ayant travaillé dans une chaîne internationale où l'activité est très structurée. Ce fut, en quelque sorte, un choc des cultures. Comme plusieurs cadres avaient suivi la direction sortante, j'ai dû reconstruire une équipe dotée d'une expérience internationale et l'allier avec les gens en place. Cette équipe est maintenant assise. La deuxième grande tâche a été le lancement du chantier du spa et la troisième

de réorganiser le département commercial et la communication. Ainsi, nous nous apprêtons à diffuser une nouvelle charte graphique.

► **Quels sont vos objectifs à moyen terme?**

Notre but principal est de porter le taux d'occupation du Beau-Rivage Palace de 50 à 60% au moins. Et ceci, tout en maintenant ce qui a été fait jusqu'ici et qui est ancré dans l'esprit «Beau-Rivage» qui se définit par un sens de l'accueil et de l'hospitalité personnalisés.

► **Que pensez-vous de l'hôtellerie suisse?**

La Suisse dispose d'un outil hôtelier incomparable. On dit, parfois, que son hôtellerie est stagnante. C'est une fausse image. Les hôteliers que je rencontre sont aguerries. Ils ont une vision sincère de leur métier et ils sont attentifs à leur clientèle et leur outil de travail.

### François Dussart digest

■ **Agé de 36 ans, ressortissant français, né à Paris, François Dussart a pris la direction du Beau-Rivage Palace le 1er septembre 2003 en remplacement de Christian Marich. Diplômé de l'École hôtelière de Lausanne en 1990, il a travaillé durant 13 ans dans la chaîne hôtelière Hyatt International. Il y a occupé divers postes à responsabilités, notamment en France, au Mexique, en Turquie et en Espagne. Il est marié et père de deux enfants.** **MH**

ITB

# Les Suisses présents en grand nombre



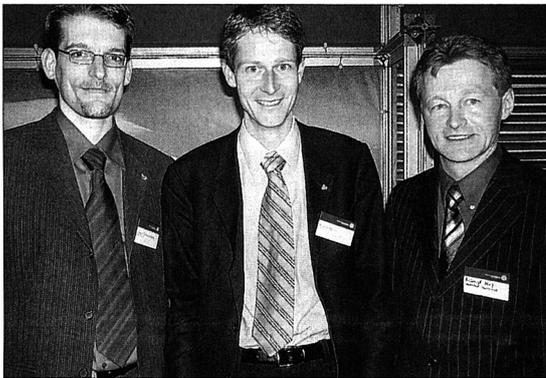
■ **Entre présidents.** Olaf Reinhardt (à gauche, Alpine Classic Hotels) et Christian Rey (hotelleriesuisse).



■ **Mark Wolter** (SCIB Allemagne), Annette Heuer (Montreux-Vevy Tourisme) et Stephan Bernhard (à dr.), responsable des Swiss Cities. Photos: Laurent Missbauer



■ **Isabell Schremi** (à g.) et **Vanessa Storz**, ambassadrices de charme du Beau-Rivage Palace de Lausanne à Berlin.



■ **Olivier Summermatter** (à g., Zermatt Tourisme) et **Richard Hug** (Loèche-les-Bains Tourisme) entourent **Marcel Perren**, directeur du marketing de Valais Tourisme.

## Un nouveau record d'exposants cette année

■ **Contacts avec les journalistes et les tours-opérateurs allemands, lancement international de la nouvelle route thématique de Suisse Tourisme «Art & Architecture», remise d'un «European Chinese Tourists Welcoming Award» à hotelleriesuisse, telles ont été quelques-unes des raisons qui ont incité cette année de nombreux hôteliers et professionnels du tourisme helvétique à se rendre, du 11 au 15 mars à l'ITB (Internationale Tourismus Börse) de Berlin.**

Force est cependant de relever que l'ITB, avec, bon an mal an, plus de 140 000 visiteurs, 7000 journalistes et 10 000 exposants (10 409 très exactement cette année, ce qui constitue un nouveau record), est déjà une manifestation incontournable en soi. D'autant plus incontournable pour la Suisse que l'Allemagne, avec plus de cinq millions de nuitées hôtelières par année, constitue notre premier marché étranger. On ne s'étonnera donc pas qu'hotelleriesuisse, l'association faitière de l'hôtellerie helvétique, ait été à nouveau présente à l'ITB avec son propre comptoir d'informations sur le stand de Suisse Tourisme, dans la salle 17.

On relèvera encore qu'hotelleriesuisse, conformément à une tradition désormais bien établie, avait à nouveau convié cette année les exposants suisses à une réception qui a eu lieu samedi soir à l'Hôtel Frisco. Le lendemain, c'était au tour de Suisse Tourisme d'organiser sa propre réception. **Jürg Schmid**, le directeur de Suisse Tourisme, y a notamment accueilli **Werner Baumann**, l'ambassadeur de Suisse à Berlin. LM



■ **Victor H. Zindel** et **Karin Vesti**, respectivement directeur et «Product manager» des Swiss Golf Hotels.



■ **Susi Frischknecht** (à g.) et **Christa Rudolf**, toutes deux d'hotelleriesuisse, entourent **Géraldine Zuber** de la Fédération suisse du tourisme.



■ **Vreni et Toni Semadeni**, de la société Swiss Partner, en compagnie de **Sylvia Fournier** (à dr.), déléguée commerciale du Saint-Bernard-Mont-Blanc Express.



■ **Gabrielle Schaerli** (à g.), déléguée marketing de Tourisme neuchâtelais-Watch Valley, et **Toinette Wisard**, coordinatrice marketing de Jura Tourisme.



■ **Nicole Uffer**, directrice des ventes de l'Hôtel Richemond à Genève.



■ **Le groupe genevois Manotel** était présent à l'ITB avec **Hélène Leclercq** (à g.), responsable «Marchés loisirs», et **Jasmin Löffler**, attachée commerciale.

Organisation de séminaires et de conférences

# Les nouvelles technologies en force

■ Mobilité, généralisation des connexions à haut débit: les nouvelles technologies deviennent incontournables lorsqu'il s'agit d'organiser un séminaire ou une réunion de travail. Tour d'horizon, sachant que la qualité de l'accueil est aussi une composante essentielle.

Jean-Jacques Ethenz

Accueillir un séminaire ou la réunion de travail d'une entreprise ne passe pas nécessairement par le recours à une organisation spécialisée. Cela exige cependant une infrastructure importante, notamment en matière d'installations techniques.

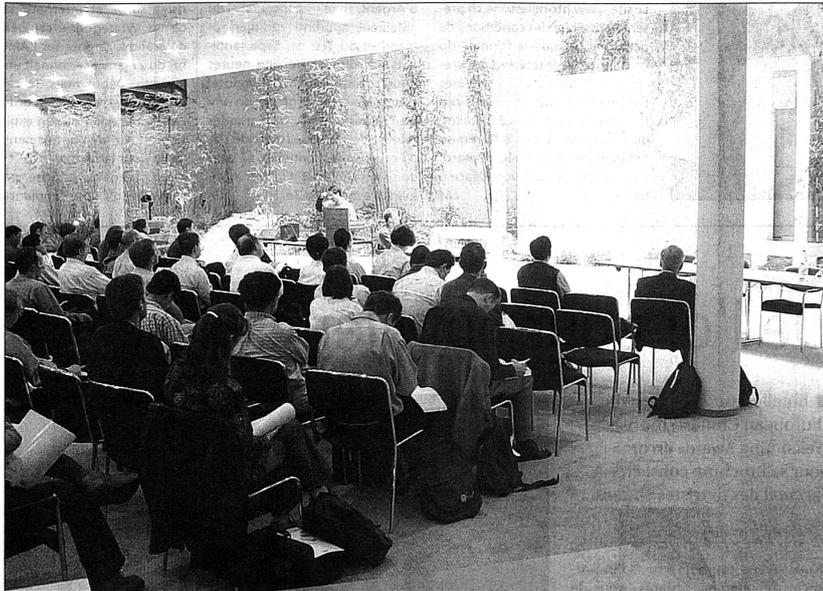
Et là, ce sont incontestablement les nouvelles technologies qui peuvent faire le succès d'un établissement. Elles assurent la valeur ajoutée d'un hôtel et ont pour nom: connexions Internet à haut débit, réseau sans fil, gestion à distance de données physiques, possibilités de téléconférence, et même - confidentialité oblige - contrôles d'accès individualisés.

## Quelles tendances en matière de technologie?

Parue l'automne dernier, une étude du spécialiste britannique ReedExpo, organisateur notamment de l'EIBTM, annonce les tendances pour les cinq prochaines années. Si beaucoup peuvent indiquer des investissements notables, d'autres sont beaucoup plus facilement maîtrisables.

Dans ce domaine, c'est la mobilité qui fera foi, conséquence directe de l'évolution des ordinateurs. Qui, aujourd'hui, n'a pas son ordinateur portable?

Qui dit mobilité dit, bien entendu, téléphonie mobile (Wi-Fi, Bluetooth, mais aussi WLAN, entendez «Réseau local sans fil», qui permet une connexion



■ Salle de conférence. Le confort d'une salle de conférence peut se définir de diverses manières. Il peut ainsi faire référence au contrôle de la lumière et de la climatisation. Photo: Hotel Alpha-Palmiers

Internet sans fil où qu'on se trouve dans l'établissement). Or, pour cette incontournable valeur ajoutée, les opérateurs de téléphonie proposent aujourd'hui des solutions clés en main très abordables.

Autres tendances, le développement toujours accru de la transmission de la voix via Internet (Voice over IP), une technique qui permet d'intégrer des messages vocaux et qui est grandement facilitée par la convergence possible entre assistants personnels (PDA) et téléphones portables. Cela donne naissance à de nouvelles plateformes

mobiles pour les conférences. Exemple: les systèmes d'exploitation Palm OS ou PocketPC, ou encore les systèmes de collaboration à distance permettant à des personnes de suivre une conférence à distance et d'y participer via son assistant personnel, son téléphone cellulaire ou son ordinateur portable.

## Internet sera intégré partout

D'une manière générale, l'intégration d'Internet se fera partout. Elle sera même généralisée d'ici moins de dix

ans, selon une étude d'IBM Business Consulting Services. Dans un but de promotion notamment et grâce à de nouvelles applications permettant la projection d'images en trois dimensions ou panoramiques, la téléconférence, l'envoi de courriels personnalisés intégrant le son et la vidéo - ce qui est rendu possible avec des connexions à haut débit -, elle devra être désormais la règle.

D'autant plus que le développement actuel d'une pléthore de sites Web permet la recherche immédiates dans des bases de données éloignées. Voilà

pour l'Internet et des mesures que l'on dira «à portée de tous». Les mesures qui permettent le confort et la sécurité, devront, de plus en plus, être prises en considération. Par confort, il faut ici entendre le contrôle de la lumière et de la climatisation. Pour la première, il est ainsi possible - souvent à moindres frais - d'installer des variateurs télécommandés permettant de contrôler la lumière au degré près et sans déplacement.

D'autres systèmes permettent encore le contrôle de l'obscurcissement (stores) d'une salle. Au chapitre confort encore, notons que la climatisation revêt de plus en plus d'importance. Là aussi, de nouveaux systèmes permettent de la contrôler progressivement, sachant que lors d'une réunion de travail regroupant une cinquantaine de personnes, il n'y a pas que les neurones qui travaillent, les corps également.

## La sophistication ira plus loin encore

Toujours selon «ReedExpo», la sophistication ira bien plus loin pour les grands établissements, car les nouvelles technologies s'installeront également hors conférence, particulièrement en matière de sécurité.

L'une d'elle, l'identification par fréquence radio (RFI - Radio Frequency Identification), dans le secteur des grands congrès et des séminaires devrait progressivement remplacer les codes-barres (lecture optique) sur les badges des visiteurs, par exemple. Elles permettront le renforcement des systèmes de sécurité grâce à des mesures combinées: reconnaissance vocale, doublée de celle de l'iris ou des empreintes digitales.

Autant de mesures qui, bien sûr, ne satisfieront pas seules le client. Car, et toutes les études en la matière le précisent encore: c'est bien sûr l'accueil et surtout la disponibilité permanente qui feront toujours la différence, surtout dans les petits établissements.

Organisation de séminaires et de conférences

# Contact et disponibilité de tous les instants

■ Toutes indispensables qu'elles soient, les nouvelles technologies ne font pas tout. La disponibilité et le contact humain sont aussi des éléments indispensables à l'accueil d'un séminaire ou d'une réunion d'entreprise. Parole de spécialiste.

Jean-Jacques Ethenz

«Il ne faut rien laisser au hasard», directeur de l'Hôtel Alpha-Palmiers, situé au cœur de Lausanne et, justement, réputé pour l'organisation de séminaires, Eric Fassbind le souligne d'emblée. Si l'établissement qu'il dirige est déjà équipé de la plupart des équipements décrits ci-dessus, l'offre est encore enrichie de la «valeur humaine». «Au début, nous ne le proposons pas, indique-t-il, mais, depuis un peu plus d'un an et demi, chaque séminaire, chaque réunion d'entreprise, chaque conférence de presse qui est organisée chez nous est suivi par une personne spécialement affectée à l'événement.»

Une équipe de trois personnes est ainsi mandatée pour suivre, en permanence, telle ou telle manifestation. Un service apprécié au plus haut point, même s'il n'est pas toujours utilisé. Car les problèmes peuvent être nombreux,

souvent induits par la technologie: une prise électrique à réparer, une manipulation à expliquer, un câblage à rallonger, le degré de climatisation à modifier. Directement ou atteignable immédiatement par téléphone portable, un employé est alors à la disposition dans la maison. La personne de contact s'efforce de prendre en charge les hôtes dès leur entrée dans l'établissement. «Aussi bien pour éviter les inconnus que pour favoriser ce contact, nous privilégions toujours l'utilisation de l'entrée principale, même en cas d'utilisation du parking souterrain», indique encore Eric Fassbind.

## Présence assurée pendant les pauses

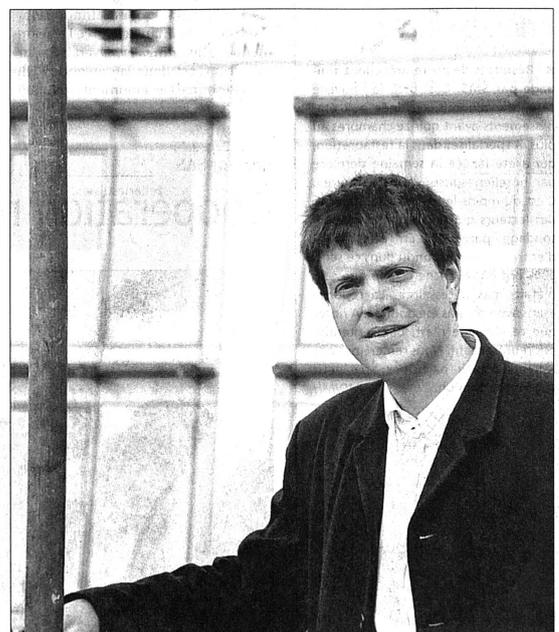
De même pendant les pauses, dans toute la mesure du possible, c'est toujours la même personne qui est présente, prête à répondre à toutes les sollicitations. Mais qu'on se rassure, les demandes incongrues n'existent quasiment pas, note Eric Fassbind. Cette présence ne va pas sans avantage pour l'hôtelier car, elle permet, par exemple, de savoir combien de personnes ont décidé de ne pas manger sur place, afin de faire une escapade dans un parc voisin.

Mais dans un établissement spécialement conçu pour une occupation «affaires», cette disponibilité permanente

n'est pas le seul agrément. Ainsi, l'entreprise louant une salle, bénéficiera-t-elle d'une signalisation personnalisée puisque la salle portera son nom. De même, durant la durée du séminaire (une demi-journée ou une journée, plus rarement «en résidence»), le fléchage sera installé avec le logo de l'entreprise. Autant de petits détails qui font le succès de l'Alpha-Palmiers. D'autant plus qu'ils sont augmentés d'autres possibilités. L'accès direct au bar, à la brasserie ou au restaurant oriental ne sont pas des moindres et en cas de séminaire résident, l'accès au sauna et à la salle de wellness en est encore un.

## L'information est également capitale

L'information est également capitale au stade de la vente. Là, c'est le site web de l'Alpha-Palmiers qui passe pour modèle, comme ceux des autres établissements, tous urbains, du groupe Fassbind Hotels. Toutes les informations y sont disponibles, y compris, et surtout, les prix détaillés, ce qui permet une réelle transparence. Car sans avoir à le demander expressément, mais simplement en téléchargeant des documents, l'organisateur peut savoir précisément ce que lui coûtera sa journée de séminaire avec cafés, croissants, collations et stylos.



