

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 113 (2005)
Heft: 22

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 6
Hotelrating | Die «Sonntags-Zeitung» hat ihr Hotelrating veröffentlicht. Sie unterteilt die Häuser in fünf Kategorien.



HOTELLERIE 7
Celebrationpoint'05 | 42 Schweizer Hotels nutzten die Event- und Erlebnismesse für einen Auftritt. Sie zogen positive Bilanz.



FOKUS 13
Weiterbildung | Die Lehre zum Diätkoch ist im Trend. Heinz Müller vom Kochverband sagt warum.



KOMMENTAR

Geschichte lebt, und Tourismus profitiert

Karl Josef Verding

Die Broschüre der Themenroute «Kunst und Architektur» von Schweiz Tourismus (ST) muss drei Monate nach der Lancierung nachgedruckt werden. 800 000 Exemplare sind bereits weg. Die European Travel Commission hat ermittelt, dass für 63% der Reisenden in und nach Europa «Kultur» ein wichtiger Reisegrund und kombinierter Aspekt der Reise ist, wenn auch nicht der primäre. Für 20% ist sie der primäre Grund.

In der Schweiz sind «Geschichte», «Kultur», Beherbergung und Verkehrserschliessung auf eine schwer konkurrenzierbare Weise verknüpft. So sind zum Beispiel viele ihrer Bahnreise-Routen so interessant, dass der Weg zum Ziel wird. Solche Bahnreisen könnten einer grossen Interessengruppe wie etwa den 120 000 Mitgliedern der American Society of Mechanical Engineers (Maschineningenieure) ASME als touristisches Package verkauft werden. Die ASME-Mitglieder sind, wie ST-Direktor Jürg Schmid an der Historhotel-Tagung in Flüeli-Ranft als Beispiel anführte, an historischen Bahnlinien interessiert. Aber ST allein kann sich das Budget für die ausdauernde Bearbeitung einer solchen Spezialgruppe nicht leisten. Die ASME ist gemäss ihrer eigenen Einschätzung «die Premier-Organisation für die Promotion der Kunst, der Wissenschaft und der Praxis des mechanischen und multidisziplinären Engineering und verwandter Wissenschaften, und vermittelt dies an die Adresse ihrer diversen Gemeinschaften in der ganzen Welt».

Die an der Tagung in Flüeli-Ranft geborene «Vision» einer Partnerschaft historischer und kultureller Spitzenanbieter zur Marktbearbeitung sollte bald verwirklicht werden.

Siehe auch Seite 17



Kurhäuser

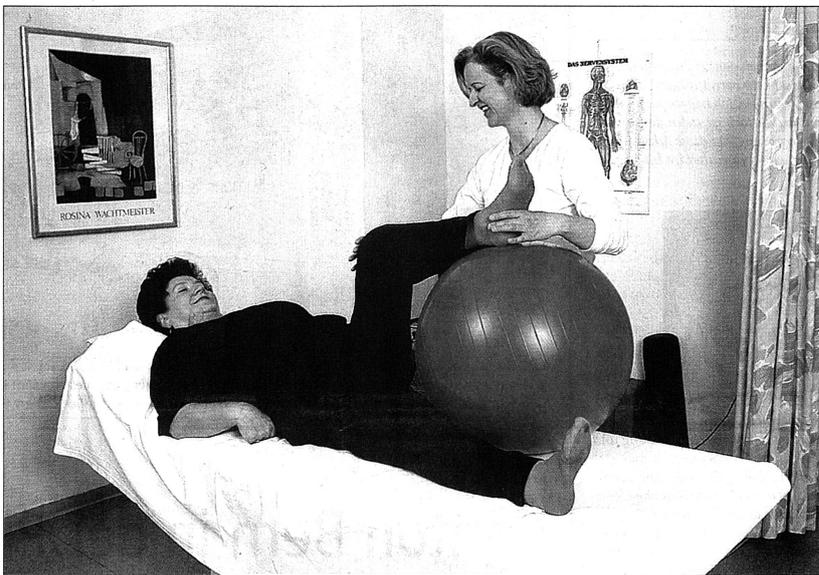
Wer folgt dem Berner Beispiel?

Die ambulante Pflegeleistung in den Kurhäusern ist im Kanton Bern geregelt. Wohlbefinden Schweiz erwartet auch von den anderen Kantonen eine Lösung.

Daniel Stampfli

«Wir bitten Sie dringend, doch im Interesse der Chancengleichheit von Kurbetrieben in Ihrem Kanton, für eine Lösung zu sorgen.» Diesen Appell richtete Wohlbefinden Schweiz, der Verband der Schweizer Kurhäuser, am 10. Mai an alle Direktionen der kantonalen Gesundheitsdepartemente. Dies nachdem im Kanton Bern am 1. Mai – rückwirkend per 1. Januar – ein Vertrag zur Regelung der ambulanten Pflegeleistung in Kurhäusern abgeschlossen wurde. Durch die Aufnahme in die Pflegeheimliste dürfen die Kurhäuser die erbrachten Pflegeleistungen mit den Krankenversicherern abrechnen. Dafür kämpft «Wohlbefinden» auf nationaler Ebene schon länger. Bereits im August letzten Jahres wurden die Kantonsregierungen angefragt, ob sie bereit wären, die Kur- und Erholungshäuser in den Standortkantonen als Leistungserbringer anzuerkennen.

Siehe Seite 2



Pflege in Kurhäusern. Die Kosten für ambulante Pflegeleistungen in den Kurhäusern sollten nach den Vorstellungen des Verbandes der Schweizer Kurhäuser in der ganzen Schweiz von der Grundversicherung nach KVG übernommen werden. Foto: zvg

Leitungswasser

Wasser in der Beiz soll etwas kosten

Nur in einem Fall ist die Lage klar: Im Tessin schreibt das Gastgewerbesgesetz vor, dass der Gast Anrecht auf ein Glas Wasser hat – sofern er eine Hauptmahlzeit konsumiert. Sonst ist es wie in allen anderen Kantonen den Wirten überlassen, ob sie Leitungswasser gratis servieren wollen. Gastrosuisse und die meisten kantonalen Wirtverbände sind der Ansicht, dass es sich die Wirte gar nicht leisten könnten, diese Dienstleistung kostenlos anzubieten. RD Siehe Seite 9

hotelleriesuisse wählt am 15. Juni

An der Delegiertenversammlung von hotelleriesuisse am 15. Juni in Zermatt wird es spannend: Es stehen Wahlen für die Amtsperiode 2005 bis 2008 auf der Traktandenliste.

Am 25. Mai 2005 ist die statuarische Frist zur Einreichung von Wahlvorschlägen in die Verbandsleitung für die Delegiertenversammlung von hotelleriesuisse, die am 15. Juni stattfindet, abgelaufen. Der amtierende Präsident, Christian Rey, stellt sich für eine weitere Amtsperiode zur Verfügung. Ein weiterer Anwärter für das Amt ist Guglielmo L. Brentel, Prä-

sident des Zürcher Hotelliervereins. In Interviews äussern sich Christian Rey und Guglielmo L. Brentel zur Situation der Schweizer Hotellerie und erläutern ihre Vorstellungen, wie der Verband erfolgreich in die Zukunft zu führen ist. Für die anderen Vakanzen der Verbandsleitung wurden neben der Kandidatur von Jürg Domenig, Geschäftsführer des Hotelliervereins Graubünden (siehe htr 21), zwei weitere eingereicht: von Werner Affentranger, Hotel Carlton, Interlaken, und Philip C. Brunner, Quality Swisshotel, Zug. MD/KJV Seiten 4 und 5, CF Seiten 2 und 4

Adelboden

Neue Offensive für «Alpenbad»

Adelboden geht nach einer erfolgreichen Sanierung des Tourismusvereins in die Offensive und macht mit der Umsetzung des Wellness-Projekts Alpenbad vorwärts. Im Juni sollen die Arbeiten aufgenommen werden, die Eröffnung ist für 2009 anberaumt. Die Finanzierung des Alpenbads erfolgt zu 100 Prozent mit privaten Mitteln. Zurzeit steht Tourismusdirektor Roland Huber in Verhandlungen mit potenziellen Partnern aus der Hotellerie. ROW Siehe Seite 12

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

Ihr Erfolg ist unser Ziel

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

LILLY CAFE AG 8800 THALWIL www.lillycafe.ch

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

Micros lounge
 SEIN - LOUNGE, RESTAURANT - CAFE, WEINTHEKE - TERRASSE, WIL

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

CHECK IN DATA

X ja

wir buchen dieses
Werbefeld für
brutto s/w CHF 460.–
pro Erscheinung
(exkl. 7,6% MwSt).

Top-Platzierung inklusive!
Buchung?

Tel. 031 370 42 42
inserate@htr.ch

htr AUS DEM INHALT

Abermals das «Eden Roc» 6	Neuer Anlauf für Alpenbad 12	Bessere Berufschancen 14
Zum vierten Mal in Folge führt das «Eden Roc» in Ascona in der Kategorie der Ferienhotels das Hotelrating der «Sonntags-Zeitung» an. Bewertet wurden Hotelbetriebe in insgesamt fünf Kategorien.	Die Berner Oberländer Gemeinde Adelsboden geht nach der erfolgreichen Sanierung des Tourismusvereins wieder in die Offensive und macht nun mit der Umsetzung des Wellnessprojekts Alpenbad vorwärts.	Mit dem neuen Lehrjahr sollen die ersten Attest-Ausbildungen zum Küchenangestellten starten. 250 Anmeldungen werden erwartet. Der Kochverband befürchtet, die Ausbildungsbedürfnisse könnten überfordert sein.
Gratis-Leitungswasser 9	Wie Diäten schmecken 13	Geschichte als Erlebnis 17
Wirte sollen von ihren Gästen zwei Franken für ein Glas Leitungswasser verlangen. Das schlägt Zürich Tourismus vor – mit Blick auf Zürichs Wasserqualität. Die Idee polarisiert.	Immer mehr Köche entscheiden sich, eine zusätzliche Ausbildung als Diätkoch zu absolvieren. Warum das so ist, erläutert Heinz Müller, Präsident der Fachgruppe Diätetik beim Kochverband.	Jürg Schmid, der Direktor von Schweiz Tourismus, will historische Spitzenprodukte wie Hotels, Bahnen und Dampfschiffe in Kooperation bringen und vermarkten.

htr CAHIER FRANCAIS

Schengen-Abstimmung CF 1	Waadtland wirbt um Basler CF 5
Noch ist nicht sicher, wie das Schweizervolk am 5. Juni über das Vertragswerk Schengen/Dublin entscheidet. Aber eins ist klar: Noch nie hat sich die Tourismusbranche so stark für eine Abstimmung mobilisiert gezeitigt.	Die Hoteliers der Waadtländer Riviera zeigen sich sehr zufrieden mit der Promotions-Expedition, welche die touristischen Partner aus der Region Mitte April nach Basel führte. Es wird eine Fortsetzung geben.
Waadtländer Hotellerie CF 3	Montreux-Vevy Tourisme CF 5
Rund 160 Mitglieder trafen sich an der GV der Waadtländer Hoteliers in Morges. Präsident Philippe Thuner geisselte «administrative Schikanen» und «unpraktische Gesetze».	Eine Kommission soll definieren, welche Strategie – um das Jahr 2010 – das Office du Tourisme der fusionierten Region verfolgen soll, die sich von Lutry bis Villeneuve erstreckt.

STANDPUNKT

MySwitzerland.com/hotelbewertung

Jürg Schmid*

■ Sie mögen denken, was da oben steht, sei kein vernünftiger Titel für eine Kolumne. Ich beliebe zu denken, dass es das doch ist, denn der Inhalt ist Programm. Wer diese Adresse liest, weiss, was er darunter im Internet findet.



Überflüssig wäre eine Hotelbewertung, wenn Eigenwahrnehmung und Realität immer übereinstimmen würden. In dem Fall wäre allerdings im Lauf der Zeit auch manche Liebesgeschichte anders verlaufen... Nun ist dem aber nicht so, und darum ist es gut, immer mal wieder von aussen den Spiegel vorgehalten zu bekommen. Und genau das passiert seit einigen Wochen im Internet unter MySwitzerland.com/hotelbewertung.

Im Ausland stehen Internetbasierte Bewertungen anderer Kunden schon lange vor dem eigenen Kaufentscheid. Wer sich zum Beispiel beim Internet-Händler Amazon für ein Buch, eine CD oder inzwischen auch einen Mixer oder Staubsauger interessiert, liest gewohnheitsmässig zuerst, was andere Kunden davon halten. Und vielleicht auch noch, was diese Kunden sonst noch in ihren virtuellen Warenkorb gelegt haben, bzw. wofür sie sich sonst noch interessieren. Die Bewertung von Waren und Dienstleistungen von Kunden für Kunden im Internet ist also schon längst Realität.

Dass sich diese Entwicklung auch in unserer Branche durchsetzen wird, ist sicher. Dass diese Entwicklung mit dem Tempo und der Dynamik eines TGV verläuft ebenso. Ich halte es für besser, diesen Zug vom Führerstand aus zu lenken, statt irgendwann zu versuchen, einen Wagen anzuhängen.

Wie also nutzt man als Leistungsträger eine solche Plattform? Am besten, indem man die zufriedene – aber bisher schweigende – Mehrheit dazu bringt, die Plattform zu nutzen und ihre positiven Kommentare zum eigenen Betrieb zum Ausdruck zu bringen. Der strategische Vorteil liegt bei dem Leistungsträger, welchem das am besten gelingt; denn erst wenn andere sagen, wie gut man ist, wirkt es glaubwürdig.

Also, sagen Sie es Ihren Gästen:
MySwitzerland.com/hotelbewertung.

* Jürg Schmid ist Direktor von Schweiz Tourismus.



■ Gemäss KVG abrechnen. Das Kurhaus Schönegg in Beatenberg ist eines von fünf Berner Kurhäusern, die rückwirkend auf Anfang Jahr dem Vertrag zur Regelung der ambulanten Pflegeleistungen in Berner Kurhäusern beitraten. Foto: zvg

Kurhäuser

Kanton Bern in der Pionierrolle

■ Die Berner bereiten dem Verband der Schweizer Kurhäuser Freude. Denn die ambulante Pflegeleistung in den Kurhäusern konnte im Kanton Bern vertraglich geregelt werden. In den übrigen Kantonen beisst «Wohlbefinden Schweiz» mit dem Anliegen jedoch auf Granit.

Daniel Stampfli

«Der Berner Regierungsrat hat nicht nur verbal die wirtschaftliche Bedeutung der Kurhäuser und deren Leistungen anerkannt, sondern gleich auch Voraussetzungen für eine Regelung geschaffen», freut sich «Wohlbefinden Schweiz», der Verband der Schweizer Kurhäuser, in einer Medienmitteilung. Denn am 1. Mai konnten die letzten fünf Berner Kurhäuser dem Vertrag zur Regelung der ambulanten Pflegeleistungen in Berner Kurhäusern beitreten. Dieser Vertrag wurde zwischen dem VSK-BE (Schweizer Kurhäuser Sektion Bern) und Santé Suisse Bern (Dachverband der Krankenversicherer) rückwirkend auf den 1. Januar 2005 ausgehandelt und abgeschlossen.

Dies wurde möglich, da der Regierungsrat des Kantons Bern die fünf «umstrittenen» privaten Kurhäuser rückwirkend auf Anfang Jahr in die Pflegeheimliste aufgenommen hat, wie Gerhard Zundel, bis Ende April 2005 Präsident des VSK-BE, gegenüber der htr erklärt. Durch die Aufnahme in die Pflegeheimliste dürfen die Kurhäuser die erbrachten Pflegeleistungen mit den Krankenversicherern abrechnen.

Schon im Jahr 2000 hatte die Berner Sektion des Verbandes der Schweizer

Kurhäuser mit Santé Suisse Bern einen Vertrag abgeschlossen, nach welchem die ambulanten Pflegeleistungen durch die Grundversicherung abgegolten wurden. «Diese Regelung wurde durch die Santé Suisse-Zentrale in Solothurn bombardiert», sagt Zundel. Santé Suisse habe den Grossteil der Berner Kurhäuser als berechtigte Leistungserbringer nach KVG in Frage gestellt, da diese weder auf einer Pflegeheim- noch einer Spitalliste standen. Deshalb wurde der ursprüngliche «Berne Vertrag» per Ende 2004 gekündigt. «Daraufhin haben wir den Kanton Bern unter Druck gesetzt, damit er eine Lösung definiert, mit welcher die Kurhäuser, die weder auf einer Pflegeheimliste noch auf einer Spitalliste stehen, eine Anerkennung erhalten, damit wieder ein Tarifvertrag gemäss KVG für alle Berner Kurhäuser abgeschlossen werden kann», so Zundel.

Stillschweigend durch Santé Suisse akzeptiert

Den fünf neu auf die Pflegeheimliste gesetzten Kurhäusern wurde eine beschränkte Anzahl Pflegebetten zugeteilt. Mit dieser klaren Anerkennung als Leistungserbringer nach KVG stand den fünf Kurhäusern der Beitritt zum neuen Tarifvertrag offen. Konkret werden nun während eines Kuraufenthaltes in einem der dreizehn Kurhäuser des VSK-BE neben den Arzt- und Laborkosten auch die Pflege-, Pflegematerialien- und Medikamentenkosten nach ambulantem Tarifsystem von der Grundversicherung übernommen.

Der Kanton Bern ist zurzeit der einzige Kanton, welcher für alle privaten Kurhäuser eine Lösung finden

konnte. Santé Suisse Solothurn hat diese Lösung laut Gerhard Zundel nicht bekämpft, sondern stillschweigend akzeptiert. Damit hätte der Dachverband der Krankenversicherer signalisiert, dass er nicht nur im Kanton Bern mit dieser Lösung leben könne, sondern in der ganzen Schweiz.

Wohlbefinden Schweiz: Ball liegt bei den Kantonen

Über Wohlbefinden Schweiz wird nun versucht, das Berner Modell auf die ganze Schweiz auszudehnen. Schon im August des vergangenen Jahres gelangte «Wohlbefinden Schweiz» mit einem Schreiben an die Kantonsregierungen. Darin wurden sie angefragt, ob sie bereit wären, die Kur- und Erholungshäuser in den Standortkantonen als Leistungserbringer anzuerkennen.

Die bei Wohlbefinden Schweiz eingegangenen Stellungnahmen reichen von eventuell darauf eintreten (Ostschweiz) bis klar ablehnend (Zentral- und Westschweiz). Andere hätten laut Zundel nicht begriffen, worum es geht.

Bereits im Sommer 2004 hatte Wohlbefinden Schweiz angekündigt, den Rechtsweg zu beschreiten, sofern Santé Suisse die Forderung zur Anerkennung der Kurhäuser als Leistungserbringer durch das KVG ignorierte. Da aber aufgrund des Berner Beispiels doch noch Hoffnung für eine Lösung bestand, habe man auf den Gang ans Versicherungsgericht verzichtet, begründet Marianne Schiess, Leiterin der Geschäftsstelle der Schweizer Kurhäuser, den damaligen Rückzieher. «Hätten die Berner bis Ende 2004 keine Lösung erreicht, wären wir jetzt vor Gericht gezogen.»

KURZ UND BÜNDIG

Benchmarking im Web-Tourismus

■ Das Symposium «eTourism Dialog: Benchmarking» am Donnerstag und Freitag, 23. und 24. Juni im Kleinwalsertal (Vorarlberg) bringt Referenten aus der Schweiz, Österreich und Deutschland zusammen. Unter anderem berichten Roland Schegg und Thomas Steiner, Haute école valaisanne, über «www.tourismus-benchmarking.ch – Aktuelle Resultate und Erfahrungen». Und Harald Köhlmeier von Bodensee-Alpenrhein Tourismus spricht über «Strategisches Benchmarking am Beispiel des Destination Management Monitor Austria». KJV

www.etourismdialog.com

Thun plant neues 4-Sterne-Hotel

■ Ab sofort liegen die Pläne öffentlich auf: Die Stadt Thun will auf der Lachenwiese den Bau eines 4-Sterne-Hotels vorantreiben und beantragt deshalb eine Zonenplanänderung. Das neue Hotel soll mindestens 120 Zimmer aufweisen. Den Zuschlag fürs Bauen erhielt die Worber Generalunternehmung Marazzi AG. Wegen der exponierten Lage am See verlangt der Thuner Gemeinderat aber die Durchführung eines Projektwettbewerbs. Mit der Eröffnung des Hotels ist frühestens 2008 zu rechnen. TL

Sommerbetrieb ist gesichert

■ Skifahren im Sommer – das ist auf dem Diablerets-Gletscher auch in diesem Jahr möglich. Der Sommerbetrieb der konkursierten Gletscherbahn Glacier 3000 soll am 18. Juni aufgenommen werden. Die erforderlichen 265000 Franken konnten aufgebracht werden. Das Geld kommt je zur Hälfte von Gemeinden aus der Region und der Hauptgläubigerin, der Grossbank UBS, teilte Nachlassverwalter Jean-Pierre Steiner letzten Freitag mit. Die Betreibergesellschaft der Gletscherbahn Glacier 3000 war Ende April in Konkurs gegangen (die htr berichtete). TL/sda

Engadin Card AG am Schleudern

■ Um einen Konkurs abzuwenden, muss die Engadin Card AG umfangreiche Sanierungsmaßnahmen einleiten. Gemäss «Engadiner Post» sind folgende Schritte vorgesehen: Erstens sollen die Gläubiger auf ihre Forderungen verzichten. Zweitens ist geplant, das Aktienkapital auf 10 Prozent oder 28728 Franken abzuschreiben, um es dann auf mindestens 100000 Franken aufzustocken. Und drittens sollen die Tourismusorganisationen die künftigen Betriebsdefizite übernehmen. TL

KURZ UND BÜNDIG

Bald «EasyHotel» in der Stadt Basel

■ «EasyJet»-Gründer Stelios Haji-loannou will die Lücke zwischen Touristenabsteige und teuren Hotels nicht nur in London, sondern auch in der Schweiz füllen. Im September soll im Hotel Badischer Hof im Zentrum Basels das weltweit zweite «EasyHotel» seine Tore öffnen. Dies gab Haji-loannou letzten Freitag am Swiss Economic Forum in Thun bekannt. Das Konzept sieht ähnlich wie beim Billigflieger EasyJet aus: Eine Übernachtung im Doppelzimmer ohne Frühstück kostet rund 30 Euro – je früher man bucht, desto weniger zahlt man. Gebucht wird ausschliesslich über das Internet. Geführt wird das Hotel im Franchise-System von Philippe Fink, der in Basel bereits das Hotel und Kino Royal führt. *TL/sda*

Mehr Gäste im Jahr 2004

■ Zürich Tourismus zieht eine positive Bilanz für das Tourismusjahr 2004: Erstmals seit 2001 haben die Logiernächte in Zürich wieder zugenommen. Insgesamt wurden 2,8 Mio. Übernachtungen gezählt. Das entspricht im Vergleich zum Vorjahr einer Zunahme von 7,8%. Die wichtigsten ausländischen Märkte für Zürich bildeten nach wie vor Deutschland (+13,8%) und die USA (+11%). Der Marketingaufwand von Zürich Tourismus überstieg 2004 erstmals die 5-Mio.-Grenze. *TL*

Mindestlöhne

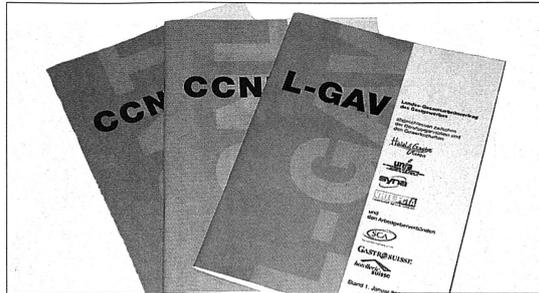
«Keine falschen Zeichen setzen»

■ Bleibt's bei den bestehenden Mindestlöhnen? hotelleriesuisse hält am L-GAV fest, will aber bis 2007 eine neue Lohnkategorie für die Attest-Ausbildungen.

Marietta Dedual

An einer Medienveranstaltung in Zürich hat hotelleriesuisse über die im August startenden neuen Berufslehren der Branche informiert (dreijährige Lehre mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis EFZ sowie zweijährige Lehre mit eidgenössischem Attest). In der Diskussion wurde festgestellt, dass für die Absolventen dieser neuen Attest-Ausbildung im Landes-Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV) noch keine Minimallohne existieren. Bis ins Jahr 2007 sollten sich die Sozialpartner darüber einigen. Damit viele junge Leute den Weg der Berufslehre beschreiten, kam die Frage auf, ob der unterste Mindestlohn für Ungelernte auf dem heutigen Niveau noch zu halten sei.

Dazu Claudio Casanova, Präsident der Arbeitsrechtskommission ARK von hotelleriesuisse: «Mindestlöhne sind und bleiben eines der Grundelemente unserer Vertragsverhandlungen. Die Schwierigkeit liegt auch darin, einen gesamtschweizerisch geltenden Betrag festzulegen. Man muss sich daran erinnern, dass wir gerade zum jetzigen Zeitpunkt den seit 1998 bestehenden L-GAV neu angepasst haben.» Es sei gelungen, in einer heiklen Kategorie



■ Der L-GAV, Garant einer funktionierenden Sozialpartnerschaft.

Foto: htr

(Kategorie IIIa) den Lohn um 360 Franken zu senken. Massive an Tausend Franken grenzende Kürzungen entsprächen nicht den Rahmenbedingungen, in welchen die Verhandlungen stattfinden. «Die politische Glaubwürdigkeit, die Wahrnehmung unserer Branche hängt nicht zuletzt auch mit einem ausgewogenen und vor allem praktikablen L-GAV zusammen. Wir haben bewiesen, dass Löhne, wenn gute Argumente vorliegen, auch gesenkt werden können», so Claudio Casanova. Dass ein L-GAV gekündigt werden könne, gehöre immer zu den Verhandlungsargumenten. «Eine massive, unverständliche Senkung der Minimallohne jedoch würde in keiner Weise auf Verständnis stossen – sei es

auf Arbeitgeber oder Arbeitnehmerseite. Es wäre falsch, die Grenze des Machbaren zu überschreiten. So würden wir falsche Zeichen setzen.»

René Schneider, Vizepräsident der ARK, ergänzt: «Im gegenwärtigen Zeitpunkt ist es unverständlich, von substanzialen Lohnkürzungen zu sprechen, auch wenn man bedenkt, dass in Sachen Personalfreizügigkeit die Gewerkschaften immer die Angst vor Lohndumping schüren. Der ausgehandelte L-GAV ergibt für beide Parteien die Sicherheit, dass dies nicht erfolgen wird. Das in über zehn Verhandlungen ausgehandelte Vertragswerk ist meiner Meinung nach sehr ausgewogen, die letzten Minimallohnerhöhungen sind moderat ausgefallen.»

Schengen

Abstimmung wird zur Zitterpartie

■ Die Abstimmung über das Schengen/Dublin-Abkommen am Sonntag wird wohl knapp ausgehen: Gemäss Umfragen haben die Gegner zugelegt.

Theres Lagler

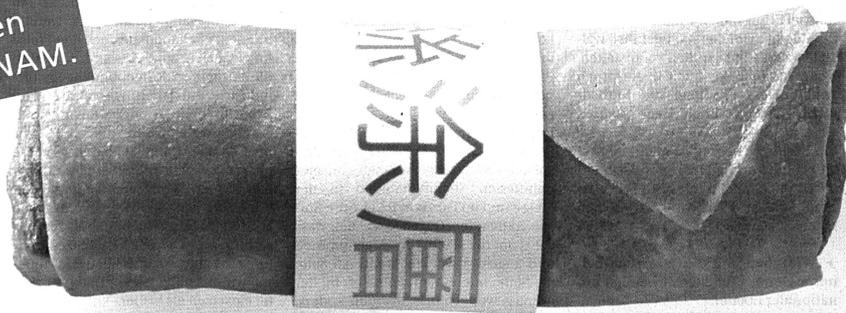
Langs sprachten sich in Umfragen über 60 Prozent der Schweizer für einen Beitritt zum Schengen-Raum aus, doch in den letzten Tagen und Wochen haben die Gegner Boden wettgemacht: In der SRG-Umfrage von letzter Woche wollten nur noch gerade 55 Prozent der Befragten am 5. Juni ein Ja in die Urne legen, 35 Prozent lehnten das Abkommen mit der Europäischen Union ab, 10 Prozent waren noch unentschieden.

Unklar ist, ob das «Non» der französischen Stimmberechtigten zur EU-Verfassung vom letzten Wochenende noch einen Einfluss auf das Stimmverhalten haben wird. Während die Parlamentarier eher weniger an einen Anti-Schengen-Reflex glauben, hielt Politologe René Schwok im «St. Galler Tagblatt» fest, dass die Schengen-Gegner unter Umständen davon profitieren könnten. Die Vertragspartner des Landes-Gesamtarbeitsvertrags des Gastgewerbes haben unterdessen einen Aufruf an ihre Mitglieder lanciert, das Schengen-Abkommen, das eine Harmonisierung der Visa-Politik bringt, anzunehmen. Ein Abseitsstehen wäre ihrer Meinung nach für den Tourismus-Standard Schweiz verheerend.

Anzeige

DIE ECHTEN KADI FRÜHLINGSROLLEN. DIE KNUSPRIG-LEICHTE KÖSTLICHKEIT

Probieren Sie jetzt die neuen Sorten THAI und VIETNAM.



Ob als Apéro, Hauptspeise oder Vorspeise serviert – ein exotischer Genuss in Schweizer Qualität. Ihre hauchdünne Teighülle umschliesst die würzige Füllung, die wir täglich frisch herstellen.

KADI®

Guglielmo L. Brentel

«Ich will andere Schwerpunkte setzen»

■ Guglielmo L. Brentel, 50, präsidiert seit sieben Jahren den Zürcher Hotelier-Verein und kandidiert für das Amt des Präsidenten von hotellerieuisse. Im Gespräch sagt er, was ihn dazu motiviert und erläutert auch, welche Schwerpunkte er als Präsident setzen würde.

Marietta Dedual/Miroslaw Halaba

► Was ist Ihre Motivation, für das Amt des Präsidenten von hotellerieuisse zu kandidieren?

Als Präsident eines Regionalverbandes stösst man an Grenzen; wenn man für die Branche mehr bewegen möchte, kann man dies nur auf nationaler Ebene tun. Viele Dinge werden bei hotellerieuisse richtig und auch gut gemacht. Ich möchte die Schwerpunkte anders setzen und in eine etwas andere Richtung gehen.

► Ihre Prioritäten...

Handlungsbedarf sehe ich bei der Koordination der Aktivitäten, die präziser strukturiert und strategisch klarer ausgerichtet werden sollten, sowie bei der Kommunikation gegen innen und nach aussen. Teilweise wurden Fortschritte erzielt, und die politischen Argumente wurden tatsächlich nicht schlecht kommuniziert. Es gilt jedoch, zusätzlich die wirtschaftlichen Fakten und Argumente der Branche zu bündeln, um diese unmissverständlich und klar zu kommunizieren. In Zürich haben wir das mit Erfolg gemacht.

«WIR MÜSSEN DIE ZUSAMMENARBEIT MIT DEN BRANCHENVERBÄNDEN INSTITUTIONALISIERT VERSTÄRKEN.»

Denke ich an die letzten sechs Jahre zurück: da wurde auf nationaler Ebene zum Beispiel sehr viel Energie investiert, um bessere finanzielle Konditionen bei den Banken zu erreichen. Das ist verlorene Zeit; ich würde Wege und Mittel suchen, dass die Ertragskraft der einzelnen Betriebe gestärkt werden kann.

► Zum Stichwort Zürich: Was haben Sie als Präsident des Zürcher Hotelier-Vereins für die Branche erreicht?

Wir konnten den Mitgliederbestand von 128 auf 155 Betriebe erhöhen. Die Zürcher Hoteliers haben sich geöffnet; Hotels, die sich zur Destination Zürich zählen, können bei uns Mitglied werden. Zum Zürcher Hotelier-Verein gehören Betriebe in den Kantonen St. Gallen, Schwyz und Aargau.

«ICH DENKE, DASS SICH VIELE POLITIKER NUR DURCH DIE ÖFFENTLICHE MEINUNG BEEINDRUCKEN LASSEN.»

Wir haben die verschiedensten Projekte entwickelt und diese auch durchgeführt: So zum Beispiel «Zürich wants you», eine Aktion für die Mitarbeiterwerbung; den «Silvesterzauber», das Fest vom 31. Dezember, an welchem normalerweise über 200 000 Menschen anwesend sind; wir waren bei der Lancierung der Zürcher Festspiele und des Zürich-Marathons dabei; wir sind Partner der Organisation «Euro 2008», wir sind Mitinitiatoren des Neuen Zürcher Kongresszentrums NZK und so weiter.



■ Möchte Präsident von hotellerieuisse werden und stellt sich am 15. Juni an der Delegiertenversammlung in Zermatt zur Wahl. Foto: Marietta Dedual

Mit viel Erfolg haben wir die «Plattform der Zürcher Hoteliers» eingeführt, welche wir seit 1999 jährlich veranstalten. Sicher darf ich für mich in Anspruch nehmen, ein Promoter der touristischen «Greater Zurich Area» gewesen zu sein. Ein wichtiger Beitrag ist auch die hervorragende und intensive Zusammenarbeit der Branche mit Zürich Tourismus und Gastro-Zürich; das ist wirklich neu.

► Wie sehen Sie die Zusammenarbeit mit anderen Branchenverbänden auf nationaler Ebene?

Gastrosuisse – Krieg der Sterne, um ein Schlagwort zu nennen – ist jetzt das, was an die Oberfläche gekommen ist. Hier müssen wir die Zusammenarbeit verstärken, ich denke sogar, institutionalisiert verstärken. Dies gilt nicht nur für Gastrosuisse. Ich denke auch an Schweiz Tourismus, an den Tourismusverband, an die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit. Die Zusammenarbeit und die aktive Einflussnahme von hotellerieuisse in diesen Gremien müssen wir massiv verstärken.

► Im Lobbying sind in den letzten Jahren grosse Fortschritte erzielt worden, aber die Branche hat noch zu wenig Unterstützung auf politischer Ebene. Wie würden Sie vorgehen? Wir müssen nuancierter vorgehen. Ich denke, dass sich viele Politiker nur durch die öffentliche Meinung beeindrucken lassen – und wenn wir diese

nicht beeinflussen, dann können wir kein politisches Lobbying betreiben. Es braucht eine Strategie. Damit diese PR-Strategie griffig ist, braucht es einfach kommunizierbare Fakten, damit Leute, die nicht vom Fach sind, unsere Branche verstehen. Das klingt theoretisch, hat sich aber in Zürich am Beispiel des Silvesterzaubers oder unserer pointierten Stellungnahmen in der Presse und im Fernsehen bewährt. Solche Aktivitäten tragen dazu bei, dass wir von der Politik wahrgenommen und angehört werden. Wenn ich Seite an Seite mit einem Politiker in der Arena gewesen bin, ist das ganz anders, als wenn ich ihm an einem Empfang begegne. Die Politiker merken plötzlich: Aha, mit dieser Hotellerie kann man Allianzen schmieden.

«ES LIEGT MIR SEHR AM HERZEN, DASS ICH VON DEN MITGLIEDERN ERFAHRE, WAS IHNEN WICHTIG IST.»

► Es braucht also Fakten. Können Sie ein Beispiel nennen, das Sie sich auf nationaler Ebene vorstellen können? Zum Beispiel die hohen Preise für Lebensmittel! Es kann nicht die Rede davon sein, dass die Hotellerie gegen die Landwirtschaft antritt. Aber die Landwirtschaft muss wissen, dass die

schweizerische Landwirtschaftspolitik für die Hotellerie eine Belastung ist. In Franken ausgedrückt: 500 Mio. pro Jahr! Die Landwirtschaft muss das zur Kenntnis nehmen, und gemeinsam müssen wir schauen, was man jetzt macht. Ich bin überzeugt, dass es eine Gesprächsbasis gibt, wenn man die Fakten auf den Tisch legt.

«WIR MÜSSEN ALLES DARAN SETZEN, DASS DIE RAHMENBEDINGUNGEN NICHT NOCH SCHLECHTER WERDEN.»

► Wie gedenken Sie den Kontakt zu den Mitgliedern zu pflegen?

Es liegt mir sehr am Herzen, dass ich von den Mitgliedern erfahre, was ihnen wichtig ist, und dass sie wissen, was meine Anliegen sind. Ich besuche die Regionalverbände – in der Form, wie diese es wünschen, z. B. an der Generalversammlung oder an Vorstandssitzungen, – damit ich die Mitglieder und ihre Bedürfnisse und Anliegen kennen lerne.

► Welches zusätzliche Ei könnten Sie künftig den Mitgliedern ins Körbchen legen?

Die Interessenvertretung ist das oberste Ziel, und wenn diese gut gemacht wird, ist das zum Nutzen jedes Einzelnen. Unabhängig davon, ob das Mitglied Eigentümer eines Betriebes oder ob er Direktor eines Hotels ist, ob der Betrieb gross oder klein ist.

«ES IST UNSINN, WENN MAN GLAUBT, DASS EIN VERBAND GEGEN DIE MARKTKRÄFTE ARBEITEN KANN.»

► Wo sehen Sie Stolpersteine für die Branche?

Die Hotellerie in der Schweiz ist in einer sehr schwierigen Phase angelangt. Wir haben Nachholbedarf bei den Produkten, die zum Teil renoviert und zum Teil neu am Markt positioniert werden müssen. Wir haben die höchsten Preise im Vergleich zum Ausland. Wir sind die einzige standortgebundene Exportindustrie und daher – wie keine andere Exportbranche – doppelt von guten Rahmenbedingungen abhängig. Wir müssen alles daran setzen, dass diese nicht noch schlechter werden. Eigentlich sollten die Rahmenbedingungen besser werden, damit unsere Branche als Hotellerie und nicht nur als Liegenschaftsbranche oder als Mäzenatentum eine gute Zukunft hat. Dafür müssen wir uns noch stärker und pointierter einsetzen als bisher.

► Wenn Sie den Mitgliedern heute eine Lebensweisheit auf den Weg geben müssten, welche wäre das?

Mein Credo für diese Kandidatur lautet: «Es kommt nicht darauf an, woher der Wind bläst, sondern wie man die Segel setzt.»

► Ihre Vision?

Drei Punkte:

1. Wir sind die anerkannte Branchenvertretung der Schweizer Hotellerie und bauen die Kooperationen und Allianzen massiv aus. Kooperationen mit Branchenverbänden und Allianzen mit denen, welche ähnliche Interessen haben, Beispiel Detailhandel. Da sehe ich ein Riesenzugpotenzial.
2. Den Verband marktorientiert ausrichten. Es ist Unsinn, wenn man glaubt, dass ein Verband gegen die Marktkräfte arbeiten kann. Nur wenn der Verband Marktkräfte unterstützt, kann man etwas verändern. Oberstes Ziel aller Strategien und Massnahmen ist die Erhöhung der Ertragskraft unserer Hotels.
3. Damit wir unsere Position härter, professioneller und konsequenter vertreten können, möchte ich straffere und klare Führungsstrukturen schaffen.

«WENN ICH NICHT GEWÄHLT WERDE, WEIL MAN DAS PROGRAMM NICHT WILL, HABE ICH DAMIT KEIN PROBLEM.»

► Was ist, wenn Sie nicht gewählt werden?

Die Wahl ist ein demokratischer Prozess. Mir wurde gesagt, es sei in der Schweiz nicht üblich, dass man einen amtierenden Präsidenten herausfordert. Dazu möchte ich betonen: Das ist Demokratie. Die Delegierten sollen die Wahl haben und nicht nur ja oder ja sagen können.

Für mich ist es nicht die Wahl zwischen zwei Personen, sondern die Wahl zwischen zwei Programmen. Es ist mir wichtig, dass man mein Programm, meine Schwerpunkte kennt. Wenn ich nicht gewählt werde, weil man das Programm nicht will, habe ich damit kein Problem. Das sind die demokratischen Spielregeln. Sollte ich jedoch nicht gewählt werden, weil ich Deutschschweizer bin, weil ich als Zürcher angesehen werde, hätte ich Mühe mit einer Niederlage.

Ich bin kein Deutschschweizer, ich bin ein Schweizer: Meine Grossmutter war eine Welschschweizerin, die Vorfahren meines Vaters waren Italiener, ich bin im Berner Oberland aufgewachsen, habe in Neuchâtel, Lausanne, Locarno und Genéve gelebt, wohne jetzt im Kanton Schwyz und bin in den Kantonen Zürich, Graubünden und Bern tätig. Also bin ich einfach ein Schweizer.

Zur Person – Die Karriere von Guglielmo L. Brentel

■ Guglielmo L. Brentel, Jahrgang 1955, ist in Unterseen (BE) geboren und aufgewachsen. Nach der Primar- und Sekundarschule absolvierte er eine kaufmännische Lehre beim Betriebs- und Konkursamt Interlaken. Stationen seiner Ausbildung waren: Hotelfachschule Lausanne, Cornell University Ithaca New York, Controller-Akademie München (Kurse in Zürich). Es folgten verschiedene Praktika und Stellen im In- und Ausland, zum Beispiel in Interlaken, Locarno, Peru, Genf, Zürich und New York.

Seit 1989 ist Guglielmo L. Brentel selbstständig, mit Hotels in Raum Zürich, Graubünden und im Berner Oberland. Ausserdem betreut er diverse

Beratungsmandate im In- und Ausland. Seit 1998 amtiert Brentel als Präsident des Zürcher Hotelier-Vereins. Unter anderem ist er Präsident ad interim von Zürich Tourismus und im Vorstand des Schweizer Tourismusverbandes. Zum Tätigkeitsbereich des Kandidaten für die Präsidentschaft von hotellerieuisse gehören ausserdem verschiedene Vorstands- und Verwaltungsratsmandate. Brentel ist seit 20 Jahren verheiratet, wohnt in Altendorf und ist Vater von zwei Söhnen im Alter von 19 und 15 Jahren. Zu seinen Hobbys gehören das Snowboarden, Langlaufen, Mountainbiken, Nordic-Walking, ein gutes Glas Rotwein, gutes Essen und eine feine Havanna-Zigarre. MD

Christian Rey

«Präsenz heute – Existenz morgen»

■ Seit 1999 an der Spitze von hotellerieuisse, wird sich der Genfer Christian Rey am 15. Juni an der Delegiertenversammlung für eine dritte Amtsperiode bewerben. Er zieht die Bilanz seiner Tätigkeit und skizziert das Programm, dem er sich verschreiben will.

Miroslaw Halaba/Marietta Dedual

► Was ist Ihre Motivation, sich ein weiteres Mal für den Vorsitz von hotellerieuisse zu bewerben?
Im wesentlichen zwei Gründe. Erstens weil mir meine Arbeit gefällt. Zweitens, und dies vor allem, weil ich einen Teamgeist in die Verbandsleitung eingebracht habe: Dessen Mitglieder und die Personen, die ihm nahe stehen wünschen, dass wir weiterhin zusammen arbeiten. Ich betone: zusammen ist eine zentrale Botschaft. Das ist eine schöne Sache. Unsere Arbeit ist nicht abgeschlossen, und es bleiben noch eine Reihe von ungeklärten Fragen. Es wäre also schade, jetzt zu wechseln, da wir angesichts unserer spezifischen Erfahrungen die Interessen der Branche bestmöglich vertreten können. Wir müssen also heute präsent sein, um die Zukunft zu sichern.



■ «Heute präsent, um die Zukunft zu sichern.» Christian Rey, der sich am 15. Juni an der Delegiertenversammlung in Zermatt für eine weitere Amtsperiode bewirbt, bei der Arbeit in seinem Büro in Genf. Foto: Marietta Dedual

«WIR HABEN EINEN KLAREN AUFTRAG IM HINBLICK AUF DIE KLEINEREN UND MITTLEREN UNTERNEHMEN.»

► Was haben Sie in den letzten Jahren als Präsident von hotellerieuisse für die Hotelbranche erreicht?
Wir haben das Schwergewicht auf drei Bereiche gelegt. In erster Linie haben wir unserem Verband ein politisches und wirtschaftliches Gesicht gegeben. Er wird heute als kompetenter Ansprechpartner der Branche anerkannt. Ich vertrete ihn insbesondere im Vorstand von economieuisse, im Schweizer Arbeitgeberverband wie auch bei der Schweiz Tourismus. Zweitens haben wir dank diesem Lobbying die Rahmenbedingungen verbessern können, indem wir z. B. einen verringerten Mehrwertsteuersatz durchgesetzt sowie einen ausgewogeneren L-GAV ausgehandelt haben. Drittens haben wir im Bereich Finanzierung die Grundsteine für eine Erleichterung der Beziehungen, insbesondere zu den Banken, gelegt.

► Welches sind im Fall Ihrer Wiederwahl Ihre Prioritäten?
Für eine prosperierende Hotelbranche muss der Kunde auf ein kundenfreundliches Reservierungssystem zugreifen können. In diesem Bereich ist umfassende Sensibilisierungsarbeit zu leisten, da noch zu wenige Hotels per Internet reserviert werden können. An zweiter Stelle ist es erforderlich, weiterhin an der Durchsetzung guter Rahmenbedingungen zu arbeiten – denken wir an die Mehrwertsteuer –, und dem Phänomen Hochpreinseln Schweiz entgegenzuwirken, was einen direkten Einfluss auf die Margen hat. Die dritte Priorität ist die Finanzierung über kleine Kredite. Dieses Ziel kann sicherlich mit der Unterstützung der Schweizerischen Hotelkreditgesellschaft umgesetzt werden. Es geht nicht um die Beibehaltung kleiner Strukturen, sondern um die Unterstützung von Unternehmen, die keinen Zugang zum Finanzmarkt haben.

► Welche Vision haben Sie?
Über die Aufgaben von hotellerieuisse gibt es verschiedene Ansichten. Eine

davon zielt darauf ab zu sagen, dass der Verband vor allem mit Luxushotels zusammenarbeiten muss und die anderen beiseite lassen sollte. Das ist nicht meine Vision. Wir brauchen alle Hotelarten, auch wenn die 5-Sterne-Hotels eine wichtige Rolle spielen. Wir haben einen klaren Auftrag im Hinblick auf die kleinen und mittleren Unternehmen, die den Hauptthrust der schweizerischen Wirtschaft darstellen. Hier haben wir eine Rolle als Dienstleister für qualitätsorientierte mittelständische Unternehmen und eine ausbildende und unterstützende Rolle für weniger erfolgreiche Hotels zu spielen. Das ist meine Vision für heute und für morgen.

► Wie sehen Sie die Zusammenarbeit mit anderen Dachverbänden?
Diese Zusammenarbeit war und ist wichtig, und es ist meine Aufgabe, sie zu fördern. Dies ist insbesondere der Fall für Schweiz Tourismus und Economieuisse, einem Verband, mit dem wir mehr und mehr verbunden sind, mit dem wir also am gleichen Strick ziehen. Folge: Die Hotellerie wird anlässlich internationaler wirtschaftlicher Treffen nunmehr häufig durch unsere Bundesräte vertreten. Das nächste ist in China am 19. Juli 2005 mit Joseph Deiss geplant.

«ZUSAMMENARBEIT MIT GASTROSUISSE IST MÖGLICH, ABER ICH SEHE KEINEN BEDARF FÜR EINE FUSION.»

► Und wie sehen Sie die Zusammenarbeit mit Gastrosuisse?
Bei Gastrosuisse gibt es Bereiche, in denen wir Konkurrenten sind, und andere, in denen wir partnerschaftliche Beziehungen unterhalten, wie etwa beim L-GAV, in der Schulung oder bei politischen Problemen wie Schengen, dem freien Personenverkehr oder bei der CO₂-Beschränkung. Hingegen sind wir in Fragen, die den Binnenmarkt, die Klassifizierung usw. betreffen, unterschiedlicher Auffassung. Wir haben eine Arbeitsgruppe gebildet, um diese Probleme auf interner Ebene zu diskutieren. An dieser Stelle möchte ich klar

und deutlich darauf hinweisen, dass ich gegen eine Fusion bin: Wenn wir heute fusionieren, müssen wir einen Geschäftsbereich Hotellerie und einen Geschäftsbereich Gastronomie einrichten. Die Zusammenarbeit ist möglich, aber ich sehe keinen Bedarf für eine Fusion. Die Beispiele im Ausland haben gezeigt, dass derartige Fusionen nicht von Erfolg gekrönt sind.

«ICH HABE DEN WUNSCH, EINMAL PRO JAHR EINEN <TAG DER HOTELIERS> ZU ORGANISIEREN.»

► Im Lobbying sind in den letzten Jahren zwar grosse Fortschritte gemacht worden, aber die Branche braucht noch mehr politische Unterstützung. Welche Vorschläge haben Sie, um dieses Ziel zu erreichen?
Es ist immer möglich, es noch besser zu machen. Aber wir müssen aufpassen, nicht überall dabei sein zu wollen und uns nicht zu verzeteln. Es gibt Dinge, die wir nur aus den Kulissen verfolgen. Mit ausreichenden finanziellen Mitteln können wir natürlich aktiver werden. Aber vergessen wir nicht, dass diese Mittel infolge der finanziellen Probleme zu Beginn meiner Präsidentschaft keineswegs im Überfluss vorhanden waren. Hingegen muss die Öffnung des Landes zugunsten europäischer Produkte genauer beobachtet werden. Diese Öffnung wird die Kaufkraft der Hoteliers und damit auch unsere Verhandlungsposition bei den Gewerkschaften stärken. Andererseits ist es unsere Aufgabe, den Schweizer Botschaften und Konsulaten bessere Informationen zu geben. 50 Prozent aller Anfragen an diese Einrichtungen haben einen touristischen Hintergrund. Seit kurzem wird unser Hotelführer in den Botschaften aufgelegt, und die OSEC nimmt ihn mit, wenn sie die Messen besucht.

► Können die Beziehungen zu den Vereinsmitgliedern noch verbessert werden?
Auch dies ist eine Frage der verfügbaren Mittel. Wir haben unterschiedliche

Kommunikationskanäle entwickelt. Aber natürlich bevorzugt man immer den persönlichen Kontakt mit den Mitgliedern. Aus diesem Grund habe ich den Wunsch, einmal pro Jahr einen «Tag der Hoteliers» zu organisieren, der allen Mitgliedern gewidmet ist. Mein Traum wäre es, im nächsten Jahr die Hoteliers auf der Rütli-Wiese begrüßen zu können. Dieser Tag könnte beispielsweise einem bestimmten Thema gewidmet sein und mit einem Konzert ausklingen. Ich möchte auch den dezentralisierten Büros in Lausanne und Bellinzona einen höheren Stellenwert einräumen, um eine direktere Präsenz in der Westschweiz und im Tessin zu gewährleisten. Ferner denke ich an die Einrichtung eines elektronischen Forums für die Mitglieder, um die Interaktivität zu fördern.

► Welche zusätzlichen Leistungen könnte der Verband seinen Mitgliedern noch anbieten?
Da sehe ich zwei Bereiche. Einer davon ist, wie gesagt, die umfangreichere Nutzung des Internet für die Reservierungen. Der andere besteht in der Einrichtung einer Marketing- und Werbeberatungsstelle nach dem Muster der Rechtsabteilung. Ein solcher Service könnte bei den Mitgliedern höchst willkommen sein, da es in diesem Bereich Normen gibt, die eingehalten werden müssen, um auf dem Markt zu bestehen. Er wäre für die Mitglieder kostenlos und könnte gemeinsam mit Schweiz Tourismus eingerichtet werden. Als Ok-

tober könnte er verfügbar sein.
► Welches sind die grossen Herausforderungen für die schweizerische Hotellerie?
Die grosse Herausforderung besteht in der Steigerung der Übernachtungszahlen bei gleichzeitiger Freisetzung einer ausreichenden Marge, damit die in diesem Bereich tätigen Familien von ihrer Arbeit leben können. Nur unter dieser Voraussetzung können wir unseren Kindern die Freude an diesem Beruf vermitteln. Folglich müssen die Gastfreundlichkeit verbessert und die Angebote weiter entwickelt werden. So müssen wir insbesondere den Agri-Tourismus entwickeln, um ihn attraktiv zu machen, ohne dass er die kleineren Hotels konkurrenziert.

► Was bremst denn die Entwicklung der Schweizer Hotellerie?
Hier sind das mangelnde Wachstum auf europäischer Ebene zu nennen sowie unser Ruf als teures Land; dieser Ruf ist bekanntlich durch eine Studie des Staatssekretariats für Wirtschaft ans Licht gebracht worden. Aber auch die Zersplitterung der kleinen Tourismusunternehmen gehört in dieses Kapitel. Dadurch werden die Entscheidungsfindung erschwert und die Entwicklung gehemmt. Auch wenn wir nicht darauf erpicht sind, dass der Staat mit hohen Investitionen in unsere Branche eingreift, muss doch anerkannt werden, dass die Schweizer Hotellerie einen Wettbewerbsnachteil beispielsweise im Vergleich mit Österreich hat, wo massiv öffentliche Mittel bereitgestellt werden.

«DIE GROSSE HERAUSFORDERUNG: DIE STEIGERUNG DER ÜBERNACHTUNGSAHLEN.»

► Wenn Sie den Mitgliedern heute eine Lebensweisheit mit auf den Weg geben müssten – welche wäre das?
Man liegt immer richtig, wenn man die Zufriedenheit des Gastes im Hinterkopf behält und alles daran setzt, um seine Bedürfnisse zu befriedigen – vor allem wenn man dies auf angenehme und beherrzte Art und Weise macht.

► Was haben Sie vor, wenn Sie nicht wiedergewählt werden?
Ich würde mich vermehrt meinem Geschäft widmen, für das ich dann bedeutend mehr Zeit hätte. Ich würde diese sechs Jahre in guter Erinnerung behalten und weiterhin überzeugt sein, dass man einem Verband nicht wirklich dienen kann, ohne sich zuvor mit dessen Strukturen vertraut gemacht zu haben und ohne in der Verbandsleitung oder in den Kommissionen gearbeitet zu haben. Ich würde es bedauern, denn damit würde ein eng verbundenes und wirksames Team auseinander brechen, das den Wunsch hat, weiterhin für seine Mitglieder und Kollegen da zu sein. (Übersetzung: Büro «Traducta»)

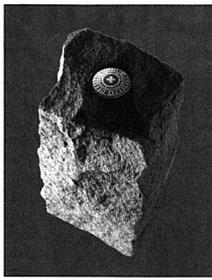
Zur Person – die Karriere von Christian Rey

■ Christian Rey, der seit 1999 an der Spitze von hotellerieuisse steht, ist Doktor der Wirtschaftswissenschaften der Universität Freiburg und hat nach seiner Dissertation an der Harvard Business School in Boston studiert. In Genf geboren, 58 Jahre alt, verheiratet und Vater von vier Kindern, kann er auf eine lange Karriere im Hotelgewerbe und Tourismus zurückblicken. Heute leitet er sechs Hotels in der Schweiz. Als Fachmann für Finanzierungsfragen und Immobilienmanagement ist er geschäftsführender Direktor der Genfer Firma Rentimo SA. Ferner ist er Mitglied des Vorstands mehrerer Firmen in der

Schweiz und im Ausland. In den Achtzigerjahren war er Vorstandsvorsitzender von Welcome Swiss Hotels Switzerland und heute fungiert er als Ehrenpräsident dieses Unternehmensverbands. Zwischen 1997 und 1999 stand er an der Spitze der Gesellschaft der Genfer Hoteliers und seit November 1998 ist er Präsident des Fremdenverkehrsamts Genf. Daneben ist Christian Rey Gründungsmitglied des Lion's Club Genf – Rhône, für den er 1994 und 1995 den Vorsitz übernommen hatte. Zudem war er 1999 Mitglied des wissenschaftlichen Ausschusses und Co-Präsident des Tourismusjupfels Chamoin-Mont-Blanc. MH

Auszeichnung: Milestone zum Sechsten

■ **Tourismuspreis.** Am 8. November 2005 werden in Bern die Gewinner des sechsten Milestone-Preises ausgezeichnet. Bereits sind die ersten Projekte eingetroffen. Wenn Sie selber ein innovatives touristisches Projekt haben, oder von einem wissen, dann nichts wie los: Bis am 2. August können die Projekte eingereicht werden. Ausgezeichnet werden die Besten in den Kategorien «Lebenswerk einer Persönlichkeit», «Herausragende Projekte» sowie «Nachwuchs-



kraft mit aussergewöhnlichen Leistungen». Trägerin des Milestone-Wettbewerbs ist die htr. Partner sind das Staatssekretariat für Wirtschaft Seco und der Schweizer Tourismus-Verband. Teilnahmebedingungen, Beurteilungskriterien, Zusammensetzung der Jury, das Wettbewerbsformular sowie die bisherigen Milestone-Preisträgerinnen und -Preisträger finden Sie auf der Milestone-Homepage. CK

www.htr-milestone.ch

Hohe Kunst mit Tartelettes



■ **Zweiter Hug-Wettbewerb.** Die Hug AG, Malters/Luzern, führte dieses Jahr zum zweiten Mal den Wettbewerb «Dessert-Fantasien» durch. Beim Finale letzten Freitag belegte die gelernte Konditorin/Confiseurin Daniela Lütolf (Foto), Confiserie Roggwiler, St. Gallen, den ersten Platz. Bei den Lehrlingen siegte Dennie van Grondelle, Seelandheim Worben. Die Jury präsidierte Oskar Marti, Mobschine, Münchenbuchsee. Finalisten-Rezepte unter www.hug-rezepte.ch. GSG

ZITAT DER WOCHE

«Ethik zahlt sich wirtschaftlich immer aus.»

Beat Anthamatten
Direktor des
Fünf-Sterne-Hotels
Ferienart in Saas Fee
am IBK-Symposium
in Interlaken
Siehe auch Seite 11

BUSINESS-PEOPLE



■ **Thomas Amstutz** (Bild) wird per 1. September 2005 CEO der Feldschlöschchen Getränke AG. Er tritt die Nachfolge von **Erwin Flückiger** an, der sich im vergangenen Oktober das Leben genommen hatte. Der studierte Ökonom Amstutz ist derzeit Mitglied der Konzernleitung von Hero und verantwortlich für die Schweiz, für die Landesgesellschaften in Italien, Frankreich, Holland und Japan sowie für die Frucht-Kategorie. GSG

■ **Markus Schenk** ist zum neuen Geschäftsführer von Sedrun Disentis Tourismus gewählt worden. Der 35-jährige Aargauer, der in den vergangenen Jahren im Engadin tätig war, ersetzt ab dem 1. Juli 2005 die bisherige Stelleninhaberin **Martina Bischof**, die nach vier Jahren eine neue Herausforderung bei Zug Tourismus annimmt. TL

■ **Remo Rey**, derzeit Leiter des Kongressbüros von Winterthur Tourismus, wird neuer Geschäftsführer der Tourismusorganisation. Der 29-Jährige setzte sich gegen rund 100 Mitbewerber durch und tritt Mitte August die Nachfolge von **Thomas Meier** an. TL

Hotelrating

Und wieder das «Eden Roc»

■ Die «Sonntags-Zeitung» des Medienkonzerns Tamedia («Tagess-Anzeiger») hat ihre Hotel-Hitparade veröffentlicht. Sie wählte fünf Kategorien an.

Herbert Fischer

Zum vierten Mal in Folge führt das «Eden Roc» in Ascona in der Kategorie Ferienhotels das Hotelrating der «Sonntags-Zeitung» an. «Das Albergo Losone bleibt bestes Ferienhotel für Familien. Baur au Lac in Zürich (Stadthotels) und Victoria-Jungfrau in Interlaken (Wellnesshotels) hielten ihre Topklassierungen ebenfalls souverän», schreibt das Blatt dazu weiter. Bei den Nice-Price-Hotels – mit Doppelzimmerpreisen von weniger als 250 Franken während der Sommerhochsaison – siegte das Davoser Waldhotel Bellevue.

Neun Kriterien führen zur Platzierung

Laut dem Journalisten Karl Wild, der das Testerteam leitet, führen neun Kriterien zur Beurteilung der einzelnen Häuser in der «Sonntags-Zeitung»: die Wertung durch die massgeblichen Hotel- und Restaurantführer, die Qualitätskontrollen führender Hotelvereinigungen, Investitionstätigkeit und Gastfreundschaft in den einzelnen Häusern, Charisma und Innovationsfreude des jeweiligen Hoteliers, Cha-

rakter und Originalität des Hauses, Lage sowie Umgebung und Freizeitangebot, das Preis-Leistungs-Verhältnis, kategorienspezifische Angebote sowie der «subjektive Gesamteindruck».

Das sind die Sieger in den einzelnen Kategorien

Beste Familienhotels: Albergo Losone, 6612 Losone; Park Hotel Delta, 6612 Ascona; Steigenberger, 3792 Saanen-Gstaad.

Beste Nice-Price-Hotels: Waldhotel Bellevue, 7270 Davos-Platz; Au Chalet Cairn, 3906 Saas Fee; Sporthotel Val-sana, 7050 Arosa.

Beste Stadthotels: Baur au Lac, 8022 Zürich; Mandarin Oriental Hotel du Rhône, 1201 Genf; Artdeco Montana, 6002 Luzern.

Beste Ferienhotels: Eden Roc, 6612 Ascona; Lenkerhof Alpine Resorts, 3775 Lenk; Albergo Giardino, 6612 Ascona. **Beste Wellnesshotels:** Victoria-Jungfrau, 3800 Interlaken; Grand Hotels Bad Ragaz, 7310 Bad Ragaz; La Réserve, 1293 Genf-Bellevue.

Neben der «Sonntags-Zeitung» veröffentlicht alljährlich auch das Wirtschaftsmagazin «Bilanz» des Medienkonzerns Jean Frey AG («Weltwoche») ein eigenes Hotelrating. Dieses erscheint das nächste Mal in der Ausgabe 14/2005 am 24. August.

Das Schweizer Hotelrating ist abrufbar unter www.myswitzerland.com/rating



■ **Die Zukunft des Tourismus in der Alpenregion.** Es diskutierten (v.l.): Jürg Schmid, ST; Urs Kamber, Luzern Tourismus; Moderator Peter Röthlisberger; Thomas Bieger, Direktor IDT; Andreas Steibel, Tourismusverband Ischgl. Fotos: zvg, Daniel Stampfli

Swiss Economic Forum

■ «Setting the Right Priorities» war das Motto des diesjährigen Swiss Economic Forums in Thun. Für den «Swiss Economic Award» in der Kategorie Dienstleistung war unter anderem auch das Hotel «Lenkerhof Alpine Resort» in Lenk nominiert gewesen. Mit dem Award ausgezeichnet wurde Helvetic Airways. DST



■ **Networking.** Rolf G. Schmid (links), Mammüt Sports Goods, und Daniel Küng, Direktor Oséč



■ **Award-verdächtig.** Philippe Frutiger, Hotel «Lenkerhof Alpine Resort».



■ **Zum letzten Mal** die Jury präsidiert: Vreni Spoerry, Alt-Ständerätin.

Anzeige



happy4YOU

Was bedeutet happy lease&sleep?

Erholung fürs Budget.



Wer heute im harten Hotelleriegeschäft wettbewerbsfähig bleiben will, muss flexibel bleiben. Das gelingt am besten mit dem speziell auf die Hotellerie zugeschnittenen Programm und den **Dienstleistungen von happy**. Wie beispielsweise **lease&sleep**: Hier schlafen Ihre Gäste bereits für wenige Rappen pro Nacht auf neuen Schweizer Qualitätsmatratzen. Und das Beste: Nach drei Jahren geht die Ware ohne weitere Ablösung in Ihren Besitz über. So bleiben nicht nur Ihre Gäste, sondern auch Ihre Finanzen entspannt. Übrigens wird **happy mit lease&sleep als offizieller Partner der hotellerieuisse** empfohlen.

happy systems™

I wett i heft es happy-Bett.

happy AG, Fabrikstrasse 7, CH-9201 Gossau SG, www.happy.ch, Tel. +41 (0)71 387 44 44, Fax +41 (0)71 387 44 45

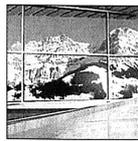
hotellerie
suisse



GASTRONOMIE 9
Gratiswasser | Sollen
 Restaurantgäste gratis
 Leitungswasser trinken
 dürfen? Die Schweizer
 Wirtverbände sagen nein.



TOURISMUS 11
Hans Jecklin | Der ehema-
 lige Unternehmer sprach
 am IBK-Symposium zum
 Thema «Wirtschaft und
 lebendige Ethik».



TOURISMUS 12
Alpenbad | Adelboden
 Tourismus hat seine
 Finanzen saniert und
 wagt sich nun erneut an
 das 40-Mio.-Projekt.



ZUM TOD VON BRUNO GERBER

Ein Grandseigneur und kritischer Vordenker

■ Am vergangenen Freitag ist Bruno Gerber, der frühere Direktor von Davos-Tourismus, 69-jährig nach kurzer und schwerer Krankheit verstorben. 30 Jahre lang hat er die Marke Davos mit grosser Visionskraft gepflegt. In der Laudatio zur ersten Milestone-Verleihung wurde Bruno Gerber als «Grosser des Schweizer Tourismus» bezeichnet. Er habe in Davos ein Werk geschaffen, welches das Mass der Schweizer Normalität weit hinter sich liess. Er sei der Konfrontation mit der Mittelmässigkeit niemals ausgewichen und habe in keiner Lebenslage das klare Wort geschaut. Nicht Effekthascherei, sondern nachhaltige Wirkungen standen im Vordergrund. Bruno Gerber war der «Grand Seigneur» unter den Tourismus-Direktoren, seiner Zeit oft voraus. Bereits in seinem zweiten Jahr als Kongress-Manager – also 1971 – hat er das Annual Meeting des WEF nach Davos geholt. Er hat mitgeholfen, dass sich das WEF zum bedeutendsten Weltwirtschaftsgipfel entwickeln konnte. Keine andere Bergdestination hat die Möglichkeiten zur wirtschaftlichen Diversifikation konsequenter und erfolgreicher ausgenutzt. Er hat in Davos ein umfassendes Destinationsmanagement aufgezogen, lange bevor die Theoretiker das Thema entdeckten. Bruno Gerber hatte einen nie ermüdenden Veränderungswillen. Er war stets bereit, sich neuen Herausforderungen zu stellen, kraftvoll, wendig und nach vorwärts gerichtet – genauso wie damals, als er noch beim SC Bern oder in der Nationalmannschaft Eishockey spielte. Der Umgang mit kreativen, schnittigen und zudem konsequenten Menschen ist nicht immer einfach, vor allem nicht, wenn sie Klartext sprechen

und schreiben können wie ein Bruno Gerber. Nicht verletzend, nie und da ironisch, aber sehr oft herausfordernd bis provozierend: Er sprach von der «Fama, weltbekannt zu sein», von «der verklärten Sicht auf den eigenen Ort», vom «so tun, als sei nichts geschehen» und von «allzu späten Liebeserklärungen». Bruno Gerber war ein Denker mit Tiefgang. Er war überzeugt, dass «die reine Sachlichkeit im Tourismus, der zuallererst ein Geschäft mit Gefühlen, Sinnlichkeit und Emotionen und erst nachher ein Business der Rationalitäten ist, nicht den Nährboden für die Zukunft darstellt». Diese Grundhaltung zeichnete ihn aus und hat ihm Respekt verschafft, nein mehr – Autorität und Hochachtung. Bruno Gerber war auch ein Teamplayer. Er hat sich trotz seines Eigensinnes und seiner Überlegenheit immer für das Ganze eingesetzt: Für das Team von Davos Tourismus, für die Landschaft Davos, für den Schweizer Tourismus, für den Sport, für die Kunst. Er war einsichtig und selbstkritisch, auch wenn er diese Wesensmerkmale nicht offen zur Schau trug. Wenn er ab und zu um Nachsicht bat, so im Wissen, dass seine Art und Weise, wie er Dinge bewegte, zu Enttäuschungen führen müssten. Lieber Bruno: Du hast uns beeindruckt mit deinem wachen Visionenvermögen, deinem Scharfsinn, deiner geistigen Flexibilität und deiner Souveränität. Dein Mut, deine Hilfsbereitschaft und deine Liebe zu den Menschen werden uns nachhaltig in Erinnerung bleiben. Hansruedi Müller, Leiter des Forschungsinstituts für Freizeit und Tourismus (FIF) der Universität Bern



■ Bruno Gerber bei der Milestone-Vergabe im Jahr 2000. Foto: Rolf Weiss



■ Blickfang Charlie Chaplin. Mit Doubles seines berühmtesten ehemaligen Einwohners warb Montreux Vevey Tourismus an der Celebrationpoint '05. Dem Marketingmanager des Golf-Hotels René Capt, Lazlo Kele (rechts), gefeils. Foto: Gregor Waser

Celebrationpoint '05

Mehr Aussteller und Besucher

■ Die zahlreichen Schweizer Hotels unter den Ausstellern der «Celebrationpoint '05» zeigten sich von der Event- und Erlebnismesse sehr angetan. Gregor Waser Nach den Standorten Uto Kulm im 2003 und Arabella Sheraton im 2004 erfolgte die dritte Austragung der Event- und Erlebnismesse Celebrationpoint im World of Movie und der ABB-Eventhalle 550 in Zürich-Oerlikon. Der Rahmen für die erstmals an zwei Tagen durchgeführte Fachmesse stimmte, der Charakter der lebhaften Eventbranche kam zum Tragen: viele Show-Acts, Live-Auftritte und Podiumsgespräche sorgten für Inspiration.