■ Eric Fassbind. Chaque réunion ou conférence bénéficie des services d'une personne attirée, dit le directeur de l'Alpha-Palmiers. Photo: Jean-Jacques Ethenz

## Milestone: c'est reparti pour une 6e édition

■ **Berne.** Le Milestone, le Prix du tourisme suisse 2005 organisé par notre hebdomadaire en collaboration avec la Fédération suisse du tourisme et le Secrétariat d'Etat à l'économie (Seco), sera organisé cette année pour la sixième fois consécutive. En cinq ans, il est devenu un événement incontournable qui encourage la transmission de savoir-faire et qui, par conséquent, augmente la compétitivité de la destination touristique helvétique. Comme par le passé, le Milestone distin-



guera des réalisations touristiques dans les catégories «L'œuvre d'une vie», «Projets remarquables» et «Relève». Le site [www.htr-milestone.ch](http://www.htr-milestone.ch) présente aussi bien les conditions de participation, que la formule du concours et les interviews des précédents lauréats. Les premières candidatures sont attendues dès à présent jusqu'au 31 juillet, dernier délai. Quant à la remise des prix, elle a été fixée au mardi 8 novembre au Bellevue Palace à Berne. **LM**

## Un Valaisan

■ **Poivrier d'Argent.** Le Valaisan Gaël Vuilloud, apprenti à l'Auberge de Vouvey, a remporté dimanche à Montreux le 8e Poivrier d'Argent, le concours du «Meilleur apprenti cuisinier romand et du Tessin». Sept candidats ont disposé de cinq heures pour réaliser un menu imposé. Leur travail était jugé par un jury de représentants de grandes tables de Suisse romande et d'écoles professionnelles. La Vaudoise Viviane Troillet (cf. htr du 10 mars) s'est classée 3e. **JJE**

## Whitepod: coup d'arrêt

■ **Villars-sur-Ollon (VD).** Unanimentement salué comme l'un des concepts d'hébergement les plus novateurs par le monde du tourisme suisse et international, le camp Whitepod - campement de grand luxe posé sur l'Alpe, cf. htr du 27 janvier - connaît une fin abrupte. Début mars, le canton de Vaud a, en effet, ordonné l'arrêt immédiat de son exploitation et le démantèlement du camp pour la fin mai. Motif: bien qu'autorisé par la commune d'Ollon, l'implantation

du site s'inscrit sur un site protégé. Il est donc régi par les règlements cantonaux. La commune qui l'a autorisé sera dénoncée au préfet du district en vue de «mesures administratives», de même que Sofia de Meyer, l'initiatrice du projet. Cette dernière a précisé qu'elle ne recourrait pas contre cette décision, mais que «la demande ayant été très forte», elle souhaitait poursuivre l'expérience, sans pouvoir, pour le moment définir l'endroit de la future implantation. **JJE**

SMS

## Swiss doit-elle être vendue?

■ **Donnez-nous votre avis par SMS.** Le feuilleton concernant l'existence d'une compagnie aérienne nationale helvétique pourrait bien se terminer bientôt. Comme on le sait, des négociations sont, en effet, en cours pour le rachat de Swiss par la compagnie aérienne allemande Lufthansa. Estimez-vous que cette opération est une bonne chose?

Si vous répondez de façon affirmative, écrivez:

ht 1

Si vous répondez «je ne le sais pas encore», écrivez:

ht 2

Si vous répondez de façon négative, écrivez:

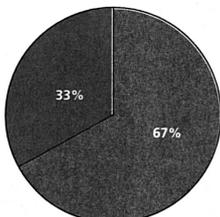
ht 3

Envoyez votre réponse - par exemple ht 1 - au numéro 9889 (20 centimes par SMS). **MH**



## Gastrotel est «nécessaire»

■ **Résultats de notre précédent sondage par SMS.** Gastrotel, la nouvelle catégorie d'hôtels, destinée aux établissements ayant quinze chambres au plus et spécialisés dans la restauration, qui a été lancée la semaine dernière par hotelleriesuisse, est «nécessaire». C'est du moins le cas pour la majorité des lecteurs qui ont répondu à notre sondage par SMS. En effet, 67% d'entre eux ont répondu dans ce sens. 33% ont en revanche estimé que cela n'était «pas nécessaire». La réponse «sans avis» n'a pas été donnée. A noter que ce sondage n'est, bien entendu, pas représentatif. Nous remercions nos lecteurs d'avoir participé à ce petit sondage d'opinion. **MD/IMH**



■ «nécessaire»  
■ «pas nécessaire»

ITB

## De l'or pour hotelleriesuisse

■ **hotelleriesuisse a reçu un «European Chinese Tourists Welcoming Award» en or pour sa brochure consacrée à l'accueil des touristes chinois.**

Laurent Missbauer

«Nous avons toujours cru à l'importance du marché chinois pour le tourisme Suisse et c'est en participant en 2003 à un voyage en Chine en compagnie du président de la Confédération Pascal Couchepin que nous avons été de l'avis que la publication d'une brochure destinée à accueillir les touristes chinois de la meilleure façon possible constituerait une excellente carte de visite pour l'hôtellerie helvétique.»

Tels ont été quelques-uns des propos que Christian Rey, le président d'hotelleriesuisse, a prononcés lundi, à l'ITB de Berlin, lors de la remise des «European Chinese Tourists Welcoming Awards» (ECTWA) organisée par le «China Outbound Tourism Research Project» et la revue «Travel & Trade in Europe» en partenariat avec l'Organisation mondiale du tourisme.

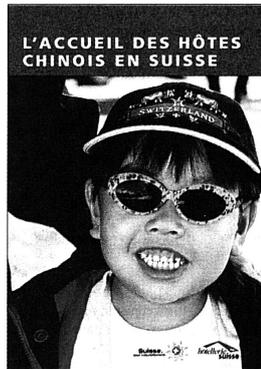
**Suisse Tourisme a aussi été distingué**

Après avoir remis trois ECTWA d'or en 2004 au groupe Accor, à l'Office du tourisme de Vienne et à l'Office national allemand du tourisme, le «China Outbound Tourism Research Project» et la revue «Travel & Trade in Europe» ont décerné cette année cinq ECTWA dans les catégories «Product Innovation», «Website», «Human Resource Development», «Marketing» et «Overall Performance». C'est dans la catégorie «Human Resource Development» qu'hotelleriesuisse a obtenu un ECTWA d'or devant la société China Consulting Christian Schneider de Trèves, en Allemagne (ECTWA d'argent), et devant l'Office du tourisme de Madrid (ECTWA de bronze).



■ **Christian Rey:** «Notre brochure consacrée à l'accueil des touristes chinois est une excellente carte de visite pour l'hôtellerie helvétique.» Photo: Laurent Missbauer

On relèvera encore que Suisse Tourisme, qui a également participé au financement de la brochure d'hotelleriesuisse consacrée à l'accueil des touristes chinois dans notre pays et publiée en allemand, en anglais et en français, a obtenu un ECTWA d'or dans la catégorie «Overall Performance». Suisse Tourisme s'est imposé devant la chaîne hôtelière Accor (ECTWA d'argent) et le site du Pont du Gard en France (ECTWA de bronze). Son prix a été remis à Berlin à Urs Eberhard, directeur-adjoint de Suisse Tourisme.



Rezidor SAS

## Coopération renforcée avec Carlson



■ **Kurt Ritter.** Le CEO de Rezidor SAS a annoncé à l'ITB que Carlson Hotels Worldwide détient dorénavant 25% du capital de Rezidor SAS. Photo: Laurent Missbauer

■ **Le Suisse Kurt Ritter, CEO de Rezidor SAS, a annoncé, lundi à l'ITB, que sa chaîne coopérera encore plus étroitement avec Carlson Hotels Worldwide.**

Laurent Missbauer

La chaîne américaine Carlson détient dorénavant 25% du capital de Rezidor SAS en échange de nouveaux contrats de franchises. On rappellera que Rezidor SAS s'était alliée pour la première fois avec Carlson en 1994 afin d'exploiter la marque Radisson pour ses hôtels de première catégorie. Au niveau helvétique, Rolf Köchl, directeur des ventes et du marketing de Rezidor SAS en Suisse, a annoncé que la chaîne ouvrira en 2009 un nouvel hôtel de 300 chambres à l'aéroport de Zurich.

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

■ **TVA: des modifications de taux en discussion.** La satisfaction peut être de mise dans la restauration. Le Conseil des Etats a, en effet, accepté lundi la motion du radical, d'Obwald, Hans Hess. Cette motion demande que les restaurants puissent profiter, au même titre que le commerce de détail, d'un taux spécial sur les denrées alimentaires. Une telle solution permettrait d'éviter que les restaurants soient désavantagés par rapport aux détaillants qui offrent, de plus en plus des plats à l'emporter dont les produits sont moins taxés. Le Conseil fédéral proposait l'adoption de cette motion, car elle est un moyen de lancer le débat sur une simplification du prélèvement de la TVA par l'application d'un taux unique. **Page 9**

■ **Promotion touristique étrangère en Suisse.** Le marché suisse intéresse plusieurs pays étrangers. Parmi ceux-ci figurent en particulier l'Autriche. Ainsi, le Tyrol renforce régulièrement ses moyens financiers pour attirer la clientèle helvétique. Cette année, le Tyrol accueillera une étape du Tour de Suisse et il s'est proposé pour parer la descente de ski du Lauberhorn. Le Tyrol du Sud est également très actif. Ses efforts ne sont, de loin, pas vains. Depuis le milieu des années nonante, les nuitées suisses se sont accrues de 40% dans cette province, indiquent ses responsables. L'Allemagne constate aussi une présence suisse plus marquée. Une réponse suisse à cette promotion étrangère n'a pas encore été véritablement constatée. **Page 12**

IMPRESSUM

hotel-tourismus revue

Fondé en 1992

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

Editeur:  
hotelleriesuisse  
Monbijoustrasse 130, case postale, 3001 Berne.

Responsable des médias:  
Christian Santschi.

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

Correspondants: Jean-Jacques Ethnoz (JJE), Vevey; Danielle Emery Mayor (DEM), Valais; Valérie Marchand (VM), La Chaux-de-Fonds; José Seydoux (JS), Fribourg; Véronique Tanerg (VT), Genève; Pierre Thomas (PT), Lausanne; Geneviève Zuber (GZ), Valais.

Edition:  
Cheffe d'édition: Iris Strebler.  
Annonces: Marc Moser.  
Publicité: Oliver Egloff (Chef de vente).

Impression:  
Böchler Grafino AG, Druckzentrum Berne.  
Tirage: 11'157 ex. contrôlés REMP 2003, 20'000 ex. imprimés.

Prix de vente: (TVA inclus)  
Vente au numéro Fr. 4.30.  
Abonnement 1 an Fr. 145.-.  
ISSN: 1424-0440

Contacts:  
Adresse: Monbijoustrasse 130, case postale, 3001 Berne.  
Rédaction: (Lettres de lecteurs, les gens etc.)  
Tél. 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24,  
E-Mail: [htr@htr.ch](mailto:htr@htr.ch)

Abonnements:  
Tél. 031 740 97 93, Fax 031 740 97 76,  
E-Mail: [abo@htr.ch](mailto:abo@htr.ch)

Annonces:  
Tél. 031 370 42 42, Fax 031 370 42 23,  
E-Mail: [inserate@htr.ch](mailto:inserate@htr.ch)  
Internet: [www.htr.ch](http://www.htr.ch)

# stellen revue

## marché de l'emploi



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

hotel + tourismus revue

### Sonnige Aussichten!

Für unser \*\*\*\*Wintersport-Ferienhotel suchen wir folgende Kadermitarbeiterin:

**Leiterin Rezeption/Verkauf** mit abgeschlossener Hotelfachschule oder/und mit entsprechender Führungserfahrung an der Rezeption. Neben der deutschen Muttersprache sind sehr gute Englisch- und Französischkenntnisse sowie die der Aufgabe entsprechende EDV-Erfahrung sehr wichtig. Das zu führende Team setzt sich während der Öffnungszeiten des Hotels (Dezember bis April) zusammen aus 6 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Da das Hotel im Sommer geschlossen war, setzen wir in dieser Zeit den Schwerpunkt auf das Marketing und den Verkauf. Eintritt Mitte August oder nach Vereinbarung. Ein fröhliches Team und 120 Hotelgäste heissen Sie herzlich willkommen. Auf Ihre vollständigen Bewerbungen oder Ihren Anruf freuen sich Margot Osse und Hans A. Gschwend, Dir.

### HOTEL EXCELSIOR

CH-7050 Arosa  
Tel. 081 377 16 61, Fax 081 377 16 64  
www.hotel-excelior.ch  
hans.gschwend@hotel-excelior.ch

Ein traditionsreiches, 500-jähriges Kleinhotel im Kt. Luzern sucht

### Pächterpaar

Das geschichtsträchtige Haus mit einer topengerichteten Küche lässt keine Wünsche offen. Gediegene Räumlichkeiten und ein Festsaal im Stil der Belle Epoque sind der Inbegriff von Gemütlichkeit. Die 14 Hotelzimmer sind mit viel Liebe zur Tradition komfortabel ausgestattet. Die Hotelbar ist ein beliebter Treffpunkt für Mann und Frau.

Für den leidenschaftlichen Gastronomen mit Macherqualitäten ist dieses Angebot eine faszinierende Herausforderung. Im sehr fairen Pachtzins ist eine 4½-Zimmer-Wohnung inbegriffen (auch als Familienbetrieb geeignet).

Wir freuen uns auf Ihr kurzes Bewerbungsschreiben unter Chiffre 165868 an [hotel + tourismus revue](mailto:hotel+tourismusrevue), Postfach, 3001 Bern. [www.hirschenhotel.ch](http://www.hirschenhotel.ch)

Renommiertes und lebhaftes Restaurant im Zentrum von Zürich mit Banketträumen bis 140 Personen sucht einen

### Küchenchef

der unsere internationalen Gäste verwöhnt! Entsprechende Erfahrung ist Voraussetzung für diese interessante und anspruchsvolle Aufgabe.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen unter Chiffre 165855 an [hotel + tourismus revue](mailto:hotel+tourismusrevue), Postfach, 3001 Bern.



Am 30. Juli 2005 wird das modernste und grösste Mehrzweckstadion der Schweiz in Bern Wankdorf eröffnet. Für unseren Leiter Gastronomie STADE DE SUISSE suchen wir motivierte Persönlichkeiten für die Besetzung der folgenden Kaderstellen:

### RESTAURANT MANAGER STADE DE SUISSE

In dieser anspruchsvollen Position sind Sie für den Aufbau und die Leitung der «Sportsbar und Restaurant STADE DE SUISSE» gemäss den Budgetvorgaben verantwortlich. Dabei leisten Sie einen aktiven Beitrag zur Vermarktung der neuen Lokalität, welche 250 Sitzplätze umfasst. Zudem helfen Sie mit bei der Planung und Durchführung von Veranstaltungen im angegliederten Business Center und während des Matchbetriebs. Bei der Ausführung Ihrer Arbeiten steht Ihnen ein Team von 12 Mitarbeitenden zur Seite, welches während des Matchbetriebs mit Aushilfen ergänzt wird.

### /IHR PROFIL

- Lehre im Gastgewerbe und abgeschlossene Hotelfachschule von Vorteil
- Erfahrung in der Planung und der Durchführung von Veranstaltungen und Banketten
- Gute Administrationskenntnisse
- Mehrjährige Führungserfahrung
- Sehr hohe Belastbarkeit, Flexibilität und Einsatzbereitschaft
- Extrovertierte Gastgeberpersönlichkeit
- Sehr gute Deutschkenntnisse (Französisch- und/oder Englischkenntnisse von Vorteil)
- Gutes Netzwerk in der Region Bern von Vorteil

### KÜCHENCHEF/IN GASTRONOMIE STADE DE SUISSE

Als Küchenchefin oder als Küchenchef sind Sie für den Aufbau und die Leitung der gesamten Produktion in den verschiedenen Lokalitäten zuständig. Sie planen und erstellen das Angebot in Zusammenarbeit mit dem Leiter Gastronomie, kümmern sich routiniert um die Kalkulation für Offerten und sind verantwortlich für den Einkauf sowie für das Bestellwesen im Bereich F&B. Bei der Erreichung der hochgesteckten Qualitätsziele werden Sie durch ein Team von 5 Mitarbeitenden unterstützt, welches während des Matchbetriebs mit Aushilfen ergänzt wird.

### /IHR PROFIL

- Abgeschlossene Kochlehre
- Erfahrung in der Küchenorganisation für grosse Caterings und Events
- Mehrjährige Führungserfahrung
- Sehr hohe Belastbarkeit, Flexibilität und Einsatzbereitschaft
- Gute Deutschkenntnisse, französische Menürechtschreibung

### /WIR BIETEN

- Permanente Aus- und Weiterbildung
- Entwicklungsmöglichkeiten
- Überdurchschnittliche Sozialleistungen

Haben Sie Interesse an einer dieser nicht alltäglichen Stellen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständige schriftliche Bewerbung an:

SV (Schweiz) AG  
Remo Wehni, Human Resources Consultant  
Memphispark  
Wallisellenstrasse 57, Postfach  
CH-8600 Dübendorf  
Telefon +41 (43) 814 14 41  
[www.sv-group.com](http://www.sv-group.com)

STADE DE SUISSE, Wankdorf Nationalstadion AG  
[www.stadedesuisse.ch](http://www.stadedesuisse.ch)

### ALTES TRAMDEPOT

Für unser lebhaftes Restaurant mit integrierter Bierbrauerei suchen wir per Frühjahr 2005 einen engagierten

### CHEF DE SERVICE / BETRIEBSASSISTENT (M/W)

#### Aufgabenbereich:

Gästabereitung, Bankett- und Serviceorganisation, Mitarbeiter-Coaching, Kontrolle der Tagesabrechnungen, Qualitätskontrolle und F&B Bestellungen runden den abwechslungsreichen Aufgabenbereich ab.

#### Ihr Profil:

Sie verfügen über den Abschluss einer Hotelfachschule. Sie sind eine Person mit Pfiff und diplomatischer Durchsetzungskraft. Wenn Sie eine belastbare, qualitätsorientierte und aktive Persönlichkeit sind und bereits Führungserfahrung sammeln konnten, sollten wir uns kennenlernen.