42 Schweizer Hotels nutzten Eventmesse für einen Auftritt

Nach 120 Ausstellern im Vorjahr nutzten in diesem Jahr 188 Aussteller die Chance, sich zu präsentieren. Und nach 1000 Fachbesuchern im Vorjahr kamen gemäss den Organisatoren in diesem Jahr 1800 Besucher zur Celebrationpoint. Unter den Ausstellern fanden

sich zahlreiche Event-Locations, Destinationen, Technikfirmen und Caterer. Eine deutliche Zunahme auch seitens der Hoteliere: 42 der 188 Aussteller waren Schweizer Hotels. Bei der Beurteilung der diesjährigen Messe variierten deren Meinungen. Tanja Sony von Swiss International Hotels und Meetingclick bezeichnete die Besucheranzahl als durchgezogen: «Die Qualität der Besucher ist aber sehr gut. Auf anderen Messen sind meist nur etwa 5 Prozent der Kontakte interessant, hier ist das anders.» Lazlo Kele, der Marketingmanager vom Golf-Hotel René Capt in Montreux bezeichnete das Konzept der Messe als sehr gut: «Gegenüber dem Vorjahr hat die Messe eine deutliche Steigerung erfahren. Thematisch liegt der Fokus vor allem auf Events, Seminarhotels kommen da weniger zum Zug.» Daniela Schaffner, Key-Account-Manager bei Steigenberger, bezeichnete die Messe als attraktiv und gut gemacht: «Die Stände sind hier überdurchschnittlich originell. Und für Hotels bietet sich die Chance, sich verstärkt für die Organisation von Events zu positionieren.» Ebenso Roman Cathomas von der Alpenarena und Silvia Hauser vom Boutique Hotel

Belvedere in Grindelwald zeigten sich von der Messe angetan, erhofften sich aber mehr Kontaktmöglichkeiten. Inwiefern sich die Messeeinnahme mit konkreten Business-Anfragen ummünzt, muss sich nun erst zeigen. **Erstmals wurden auch Preise vergeben** Ein Höhepunkt der diesjährigen Messe stellte die erstmals durchgeführte «Award Night» dar. Als beliebteste Tourismusregion wurde Luzern gewählt, Sieger bei den Seminarhotels wurde das «Seedamm Plaza» in Pfäffikon, als beste Location wurde die Spinnihalle in Baar ausgezeichnet und als beliebtester Künstler Peter Löhmann aus St. Moritz. Auf gute Resonanz bei den Messbesuchern stiessen die Referate und Diskussionen auf der Forumsbühne. Pal-expo-CEO Bruno Lurati gewährte Einblick ins Marketinginstrument Messe, UBS-Eventleiter Emil Manser erläuterte die Anforderungen für Eventmanager, und der stellvertretende Hallenstadion-Direktor Hugo Mauchle zeigte die Möglichkeiten des neuen Hallenstadions auf. Im nächsten Jahr findet die Celebrationpoint '06 etwas später statt – nämlich am 13. und 14. Juni.

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

• BAD & WELLNESS • BETT • TISCH • KÜCHE •

Art.-Nr. 3545
 Domest-Tischwäsche
 Dessin Baumwollstoffe,
 100% gekämmte Baumwolle,
 Vollwaschqualität mercerisiert,
 4er-Tisch, CHF 42.50
 Weitere Dessins, Farben und
 Grössen auf Anfrage!

PFEIFFER TEXTILE
 PFEIFFER TEXTILE GmbH
 CH-8753 Mollis • Netstalerstrasse 11 • Tel. 055 618 41 41
 Fax 055 618 41 00 • switzerland@pfeiffertextile.com

Hotelklassifikation – So punkten Sie!

Qualitätsmanagement-Systeme werden in der neuen Hotelklassifikation für den Zusatz «Superior» mitberücksichtigt.

Umfassende Beratungsleistungen im Bereich Qualitätsmanagement (ISO-9001:2000 usw.)

Für unverbindliche Informationen:
 Daniel Beerli, 031 370 43 35 oder daniel.beerli@swiss-hotels.ch

Ein Beratungsangebot von

«MEHR LEISTUNG STATT MEHRKOSTEN:
 DAS IST DIE HOTELA.»

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

WWW.HOTELA.CH

Anmeldung zum Wettbewerb.

GESUCHT: DER GOLDENE KOCH — VON KADI 2006.

Acht der besten Köchinnen und Köche der Schweiz werden im nächsten Februar um die begehrteste Trophäe der Schweizer Gastronomie kochen. Fordern Sie jetzt die Wettbewerbsunterlagen an oder laden Sie sie unter www.kadi.ch herunter.

KADI AG, Kühl- und Tiefkühlprodukte, CH-4901 Langenthal, T 062 916 05 00, F 062 916 06 80.

KADI®
Swiss Premium  Quality

GEPOSA
Oliven & Antipasti


Villeroy & Boch
1748


FASSBIND
PRESTIGE


SAMIS


Spring®
SCHWEIZLAND


Emmi+

Gratis-Leitungswasser

Die Wirte sollen selber entscheiden

■ Von «Schnapsidee» war die Rede, als Zürich Tourismus kürzlich die Idee lancierte, die Wirte sollten von ihren Gästen 2 Franken für ein Glas Leitungswasser verlangen. Die meisten Wirteverbände, die auch Gastrosuisse, finden den Vorschlag aber gut.

Renate Dubach

Etwa 2 Franken sei das Glas Leitungswasser in einem Zürcher Restaurant wert, sagte Maurus Lauber, der Marketingchef von Zürich Tourismus, im Interview mit der Pendlerzeitung «20 Minuten». In den zehn Tagen seither verbrachten die Verantwortlichen von Zürich Tourismus viel Zeit damit, die «spontan geäusserte Idee» zu korrigieren und relativieren.

Es sei weder ihre Absicht noch ihre Aufgabe gewesen, den Wirten zu sagen, was sie für ihr Leitungswasser verlangen sollten, stellte der Direktor von Zürich Tourismus, Frank Bumann, fest: Es sei bloss darum gegangen, auf die hervorragende Qualität des «Züriswassers» hinzuweisen.

«Ein Wirt kann Leistungen nicht gratis abgeben»

Trotzdem machte sich auf den Leserbriefseiten der Tageszeitungen die Empörung breit. Schweizweit melde-

ten sich Wirtinnen und Wirte zu Wort. Es käme ihnen nicht im Traum in den Sinn, Geld für Leitungswasser zu verlangen. Sie seien daran interessiert, Gäste zu gewinnen und nicht zu verärgern, lautete der Tenor da.

Die Haltung von Gastrosuisse deckt sich nicht mit ihren einzelnen Mitgliedern: Grundsätzlich habe der Gast keinen Anspruch auf ein Glas Gratiswasser, Gastrosuisse überlasse den Entscheid ihren Mitgliedern, führt Gastrosuisse-Vizedirektorin Brigitte Meier-Schmid aus: «Das Ziel eines Restaurants sind zufriedene Gäste, die gerne wiederkehren. Zugunsten des erfolgreichen Fortbestehens seines privaten Betriebes, um die Mitarbeitenden korrekt zu entlohnen und um die Lieferanten sowie die Miete etc. bezahlen zu können, muss der Gastgeber nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen arbeiten. Das heisst, dass er Leistungen nicht gratis abgeben kann.»

«Leitungswasser ist gleich gut wie Mineralwasser»

«Gratis» abgegebene Produkte müssten daher in der Preisberechnung trotzdem berücksichtigt werden. Somit «zahlen» alle Gäste für die «Gratisbezüge» einzelner Restaurantbesucher «mit», was zumindest fragwürdig sei, führt Brigitte Meier-Schmid aus.

Kantonale Wirtverbände wie etwa Gastro-Thurgau, Gastro-Baselland und Gastro-Schaffhausen gehen ganz mit der Gastrosuisse-Haltung einig. Hans-

Rudolf Amport von Gastro-Luzern hält ergänzend dazu fest, dass das Luzerner Trinkwasser ein genauso erstklassiges Produkt sei wie etwa das Luzerner Mineralwasser «Knutwilser». Amports Schluss liegt auf der Hand: «Unsere Gäste kaufen damit genau die gleiche Dienstleistung, wie wenn ein abgefülltes, zugekauftes Produkt bestellt wird, und das logistische Handling ist nicht einfacher als bei regulären Produkten.»

Der Luzerner macht noch auf einen weiteren Punkt aufmerksam: Es dürfte den umsatzentlohnten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern grosse Schwierigkeiten bereiten, für den Gast, der Gratiswasser trinkt, auf einen Teil ihres Einkommens zu verzichten und diesen trotzdem genauso freundlich zu bedienen. Die Devise aus Luzern ist demzufolge klar: Bei Trinkwasser als alleinige Getränkebestellung einen angemessenen Preis verlangen. Eine betragslich fixierte Preisempfehlung erlaube das Wettbewerbsrecht den Verbänden dafür nicht.

«Die Dienstleistung wird bezahlt, nicht das Produkt»

«Wir raten unseren Mitgliedern schon seit Jahren, Leitungswasser gratis zu servieren – sofern noch andere Getränke konsumiert werden. Andernfalls kann man für die Wasserkaraffe etwas verlangen, allerdings immer unter der Bedingung, dass das so auf der Menukarte vermerkt ist», erklärt Frédéric Haenni von Gastrovaud. Und wenn



■ Der Brunnen vor dem Restaurant. Ein Ort, wo Leitungswasser wohl auch künftig gratis getrunken werden darf. Foto: Swiss-Image

man dann schon etwas dafür verlange, müsse man das Wasser auch grosszügig, frisch, und eventuell mit Eis anbieten. Denn: «Es ist die Dienstleistung, die bezahlt wird, und nicht das Produkt», sagt Haenni. Die Frage beschäftige die Wirte in den an Frankreich angrenzenden Gebieten stärker, vermutlich wegen der Nähe zum Nachbarland, wo es eher üblich sei, Gratiswasser zu verlangen.

Im Kanton Tessin ist die Sachlage klar, allerdings nur in einem Punkt: Das

Tessiner Gastgewerbegesetz legt fest, dass Gäste, die eine Hauptmahlzeit konsumieren, Anspruch auf Gratiswasser haben. In allen anderen Fällen und in allen anderen Kantonen ist es den Wirten überlassen, unter welchen Umständen und wie viel sie für ein Glas «Hahnenburger» verlangen. – Vermutlich wird noch viel Gratiswasser den Rhein herunter fließen, bis eine für alle akzeptierbare Lösung gefunden sein wird.

ZUM TOD VON ALBERTO KAPPENBERGER

Er war ein wahrer Gentleman der alten Schule

■ Am 18. Mai 2005 ist der Schweizer Hotelier Alberto Kappenberger im Alter von 89 Jahren nach einer schweren Krankheit gestorben. Ungekronter König oder der grosse alte Mann der internationalen Hotellerie sind nur zwei der Begriffe, die mir zu Albertos Namen spontan einfallen.



Persönlich kennen gelernt habe ich ihn in den 60er-Jahren, als ich für SAS ein neues Hotel in Schweden eröffnete. Er war bei den Lehrlingen und Mitarbeitenden dafür berüchtigt, ein harter und strenger Lehrmeister zu sein (dieses Etikett mochte er sehr), und sein Rat für alle, die in das Hotelbusiness einstiegen, lautete: «Marry late and don't smoke». Alberto war für mich schon damals ein Vorbild, das mich auf meiner ganzen professionellen Lebensbahn begleitet hat.

Alberto war ein wahrer Gentleman der alten Schule. Er setzte sich während seines ganzen Lebens für bewährte Tugenden ein und ging immer mit bestem Beispiel voran. Sein Ruf als effizienter, engagierter und erfolgreicher Hotelier und Ehrenmann eilte ihm auf der ganzen Welt jeweils weit voraus.

1956 fand die Fluggesellschaft SAS Alberto im Hotel Vesuvius in Neapel und holte ihn als Konsulent und späteren Direktor für das legendäre erste SAS-Hotel – das Royal – nach Kopenhagen. Während den folgenden vier Jahren bereitete Alberto höchst professionell und mit viel Liebe zum Detail die Eröffnung des Hotels vor. Er begleitete und beriet den berühmten dänischen Architekten Arne Jacobsen während der gesamten Bauphase (wahrscheinlich «kontert») er jedoch auch oft dessen Ideen) und liess sein Wissen an vielen Orten einfließen.

Alberto war ausserordentlich stolz, das SAS Royal Hotel 1960 eröffnen zu dürfen und anschliessend während 24 Jahren an der Spitze des Fünf-Sterne-Hauses zu stehen. Während der ganzen Zeit lebte er mit seiner Frau Ruth und den drei Kindern in einer Wohnung im Hotel. Er verkörperte das Royal, setzte hohe Massstäbe und prägte mit seiner warmen und herzlichen Art wesentlich den Stil des Hauses. Unvergessen sind zudem seine zahlreichen Einladungen für Freunde und Geschäftspartner zu Apéros, Candlelight-Dinners und Empfängen.

Nach seiner Pensionierung im Jahr 1982 war Alberto noch für etliche Jahre bei unserer Firma als guter Berater und «Ambassadeur» tätig. Vor fünf Jahren kehrte er dann zusammen mit seiner Frau in die Schweiz zurück. Er freute sich sehr darüber, dass als Anerkennung seiner einzigartigen Leistungen die grösste Suite im Royal seinen Namen erhielt (Kappenberger-Suite) und das hoteleigene Restaurant nach ihm benannt wurde (Alberto K.).

Wir, allen voran Ruth Kappenberger und ihre Kinder, verlieren eine aussergewöhnliche Persönlichkeit und einen wunderbaren Freund, der uns sehr fehlen und in unvergesslicher Erinnerung bleiben wird.

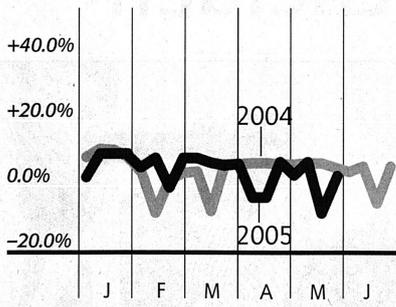
Kurt Ritter, President & CEO
Rezidor SAS Hospitality

Anzeige

PRODINDEX 30. 5. BIS 4. 6. 2005

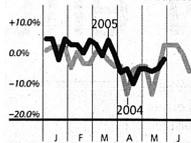
Bezugsmonat des Warenkorbs: Dez. 95; Quelle: **Prodega**

RINDFLEISCH



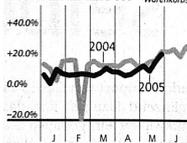
Preisindex des Warenkorbs

KALBFLEISCH



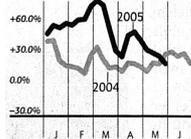
Preisindex des Warenkorbs

SCHWEINEFLEISCH



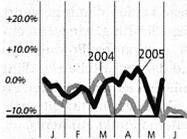
Preisindex des Warenkorbs

GEMÜSE



Preisindex des Warenkorbs

FRÜCHTE



Preisindex des Warenkorbs

■ Leicht tieferes Preisniveau. Die Preise der Produkte im Prodega-Warenkorb widerspiegeln noch nicht vollumfänglich das vom Bundesamt für Statistik festgestellte leicht tiefere Preisniveau. Im Vergleich zum Vormonat ist im Mai 2005 der Landesindex der Konsumentenpreise um ein Zehntelprozent gesunken. Das Niveau des vierteljährlich erhobenen Indexes für Nahrungsmittel und alkoholfreie Getränke sank gegenüber der Erhebung vom Februar 2005 um 0,3 Prozent. Innerhalb dieses Bereiches verbilligten sich die meisten Gemüsesorten sowie Kalbfleisch, Kernobst und Bananen. Teurer wurden vor allem Melonen, Rindfleisch und Schweinefleisch. **RD**

KURZ UND BÜNDIG

Gesetzänderung Kadi-Koch 2006

■ Der Bundesrat hat per 1. Juli 2005 die Änderung der Verordnung 2 zum Arbeitsgesetz für Gastbetriebe beschlossen. Dadurch werden Betriebe, die fertig zubereitete Speisen ausliefern, den Gastbetrieben gleichgestellt und dürfen ohne Bewilligung während der ganzen Nacht und am Sonntag Personal einsetzen. Betriebe, die Speisen herstellen und vertreiben, fallen unter das Arbeitsgesetz. Bisher brauchten sie eine Bewilligung, um nachts und am Sonntag Personal zu beschäftigen. **RD**

■ «Der «Goldene Koch» von Kadi 2006 soll neue Masstäbe setzen», so Heinz Rutishauser, Leiter Marketing und Vertrieb bei Kadi. Die acht Finalisten treten am 27. Februar 2006 in einer von Kurt Aeschbacher moderierten «Arena» im Kursaal Bern vor über 1000 Gästen gegeneinander an. Es winkt eine neugestaltete Trophäe und die Teilnahme am Bocuse d'Or 2007. Die Jury wurde um vier Gastro-Profis erweitert. **GSG**

Bern rauchfrei?

■ Das Parlament des Kantons Bern wird in der Junisession zwei Vorstösse zum Thema rauchfreie Gastgewerbebetriebe beraten. Die beiden Motionen verlangen, dass Restaurantgäste künftig nur noch in speziellen, abgetrennten «Fumoirs» rauchen dürfen. **RD**

Korrigendum

■ In der htr von letzter Woche hatte sich auf Seite 9 ein Fehler eingeschlichen. Richtig ist: Emmi Schweiz AG, Luzern, hatte letztes Jahr einen Umsatz von knapp 2 Mrd. Franken erzielt. **GSG**



Food

Backwaren

ROMER'S HAUSBÄCKEREI AG
FEINBACKWAREN, TIEFKÜHLT!
Telefon 055 293 36 36

Kaffeerösterei

Jily CAFE
ILLYCAFE AG, 8800 Thalwil
Tel. 01 723 10 20, Fax 01 723 10 21
illycafe@illycafe.ch, www.illycafe.ch

Gastro-Grosshandel

Prodega CC Tel./Tél.

2504 Biel/Bienne	032 344 68 68
7000 Chur/Coire	081 286 14 14
1964 Conthey	027 345 33 33
1023 Crissier	021 633 13 13
8953 Dietikon	01 744 75 75
8600 Dübendorf	01 824 81 81
1762 Givisiez	026 460 83 33
3627 Heimberg	033 439 56 56
6010 Kriens	041 349 69 69
3302 Moosseedorf	031 858 48 88
4623 Neuendorf	062 387 97 97
4133 Pratteln	061 826 29 29
4153 Reinach	061 717 72 72
6343 Rotkreuz	041 799 85 85
5102 Ruppenswil	062 889 30 30
8803 Rüschlikon	01 704 65 65
2072 St-Blaise	032 756 22 22

www.prodega.ch

Backwaren

Original Wiener Apfelstrudel
portioniert 125g

Marcel Köpfler AG
Tiefkühlspezialitäten
Obergrundstrasse 44
6003 Luzern
Tel. 041 240 26 36
Fax 041 240 06 18
info@koepfliag.ch
www.koepfliag.ch

Gastro-Grosshandel

bringt Genuss in die Gastronomie • apporte les saveurs à la gastronomie

Logistik Zentrum **Telefon**

8953 Dietikon 01 746 55 55

Bestellservice **Telefon**

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

www.howeg.ch

Gastro-Grosshandel

Growa CC **Tel./Tél.**

4512 Bellach	032 644 21 44
3543 Emmenmatt	034 402 30 13
4900 Langenthal	062 919 03 93
3812 Wilderswil	033 826 16 16

Internet: www.growa.ch

Gastro-Grosshandel

Cash+Carry **CCA Angehrn**
Fräule für Trophäe

Engros-Frischmarkt
Engros-Lebensmittelmarkt
Engros-Nonfoodmarkt

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

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

Non-Food

Kaffeemaschinen

Schaerer
celebrating coffee competence

M. Schaerer AG
Kaffeemaschinen
Gewerbstrasse 15
3502 Moosseedorf
Tel. 031 858 51 11
www.schaerer.com
info@schaerer.com

Gastrolieferservice

SIE HABEN DIE GÄSTE.

Wir die Marken.

www.scanashop.ch, www.scana.ch, info@scana.ch

Textilien

Schwob & Co. AG
Leinenweberei
Kirchbergstrasse 19
3401 Burgdorf

Telefon 034 428 11 11
Telefax 034 428 12 22
www.schwob.ch
contact@schwob.ch

Der «Marktplatz» erscheint jeden ersten Donnerstag im Monat.
BUCHEN SIE JETZT IHR WERBEFELD!
Telefon 031 370 42 42, inserate@htr.ch

IBK-Symposium in Interlaken

«Was bestimmt mein Handeln?»

■ Seminarleiter Hans Jecklin sprach am jährlichen IBK-Symposium für Unternehmensführung in Interlaken über «Wirtschaft und lebendige Ethik».

Marietta Dedual

«Es geht darum zu spüren, was unser Handeln bestimmt», so Referent und Buchautor Hans Jecklin*, zu dessen Arbeitsschwerpunkten auch die Tätigkeit als «Seminarleiter im Bereich von Spiritualität und Wirtschaft» gehört.

Zum «Kreativ-Symposium» des Instituts Beat Krippendorf und Partner (IBK) in Interlaken waren rund 60 Teilnehmer und Teilnehmerinnen erschienen, wesentlich weniger als andere Jahre. Das Thema sei wohl «ungewöhn-

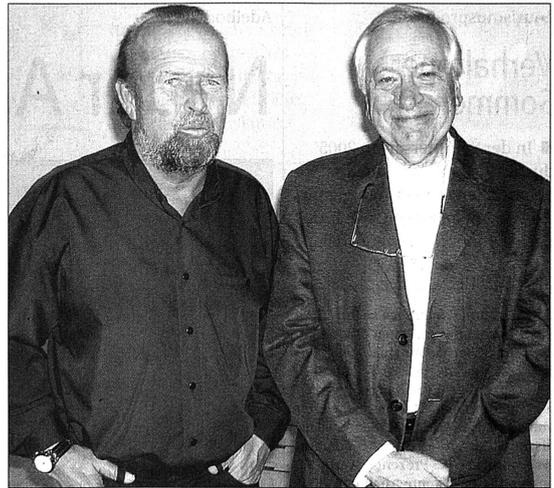
lich Kost», meinte dann auch Veranstalter Beat Krippendorf.

«Die Triebfedern unseres Handelns sind», so Jecklin, «vor allem die Überlebensangst und die Suche nach Anerkennung und Liebe.» Wichtig sei zu durchschauen, welche Impulse unser Leben bestimmten, denn diese seien eben nicht immer nur edel. Hans Jecklin: «Es kommt auch in Unternehmen vor, dass die Angst das Verhalten diktiert.» Er habe versucht, in seinem Unternehmen den Übergang zum Vertrauen zu schaffen und die Gewissheit zu vermitteln: Wenn jemand etwas aus Liebe tut, das Sinn macht für die Gesellschaft, dann bringt es auch Gewinn. Wichtig sei, aus dem Inneren zu schöpfen, aus der Quelle, authentisch und kreativ zu sein und eine Vorstellung zu haben, wie ein Unternehmen aussehen

und welchen Platz es einnehmen solle. Jecklin: «Es gibt dann zwar immer noch Budgets, aber die Budgets sind nicht mehr das, was die Handlung motiviert.» Die Budgets seien einfach Gradmesser, damit man wisse, auf welchem Wege man sei. Das, was zur Handlung motiviere, sei dann die innere Freude, etwas zu tun, was gesellschaftlich relevant sei.

«Lebendige Ethik ist das, was wir im Moment empfinden.» Mit diesen Worten lud Hans Jecklin die Seminarteilnehmer ein, gedanklich in ihre tiefere Schichten zu gehen, zu spüren und sich auf den gegenwärtigen Augenblick einzulassen. Daraus dürfe wohl jeder Teilnehmer seine persönliche Erfahrung mit nach Hause genommen haben.

* Hans Jecklin, Martina Köhler, Wirtschaft wozu? Abschied vom Mangel, ISBN 3-9521966-7-3, Edition Spuren, Fr. 34.-



■ Annäherung an lebensdienliches Wirtschaften. Symposium-Veranstalter Beat Krippendorf (links) und Referent Hans Jecklin. Foto: Marietta Dedual



<p>Grossküchen-Anlagen</p> <p>GROSSKÜCHEN SELF-SERVICE-ANLAGEN</p> <p>schmocker AG</p> <p>Ihr Spezialist für die Fabrikation und Einrichtung von</p> <p>GROSSKÜCHEN- UND SELF-SERVICE-ANLAGEN</p> <p>Dammweg 15 – 3800 Interlaken Telefon 033 828 38 48 – Fax 033 828 38 38 www.schmocker-ag.ch – info@schmocker-ag.ch</p>	<p>Kaffeemaschinen</p> <p>caFINA Kaffeemaschinen für Gastronomie und Betriebsverpflegung</p> <p>Cafina AG Römerstrasse 2 5502 Hunzenschwil Tel. 062 889 42 42 Fax 062 889 42 89 info@cafina.ch, www.cafina.ch</p>	<p>Gastro- und Heimtextilien</p> <p>Gas freundschaft mit Stil ...</p> <p>... vom Fachgeschäft für:</p> <ul style="list-style-type: none"> Bankett- und Tafel-Tischwäsche fleckabstossende Tischwäsche Küchenwäsche Bettwäsche und Betttücher Bettwaren Frottierväsche <p>Lassen Sie sich von unseren Ideen und unserem vielseitigen Angebot inspirieren!</p> <p>HUNKELER GASTRO- UND HEIMTEXTILIEN</p> <p>Eduard Hunkeler · Gastro- und Heimtextilieh Rosenweg 1 · 6260 Reiden Telefon 062 758 23 07 · Natel 079 647 01 77 Fax 062 758 41 47 hunkeler.gastro.textil@bluewin.ch</p>	<p>Wellness-Anlagen</p> <p>KLAFS Die Wellnessspezialisten</p> <p>Sauna/Sanarium</p> <p>Klafs Saunabau AG Oberneuhofstrasse 11 CH-6342 Baar Telefon 041 760 92 42 Telefax 041 760 95 35 www.klafs.ch baar@klafs.ch</p> <p>Weitere Geschäftsstellen in: Bern, Brig VS, Chur GR, Coirens VD, Dietikon ZH</p>
<p>Grossküchentechnik</p> <p>ELRO Grossküchentechnik</p> <p>www.elro.ch</p>	<p>Kältetechnik</p> <p>coolwave ag die kühle welt für professionelle kältetechnik</p> <p>industrie neuhof 4, ch-3422 kirchberg tel. 034 445 69 80 / fax 034 445 69 83 info@coolwave.ch / www.coolwave.ch</p>	<p>Raumtrennsysteme</p> <p>DORMA</p> <p>DORMA AG, Thal T 071 886 46 46 – F 071 886 46 56</p> <p>DORMA SA, Lausanne T 021 641 66 50 – F 071 641 66 55 info@dorma.ch</p> <p>Mobile Trennwände für moderne Lebensräume.</p>	<p>Top-Adressen</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Kaffeemaschinen Machines à Café Cappuccino 8 Puits-Godet SA 2000 Neuchâtel ■ Offenausschank-Anlagen POST-MIX AG www.postmix.com ■ Treuhand für Hotellerie und Restauration Gastroconsult AG Blumenfeldstrasse 20 8046 Zürich www.gastroconsult.ch ■ Treuhand für Hotellerie und Restauration HRT Revisions AG Blumenfeldstrasse 20 8046 Zürich Telefon 01 377 54 32
<p>Küchenzubehör</p> <p>NOSER-INOX Gastronomie-Kochgeschirr</p> <p>Die Qualität, die für Profis zählt.</p> <p>Noser-Inox AG CH-5452 Oberrohrdorf Tel. 056 496 45 12 Fax 056 496 58 66 www.noser-inox.com info@noser-inox.com</p>	<p>Innenausbau</p> <p>Strasser</p> <p>Gastro Innenausbau Hotel Empfangsanlagen Bar-Bufferanlagen</p> <p>3608 Thun info@strasserthun.ch Telefon 033 334 24 24 www.strasserthun.ch</p>	<p>Bargeldloses Zahlen</p> <p>XA SMART SOLUTIONS FOR RETAIL</p> <p>XA SA www.xa-ch.com Rte du Crochet 7 Tel.: 026 460 55 20 CH-1762 Givisiez Fax: 026 460 55 29</p> <p>Zahlungsterminals • Terminals de paiement</p>	<p>Hotelwäsche</p> <p>Von Experten – für Experten</p> <p>ZETAG gastrotextilien</p> <p>ZETAG AG, Textilwerk Somtal, Postfach 28, 9213 Hauptwil Tel 071 424 62-50, Fax -51, www.zetagtextiles.ch</p>
<p>Hotelwäsche</p> <p>Der Partner für textile Hotel- und Gastronomieausstattung</p> <p>Tischwäsche · Frottierväsche · Bettwäsche Bettwaren · Küchenwäsche · Sondergrößen Berufsbekleidung · Einstickungen · Einwebungen</p> <p>Spürbar Qualität Wäschekrone</p> <p>Tel. 0848 – 804100 · www.waeschekrone.ch</p>	<p>Verbrauchsmaterial</p> <p>Distrimondo AG Oberebene 57 5620 Bremgarten</p> <p>Alles was die Gastronomie (ver)braucht.</p> <p>Telefon 056 648 23 00 Fax 056 648 23 29 info@distrimondo.ch www.distrimondo.ch</p>	<p>Gastropapiere</p> <p>WIDA Papiere AG Servietten- und Papierwarenfabrik</p> <p>3000 Bern 5 www.wida.ch info@wida.ch Tel: 031 381 83 33 Fax: 031 381 83 83</p>	<p>Namensschilder/Werbeartikel</p> <p>HAENNI PROMOTION Werbe- und Geschenkartikel</p> <p>Namensschilder mit Stil und Qualität, starke Magnete, weltweit millionenfach bewährt</p> <p>Generalvertretung Schweiz: Haenni Promotion Chnübürchi 48, CH-6197 Rafz ☎ 01 889 41 00, E-Mail: info@haennipromotion.ch www.haennipromotion.ch</p>

Tourismusprognose

Verhaltener Sommer

■ In der Sommersaison 2005 dürfte die Zahl der Hotelübernachtungen nur geringfügig um 0,4 Prozent ansteigen, wie BAK Basel Economics prognostiziert.

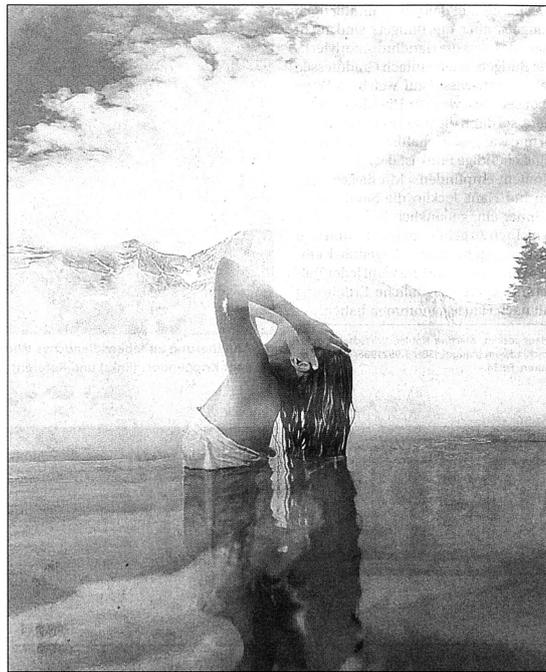
Daniel Stampfli

Für die Binnennachfrage rechnet BAK Basel Economics mit einer Stagnation der Hotelübernachtungen, teilt das Staatssekretariat für Wirtschaft Seco mit. Dazu trage die verlangsamte konjunkturelle Dynamik in der Schweizer Volkswirtschaft bei. Bei den ausländischen Gästen wird ein moderates Wachstum von 0,5 Prozent erwartet.

Die für das Sommerhalbjahr 2005 erwartete deutliche Wachstumsverlangsamung sei vorab auf den schleppenden Nachfrageverlauf aus Deutschland zurückzuführen, so BAK Basel Economics. Die Zahl der Gäste aus Deutschland werde sich aufgrund der zögerlichen Wirtschaftsentwicklung und der desolaten Konsumstimmung in den Sommermonaten nicht erholen. Dies sei für die Schweizer Tourismusindustrie umso gravierender, als knapp ein Drittel aller ausländischen Hotelübernachtungen auf den deutschen Markt entfalle. Mittelfristig erwarten die Basler Ökonomen nur einen geringfügigen Anstieg der Nachfrage im Schweizer Tourismus. Für die Tourismusjahre 2006 und 2007 sei eine Steigerung der Hotelübernachtungen um 0,9 bzw. 0,3 Prozent zu erwarten.

Adelboden

Neuer Anlauf für das Alpenbad



■ Wellness pur. Adelboden will mit dem Projekt Alpenbad, das 40 Mio. Franken kosten soll, in die erste Liga der Wellness-Anbieter vorstossen. Foto: Swiss-Image

■ Adelboden geht nach einer erfolgreichen Sanierung des Tourismusvereins wieder in die Offensive und macht mit der Umsetzung des Wellness-Projekts Alpenbad vorwärts. Im Juni sollen die Arbeiten aufgenommen werden, die Eröffnung ist für 2009 anberaumt.

Robert Wildi

Es dauert nicht mehr lange, bis in Adelboden die Bagger auffahren. Im Juni geht es an die Umsetzung eines grossen Projekts, das seit Jahren in der Schublade liegt. Es heisst Alpenbad und soll den Berner Ferienort in die Liga der führenden Wellness-Anbieter heben. Geplant ist ein grosser Bäderkomplex mit einem ganzheitlichen Angebot. «Neben dem Baderlebnis und umfassenden Wellness-Anwendungen wird auch der Präventionsbereich nicht zu kurz kommen», kündigt Tourismusdirektor Roland Huber an.

Der Adelbodner Tourismusdirektor ist die tragende Figur bei der Realisierung des 40-Millionen-Projekts. Er ist Leiter der Projektgruppe Alpenbad Adelboden (PGAA) und überdies Vizepräsident im Verein «Hotwater», der bereits vor über acht Jahren gegründet wurde. Sein Pensum im Tourismusbüro hat er bis auf weiteres um 50 Prozent reduziert. Hauptgrund für die Vereinigung vieler Kompetenzen auf eine Person sind gemäss Huber schlankere Entscheidungswege für alle drei involvierten Instanzen, womit unnötiger Zeitverlust verhindert werden soll. Die Ziele sind ehrgeizig: Für den Winter 2009 ist die Eröffnung vorgesehen.

Authentisches Alpenfeeling für globale Bedürfnisse

Die Zuversicht ist zurzeit gross, dass alles nach Wunsch läuft. Der notwendige Planungskredit über 540 000 Franken ist gemäss Huber zu 90 Prozent gesichert. Zusammensetzen soll sich die Summe aus einem Kantonsbeitrag von 100 000 Franken, Investitionen vom lokalen Gewerbe sowie einer PGAA-Risikofinanzierung von je 220 000 Franken. In Kürze sollen gemäss Huber die letzten Zahlungen eintreffen.

Was die neue Bäderanlage dem Tourismus in Adelboden konkret bringen wird, kann Huber heute noch nicht abschätzen. Natürlich soll sie der Feriendestination mehr Bekanntheit und dadurch neue Gästegruppen beschaffen. Als Zielpublikum für das Alpenbad definiert er drei Segmente: die lokale Bevölkerung, Gäste auf der Achse Zürich-Bern-Basel sowie ein anspruchsvolles internationales Publikum. Dem angestrebten Spagat bei der Kundschaft soll auch das Angebot gerecht werden. «Wir wollen alpine Ursprüng-

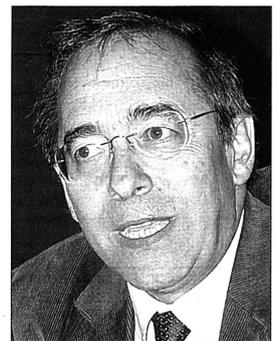
lichkeit und Authentizität mit internationalen Standards bezüglich Qualität verschmelzen lassen.» Die Anlage müsse für die kommenden 10 bis 20 Jahre zeitgemäss sein und die Ansprüche eines gemischten Publikums erfüllen.

Die Volksabstimmung findet im Sommer 2006 statt

Die Finanzierung des Alpenbads erfolgt zu 100 Prozent mit privaten Mitteln. Zurzeit steht Huber in Verhandlungen mit potenziellen Partnern aus der Hotellerie. Möglich seien finanzielle Beteiligungen von bestehenden lokalen Betrieben oder der Bau eines neuen Hotels durch eine internationale Kette.

Bei der Adelbodner Bevölkerung löst das Millionprojekt Alpenbad zurzeit noch gemischte Gefühle aus. Ängste bereiten vor allem die hohen Investitionen und der noch unsichere Gegenwert dafür. Huber spürt aber auch eine Aufbruchstimmung bei den touristischen Leistungsträgern. «Viele haben bemerkt, dass Eigeninitiative zum Erfolg führen kann.» Das neue Wellness-Projekt wird deshalb auch als Chance für einen nachhaltigen Aufschwung wahrgenommen. In einer vom Trägerverein Hotwater durchgeführten Konsultativ-Abstimmung hat sich im April die Mehrheit der befragten Adelbodner Touristiker für die planmässige Fortsetzung der Projektarbeiten ausgesprochen.

Gleichwohl müssen die Initianten im kommenden Sommer mit der Vorlage vors Volk. Huber kann sich nicht vorstellen, dass die Adelbodner gegen das Alpenbad Stellung beziehen. Mit der kurz bevorstehenden Aufnahme der Arbeiten nehmen die Projektverantwortlichen allerdings ein gewisses Risiko auf sich. «Stop and Go» bezeichnet Huber diese Strategie. Im Rahmen der definierten sechs Teilprozesse werde immer wieder eine Etappe realisiert, um danach über die nächste abstimmen zu lassen. Schritt für Schritt zum Endziel Alpenbad, hofft er.



■ Treibende Kraft. Tourismusdirektor Roland Huber. Foto: Christine Künzler

Der finanzielle Turnaround ist geschafft

■ Mit der Neulancierung des Projekts Alpenbad widmet sich Adelboden seiner touristischen Zukunft und dürfte ein unerfreuliches Kapitel der jüngeren Geschichte wohl definitiv hinter sich lassen. Tourismusdirektor Roland Huber erinnert sich an seinen Arbeitsantritt vor dreieinhalb Jahren. «Mein klarer Auftrag lautete schon damals, das Projekt «Hotwater» voranzutreiben und umzusetzen», so der Bündner, der zuvor Scuol Tourismus geleitet hatte. In Adelboden traf er aber auf verkrustete Strukturen und Schulden. Mit rund einer Million Franken stand Adelboden Tourismus im Jahr 2002 in der Kreide. Der Grund: Über Jahrzehnte hinweg wurden das lokale Schwimmbad sowie die Eis- und Curlinghalle über die Kurtaxen der Gäste finanziert. Eine klare Zweckent-

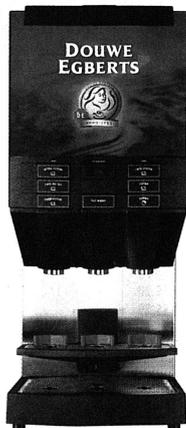
fremdung von Mitteln, die der Verbesserung des touristischen Produktes dienen sollten. Denn Schwimmbad und Eishalle werden vorwiegend von der einheimischen Bevölkerung benutzt. Unter Hubers Ägide und gegen zunächst harten Widerstand wurden die Institutionen schrittweise der Gemeinde verkauft. Die Entflechtung von touristischen und kommunalen Aufgaben verschaffte Adelboden Tourismus finanziell wieder Luft. «Heute haben wir die Finanzen im Griff», so Huber. Adelboden Tourismus plant wieder grössere Marketing-Aktivitäten und kann auf ein Umlaufvermögen von 3 Mio. Franken zurückgreifen. Im Nachhinein würde er sich solch ein Unternehmen aber nicht nochmals antun, sondern einen externen Sanierer engagieren, hält Huber fest. ROW

Anzeige

Cafitesse
professional coffee system

... mehr als nur Kaffee!

- Kaffeemaschinen
- Kaffeespezialitäten
- Beratung und Service



- Bohnenkaffee von bester Qualität
- Schnelle Kaffeezubereitung nach Bedarf
- Keine Verluste an Kaffee und Aroma
- Maschine(n) leihweise (verbrauchsabhängig)

repa
COFFEE SYSTEMS

Repa AG
CH-5703 Seon
Tel. 062 775 07 07
www.repa.ch



DOUWE EGBERTS





FOKUS 15
Gastgewerbliche Lehre | Der «Fachmann für Systemgastronomie» stösst in Deutschland auf eine rege Nachfrage.



FOKUS 17
Historische Hotels | Eine Initiative von Schweiz Tourismus zur umfassenden Kooperation krönte die Tagung in Flüeli-Ranft.



PLATTFORM 18
Ratgeber | Welche Kriterien müssen bei der Auswahl einer Hotelfachschule beachtet werden? Ein Experte gibt Auskunft.



Diätkochlehre

Lernen, wie die Diäten schmecken müssen

■ Immer mehr Köche entscheiden sich zu dem zusätzlichen Lehrjahr «Diätkoch». Warum das so ist und wie die revidierte Diätkochlehre voraussichtlich ab 2007 aussehen soll, erläutert Heinz Müller, Präsident der Fachgruppe Diätetik beim Schweizer Kochverband.

Gudrun Schlenzcek

► Warum ist die Diätkochlehre so beliebt?

Einmal hat das sicher mit der gesellschaftlichen Entwicklung zu tun. Es gibt allgemein viel mehr Menschen, die an einer Allergie leiden. Das fordert die Gastronomie heraus und verlangt zum Teil nach spezifischen Menüberechnungen sowie Spezialwissen, welches der Koch ohne Diätkochausbildung gar nicht haben kann. Die betroffenen Gäste sind auf spezielle Kost angewiesen, um überhaupt auswärts essen zu können. Ein anderes gesellschaftliches Problem ist die Zunahme an übergewichtigen Personen und damit verbunden immer häufiger auftretender Diabetes. Aufgrund der falschen Ernährungsweise vieler Menschen wird sich das noch verstärken.

► Die Gastronomie muss per Gesetz über mögliche Allergene in den angebotenen Speisen informieren können. Ist dazu ein Koch ohne Diätkochausbildung überhaupt fähig?

Ich denke, in der Regel nicht. Er sollte auch dem Gast klar kommunizieren, dass er nicht genau Bescheid weiss, oder dass er sich erst informieren muss. Auf keinen Fall darf er das Problem aus der Unkenntnis heraus bagatellisieren. Das wäre fahrlässig. Meistens ist der allergische Gast aber selbst ein Spezialist in Bezug auf die Unverträglichkeit und weiss, was er essen darf.

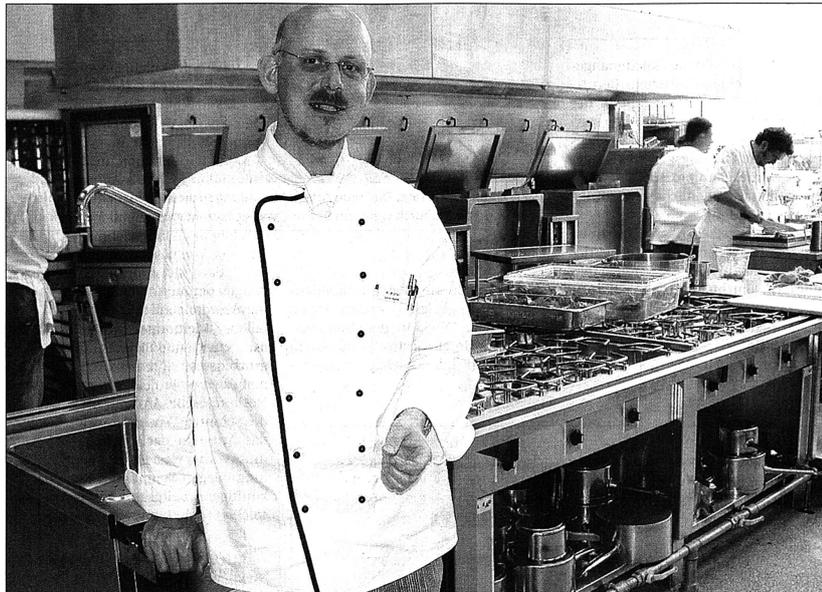
«ALLERGIEN FORDERN SPEZIALWISSEN, DAS DER KOCH OHNE DIÄTKOCHAUSBILDUNG NICHT HABEN KANN.»

► Wird die Nachfrage nach der Diätkoch-Ausbildung weiter zunehmen? Ja, davon bin ich überzeugt. Wir wollen den Diätkoch zum Botschafter für gesunde Ernährung machen. Je mehr Diätköche es hat, desto besser.

► Gibt es auch genügend Nachfrage auf dem Arbeitsmarkt?

Hat ein Betrieb die Wahl zwischen einem Koch und einem Koch mit Diät-ausbildung und entscheidet sich für letzteren, kann er von dem Know-how nur profitieren. Ungefähr die Hälfte der Diätköche arbeiten in der öffentlichen Gastronomie. Der Gast kommt in ein öffentliches Restaurant zunehmend mit dem Anspruch, gesund geniessen zu wollen. Ich sehe in einem gesunden Angebot klar eine Chance für die klassische Gastronomie. Damit kann sie sich von Fastfood-Systemern und Billig-anbietern abgrenzen.

► Im Zuge des Wellnessstrends sollte wohl am besten jeder Gastro-Betrieb über das Wissen eines Diätkoches ver-



■ Der Diätkoch in der Gaströküche: Im Zuge des Wellnessstrends und der steigenden Zahl an Gästen mit Nahrungsmittelallergien wird Ernährungswissen immer wichtiger, ist Heinz Müller vom Kochverband überzeugt. Foto: Gudrun Schlenzcek

fügen. Wäre es nicht sinnvoll, die Kochlehre gerade um das Diätkochjahr auf vier Jahre zu verlängern? Das haben wir auch besprochen. Langfristig könnte das durchaus eine Option sein.

«DER DIÄTKOCH SOLL DER BOTSCHAFTER FÜR EINE GESUNDE ERNÄHRUNG SEIN.»

► Wie wollen Sie die Diätkochlehre noch attraktiver für den Arbeitsmarkt machen?

Die Arbeitsgruppe, die sich mit der Überarbeitung des Bildungsplans beschäftigt, hat sich klar zum Ziel gesetzt, dass der Beruf marktfähig sein muss. Wir haben uns deswegen auch überlegt, aus der Lehre eine Berufsprüfung zu machen. Aber dann müssten die Auszubildenden die Kosten selber tragen. Damit würde die Zahl der Absolventen klar zurückgehen. Das wäre nicht sinnvoll, da der Diätkoch für die Volksgesundheit wichtig ist.

► Wann kann man mit der Einführung der neuen Diätkoch-Reglemente rechnen? Frühestens werden diese 2007 Realität.

► Und wie wollen Sie konkret die Diätkochlehre marktfähiger machen? Indem wir die Ausbildungsinhalte so anpassen, dass die gängigsten Diäten und Krankheitsbilder unterrichtet werden und nicht mehr so spezifische, die man nur im Universitätsspital braucht. Wir haben versucht, für die neuen Ausbildungsreglemente einen realistischen Mix von dem zu kreieren, was ein Diätkoch an einem Unispital und in einem Altersheim braucht. Ausserdem soll nun die Diätkochlehre wie die Kochlehre mit überbetrieblichen Praxis-Kursen von insgesamt vier bis sechs Tagen ergänzt werden. In diesen setzt der Lehrling diätetische Inhalte, die in der Schule vermittelt wurden, aber in dem jeweiligen Lehrbetrieb vielleicht nicht angewendet werden konnten, in die Praxis um. Das Ziel ist, dass der Diätkoch ein geschmacklich und visuell attraktives Menü kreieren kann, das zudem der spezifischen Kostform gerecht wird. Der gastronomische An-

spruch an die Diätkoch-Ausbildung ist klar gestiegen. Heute redet keiner mehr vom «Breili-Koch».

► Gibt es kein spezifisches Diätkochbuch, einen «Pauli» für Diätköche? Nein. Der Diätkoch muss in der Lage sein, ein Rezept aus dem Pauli-Kochbuch an die gewünschte Diät zu adaptieren.

Der neue Bildungsplan für den Diätkoch

■ Die Zahl der jährlichen Diätkoch-Abschlüsse ist in den letzten zehn Jahren in der Schweiz um rund 20 Prozent auf heute zwischen 140 bis 160 angestiegen. Gegenwärtig überarbeitet man das fast 20 Jahre alte Ausbildungsreglement des Diätkochs. Der provisorische neue Lehrplan-Entwurf gliedert sich in Ernährung und Diätetik sowie Betriebswirtschaft und -organisation. Der Diätkoch soll den täglichen Nährstoffbedarf in Abhängigkeit von der körperlichen Konstitution kennen, Nähr- und Vitalstoffe der Lebensmittel, die Wirkung dieser auf die Verdauung wie auch mögliche Schadstoffe in Lebensmitteln. Im Bereich Diät-

tieren, zum Beispiel eine Sauce ohne Gluten (Weizeneiweiss) zu produzieren. Der angehende Diätkoch soll sich während der Lehre seine eigene Diät-Rezeptkartei zusammenstellen.

«DER GASTRONOMISCHE ANSPRUCH AN DEN DIÄTKOCH IST KLAR GESTIEGEN.»

► Aber es gibt ja zunehmend diätetische Convenience-Produkte. Nimmt die Industrie dem Koch die Verantwortung hier ab?

Die Convenience-Produkte sind standardisiert. Aber wir haben keine standardisierten Patienten. Häufig ist man mit kombinierten Krankheitsbildern konfrontiert. Da kann man auf Convenience-Produkte nicht immer zurückgreifen. Auf jeden Fall braucht es das Wissen, wie man diese einsetzt. Allgemein arbeitet der Diätkoch aber mit einem hohen Convenience-Grad, weil das die Zubereitung der oft kleinen Mengen deutlich erleichtert.

► Ein Diätkoch verfügt über sehr spezifisches Ernährungswissen. Wie grenzt er sich von Ernährungsberaterinnen in Gesundheitsbetrieben ab? Ein Diätkoch darf keine Ernährungsberatung machen. Er kann aber beratende Funktionen wahrnehmen. Auch für interne Weiterbildungen der Küchen- und Servicecrew ist der Diätkoch im Betrieb oft sehr gefragt. Er ist häufig Ansprechpartner verschiedener Stellen innerhalb eines Betriebes. Deswegen wird im neuen Bildungsplan verstärkt auf Methodenkompetenz und Kommunikationsstrategien Wert gelegt.

tetik muss er mit den wichtigsten Kostformen vertraut sein, über ernährungsbedingte Krankheiten, Speziallebensmittel und Zusatzstoffe Bescheid wissen. Für die Umsetzung in der Küche muss er mit Nährwerttabellen kalkulieren können, Rezepte adaptieren und Fertigprodukte richtig einsetzen können. Hauptziele der Betriebswirtschaft und -organisation sind Wirtschaftlichkeit, Qualitätssicherung, Speiseverteilungssysteme, Produktionsformen sowie Informations- und Kommunikationsmittel. In der gesamten Ausbildung werden Methoden- und Sozialkompetenz gross geschrieben. GSG

Anzeige

Feuer ohne Kamin

www.alpinofen.ch

Viel Ambiente für Ihre Gäste!

alpinofen

Cheminées und Schwedenöfen.
Bern • Effretikon • Littau/LU • Montreux

031 992 13 13 • Bern • Ziegelackerstrasse 11a
052 355 30 10 • Effretikon • Vogelsangstr. 13
041 250 55 11 • Littau/LU • Grossmatte-Ost 2-4
021 965 13 65 • Montreux • 65, av. de Chillon

• für jeden Raum

• keine Montage

• riesige Ausstellungen

• Tiefpreise

LESEBAR

Gastgewerbliche Betriebslehre



■ Unternehmensgründung, Verträge mit Lieferanten und Gästen, Marketing, Personalwirtschaft, Finanzen, Kosten- und Leistungsrechnung: Das im Stuttgarter Matthäus-Verlag neu erschienene Nachschlagewerk zur gastgewerblichen Betriebslehre erläutert dank vieler Infografiken, Tabellen und Übersichten klar und verständlich die komplexen Zusammenhänge. Die juristischen Angaben beziehen sich allerdings auf die deutsche Gesetzgebung. Der Autor, Kurt Wolf, Diplomhandelslehrer und Diplombetriebswirt (FH), ist Abteilungsleiter der Fachschule für Gastronomie an der Heidelberger Hotelfachschule. **GSG**

Kurt Wolf: «Gastgewerbliche Betriebslehre»; 280 Seiten, 50,70 Franken; ISBN: 3-87515-003-1, Matthäus Verlag 2005

Küchenangestellte/r

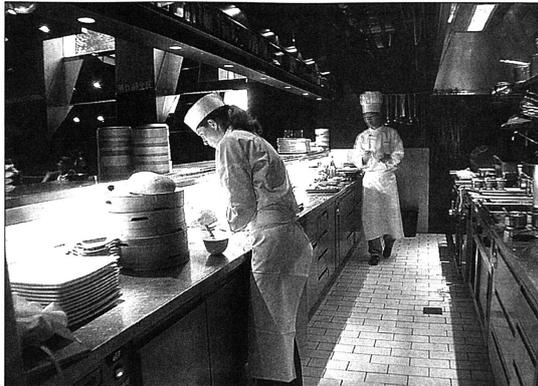
Bessere Berufschancen mit Attest

■ Mit dem neuen Lehrjahr sollen die ersten Attest-Ausbildungen zum Küchenangestellten starten. Bei der Hotel&Gastro-Formation rechnet man mit rund 250 Anmeldungen. Beim Kochverband befürchtet man, dass die Ausbildungsbetriebe überfordert sein könnten.

Guidrun Schlenzcek

Die neue Grundbildung «Küchenangestellte/r mit eidgenössischem Berufsattest» ersetzt ab diesem Jahr in der Gastronomie-Küche die bisherige Anlehre, die in allen Branchen im Zuge des neuen Berufsbildungsgesetzes abgeschafft wurde. Damit existiert erstmals eine national einheitliche zweijährige Küchenausbildung.

Beim Schweizer Kochverband ist man froh, dass der Wildwuchs bei der zweijährigen Ausbildung endlich ein Ende hat. Denn bis anhin waren die Anlehren kantonal organisiert, respektive unterschieden sich in ihrer Ausgestaltung von Betrieb zu Betrieb. «Die Anlehre wurde nach den persönlichen



■ **Flexibler im Einsatz.** Die neue Attest-Ausbildung schliesst mit einer nationalen Prüfung ab. Dadurch weiss ein Betrieb, was er vom Absolventen erwarten kann.

Möglichkeiten um den Auszubildenden herum geplant», erklärt Heinz Berger, Vize-Direktor der Bildungsinstitution Hotel&Gastro-Formation in Weggis. Je nachdem, welche Vorausset-

zungen der Auszubildende bot, konnte die Anlehre sehr unterschiedlich ausfallen. Zudem wurde die Anlehre nicht mit einer nationalen Prüfung abgeschlossen. «Die Experten haben einen Augenschein genommen», erklärt Norbert Schmidiger, Geschäftsführer des Schweizer Kochverbandes. Wer nun das Attest in der Tasche haben will, muss vorher eine eidgenössische Prüfung ablegen. Schmidiger: «So weiss ein künftiger Arbeitgeber, was er von einer solchen Fachkraft erwarten kann».

Mit Attest mehr verdienen als nach der Anlehre

Die Inhalte sollen ungefähr jenen der Kochlehre entsprechen, also neben der Produktionstechnik die ganze Spannweite von Hygiene über Logistik bis hin zur Ernährungslehre abdecken, nur werden sie in der zweijährigen Ausbildung weniger vertieft. Die Anhebung auf eidgenössisches Niveau soll in erster Linie die Berufschancen der Absolventen und die Attraktivität der Ausbildung steigern. Küchenangestellte mit Attest unterliegen dem Mindestlohn nach L-GAV und sollten gemäss Schmidiger auf jeden Fall mehr verdienen als ein heute Angelernter. «Wir sind nicht das soziale Auffangnetz der Nation», kommentiert Schmidiger und erhofft sich von der Ausrichtung nicht zuletzt auch qualifiziertere Bewerbungen für die Ausbildung.

Wie die Anlehre ist das Attest aber in erster Linie für jene gedacht, die von ihrer persönlichen Reife oder ihren Fähigkeiten her von einer dreijährigen Lehre überfordert wären oder bei denen man eine Überforderung während der Lehre feststellt. Grundsätzlich sei weiterhin das Ziel, dass möglichst viele von einer zweijährigen in eine dreijährige Lehre überwechseln. «Manche junge Menschen brauchen etwas mehr Zeit, bis sie für eine Lehre reif sind.»

Und: «Allein mit einem Attest kommt ein Küchenmitarbeiter in seiner Karriere nicht weiter. Dafür muss er sich weiterbilden.» Ansonsten wird das Einsatzgebiet der künftigen Attestabsolventen jenes der heute «Angelernten» entsprechen. «Was heute ein Angelernter macht, wird künftig ein Attest-Absolvent übernehmen», stellt Schmidiger klar.

«Für den Betrieb so anspruchsvoll wie eine Lehre»

Heinz Berger registriert bereits «ein grosses Interesse seitens vieler Lehrbetriebe» an der neuen Ausbildung. Schmidiger warnt allerdings davor, in dem Attestanwärter eine preiswerte Arbeitskraft zu sehen: «Eine Attest-Ausbildung ist für den Lehrmeister sicher genauso anspruchsvoll wie eine normale Kochlehre, wenn nicht noch anspruchsvoller.» Da die Bewerber für eine Ausbildung zum Küchenangestellten in der Regel eine gewisse Lernschwäche mitbrächten, bräuchten sie mehr Betreuung als die Lehrlinge. Schmidiger befürchtet, dass das «bei den Ausbildnern Probleme geben wird.»

Die Folge der Überforderung bei den Lehrbetrieben sind dann häufig Umplatzierungen der Lernenden in andere Sparten oder bei einem Lehrling auch eine Rückstufung in eine zweijährige Ausbildung. «In manchen Kantonen sind davon bis zu 40 Prozent der Kochlehrlinge betroffen», veranschaulicht Schmidiger. «Und das liegt nicht immer nur an der fehlenden Motivation oder Qualifikation der Lehrlinge.»

Qualifikation der Lehrbetriebe muss besser werden

Deshalb will man bei der nächsten Revision der Kochlehre, die bis 2010 zu erwarten ist, auf die Qualifikation der Lehrbetriebe besonderes Augenmerk richten. Angedacht ist, dass neben dem obligatorischen Lehrmeisterkurs pro Ausbildungsbetrieb auch die Berufsprüfung Voraussetzung für die Ausbildung wird. Bei dieser überlegt man sich wiederum, jene für den «Spital- und Heimkoch» mit denjenigen für den «Gastronomiekoch» zusammenzulegen. «Die Branchen gleichen sich immer mehr an», begründet Schmidiger.

Wie stark die Nachfrage nach der Attestausbildung sein wird, ist noch offen. Bis anhin liegen bei Hotel&Gastro-Formation in Weggis noch keine Zahlen vor. Man rechnet mit einer Anzahl, die zirka 10 bis 14 Prozent der Lehrverträge entspricht – bei rund 2000 neuen Koch-Lehrverträgen pro Jahr. Aufgrund der geringeren Schülerzahl müssen allenfalls mehrere Kantone oder Berufsschulen gemeinsam Klassen führen. «Für die ganze Innerschweiz wird es zum Beispiel nur eine bis zwei Schulen geben, die entsprechende Kurse anbieten», meint Berger.



■ **Anspruchsvoll.** Für den Lehrbetrieb ist die Ausbildung eines Küchenangestellten sicher genauso anspruchsvoll wie die eines Kochlehrlings. Fotos: hotelleriesuisse

Anzeige

GASTRO-UNTERNEHMER AUSBILDUNG IN DREI STUFEN. BERUFSBEGLEITEND.

JETZT NEU MIT AUSBILDUNGS-CHECKS FÜR MEHR GASTRO. KARRIERE. KOMPETENZ.

Rufen Sie an und lassen Sie sich gleich Ihr Gastro-Unternehmersausbildungs-Info-Package mit zwei Ausbildungs-Checks über CHF 700.-* bzw. 500.-* für mehr Gastro-Karriere-Kompetenz schicken.

Sie können jetzt bei dieser dreistufigen, berufsbegleitenden Ausbildung insgesamt 1'200.- Franken sparen und sich den vielleicht entscheidenden Karriere-Kompetenz-Schub sichern. Das sollten Sie sich nicht entgehen lassen!

GASTRO SUISSE

Gastro-Unternehmersausbildung
Blumenfeldstrasse 20
CH-8046 Zürich

Telefon: 044 377 55 30
Telefax: 044 377 55 92
weiterbildung@gastro-suisse.ch
www.gastro-suisse.ch

Für alle die noch was vorhaben!

Berufsweg: Weiterbildung
Anmeldung: 044 377 55 30
www.gastro-suisse.ch
Bewerbung: 044 377 55 92
Gastro-Suisse

Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Es winken gute Karriereperspektiven

■ Der «Fachmann für Systemgastronomie» ist der «Renner» in Deutschland. 2004 starteten die Lehre 50 Prozent mehr als ein Jahr zuvor.

Gudrun Schlenczek

Die Ausbildung «Fachmann/-frau für Systemgastronomie» in Deutschland ist noch jung. 2001 gab es die ersten Absolventen dieser dreijährigen Lehre. Bereits nach kurzer Zeit kann die Spezialausbildung, die in der Branche im Vorfeld ihrer Lancierung sehr umstritten war, einen ansehnlichen Anteil der Auszubildenden auf sich vereinen. Auf zirka vier Lehrlinge des Berufs «Restaurant-Fachmann/-frau» (2004: 15 279 Auszubildende) kommt inzwischen ein Lehrling des Berufs Fachmann/-frau für Systemgastronomie (2004: 3 785 Auszubildende).

Auf einen Bewerber entfallen im Durchschnitt sieben Stellen

Das Verhältnis wird in Zukunft noch enger werden. «Noch ist keine Sättigung festzustellen», kommentiert die Referentin für Berufsbildung beim Deutschen Hotel- und Gaststättenverband Dehoga, Sandra Warden. Das beweisen die jährlichen Zuwachsraten: 2004 zählte die Ausbildung gut 50 Prozent mehr neue Auszubildendenverhältnisse als ein Jahr zuvor (siehe Tabelle). Bei den anderen gastgewerblichen Leh-

ren bewegt sich die Zunahme mit 2 bis 4 Prozent dagegen auf niedrigem Niveau. Dabei könnten theoretisch noch viel mehr Systemgastronomie-Fachleute ausgebildet werden. Denn auf einen Bewerber entfielen mehr als sieben mögliche Stellen, so Warden. Das mag erstaunen beim sonst so angespannten deutschen Arbeitsmarkt. Warden erklärt die Diskrepanz: «Viele denken bei Systemgastronomie nur an Burger-Bräter.» Bereits kleine Gastro-Gruppen mit ganz unterschiedlichen Betrieben gelten aber als Systemer.

Ausserdem stellten die Ausbildungsbetriebe sehr hohe Anforderungen an die Bewerber. «Viele Unterneh-

Fokus auf Marketing und Kaufmännisches

■ Alle gastgewerblichen Lehrlinge, mit Ausnahme der Kochlehrlinge, werden in Deutschland in den ersten beiden Jahren an der Berufsschule in den gleichen Inhalten geschult. Im dritten Jahr kommt dann die Spezialisierung. Der Fachmann für Systemgastronomie wird von allen gastgewerblichen Lehrlingen am intensivsten im kaufmännischen Bereich und im Marketing geschult. «Der Hotelkaufmann ist bereits operativer ausgerichtet», vergleicht Warden. Deshalb sei die systemgastronomische Lehre auch für kleinere Gastro-Gruppen oft interessanter als der Restaurantfachmann. GSG



■ **Ausbildung fürs Management.** Der Fachmann für Systemgastronomie wird intensiv in Marketing und kaufmännischem Wissen geschult. Foto: zvg

men setzen Abitur oder Fachabitur voraus. Das Minimum ist ein guter Realschulabschluss*, veranschaulicht Warden. Das obwohl, wie für eine Lehre üblich, formell nur ein Hauptschulabschluss (entspricht dem Schweizer Realschulabschluss) notwendig wäre. 2001 starteten 22 Prozent ihre Systemgastronomie-Lehre nach der Matura. Bei der Kochlehre beträgt der Anteil jener, die eine Matura mitbringen nur 3 Prozent, beim Restaurant-Fachmann sind es 5 Prozent.

Der Grund, weshalb die Systemgastronomie-Unternehmen so viel Wert auf einen guten schulischen Rucksack ihrer

Auszubildenden legen, liegt darin, dass diese nach der Lehre direkt leitende Funktionen übernehmen sollen. Der

Berufsstart beginnt oft als Betriebsleiterassistent. Langfristig winkt ein Arbeitsplatz im mittleren Management. «Die Karriereperspektiven des Fachmanns Systemgastronomie sind in der Regel besser als bei den anderen gastgewerblichen Berufen», so Warden.

Es wartet ein relativ sicherer Arbeitsplatz

Den jungen Menschen erwarten in der Systemgastronomie nicht nur gute Berufschancen, sondern auch ein relativ sicherer Arbeitsplatz. Denn in Deutschland ist die Systemgastronomie bedeutend und wirtschaftet besser als der Durchschnitt der Gastronomie. Die 100 grössten Gastro-Unternehmen erzielten mit einem Jahresumsatz im 2004 von insgesamt 8,4 Mia. Euro rund 20 Prozent des Umsatzes des gesamten Gastronomiemarktes.

* Ein deutscher Realschulabschluss ist mit dem Schweizer Sekundarschulabschluss vergleichbar.

Neu begonnene Auszubildungsverhältnisse

Gastgewerbliche Berufe in Deutschland	2003	2004	Zunahme in %
Koch/Köchin	16 431	17 056	3,8
Restaurantfachmann/-frau	6 675	6 955	4,2
Hotelfachmann/-frau	11 970	12 318	2,9
Hotelkaufmann/-frau	513	532	3,7
Fachmann/-frau für Systemgastronomie	1 300	1 967	51,3
Fachkraft im Gastgewerbe	3 766	3 827	1,6

Quelle: Dehoga

Anzeigen

Neu

Führungsfachfrau/-mann

mit eidg. Fachausweis

Ausbildung mit Schwergewicht Dienstleistungsbranchen insbesondere Hotellerie, Gastronomie, Tourismus

5 Module im **Lehrgang Leadership**: Sozialkompetenz erweitern und das eigene Führungsverhalten weiter entwickeln. Mit Zertifikat Leadership SVF.

10 Module im **Lehrgang Management**: betriebswirtschaftliche Themen verständlich und stufengerecht. Mit Management-Diplom AKAD, gleichwertig zum Zertifikat Management SVF.

Mit diesen Ausweisen und mit mindestens einem Jahr Führungspraxis sind Sie zur eidg. Berufsprüfung zugelassen und können den Titel «**Führungsfachfrau/-mann mit eidgenössischem Fachausweis**» erwerben.

Start zum Lehrgang Leadership: 13. Juni 2005
Durchführungsort: AKAD Zürich

Ein Kooperationsprojekt AKAD Business, Zürich und Weiterbildung hotellerieuisse, Bern

Anmeldung, Administration, Information: hotellerieuisse Weiterbildung
Monbijoustrasse 130
Postfach, 3001 Bern
Telefon 031 370 43 01
Telefax 031 370 42 62
E-Mail: weiterbildung@hotellerieuisse.ch
www.hotellerieuisse.ch/weiterbildung



Einfluss nehmen DURCH FÜHRUNG im eigenen Betrieb

NACHDIPLOMSTUDIUM HOTELMANAGEMENT HF (UNTERNEHMERSEMINAR)

für Unternehmer/-innen und höhere Kader aus der Hotel-Gastro-Tourismus-Branche

Kursbeginn 2005: 19. Oktober 2005

Weitere Infos und Seminar-Dokumentation:
hotellerieuisse Weiterbildung
Peter B. Grossholz oder Carmen Hertig
Telefon 031 370 41 11
weiterbildung@hotellerieuisse.ch
www.hotellerieuisse.ch/weiterbildung




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 SZ
055/410'15'57 - 079/422'37'24
Fax 055/410'41'06

Liegenschaft im Zentrum!