Herr Marco Maeder, Geschäftsführer, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

A. M. Bärengraben  
Gr. Münstalden 6, 3006 Bern  
T 031 368 14 15 F 031 368 14 16  
[www.altestramdepot.ch](http://www.altestramdepot.ch)

### ALLEGRO GRAND CASINO KURSAAL BERN

Allegro Grand Casino Kursaal Bern - seit Juli 2002 mit einem Grand Casino, bieten eine einzigartige ALL IN ONE Dienstleistungskombination mit Kongress- und Seminarzentrum, dem grössten 4\* Lifestyle Hotel von Bern sowie trendigen Bars und Restaurants.

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung eine

### Lifestyle-Koordinatorin

Wir wenden uns an eine Person, welche mit Kreativität und Liebe zum Detail den Gästebereich und die Zimmer unseres 4\*-Lifestyle Businesshotels betreut. Sie übernehmen die Koordination mit unserer externen Reinigungsfirma. Mit Flair für Lifestyle-Deko kreieren Sie Dekorationen von Grossanlässen und kümmern sich um die Detailpflege von Blumen- bis Innendekoration. Von Vorteil bringen Sie Erfahrung im Bereich Hauswirtschaft mit und haben sich auf dem Gebiet der Blumengestaltung und Innendekoration weitergebildet.

Wir bieten ein interessantes und vielseitiges Aufgabengebiet mit grossem Freiraum zu Selbstverwirklichung. Ein junges, aufgestelltes Team freut sich auf Sie!

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:

Allegro Grand Casino Kursaal Bern  
Franziska Gautschi  
Kornhausstrasse 3, 3000 Bern 25  
Telefon: 031 339 52 10  
E-mail: [franziska.gautschi@kursaal-bern.ch](mailto:franziska.gautschi@kursaal-bern.ch)

ALL IN ONE - become a part of it

INHALT | Deutsche Schweiz 2-10 | Svizzera italiana 10 | International 12 | Stellengesuche 12

ANZEIGENSCHLUSS | Montag, 15 Uhr

SOMMAIRE | Suisse romande 10 | Marché international 12 | Demandes d'emploi 12

DÉLAI D'INSERTION | Le lundi à 15 h

**www.gastrouisse-jobservice.ch**

Die Stellenbörse für Gastro-Profis auf allen Stufen in allen Bereichen

Gastrouisse Job Service  
Blumenfeldstrasse 20  
CH-8046 Zürich  
Tel. 044 377 55 35  
Fax 044 377 55 90  
E-Mail: [jobservice@gastrouisse.ch](mailto:jobservice@gastrouisse.ch)

Hotel Restaurant Catering

**randstad**  
flexible work solutions

Wir suchen laufend Hotel- und Gastroprofis

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

**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)

**www.gastrojob.ch**

Grösstes Stellenangebot - top aktuell im Internet

Beratung Selektion Vermittlung

**Gastro ob**

Zürich 079 779 53 79 Luzern 041 418 23 33  
[info@gastrojob.ch](mailto:info@gastrojob.ch)

**Adecco**  
EVENT

In 18 Tagen...  
4. April 2005  
Neue Filiale  
in Aarau

Kasinostrasse 32  
5001 Aarau



Unser moderner Familienbetrieb mit ausgeprägtem Fischspezialitätenrestaurant direkt am Hallwilersee sucht auf **Anfang April/Mai**

## CHEF DE PARTIE

Wir wünschen uns einen belastbaren und flexiblen Mitarbeiter/in mit guten Fachkenntnissen.

Sind Sie interessiert? So rufen Sie mich an oder senden Sie Ihre Unterlagen an:

**Seehotel Delphin**  
z. Hd. Herrn Claude Fischer  
5616 Meisterschwanden  
www.hotel-delphin.ch  
Tel. 056 676 66 80

165910

## New Challenge

Hotel + Gastro-Personalvermittlung

Gerne informiere ich Sie über folgende Stellenangebote, Möglichkeiten und Perspektiven.

### Chef de Service

In einem sehr gepflegten Restaurant in Zürich freut sich ein junges Team auf Unterstützung. Sie übernehmen die Leitung der Service-Brigade mit allen anfallenden Aufgaben. (Ideal Alter 28 bis 35 Jahre, Erfahrung im klassisch, gehobenen Service).

### Junior Chef de Service

Wagen Sie den ersten Kaderschritt, bei einem meiner Kunden am Zürichsee. Sie bringen einen Servicefachabschluss sowie einige Jahre Berufs- und erste Führungserfahrung mit. (Gewünschtes Alter 23 bis 28 Jahre, Kenntnis der gehobenen Gastronomie).

### STV BarleiterIn

Für diese interessante Leaderaufgabe in der Agglomeration Zürich, bringen Sie nebst Berufserfahrung der 4 - od. 5\* Hotellerie, sehr gute Beverage-Kenntnisse und eine Weiterbildung im Führungsbereich mit, Nacht- und Schichtarbeit kommt Ihrem Lebensrhythmus entgegen. Mit Ihren Führungserfahrungen unterstützen Sie den Bereichsleiter und ein motiviertes 12er Team.

### Küchenchef

Suchen Sie einen Tapetenwechsel und haben Freude an der saisonalen, kreativen Küche sowie Kenntnisse im Bankett-Bereich, dann sollten Sie sich die Möglichkeiten in einem Landgasthof am Zürichsee oder in einem Stadtbetrieb in LU, nicht entgehen lassen.

Interessiert? Ich freue mich auf Ihre Kontaktaufnahme.

165942

### New Challenge

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

### Gesucht:

Hotelerwarteter (Gastleute), optimal als Ehepaar oder Partner zur Leitung und Führung einer kleinen gemütlichen Pension (36 Betten) in ruhiger Lage in Davos (CH). Zu führen als Hotel Garni oder Halbpension (ca. 36 Essen).

### Zeitraum:

Zur Wintersaison 05 (Saisonbeginn Anfang Dezember 05) Arbeitsbeginn Ende Oktober/Anfang November 2005

### Qualifikation/Anforderungen:

Berufserfahrung im Hotel- und oder Gaststätten-gewerbe von mindestens 3 Jahren  
Informatik-Kenntnisse aller gängigen Programme  
Buchhaltungskennntnisse  
Ausbildung zum Koch oder Köchin optional  
Organisatorische Begabung  
Handwerkliches Geschick  
Sprachen (Deutsch, Englisch, ggf. Französisch, ggf. Italienisch)  
Gültige Arbeitsbewilligung  
Führerschein  
Arbeitspensum 100%

Verfügbarkeit ab Ende Oktober

### Bitte bewerben Sie sich mit einem

Lebenslauf  
Dazugehörigen Zeugnissen  
Lichtbild  
Gehaltsvorstellung

### Bei

Vanessa Heyer  
Eschersheimer Landstrasse 119

60322 Frankfurt  
Deutschland

165953

Ein starkes Team sucht eine starke Persönlichkeit!



Freizeitzentrum Willisau

Telefon: 041 970 35 35

### Küchenchef

ab Mitte April 2005 oder nach Absprache

Wir sind das Freizeitzentrum der Region mit einem gutbürgerlichen à la carte Restaurant, Fitnesscenter mit Wellnessbereich und verschiedensten Sportmöglichkeiten.

Das Restaurant ist Anziehungspunkt für die gesamte Bevölkerung von Willisau und Umgebung. Mit guten Anlässen und einem breit gefächerten Angebot, verwöhnen und überraschen wir unsere Gäste täglich auf Neue.

Wir suchen eine Führungspersönlichkeit in der Küche, mit überdurchschnittlichem Einsatzwillen und Organisationsinstinkt. Dank Ihrer Erfahrung und kontrollierten Arbeitsweise, sind Sie eine Stütze für das Küchenensemble und das gesamte Freizeitzentrum. Passivität ist für Sie ein Fremdwort. Vorwärtsgerichtet und mit einer positiven Einstellung, freuen Sie sich auf neue Herausforderungen, bei welchen Sie massgeblich beteiligt sind. Sie wollen aktiv in der Küche mitarbeiten und geniessen den direkten Kontakt mit unseren Gästen.

Wir bieten ein spannendes und abwechslungsreiches Aufgabengebiet mit einer zeitgemässen Entlohnung und guten Arbeitsbedingungen. Sämtliche Sport- und Freizeitmöglichkeiten des Freizeitentrums, können gratis benutzt werden.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freut sich Roman Andrau (Geschäftsführer) auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Freizeitzentrum Schlossfeld AG, 6130 Willisau

www.freizeitzentrum-willisau.ch



Unser Auftraggeber ist die Besitzerschaft eines sehr gut frequentierten Bar/Pub-Betriebes im Grossraum Olten/Zofingen. Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine versierte Dame als **Gastgeberin** und

### Leiterin Pub

Sie sind eine sympathische Erscheinung mit positiver Einstellung zu einfacher, jugendlicher und jugungebliebener Kundschaft. Ihre Fachkenntnisse im Bereich Führung eines Barbetriebes verheissen Ihnen und Ihren Mitarbeiterinnen ein erfolgreiches Konzept weiterzuführen. Wir bieten eine langfristige Anstellung mit interessanten Perspektiven.

Tönt gut? Dann bitte senden Sie Ihre kompletten Unterlagen mit aktuellem Photo an den Beauftragten

Ernst Schaefer,

Mandatas, Postfach 144, 5004 Aarau  
062 822 09 92  
Mail: [aschaefer@mandatas.ch](mailto:aschaefer@mandatas.ch)  
www.mandatas.ch

165862

Grill-Restaurant Churrasco, Glockengasse 9, 8001 Zürich

Auf den 15. April 2005 haben wir den Job des

### Küchenchefs

neu zu besetzen.

Das Grill-Restaurant Churrasco ist ein stark frequentiertes 170-plätziges Restaurant (+Garten ca. 60 Plätze) mit argentinischem Touch mitten im Herz von Zürich.

Wir bieten einem kreativen Sous-Chef, der über unternehmerisches Flair verfügt, eine interessante Plattform seine Erfahrungen einzubringen und Eigenverantwortung zu übernehmen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns über Ihre schriftliche Bewerbung an:

Komrade G+B GMBH, M. + S. Komani, Uitikonstr. 17, 8952 Schlieren, Tel. 044 730 60 71, Nat. 079 213 79 25

165861

### SEGANTINI CATERING LTD.

ist als Lifestyle Caterer ein Partnerbetrieb der Gamma Catering AG, dem innovativen Caterer aus Zug. Für unser professionelles Catering-Unternehmen suchen wir ab sofort einen jungen

### KÜCHENCHEF (m/w)

Ihr anspruchsvolles Aufgabengebiet erstreckt sich von der Passion nicht immer Alltägliches zu kochen, der Menügestaltung über die Kalkulation, zur Mitarbeiterführung bis hin zum Einkauf und der Produktion des Angebotes sowie der Einhaltung der Hygienevorschriften. Sie sind ein ausserst flexibler Praktiker und Organisator, der Erfahrungen in der gehobenen Gastronomie mitbringt. Sie haben Interesse an neuen Trends und helfen mit, die hohen Qualitätsansprüche unserer anspruchsvollen Kunden zu erfüllen.

Fühlen Sie sich angesprochen und bringen Sie die entsprechenden Voraussetzungen mit, dann erwarten wir gerne Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

Gianni Segantini, Segantini Catering Ltd., Limmatquai 54 8001 Zürich, Tel. 044 251 37 40, [info@segantini.ch](mailto:info@segantini.ch)

165802

Gesucht ab sofort

### Koch/Chef de partie

Saisonstelle bis Mitte Oktober.

Schriftliche Bewerbungen an

Hotel-Restaurant Enge

3280 Murten

Tel. 026 670 41 36 (Herr Ehrsam)

165866



Hotel & Gastro Union Zürich  
Gastro Zürich  
Caterier Verband Zürich  
Zürcher Hoteliers

Die Hotel & Gastro formation Zürich sucht für die überbetrieblichen Kurse

### Kücheninstruktor/in

#### Aufgabenbereiche

- Praktische Instruktion der Lernenden in der Küche
- Unterstützung der Instruktoren
- Laufende Erarbeitung von Kursunterlagen
- Konzeptionelle Überarbeitung der Kurse
- Verantwortung für den Einkauf von Lebensmitteln und deren einwandfreie Verarbeitung unter Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften

#### Voraussetzungen

- Bereitschaft zur Arbeit mit jungen angehenden Berufsleuten
- Offene, kommunikative Persönlichkeit mit hohem Berufsethos
- Absgeschlossene Kochlehre und entsprechende Berufskarriere
- Weiterbildung zum Gastronomiekoch/köchin oder eidg. dipl. Küchenchef/in
- Fachausweis Diätkoch von Vorteil

#### Wir bieten

- Eine Herausforderung mit Gestaltungsspielraum für eigene Ideen
- Interessantes, vielseitiges, zukunftsorientiertes Aufgabengebiet
- Vernetztes Arbeiten mit Berufsschule und Lehrbetrieb

Wir freuen uns auf Ihr vollständiges Bewerbungsdossier.

Hotel & Gastro formation Zürich  
Elisabeth Spycher, Geschäftsführerin  
Albisriederstrasse 305  
8047 Zürich

165887

SV

catering & services



SV Schweiz ist die nationale Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie. Als professionelle Gastgeberin bringen wir Genuss und Wohlbefinden in den Alltag unserer Gäste. Für das Geschäftsfeld **SV Business** suchen wir per 1. Juni 2005 oder nach Vereinbarung eine/n

### Stv. Leiter/in Küche

In Zusammenarbeit mit unserem Küchenchef führen Sie ein Team von 5 Mitarbeitenden. Sie sind für die Kreation und Produktion der Speisen auf allen Posten in unserem anspruchsvollen à la carte- und Selbstbedienungsrestaurant zuständig und vertreten den Küchenchef in seiner Abwesenheit. Ausserdem helfen Sie beim Bestellwesen, der Lagerbewirtschaftung und Menüplanung mit. Die Überwachung und Einhaltung der Hygienevorschriften, des Lebensmittelgesetzes und der ISO-Norm 9001 sowie diverse administrative Aufgaben runden Ihr Aufgabengebiet ab.

#### Ihr Profil

- Ausbildung als Koch mit mehreren Jahren Berufserfahrung
- Führungserfahrung
- gute Deutschkenntnisse
- PC-Kenntnisse

#### Wir bieten

- geregelte Arbeitszeiten (Mo.-Fr.)
- permanente Aus- und Weiterbildung
- Entwicklungsmöglichkeiten
- überdurchschnittliche Sozialleistungen

Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto richten Sie bitte an Samuel Bachofner, Restaurant Manager:

SV (Schweiz) AG  
Culinarium «Zürich» Intermezzo  
Postfach  
Austrasse 46  
CH-8085 Zürich

165896

Wir suchen:

## Persönlichkeit für Verkauf und Verkaufsförderung

**Anforderungen**  
Sie verfügen über eine kaufmännische Grundausbildung mit Weiterbildung im Bereich Verkauf und/oder Tourismus und bringen aktive Verkaufserfahrung im Dienstleistungsbereich mit. Wir setzen gute mündliche Sprachkenntnisse in Französisch und Englisch zusammen mit einem sicheren, gepflegten Auftreten voraus. Zudem erwarten wir die Bereitschaft zu Wochenendarbeiten.

**Aufgaben**  
Sie betreiben die operative Umsetzung der Verkaufsaktivitäten des Museums. Sie erstellen Verkaufsunterlagen, organisieren, koordinieren und führen Verkaufstouren und Messeauftritte im In- und Ausland aus. Sie helfen mit bei der Beziehungspflege unserer Partner und organisieren und betreuen Medientouren. Weiter unterstützen Sie die Marketingleitung in diversen weiteren Projekten.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Salärvorstellung.

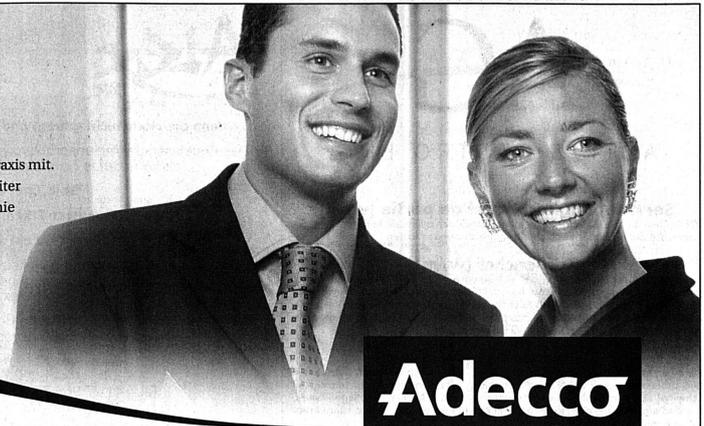
Schweizerisches Freilichtmuseum Ballenberg  
Juck Egli, Postfach, 3855 Brienz  
Tel. +41 (0)33 952 10 30, Fax +41 (0)33 952 10 39  
E-Mail: [info@ballenberg.ch](mailto:info@ballenberg.ch), [www.ballenberg.ch](http://www.ballenberg.ch)

**FREILICHTMUSEUM**  
**Ballenberg**  
DAS ERLEBNIS

165948

# Bisich am sueche? Mir händs!

Sie haben erst kürzlich Ihre Ausbildung abgeschlossen oder bringen bereits gute Berufspraxis mit. Haben Sie Lust auf eine neue Stelle, eine spannende Herausforderung, bei der Sie sich weiter entwickeln können? Wir haben die attraktivsten Stellen in allen Bereichen der Gastronomie und Hotellerie. Kompetente sowie kostenlose Unterstützung ist garantiert – und immer steht bei uns die persönliche und individuelle Beratung an erster Stelle. Für Ihren Start in eine tolle Zukunft braucht's nur einen Mausklick oder einen Telefonanruf.