Zu verkaufen in **WIL/SG** an sehr zentraler Lage

Restaurant «Neue Post»
mit je 5 1/2-Zi.-Whg. im 1. + 2. OG, 3 1/2-Zi.-Dachhausbau möglich, Restaurant: 32 Plätze, Saal unterteilbar: 24 Plätze, Gartenwirtschaft: 20 Plätze, Bar im OG, 355 m² Grundstück, 1941 m² umb. Raum, 2 Garagen.

VP Fr. 790 000.-
E-Mail: infotg@thoma-immo.ch
Internet: www.thoma-immo.ch

THOMA
Immobilien Treuhänder AG
THOMA Amriswil 071 411 37 11

Zu verpachten
per 1. Dezember 2005

Bahnhof-Restaurant in Landquart

- in neuem Wohn- und Geschäftshaus beim Bahnhof
- Restaurant/Bar ca. 134 Plätze
- Aussenbereich ca. 40 Plätze
- grosses Parkplatzangebot
- Vorstellungen in Bezug auf Konzept, Betriebsgrösse und Mobiliar können berücksichtigt werden.

Ernsthafte, solvente Interessenten melden sich bitte mit vollständigen Bewerbungsunterlagen bei:

Raths Management GmbH
Personal- und Unternehmensberatung
Leeweidstrasse 7, 8330 Pfäffikon ZH
166826/427314

GPM
L'immobiliare del Gruppo fidinam

LUGANO-CASSARATE

Zu verkaufen: HOTEL AM SEE

In ruhiger und zentraler Lage

- Restaurant
- Bar
- 44 Zimmer

Parkplätze und Swimming-Pool

GPM Global Property Management SA
Via Maggio 1, CH-6900 Lugano
P. Niggi, tel. 091 973 12 97
O. Rossi, tel. 091 973 13 70
e-mail: petra.niggi@fidinam.ch, Fax 091 973 12 72

Zu verkaufen oder zu vermieten

Hotel/Restaurant/Pub
im Sanktgaller Rheintal

- 10 Hotelzimmer D/T/TV/TEL
- 7 Hotel-Studiozimmer mit Einbauküche D/T/TV/TEL
- Wirtwohnung-Personalzimmer
- Dorfrestaurant 70 Pl, Rôtisserie 20 Pl, Pub 60 Pl., Saal 20 bis 100 Pl, Terrasse 40 Pl.

Grosser Parkplatz
Grundstück 1711 m² (inkl. Bauplatz)

Die Liegenschaft wird seit 50 Jahren von Besitzerfamilie geführt.

Gute Übernahmebedingungen (AG)

Interessenten melden sich:
E-Mail: kwald@bluewin.ch oder unter Chiffre 166856, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

166856/66240

GASTROMANIA SA

HOTELS IN DER SCHWEIZ zu verkaufen (3 bis 5 Stern)
Arosa, Adelboden, Ascona, Châteaud'Ex, Chaux-de-Fonds, Grindelwald, GenÈve, Gstaad, Lenk, Leukerbad, Montreux, Verbier, Zürich

Tel. 026 913 72 70
gastromaniasa@bluewin.ch

SCUOL im Unterengadin
Zu verkaufen

DANCING-BAR
Baujahr 1986 - guter Zustand; zentrale Lage; evtl. Umbau in Dachwohnung - LOFT möglich.

Interessante Konditionen.
Gerne senden wir Ihnen die Infos dazu.

081 284 00 24
www.degani.ch

166833/395500

Zu verkaufen in **Cairns, Australien**
EUROPEAN STYLE

Restaurant
an erstklassiger Lage
50+ Sitzplätze

Die Möglichkeit für ein innovatives Paar.

Verhandlungspreis: CHF 93 000.-
Für ein Business-Migration-Visa geeignet.

Solvente Interessenten melden sich unter Telefon 0061 7 40 34 24 24
E-Mail: arnold@swisspencils.com.au

166760/401337

Zu vermieten ab 1. Januar 2006
in Interlaken an guter Lage

traditionsreiches

Dancing/Discothek/Club

Bei Interesse senden Sie bitte Ihre Unterlagen unter Chiffre 166855, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

166855/16284

An bester Lage
in Berner Oberländer Kurort

HOTEL-RESTAURANT
zu verkaufen.

Mehr Infos unter
Chiffre 166827, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

166827/37656

htr AUS- UND WEITERBILDUNG

IST

Eidgenössisch anerkannte Höhere Fachschule
Unser breites Kursangebot:
Grundkurs Reisebranche

Modullehrgang zum Tourismusassistenten/-in EF

Lehrgang dipl. Tourismusfachmann/-fachfrau HF
Prüfungsfreier Übertritt in das 3. Sem. des Betriebsökonomie-Studiums an der **Zürcher Hochschule Winterthur (ZHW)** mit FH-Abschluss (Bachelor)

Vorbereitungskurs auf die Höhere Fachprüfung dipl. Tourismus-Experte/-in

INFORMATIONEN-ABENDE
in Zürich, Basel, Bern, Luzern und St. Gallen

Internationale Schule für Touristik AG
Josefstrasse 59, 8005 Zürich
Telefon 044 440 30 90
www.ist-zurich.ch

ECOLE DU TOURISME ET DE SECRETARIAT
FORMATIONS PROFESSIONNELLES

- Agent(e)s de Voyages
Centre agréé IATA/FUAAV - ID: CH-ALC-2-97-001
- Assistant(e)s de Direction
- Etudes de Commerce mention: Marketing
Sections françaises et anglaises

Membre de l'AGEP et de la Fédération suisse des écoles privées

ACADEMIE DE LANGUES ET DE COMMERCE
Rue du Rhône 118 - 1204 Genève
Tel.: 022 731 77 56 - Fax: 022 731 28 85
http://www.academy-geneva.ch
e-mail: info@academy-geneva.ch

Lernen und arbeiten in Florenz
für Hotel und Gastronomie (inkl. Italienisch-Sprachkurs)

Info: **SCUOLA TOSCANA**
Via dei Benci, 23
I-50122 Firenze/Italia
Telefon und Fax 0039/055 244 583
www.scuola-toscana.de

166528/390239

Sprachaufenthalte
21-jährige Erfahrung - Beratung kostenlos
A+R Frischknecht Tel 044 926 39 58
www.sprachausbildung.ch

htr ANZEIGEN

Hotel Drei Könige Chur

Der traditionelle Familienbetrieb in Chur wird öffentlich versteigert

Dazu gehören ein Restaurant Weinstube (ca. 60 Sitzplätze), ein Speisesaal (ca. 80 Sitzplätze), ein grosser Festsaal (ca. 220 Plätze), gewölbte Kellerräume (Rittersaal mit ca. 40 Sitzplätzen) sowie 36 Zimmer mit ca. 60 Gästebetten. Beschreibung im Internet unter: www.dreikoenige.ch

Steigerungstag: Freitag, 1. Juli 2005, 14.00 Uhr
Steigerungsort: Grossratsgebäude, Mansanserstrasse 3, 7000 Chur
Besichtigung: Nach telefonischer Vereinbarung (Telefon 081 254 49 50)

Die sachdienlichen Steigerungsunterlagen können nach Voranmeldung im Betriebsamt Chur, Grabenstrasse 15, eingesehen werden (Tel. 081 254 49 50). Im Übrigen wird auf die Steigerungsbedingungen verwiesen.

Der Ersteigerer hat unmittelbar vor dem Zuschlag eine Anzahlung von **Fr. 50 000.-** in bar oder mit einem an die Order des Betriebsamtes Chur ausgestellten Check einer schweizerischen Bank (keine Privatchecks) zu leisten.

7000 Chur, 6. Mai 2005 Amtlich bestellter Steigerungsbeamter
Ulrich Ardüser

Gesucht:

Stühle und Tische

für 120-150 Personen für Schulkantine. Eventuell aus zweiter Hand. Möbel sollten einheitlich und ohne Makel sein.

Offerte unter Chiffre 166831, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

166831/418818

MEDECINS SANS FRONTIERES

Beauftragen Sie uns, den Völkern in Not medizinisch beizustehen.

Postfach, 8030 Zürich
PK 12-100-2

GASTRO SUISSE WEITERBILDUNG

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

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

Dauer 10 Tage, 09.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Daten Montag, 10. Oktober bis Freitag, 21. Oktober 2005.

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

Weitere Informationen unter www.gastro-suisse.ch
Tel. 044/377 55 30 - Fax 044/377 55 92 - E-mail: weiterbildung@gastro-suisse.ch

Sie haben die Wahl.

In der **htr stellen revue** suchen Top-Arbeitgeber jede Woche die besten Fachkräfte. Denn wir bieten den grössten Stellenmarkt der Branche.

Insrieren:
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

Historhotel-Tagung in Flüeli-Ranft

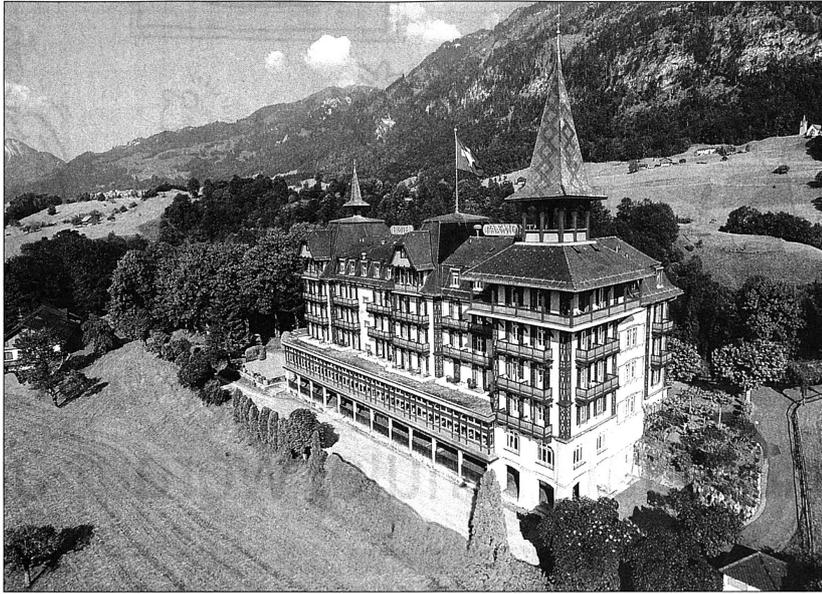
Geschichte wird zeitgemäss verkauft

■ Jürg Schmid, Direktor von Schweiz Tourismus, will historische Spitzenprodukte, wie Hotels, Bahnen und Dampfschiffe, in Kooperation bringen und vermarkten. Schmid beschrieb diese «Vision» und lancierte die Initiative an der Historhotel-Tagung in Flüeli-Ranft.

Karl Josef Verding

Eine Konferenz zur Vorbereitung der Kooperation soll noch in diesem Jahr stattfinden. Veranstaltet wird sie von der Marketing-Organisation Swiss Historic Hotels zusammen mit Schweiz Tourismus und der gemeinnützigen Vereinigung «histORhotel», welche unter anderem für die Qualitätsprüfung der Swiss Historic Hotels zuständig ist.

Im Hotel Paxmontana in Flüeli-Ranft trafen sich kürzlich gegen hundert Spitzenvertreter der Hotel- und Tourismusbranche, Architekten und Denkmalpfleger zur Diskussion der Erfolgsfaktoren. ST-Direktor Jürg Schmid löste mit seiner Initiative zugunsten einer weltweiten Vermarktung hochkarätiger, historisch fundierter Schweizer Angebote umgehende Aktivität aus.

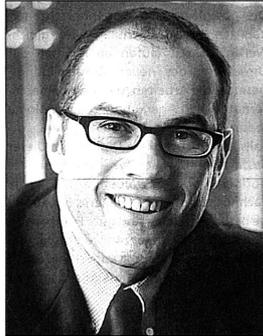


■ **Geschichte, Landschaft und Kultur im Blick.** Die Tagungsstätte, das Hotel Paxmontana in Flüeli-Ranft, hatte im Wettbewerb Historisches Hotel des Jahres 2002 spezielle Anerkennung für seinen «überdurchschnittlichen Erlebniswert» erhalten. Fotos: zvg

«Der Gast orientiert sich an Marken», so zitierte Schmid einschlägiges Marketing-Wissen: «Die Kleinen werden vergessen.» Marken seien Kunden-Wegweiser, sie seien Erlebnis- und Qualitätsgaranten. Sie brauchen, so Schmid, «eine konsequente, repetitive Kommunikation» – mit dem dafür angemessenen Budget. Denn, so der ST-Direktor an das Publikum in Flüeli-Ranft: «Der Gast muss sie verstehen. Nur die Hotels sind historisch, nicht die Gäste. Die Hotels müssen modern kommunizieren, die Komplexität reduzieren und eine zugängliche Sprache vermitteln.» Vor allem: «Sie müssen sich vernetzt präsentieren.»

Schmid benannte seine «Vision»: «eine Hitparade der 35 bis 50 echten historischen Schweiz-Erlebnisse» – jeweils «aus einer Hand, an einem Ort, mit einem Anruf, mit einem Ticket». Dafür müsse man Vermarktungskoope-rationen eingehen, mit den Swiss Historic Hotels als Kern der Kooperation.

Zum Beispiel die «Via Spluga» sei «hervorragend verknüpft» und «unschlagbar», begeisterte sich Schmid. Es gelte, ein Thema zu vermarkten – nicht einzelne Produkte – und die Themenführerschaft anzustreben. «Dann erschliessen sich Zielgruppen-Synergien für alle.»



■ **«Fundiertes Potenzial».** Jürg Schmid, Direktor Schweiz Tourismus.

«Der Gast will heute mehr als Ferien», erklärte Schmid in Flüeli aufgrund neuer Kennzahlen der European Travel Commission ETC: Für jeden fünften Gast ist Kultur der primäre Reisegrund. Für 63% ist Kultur ein wichtiger Reisegrund und kombinierter Aspekt der Reise, aber nicht der primäre – diese Zielpublikums-Gruppe will Schweiz Tourismus mithilfe der neuen, umfassenden Kooperation bearbeiten.

Europa-Kennzahl: 63% der Reisenden kulturinteressiert

Wie sieht die 63-Prozent-Person aus? Diese zwei Drittel der Reisenden in und nach Europa sind zu mehr als der

Hälfte weiblich, sie sind überdurchschnittlich ausgebildet und sie zählen zu den Besserverdienenden. Keine spezifische Altersgruppe überwiegt, aber das grösste Potenzial ist bei den «best agers» (40 plus). Dieses Publikum informiert sich und bucht gemäss den ETC-Kennzahlen vorwiegend via Internet, und es bevorzugt Low-Cost-Airlines.

«Die Schweiz bietet viel mehr als Ferien. Sie ist ein natürlich gewachsener Erlebnispark», so unterstrich ST-Direktor Schmid die grosse Chance des Landes zur Akquisition dieses Publikums. Und: «Was die Schweiz einzigartig macht, ist das historische Erlebnis, sind echte Werte und Erfahrungen – und damit eigentlich der Gegentrend

zur Globalisierung.» Der Inhalt des Erlebnisses selber müsse nicht historisch sein – aber historisch sei die Plattform Schweiz: «Die Schweizer Geschichte lebt.»

«Nur die Hotels sind historisch, nicht die Gäste»

Die Schweiz bietet ein Maximum an Highlights versehen mit optimaler Verkehrserschliessung und Gastronomie, betonte Schmid. Ausserdem besitze das Land die älteste Raddampferflotte Europas. Dem historischen Bahnreisetrend kommen unter anderem die SBB entgegen, darunter mit einer Historic-Website: www.sbbhistorich.ch.

4 neue «Historic Hotels»

■ Soeben erschien das Verzeichnis 2005 der Swiss Historic Hotels. 14 Hotels gehören der Vereinigung an, vom Landgasthof im Berner Oberland aus dem Jahr 1753 bis zum 5-Sterne-Hotel der vorletzten Jahrhundertwende in Graubünden. Neu dazugesossen sind die Hostellerie Bon Accueil (1756) in Château d'Ex, Schloss Sins (1695) in Paspels/Dornlesch, Schloss Wartegg (1557) in Rorschacherberg sowie die Alte Herberge Weiss Kreuz (1519) in Splügen. *KJV*

Das Hotelverzeichnis 2005 ist erhältlich unter info@swiss-historic-hotels.com, Fax 031 302 32 27, Website: www.swiss-historic-hotels.com

Strategie und Know-how

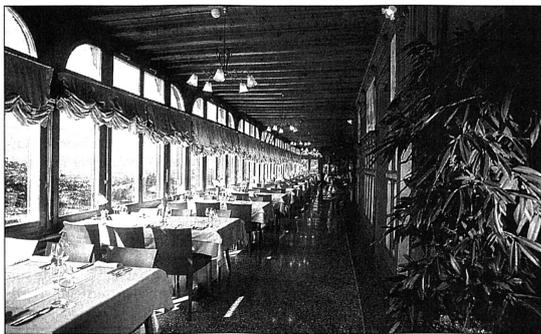
«Gast sucht Spezielles und Authentisches»

■ «Hotelgeschichte und -architektur: Erfolgsfaktor im Tourismusmarketing», war der Titel der Tagung im Jugendstil-Hotel Paxmontana in Flüeli-Ranft. Viel Know-how kam hier zusammen. Auch ein erfahrener Hotelier wie Felix Dietrich aus Sils-Maria dankte für die Inputs.

Karl Josef Verding

Die Vereinigung «histORhotel – Centre de compétence», Veranstalterin der Tagung in Flüeli-Ranft (Website: www.histORhotel.ch), ist zuständig für die obligatorische Prüfung vor der Aufnahme in die Gruppe der Swiss Historic Hotels. Geschäftsführer ist Dieter Pfister, Präsident ist Roland Flückiger-Seiler, der zuvor während fast 10 Jahren – seit der Lancierung des Preises – Jury-Präsident «Historisches Hotel / Historisches Restaurant des Jahres» war.

Christoph Juen, Direktor von hotelieruisse, war einer der Geburtshelfer der Anfang 2004 gegründeten Marketing-Organisation Swiss Historic Hotels (SHH). Vor den Teilnehmern der Tagung beschrieb er es als einen «Grund-Trend», eine «driving force» im Welt-



■ **47 Meter Veranda-Restaurant.** Kühler Terrazzo-Böden und Holzwände im Neorenaissance-Stil gehören zu den Elementen dieses «Paxmontana»-Raums. Foto: zvg

tourismus, dass die Basis-Bedürfnisse gesättigt seien, und jetzt das kulturelle Reisebedürfnis wachse: «Der Gast sucht vermehrt das Spezielle und Authentische.» Für den Auftritt in diesem Markt brauche es angemessene Mittel. Hier müsse man die Kräfte zusammenlegen. Eine geschickte Renovation in den einzelnen Hotels lasse sich auch mit kleinen Beträgen realisieren.

Viele andere Länder sähen die neue Herausforderung auch; die betreffende Rückbesinnung gebe es zum Beispiel auch im Süden, etwa durch den Agrotourismus. In der Schweiz gelte es, die angemessene Kooperationsform zu finden, mithilfe modernster Erkenntnisse – betreffend die Motive, die Felder und die Formen der Aktivität. Grundzielsetzung müsse es sein, dass die Be-

triebskosten und die Investitionskosten reduziert werden können. «Dann kann man aus dem gleichen Input mehr herausholen, die Erträge verbessern, und Ressourcen gemeinsam verwenden», betonte Juen. Man solle «den Cash-flow durch gemeinsame Massnahmen stärken, die Investitionen optimieren und die Nachfrage steigern». Und zwar via «horizontale Kooperation, nicht durch Fusion» – das heisst: «Kooperation mit partiellen Verträgen».

Netzwerk-Synergien in Finanzierung und Marketing

Peter Kühler leitet die Marketing-Organisation der Swiss Historic Hotels (SHH). Er sprach an der Tagung von der Möglichkeit, «die Markenführerschaft im historischen Bereich zu übernehmen», und von «unserer Absicht, aus der Nische ins allgemeine Bewusstsein zu wechseln». Die SHH betrachteten sich «als Katalysator und Motor». Gemäss der aktuellen PKS-Studie von Demoscope (PKS = «Psychologisches Klima der Schweiz») und dem Trendreport des deutschen Zukunftsinstituts seien «alte Werte» gefragt. Die SHH, so Kühler, gewinnen Synergien dank Netzwerkpartnern: für Finanzen, Marktbearbeitung und Glaubwürdigkeit.



■ **«Cashflow stärken».** Christoph Juen, Direktor hotelieruisse. Foto: htr

Felix Dietrich vom Hotel Waldhaus in Sils-Maria, Mitgliedsbetrieb der SHH, berichtete, dass sein Küchenchef jetzt 55% einheimische Produkte vom Bauernhof verarbeitet – «eine Premiere im Engadin». Die Auslastung liegt bei 70 (Sommer) und 85% (Winter). Dietrich: «Die Mode wendet sich in grossen Zyklen dem Waldhaus zu. Wir bieten viel Fläche für «sein», nicht «konsumieren.»

LESERBRIEF

Die Zukunft verspielt

► «Hotel Ermitage am See macht dicht», htr vom 19. Mai

«**** Ermitage am See. Das Hotel Ermitage am See ist ein traumhaft schönes Kleinod mit einzigartiger Ambiance. Mit dem Auto von Zürich in nur 7 Minuten erreichbar. Mitglied der Hotel-Gruppe Relais & Châteaux. Im Restaurant Le Pavillon (16 Gault-Millau-Punkte, 1 Michelin-Stern...») (Aus dem Schweizer Hotelführer 2005, Seite 181)

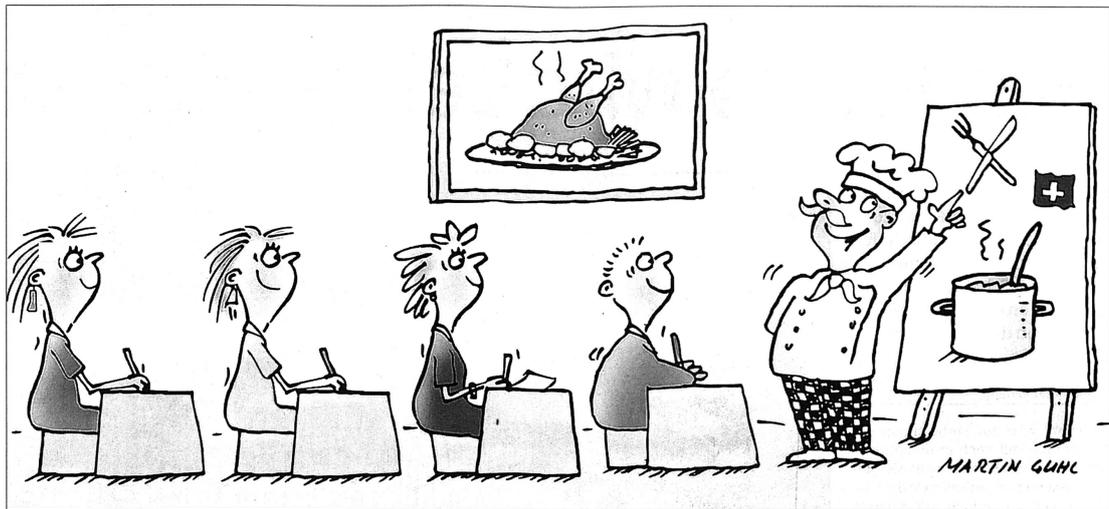
Die Gemeinde Künsnacht mit 12550 Einwohnern (Stand 31.12.02) gehört mit einer Steuerkraft von 12405 Franken pro Einwohner im Jahr 2001 zu den begütertesten Wohnsiedlungen östlich des Saanegrabens. Die 2000 Fischenthaler schafften pro Einwohner eine Steuerkraft von bescheidenen 831 Franken. In der obersten Tösstal-gemeinde wird man vom «Untergang eines Nobelhotels» an der Zürcher Goldküste mit nicht weniger Erstaunen zur Kenntnis genommen haben als in den nicht weniger am Hungertuch nagenden Nachbargemeinden Erlenbach, Zollikon und Zumikon sowie in «Zürich Downtown Switzerland» in dessen Dünstkreis (www.swiss-hotels.ch) der Gasthof mit eigener Schifflanagestelle sich vermarkten liess.

Noch bevor an der Gemeindeversammlung vom 24. Oktober 2005 der Künsnächter Souverän über den Planungskredit für die Gestaltung des Dorfzentrums entscheiden wird, schliesst das Hotel Ermitage am 30. September seine Tore. Das Anwesen soll privat genutzt werden. So weit, so gut. Oder eben nicht: Ist der Künsnächter «Groupe de réflexion», verantwortlich für «Qualitätssicherung, Planung und Studien im Zusammenhang mit der Dorfplatzgestaltung, wirklich nicht zu Ohren gekommen, was sich an der Seestrasse 80 seit Wochen und Monaten abspielt? Dass der deutsche Besitzer die Geduld verloren hatte, weiteres Geld den bereits verlorenen Millionen nachzuwerfen? Dass sich hier die einmalige Chance für die Gemeinde bot, der zürcherischen Öffentlichkeit ein Geschenk zu machen? Pfähle einzuschlagen, für kommende Generationen aus Stadt und Land ein herrliches Strandgelände auf Lebzeiten zu sichern? Geld in den eigenen Grenzen anzulegen? Künsnächter Planungsgeschichte zu schreiben? Und das ganz neben der Rettung des Dorfbildes? Sind wir wirklich um eine Enttäuschung reicher?

Erwin A. Sautter-Hewitt
Zumikon

htr BRIEF AN DIE HTR

Ihre Meinung interessiert uns. Zuschriften müssen sich auf einen in der hotel-tourismus revue erschienenen Artikel beziehen oder die Branche (Hotellerie, Gastronomie, Tourismus) betreffen. Postadresse: hotel-tourismus revue, Redaktion, Postfach, 3001 Bern. E-Mail: htr@htr.ch



Ratgeber

Hotelfachschule: worauf achten?

► Frage: Wir möchten unsere Tochter in eine Hotelfachschule schicken. Worauf müssen wir bei der Wahl der Schule achten?

P. K. in Z.

■ Peter B. Grossholz
Leiter Weiterbildung
hotelleriesuisse



► Antwort: Halten Sie sich bei Ihrer Auswahl an anerkannte Schulen, welche einen eidgenössischen Diplombabschluss anbieten. Hier haben Sie Gewähr, dass der Ausbildungsplan den heutigen Ansprüchen genügt, dass Lehrkräfte und Prüfungen begleitet und überwacht sind und dass der Abschluss weiterführende Aus-

bildungen ermöglicht. Natürlich wissen Sie, dass Ihre Tochter eine abgeschlossene Lehre im Gastgewerbe aufweisen muss. Besitzt sie ein anderes Fähigkeitszeugnis oder hat sie eine Matura abgelegt, absolviert sie ein gastgewerbliches Praktikum, bevor sie aufgenommen wird. Die Schulen sind private Unternehmen, daher ist diese Ausbildung mit Kosten verbunden. Schulen können jedoch von den Kantonen, in denen sie stehen unterstützt werden. Das hat Einfluss auf die Höhe des Schulgeldes, falls Sie im Standortkanton wohnen oder wenn Ihr Wohnkanton mit der Schule ein Unterstützungsabkommen geschlossen hat. Erkundigen Sie sich bei der jeweiligen Schule. Denken Sie daran, dass Schulen auch Unterkunftsmöglichkeiten anbieten. Falls Sie nicht im Einzugsgebiet einer Schule wohnen, haben Sie auch hier mit zusätzlichen Kosten zu rechnen.

Während der Ausbildung wird Sie die Schule bei der Suche nach Betrieben für die obligatorischen Praktika unterstützen. Erkundigen Sie sich genau wie das abläuft und über welche Netzwerke die Schule verfügt. Jede Hotelfachschule hat einen eigenen Charakter. Vom straffen, mit Vorgaben versehenen und überwachten Konzept bis hin zur lockeren ungezwungenen Atmosphäre finden sich verschiedene Abstufungen. Die Berücksichtigung solcher Aspekte, welche das Lernklima und das Wohlbefinden der Einzelnen betreffen, kann wegweisend sein für einen erfolgreichen Abschluss der Ausbildung. Daher ist es fast unerlässlich, dass Sie sich die einzelnen Schulen, oder zumindest die, welche Sie in Betracht ziehen anschauen. Dazu werden jeweils auch Tage der offenen Tür oder Informationstage durchgeführt. An solchen Anlässen be-

kommen Sie einen umfassenden Eindruck der Institution. Alle diese Vorabklärungen und die Gespräche mit den Ausbildungsverantwortlichen sind in Anbetracht der Intensität und der Dauer, aber auch der Kosten auf alle Fälle lohnenswert. Die Abschlüsse aller eidgenössisch anerkannten Hotelfachschulen sind gleichwertig. Zurzeit laufen im Rahmen der Umsetzung des neuen Berufsbildungsgesetzes die Arbeiten, welche zu einer internationalen Anerkennung der Diplome dieser Höheren Fachschulen führen. Falls Ihre Tochter kein Diplom auf dieser Stufe anstrebt, kann sie sich sofern sie die nötigen Voraussetzungen erfüllt – die Fachhochschule für Hotellerie in Lausanne besuchen. Dabei sind gute Französisch- und auch Englischkenntnisse notwendig. Die Ausbildung dauert anderthalb Jahre länger als der Weg zum eidgenössischen Diplom.

Weiterbildung: Sind die Kosten abziehbar?

► Frage: Als Absolvent der Hotelfachschule möchte ich mich nun zum Hotelmanager HF-ND5 (Nachdiplomstudium) weiterbilden. Kann ich die Kosten für diese Ausbildung von 15000 bis 17000 Franken von unserem steuerbaren Einkommen abziehen?

M. G. aus B.

■ Hugo Schmid
Dipl. Steuerexperte
Bommer + Partner
Treuhandgesellschaft



► Antwort: Die Steuergesetze (Bund und Kantone) unterscheiden zwischen den Begriffen Ausbildung und Weiterbildung. Nicht abzugsfähig sind die Ausbildungskosten. Diese fallen an, um einen Beruf zu erlernen (Lehre, Matura, Studi-

um usw.). In beschränkter Masse sind Ausbildungskosten der Kinder bei den Eltern abzugsfähig. Weiterbildungskosten können abgezogen werden, wenn diese nicht nur den persönlichen Interessen dienen, sondern für die Sicherung und Förderung der beruflichen Tätigkeit nützlich sind. Dabei können nicht nur die eigentlichen Schulkosten, sondern alle Mehraufwendungen im Zusammenhang mit dieser Weiterbildung abgezogen werden. In Ihrem Fall handelt es sich um eine Weiterbildung und Sie können die dadurch verursachten Schulkosten inklusive der durch diese Ausbildung verursachten Mehrkosten (Wegkosten, auswärtige Verpflegung, notwendige auswärtige Übernachtungen etc.) von Ihrem Nettogehalt in Abzug bringen – Ihr Wohnsitzkanton (Kanton Bern) hat diesbezüglich eine tolerante Praxis. Der Abzug ist soweit zulässig, als diese Kosten effektiv durch Sie getragen wurden und nicht durch den

Arbeitgeber oder Institutionen (Stipendien, RAV, IV etc.) übernommen werden. Auch ist es sachlich richtig (und in einigen Kantonen so publiziert), dass die Weiterbildungskosten nur von Ihrem Nettoerwerbseinkommen – und nicht von jenem Ihres Ehegatten – abgezogen werden können. Der Abzug erfolgt im Zeitpunkt der Zahlung. Verteilen Sie Ihre Zahlungen über zwei bis drei Jahre, erzielen Sie die besten Steuerersparnisse. Gerichtsschiede haben in jüngster Zeit für Verunsicherung gesorgt. Eine Arbeitsgruppe im Auftrag des Bundesrates stellte fest, dass die Begriffsdefinitionen (Ausbildung, Weiterbildung) unter den Kantonen wohl noch als identisch bezeichnet werden könne, die Vielfalt der praktischen Handhabung aber vermuten lässt, dass die Kantone völlig verschiedene Abgrenzungskriterien verwenden. Die Arbeitsgruppe hat nun eine Liste von praktischen Beispielen erstellt. Nach-

diplomstudiengänge sind dort als Weiterbildungskosten definiert. Doch sei vermerkt, dass dieses Papier für die Kantone (noch) nicht rechtsverbindlich ist. Hoffen wir auf eine baldige Klarstellung in der vielfältigen Steuerlandschaft der kleinen Schweiz.

htr RATGEBER

Haben auch Sie Fragen? – In der Rubrik «Ratgeber» beantworten Fachspezialisten Leserfragen, welche Hotellerie, Gastronomie und 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.

ABONNEMENTE

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

2-jährlich Fr. 255.-*

1-jährlich Fr. 145.-*

1/2-jährlich Fr. 87.-*

Schnupperabonnement Fr. 25.-*

Auslandpreise bitte anfragen.
* Alle Preise inkl. MWST

Name/Vorname: _____
Firma: _____
Strasse/Nr.: _____
PLZ/Ort: _____
Telefon: _____
E-Mail: _____
Bitte ausschneiden und einsenden an:
hotelleriesuisse,
Abo-Service, Industriestrasse 37, 3178 Böisingen
abo@htr.ch

IMPRESSUM

htr hotel-tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Gegründet: 1892
Herausgeber:
hotelleriesuisse
Morbijoustrasse 130
Postfach
3001 Bern

Leitung Medien: Christian Santschi.

Redaktion:
Chefredaktion: Marietta Dedual (MD)

Stellvertreter: Miroslaw Halaba (MH)

Hotellerie und Tourismus: Herbert Fischer (HrF)

Christine Künzler (CK), Theres Lagler Berger (TL), Daniel Stampfli (DST), Dr. Karl Josef Verdung (KVJ)

Gastronomie/Technik:
Renate Dubach (RD),
Gudrun Schlenker-Gasser (SGS)

Cahier français: Miroslaw Halaba (MH),
Laurent Müssbauer (LM)

Mitredakteur: Dr. Josef Zehnhäuser (JZ)

Verlag:
Verlagsleitung: Iris Strelbel

Abonnemente: Sabine Rothacher.

Stellensinngabe: Marc Moser.

Geschäftsbearbeiter: Oliver Egloff (Anzeigenleiter).

Innendienst: Marc Moser.

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-Direktoren und -Direktoren (VSTD)
– Schweizer Vereinigung diplomierter Tourismusexperten (TOURDEX)
– Vereinigung Diplomierter Hoteliers-Restaurateure SHV (VDH)
– Hospitality Sales & Marketing Association (HSMA) Swiss Chapter
– Swiss Congress & Incentive Bureau (SCIB)
– Swiss Partner für den Burtourismus
– Verband Schweizer Badekurorte (VSB)
– Swiss International Hotels (SIH)
– Amicale internationale des Sous-Directeurs et Chefs de Réception des Grands Hôtels (AICR)

Kontakte:
Adresse: Morbijoustrasse 130,
Postfach, 3001 Bern
Redaktion: (Leserbriefe, People usw.)
Tel. 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24,
E-Mail: htr@htr.ch
Abonnemente:
Tel. 031 740 97 93, Fax 031 740 97 96,
E-Mail: abo@htr.ch
Stellensinngabe:
Tel. 031 370 42 42, Fax 031 370 42 23,
E-Mail: ins@htr.ch
Geschäftsinngabe:
Tel. 031 370 42 42, Fax 031 370 42 23,
E-Mail: ins@htr.ch
Internet: www.htr.ch

Für unverlangte Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.



GROS PLAN 2
Christian Rey | Président sortant d'hotelleriesuisse, Christian Rey se présente pour un nouveau mandat. Interview.



HÔTELLERIE 3
Hôtellerie vaudoise | Les hôteliers vaudois se sont retrouvés, la semaine dernière, en assemblée générale à Morges.



GROS PLAN 4
Guglielmo Brentel | Le président des hôteliers zurichois est candidat à la présidence d'hotelleriesuisse. Interview.



Accords de Schengen/Dublin

Le oui a bien été relayé dans la branche

■ Le peuple suisse dira-t-il oui, le 5 juin, aux accords de Schengen/Dublin? Certains sondages le laissent penser, ce qui est certain, c'est que la branche touristique ne s'était jamais autant mobilisée pour faire passer son mot d'ordre: un oui clair et net.

Laurent Missbauer

Au lendemain de la présentation des arguments en faveur de l'oui par le Comité «Schengen/Dublin: bon pour notre tourisme» - au début du mois d'avril devant le Palais fédéral à Berne -, on pouvait logiquement se demander si les professionnels du tourisme suisse allaient se mobiliser massivement en faveur de l'oui. Aujourd'hui, deux mois plus tard et à quelques jours des votations, force est de constater que les milieux touristiques ne s'étaient jamais autant mobilisés pour relayer leur message en faveur d'un oui clair et net.

Les enjeux touristiques ont bien été mis en évidence

Après la présentation précédemment évoquée, au cours de laquelle s'étaient notamment exprimés Nadia Lupi, la directrice de Mendrisio Turismo, Walter Steuri, président du directoire des Jungfraubahnen, et Christian Rey, le président d'hotelleriesuisse, on a encore vu le dernier nommé répéter toute l'importance que les accords Schengen/Dublin revêtaient pour le tourisme de notre pays. Cela aussi bien devant les caméras de la Télévision suisse romande que dans les colonnes de la «Tribune de Genève». Le président



■ Les enjeux touristiques de Schengen/Dublin. Un oui le 5 juin aux accords de Schengen/Dublin n'obligera plus les touristes des pays d'outre-mer visitant l'Europe à demander un visa supplémentaire pour venir en Suisse. Photo: PostAuto/CarPostal

d'hotelleriesuisse s'est même déplacé à Schaffhouse et au Tessin pour participer à des débats sur Schengen.

On a également vu Christoph Juen, le directeur d'hotelleriesuisse, Jérémie Robry, le président de Valais Tourisme, et René Vaudroz, conseiller national et directeur des remontées mécaniques de Leysin, inciter les lecteurs respectifs

de «Salz und Pfeffer», du «Nouvelliste» et du «Temps», à voter oui le 5 juin. Même constat pour Philippe Thuner, le président d'Hôtellerie vaudoise, ainsi que pour Frédéric Haenni et Tobias Zbinden, respectivement présidents de Gastrovaud et de Gastrofröibourg, dont les avis favorables à Schengen ont été publiés dans les journaux de leurs ré-

gions respectives. «Grâce à notre engagement, l'enjeu touristique de ces votations a bien été perçu. Nous avons été très présents et je crois pouvoir dire que les Suisses, du moins une majorité d'entre eux, ont bien compris qu'il fallait donner à notre tourisme des chances égales à celles de nos concurrents», a relevé Christian Rey.

Renner-Bach, la directrice de la Fédération Suisse du tourisme (FST). «Afin de bien relayer le message en faveur de l'oui, nous avons envoyé toutes les semaines un e-mail à nos membres en les encourageant à répéter autour d'eux l'importance de cette votation pour le tourisme. Et cela avec succès, puisque beaucoup nous ont appelé pour nous féliciter et aussi pour nous demander de publier notre argumentaire non seulement sur notre site extranet dont l'accès est réservé uniquement à nos membres, mais également sur notre site Internet, ce que nous avons fait il y a trois semaines.»

«Nous avons également conseillé à nos membres de jouer, comme l'a fait l'UDC, sur les aspects émotionnels en insistant sur les conséquences catastrophiques pour l'image de la Suisse si le non venait à l'emporter. Et cela non seulement auprès des touristes étrangers, mais aussi dans certaines communes de montagne où le tourisme concerne jusqu'à 80% de la population active», a ajouté Judith Renner-Bach.

Mobilisation sans précédent des milieux touristiques

La directrice de la FST a aussi apprécié la décision prise dans le cadre de la Conférence suisse des directeurs du tourisme de tous se mobiliser en faveur d'un oui à Schengen: «On a pu ainsi lire dans les médias une prise de position en ce sens par plusieurs membres dont Urs Kamber, le directeur de Lucerne Tourisme, pour ne citer qu'un exemple. Jamais la mobilisation des milieux touristiques en faveur d'une votation populaire n'avait été aussi importante que cette fois», a conclu Judith Renner-Bach.

«Le oui passera au niveau national, mais pas au Tessin», estime Corrado Kneschaurek

■ A l'image de plusieurs de ses collègues romands et allemands, Corrado Kneschaurek, le président des hôteliers tessinois, s'est mobilisé en faveur de l'oui à Schengen. En plus d'avoir écrit des lettres de lecteurs, il a aussi participé à plusieurs débats dont un avec le conseiller fédéral Joseph Deiss venu rappeler les véritables enjeux de la votation au Tessin que des sondages placent dans le camp des opposants à Schengen. «Comme beaucoup d'observateurs, je suis pessimiste. Je pense que le oui passera au niveau national, mais pas au Tessin où les arguments de la Lega ont rencontré un écho favorable et où beau-

coup de personnes mélangent tout et n'importe quoi», explique Corrado Kneschaurek. «On a même pu lire dans un quotidien le titre suivant au sujet de Ticino Turismo: «Schengen ne résoudra pas nos problèmes touristiques». Or ce titre faisait référence à une question très précise. Il est clair que Ticino Turismo a encore d'autres problèmes à résoudre, mais un oui à Schengen constituerait déjà un morceau très important du puzzle qui nous permettra d'accueillir à l'avenir un plus grand nombre de touristes», ajoute le président des hôteliers tessinois. Jacques Pernet, membre du comité exécutif

d'hotelleriesuisse, déplore lui aussi que certains «mélangent tout» et «confondent le oui à Schengen avec l'adhésion de la Suisse à l'Union européenne». Il craint aussi que le rejet, dimanche, de la Constitution européenne par la France vienne élargir en Suisse romande le cercle des opposants à Schengen. Enfin, on notera que toutes les parties contractantes à la Convention collective nationale de travail (CCNT) pour l'hôtellerie et la restauration, aussi bien les associations patronales que les syndicats, ont dit oui à Schengen en précisant que le non «constituerait un véritable coup dur pour le tourisme suisse». LM

Contre les «allégations fallacieuses» des opposants

«Cet engagement n'est pas de trop pour contre les allégations fallacieuses des opposants à Schengen», a ajouté Christian Rey. «La reconnaissance unilatérale du visa Schengen par la Suisse, telle que proposée par les opposants, ne constitue pas une solution. Les touristes pourraient certes venir en Suisse, mais ils ne pourraient pas faire un tour en Europe comme c'est souvent le cas. Par ailleurs, le visa Schengen à entrées multiples n'est pas destiné à ce genre de voyageurs. Il est important de le dire.»

Cela est d'autant plus important que les sceptiques seraient encore nombreux, notamment au Tessin et dans l'Oberland bernois, a relevé Judith

L'avis des opposants

■ Au niveau touristique, l'avis des opposants à Schengen, UDC en tête, se résume comme suit: «Non à Schengen, car le oui ouvre la porte à l'insécurité qui menace notre tourisme». Tel est en tout cas l'avis du président du parti, Ueli Maurer. Il est rejoint par l'UDC valaisan Jean-Charles Kollros: «On vient en Suisse car on y est en sécurité. Etant proche des milieux touristiques investisseurs, je recueille régulièrement des témoignages de personnes qui sont contentes en Suisse de ne pas retrouver leur chalet cambriolé tous les quinze jours et de ne pas faire lacérer leur manteau de fourrure...». LM

Adresse: Mombijoustrasse 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

La coupe filante pour des légumes taillés à la perfection!

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

CREDIT HOTELIER SCH®

financer le futur

SCH SGH SCA

Tél. 01 209 16 16 www.sgh.ch

hoteljob

LE SPECIALISTE DU PLACEMENT

hotellerie suisse

hoteljob, Société suisse des hôteliers
 Rue des Terreaux 10
 Case postale 7507, 1002 Lausanne
 Tél. 021/320 28 76, Fax 021/320 02 64
 hoteljob.vd@hotelleriesuisse.ch
 www.hotelleriesuisse.ch

DIVINEMENT BON.

Scano Alimentation SA 1032 Romanel s/Lausanne
 info@scano.ch, www.scano.ch, www.scanoshop.ch

Christian Rey

«Présent aujourd'hui, exister demain»

■ A la tête d'hotelleriesuisse depuis 1999, le Genevois Christian Rey se présentera le 15 juin à l'assemblée des délégués pour un troisième mandat présidentiel. Il tire le bilan de son activité et esquisse le programme qu'il entend mener à bien s'il est réélu.

Miroslaw Halaba/Marietta Dedual

► Quelles sont les motivations qui vous ont incité à faire une nouvelle fois acte de candidature pour la présidence d'hotelleriesuisse?

Essentiellement deux choses. D'une part, j'aime ce que je fais. D'autre part et surtout, parce que j'ai créé un esprit d'équipe au sein du Comité exécutif. Ses membres et les gens qui lui sont proches souhaiteraient que nous continuions à travailler ensemble. Je le souligne: ensemble. C'est une bonne chose, car la tâche n'est pas terminée et il y a de grands dossiers qui sont encore ouverts. Il serait donc dommage de changer maintenant, car les connaissances spécifiques que nous avons acquises nous permettent de défendre au mieux l'intérêt de la branche. Il faut donc être présent aujourd'hui pour exister demain.

► En tant que président d'hotelleriesuisse, qu'avez-vous réalisé ces dernières années en faveur de la branche hôtelière?

Nous avons œuvré dans trois domaines. Nous avons, tout d'abord, donné une visibilité politique et économique à notre association. Celle-ci est aujourd'hui reconnue comme un partenaire compétent pour la branche. Je la représente notamment au comité d'economiesuisse et à l'Union patronale suisse. Grâce à cette activité de lobbying, notre deuxième volet d'intervention, nous avons pu améliorer les conditions-cadre, entre autres en obtenant la TVA réduite et en négociant une convention collective de travail équilibrée. Le troisième volet est le financement où nous avons posé les bases pour faciliter le contact, notamment avec les banques.

«NOUS AVONS UNE MISSION TRÈS NETTE ENVERS LES PETITS ET LES MOYENS ÉTABLISSEMENTS.»

► Si vous êtes réélu, quelles seront vos priorités?

Pour que l'hôtellerie soit florissante, il faut que le client puisse disposer d'un système de réservation facile à utiliser. Et là, il y a un gros effort de sensibilisation à faire car trop peu d'hôtels peuvent être réservés par Internet. Deuxièmement, il faudra continuer à travailler pour obtenir de bonnes conditions-cadre - que l'on songe seulement à la taxe à la valeur ajoutée - et pour contrer l'ilot de cherté qu'est la Suisse, ilot qui a des effets directs sur les marges. La troisième priorité est le financement par le petit crédit. Celui-ci pourra vraisemblablement être mis en place avec le concours de la Société suisse de crédit hôtelier. Il ne s'agit pas de maintenir de petites structures, mais d'aider les entreprises qui n'ont pas d'accès au marché financier.

► Quelle vision avez-vous pour hotelleriesuisse et son rôle dans la branche hôtelière?

Diverses options sont débattues sur la tâche d'hotelleriesuisse. L'une d'entre elles est de dire que l'association doit travailler avec les établissements de

haut de gamme et laisser les autres de côté. Ce n'est pas ma vision. Nous avons besoin de tous les types d'hôtels, même si les établissements cinq étoiles profitent parfois moins des services de l'association. Nous avons une mission très nette envers les petits et les moyens établissements qui constituent l'ensemble du tissu économique suisse. C'est là que nous avons à jouer un rôle de service pour les PME de bonne qualité et un rôle d'éducateur et de soutien pour celles qui sont moins bonnes. C'est ma vision d'hier, d'aujourd'hui et de demain.

► hotelleriesuisse doit collaborer avec d'autres associations faitières. Comment voyez-vous cette collaboration?

Cette collaboration est importante et mes fonctions ont permis de l'intensifier. Cela a notamment été le cas avec Suisse Tourisme et economiesuisse, association avec laquelle nous sommes toujours plus en osmose. Conséquence: l'hôtellerie est désormais souvent représentée lors des voyages économiques de nos conseillers fédéraux. Le prochain est prévu en Chine, le 19 juillet, avec Joseph Deiss.

«LA COLLABORATION AVEC GASTROSUISSE EST POSSIBLE, MAIS JE NE VOIS PAS LA NÉCESSITÉ DE FUSIONNER.»

► Et comment voyez-vous la collaboration d'hotelleriesuisse avec Gastrosuisse?

Avec Gastrosuisse, il y a des zones où nous sommes concurrents et d'autres où sommes partenaires, telles que la CCNT, la formation, les problèmes politiques comme le dossier Schengen et celui de la libre circulation des personnes ou la limitation du CO₂. Nous avons en revanche des vues divergentes pour les questions liées au marché intérieur, la classification, la terminologie. Nous avons créé un groupe de travail pour discuter de ces problèmes à l'interne. Ce qui m'amène à dire tout à fait clairement que je suis contre une fusion. Si nous fusionnons aujourd'hui, nous devons recréer un département hôtellerie et un département restauration. La coopération est possible, mais je ne vois pas la nécessité de fusionner. Les exemples de l'étranger ont montré que ces fusions ne sont pas des réussites.

«J'AIMERAIS QUE L'ON ORGANISE UNE «JOURNÉE DES HÔTELIERS» QUI SERAIT DESTINÉE À TOUTS NOS MEMBRES.»

► Des progrès ont été faits en matière de lobbying touristique. D'aucuns estiment qu'il faudrait faire encore mieux. Quelles sont vos suggestions pour atteindre cet objectif?

On peut toujours faire mieux, par contre, il faut faire attention de ne pas être sur tous les dossiers et de se disperser. Il y a des dossiers où l'on travaille dans les coulisses. Evidemment, si les moyens financiers sont suffisants, on peut être davantage actifs. Or, il faut se rappeler qu'au début de ma présidence, ces moyens n'étaient pas abondants en raison de la faiblesse des marchés. Ce qu'il faudra, en revanche, faire c'est de suivre de près l'ouverture du pays aux produits européens. Cette ouverture aura pour effet d'améliorer



■ Christian Rey. «Aujourd'hui, hotelleriesuisse est reconnue comme un partenaire compétent pour la branche», dit Christian Rey. Photo: Genève Tourisme

le pouvoir d'achat des hôteliers et, partant, notre pouvoir de négociation avec les syndicats. D'autre part, nous devons aussi donner de meilleures informations aux ambassades et aux consulats suisses. Il faut savoir que 50% des questions qui sont posées à ces entités sont des questions touristiques. Depuis peu de temps, tous les guides d'hotelleriesuisse sont disponibles dans les ambassades et les consulats et l'Office suisse d'expansion commerciale les distribue lorsqu'il se présente dans les foires organisées à l'étranger.

«NOUS POURRIONS OFFRIER AUX MEMBRES UN SERVICE DE CONSEIL EN MARKETING ET EN PUBLICITÉ.»

► Y a-t-il encore des moyens d'améliorer les relations avec les membres de l'association?

Ici aussi, c'est une question de moyens financiers à disposition. Nous avons développé divers canaux de communication. Mais il est vrai qu'il y a une certaine envie d'être en relation directe avec les membres. Aussi, j'aimerais que l'on organise, une fois par an, une «Journée des hôteliers» qui serait destinée à tous nos membres. Mon rêve serait d'accueillir, l'an prochain, les hôteliers sur la prairie du Rütli. Cette journée pourrait, par exemple, être animée par un thème de réflexion et se terminer par un concert. J'aimerais aussi redonner un peu plus d'importance au bureau décentralisé de Lausanne, ainsi qu'à celui de Bellinzona afin d'avoir une présence plus directe avec le Tessin. Je pense également à la mise en place d'un forum électronique des

milliers qui y travaillent. C'est à cette condition que nous donnerons l'envie à nos enfants, d'embrasser cette carrière. Cela veut dire travailler l'accueil et faire évoluer la branche en pensant à la politique régionale que l'on ne peut pas oublier. C'est ainsi qu'il va falloir notamment faire évoluer l'agri-tourisme afin que ce dernier soit de qualité et qu'il ne vienne pas concurrencer les petits établissements hôteliers.

«ON EST TOUJOURS DANS LE JUSTE QUAND ON A LA SATISFACTION DE L'HÔTE EN TÊTE ET QUE L'ON FAIT CE QU'IL FAUT POUR LE SATISFAIRE.»

► Et quels sont les principaux obstacles qui freinent, selon vous, le développement de l'hôtellerie helvétique?

On peut citer l'absence de croissance au niveau européen, notre réputation de cherté, mise en lumière par l'étude du Secrétariat d'Etat à l'économie, mais aussi l'atomisation des petites entreprises touristiques. Celle-ci rend la prise de décision difficile et constitue un frein au développement. Par ailleurs, même si l'on ne souhaite pas que l'Etat investisse beaucoup dans la branche, il faut bien reconnaître que l'hôtellerie suisse a un désavantage par rapport à sa concurrente autrichienne, par exemple, qui profite massivement des fonds publics.

«LE GRAND DÉFI DE L'HÔTELLERIE SUISSE EST D'AUGMENTER LES NUITÉES TOUT EN DÉGAGEANT DES MARGES SUFFISANTES.»

► Quel précepte recommandez-vous aux hôteliers helvétiques?

Je dirais que l'on est toujours dans le juste quand on a la satisfaction de l'hôte en tête, qu'on fait ce qu'il faut pour le satisfaire et qu'on le fait agréablement et avec son cœur.

► Que ferez-vous si vous n'êtes pas réélu?

Je retournerai à mes affaires pour lesquelles je pourrais consacrer beaucoup plus de temps. J'aurai conservé un très bon souvenir de ces six ans, mais je continuerai à penser que l'on ne peut pas servir efficacement une association si l'on n'a pas, au préalable, travaillé, au sein de ses structures, tel que le Comité exécutif ou des commissions. Enfin, je le regretterai car on aurait cassé une équipe soudée et efficace désireuse de continuer à servir ses membres et ses collègues.

membres dans le but d'accroître l'interactivité.

► Quelles prestations supplémentaires l'association pourrait-elle encore offrir à ses membres?

En en deux. L'une, nous l'avons vu, est l'utilisation accrue d'Internet pour les réservations. L'autre est la création d'un nouveau service de conseil en marketing et en publicité sur le modèle du service juridique. Un tel service pourrait être très apprécié des membres, car il y a dans ce domaine des normes qu'il faut respecter pour être dans le marché. Il serait gratuit pour les membres de l'association et pourrait être mis en place en collaboration avec Suisse Tourisme. Ce service pourrait être opérationnel à partir du mois d'octobre.

► Quels sont les grands défis de l'hôtellerie suisse?

Le grand défi, c'est d'augmenter le nombre de nuitées tout en dégageant des marges suffisantes pour améliorer la branche et pour faire vivre les fa-

Christian Rey, président sortant d'hotelleriesuisse

■ Christian Rey, président sortant d'hotelleriesuisse, association à la tête de laquelle il est depuis 1999, et candidat à une nouvelle élection, est docteur en sciences économiques de l'Université de Fribourg. Il a ensuite étudié à l'Harvard Business School de Boston. Né à Genève, âgé de 58 ans, marié et père de quatre enfants, il a une longue carrière dans l'hôtellerie et le tourisme. Spécialiste des questions de financements et de gestion immobilière, il est administrateur-délégué de la société genevoise Rentimo SA et gère six hôtels en Suisse. Il est aussi membre du conseil d'administration de plusieurs sociétés en Suisse

et à l'étranger. Dans les années quatre-vingts, il a été président du conseil d'administration de Welcome Swiss Hotels Switzerland, groupement dont il est maintenant président d'honneur. De 1997 à 1999, il a été à la tête de la Société des hôteliers de Genève. Depuis novembre 1998, il est président de l'Office du tourisme de Genève. Dans un autre registre, on relève aussi que Christian Rey est membre fondateur du Lion's Club Genève-Rhône, entité qu'il a présidée en 1994 et 1995. D'autre part, il a été membre, en 1999, du Comité scientifique et coprésident des Sommetts du tourisme Chamonix-Mont-Blanc. MH

Hôtellerie vaudoise

«Pouvoir se battre à armes égales»

■ L'amélioration des conditions-cadre. C'est la préoccupation que le président Philippe Thuner a mis en évidence lors de l'assemblée générale d'Hôtellerie vaudoise. Une assemblée qui a réuni, à Morges, quelque cent soixante membres et invités.

Mirosław Halaba

«L'hôtellerie ne demande pas à être subventionnée ou protégée. Elle souhaite simplement pouvoir se battre à armes égales avec ses concurrents étrangers», a déclaré dans son allocution présidentielle, le maître de céans, Philippe Thuner, lors de l'assemblée générale d'Hôtellerie vaudoise qui s'est tenue la semaine dernière à Morges. S'adressant aux quelque cent soixante membres et invités, Philippe Thuner a énuméré les divers facteurs qui pèsent sur la compétitivité de l'hôtellerie. Il a cité le niveau de vie «très élevé» du pays, et surtout des marchandises, des biens d'équipement et de la main-d'œuvre. Il a aussi mentionné «la pléthore de taxes en tout genre», les «tracasseries administratives» et les «lois complexes et inapplicables ou alors à un coût prohibitif». Et de citer par exemple: la loi fédérale sur le travail, les prescriptions d'auto-contrôle en matière d'hygiène et de santé, la sécurité au travail ou encore les bulletins d'arrivée que les hôtes



■ **Hôteliers vaudois.** Quelque cent soixante membres et invités ont participé à l'assemblée générale d'Hôtellerie vaudoise qui s'est tenue la semaine dernière à Morges.

Photo: Mirosław Halaba

doivent remplir. Pour Philippe Thuner, des améliorations devraient être apportées dans ces différents domaines afin de «redonner du souffle» à l'hôtellerie. Celle-ci pourrait ainsi retrouver, a-t-il

dit avec humour, «l'âge d'or où un hôtel finançait lui-même son terrain de golf». Le président d'Hôtellerie vaudoise reconnaît que le problème est «colossal» et que les solutions ne peuvent pas être

trouvées du jour au lendemain. Il s'agirait, en fait, «d'insuffler» à tous les décideurs politiques et juridiques et à tous les grands commis de l'Etat «un état d'esprit général» afin que ces derniers

se demandent, lorsqu'ils lancent un projet, si ce projet améliore les conditions-cadre de l'hôtellerie ou non.

Plusieurs personnalités politiques ont également pris la parole durant cette assemblée. Parmi elles, la cheffe du Département de l'économie, la conseillère d'Etat Jacqueline Maurer-Mayor. Si, pour elle, certains des facteurs pénalisant évoqués par Philippe Thuner peuvent être influencés par les pouvoirs publics, d'autres échappent à leur influence. C'est ainsi qu'elle a encouragé les hôteliers à faire davantage de promotion pour les métiers de la branche.

Un nouveau membre au comité

Parmi les points statutaires qui ont été traités lors de l'assemblée interne qui a précédé l'assemblée publique, on citera la réélection à la présidence de Philippe Thuner pour un deuxième mandat de quatre ans. Un nouveau membre a, par ailleurs, été élu au comité en la personne de Bernard Tschopp, directeur de l'Eden Palace au Lac. Il remplacera Karlheinz Luyke (absent jeudi pour raison de maladie), qui a pris sa retraite après avoir passé dix-huit ans au comité, dont quatre à la vice-présidence. Philippe Thuner lui a rendu hommage, relevant «sa grande disponibilité et son grand engagement» pour l'hôtellerie vaudoise. La prochaine assemblée se déroulera en 2006 à Lausanne à une date qui n'a pas encore été fixée.

Collaboration hôtelière

Un outil en préparation

■ Les hôteliers helvétiques devraient disposer, dès cet automne, d'un instrument leur permettant de prendre des décisions judicieuses en matière de collaboration. Pour l'heure, ils sont invités à remplir un questionnaire, qui sera nécessaire pour créer cet outil.

Mirosław Halaba

Le développement de l'hôtellerie helvétique passe désormais par la collaboration. Diverses formes de collaboration sont envisageables suivant le caractère de l'entreprise intéressée. Pour aider les hôteliers à choisir la bonne forme de collaboration, un groupe de spécialistes de la branche* a décidé de mettre sur pied un instrument de décision.

Cet instrument sera en ligne et devrait être disponible d'ici octobre-novembre, a indiqué Thouraya Gherissi-Labben, l'une des participantes du groupe de travail et directrice du département de recherche de l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL).

L'hôtelier, désireux de collaborer, devra ainsi introduire dans une grille diverses informations relatives à son entreprise, comme le chiffre d'affaires ou l'effectif du personnel. Compilées, ces informations lui diront alors si une collaboration est judicieuse et, si c'est le cas, quel degré d'intensité celle-ci devra revêtir.

Les hôteliers seront prochainement sollicités

La construction de ce nouvel instrument nécessite cependant des matériaux. Ceux-ci seront fournis par les résultats d'une enquête qui sera menée durant le mois de juin auprès des membres d'hotellerie suisse. Ces derniers recevront, dans quelques jours,

par courrier électronique un questionnaire (probablement en fichier Word) portant sur six volets: les types de collaboration en vigueur, les ressources et la gestion interne, l'environnement externe, les motivations, la marche des affaires et les caractéristiques générales de l'établissement. Les réponses devront être livrées dans l'espace de deux semaines environ.

Les auteurs de l'enquête souhaitent, bien entendu, qu'un maximum d'hôteliers jouent le jeu, car la réussite de cette opération est liée au nombre de réponses qui auront été fournies.

Ce projet permettra par ailleurs de détecter les raisons qui poussent les petites et les moyennes entreprises hôtelières à refuser une collaboration, d'identifier les critères auxquels un établissement doit répondre pour s'engager dans une collaboration et, enfin, de formuler des recommandations pour les hôtels qui se sont déjà lancés dans une collaboration.

Pour sortir d'un «cercle infernal»

Pour les auteurs du groupe de travail, la collaboration est un moyen de sortir du «cercle infernal» dans lequel de nombreux hôtels sont aujourd'hui prisonniers et qui a pour nom: investissements différés, rendement en baisse, endettement croissant. Et ceci, dans un contexte marqué par un renforcement des conditions de prêts des institutions financières aux établissements hôteliers. La collaboration donne aux hôteliers la possibilité de répondre aux exigences des investisseurs potentiels. Elle le fait en générant des baisses de coûts et des hausses de revenus.

* Le groupe de travail est formé des professeurs Thouraya Gherissi-Labben (EHL) et Jean-Daniel Rolle (Haute école de gestion de Fribourg), d'Andrew Mungall, collaborateur scientifique à l'EHL, de Philippe Thuner, président d'Hôtellerie vaudoise, et de Marcus Frey, expert pour les questions de collaboration au bureau de conseil CFB Network SA, à Zurich.

Annonce



Guglielmo L. Brentel

« Choisir d'autres points forts »

■ A la tête de la Société des hôteliers zurichois depuis sept ans, Guglielmo L. Brentel, 50 ans, est candidat à la présidence d'hôtellerie suisse. Dans cet entretien, il expose ses motivations et détaille les points forts qu'il retiendrait s'il était élu le 15 juin à Zermatt.

Marietta Dedual/Miroslaw Halaba

► **Qu'est-ce qui vous a incité à vous porter candidat à la présidence d'hôtellerie suisse?**

En qualité de président d'une association régionale, on est vite confronté à des limites. Aussi, si l'on veut faire davantage pour la branche, faut-il s'engager sur le plan national. Même si je reconnais que de nombreuses choses sont bien faites chez l'hôtellerie suisse, j'aimerais choisir d'autres points forts et emprunter une voie un peu différente.

► **Quelles sont les priorités que vous vous êtes fixées?**

A mon avis, il est nécessaire d'agir dans le domaine de la communication vers l'intérieur et vers l'extérieur ainsi qu'en matière de coordination des activités. Ces dernières devraient être structurées de manière plus précise et orientées clairement du point de vue stratégique. Certains progrès ont été réalisés. Il convient toutefois d'appuyer les arguments de la branche sur les faits économiques pour les communiquer clairement. C'est du reste ce que nous avons réussi à Zurich. Lors des six dernières années, nous avons beaucoup investi sur le plan national pour obtenir de meilleures conditions financières auprès des banques. Selon moi, c'était du temps perdu. Il faudrait plutôt rechercher des moyens pour renforcer la rentabilité des différentes entreprises.

« NOUS DEVONS RENFORCER, JE DIRAIS MÊME, INSTITUTIONNALISER D'AVANTAGE LA COLLABORATION AVEC LES ASSOCIATIONS FAÏTIÈRES. »

► **Qu'avez-vous obtenu pour la branche en qualité de président de la Société des hôteliers zurichois?**

Nous avons réussi à faire passer l'effectif des membres de 128 à 155. Les hôteliers zurichois se sont ouverts. Les hôtels, qui font partie de la « destination Zurich », peuvent s'affilier chez nous. Des établissements situés dans les cantons de Saint-Gall, de Schwytz et d'Argovie font également partie de notre société. Nous avons développé les projets les plus divers et les avons aussi mis en place, par exemple « Zürich wants you », une campagne pour le recrutement du personnel, ou encore « Silvesterzauber », la Fête de la Saint-Sylvestre à laquelle participent normalement plus de 200 000 personnes. Nous avons aussi participé au lancement des « Zürcher Festspiele » et du Marathon de Zurich.

► **Et vous avez, sauf erreur, encore d'autres réussites à signaler?**

Nous sommes partenaires de l'Organisation « Euro 2008 » et les co-initiateurs du nouveau Centre de congrès de Zurich NZK, etc. Nous avons, par ailleurs, introduit avec succès la « Plattform der Zürcher Hoteliers », une plate-forme des hôteliers zurichois que nous organisons chaque année depuis 1999. Je peux certainement affirmer que j'ai été un promoteur de ce que l'on appelle la



■ Guglielmo Brentel. S'il est élu, le président des hôteliers zurichois souhaiterait mieux coordonner les activités de l'association. Photo: Miroslaw Halaba

« Greater Zurich Area » touristique. Un autre point important et vraiment nouveau: la collaboration excellente et intensive de la branche avec Zurich Tourisme et Gastro-Zürich.

« JE PENSE QUE DE NOMBREUX POLITIENS SE LAISSENT UNIQUEMENT INFLUENCER PAR L'OPINION PUBLIQUE. »

► **Comment envisagez-vous la collaboration avec d'autres associations faitières sur le plan national?**

Gastrosuisse, la guerre des étoiles, pour ne citer qu'un mot-clé, c'est ce qui était apparent. Nous devons renforcer, je dirais même, institutionnaliser davantage la collaboration avec les associations faitières. Cela ne vaut pas seulement pour Gastrosuisse. Je pense aussi à Suisse Tourisme, à la Fédération suisse du tourisme, à la Société suisse de crédit hôtelier. Nous devons consolider la collaboration et l'influence d'hôtellerie suisse dans ces organes.

« EN FAIT, JE NE SUIS PAS SUISSE ALÉMANIQUE, JE SUIS SUISSE. »

► **Même si de grands progrès ont été réalisés ces dernières années dans le lobbying, force est de constater que la branche bénéficie de peu d'appui au plan politique. Quelle serait votre démarche dans ce domaine?**

Nous devons procéder de manière plus nuancée. Je pense que de nombreux

politiciens se laissent uniquement influencer par l'opinion publique et que si nous n'influons pas sur cette dernière, nous ne pourrions pas faire de lobbying. Il faut développer une stratégie. Et pour que cette stratégie de relations publiques soit convaincante, il faut des faits simples pour que les gens qui ne sont pas de la branche comprennent nos préoccupations. Tout cela semble théorique, mais cette stratégie s'est avérée concluante à Zurich, par exemple, avec le « Silvesterzauber » ou avec nos prises de position claires dans la presse et à la télévision. De telles activités permettent d'être entendus des milieux politiques. Se trouver au côté d'un politicien dans l'émission télévisée Arena ou le rencontrer à une réception, ce sont là deux situations totalement différentes. C'est alors que les politiciens remarquent qu'il est possible de forger des alliances avec l'hôtellerie.

« CE QUI ME TIENT TRÈS À CŒUR, C'EST D'APPRENDRE DES MEMBRES CE QUI EST IMPORTANT POUR EUX. »

► **Pouvez-vous citer un domaine d'intervention où l'action porterait sur un plan national?**

Les prix élevés pour les produits alimentaires, par exemple. Il n'est pas question que la branche hôtelière s'oppose à l'agriculture, mais il ne faut pas oublier que la politique agricole helvétique représente une charge pour l'hôtellerie. Pour l'exprimer en francs, ce sont cinq cent millions de francs par année! Je suis toujours convaincu que l'on trouvera ensemble une base de discussion si l'on joue cartes sur table et

que l'on présente les faits tels qu'ils sont.

► **Comment entendez-vous entretenir le contact avec les membres de l'association?**

Ce qui me tient très à cœur, c'est d'apprendre des membres ce qui est important pour eux et qu'ils sachent eux ce qui me préoccupe. J'ai des contacts avec les associations régionales, en participant aux assemblées générales ou aux séances de comité, ce qui me permet de connaître les membres, leurs besoins et leurs préoccupations.