**www.adecco.ch**

Streitgasse 201 4010 Basel | 061 264 60 40  
 Marktgasse 32 | 3000 Bern 71 | 031 310 10 10  
 Grabenstrasse 401 | 7000 Chur | 081 258 30 75  
 Weinmarkt 151 | 6004 Luzern | 041 419 77 66  
 Poststrasse 151 | 9001 St. Gallen | 071 228 33 43  
 Langstrasse 111 | 8026 Zürich | 01 297 79 79

Bd. Jaques-Dalcroze 71 | 1204 Genève | 022 718 44 77  
 Petit Chêne 381 | 1001 Lausanne | 021 343 40 00  
 Rue des Terreaux 71 | 2001 Neuchâtel | 032 722 68 88  
 Viale S. Franscini 301 | 6901 Lugano | 091 910 20 30

**Adecco**  
HOTEL & EVENT

Making people successful in a changing world



Wir suchen ab Ende April bis Ende Oktober 2005 folgende MitarbeiterInnen:

**Réceptionist/in mit Erfahrung (D/F/E)  
Anfangsreceptionist/in (D/F/E)**

**Chef und Commis de rang (D/F/E)  
für unser Gourmetrestaurant**

**Commis de Bar (D/F/E)**

**Portier und Zimmermädchen**

Bitte senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Photo

70 individuell eingerichtete Hotelzimmer • Parkrestaurant (140 Plätze) mit grosser Terrasse gegenüber den Giessbachfällen • Gourmet-Restaurant "Chez Florent" (40 Plätze) mit der atemberaubenden Aussichtsterrasse • Hotelbar "La Cascade" • Seminar- und Konferenzräume bis 100 Personen • Banketträumlichkeiten bis 250 Personen • 22'000 m<sup>2</sup> parkähnlicher Umschwung, Freibad, Tennisplatz • Europas älteste Standseilbahn zur eigenen Schiffsstation

Grandhotel Giessbach\*\*\*\*, Pierre Esseiva, Personalchef, CH-3855 Brienz BE  
 Tel. +41 (0)952 25 25 Fax +41 (0)33 952 25 30  
 personal@giessbach.ch www.giessbach.ch 165909

**Ein Hotel des Ferienvereins**

**Sommersaison am Fusse von Eiger, Mönch und Jungfrau?**

Für die kommende Sommersaison (4. Juni bis 16. Oktober 2005) suchen wir motivierte Teammitglieder, die mit uns am gleichen Strick ziehen und mithelfen, unsere Gäste zu verwöhnen.

**Rezeption    RezeptionsmitarbeiterIn D/F/E**

**Küche        Commis de cuisine**

**Service      ServicemitarbeiterIn für den Speisesaal**

Unser neu renoviertes Club-Hotel, mit moderner Infrastruktur, verfügt über 120 Zimmer, ein öffentliches Speiserestaurant, eine Cafeteria, eine Bar mit Lobby sowie einen attraktiven Wellnessbereich mit Solbad, von welchem auch unsere Mitarbeiter kostenlos profitieren können.

Haben Sie Freude an Ihrem Beruf und möchten Sie zu unserem Team dazugehören – dann sind Sie genau die Person die wir suchen. Senden Sie uns noch heute Ihre Bewerbungsunterlagen, damit wir uns so schnell wie möglich kennen lernen.

**Club-Hotel Victoria-Lauberhorn**  
 Pascal Anthamatten, Direktor, CH-3823 Wengen  
 Telefon 033 856 29 29, Fax 033 856 29 19 165893

„The No.1 Sports Pub in Town“  
 „Classic Pub Food at its best“  
 „The best selection of Beers in Town“  
 „A British way of life“

For more than 35 years we have been running original English pubs in Switzerland. To recreate the good old English pub tradition we are looking for,

**Pub Management (Manager and/or assistant)**  
 who can create a „home away from home“, the place where people meet. Ihre Stärken sind Verkauf, Organisation, Planung, Kommunikation (D/E) und Koordination. Unternehmerisches Denken verbindet Sie mit der Fähigkeit, mit den Gästen ein regionales Beziehungsnetz aufzubauen. Als Gastprofi (Wirtfachprüfung von Vorteil) bringen Sie Führungserfahrung und viel Engagement mit und ergänzen unser Team mit Ihrer kompetenten, freundlichen und offenen Art. Sie fühlen sich wohl in der Markengastronomie und sehen es als Herausforderung, die Konzeptvorgaben in Zusammenarbeit mit dem Head Office umzusetzen.

**We care for our customers, do you?**  
 So would you like to work in one of our Mr. Pickwick Pub in canton Bern? Please send us your application with photograph by the 4th April 2005.

**Gastrag - friendly Restaurants and Hotels**  
 Jonathan Southworth, Postfach, 4002 Basel  
 j.southworth@gastrag.ch • www.gastrag.ch • www.pickwick.ch 165929

Vielseitiger

**Kundenbistro-Mitarbeiter**

zur Verstärkung des aufgestellten Teams per sofort gesucht: 60–80%-Stelle, männlich, zwischen 20 und 40 Jahre jung, Service- und Kaffeebarerfahrung erwünscht, fließend Schweizerdeutsch sprechend, Arbeitsort Emmen, Einsatz von Mo.–Sa.

Bewerbungen an tom-tom AG c/o Interio Wohncenter Emmen z. Hd. Frau Duss Postfach 1444, 6021 Emmen 165919

Wir suchen per sofort oder n. V. junge, aufgestellte

**Servicefachangestellte**  
 für unser Speiserestaurant am Bielersee.

Sonntag und Montag frei.  
 Fam. Oberli freut sich auf Ihren Anruf.  
 Rest. Zülli  
 3235 Erlach  
 www.zuelli-erlach.ch  
 oberli-lohse@bluewin.ch 165711

**Bezirksspital und Altersheim Belp**

Als zukunftsorientiertes, innovatives Unternehmen im Gesundheitswesen bieten wir Ihnen eine herausfordernde, anspruchsvolle Stelle in einem lebhaften Umfeld mit interessanten Weiterbildungsmöglichkeiten an. Unser Betrieb umfasst eine Akutabteilung mit 48 Betten, eine Langzeitabteilung mit 24 Betten, eine Abteilung für Traditionelle Chinesische Medizin (TCM) sowie das Altersheim mit 45 Betten.

In unserer Küche bereiten wir Mahlzeiten für ca. 200 Patienten, Bewohner, Personal und Gäste zu.

Infolge Neuorientierung unserer Diätküche suchen wir per 1. Mai 2005 oder nach Vereinbarung eine motivierte, engagierte Persönlichkeit als

**Diätkoch/Diätköchin, 80–100%**

**Ihr Profil**

- abgeschlossene Ausbildung als Dipl. Diätkoch/Diätköchin mit Eidg. Fachausweis
- ausgewiesene Fachkenntnisse
- einige Jahre Berufserfahrung
- Kenntnisse aktueller Themen der Ernährung im Alter
- Erfahrung oder Interesse an der Ernährungslehre der Traditionellen Chinesischen Medizin

**Ihre Aufgaben**

- die Zubereitung und das Anrichten der Diätmahlzeiten
- die Organisation der Arbeiten in der Diätküche
- die Beratung unserer Patienten und Bewohner bei Ernährungsfragen
- die Begleitung von Projekten

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an das Bezirksspital und Altersheim Belp, Frau Caroline Berger-Reber, Leiterin Personaldienst, Seftigenstrasse 89, 3123 Belp. Für Fragen wenden Sie sich bitte an die Leiterin Hauswirtschaft, Frau S. Müller. Tel. 031 818 91 11. 165864

**Ausgezeichnet mit dem goldenen Fisch**

Das einzigartige Restaurant **À L'OPERA**, 60 Sitzplätze, sucht auf Juni 05 eine/n aufgestellte/n

**Dirigent/in**  
 Gastgeber – Chef de Service

Als unser/e neuer/r Dirigent/in sind Sie für die Musik unseres Orchesters verantwortlich: Sie koordinieren das Zusammenspiel zwischen Gästen, Service und Küche. Dank Ihrer Führungs- und Serviceerfahrung in der gepflegten Gastronomie helfen Sie mit, ein Arbeitsumfeld zu gestalten in dem die Mitarbeiter Spass an der Arbeit haben und Neues dazulernen.

Wir bieten Ihnen ein tolles Team und nette Gäste aus aller Welt, die einen guten Service zu schätzen wissen. Freien Spielraum für neue Ideen und Anstellungsbedingungen, die frau/mann im Jahr 2005 erwarten kann.

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen.  
 Hotels Ambassador und Opéra  
 Martin Spycher, Stv. Direktor  
 Falkenstrasse 6  
 8008 Zürich  
 Tel. 01 258 98 98  
 www.ambassadorhotel.ch 165891

**Marriott ZÜRICH**

Wir sind ein modernes 5-Sterne-Hotel im Herzen der Stadt Zürich und suchen per 1. April 2005 oder nach Vereinbarung eine/n

**Sales Executive (In-house Sales) m/w**

Ihr Hauptaufgabenbereich besteht darin, die eingehenden Anfragen für den Zimmer- und Veranstaltungsbereich zu bearbeiten und bis zum Vertragsabschluss mit dem Kunden zu begleiten.

Zu Ihrer Tätigkeit gehört darüber hinaus das Durchführen von Hausführungen, Kundenterminen sowie verkaufsfördernder Massnahmen.

Sie haben bereits erste Erfahrungen in einer internationalen Hotelkette gesammelt, verfügen über sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse sowie über eine hohe Einsatzbereitschaft.

Vorkenntnisse aus den Bereichen Front Office, Reservierung oder Bankettverkauf sind wünschenswert.

Grundkenntnisse in Fidelio Sales & Catering sind vorteilhaft.

Sind Sie eine kommunikative, offene Persönlichkeit und schätzen das Arbeiten in einem starken Team?

Gerne erteilen wir auch telefonische Auskünfte.

**Zürich Marriott Hotel**  
 Neumühlquai 42  
 CH-8001 Zürich  
 Telefon +41 1 360 74 20  
 Fax +41 1 360 73 03 165945

# AG

## ACTIVE GASTRO ENG

**Service/Jungkoch/Chef de partie (w/m)**  
Wir suchen für diverse Betriebe auf dem Platz Zürich qualifizierte Berufsleute; Sie haben die Service- oder Kochlehre erfolgreich abgeschlossen.

**Küchenchef (w/m)**  
Gesucht wird der Küchenchef, der sich sowohl in der Bankett- als auch in der marktfähigen à la carte-Küche auf hohem Niveau behaupten kann. Sie verfügen über mehrere Jahre Erfahrung als Küchenchef und sind eine Leaderpersönlichkeit. Es erwartet Sie ein traditionelles Haus in der Stadt Zürich mit Speiserestaurant und Bankettmöglichkeiten bis zu 150 Personen.

**Chef de Bar (w/m)**  
Für einen exklusiven Barbetrieb in der Stadt Zürich suchen wir einen charmanten und professionellen Barchef mit Ausstrahlung, der den Shaker mit Leichtigkeit schwingt und den Kontakt zu seiner anspruchsvollen Klientel zu pflegen weiss. Sie sind eine gepflegte Persönlichkeit mit Klasse und bringen bereits Führungserfahrung mit.

**Réception (w/m)**  
Sie schätzen das internationale Umfeld und möchten den Gast in seiner Landessprache willkommen heissen. Wir suchen für ein 4\*-Geschäftshotel in der Stadt Zürich eine kompetente Persönlichkeit. Fachkundiges Handeln in turbulenten Momenten ist eine Leichtigkeit für Sie und ein gepflegtes Erscheinungsbild gehört einfach dazu.

**Stv. Geschäftsführer (w/m)**  
Aussergewöhnlicher Betrieb sucht einen aussergewöhnlichen Stv. Geschäftsführer. Nach dem Abschluss Ihrer Hotelfachschule und ersten Erfahrungen in der Kaderwelt sind Sie nun «fit» für die Stelle eines Stv. Geschäftsführers. Ihr Team führen und motivieren Sie mit Leichtigkeit. Zudem schätzen Sie es Ihre guten Administrations- und PC-Kenntnisse einzusetzen.

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.**

ACTIVE GASTRO ENG GMBH, Postfach, 8048 Zürich  
E-Mail: [r.eng@activegastro.ch](mailto:r.eng@activegastro.ch) / 01-432 73 73

165915

**PIZZERIA - BAR**

**Fellini**

Richard & Cornelia Rötheli  
Bahnhofstrasse 22  
7250 Klosters  
Tel. 081 422 22 11

Wir suchen für die kommende Sommersaison ab dem 3. Juni 2005 junge, freundliche Mitarbeiter

**Alleinkoch  
Officebursche**

Wir bieten:  
Studio mit Kochnische im Hause, modernen Arbeitsplatz, eingespieltes, dynamisches Team. Wir freuen uns auf Sie!

165922

**MÖVENPICK**  
Hotels & Resorts

**Sales Assistent (m/w)**

In dieser vielseitigen Stelle betreuen Sie in erster Linie unsere bestehenden Geschäftskunden und gewinnen Neue hinzu. Dazu benötigen Sie Verkaufsgeschick und der Umgang mit Menschen macht Ihnen Freude. Sie sind motiviert, bringen gerne Ideen ein und verfügen über ein gesundes Mass an Eigeninitiative.

Sie arbeiten gerne in einem kleinen Team, denken unternehmerisch und übernehmen auch gerne Verantwortung. Für die Position setzen wir Erfahrung in der Hotellerie und im Sales/Marketing voraus. Wenn Sie zudem über gute mündliche und schriftliche Kenntnisse der deutschen und englischen Sprache verfügen und vorzugsweise auch Italienisch kommunizieren, würden wir uns freuen, Sie kennen zu lernen.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, inklusive Foto an untenstehende Adresse.

Mövenpick Hotel Egerkingen  
Isabelle Nowak, Leiterin Human Resources  
Höhenstrasse 12  
4622 Egerkingen  
Tel. 062/389 19 31, Fax 062/389 19 29  
[isabelle.nowak@moevenpick.com](mailto:isabelle.nowak@moevenpick.com)

165889



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

Das Erstklasshotel mit anspruchsvoller, internationaler Kundschaft sucht ab kommende Sommersaison 2005 in Jahresstelle:

**Sous Chef de cuisine**

für unsere nach neusten Erkenntnissen eingerichtete Küche.  
**Lieben Sie Ihren Beruf und ein ausserordentliches Ambiente?**

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

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

Fam. Alex Perren, **Hotel Alex \*\*\*\***  
CH-3920 Zermatt  
Tel. +41 27 966 70 70, Fax +41 27 966 70 90  
E-Mail: [info@hotelalexzermatt.com](mailto:info@hotelalexzermatt.com)

165927



Die Grimselhotels in der spektakulären Berglandschaft des Aaretals sind ein Unternehmen der Kraftwerke Oberhasli AG. Zusammen mit dem vielfältigen Besucherangebot der Kraftwerke und den Bergbahnen bieten unsere Hotels und Berghäuser ein einmaliges und aussergewöhnliches touristisches Erlebnis.

Das Team für unseren Bergsommer 2005 ist noch nicht komplett. Deshalb suchen wir noch Mitarbeiter, die mit uns voller Engagement und Tatendrang die neuen Herausforderungen angehen.

**Mitte Mai bis Mitte Oktober 2005**

**Hospiz** Berg- & Erlebnishotel (2000 M.ü.M)  
**Handeck** Kinder- & Familienhotel (1500 M.ü.M)

- > Sous-chef
- > Saucier
- > Gardemanger
- > Commis de cuisine\*
- > Hilfskräfte für Küche & Office

- > Hotelfachsassistent/in
- > Raumpfleger/in

- > Stv. Chef de Service
- > Servicefachangestellte/r
- > Praktikant/in Service

- > Rezeptionist/in
- > Praktikant/in Rezeption

**Mitte Juni bis Ende September 2005**

**Oberaar** Restaurant und Berghaus (2350 M.ü.M)

- > Servicemitarbeiter/in
- > Küchenhilfe

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und Referenzen.

**Mark von Weissenfluh**  
Leiter Grimselhotels  
3864 Guttannen  
Tel. 033 982 26 11  
[www.grimselhotels.ch](http://www.grimselhotels.ch)

165894



Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung für unser Ristorante Il Gallo einen/eine

**Sous Chef**

Ihre Aufgabe: Sie sind die rechte Hand des Küchenchefs, führen Ihr Team souverän durch die Arbeit und verlieren auch im hektischen Alltag nie die Übersicht.

Was Sie mitbringen: Sie sind eine dynamische Persönlichkeit und ein ehrlicher Teamplayer. Für Sie ist Flexibilität eine Selbstverständlichkeit. Aber vor allem begeistern Sie sich für die Feinheiten der italienischen Küche.

Wir bieten Ihnen: Eine sehr herausfordernde Stelle, bei der Sie Ihre Ideen direkt einbringen und umsetzen können. Viel Führungs- und Fachverantwortung sowie eine selbständige Tätigkeit innerhalb von gegebenen Rahmenbedingungen, eine motivierte Crew und gute Entwicklungsmöglichkeiten. Alles in allem die Chance, Ihr Können unter Beweis zu stellen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann zögern Sie nicht, sondern senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

**Valentino Gastronomia AG**, Sonia Tarrega, Alpenstrasse 14, 6300 Zug,  
Telefon 041 725 29 03, [s.tarrega@valentino-gastronomia.ch](mailto:s.tarrega@valentino-gastronomia.ch)

165848



Für unser Café Restaurant am Paradeplatz suchen wir eine freundliche

**Serviceangestellte (80 oder 100%)**

für die selbständige Führung einer Servicestation. Wir wenden uns an eine kontaktfreudige, belastbare Persönlichkeit mit guten Umgangsformen, mind. 3 Jahren Erfahrung im Service, einer speditiven Arbeitsweise und schweizerdeutscher Muttersprache.