► **Que feriez-vous de spécial pour les membres?**

La défense des intérêts est l'objectif suprême et si elle est pratiquée comme il se doit, elle profite à tout le monde. Que le membre soit propriétaire d'un établissement ou directeur d'un hôtel, que l'établissement soit grand ou petit.

« NOUS DEVONS TOUT METTRE EN ŒUVRE POUR QUE LES CONDITIONS-CADRE NE SE DÉTÉRIORENT PAS D'AVANTAGE. »

► **Quels sont, selon vous, les problèmes actuels de l'hôtellerie?**

L'hôtellerie suisse se trouve à présent dans une phase très difficile. Il reste beaucoup à faire pour les établissements qui ont été rénovés ou qui doivent être repositionnés sur le marché. Nous avons les prix les plus élevés par rapport à l'étranger. Nous sommes la seule industrie d'exportation qui soit liée à l'emplacement et, de ce fait, comme aucune autre branche d'exportation, nous sommes doublement tributaires de bonnes conditions-cadre. Nous devons tout mettre en œuvre pour que ces dernières ne se détériorent pas davantage. En fait, les conditions-cadre devraient s'améliorer pour que notre branche ait un avenir en tant qu'hôtellerie et non seulement en tant que branche immobilière ou mécénat. Nous devons pour ce faire nous engager davantage et plus clairement.

« IL EST ABSURDE DE CROIRE QU'UNE ASSOCIATION PEUT TRAVAILLER CONTRE LES FORCES DU MARCHÉS. »

► **Si vous devez donner aujourd'hui aux membres une leçon de sagesse, que leur diriez-vous?**

Mon credo pour cette candidature est le suivant: peu importe d'où vient le vent,

ce qui importe c'est la manière d'orienter les voiles.

► **Quelle vision avez-vous pour l'hôtellerie suisse?**

Elle se résume en trois points. Premièrement, nous sommes une branche reconnue qui défend les intérêts de l'hôtellerie suisse et nous élargissons considérablement les coopérations et les alliances. Les coopérations avec les associations de la branche et les alliances avec celles qui ont des intérêts similaires, le commerce de détail, par exemple. Je vois là un potentiel immense. Deuxièmement, orienter l'association vers le marché. Il est absurde de croire qu'une association peut travailler contre les forces du marché. Ce n'est que si l'association soutient les forces du marché que l'on peut changer quelque chose. L'objectif suprême de toutes les stratégies et toutes les mesures réside dans l'augmentation de la rentabilité de nos hôtels. Troisièmement, enfin, j'aimerais créer des structures de direction plus claires et plus rationnelles afin que nous puissions défendre notre position de manière plus soutenue, plus conséquente et avec plus de compétence.

« SI JE NE SUIS PAS ÉLU PARCE QU'ON NE VEUT PAS DE MON PROGRAMME, JE L'ACCEPTERAI SANS PROBLÈME. »

► **Que se passera-t-il si vous n'êtes pas élu?**

L'élection est un processus démocratique. On m'a dit qu'il n'est pas de coutume en Suisse de défier un président en fonction. J'aimerais souligner une fois de plus que l'élection constitue en soi un acte démocratique. Pour moi, ce n'est pas le choix entre deux personnes, mais le choix entre deux programmes. Il importe pour moi que l'on connaisse mon programme, ses points forts. Si je ne suis pas élu parce qu'on ne veut pas de mon programme, je l'accepterai sans problème. Ce sont là les règles du jeu démocratique. Si je n'étais pas élu parce que je suis Suisse alémanique, que l'on me considère comme Zurichois, j'aurais de la peine à accepter la défaite. En fait, je ne suis pas Suisse alémanique, je suis Suisse: ma grand-mère venait de Suisse romande, les ancêtres de mon père d'Italie. Moi-même j'ai grandi dans l'Oberland bernois, j'ai habité à Neuchâtel, à Lausanne, à Locarno et à Genève. J'habite actuellement dans le canton de Schwytz et je travaille dans les cantons de Zurich, des Grisons et de Berne. Je suis donc tout simplement un Suisse.

L'interview et le curriculum vitae ont été traduits de l'allemand par Bernadette Hofacker, hôtellerie-suisse.

Guglielmo L. Brentel, président des hôteliers zurichois

■ Né en 1955, Guglielmo L. Brentel a grandi à Unterseen (BE). Après avoir fréquenté l'école primaire et l'école secondaire, il a suivi un apprentissage commercial à l'Office des poursuites et facilités à Interlaken. Puis, il a suivi plusieurs formations: à l'Ecole hôtelière de Lausanne, à la Cornell University Ithaca New York, à la Controller-Akademie Munich (cours à Zurich). Il a ensuite effectué différents stages et travaillé en Suisse et à l'étranger: à Interlaken, à Locarno, à Genève, à Zurich, à New York et au Pérou, par exemple. Depuis 1989, Guglielmo Brentel est un hôtelier indépendant avec des hôtels dans la région de Zurich, des Grisons et dans l'Oberland bernois. Il est en outre

chargé de divers mandats de consultant en Suisse et à l'étranger. Guglielmo Brentel est depuis 1998 président de la Société des hôteliers zurichois. Il est, entre autres, président ad interim de Zurich Tourisme et fait partie du comité de la Fédération suisse du tourisme. Le candidat à la présidence d'hôtellerie suisse assume également divers mandats au sein de comités et de conseils d'administration. Marié depuis vingt ans, Guglielmo Brentel habite à Altendorf. Il est père de deux garçons de 19 et 15 ans. Ses loisirs sont le snowboard, le ski de fond, le VTT, le Nordic Walking. Il apprécie aussi un bon repas, le vin rouge et un bon havane. MD

La Riviera vaudoise à Bâle

Les hôteliers satisfaits de l'opération

■ Les hôteliers de la Riviera vaudoise se montrent fort satisfaits de l'expédition promotionnelle des partenaires touristiques faite à mi-avril à Bâle. Ils disent avoir enregistré de bons résultats. Une opération similaire devrait être reconduite ailleurs d'ici fin 2005.

Jean-Jacques Ethnoz

Le succès qu'avait rencontré l'an dernier l'expédition promotionnelle de la Riviera vaudoise à Zurich s'est confirmé cette année. Mieux, dans une Bâle qu'on sait très francophile, il s'est amplifié. Pour preuve, ce premier indice: le concours diffusé pour l'occasion par l'intermédiaire d'un encart de 80 000 exemplaires dans la «Basler Zeitung» a incité les Bâlois à apporter plus de 1000 réponses aux stands de la Riviera à la Bârfussplatz. «De plus, de nombreuses réponses nous sont également parvenues par la poste», déclare Marc Scheurer, responsable de l'opération pour Montreux-Vevey Tourisme. Des réponses qui n'ont, malheureusement, pas pu être prises en considération puisque le tirage au sort des séjours gratuits se faisait directement le dernier jour de la présence vaudoise.

Autre indice, révélé par Marc Scheurer: «Présent au point Information de Montreux, un client a cherché à me joindre pour me dire qu'il m'avait ren-



■ En plein cœur de Bâle. L'action promotionnelle des partenaires touristiques de la Riviera vaudoise a séduit les Bâlois. Plusieurs d'entre eux se sont rendus, après coup, sur les bords du lac Léman. Photo: Montreux-Vevey Tourisme

contré lors de l'opération et qu'il souhaitait exprimer sa satisfaction d'avoir pu profiter d'un forfait dans la région.» Ceci lorsqu'on sait que les offices de tourisme enregistrent généralement

peu de retours directs lors de telles opérations. Du côté des hôteliers, on n'en est pas moins satisfaits. «Certes, il nous est difficile de définir précisément quelle part de notre clientèle bâloise de

ce dernier mois - l'opération s'est déroulée à mi-avril - peut être imputée à notre présence sur place», précise Chantal Schuwey de l'Hôtel Eden Palace au Lac. Mais, il n'en demeure pas

moins que nous avons été fort bien accueillis et que nous avons effectivement enregistré un certain nombre de retours.»

Des retombées directes vérifiées

A l'Hôtel Pavillon, Christophe Ming tient pour sa part à souligner que «quand les hôteliers se déplacent, cela paie toujours». Preuve en est que deux semaines après le déplacement de Bâle, l'établissement de la Place de la Gare de Vevey avait déjà enregistré des nuitées bâloises dont l'origine avérée était l'opération de la Bârfussplatz. Et depuis, la tendance s'est confirmée. A Chexbres, directeur de l'Hôtel Pré-alpina, Olivier Lehrian qui était sur place le confirme: «A l'analyse des forfaits proposés à Bâle, dès les premiers week-ends suivant l'action, l'établissement a constaté la venue d'hôtes bâlois.»

Reste à définir si, sur le long terme, ce semblant d'engouement se confirmera. Là, tout le monde est d'accord: «Si l'accueil que nous avons su fournir à nos hôtes est bon, alors oui, ils reviendront», dit-on. Mais cela est difficilement quantifiable. Signalons enfin qu'une opération similaire devrait avoir lieu à une date et à un lieu à déterminer. Cependant, tout indique qu'elle se tiendra avant le Marché de Noël de Montreux et probablement dans l'Est de la Suisse, Saint-Gall réunissant actuellement les suffrages de tous les partenaires.

Conjoncture touristique

Perspectives revues à la baisse

■ En raison du ralentissement économique, les perspectives conjoncturelles pour le tourisme suisse se sont nettement dégradées.

Mirosław Halaba

L'horizon semble s'assombrir pour le tourisme suisse. Du moins, si l'on en croit les prévisions conjoncturelles publiées la semaine dernière par l'institut BAK Basel Economics avec le concours du Secrétariat d'Etat à l'économie (Seco). Le ralentissement de l'activité économique en Suisse et à l'étranger a corrigé à la baisse les prévisions établies en février. Ainsi, en lieu et place d'une augmentation des nuitées pour la saison estivale de 2,7%, c'est une progression de 0,4% seulement qui est attendue. La demande domestique devrait stagner, alors que la demande étrangère devrait augmenter de 0,5%. Les experts notent en particulier une nette dégradation des perspectives conjoncturelles au Japon et en Allemagne, deux marchés émetteurs importants. Les hôtes en provenance des Etats-Unis, de Grande-Bretagne, des pays de l'Europe de l'Est et de Chine devraient, en revanche, progresser.

Croissance modérée pour la période 2005 à 2007

La croissance devrait rester modérée durant la période 2005 à 2007. L'année touristique 2005 devrait être marquée par une progression des nuitées de 0,8% (on parlait de 0,9% en février), grâce à une hausse de 1,1% de la demande étrangère et de 0,5% de la demande indigène. La progression pour l'année 2006 devrait être de 1% à peine. Le plus fort ralentissement est cependant attendu pour l'année touristique 2007: la croissance ne devrait atteindre que 0,3%.

Montreux-Vevey Tourisme

Quelle stratégie à l'orée de 2010?

■ Une commission spéciale a été formée pour définir quelle sera, à l'orée de 2010, la stratégie de l'office du tourisme de la région qui va de Lutry à Villeneuve.

Jean-Jacques Ethnoz

Commencées au tournant du siècle, les grandes manœuvres de la fusion sont terminées. De Lutry à Villeneuve, les destins touristiques de dix-huit communes sont aujourd'hui réunis sous le label Montreux-Vevey Tourisme, avec pour sous-titre Riviera-Lavaux. Premier effet: un budget de cinq millions de francs a permis d'accroître sensiblement les opérations de promotion tant en Suisse qu'à l'étranger, a-t-on appris lundi soir lors de la première assemblée générale regroupant tous les partenaires. Ce qui a permis de préserver le niveau des nuitées (+0,7%).

Pas d'hôtels 5-étoiles dans le «top ten» des nuitées

Autre précision intéressante apportée lors de cette assemblée générale par Harry John, le directeur de Montreux-Vevey Tourisme, le «top ten» de ces nuitées est constitué de sept établissements trois étoiles et de trois quatre étoiles. Voilà pour les chiffres. Reste que ce budget ne permet pas d'accroître encore les opérations de vente, de marketing ou les interventions de soutien sur le terrain. L'appel du pied du président François Margot a été clair: pour ce faire, il faudra trouver d'autres financements, notamment auprès de partenaires commerciaux.

Mais il faudra également pouvoir «parler d'une seule voix», ont encore souligné les responsables du grand office régional. Ce qui devrait être possible grâce à la définition d'une stratégie globale sur laquelle une commission ad hoc se penche dès maintenant.

Annonce

PLUS DE PRESTATIONS, MOINS DE SOUCIS.
L'assurance maternité combinée de HOTELA vous permet d'offrir à vos collaboratrices des prestations sans concurrence:

- 16 semaines de congé maternité (contre 14)
- Pas de plafonnement du salaire (contre un maximum de CHF 6450.00)
- 93,95 % du salaire brut assuré (contre 80 %)

En choisissant HOTELA pour vos assurances AVS et perte de gain maladie, vous profitez automatiquement de tous ces avantages.

En tant qu'employeur, vous bénéficiez d'un allègement de vos tâches administratives: vous ne remplissez qu'un seul formulaire pour votre couverture d'assurance combinée et ne recevez qu'un seul et unique décompte pour les prestations versées.

Vous aimeriez en savoir plus? Contactez l'un de nos Conseillers ou consultez notre site Internet www.hotela.ch

HOTELA
RUE DE LA GARE 18, CASE POSTALE 1251
1820 MONTEUX 1, TÉL. 021 962 49 49
WWW.HOTELA.CH

Deux hôtels genevois distingués Candidatures 6e édition du Prix du tourisme suisse Milestone

■ **Les «Meilleurs hôtels» de la «SonntagsZeitung».** A l'image du magazine «Bilanz», le journal dominical «SonntagsZeitung» publie lui aussi un classement des «Meilleurs hôtels de Suisse». Ces derniers sont répartis en différentes catégories dont «Les 15 meilleurs hôtels de ville» et «Les 15 meilleurs hôtels de wellness». C'est dans ces deux catégories, respectivement remportées par le «Baur au Lac» de Zurich et le «Victoria Jungfrau» d'Interlaken, que l'on retrouve deux hôtels

romands sur le podium. Le Mandarin Oriental Hôtel du Rhône de Genève est en effet classé en 2e position dans la première catégorie, alors que La Réserve Hôtel & Spa de Genève figure à la 3e place de la seconde catégorie devant le Raffles Montreux Palace (4e). Le Beau-Rivage Palace de Lausanne est classé lui aussi en 4e position, mais dans la catégorie des «15 meilleurs hôtels de ville» de ce classement organisé pour la quatrième année consécutive par la «SonntagsZeitung». **LM**

■ **hotellerieessuisse.** A l'issue du délai de dépôt des candidatures, deux nouveaux noms se sont ajoutés à une nouvelle élection au Comité exécutif d'hotellerieessuisse. Il s'agit de Werner Affentranger, d'Interlaken, et de Philip Brunner, de Zoug. Ces candidatures s'ajoutent à celle de Jürg Domenig, de Coire (cf. htr du 26 mai). Ils seront ainsi trois prétendants pour deux sièges: un étant devenu vacant, un étant nouveau. Ces élections auront lieu le 15 juin à Zermatt. **MH**

■ **Prix du tourisme suisse 2005.** C'est à l'Hôtel Bellevue Palace de Berne, en date du mardi 8 novembre, que seront désignés pour la 6e année consécutive les différents lauréats du Milestone, le Prix du tourisme suisse organisé par notre hebdomadaire en collaboration avec la Fédération suisse du tourisme et le Secrétariat d'Etat à l'économie (Seco). Les premières candidatures sont déjà parvenues et le dernier délai pour leur remise a été fixé au mardi 2 août. Comme lors des



précédentes éditions, les lauréats seront répartis dans les trois catégories suivantes: «Projets remarquables», «Prix de la relève» et «Œuvre d'une vie». Les conditions de participation, les critères de sélection, la composition du jury ainsi que la liste des précédents lauréats et des différentes candidatures, peuvent être consultés sur le site Internet www.htr-milestone.ch, site sur lequel il est aussi possible de télécharger le formulaire d'inscription au Milestone 2005. **LM**

Littérature gastronomique

Grands chefs distingués pour leurs ouvrages

■ **Pour la première fois,** le jury du Grand Prix du livre gastronomique a désigné, lundi, trois lauréats, qui sont trois grands chefs.

Miroslaw Halaba

L'édition 2004 du Grand Prix du livre gastronomique, prix organisé par le Club Prosper Montagné + Académie suisse des gastronomes, a été décerné lundi à Fribourg à trois lauréats. Ce prix, dont c'était la vingt-deuxième édition, a, en effet, récompensé Philippe Chevrier pour son ouvrage «Histoires gourmandes» (Ed. Jouvence), Horst Petermann pour «Horst Petermann Cuisinier» (AT Verlag) et Gérard Rabey pour «Le pont des délices» (Ed. Favre).



■ **Les lauréats.** G. Rabey, H. Petermann et P. Chevrier (de haut en bas).
Photo: Club Prosper Montagné

Si le jury n'est pas parvenu à «dégager un vainqueur», c'est, comme l'a dit son président, le journaliste spécialisé André Winckler, parce que les trois ouvrages «étaient très proches l'un de l'autre» et ceci en dépit de leurs différences. «Il eût été profondément injuste de désigner, arbitrairement pour ainsi dire, deux vaincus», a-t-il déclaré. A l'addition des notes délivrées par les membres du jury, «l'égalité était presque parfaite». André Winckler a relevé que l'édition 2004 de ce prix était «d'un millésime exceptionnel» du fait qu'un «très grand nombre» d'ouvrages avait pu être retenu pour la première sélection et du fait que trois de ces ouvrages portaient la griffe de trois grands chefs.

Le Grand Prix du livre gastronomique a pour objectif d'encourager l'art culinaire sous tous ses aspects et ceci en récompensant les meilleures contributions d'une littérature qui se distingue par son originalité, sa créativité et son authenticité». En 2004, il avait été remis à Philippe Rochat.



■ **15e «Bourse Evian».** La cérémonie de la remise des prix s'est déroulée en présence de Jean-Daniel Perret (Evian Volvic Suisse SA), Antonis Anastasiades (3e prix), Elvis Chabbey (1er prix), Benjamin Lutz (2e prix) et François Chopinet, à la fois directeur de l'Hôtel Intercontinental de Genève et parrain de la manifestation (de g. à dr.).
Photo: José Seydoux

«Bourse Evian des jeunes talents»

L'éloge de la sieste au restaurant

■ **La 15e édition de la «Bourse Evian des jeunes talents»** n'a pas dérogé à son lot de projets insolites entre tradition et modernité. Le lauréat de l'édition 2005, Elvis Chabbey, un étudiant valaisan de l'Ecole hôtelière «ES» de Genève, veut combiner sieste et restauration.

José Seydoux

Il y a déjà quinze ans que ce concours ouvert aux étudiants des écoles hôtelières a été créé dans notre pays, représentant ainsi à son compte une idée lancée en France dès 1982. Par cette contribution à la formation professionnelle dans un secteur qui lui est proche, la Société des Eaux minérales d'Evian, représentée en Suisse par Jean-Daniel Perret, administrateur délégué d'Evian Volvic Suisse SA, s'est fixée pour objectif de stimuler la créativité et l'esprit d'innovation des futurs cadres et dirigeants de l'hôtellerie et de la restaura-

tion en présentant des projets individuels ou conçus en groupe de trois élèves au maximum. Les critères d'appréciation du jury relèvent aussi bien de l'originalité que de la faisabilité des projets.

Un restaurant avec une salle de relaxation pour la sieste

La «Bourse Evian des jeunes talents» a vu cette année la participation de cinq écoles: l'Ecole hôtelière de Lausanne, Glion Institut des Hautes Etudes à Glion (VD) et Bulle (FR), l'Ecole hôtelière «ES» de Genève, l'Institut hôtelier César-Ritz au Bouveret (VS) et HIM à Montreux. «Dans leur grande majorité, les travaux présentés sont inspirés par les progrès technologiques auxquels l'hôtellerie et la restauration n'échappent pas», a fait remarquer André Winckler, président du jury et chargé de mission. Aussi est-ce un peu à la surprise générale que le jury de professionnels a récompensé un travail inédit, hors du commun et vantant les mérites... de la sieste qui a décroché la palme de la Bourse Evian

2005. En fait, son auteur, Elvis Chabbey, étudiant valaisan de l'Ecole hôtelière «ES» de Genève, a conçu un projet de restaurant de ville combiné avec une salle de relaxation pour la sieste. Ce projet est avant tout destiné aux hommes et aux femmes d'affaires dans le dessein d'améliorer notamment leur forme et leur créativité.

Enfin, on relèvera que la proclamation des résultats de cette 15e édition de la «Bourse Evian des jeunes talents» s'est déroulée à l'Ecole hôtelière «ES» de Genève sous le parrainage de François Chopinet, le directeur général de l'Hôtel Intercontinental de Genève. Trois prix de respectivement 5000, 2000 et 1500 francs ont été remis aux trois lauréats. Derrière Elvis Chabbey, le deuxième prix est revenu à Benjamin Lutz, de l'Ecole hôtelière de Lausanne, pour le projet «Taste 'n' Test» d'un restaurant dans une ambiance audiovisuelle, et le troisième prix a été décerné à Antonis Anastasiades, de l'Ecole hôtelière de Glion, pour un projet de surveillance et d'évacuation d'un hôtel en cas de sinistre.

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

■ **Maisons de cures: le canton de Berne pionnier.** «Bien-être Suisse», l'Association suisse des maisons de cures, est très satisfaite de l'accord qu'elle vient de signer avec le canton de Berne. Ce dernier n'a en effet pas seulement reconnu l'importance économique des maisons de cures et de leurs prestations, mais a également établi un règlement qui précise que les soins prodigués par ces établissements sont remboursés par les caisses maladie. Le canton de Berne joue ainsi un rôle de pionnier que «Bien-être Suisse» aimerait voir reprendre par d'autres cantons. **Pages 1 et 2**

■ **Mieux mettre en avant les atouts historiques.** L'intérêt pour l'histoire et la culture dans le tourisme suisse a sensiblement pris de l'importance durant ces dernières années. C'est un des principaux enseignements d'un colloque organisé la semaine passée sur le thème «Histoire et architecture de l'hôtellerie: un facteur de succès dans le marketing touristique». Lors de ce colloque, Jürg Schmid, le directeur de Suisse Tourisme, a annoncé qu'une conférence sera organisée, cette année encore par Suisse Tourisme en collaboration avec l'association Historhotel et les Swiss Historic Hotels, afin de concevoir des itinéraires thématiques historiques en tant que produits touristiques attractifs. **Page 17**

LES GENS



■ **Le successeur de Vincent Bernet** à la direction de l'Association Cœur du Valais, centre de services touristiques communs aux destinations Sierre-Anniviers et Sion Région, a été désigné en la personne de **Manu Broccard** (photo). Ce dernier, âgé de 36 ans, travaille depuis cinq ans en tant que responsable «marketing-produits» chez Valais Tourisme. Il avait dirigé auparavant l'Office du tourisme de Thyon. Titulaire d'un diplôme d'agent de voyages IATA, Manu Broccard a successivement obtenu un diplôme de gestionnaire en tourisme à l'Ecole suisse de tourisme de Sierre et un «Master en management touristique» auprès de l'Institut universitaire Kurt Bösch à Sion. **LM**

■ **Le groupe DSR à Morges, spécialiste de la restauration collective,** a désigné un nouveau directeur général en la personne d'**Andrew Gordon**. Actuel directeur du marketing, ce dernier est âgé de 38 ans et diplômé de l'Ecole hôtelière de Lausanne. Il remplacera le 1er janvier 2006 Jacques Guignard qui prendra sa retraite. **MH**

IMPRESSUM

htr hotel + tourisme revue L'hebdomadaire pour l'hôtellerie, la restauration et le tourisme

Editeur: hotellerieessuisse
Mombijoustrasse 130
case postale
3001 Berne

Responsable des médias: Christian Santschi.

Rédaction: Jean-Jacques Ethense (JJE), Vevy; Marietta Dedual (MD), Mombijoustrasse 130; Responsable du Cahier français et rédacteur en chef adjoint: Miroslaw Halaba (MH); Rédacteur: Laurent Misbauer (LM).

Correspondants: Jean-Jacques Ethense (JJE), Vevy; Danielle Emery Mayor (DEM), Valais; Valérie Marchand (VM), La Chaux-de-Fonds; Veronique Tanerg (VT), Genève.

José Seydoux (JS), Fribourg; Pierre Thomas (PT), Lausanne; Genevieve Zuber (GZ), Valais.
Edition: Cheffe d'édition: Iris Strelbel.
Abonnements: Sabine Rothacher.
Annonces: Marc Moser.
Publicité: Olivier Egliff (Chef de vente).
Administration: Marc Moser.

Impression: Büchli 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

Organes partenaires: Association suisse des managers en tourisme (ASMT); Association suisse des experts en tourisme diplômés (TOUREX); Association suisse des hôteliers et restaurateurs diplômés SSH (ASH); Hospitality Sales & Marketing Association (HSMA) Swiss Chapter; Swiss Congress & Incentive Bureau (SCIB); Swiss Partner, les autocaristes touristiques; Association suisse des stations thermales (VSB); Swiss International Hotels (SIH); Amicale Internationale des Sous-Directeurs et Chefs de Réception des Grands Hôtels (AICR).

Contacts: Adresse: Mombijoustrasse 130, case postale, 3001 Berne.
Rédaction: (Lettres de lecteurs, Les Gens etc.)
Tel: 031 370 42 16, Fax: 031 370 42 24, E-Mail: htr@htr.ch
Abonnements: Tel: 031 740 97 93, Fax: 031 740 97 76, E-Mail: abo@htr.ch
Annonces: Tel: 031 370 42 42, Fax: 031 370 42 23, E-Mail: inserate@htr.ch
Publicité: Tel: 031 370 42 42, Fax: 031 370 42 23, E-Mail: inserate@htr.ch
Internet: www.htr.ch

Nous déclinons toute responsabilité pour les documents envoyés sans concertation préalable.

Das Hotel Mont Vully in Lugnorre

ist ein überregional bekannter Hotel- und Gastronomiebetrieb mitten in der lieblichen und touristisch bekannten



Region Murtensee.

Für dieses Bijou mit einmaliger Aussicht auf den Murtensee und die Alpenkette (www.hotel-mont-vully.ch) sind wir beauftragt auf Februar 2006

einen Mieter (Einzelperson, Paar oder Gesellschaft) zu suchen.

Der Betrieb verfügt über zwei Innenrestaurants, einen Saal, eine grosse Panoramaterasse sowie Hotelzimmer mit insgesamt **210 Innen-, 160 Aussensitzplätzen und 18 Hotelbetten**. Ebenso ist eine schöne Mieterwohnung vorhanden.

Wenn Sie zweisprachig sind, über eine **solide Ausbildung** mit Erfahrung in der **erfolgreichen Führung eines Ausflugs- und Tagungsbetriebes** verfügen, ist dieser Betrieb eine **erfolgsversprechende Grundlage** für eine selbstständige Tätigkeit. **Das Potential** für Anlässe, Seminare und Tagungen ist gross. Das erforderliche Kapital beträgt rund Fr. 200 000 und der Mietzins ermöglicht einem aktiven Mieter ein **gutes Einkommen**.

Haben wir ihr Interesse geweckt?

Gerne erwarten wir Ihre **Bewerbung** oder stehen für erste Fragen zur Verfügung. Anschliessend erhalten Sie eine **ausführliche Dokumentation** mit allen Details über die Mietbedingungen des Hotels.

ibk + partner Allmendstrasse 12 3629 Kiesen Urs Bachmann
Tel 031 781 29 21 urs.bachmann@hftthun.ch

166646

De-Luxe-Hotel am Genfersee

Mit einer klugen Diversifikation und Schaffung von Erlebniswelten im Hospitality-Bereich ist es unserer Mandantin gelungen, sich mit Niederlassungen in Europa und in den USA erfolgreich zu etablieren. Von besonderer Bedeutung für den Erfolgsausbau des zukünftig von Ihnen geleiteten, profitierten 5-Sterne-Hotels (150 Zimmer & Suiten) ist Ihr kreatives Engagement in allen wichtigen Feldern eines wirkungsvollen Marketings.

Standort des bestbekanntesten Hotels: An traumhafter Lage in einer der beliebtesten Top Destinationen direkt am Ufer des Genfersees; gleichwohl nur einen Katzensprung von den grösseren Deutschschweizer Metropolen entfernt. Die Infrastruktur des Unternehmens ist perfekt und auf dem neuesten Stand. Die Ziele für die nächsten Jahre sind ambitioniert. Eine frontorientierte, kosmopolitische Gastgeberpersönlichkeit, Dame oder Herr, erhält deshalb die nicht alltägliche Chance, als

General Manager

den Betrieb entsprechend strategisch neu auszurichten, notwendige interne Veränderungen umzusetzen, den Hauptmärkten Leisure, Business & Convention frische Impulse zu verleihen und zeichnen verantwortlich für kontinuierliches Wachstum. Als unternehmerisch denkender Branchenprofi kommunizieren Sie exzellent auf allen Ebenen, beherrschen D/E/F und übernehmen anspruchsvolle Projekte im Bereich Key Account Management persönlich.

Das Thema «Akquirieren neuer Kunden» machen Sie zur Chefsache! Dabei ist Ihr Auftritt geprägt von verlässlicher Intuition, mentaler Präsenz und Energie. Sie besitzen Zahlenflair, sind ca. 35-45 Jahre alt; Erfahrung in der Leitung eines grösseren Hotelbetriebes und «Persönlichkeit» bringen Sie mit. – Mut zu Neuem? Suchen Sie eine spannende neue Herausforderung? «Willkommen an Bord!» Ihr Berater Ansgar Schäfer freut sich auf das Gespräch mit Ihnen.

Am effizientesten für den Erstkontakt: Vorab CV via E-Mail einsenden.

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · Postfach · 8600 Dübendorf 1
Tel. 01 802 12 00 · Fax 01 802 12 07
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

166200

kunsthausestaurant
ESSEN · BAR · WEINE

Für den pulsierenden Betrieb im Zentrum des Zürcher Kulturlebens, suchen wir

Küchenchef/in

Sie verfügen über Erfahrung als Küchenchef in der gepflegten Gastronomie sind kreativ, flexibel und begeisterungsfähig.

Sie führen Ihr Team (6 Köche + 3 Lehrlinge) durch die aktive Mitarbeit im Tagesgeschehen.

Es erwartet Sie ein moderner Betrieb mit hohen Ansprüchen an Qualität und Serviceleistung.

Sie möchten Ihre Stärken als Küchenfachmann, geschickter Kalkulator und initiativer Teamleader umsetzen. Sie kochen aus Berufsbegeisterung und engagieren sich gerne als Ausbilder.

Das umfangreiche saisonale à la carte Angebot wird durch Bankettanlässe und Caterings ergänzt.

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen!

Ihre aussagekräftige Bewerbung richten Sie bitte an:
Regine Bartsch, Personalbüro, Remimag Gastronomie AG
Buzibachring 3, 6023 Rothenburg
041 289 02 11, regine.bartsch@remimag.ch, www.remimag.ch

166670

Restaurant Bruderhaus

Wir suchen per Juli 2005 einen

Sous chef

Sie sind kreativ, belastbar und arbeiten gerne in einem lebhaften Betrieb? Wenn Sie dazu noch über eine gute Portion Berufserfahrung verfügen sind Sie bei uns richtig! Wir bieten Ihnen einen topmodernen Arbeitsplatz und gute Anstellungsbedingungen.

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbung an:
Ihre Gastgeber: Ralph Schlup & Beatrice Roth
Bruderhausstrasse 1, 8400 Winterthur
Tel. 052 232 75 13

www.restaurant-bruderhaus.ch

166667

Electrolux

ELECTROLUX PROFESSIONAL SA

Electrolux ist der weltweit grösste Hersteller von professionellen Kochgeräten. In der Schweiz sind wir Marktführer im Bereich Grossküchen. Unseren anspruchsvollen Kunden bieten wir eine hohe Kompetenz im Objekt- und Apparategeschäft, ein komplettes Verkaufsprogramm sowie eine konstant hohe Qualität und Zuverlässigkeit unserer Produkte und Dienstleistungen.

Zur aktiven Unterstützung unserer Verkaufstätigkeiten für die Brands Zanussi, Molteni und Dito suchen wir eine männliche oder weibliche, kreative, initiativ Persönlichkeit als

verkaufsorientierten Demokoch

Die Unterstützung unserer Kunden auch nach dem Kauf ist für uns selbstverständlich. Als kundenorientierter Demokoch betreuen Sie unsere Kunden bei der Inbetriebnahme von neuen Zanussi-Geräten und beraten sie in kochtechnischen Belangen. Sie organisieren Schulungen in unserer Demoküche in Aarau oder direkt bei den Kunden und führen diese selber durch. Auch betreuen Sie unsere beliebten Kochseminare für potenzielle Kunden. Ihr ohnehin schon ausgeprägtes Fachwissen vertiefen und ergänzen Sie an Instruktionkursen in unserem Head Office in Italien. Direkt an der Front betreuen und beraten Sie den bestehenden Kundenstamm und akquirieren neue Kunden. Sie sind dabei Bindeglied zwischen unseren Fachhändlern und den Endkunden und lösen die anstehenden Probleme.

Wir bieten eine aussergewöhnliche Herausforderung für einen bestens ausgewiesenen Koch mit mehrjähriger, internationaler Erfahrung in renommierten Gastronomiebetrieben. Durch Ihre stetige Weiterbildung (ev. zum eidg. dipl. Küchenchef) kennen Sie nicht nur die neuesten Kochtechniken, sondern auch die Anforderungen und Wünsche in der gehobenen Gastronomie. Sie arbeiten teamorientiert, sind kommunikativ und haben ein gutes Flair für den Verkauf. Durch Ihr gewinnendes Auftreten gepaart mit einem gesunden technischen Verständnis können Sie sich intern und extern gut behaupten. Ihre fundierten Fremdsprachenkenntnisse in Englisch und Französisch haben Sie im jeweiligen Sprachgebiet erworben.