**Service-Leiterin (100%)**

Zusammen mit drei Kolleginnen sind Sie für folgende Aufgaben verantwortlich:

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

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

Wir bieten Ihnen eine attraktive Dauerstelle in gepflegter Atmosphäre, interessante Arbeitszeiten (Frühdienst ab 6.00 Uhr/ Spätdienst ab 9.30), 5-Tage Woche, ein Wochenende pro Monat sowie Feiertage frei, Einkaufsvergünstigungen und Personalrestaurant.

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

**CONFISERIE SPRÜNGLI ZÜRICH**

Bahnhofstrasse 21 / 8022 Zürich /  
Tel. 01 224 46 46  
[www.confiserie-spruengli.ch](http://www.confiserie-spruengli.ch)  
E-Mail: [barbara.widmer@spruengli.ch](mailto:barbara.widmer@spruengli.ch)

165949



Wir suchen ab 1. Juni 2005 für die kommende Sommersaison zur Ergänzung unseres kleinen Teams

**Koch (m/w)**

für unser Gourmet-Restaurant

Sind Sie aufgestellt und motiviert? Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an:

**Restaurant La Riva**  
Astrid und Rudolf Eberl  
Voa davos Lai 27  
7078 Lenzerheide  
Tel. 081 384 26 00  
Fax 081 384 26 22  
E-Mail [la-riva@bluewin.ch](mailto:la-riva@bluewin.ch)  
homepage [www.la-riva.ch](http://www.la-riva.ch)

165917

MACHEN SIE SICH AUF UND **DAVOS** INS

Central Sporthotel



**Wir sind ein 4-Stern-Erstklasshotel mit 95 Zimmern und Suiten Restaurant Bündnerstübi - Pianobar - Hallenbad und Wellnessbereich**

Für die Sommersaison suchen wir per 1. Mai 2005 oder nach Vereinbarung folgende motivierte Mitarbeiter/innen

**Réceptionisten und Réceptionistinnen**

D/E/F, Fidelity, mit Berufserfahrung

Im pulsierenden Herzpunkt des Hotels, der Réception, sind Sie mitverantwortliche Gastgeber, um unseren internationalen Gästen von der Reservationsannahme bis zur Verabschiedung, Feriengedächtnisse zu vermitteln und einen prächtigen Aufenthalt zu bieten. Sie haben Humor, behalten in hektischen Situationen den Überblick, kennen sich mit Fidelity bestens aus und sind selbstständiges Arbeiten im Team gewohnt.

**Commis de cuisine sowie Hilfsköchin/ Hilfskoch auf dem Gardemangerposten**

In dieser Position sind Sie mitverantwortlich bei der Herstellung und Vorbereitung der kalten Vorspeisen, Salatbuffets sowie Mise en place für das Frühstücksbuffet und den Gardemangerposten. Es erwartet Sie ein eingespieltes, sympathisches Küchenteam mit langjährigen Mitarbeiter/innen.

Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen!

**CENTRAL SPORHOTEL DAVOS**  
Marcel Käppeli, Personalchef  
Tobelmühlestrasse 1  
7270 Davos Platz  
Tel. 081 415 82 00  
[personalbuero@central-davos.ch](mailto:personalbuero@central-davos.ch)  
[www.central-davos.ch](http://www.central-davos.ch)

BESUCHEN SIE UNS AUF UNSERER WEBSEITE:  
[www.central-davos.ch](http://www.central-davos.ch)

165860



**Christiania in Zermatt**

Für unser Sporthotel im Matterhorn-Dorf mit Hotelbar, Spezialitätenrestaurant, Hallenbad sowie Fitnesscenter, suchen wir für die kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

**KÜCHE**

CHEF DE PARTIE  
COMMIS DE CUISINE

**SERVICE/HOTELBAR**

SERVICEMITARBEITER/IN

**SCHWIMMBAD**

BADEAUFSICHT (MIT BREVET)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen:  
**CHRISTIANA HOTELS**  
Fam. Peter Franzen - CH-3920 Zermatt  
Tel. +41 27 966 80 00  
www.reconline.ch/christiana · christiana.zermatt@reconline.ch



Nach erfolgreicher siebenjähriger Aufbauarbeit übernimmt der jetzige Gerant eine neue Herausforderung.

Wir suchen in Jahresstelle auf Herbst 2005 jüngeres

**Gerantenpaar**

das Gewähr bietet für hohe und kostenbewusste Qualität im beliebten Bergrestaurant Tigignas. Bedienung und Selbstbedienung. Sitzplätze innen 350, aussen 250.

Wir stellen uns die Bewerber wie folgt vor:

**Er** Abgeschlossene Kochlehre, gute gastgewerbliche Ausbildung mit kreativer Ader. Führungserfahrung, Flexibilität und Freude am Umgang mit Gästen und Mitarbeitern sind uns wichtig.

**Sie** Freude an der Gastronomie mit administrativen und EDV-Kenntnissen sowie Erfahrung in Organisation von Veranstaltungen.

Bewerber mit Freude an Verantwortung und Veränderungen senden übliche Bewerbungsunterlagen an

**Savognin Bergbahnen AG**  
Verwaltung  
CH-7302 Landquart

H · O · T · E · L · S · A · R · A · T · Z ·

**Neue Akteure gesucht ...**

Das Vier-Stern-Hotel Saratz, situiert an schönster Lage im malerischen Pontresina, ein Haus voller Überraschungen und Gegensätze – verbindet modernes Lebensgefühl mit traditioneller Engadiner Hotelkultur. 92 Zimmer, zwei Restaurants, Hotelbar, Hallenbad, Swimmingpool mit Café, Wellnessbereich, Spielparadies und 35'000m² Parklandschaft bieten unseren Gästen das Wesentliche im Überfluss.

Sie möchten in einem vorwärtsstrebenden Team voll mitarbeiten und lieben ein lebhaftes und junges Arbeitsumfeld? Dann können Sie bei uns schon bald eine wichtige Rolle besetzen! Für die kommende Sommersaison, ab Juni/Juli 2005 suchen wir:

**Sous Chef** (Jahresstelle, ab 23. 5. 05) für unser kreatives Küchenteam mit à-la-carte-Service  
**Chef de Partie** Tourmant sowie für unser «Pitschna Szena»-Küchenteam (Satellitenküche)  
**Demi Chef de Partie**  
**Commis de Cuisine**

**Chef de Service** (Jahresstelle) für unser stimmungsvolles  
**Stv. Chef de Service** (Jahresstelle) Jugendstilrestaurant «Saratz» mit à-la-carte-Service  
**Restaurantfachfrau/-mann**  
**Servicepraktikant/in**  
**Servicemitarbeiter/in** für unsere Szenen-Beiz «Pitschna-Szena»

**Empfangschef/in** für die Überwachung des  
(Jahresstelle, ab April 05) reibungslosen Ablaufes  
**Réceptionspraktikant/in** an unserer lebhaften Réception  
**Night Audit** für die Sicherheit der Hotelgäste in der Nacht sowie der Durchführung der Tagesabschlüsse

Ich freue mich auf Ihre aussagekräftigen, schriftlichen Unterlagen mit Foto!  
**Andrea Kessler, Human Resources Managerin**

Hotel Saratz · CH-7504 Pontresina  
Tel 081 839 4000 · Fax 081 839 4040  
info@saratz.ch · www.saratz.ch

**brienzersee**  
HOTEL · RESTAURANT  
RINGENBERG · INTERLAKEN · SCHWITZ

**Restaurant Linde**  
A. & D. Kneubühl & S. Crevoiserat  
Dorfstr. 1, 3126 Kaufdorf, 031 809 06 23

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir:

**1 Hilfskoch (100%)**  
**1 Servicefachangestellte** (4-mal pro Woche 11.00 bis 19.00 Uhr)  
**1 Servicefachangestellte** (4-mal pro Woche 19.00 bis 24.00 Uhr)

Fühlen Sie sich angesprochen?  
Dann senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung an die oben stehende Adresse.

Wir suchen ab 1. April 2005 oder nach Vereinbarung für die kommende Sommersaison 2005

**Servicemitarbeiterin**  
Freude am Gastgewerbe ist Voraussetzung ...  
Doch auch Sprachen (mind. Englisch), Selbständigkeit und der Kontakt zu unseren Hausgästen sind Ihnen wichtig. Sie übernehmen auch Mitverantwortung als Gastgeber/in in unserem \*\*\*-Kleinhotel mit Restaurant (Pizzeria), Bar und Panorama-See-terrasse an fantastischer Lage am Brienzensee.  
Auf Ihre Bewerbung freut sich  
Sonia Cadisch  
Hotel Brienzensee, 3852 Ringgenberg  
Tel. 033 822 23 53, Fax 033 822 02 32  
E-Mail: happy@hotelbrienzensee.ch

**HOLIDAY**  
... your sunny side of life!

**IN THUN**  
**gibt's noch viel zu tun!**

...deshalb braucht unser Team Verstärkung!

Wir wünschen uns aufgestellte, motivierte MitarbeiterInnen, die nicht nur mithelfen, sondern auch mitdenken!

Zur Unterstützung und Vertretung der Direktion suchen wir

**Direktionsassistent/Chef de Réception**  
(w/m)  
mit klaren Zukunftsvisionen und dem Willen zu mehr.

**Chef de Service / Betriebsassistent**  
(w/m)  
mit einer grossen Portion Charme und Flair für optimale Gästebetreuung und aktiven Verkauf.

Gerne laden wir Sie zum Vorstellungsgespräch ein!

Rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen  
z. Hd. Ruth Lévy, Hotel Restaurant Holiday,  
Gwattstrasse 1, CH-3604 Thun – Thunersee  
Telefon 033 334 67 67  
www.holidaythun.ch, E-Mail: info@holidaythun.ch

**Arosa** **VALSANA**  
SPORTHOTEL LES SARDAS

**«Das sportlichste Sporthotel der Schweiz»**

Begeisterte und sportliche Teammitglieder gesucht! Möchten Sie mit uns zusammen den Arosar Sommer miterleben ...?!

Herrliche Bergwelt mit zauberhaften Wander-, Bike- und Sportmöglichkeiten.  
Wenn ja, dann verbringen Sie mit uns zusammen eine aktive und sportliche Sommersaison:

Folgende TeammitarbeiterInnen werden gesucht:

**CHEF DE RÉCEPTION (m/w)**  
(auch Anfangs-Chef der Réception möglich)  
Sie freuen sich am Umgang mit Menschen und suchen eine neue Herausforderung? Wenn Sie bereits in ähnlicher Position gearbeitet haben, D, F, E keine Fremdwörter sind und Sie Schweizer oder Schweizerin sind, dann freuen wir uns von Ihnen zu hören.  
Eintritt: Anfang/Mitte Juni oder nach Vereinbarung.

**RÉCEPTIONIST/IN (w/m)**  
Berufserfahrung, Sprachkenntnisse D, F und E Schweizer Bürger, Eintritt: Mitte/Ende Juni

**KELLNER (m)**  
Berufserfahrung, Sprachkenntnisse D und E, F von Vorteil  
Eintritt: Mitte/Ende Juni oder nach Vereinbarung

**KOSMETIKERIN / MASSEURIN (w)**  
für unseren Clarins-Beauty-Salon  
Berufserfahrung, Eintritt: Mitte/Ende Juni oder nach Vereinbarung

Unsere Valsana-MitarbeiterInnen haben – neben attraktiven Arbeitsbedingungen – die Möglichkeit unsere Freizeit- und Sportanlagen wie: Aussen- und Hallen-Tennisplätze, grosszügigen Hallenbadbereich usw. zu benutzen.

Interessiert? Ja ... dann senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen direkt an:  
Sporthotel Valsana  
Andrea & Daniel Durrer-Fässler  
Gastgeber/Direktion  
7050 Arosa  
info@valsana.ch / www.valsana.ch

Wir freuen uns auf Sie!

**Die Eiger-Nordwand erklettern...**

ist keine Voraussetzung, um bei uns zu arbeiten!

Unsere Schwerpunkte liegen in der Schaffung einer gemütlichen, persönlichen Atmosphäre für unsere internationalen Hotelgäste, einem ausgezeichneten Service (Gourmet- und Hotel-Restaurant) mittels einer freundlichen und natürlichen Gästebetreuung sowie einer sich auf Qualität orientierenden Kochkunst.  
Daher suchen wir möglichst motivierte und positiv eingestellte Mitarbeiter, für die kommende Sommersaison oder auch für länger:

im Service  
**SERVICEFACHANGESTELLTE**  
im Büro/Réception  
**RÉCEPTIONISTIN**  
(Réceptionserfahrung, D, E, F)  
in der Küche  
**CHEF DE PARTIE**  
**COMMIS DE CUISINE**  
**KÜCHENBURSCHE**  
**ZIMMERMÄDCHEN**

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto (auch per E-Mail möglich) senden wir Ihnen gerne unsere detaillierten Unterlagen zu.

Wir freuen uns auf Ihr Interesse!

Hotel · Restaurant  
**KIRCHBÜHL**  
Grindelwald

Familie Brawand, Postfach 44, 3818 Grindelwald  
E-Mail: christian.brawand@kirchbuehl.ch  
www.kirchbuehl.ch

Das Hotel La Palanca\*\*\* ist im typischen Bündnerstil errichtet und liegt am Fusse des Piz Scalottas, nur wenige Gehminuten vom Dorfkern der Lenzerheide entfernt.

Unser Hotel hat 32 rustikal eingerichtete Zimmer, eine Bar, einen Speisesaal, ein à la carte Restaurant mit 70 und eine Sonnenterrasse mit 80 Sitzplätzen.  
Möchten Sie nicht auch die Sommersaison 2005 in einer wunderschönen Umgebung mit motivierten Mitarbeitern verbringen?  
Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per 15. Juni 2005

**Jungkoch/in**

**Servicefachangestellte/n**

Sie sind engagiert, freundlich und verfügen über gute Berufskennntnisse, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

**la palanca**  
HOTEL · RESTAURANT · BAR

VOA SPORZ 33 | CH-7078 LENZERHEIDE  
TEL +41 81 384 31 31 | FAX +41 81 384 53 64  
INFO@LA-PALANCA.CH | WWW.LA-PALANCA.CH



Stellenangebote

SwissDeluxeHotels.com  
Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi

*one of The Leading Hotels of the World*



**KULM HOTEL ST. MORITZ**  
Personalbüro, CH-7500 St. Moritz

Für kommende Sommersaison sind folgende Stellen für einsatzfreudige und gastorientierte Mitarbeiter, welche Freude haben mit uns den erreichten Erfolg zu festigen und weiter zu verbessern, neu zu besetzen.

**Réception:** Réceptionist/in Sprachen D/E/I/  
**Loge:** Logentourant (mit Führerausweis, Sprachen D/E/I)  
**Küche:** Chef de partie  
Commis de cuisine

**Panorama Spa & Health Club**  
Moderner Wellnessbereich auf 1400 m<sup>2</sup> mit grosser Behandlungsabteilung.

- Réceptionist/in für den Wellnessbereich (Sprachen D/E/I)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Zeugniskopien und Foto.



**KULM HOTEL ST. MORITZ**  
Personalbüro, CH-7500 St. Moritz



**Royal Park \*\*\*\*\*Hotel**  
Private Beauty-, Health-Resort & Spa  
**3718 Kandersteg, Berner Oberland**  
**Tel. 033 675 88 88**  
sucht

**2. Chef de Service (w)**  
**Empfangssekretär/in d/f/e**



Swiss Deluxe Hotels

*one of The Leading Hotels of the World*



**Grand Hotel ZERMATTERHOF**  
CH-3920 Zermatt

Unser luxuriös eingerichtetes Haus verfügt über 58 Zimmer und 26 Suiten, 2 Bars, 2 Restaurants, einen Bankett- und Kongresssaal sowie einen grosszügig eingerichteten Wellnessbereich.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die kommende Sommersaison 2005 folgende kompetente Mitarbeiter/innen:

**Sous-Chef**  
**Chef de Partie**  
**Chef de rang/Demi-chef de rang (D/F/E)**  
**Servicefachangestellte/r (D/F/E)**  
**Hotelfachassistent/in**

Sie verfügen über Erfahrungen in der gehobenen Gastronomie, lieben den Umgang mit Menschen, sind motiviert, teamfähig sowie zuverlässig und bringen Verantwortungsbewusstsein mit.

Fühlen Sie sich angesprochen und haben Sie das nötige Fachwissen? Dann freuen wir uns auf Ihre detaillierten Bewerbungsunterlagen!

**GRAND HOTEL ZERMATTERHOF**  
Frau Danielle Bachmann  
Bahnhofstrasse 55  
3920 Zermatt  
Tel. 027 966 66 00  
Fax 027 966 66 99  
mailto: personalbuero@zermatterhof.ch




\*\*\*\*\*

**GRAND REGINA**  
Alpin WellFit Hotel Grindelwald

Unser einzigartiges \*\*\*\*\*-Hotel liegt wunderschön inmitten einer atemberaubenden Bergwelt. Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir auf Anfang April oder nach Übereinkunft in Jahresstelle folgende motivierte Mitarbeiterin:

**Reservationsleiterin**  
\*\*\*\*\*

Für diese Kaderposition erwarten wir Berufserfahrung in einer ähnlichen Position, Verkaufsfair, Verhandlungsgeschick und sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse in Wort und Schrift. Weitere Sprachkenntnisse wären natürlich von Vorteil. Der Umgang mit den wichtigsten EDV-Hilfsmitteln bereitet Ihnen keine Mühe. Ausserdem verfügen Sie über ein hohes Verantwortungsbewusstsein und Einsatzbereitschaft. Charme und Fröhlichkeit, aber auch ein gewisses Mass an Gelassenheit zählen zu Ihren weiteren Eigenschaften.

Wir bieten Ihnen eine attraktive Jahresstelle mit vielseitigen und spannenden Aufgaben und geben Ihnen die Möglichkeit, Ihre Talente in einem renommierten Haus der Luxus-Klasse zu entfalten.

Mit Spannung erwarten wir Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen.

**GRAND REGINA Alpin WellFit Hotel**  
Hans Stäubli  
CH-3818 Grindelwald  
Telefon +41 33 854 86 10  
Telefax +41 33 854 86 66  
hr@grandregina.ch  
www.grandregina.ch




Das Bellevue Palace Hotel in Bern verbindet moderne, zeitgemässe Fünfsterhotellerie mit nostalgischem Charme.

Ein Arbeitsplatz, der viel von Ihnen fordert, aber auch viel vermittelt.  
Eine Chance für Sie!

Nach Vereinbarung suchen wir einen

**Night Auditor**

in Jahresstelle.

In dieser wichtigen Position sind Sie mit dem Nachtchasseur in der Nacht für die Überwachung des ganzen Betriebes, den reibungslosen Arbeitsablauf am Front Office, die Abrechnungskontrolle des Restaurants sowie den Tagesabschluss verantwortlich.

Sie sind selbständiges Arbeiten gewohnt und haben gute PC-Kenntnisse (Fidello von Vorteil).

Frau Simone Licari-Tobler freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und beantwortet erste Fragen gerne telefonisch. Telefon 031 320 45 45.



**HOTEL BELLEVUE PALACE BERN \*\*\*\*\***  
Kochergasse 3-5, CH-3001 Bern, Tel. 031 320 45 45, Fax 031 311 47 43



*one of The Leading Hotels of the World*



**CASTELLO DEL SOLE**  
ASCONA

Am 19. März 2005 startet das Castello del Sole zu einer weiteren Sommersaison. Möchten Sie in einem der führenden Ferienhotels der Südschweiz den hohen Ansprüchen der internationalen Kundschaft gerecht werden? Senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an Frau P. Hungerbühler, Leiterin Human Resources. Wir freuen uns!

**Loge:** Concierge-Tourant D/I/F/E (Eintritt ab sofort oder nach Übereinkunft)

**HOTEL CASTELLO DEL SOLE**  
CH-6612 ASCONA  
TEL. 091 791 02 02  
FAX 091 792 11 18  
http://www.castellodelsole.com  
e-mail: castellosole@bluewin.ch




# EXPRESS-Stellenvermittlung

Für ArbeitgeberInnen und ArbeitnehmerInnen aus Hotellerie und Gastgewerbe

## Service de placement express

Pour employeurs et employé/e/s de l'hôtellerie et de la restauration

**031 370 42 79**

08.00 bis 12.00 Uhr und 13.30 bis 17.00 Uhr

Fax 031 370 43 34

Eine Dienstleistung von

**hoteljob**

**SUCHEN SIE QUALIFIZIERTE ARBEITSKRÄFTE?**

Unter den folgenden Stellengesuchen befindet sich vielleicht genau die Person, die Ihnen noch gefehlt hat. Mit einem Abonnement der Express-Stellenvermittlung erhalten Sie so viele Bewerbungstalons, wie Sie wünschen: während 6 Monaten für Fr. 350.-, während 1 Jahr für Fr. 600.- (exkl. MwSt.).

**CHERCHEZ-VOUS DES TRAVAILLEURS QUALIFIÉS?**

Parmi les demandes d'emploi ci-dessous, il se trouve peut-être la personne qui vous manque. Abonnez-vous au Service de placement express et vous recevrez autant de talons de candidatures que vous souhaitez. Coûts pour 6 mois: fr. 350.-, pour 12 mois: fr. 600.- (TVA exclue).

### Stellengesuche / Demandes d'emploi

Küche / Cuisine								Hauswirtschaft/ménage							
1	2	3	4	5	6	7	8	1	2	3	4	5	6	7	8
9829	Commis de cuisine	21	CH	Mai	D/F	Rougemont/Ch.-d'Oex		9874	Chef de bar/Geschäftsführer	40	CH	April	D/E/F	Hotelbar/Club/Deutsch-CH	
9833	Koch	39	DE	B	Mai	D/E	Zürich/Wthur/Tagesbtr.	9875	Service	26	PT	C	sofort	D/F/I	TG/ZH/ST
9852	Chef de partie	44	DE	LEG	Mai	D/E		9878	Service/Bufet/w	22	CH	Mai	D	sofort	sofort
9853	Küchenchef	46	FR	C	Juni	D/E/F/I	3/*-Hotel/ZH/BE/SG/LU/AG	9879	Chef de rang	23	CH	Mai	D/E/F/I	TI	sofort
9857	Koch	23	CH	sofort	D	Bern, Burgdorf/zs. 9856		9882	Service/w	44	CH	Juni	D/I	Zürich/Tagesbtr.	
9858	Koch, Chef de partie	26	CH	sofort	D/E	AG		9885	Chef de service	63	CH	April	D/E/F/I	TI/BE-Oberland	
9864	Küchenchef	55	CH	sofort	D/E	Ost-CH		9886	Chef de rang/Barman	59	CH	n. Ver.	D/E/F/I	4-5*-Hotel	
9868	Küchenchef, G/Führer	38	CH	n. Ver.	D/E/F/I			9888	Service/w	35	EE	C	Mai	D/E	BS/BL
9872	Küchenchef	34	AT	B	n. Ver.	D/E	SG/TG/ZH, Hotel/Heim	9891	Maitre d'hôtel	31	DE	G	sofort	D/E/F	BS/BL
9873	Küchenchef	47	CH	April	D/E/F/I	Tagesbetrieb		9892	Chef de rang	50	CH	sofort	D/I	ZH/SG/GR-Nord	
9876	Koch	20	CH	n. Ver.	D/F	Zentral-/West-CH		9895	Kellner	29	NL	LEG	Mai	D/E	SO/Deutsch-CH
9883	Küchenchef/Alleinkoch	48	CH	sofort	D/F	Deutsch-CH/Mittlerer Betr.		9896	Service/w	34	CH	Mai	D/E	Zürich/80%	
9899	Koch	20	CH	April	D/E	AG/ZH		9897	Service/Allrounderin	47	CH	April	D/F/I	LU/Tagesresbetr./60-80%	
9901	Toumant/Chef de partie	24	CH	Mai	D/E	ZH/Sptal/Kantine/Altheim		9900	Chef de service/w	44	AT	C	sofort	D/E	GR
								9902	Service/w	22	AT	LEG	April	D/E/I	Zürich+Umgeb./Bar/Rest.

Service/service								Administration/administration							
1	2	3	4	5	6	7	8	1	2	3	4	5	6	7	8
9826	Bardame-Aushilfe	25	CH	n. Ver.	D/E/F	Thun-Interlaken		9837	Chef de réception/w	30	DE	LEG	Mai	D/E/F	
9840	Service/w	25	DE	LEG	Juli	D/E/F	West-CH/Restaurant	9838	Hotelsekretärin	41	CH	sofort	D/E/F/I	SG/AR/TG/Hotel	
9843	Kellner	26	TN	B	sofort	D/F/I	LU	9850	Anfangsrezeptionistin	20	CH	sofort	D/E/F		
9844	Service/w	26	CH	April	D/E/F	AG/50%		9860	Rezeptionspraktikantin	39	CH	sofort	D/E/F/I	West-CH/VI/BE	
9851	Chef de service	39	DE	C	Mai	D/E/F/I		9881	GF-Assistentin	45	CH	Juni	D/E/F	GR/Surselva	
9854	Bar-Aushilfe	34	CH	sofort	D/E	AG		9893	Rezeptionistin	25	DE	L	Mai	D/E/F	Basel/ab 4*-Hotel
9856	Sefa	25	CH	sofort	D	Bern, Burgdorf/zs. 9857		9894	(Stv-) Geschäftsführer	39	FR	LEG	April	D/E/F	Zürich+Umgeb.
9862	Service/w	28	CH	Mai	D/E	TI/ZG/Werwaldstättersee		9898	Chef de réception/w	23	CH	sofort	D/E/F	Bern+Umgeb.	
9865	Chef de service	24	IT	B	April	D/I	BE-Oberland/TI	9903	Leiter Marketing & Verkauf	37	CH	n. Ver.	D/E/F	Winterthur/Ost-CH	
9867	Chef de rang/Barman	26	CH	LEG	sofort	F/I	West-CH	9904	Rezeptionistin/Service	25	FR	LEG	April	D/E/F	VS/VD
9869	Kellner	55	CS	B	sofort	D/I	Bern								
9870	Service/w	19	CH	sofort	D/F	SZ/ZH/Tagebetrieb									

**SUCHEN SIE EINE STELLE?**

Wenn Sie Erfahrung in der Hotellerie/Gastronomie haben, dann füllen Sie am besten gleich den unten stehenden Bewerbungstalon aus. Ihre Angaben erscheinen während 2 Wochen auf dieser Seite in der hotel + tourismus revue. Das Inserat ist für Sie kostenlos.

**CHERCHEZ-VOUS UN EMPLOI?**

Si vous êtes qualifié/e dans l'hôtellerie ou la restauration, remplissez le talon ci-dessous et vos données paraîtront gratuitement pendant 2 semaines sous cette rubrique dans l'hotel + tourismus revue.

## Bewerbungstalon / Talon de demande d'emploi

(Bitte gut leserlich ausfüllen / Prière de remplir en capitales)

Gewünschte Stelle / Emploi souhaité: \_\_\_\_\_ 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 der Daten (Name, Adresse, Telefon etc.) einverstanden:  Ja -  Nein / J'accepte la publication de mes coordonnées (nom, adresse, téléphone, etc.):  Oui -  Non  
 Wenn nein, können wir den ausgefüllten Talon nicht in der Zeitung publizieren. / En cas de réponse négative de votre part, nous ne pourrions pas publier le talon dans le journal.

Bitte mailen oder schicken Sie uns den vollständig ausgefüllten Bewerbungstalon an folgende Adresse: / Veuillez nous retourner le talon de demande dûment rempli à l'adresse suivante:  
**hoteljob.be@hotelleriesuisse.ch / Schweizer Hotelier-Verein, Express-Vermittlung, Monbijoustrasse 130, Postfach, CH-3001 Bern**



## Assistent/-in der Betriebsleitung

Swiss Re  
iii

**Ihre Human Resources Kontaktperson:**  
Barbara Jaggi-Walthard

Swiss Re  
Mythenquai 50/60  
8022 Zürich  
Telefon +41 43 285 2519

**Bitte bewerben Sie sich nach Möglichkeit via Internet:**  
www.swissre.com  
(Careers > Open positions)

Als eines der weltweit führenden Rückversicherungsunternehmen spezialisieren wir uns auf Lösungen im Kapital- und Risikomanagement. Im Interesse unserer Kunden, Mitarbeitenden und Aktionäre verbinden wir finanzielle Kraft mit Erfahrung, Wissen und kreativem Denken, um neue Chancen zu ergreifen. Chancen für Sie. Und Chancen für uns.

### Ihre Aufgaben

Swiss Re Guest Services ist eine Tochtergesellschaft von Swiss Re und führt deren Mitarbeiter- und Gästereinstellungen sowie den Hotel- und Restaurationsbetrieb des Swiss Re Centre for Global Dialogue in Rüslikon. In Ihrer frontorientierten Funktion unterstützen Sie den Betriebsleiter eines Personalrestaurants in der gesamten Betriebsführung und vertreten ihn kompetent. Sie leiten die Bereiche Housekeeping und Guest Relations. Dabei sind Sie verantwortlich für alle Anlässe und Serviceleistungen des Betriebes sowie die Mitarbeiterführung. Zudem erledigen Sie auch administrative Tätigkeiten.

### Ihr Profil

- Grundausbildung im Gastgewerbe mit fundierter Weiterbildung (kaufm. Bereich oder Hotelfachschule), breite Berufspraxis
- Erfahrung im und Freude am Service-Bereich
- Führungserfahrung
- gute Sprachkenntnisse (D/E)
- gepflegtes Auftreten, beste Umgangsformen
- zuverlässige, teamorientierte, kommunikative Person
- gute IT-Kenntnisse



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 selbständig arbeitende

**SERVICEFACHANGESTELLTE(N)**  
(CH, A, D)  
für à la carte und Hotelgäste

**Mitarbeiterin für Service und Rezeption (CH, A, D)**  
die gewillt ist Verantwortung bei Abwesenheit der Chefin zu tragen.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, dann freuen wir uns über Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Hotel Brienz  
Fam. Beat Wettach  
CH-3855 Brienz  
Telefon: 033/ 951 35 51  
info@hotel-brienz.ch



Wir suchen für kommende Sommersaison ab Ende Mai junge, aufgestellte, natürliche **Servicefachangestellte**

In Tagesbetrieb in der wunderschönen Wanderregion  
**Wengen Mürren Lauterbrunnental**  
Lohn: 3'500 - 4'200 Fr  
Rufen Sie uns an oder schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen  
Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen.

Restaurant Allmend  
Herr Litzler Raffael  
Postfach 220  
3823 Wengen  
Tel. 033 855 58 00  
E-mail: rest.allmend@gmx.ch

**Trend**  
Hotel  
Echtweit

Qualität heisst heute auch wieder flexible Einsatzbereitschaft, Motivation, Unternehmenseinstellung, Disziplin und Wille. Helfen Sie uns, qualitätsorientiert zu bleiben?

**Restaurantleitung/  
Duty Manager Assistentin  
Koch Gardemanger  
Réceptionistin mit Fidelioerfahrung  
Hausdame/Étagedouvernante**  
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Kontakt:  
Roger Gloor, Trendhotel AG  
8105 Zürich-Regensdorf, 044 870 88 88  
E-Mail: gloor@trend-hotel.ch

## HOTEL SCHWEIZERHOF UND RESIDENCE

Mitten im Dorf — la plus haute hôtellerie.

Als führendes 4\* Hotel betreiben wir nicht nur hoch stehende Hotellerie, mit unseren verschiedenen Spezialitätenrestaurants ist auch die Gastronomie der Spitzenklasse zu Gast. Wir sind stolz auf Mitarbeiter, die nie aufgehört haben zu lernen. Stellen Sie sich mit uns den vielseitigen, anspruchsvollen und interessanten Herausforderungen.

Wir suchen für die kommende Sommersaison 2005 folgende MitarbeiterInnen:

**Réceptionist/in**  
D/F/E mündlich/schriftlich — mit EDV-Kenntnissen und Berufserfahrung

**Chef de partie**

**Demi-chef Pâtissier**

Auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Referenzen und Foto freut sich:

HOTEL SCHWEIZERHOF UND RESIDENCE  
Eva-Maria Mathier  
Personalbüro  
3920 Zermatt

Tel. 027 966 87 56  
Fax 027 966 87 57  
www.seilerhotels.ch  
E-Mail: em@seiler-zermatt.ch



Zentrum Inselhof Frau, Mutter, Kind und Familie im Zentrum

## Zentrum Inselhof

Das Zentrum Inselhof führt ein Kinderhaus, eine Kinderkrippe, eine Wohngruppe für schwangere Frauen und Mütter mit ihren Säuglingen sowie eine Eltern-Kind-Begleitung mit insgesamt ca. 70 Mitarbeitenden.

Für die vielfältigen Arbeiten im gesamten Zentrum suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/einen

## Hauswirtschaftliche/n Betriebsleiter/in (50 - 60%)

- für folgendes Aufgabengebiet:
- Planung, Organisation und Koordination der hauswirtschaftlichen Arbeiten in den Bereichen Reinigung, Verpflegung, Wäscheversorgung, Schulungs- und Personalzimmervermittlung, Hauswartung
  - Administrative Arbeiten
  - Führungsaufgaben innerhalb eines kleinen Teams (3 Personen)

Sie bringen mit:

- Ausbildung als Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin mit FA oder gleichwertige Ausbildung, Berufs- und Führungserfahrung
- Gute EDV-Kenntnisse (MS-Office, MS-Outlook)
- Fähigkeit vernetzt zu denken und zu arbeiten
- Freude in einem vielschichtigen, lebhaften Betrieb auch mal selber anzupacken

Nebst einer gründlichen Einführung bieten wir Ihnen eine interessante und selbständige Tätigkeit in einem motivierten Team sowie zeitgemässe Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns über Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto. Für weitere Auskünfte steht Ihnen die jetzige Stelleninhaberin Frau Ruth Meierhofer, Tel. 044 498 50 55, gerne zur Verfügung.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an: Zentrum Inselhof, Frau Andrea Imhof, Personalabteilung, Birmsendorferstr. 509, 8063 Zürich

Lenzerheide Valbella  
Schweizer Alpen Resort Lenzerheide

SPORTS UNLIMITED

mitarbeiten - mitgestalten

Hotel 1. Klasse sucht zur Ergänzung des Teams für die Sommersaison 2005 (Ende Mai 05 bis ca. Mitte Oktober 05) mit der Möglichkeit für die folgende Wintersaison:

**Rezeption:**  
Réceptionssekretärin  
interessanter Aufgabenbereich  
Eintritt Mitte Mai 05

**Küche:**  
Souschef / Saucier  
vielfältiges Angebot mit Einblick in die verschiedensten Kochrichtungen

**Service:**  
Chef de Rang  
à-la-carte-Kundig

**Barmaid** mit Charme, Fach können und Kreativität

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



Hotel VALBELLA INN  
CH-7077 Valbella-Lenzerheide

Telefon 081 384 36 36 www.valbellainn.ch  
Telefax 081 384 40 04 hotel@valbellainn.ch  
Familie Th. und R. Vogt, Direktion

## Adelboden

arena hotel steinmattli  
CH-3715 Adelboden  
arena hotel steinmattli

Wir sind ein modernes \*\*\*\*-Ferienhotel mit lockerer Atmosphäre, 56 komfortablen Zimmern im Herzen von Adelboden.

**Eintritt** zur Sommersaison (Juni)

**Anfangs-Küchenchef**  
für anspruchsvolle Hotelgäste

**Réceptionistin** mit Erfahrung  
Unser Frontprogramm: Fidelio 7.12

Wir würden uns über Ihre Unterlagen freuen:

arena hotel steinmattli  
Rudolf + Anita Hauri  
3715 Adelboden  
Tel. 033 673 39 39, Fax 033 673 38 39  
www.arena-steinmattli.ch

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

Wir suchen dringend!

**Kader/Jungköcheln/ Chef de Partie/ Servicefachangestellte/ RéceptionistInnen**

Zürich u. Umgebung	043 980 31 51
Basel u. Solothurn	061 261 58 50
Luzern, Zug, SZ, SEE	055 415 52 84
Bern, Ober, Interlaken	043 980 31 55
St. Gallen, Bodensee	043 980 31 51
Zürichsee, Rapperswil	055 415 52 84
Aargau, Baden, Tessin	055 415 52 84
Graubünden, Davos	043 980 31 51
Engadin, St. Moritz	043 980 31 53
Wallis, Zermatt, Genf	061 261 58 50
Romandie, Lausanne	061 261 58 50

www.dominogastro.ch  
personal@dominogastro.ch

DOMINO GASTRO



MISANI  
A MODERN HOTEL FEELING

St. Moritz  
TOP OF THE WORLD

## OFFENE STELLEN IM MISANI

**HIP - Lifestyle Hotel Misani** mit 90 Betten in einzigartigen Style Rooms sowie 3 aussergewöhnlichen Restaurants: **Voyage** - modernes Bistro mit Global Cuisine. **Ustaria** - gemütliche Engadiner Stuben mit Bündner Küche und Italian Flavours. **Bodega** - mit spanischen Tapas, fein assortierten Weinen und leckeren Häppchen.

Auf Sommer 2005 sind noch folgende Saison-/Jahresstellen zu besetzen:

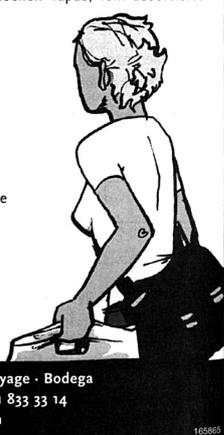
- Chef de Réception
- Leiterin Hauswirtschaft
- Restaurationsleiter/in

Mehr Informationen sowie die Stellenprofile finden Sie unter [www.hotelmisani.ch](http://www.hotelmisani.ch).

Bewerben Sie sich jetzt schon für die Wintersaison 2005/06.

Karin Baumann freut sich auf Ihre Bewerbungen oder erteilt Ihnen gerne weitere Auskunft.

MISANI - Hotel - Bar-Lounge - Ustaria - Voyage - Bodega  
CH-7505 St. Moritz-Celerina - Tel. +41 (0)81 833 33 14  
info@hotelmisani.ch - www.hotelmisani.ch



Direkt am Vierwaldstättersee, neben der Dampfschiffstation steht das erste Hobby Hotel mit Künstlerateliers und Werkstätten für kreative Gäste, einer lebhaften Gartenwirtschaft unter alten Kastanienbäumen, einem der schönsten Banketträume mit Ausstellungen namhafter Künstler und vielem mehr.  
Für eine lange, abwechslungsreiche Sommersaison suchen wir herzliche, kompetente, professionelle Teamplayer, die selbständig und departementsübergreifend arbeiten wollen.

Servicefachangestellte, welche sich in derquirigen Gartenwirtschaft ebenso wohl fühlen wie im eleganten Restaurant Rondelle

ReceptionistIn (Fidelio, D/F/E) mit weiteren Aufgaben im Restaurant und Hotel

www.hobbyhotel.ch/jobs oder rufen Sie uns an 041 397 10 33  
Roland Scherrer freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

**Hobby Hotel Terrasse**  
Schiffstation, CH-6354 Vitznau/  
Vierwaldstättersee



FÜR EINE KURZE, SEHR INTENSIVE SOMMERSAISON IM HOTEL GLACIER DU RHÔNE AN DER FURKA- UND GRIMSPELSPASSSTRASSE SUCHEN WIR ZUR UNTERSTÜTZUNG DER DIREKTION EINE / EINEN FRONTIERPROBTE / N

**BETRIEBSASSISTENTIN / EN**

WEITERS SUCHEN WIR FÜR DAS HOTEL HUBERTUS UND DAS HOTEL GLACIER DU RHÔNE AUFGESTELLTE UND MOTIVIERTE MITARBEITER FÜR FOLGENDE POSITIONEN

**KOCH / IN**

**SERVICEMITARBEITER / INNEN**  
AUCH TEILZEIT MÖGLICH

**KIOSK-MITARBEITER / IN**

NEUGIERIG UND INTERESSIERT?  
DANN NICHTS WIE ANRUFEN  
ODER BEWERBUNGSUNTERLAGEN SENDEN AN

**HOTEL HUBERTUS**  
WOLFGANG SCHACHNER und MARKO ZELLER  
CH-3988 OBERGESTELN  
TELEFON 027-9473 28 28 FAX 027 973 28 69  
INFO@HOTEL-HUBERTUS  
WWW.HOTEL-HUBERTUS.CH

165677



Ein Hotel des Ferienvereins

**Crans-Montana Wallis**

FÜR UNSER MODERN EINGERICHTETES FERIEN-SPORTHOTEL MIT HOTELBAR, CAFETERIA, PERGOLA und WELLNESS-ZENTRUM SUCHEN WIR FÜR DIE KOMMENDE SOMMERSAISON JUNI BIS OKTOBER 2005 ODER NACH VEREINBARUNG FOLGENDE MITARBEITER:

**Réceptionist/in CH d/r**  
**Jungkoch oder Köchin**  
**Aide de Cuisine/Casseroller**  
**Servicemitarbeiterin d/r**  
**Junge Barmaid D/F (auch Anfängerin)**  
**Empfangs dame für Solbad**  
**mit Kioskverkauf D/F (zwischen 30 und 50 Jahren)**

Wenn Sie in einem lebhaften Betrieb mitarbeiten möchten, wo Sie die Möglichkeit haben, selbstständig zu arbeiten und nebenbei Ihre Französischkenntnisse anzuwenden sind Sie bei uns genau richtig. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf!

**Club-Hotel Valaisia**

Didier Steiner, Direktor  
3963 Montana-Crans  
Telefon 027 481 26 12 Telefax 027 481 26 60  
steinerd@tiscali.ch

165900



3920 ZERMATT

Ab kommender Sommersaison suchen wir für unser stilvolles \*\*\*\*Hotel im Herzen von Zermatt zur Ergänzung unseres Mitarbeiter/innen-Teams eine freundliche, engagierte

**Réceptionistin**

mit viel Flair für die Gästebetreuung, gepaart mit lebhafter Kommunikation (zeitweilige Betreuung der Hotelbar und Aushilfe im Frühstücksservice liegen ebenfalls in Ihrem Aufgabenbereich)

sowie  
eine gewandte

**Frühstücksmitarbeiterin**  
oder

**Hotelfachassistentin**

die Freude daran hat, im Zweiteam die Verantwortung für den gepflegten Frühstücksservice sowie Mithilf- und Kontrollaufgaben im Etagenbereich zu übernehmen.

Es erwartet Sie eine interessante Stelle in einem motivierten Team.

**HOTEL ALLALIN**  
Geschwister Abgotzpon, 3920 Zermatt  
Telefon 027 966 82 66  
info@hotel-allalin.ch, www.hotel-allalin.ch

165903



Hotel-Restaurant  
**Wetterhorn**  
3818 Grindelwald

FÜR UNSEREN GEPFLEGTEN A-la-carte-Betrieb suchen wir für die kommende Sommersaison oder auch Jahresstelle

aufgestellte, einsatzfreudige  
**Serviceangestellte (w)**  
(Eintritt Mai oder nach Vereinbarung)

sowie motivierten, tüchtigen  
**Jungkoch (m/w)**  
(Eintritt Juni oder nach Vereinbarung)

Zimmer oder Studio vorhanden.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung,  
Frau Lohner, Tel. 033 853 12 18  
www.hotel-wetterhorn.ch  
wetterhorn@grindelwald.ch

165934



FÜR UNSER 2\*\*HOTEL IM BERNER Oberland suchen wir ab sofort für die kommende Sommersaison 2005 (auch Verlängerung für Winter möglich)

**Küche:**  
Traditionelle Spezialitäten-Küche à la carte/Halbpension

**Koch oder Alleinkoch**  
(35-45 Jahre)

**Praktikant (20-35 Jahre)**

Anstellung für mind. 1 Jahr, Muttersprache Deutsch, gute Englischkenntnisse. Arbeiten Front- und Backoffice, Réception sowie Service und Buffet.

Wir freuen uns über Ihre schriftliche Bewerbung.

**RESIDENCE & BERNERHOF HOTELS**  
Familie Schweizer  
Tel. 033 855 27 21  
Fax 033 855 93 58  
E-Mail: [bernerhof@wangen.com](mailto:bernerhof@wangen.com)  
CH-3823 Wengen

165921



**www.seeblick.ch**  
033 655 80 80

Unser junges Team braucht noch Verstärkung! Für die Sommersaison 05 sind bei uns folgende Stellen frei:

- **Koch, Jungkoch**
- **Buffet-Boy/-Girl**
- **Serviceangestellte (w/m)**
- **Hofa** Frühstücksservice/Bufett/Réception
- **Eintritt:** ab Mitte April od. n. Vereinbarung

Der Betrieb befindet sich **direkt an Thunersee**. Weitere Infos finden Sie auf der Homepage [www.seeblick.ch](http://www.seeblick.ch). Bewerbungsunterlagen an: Familie Habegger, Hofe Seeblick, 3705 Faulensee.

165756



FÜR UNSER \*\*\*Sporthotel mit 65 Betten, Seminar- und Bankettmöglichkeiten, Restaurant und Bar suchen wir auf **Mitte Mai** oder nach Vereinbarung, freundliche, fachkundige und teamorientierte Mitarbeiter:

**Sous-Chef**  
**Chef de Partie**  
für unsere gehobene A-la-carte-, Hotel- und Bankettküche

**Service-Mitarbeiterin mit abgeschlossener Lehre**  
für Restauration und Halbpensionsgäste

**Service-Praktikantin**  
für Restauration und Halbpensionsgäste

**Réceptionspraktikant/in**  
Wir bieten Ihnen eine vielseitige und interessante Arbeitsstelle in der wunderschönen Region von Lenk im Berner Oberland. Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Sporthotel Betelberg, CH-3775 Lenk  
E-Mail: [reception@sporthotelbetelberg.ch](mailto:reception@sporthotelbetelberg.ch)  
Tel. +41-33-736 33 33

165914



**Sedrun / Graubünden**

Wir suchen für die kommende Sommersaison 2005 (Juni/Juli)

- Koch
- Pizzaiolo
- Serviertochter
- Bar-Kellnerin
- DJ - jeweils Freitag + Samstag

Wir bieten gute Gehaltsmöglichkeiten sowie die Möglichkeit, in einem jungen und toleranten Team mitzuwirken.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie uns einfach per e-mail unter [info@pizzeria-badus.ch](mailto:info@pizzeria-badus.ch)

Weitere Informationen finden Sie unter [www.hotel-oberalp.ch](http://www.hotel-oberalp.ch) oder rufen Sie uns an unter +41 81 949 11 55 (Herr Knopp)

165858



Wir suchen für unsere 3-Sterne-Hotels **Aristella** und **Gornegrat Dorf** folgende Mitarbeiterinnen oder Mitarbeiter ab 1. April und 1. Juni oder nach Vereinbarung

**2 Hotelsekretärinnen/ Rezeptionistinnen in Jahresstelle** sprachenkundig D/F/E, mit Erfahrung

**2 Rezeptionspraktikantinnen** sprachenkundig D/F/E

**Servicemitarbeiterin, ab 1. Juni** sprachenkundig D/E

Auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen freuen wir uns.

Familie Manfred Perren  
Hotel Aristella  
3920 Zermatt  
Tel. 027 967 20 41, Fax 027 967 52 60  
E-Mail: [aristella@zermatt.ch](mailto:aristella@zermatt.ch)  
<http://www.zermatt.ch/aristella>  
[www.gornegrat.com](http://www.gornegrat.com)

165878

☆☆  
**Hotel - Restaurant**  
**Blümlisalp**

CH-3818 Grindelwald

Möchten Sie...  
...in einem jungen, motivierten Team arbeiten?

Dann sind Sie genau die Richtige. Wir suchen per Mitte Mai 2005 oder nach Vereinbarung eine tüchtige, aufgestellte

**Servicefachangestellte**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Telefonanruf:  
Hotel Restaurant Blümlisalp  
3818 Grindelwald

Herr Andreas Lohner, Natel 079 311 12 31 oder Tel. 033 853 63 60.

165897



**KAUFLEUTEN RESTAURANT**

sucht dich als

**Servicemitarbeiter/in**  
**80-100%**

für den Mittag-, Abend-/Nachtdienst

Bist du 25 bis 35 Jahre alt, flexibel, sprichst fließend Schweizerdeutsch und hast solide Berufserfahrung?

Dann sende uns dein vollständiges Dossier (Foto, Zeugnisse, Lebenslauf) an folgende Adresse:

Kaufleuten Restaurants  
Daniela Bänninger, Pelikanstrasse 18  
8001 Zürich

165886



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** (Anfang Juni bis Ende Oktober) und **Wintersaison** (von Mitte Dezember bis Mitte April) motivierte Mitarbeiter

**SOUS-CHEF**

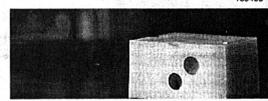
Sie sind begeisterungsfähig, belastbar, qualitätsbewusst mit fundierten Kenntnissen, arbeiten gerne mit einem kleinen Team und wollen Ihre gehobenen gastronomischen Ziele verwirklichen.

**CHEF DE PARTIE**

Sie sind kreativ, arbeiten gerne selbstständig und sind bereit Verantwortung zu übernehmen. Sie haben Freude an einer marktorientierten Frischproduktküche.

Gerne würden wir Sie kennen lernen und mit Ihnen alles Weitere zu besprechen. Senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto oder rufen Sie uns an.

Hotel Post \*\*\*\*  
Fam. Hp. & T. Nett  
CH-7514 Sils-Maria  
Tel. 081 838 44 44  
Fax 081 838 44 00  
[www.hotelpostsil.ch](http://www.hotelpostsil.ch)  
[mail@hotelpostsil.ch](mailto:mail@hotelpostsil.ch)



165495



Wir sind ein Bijou von einem Bistrot im pulsierenden Herzen von Zürich, wenige Schritte vom Hauptbahnhof. Möchten Sie das französische Ambiente und die Spezialitäten der Cuisine Lyonnaise leben und unsere Gäste auf eine kurze Reise nach Frankreich begleiten? Dann sind Sie unsere

**Service-Fachangestellte (m/w)**

Sind Sie eine gastorientierte Persönlichkeit mit langjähriger Erfahrung im Service und flexibel einsetzbar (Sonntags frei)? Kennen Sie die authentischen Köstlichkeiten, die Weine und die Sprache Frankreichs? Sind Sie qualitätsbewusst und arbeiten gerne in einem kleinen, gut geführten Team?

Senden Sie uns Ihre Bewerbung - wir sind gespannt auf Sie! Alors, à bientôt!

Bistrot «Le Lyonnais», c/o Hotel Montana Zürich  
Herrn K. Hormann  
Konradstrasse 39, 8005 Zürich

Telefon 043 366 60 00, [www.lyonnais.ch](http://www.lyonnais.ch)

165880

Gesucht ab sofort

**Réceptionspraktikantin**  
**oder Hofa**

Ihre Aufgabe ist:  
Frühstück, Service, Computer- und Büroarbeiten.

Haben wir Ihr Interesse geweckt, freuen wir uns über einen Anruf oder stellen Sie sich kurz per E-Mail vor.

Telefonische Anrufe, Frau Stelzer verlangen.

Hotel Illuster, Zürichstrasse 14, 8610 Uster  
Telefon 044 944 85 85, Fax 044 940 80 28  
[info@hotelluster.ch](mailto:info@hotelluster.ch)

165882

**JUNGFRAU  
LAUTERBRUNNENTAL**

Ihr neuer Arbeitsplatz - 72 Wasserfälle, die schönsten Seen und Berge soweit das Auge reicht und ein Naturparadies für Wanderer, Biker, Flyer, Jumper und Geniesser!



**Schützen**  
CH-3822 Lauterbrunnental

Für die Sommersaison oder in Jahresstelle suchen wir per Anfang Mai, evtl. Juni oder nach Übereinkunft

★ ★ ★

- **Service-Mitarbeiterinnen oder Kellner**  
Schichtbetrieb, deutschsprachig, Englischkenntnisse erwünscht
- **Service-Aushilfe**
- **Jungkoch oder Tourmante**  
Sie scheuen sich nicht, Verantwortung zu übernehmen
- **Küchenhilfe (Juni)**  
Verantwortlich für Salatbar, Zurüstung und Reinigung

★ ★ ★

Mit Ihrer gesunden und positiven Einstellung bereichern genau SIE unser TEAM!

Interessiert? Dann senden Sie uns doch Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen oder schauen Sie sich unseren Familienbetrieb aus der Nähe an.

Kontaktadresse:  
Familie P. von Allmen  
Hotel / Restaurant Schützen AG  
Dorfstrasse  
CH-3822 Lauterbrunnental, Tel. 033 855 30 26  
Bernese Oberland / Schweiz  
E-Mail: [bewerbung@hotelschuetzen.com](mailto:bewerbung@hotelschuetzen.com)

  
**HOTEL POSTHAUS**  
7505 CELERINA

Für mein 3-Stern-Hotel im Oberengadin suche ich zu meiner Unterstützung für die kommende Sommersaison, evtl. in Jahresstelle, ab 1. Juni 2005

**eine Betriebsassistentin/  
Aide du Patron**

Sie sind ein selbstständiges Arbeiten gewohnt, sind belastbar und verantwortungsbewusst und haben Erfahrung im Gastgewerbe in folgenden Belangen:

- Reservationen (Fidelio), Empfang
- Kontroll- und Bestellwesen
- Ablösung und Mithilfe im Service

Wenn Sie eine vielseitige und abwechslungsreiche Aufgabe suchen, wo Sie auch Ihre Fremdsprachen wie Italienisch und gegebenenfalls Englisch und Französisch einsetzen können, freue ich mich auf Ihren Anruf.

**Monique Wohlwend, Tel. 081 836 33 33**

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung (gelernt oder mit viel Erfahrung)

**Restaurant Laghetto, 9500 Wil**

**Küchenchef  
Koch  
Servicefachangestellte  
Kellner**

**Restaurant Casagrande, 9535 Wilen b. Wil**

**Servicefachangestellte  
Kellner**

**Hotel Restaurant X Bar**

**Bardame**

Wir bieten sehr interessante Tätigkeiten in motivierten, jungen Teams.  
Senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:  
NOKI Gastro GmbH, Weierstrasse 10, 9500 Wil  
Tel. 071 920 01 01, Fax 071 920 15 17  
E-Mail: [info@laghetto.ch](mailto:info@laghetto.ch)

**###HOTEL Bären**  
Adelboden



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

In unser gediegen-gemütliches Hotel-Restaurant im Herzen von Adelboden suchen wir **ab Juni 2005 für die Sommersaison** (Sommer bis 15. November/Winter ab 20. Dezember)

**Servicefachangestellte w/m  
für unser à-la-carte Restaurant**  
(CH/A/D mit Ausbildung oder Berufserfahrung)  
**Koch (chef de partie) w/m**

Bewilligungen für Ausländer vorhanden  
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung  
Familie Christine & Peter Willen

**Der  
Feinschmecker-Treffpunkt  
am Zürichsee**

Wir suchen für Mai - August / September 2005  
**Service-MitarbeiterInnen**  
Mai - Dezember 2005  
**Gardemanger/Pâtissier**

Bruno & Sylvia Hurter freuen sich auf Ihre Bewerbung oder erteilen Ihnen gerne weitere Auskunft.

Restaurant Hurter's Seehus  
Bruno & Sylvia Hurter  
Seestrasse 4, 8712 Stäfa  
Tel. Nr. +41 (44) 926 23 03  
Internet: <http://www.hurtersseehus.ch>  
E-Mail: [bhurter@hurtersseehus.ch](mailto:bhurter@hurtersseehus.ch)

  
**NEGOCE HOTEL DEVELOPMENT S.A.**  
INTERNATIONAL HOTELS & RESORTS TRADING, DEVELOPMENT & SUPPLIES

**TECHNICIEN HOTELS INSPECTIONS**  
missions temporaires sur mandat

Nous procédons à des inspections sur mandat de banques et d'importantes Sociétés dont certains clients souhaitent se diversifier dans l'acquisition d'hôtels. Nous cherchons un(lune) partenaire, professionnel(le) avec les compétences techniques, capable de dresser une analyse exacte des différents secteurs d'un hôtel.  
Flexibilité dans les langues, de bon contact, déplacements possibles.  
Les offres sont traitées en toute confidentialité. CV, photo: P.O. Box 583, 1211 Genève 12.

**Cherchons  
pour  
Auberge historique entièrement rénovée  
Située au cœur du Lavaux**

**Un ou une responsable du service  
et de l'accueil  
(pinte, salles à manger, caveau)**

**Qualités recherchées:** expérience en qualité de maître d'hôtel si possible dans le canton de Vaud, excellent sens de l'accueil avec entregent, bonne direction du personnel, sens de l'organisation, habilité à prendre des responsabilités, maîtrise des langues. Patente de restauration (autorisation d'exercer) souhaitée.

**Offrons:** grande indépendance de travail (co-responsable de la direction de l'établissement) excellent salaire + participation au résultat.

Faire offre avec photo sous chiffre 165884  
hotel + tourismus revue, Case postale, 3001 Berne.

☆☆☆☆

**Au Parc Hotel  
Fribourg**

Hôtel 4\*\*\*\* 136 lits, 2 restaurants, 1 bar, 1 dancing, 11 salles de conférence, service traiteur, boutiques.

CHERCHE À CONVENIR

**RÉCEPTIONNISTE D'HÔTEL**  
En possession d'un CFC ou diplôme équivalent.  
Connaissance d'anglais (allemand un atout majeur)

Au Parc Hotel  
Rte de Villars 37  
1700 Fribourg  
026 429 56 56  
[www.auparc-hotel.ch](http://www.auparc-hotel.ch)

**Grand Hotel Villa Castagnola**  
★★★★★  
Lugano

Il Grand Hotel Villa Castagnola, rinomato albergo 5 stelle, ricco di tradizione e prestigio, situato sulle sponde del lago di Lugano conta 95 camere e suite, i ristoranti gastronomici «Le Relais» con terrazza nel parco e «Arté al Lago», sale banchetti e sale conferenze. Per completare il nostro team giovane e dinamico cerchiamo, per subito o data da convenire

**Segretaria di direzione  
(impiego annuale)**

con esperienza nel settore alberghiero, spirito d'iniziativa, nozioni del sistema di prenotazioni «Fidelio», buona conoscenza delle lingue nazionali e dell'inglese ed entusiasmo nell'offrire alla nostra esigente clientela un servizio accurato e personalizzato. Aspettiamo con piacere la vostra candidatura completa di C.V., foto e copie dei certificati:

**P. A. Müller, Dir.  
Grand Hôtel Villa Castagnola au Lac  
V. le Castagnola 31 - 6906 Lugano  
Tel. 091 973 25 55**

Albergo 4 stelle sul lago di Como con prestigioso ristorante à la carte, ricerca per la stagione a partire dal 15 aprile:

**- Chef di cucina**

Si offrono: inserimento in ambiente serio e professionale, possibilità di alloggio, mensa interna. I candidati possono inviare dettagliato curriculum vitae con recapito telefonico al numero di fax ++3903 13 461 20 oppure via e-mail a: [info@imperialemoltrasio.it](mailto:info@imperialemoltrasio.it)

Wir suchen ab sofort ehrliche, junge, freundliche

**Allrounderin**

für Sommersaison (evtl. auch nur eine gewisse Periode möglich, z. B. 3 Monate).

Zimmer, Service usw. Anfängerinnen werden angeleitet. Kost und Logis im Haus möglich. Es erwartet Sie ein kleines Team.

Panorama Hotel «TaBor»  
Fam. I. Borer-Bourquin  
6805 Locarno-Monti  
Tel. 091 752 10 11  
[www.hotel-tabor.ch](http://www.hotel-tabor.ch)

**Restaurant Panoramique  
Le Lacustre**  
Lausanne Ouchy

Cherche pour la saison 2005:  
**Serviceux expérimentés  
Commis de cuisine**

Ambiance jeune et dynamique, condition d'engagement de premier ordre.  
Merci d'envoyer vos candidatures avec CV, références et photo à Le Lacustre, Mr. Moser, case postale 126, 1000 Lausanne 6.

  
**HOTEL CASA BERNO ASCONA**  
Member of  
swiss golf hotels

Für unsere lange Sommersaison 2005 (Ende März/Anfang April bis Ende Oktober) ist noch folgende Stelle neu zu besetzen:

**Commis de cuisine**

Bitte richten Sie Ihre Offerte mit Zeugniskopien und Foto an:

Pierre Goetschi, Dir.  
Hotel Casa Berno  
6612 Ascona  
Tel. 091 791 32 32  
E-Mail: [hotel@casaberno.ch](mailto:hotel@casaberno.ch) Internet: [www.casaberno.ch](http://www.casaberno.ch)

**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)  
[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 Mitte April bis Oktober**

**Réceptionniste**

mit Berufserfahrung, freundlichem und sicherem Auftreten  
EDV-Fidelio-kundig, sprachgewandt

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto.

Frau M. Poretti, **Hotel Villa Margherita**  
CH-6935 Bosco Luganese

**\*\*\* Park-Hotel Rovio**

in der Nähe von Lugano  
sucht noch für Sommersaison  
(April-Ende Oktober 2005)

**Réception: Réceptionist/in**  
Deutsch Muttersprache,  
EDV-Kenntnisse  
**Praktikantin**

**Service: Kellner/in**  
mit Erfahrung  
**Praktikantin**

Wenn Sie gerne in einem renommierten Familienhotel im Tessin mitarbeiten möchten, freuen wir uns auf Ihre Offerte mit Unterlagen an:

Park-Hotel Rovio, 6821 Rovio  
Tel. 091 649 73 72 / Fax 091 649 79 63  
[www.parkhotelrovio.ch](http://www.parkhotelrovio.ch)

# Mehr brauchen Sie nicht.

Die **htr stellen revue** bietet jede Woche den grössten Stellenmarkt der Branche. Hier finden Sie die besten Fachkräfte.



Inserieren:  
Tel.: 031 370 42 42  
Fax: 031 370 42 43  
inserate@htr.ch



**htr**

Die führende Fachzeitung für Hotellerie,  
Gastronomie und Tourismus.  
Mit dem grössten Stellenmarkt der Branche. [www.htr.ch](http://www.htr.ch)

# hoteljob

## Ihre Stellenvermittlung

**hotellerie süsse**  
 hoteljob  
 Monbijoustrasse 130  
 Postfach, CH-3001 Bern  
 www.hoteljob.ch

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

Nach Moraira an der Costa Blanca (Spanien) gehen und Spanisch lernen? Hätten Sie Lust einmal etwas Neues zu machen?  
 Wir suchen eine aufgestellte **Schweizer Servicefach-Angestellte**  
 Wir sind ein kleines 4\*-Wellness-Hotel mit Blick auf das Meer mit Restaurant und Bar.  
 Haben wir Sie glüchtig gemacht? Rufen Sie einfach an, wir geben Ihnen gerne jegliche Auskunft.  
 Felix Künsch, Hotel Kreuz Gümligen  
 Tel. 031 951 01 20  
 f.kuensch@bluewin.ch  
 www.villa-comodin.com

**STELLENVERMITTLUNGS- & UNTERNEHMENSBERATUNG'S BÜRO METRO**  
 POSTFACH, CH 8065 ZÜRICH  
 TEL: +41 (0)44 201 41 10  
 FAX: +41 (0)44 202 16 46  
 E-MAIL: metroch@attigloba.net

SEIT 1948 DIE ADRESSE FÜR SELLEN IN HOTEL-, TOURISTIK & KREUZFABRIK INDUSTRIE. **WELTWEIT**

**KREUZFABRIK:**  
 Executive Housekeeper  
 Corporate Pastry Chef  
 Restaurant Manager  
 Bar Manager

**ENGLAND/IRLAND KANALINSELN Saison 2005**  
 Head Waiter  
 Receptionistinnen  
 Chef de Partie's  
 Chef de Rang's

USA Massachusetts  
 Mediterranean Restaurant seeking **young, dynamic**  
**Cook with CFC**  
 for Summer & Fall Season 2005  
 Send/e-mail CV with photo to  
 Mr. Paccaud  
 80 Main St.-Lenox, MA 01240-USA  
 spaccaud1@yahoo.com

Junge Luxemburgerin sucht ab Mitte April Stelle an der  
**Rezeption oder im Service**  
 Erfahrung in der gehobenen Gastronomie. Abschluss der Hotelfachschule.  
 Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch sehr gut, Holländisch gut.  
 Angebote unter Chiffre 165911 an *hotel + tourismus revue*, PF. 3001 Bern.

Gastro-Betriebsleiter-Ehepaar mit langjähriger Erfahrung sucht per Juli 05 oder nach Vereinbarung  
**Hotel, Pension oder Seminarhaus**  
 Bevorzugte Region: Ostschweiz.  
 Kauf oder Pacht.  
 Wir freuen uns auf Ihr Angebot unter Chiffre 165933 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

**Commis de cuisine**  
 19-jähriger, tschechischer Staatsbürger mit abgeschlossener Kochlehre sucht Saisonstelle in Restaurant oder Hotel von Juni bis August.  
 Zuschriften unter Chiffre 165950 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

M., mit Hotelfachschule sucht für die lange Sommersaison Stelle als  
**Chef de Service Betriebsassistent**  
 im Raum Zürich, Zentralschweiz, Ostschweiz. Gute Referenzen und Erfahrung geboten.  
 Freue mich auf Ihren Anruf.  
 Tel. 078 691 01 43

**«Verwöhnen Sie Ihre Gäste»**  
 mit einer wohlthuenden Ayurvedamassage. In meine Massagereise lege ich das Gewicht auf «Lassen», Entspannen und Geniessen.  
 Dipl. Körpertherapeutin mit 9 Jahren Erf. sucht Festanstellung in Hotel usw. Region Biel-Grenchen-Solothurn-Aargau. Ich freue mich auf Ihren Anruf (8-11 Uhr)  
 Tel. 032 6523102, 079 7250414

Profitieren Sie von meinen Kenntnissen und Fähigkeiten:  
**Hotelière**  
 unterstützt Sie in folgenden Bereichen:  
**Administration**  
**Gästebetreuung**  
**Ausbildung von Lernenden**  
**Marketing**  
 Habe ich Ihr Interesse geweckt? Ich freue mich auf Ihre Kontaktaufnahme.  
 julber@bluemail.ch  
 Tel. 078 771 33 17

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX  
**WIRTEPRÜFUNG!**  
 Sie möchten Ihre Zukunft sichern und mehr Geld verdienen? Unser moderner Fernkurs führt Sie direkt zum Ziel – ein Lokal unter Ihrer Führung. **Interessiert?** Senden Sie noch heute den Coupon ein.

**WIRTE-COUPON**  
**GASTROWIRT AG**  
 Badenerstrasse 678, 8048 Zürich

Name: \_\_\_\_\_  
 Strasse: \_\_\_\_\_  
 PLZ/Ort: \_\_\_\_\_  
 Beruf: \_\_\_\_\_ Alter: \_\_\_\_\_  
 Tel.: \_\_\_\_\_ htr

**Chocolatier/Pâtissier in New York City**  
 dynamic, talented executive chef sought for a top-quality chocolate manufacturer (bean-to-bar).  
 Responsibilities include production of pralinés, truffles, pastries and macaroons for 200 seat 'grand café', and other distribution channels.  
 Should be very 'Swiss' in style and precision, but open minded, flexible, and work well with a diverse team. Salary to USD 120 000 plus possible equity stake depending on experience; moving expenses to \$10'000 and assistance with work permit. Please e-mail c.v. to giliardi@savoiachocolate.com  
 Interviews: 31 March and 1 April in Zürich.

# Anzeigenschluss

**htr Nr. 12, Erscheinung am Mittwoch, 23. März 2005**  
 Geschäftsanzeigen DO, 17. März 2005, 15.00 Uhr  
 Liegenschaftsanzeigen DO, 17. März 2005, 15.00 Uhr  
 Stellenanzeigen FR, 18. März 2005, 15.00 Uhr

**htr Nr. 13, Erscheinung am Freitag, 1. April 2005**  
 Geschäftsanzeigen DO, 24. März 2005, 12.00 Uhr  
 Liegenschaftsanzeigen DO, 24. März 2005, 12.00 Uhr  
 Stellenanzeigen DI, 29. März 2005, 15.00 Uhr



Inserieren: +41 31 370 42 42



**Die führende Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.**  
**Mit dem grössten Stellenmarkt der Branche. www.htr.ch**



### 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 Hoteller-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: Ins Strebel  
 Anzeigenverkauf/Vente des annonces: Oliver Egloff (Anzeigenleiter), Marc Moser  
 E-Mail: inserate@htr.ch

**Anzeigenentwurf (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):**  
 - Frontseite / Première page: Fr. 1.67 (exkl. MwSt. / sans TVA)  
 - Direktion / Direction: Fr. 1.60 (exkl. MwSt. / sans TVA)  
 - Kaderangebote / annonces cadres / Tourismus: Fr. 1.57 (exkl. MwSt. / sans TVA)  
 - 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. 12/2005 Nr. 13/2005 Nr. 14/2005 Nr. 15/2005  
 - Erscheint 24. 3. 2005 31. 3. 2005 7. 4. 2005 14. 4. 2005  
 - Anzeigenschluss 18. 3. 2005 29. 3. 2005 4. 4. 2005 11. 4. 2005  
 - Wiederholungen 18. 3. 2005 29. 3. 2005 4. 4. 2005 11. 4. 2005

Herstellung / Production: Büchler Grafino AG/ Druckzentrum Bern, 3001 Bern  
 Auflage / Tirage: 18 000 Ex. Versand / Expedition, 11 157 WEMF-beglaubigt / contrôlé REMPS

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Ausgeschlossen ist insbesondere auch eine Einspeisung auf Online-Dienste, unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht. Der Verleger und die Inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Jeder Verstoß gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.