Nutzen Sie die Chance. Sie werden unterstützt durch eine eingespielte Organisation. Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an:

Monika Zobrist

ELECTROLUX PROFESSIONAL AG

Bleichemattstrasse 31, 5001 Aarau, Telefon 062 837 62 13,
monika.zobrist@electrolux.ch, www.zanussi.com

166668

Karrieren à la carte
www.activegastro.ch
Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich

Jobs online
www.luzern-hotels.ch
LÜZERN
HOTELS

Grosses Stellenangebot – top aktuell im Internet
Beratung Selektion Vermittlung
Gastro ob
Zürich 079 779 53 79 Luzern 041 418 23 33
info@gastrojob.ch

Beachten Sie Seite 3.
Voir page 3.
www.adecco.ch
Making people successful



MARRIOTT INTERNATIONAL
 IST EINES DER ERFOLG-
 REICHSTEN UNTERNEHMEN IM
 BEHERBERGUNGS- UND
 DIENSTLEISTUNGSBEREICH
 MIT MEHR ALS 2600 HOTELS
 IN 66 LÄNDERN UND
 ETWA 133.000 MITARBEITERN
 FÜHREND IN DER BRANCHE.
 ZUM KONZERN GEHÖREN 17
 VERSCHIEDENE PRODUKT-
 LINIEN; DAVON SIND IN
 EUROPA DIE MARKEN MARRIOTT
 HOTELS, RESORTS
 & SUITES, RENAISSANCE
 HOTELS SOWIE COURTYARD BY
 MARRIOTT VERTRETEN. FINDEN SIE
 DEN EINSTIEG IN EINE
 STARKE EXPANDIERENDE
 HOTELKETTE, DIE IHNEN DIE
 TÜREN ZU EINER INTERNATIO-
 NALEN KARRIERE ÖFFNET.
 FIRST CLASS WIRD BEI UNS
 SOWOHL DEM GAST ALS
 AUCH UNSEREN MIT-
 ARBEITERN GEGENÜBER
 GROSS GESCHRIEBEN.

Im Herbst 2006 wird am Max Bill Platz in Oerlikon das Courtyard by Marriott Zürich Nord, das erste Courtyard Hotel der Schweiz, mit 152 Zimmern, Bar, Restaurant, «Grab n Go»-Kiosk, Business Corner, Fitnessraum und Konferenzbereich eröffnet.

Die Marke Courtyard by Marriott ist preislich in der gehobenen Mittelklasse angesiedelt. Die Hotels sind insbesondere auf Geschäftsreisende ausgerichtet und zeichnen sich durch überdurchschnittliche Funktionalität aus. Mit inzwischen über 600 Häusern weltweit ist Courtyard by Marriott zu einer führenden Marke in seiner Kategorie avanciert.

Für die Eröffnung des 1. Courtyard by Marriott Hotels der Schweiz suchen wir **per 1. August 2005 oder nach Vereinbarung** einen

Sales Manager (m/w)

Als initiativer Macher tragen Sie massgeblich zur erfolgreichen Eröffnung des Courtyard by Marriott Hotels bei. Als Sales Manager sind Sie in einer ersten Phase hauptsächlich für die Akquisition von Neukunden, den Aufbau des Marktes sowie die Sicherstellung der nötigen Auslastung des Hauses zuständig. In dieser Aufgabe sind Sie direkt dem Projekt-Manager unterstellt und garantieren mit ihm, dass die Eröffnung des ersten Courtyard by Marriott Hotels in Zürich-Oerlikon ein voller Erfolg wird.

Ihr Profil
 – Hotelfachschule (oder gleichwertige Ausbildung)
 – Weiterbildung und/oder Erfahrung im Bereich Verkauf/ Marketing
 – Sehr gute betriebswirtschaftliche Kenntnisse
 – Erfahrung in der Akquisition von Neukunden (Telefon, Direktansprachen, Offertwesen etc.)
 – Sehr gute Kenntnisse des Hotel- und Konferenzmarktes von Zürich und Flughafen inkl. Tour Operator und Airline Business
 – Verhandlungsstarke und kommunikative Persönlichkeit mit Organisationstalent
 – Hervorragende Repräsentationsfähigkeit und Kundenorientiertheit
 – Sehr gute Kenntnisse der Office Standardssoftware sowie Property Management Software
 – Stilsicheres Deutsch, sehr gute Englischkenntnisse, gute Französischkenntnisse

Wir bieten
 – hoch spannende Pionieraufgabe
 – Einstieg in eine der besten Hotelketten der Welt
 – permanente Aus- und Weiterbildung
 – überdurchschnittliche Sozialleistungen, 5 Wochen Ferien

Ihre **schriftliche Bewerbung mit Foto** richten Sie bitte an Manuel Portmann, Human Resources Consultant:

Courtyard by Marriott
 Memphispark
 Wallisellenstrasse 57
 Postfach
 CH-8900 Dübendorf 1

166475

Hotel Heiden

Das Hotel Heiden liegt hoch über dem Bodensee mit herrlicher Aussicht auf Deutschland und Österreich. Unter unserem Dach vereinen wir gepflegte Gastronomie (13 Gault Millau Punkte), Wellness, Gesundheit, Ferien und Seminare.

Zur Führung unserer Restaurationen suchen wir eine(n) freundliche(n) und kompetente(n)

Restaurantleiter(in)

Eintritt nach Vereinbarung.

Wir bieten Ihnen
 – moderne Infrastruktur
 – abwechslungsreiche Aufgaben
 – gehobene Gastronomie

Ihr Profil
 – Gastgeber aus Leidenschaft
 – mehrjährige Berufserfahrung (vorzugsweise in einer Führungsposition)
 – ausgeprägtes Organisationstalent
 – Flexibilität

Caspar Lips, Hoteller, freut sich auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto.
 (caspar.lips@hotelheiden.ch)

Hotel Heiden AG
 Seelälee 8
 CH-9410 Heiden AR
 Telefon +41 (0)71 898 15 15
 Fax +41 (0)71 898 15 55
 www.hotelheiden.ch



166876

GRINDELWALD



Für **SOFORT** oder nach Vereinbarung suchen wir in kleines angenehmes Team freundliche

Servicemitarbeiterin

CH, D, A, für unser lebhaftes 3-Stern-Hotel-Restaurant. Saison- oder (Jahresstelle wird bevorzugt).

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Margrith und Ueli Kaufmann
 Tel. 033 853 1004
 Fax 033 853 5004
 www.glacierhotel.ch
 info@glacierhotel.ch

166837

Eine aussichtsreiche Position – im Outdoorhotel.

Das traditionelle Hotel **Flora Alpina** in Vitznau mischt bei den Outdoor Seminar- und Ferienhotels ganz vorne mit – ein neues Hotel mit Vision und Emotion entsteht, vom hoteleigenen Strand mit Grotto, dem Dampfbad im See, der Denkerloge bis zum Waldstrand und vielen weiteren magischen Orten. Die Crew ist topmotiviert und erwartet den oder die neue/n

DirektorIn

Sie stehen gerne und sicher an der Front und wissen, dass der Wert des neuen Konzeptes in der begeisterten Umsetzung liegt – und das können Sie. Standort, Architektur und Infrastruktur bieten Ihnen dazu einzigartige Möglichkeiten zu neuen Ideen aufzubrechen, vielleicht zu den Ufern des Vierwaldstättersees?

Sie sind eine kulturell vielseitig interessierte Persönlichkeit mit einer fundierten Ausbildung in Gastronomie und Hotellerie, haben Event- und Catering-Erfahrung, beherrschen die französische Sprache, zu Ihren Stärken zählen die Personalführung und das Team-Management, dann ...

Schicken Sie uns Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns einfach an. Wir freuen uns.

Rudolf Marti Welpoststrasse 20
 Zivag AG CH-3000 Bern 15
 Tel. 031 350 22 70
 Fax 031 350 22 44
 rudolf.marti@unia.ch

Das See-, Wald- und Wiesenhotel

166838

ZUNFTHAUS ZU Pfistern

Das Zunfthaus zu Pfistern, eine der führenden Adressen Luzerns, an schönster Lage, mitten in der historischen Altstadt gelegen, vereinigt Tradition und gepflegte Gastlichkeit unter einem Dach. In zwei Restaurants und auf der grossen Sommerterrasse wird den Gästen konstante Spitzenqualität auf hohem kulinarischem Niveau geboten.

Nach Vereinbarung suchen wir den neuen

Leiter des Küchenteams

Eine Kaderposition für einen belastbaren und kreativen Berufsprof. Ihr Qualitätsbewusstsein, Führungsstärke, Teamgeist und eine ausgeglichene Wesensart befähigen Sie, die Leitung des jungen Teams in voller Verantwortung zu übernehmen und den hervorragenden Ruf des Hauses zu festigen. Ihr Alter liegt idealerweise zwischen 26 und 32.

Wenn Sie sich für diese anspruchsvolle und entwicklungsfähige Position interessieren, erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

ZUNFTHAUS ZU PFISTERN, Frau Liselotte Schmid, Postfach 5320, Kornmarkt 4, 6000 Luzern 5.

166874

FRANZISKANER HOTEL BAR RESTAURANT

Für unseren Hotel- und Restaurationsbetrieb suchen wir nach Vereinbarung eine/n

TEAMLEADER/IN IM SERVICE

Sie sind bis 35 Jahre alt, besitzen Berufserfahrung mit Fremdsprachenkenntnissen und als überzeugter Frontmensch denken und handeln Sie gäste- und qualitätsorientiert. Gerne übernehmen Sie im Team weitere Verantwortung mit den entsprechenden Kompetenzen. Ein attraktiver Arbeitsplatz im Herzen der Stadt Zürich wartet auf Sie.

Bewerbungen bitte an:
 Hotel Franziskaner, Niederdorfstrasse 1, 8001 Zürich oder
 bo@hotel-franziskaner.ch
 www.hotel-franziskaner.ch

166809

Die Altersheime Bullinger-Hardau bieten ihren 78 resp. 30 Bewohnerinnen und Bewohnern ein Zuhause mit vielseitigen Angeboten und grosser Autonomie.

Per 1. Oktober suchen wir eine/einen

Leiterin/Leiter Gastronomie 100%

Ihre Aufgaben:

- Sie führen den Küchebetrieb selbständig und überwachen die Küchenhygiene
- Sie sorgen für eine abwechslungsreiche Menüplanung und berücksichtigen Ernährungsprinzipien für ältere Menschen
- Sie bilden Lehrlinge aus
- Sie setzen sich für eine angenehme Zusammenarbeit und bereichsübergreifendes Denken ein

Sie verfügen über:

- eine Berufsausbildung als Köchin/Koch
- eine Zusatzausbildung als Spital-/Heimköchin/-koch oder Gastronomieköchin/-koch
- mehrjährige Führungserfahrung und Sinn für Teamgeist
- Fachspezifische PC-Anwenderkenntnisse
- Lehrmeisterkurs

Wir bieten Ihnen:

- eine anspruchsvolle, vielseitige und verantwortungsvolle Aufgabe
- Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten

Für weitere Informationen steht Ihnen Sibylle Wegmann, Leiterin Hotellerie, unter Tel. 044 405 45 52, sibylle.wegmann@gud.stzh.ch oder www.altersheime-stadtzuerich.ch gerne zur Verfügung.

Ihre vollständige schriftliche Bewerbung inkl. Foto senden Sie bitte an die **Altersheime Bullinger-Hardau**, Ruth und Hans Kalt, Co-Heimleitung, Bullingerstrasse 69, 8004 Zürich.

Altersheime der Stadt Zürich

166849

Bullinger-Hardau
Altersheime der Stadt Zürich



Reha-KLINIK Hasliberg
 6083 Hasliberg-Hohfluh
 Tel. 033 / 972 55 55
 Fax. 033 / 972 55 56
 Internet: <http://www.haslibergerhof.ch>
 E-Mail: info@haslibergerhof.ch

Wir suchen einen initiativen, gut qualifizierten

Küchenchef (mit sehr guten Diätkenntnissen) evtl. Gastronomiekoche

Aufgabenbereich

- Aktive Mitarbeit in der Küche
 - Führung und Überwachung der Mitarbeiter
 - Erstellen von Einsatzplänen
 - Organisation und Disposition innerhalb der Küche
 - Menüplanung mit Schwerpunkt auf gesunder, abwechslungsreicher und saisongerechter Ernährung
 - Bestellungen für den Küchenbereich
 - Verantwortung für Sauberkeit und Hygiene in der Küche
 - Ausbildung von Lehrlingen
- sowie einen

fachlich versierten Koch

zur aktiven Unterstützung des Küchenchefs.

Unser Haus verfügt über 100 Betten und ein Tagesrestaurant. Es handelt sich um eine interessante Jahresstelle mit geregelter Arbeitszeit.

Frau S. Schärli, Personalabteilung, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung und gibt Ihnen auch telefonisch erste Auskünfte. Tel. Direktwahl 033 972 55 63.

166879

«güggeltrendigfrechundkommunikativ»

101 253 01 70 www.calanda.ch

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

KÖCHIN / KOCH

(jung, flexibel und belastbar) für unseren lebhaften und pulsierenden Restaurationsbetrieb mitten in Chur.
 Bewerbungen an: Gastronomica Chur AG, Meierweg 27, 7000 Chur
 Informationen unter: Tel. 081 253 08 80 (Frau Waldburger)
www.calanda-chur.ch / info@calanda-chur.ch

166851

Adecco
HOTEL & EVENT



Temporär-, Dauer- und Kaderstellen

**Diese Woche:
die attraktivsten Stellen
in und um Zürich**

Hauswirtschaftsleiterin

Für ein bekanntes Vier-Sterne-Hotel im Raum Zürich suchen wir eine Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin HF mit Fach-, Führungs- und Sozialkompetenz. Sie haben Freude an der Arbeit, sind kontaktfreudig und bringen auch gute PC-Kenntnisse mit. Ihre Hauptaufgabe ist die Organisation und Führung der ganzen Hauswirtschaft. Ausserdem nehmen Sie die betriebswirtschaftliche Fachverantwortung für die Bereiche Unterhalt, Textilpflege, Reinigung, Wäsche und Einkauf wahr. Carmen Thaddey freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Etagegouvernante

Für ein renommiertes Vier-Sterne-Hotel in der Stadt Zürich suchen wir eine Etagegouvernante mit sehr guten Umgangsformen und einem gepflegten Erscheinungsbild. Ihre Muttersprache ist Deutsch und Sie haben Englisch- und Französischkenntnisse. Wenn Diskretion für Sie das oberste Gebot ist und Sie bereits erste Führungserfahrungen gesammelt haben, dann sind Sie die Richtige. Melden Sie sich bei Claudine Schaub.

Réceptionistin

Mit Charme die Gäste zu betreuen liegt Ihnen im Blut. Wir suchen für ein bekanntes Hotel in Zürich per sofort eine freundliche, zuvorkommende und gepflegte Persönlichkeit mit sicherem Auftreten. Sie haben eine fundierte Ausbildung (KV, Handelsschule oder Hotelfachschule), bringen Erfahrung an der Réception, gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch sowie Französisch mit und kennen sich auch im Bereich EDV gut aus. Eine abwechslungsreiche Herausforderung erwartet Sie. Carmen Thaddey freut sich auf Ihre Kontaktaufnahme.

Serviceangestellte

Den Sommer am See verbringen...
Ein sehr gepflegtes Ausflugsrestaurant direkt am Zürichsee braucht Ihre Unterstützung. Sie haben Serviceerfahrung, sind jung, aufgestellt und dienstleistungsorientiert. Arbeiten Sie zudem exakt und zielbewusst? Ob nur für die Sommersaison oder für eine Jahresstelle – Sie sind ab sofort startbereit. Falls gewünscht, ist auch ein Zimmer vorhanden. Rufen Sie Michael Eugster an, er hilft Ihnen gern weiter.

Nächste Woche:
die attraktivsten Stellen in und um Basel

**Suchen Sie Ihre Traumstelle
in einer anderen Region?**

Wir haben viele tolle Stellen in allen Bereichen der Gastronomie und Hotellerie in der ganzen Schweiz. Für Ihren Start in eine tolle Zukunft braucht's nur einen Mausklick oder einen Telefonanruf.

- Kasinostrasse 32 | 5001 Aarau | 062 834 70 44
- Streitgasse 20 | 4010 Basel | 061 264 60 40
- Marktgasse 32 | 3000 Bern 7 | 031 310 10 10
- Grabenstrasse 40 | 7000 Chur | 081 258 30 75
- Weinmarkt 15 | 6004 Luzern | 041 419 77 66
- Poststrasse 15 | 9001 St. Gallen | 071 228 33 43

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

www.adecco.ch

Making people
successful in a changing world

Jungkoch/Chef de partie

Für ein gepflegtes à la carte-Restaurant im Zürcher Oberland suchen wir einen teamfähigen Koch. Sie haben Erfahrungen in der gepflegten, gubürgerlichen Küche gesammelt, sind absolut zuverlässig, detailorientiert und ehrgeizig. In einer mittelgrossen Küchenbrigade fühlen Sie sich wohl und Sie arbeiten gern mit Frischprodukten. Ein Zimmer ist vorhanden. Wenn Sie zudem per sofort verfügbar sind, sollten Sie sich noch heute bei Marco Ramseyer melden.

Servicefachangestellte

Für mehrere Top-Restaurants in der Stadt Zürich und Umgebung suchen wir motivierte und flexible Servicefachangestellte mit Charme. Sie sind belastbar, flexibel, aufgestellt und lieben es, die Gäste zu verwöhnen. Sie bringen gute Erfahrung aus dem gehobenen Spiceservice mit und arbeiten gern in einem jungen und motivierten Team. Zögern Sie nicht, und senden Sie Carmen Jund noch heute Ihre Bewerbungsunterlagen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit kompletten Unterlagen oder telefonische Kontaktaufnahme.

Langstrasse 11 | 8026 Zürich
Telefon 044 297 79 79 | zürich.hotelevent@adecco.ch



Claudine Schaub Filialleiterin
Carmen Thaddey Personalberaterin
Carmen Jund Personalberaterin



Michael Eugster Personalberater
Marco Ramseyer Personalberater
Philipp Albrecht Projektassistent



Die Sportzentrum Gstaad AG ist verantwortlich für die organisatorisch neu zusammengeführten Anlagen Hallenbad, Freibad, Kunsteishalle, Tennishalle und Tennis-Aussenplätze. Der Betrieb ist in 3 Abteilungen gegliedert; zwei Abteilungsleitungsstellen sind neu zu besetzen, wobei eine der beiden Abteilungsleitungen mit der gesamten Geschäftsführung beauftragt wird.

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung

Abteilungsleiter (m/w) «Sport» 100%

- Aufgaben**
- Erfolgsorientiertes Entwickeln, Vermarkten und Umsetzen von Sportangeboten für die verschiedenen Gäste-segmente
 - Führen eines Teams von Kurs-Leitenden
 - Organisation von Events und Unterstützung von externen Partnern
 - Administration und Rechnungswesen

Anforderungen

- Fundierte Ausbildung (Sportlehrer möglichst mit Zusatzqualifikationen im Schwimmsport/Tennis/Curling) und vielseitige Erfahrung im Sport und im Unterricht mit Erwachsenen und Kindern
- Erfahrungen in Betrieb und Organisation in der Privatwirtschaft und/oder in Vereinen, Verbänden, Tourismusorganisationen etc. (Weiterbildung als Sportmanager SOV und/oder in Betriebswirtschaft erwünscht)
- Kommunikative Fähigkeiten (D und F schriftlich und mündlich, E mündlich), hohe Sozialkompetenz, Begeisterungs- und Teamfähigkeit

Abteilungsleiter (m/w) «Restauration» 100%

Aufgaben

- Dienstleistungsorientierte Führung der Restaurationsbetriebe im Hallenbad, Freibad (saisonal) und in der Curlinghalle mit eventbezogenen Schwerpunkten
- Führen eines kleinen Teams von Mitarbeitenden
- Catering für spezielle Events und Unterstützung von externen Partnern
- Einkauf, Administration und Rechnungswesen

Anforderungen

- Ausbildung und mehrjährige Führungs-Erfahrung in der Gastronomie (abgeschlossene Berufslehre in Hotellerie/Gastronomie)
- Fundierte Servicekenntnisse und ein Faible für ein reichhaltiges und gesundes Speise-Angebot (möglichst mit entsprechenden Zusatzausbildungen)
- Grosse Sozialkompetenz und ausgezeichnete Umgangsformen, Sprachen: D und F schriftlich und mündlich, E mündlich
- Hohe Flexibilität und Belastbarkeit, Teamfähigkeit, Freude am Sport und am Umgang mit Sporttreibenden (vorzugsweise mit persönlichen Sport-Erfahrungen)

Was erwartet Sie?

Eine vielseitige, abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Tätigkeit in einem dynamischen Umfeld und in wunderschöner Gegend. Moderner Arbeitsplatz, gute Sozialleistungen und flexible Arbeitszeiten.

Bewerbungsunterlagen sind bis zum 30. Juni 2005 einzureichen an: Sportzentrum Gstaad AG, Verwaltungsrat, 3780 Gstaad
Auskünfte erteilt: Herr Jürg Müller, Gemeinderat, Gstaad, Tel. 033 744 54 40 (Bürozeiten)

166845

lenkerhof

Auf der Suche nach einer Herausforderung?

Sie wollen:
in einem jungen mehrfach ausgezeichneten Team
Arbeiten? – sind wir.

sich weiterentwickeln durch selbständiges Arbeiten? –
unterstützen wir.

Sie haben:
ausgezeichnete Fachkenntnisse und eine gute
Berufserfahrung?

gute Sprachkenntnisse in d / f / e?

Fühlen Sie sich angesprochen? Na also!

Wir freuen uns auf Ihre tatkräftige Unterstützung als

**Leiter/in der Beautyabteilung mit
Fachgebiet Kosmetik und Massage**

Kosmetiker/in mit Berufserfahrung

Medizinische Masseur/in

Hairstylist/in

**Aufsichtsperson für Schwimmbäder
und Saunabereich**

sowie in unseren Gourmetrestaurants als

Chef de Partie (Saucier) (m/w)

Chef de Service (m/w)

und an der Hotelbar als

2. Chef de Bar (m/w)

Wir warten gespannt auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Von unserem jugendlichsten 5-Sterne-Hotel im Berner Oberland wird man noch mehr reden –
tragen Sie dazu bei!

Markus Steiner
Human Resource Manager
Tel.: 033/736367
m.steiner@lenkerhof.ch

Lenkerhof alpine resort, Postfach 241, CH 3775 Lenk im Simmental, welcome@lenkerhof.ch

166884

Gesucht in ein trendiges und wunderschön gelegenes Hotel am Wasser im Berner Oberland

**Alleinkoch in Aussenrestauration
Chef de Partie
Servicemitarbeiter**

Alle Positionen mit Aufstiegschancen, sofern gewünscht. Absolute Diskretion ist für uns selbstverständlich. Wir freuen uns jetzt schon, mit Ihnen zusammenzuarbeiten.

Offerten unter Chiffre 166872 an hotel + tourismus revue, PF, 3001 Bern.

166872

Zur Ergänzung unseres Teams in der Stadt Luzern suchen wir per sofort eine/n

**Köchin/Koch für vietnamesische und
chinesische Spezialitätenküche**

Wir erwarten:
– hervorragende Kenntnisse und Praxis der vietnamesischen und chinesischen Küche
– Sprache: Vietnamesisch und Deutsch
– Gute Teamfähigkeit

Wir bieten interessante und vielseitige Tätigkeit. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung unter Chiffre 166839, hotel + tourismus revue, PF, 3001 Bern.

166839

**Mehr brauchen
Sie nicht.**

Die htr stellen revue bietet 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.



Das Lilienberg Unternehmertum ist ein Begegnungszentrum für Unternehmer und unternehmerisch denkende Persönlichkeiten. Wir verfügen über Tagungsräume (bis 150 Personen), Restaurant/Bar und 39 Gästezimmer. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. August 2005 eine/einen

Rezeptionistin / Rezeptionisten
(100%)

- Sie passen in unser Team, wenn Sie**
- * Rezeptionserfahrung aus einem Hotel mitbringen
 - * zwischen 25-35 Jahre jung sind
 - * für unsere Gäste eine freundliche und zuvorkommende Ansprechperson sind
 - * Wert auf eine gepflegte Erscheinung legen
 - * gute Word- und Excel-Kenntnisse vorweisen können
 - * Grundkenntnisse in der Kassaführung haben
 - * mit Freude unseren hohen Dienstleistungsstandard weiter ausbauen

Fühlen Sie sich angesprochen?
Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an Frau Nicoletta Müller. Wir freuen uns auf Sie!

Lilienberg Unternehmertum
8272 Ermatingen
Tel. 071 - 663 23 23
Fax. 071 - 663 23 24

166847

JÄGERHOF
*** Hotel/Restaurant

Auserlesene Frischküche und kulturelle Störgänge
Vreni Giger, Jägerhof in St. Gallen
Köchin des Jahres 2003
17 Gault-Millau-Punkte 1* Michelin

sucht per 15. August 2005 oder nach Übereinkunft

Anfangs-Sous-Chef (m)

in kleine Brigade
Für eine erste Kontaktnahme wählen Sie bitte 071 245 50 22.

Boutiquehotel Jägerhof
Brühlbleichstrasse 11
9000 St. Gallen
www.jaegerhof.ch

166852



Für unseren lebhaften **** Hotel- und Restaurantbetrieb mit 25 Zimmern und 3 Restaurants (Sommer 150 Gartenstülpitze) sowie Konferenz- und Banketträumlichkeiten für bis zu 135 Personen in der idyllischen Horwer Bucht direkt am Vierwaldstättersee haben wir per sofort folgende Stelle neu zu besetzen.

SERVICEFACHMITARBEITERIN mit abgeschlossener Beruflehre oder langjähriger Berufserfahrung, a in carte kundig und deutschsprachig.

Haben Sie Interesse, mit Freude und Einsatzbereitschaft in unserem Team zu arbeiten, dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Unterlagen oder kontaktieren Sie uns telefonisch.

Seehotel Sternen
Daniel Untermüller
Winkelstr. 46, 6048 Horw
+41 (0) 413 482 482
www.seehotel-sternen.ch
du@seehotel-sternen.ch

166863



Für die italienischen Momente im Leben. Die Tische sind gedeckt. Das Ambiente lädt zum Verweilen ein. Unser neues italienisches **Ristorante LA CANTINELLA** ist eröffnet.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per **September 2005** oder nach Vereinbarung eine Person, welche aktiv mithilft, dass sich unsere Gäste ganz der italienischen Lebensart hingeben können.

Stv. Restaurant-Chef

Sie haben Erfahrung im gepflegten Service, Mitarbeiterführung und sprechen Italienisch, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Foto oder Ihren Telefonanruf.

Hotel Belair, Alte Winterthurerstrasse 16
8304 Wallisellen-Zürich
Tel. +41 44 839 55 55, Herr P. K. Jörg, Inhaber
www.lacantinella.ch info@belair-hotel.ch

166858



Stump's Alpenrose verbindet Moderne und Tradition. Als Ferien-, vor allem aber Seminar- und Tagungshotel mit Wellnessbereich geniessen wir grosse Bekanntheit, als Ausflugs- und Bankettrestaurant den Ruf einer feinen Frischküche, die auf regionalen Produkten baut.

Wir wollen unser Küchenteam verstärken und suchen

Jungkoch/-köchin

auf Anfang Juli 2005. Wir freuen uns auf eine junge Persönlichkeit mit vitalem Flair für den Kochberuf.

Für den ersten Kontakt wenden Sie sich bitte schriftlich oder telefonisch an Herrn Birger Stump.

Hotel Stump's Alpenrose
CH-9658 Wildhaus
Telefon +41 (0)71 998 52 52
Telefax +41 (0)71 998 52 53
info@stumps-alpenrose.ch
www.stumps-alpenrose.ch

166842

Commercio Unternehmungen Zürich
Gastronomie • Arthouse Kinos • Galerie

Für unser beliebtes mediterranes Restaurant Mère Catherine (Bistro mit 110 Sitzplätzen, Salon mit 20 Sitzplätzen und traumhafter Terrasse mit 70 Sitzplätzen) im Herzen der Stadt Zürich, direkt neben dem Grossmünster am autofreien Limmatquai, suchen wir einen

Küchenchef

Diesen interessanten Küchenchefposten möchten wir einer 30 bis 45-jährigen Fachperson anvertrauen, die es gewohnt ist, eine 6 bis 8-köpfige Küchenbrigade zu führen und gerne Verantwortung übernimmt.

Voraussetzungen sind:

- Mehrjährige Berufserfahrung (vor allem auch in der französischen Küche)
- Vertiefte Kenntnisse im Food & Beverage-Bereich sowie im Kalkulationswesen
- Guter Kommunikator und ausgeprägtes unternehmerisches Denken
- Eintritt spätestens Mitte August 2005

Wir bieten:

- Komplett renovierter Betrieb (Herbst 2004)
- Modernste Küche (u.a. Induktionsherd und Wok)
- Unterstützung durch unsere interne Produktionsküche

Haben wir Ihr Interesse geweckt, dann schicken Sie Ihr Bewerbung bitte schriftlich an Herrn Nicolas von Graffenried:



Commercio Piccadilly AG
Nägelihof 1, 8001 Zürich
www.commercio.ch / www.arthouse.ch



166718



Schwellenmätteli Restaurants
_Riviera Bern

An unvergleichbar romantischer Lage an der Aare liegt das Schwellenmätteli; eines der attraktivsten Flussrestaurants Europas. Für dieses unverwechselbare und vielseitige Restaurant suchen wir junge, aufgestellte und qualifizierte Mitarbeiter.

TEAMLEADER/IN SERVICE

SERVICEMITARBEITER/IN
auch Teilzeit oder nur für Sommer möglich
KOCH/KÖCHIN
für eine frische, mediterrane Küche

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto und nehmen gerne mit Ihnen Kontakt auf.

Beatrice Fuhrer –
Schwellenmätteli Restaurants,
Riviera Restaurants SA, Dalmazquai 11
3000 Bern 13, T 031 350 5008,
www.schwellenmaetteli.ch

166880



Das Hotel La Palanca *** ist im typischen Bündnerstil errichtet und liegt am Fusse des Piz Scalottas, nur wenige Gehminuten vom Dorzentrum 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 Mitte Juni 2005

1 Jungkoch

1 Réceptionist/in

Sie sind engagiert, freundlich und verfügen über gute Berufskennntnisse, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

166861



HOTEL LA PALANCA
VOX 030 72 33 31 | CH-7018 LENZERHEIDE
TEL +41 81 384 31 31 | FAX +41 81 384 31 33
INFO@LA-PALANCA.CH | WWW.LA-PALANCA.CH



Human Resources • Treuhand • Consulting

Capoun... Maluns... Bizochels... Kalbsleber Dolce Brusco... Churer Ratsherrenplatte... Das Romanikhotel Stern hat eine traditionsreiche Geschichte und liegt an zentraler Lage inmitten der Churer Altstadt. „Der Stern“ darf u.a. zahlreiche Persönlichkeiten aus Wirtschaft und Politik sowie viele Einheimische und Feriengäste zu Ihren Kunden zählen.

Infolge einer Nachfolgeregelung suchen wir im Auftrag vom Romanik Hotel Stern in Chur per 1. September 2005 oder nach Vereinbarung eine/n qualitätsbewusste/n und teamorientierte/n Persönlichkeit/s

KÜCHENCHEF/-IN

Sie haben nach der Kochlehre die klassischen Stationen vom Commis de cuisine bis zum Sous-Chef durchlaufen. Ein ausgesprochenes Flair für die Bündner Küche sowie das Bestreben Ihre Gäste mit einem feinen Essen verwöhnen zu dürfen, sind wichtige Voraussetzungen für diese Position. Sie freuen sich auf eine spannende Führungsaufgabe und auf die kompetente Ausbildung der Lernenden. Der Umgang mit Veränderungen macht Ihnen ebenfalls kein Kopfzerbrechen.

Sie sind verantwortlich für einen reibungslosen Ablauf in Ihrem Aufgabengebiet. Mit dem Direktor und dem F&B-Manager arbeiten Sie eng zusammen, wenn es z.B. um die Durchführung von Spezialaktionen, wie die aktuellen Spargelwochen geht. Ein gut eingespieltes Team bestehend aus acht Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie fünf Lernenden steht Ihnen zur Seite. Es erwartet Sie eine verantwortungsvolle Führungsfunktion von der Budgetierung über die Angebotsplanung bis zum Einkauf mit Spielraum für Ihre kreativen Ideen, für Neues.

Sind Sie interessiert? Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, inkl. Passfoto an Fravi & Fravi, Riedstr. 8, 8908 Hedingen. Gerne stehen Ihnen Herr Gion oder Frau Lianne Fravi für Fragen zur Verfügung. Wir garantieren Ihnen absolute Diskretion. Weitere Informationen zum Hotel finden Sie auf der Homepage www.stern-chur.ch

Entwicklung • Bildung • Selektion • Treuhand • Unternehmensberatung
Riedstrasse 8, 8908 Hedingen • Telefon 044 760 52 18 • Fax 044 760 52 19
Vela Granda 1H - 7440 Andeer - Telefon 081 630 72 08
info@fravundfravi.ch • www.fravundfravi.ch

166854



RESTAURANT • HAUS ZUM RABEN

Per Ende Juni 2005 suchen wir zur Ergänzung unserer Küchenbrigade in Jahresstelle

Koch oder Jungkoch mit Berufslehre und Freude am Beruf (Saucier und Entremetier)

attraktives Brasseriekonzept in der Luzerner Altstadt mit Frischprodukte- und Meeresfrüchte-Küche, 13-P.-Gault-Millau-Restaurant, 7-Mann-Brigade, LGAV-Arbeitszeiten, gute Entlohnung.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.
Richard P. Beaudoux
Brasserie Bodu, Kornmarkt 5, 6004 Luzern

166866

Aarauerhof

Das Hotel Aarauerhof im Herzen von Aarau sucht einen **Chef de Partie (w/m)**

Sie unterstützen unser Küchen- Team und sind vertraut im Umgang mit europäischer und internationaler Küche sowie mit à la carte, Büffet und Bankett - Service.

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung an:

Thomas Kistler, Direktion
Hotel Aarauerhof
Bahnhofstrasse 68, 5000 Aarau

166843



Landgasthof Adler
seit 1830
8627 Grüningen / Zürcher Oberland
Tel. 044 935 11 54 / Fax 044 936 14 35
www.adler-grueningen.ch

Zur Verstärkung unseres jungen, sehr ambitionierten Teams suchen wir nach Vereinbarung einen versierten

Entremetier m/w
mit abgeschlossener Berufslehre und viel Ehrgeiz. Wir bieten ein gutes Salär und faire Arbeitsbedingungen.
Bitte richten Sie Ihre Unterlagen an zuhänden von Harry Baumann 166857

SAKURA



Für unser erfolgreiches Japanrestaurant Sakura suchen wir per 1. September 2005 einen

Betriebsleiter-assistent (w/m)
der es versteht, unsere anspruchsvolle Kundschaft als zuvorkommender Gastgeber zu verwöhnen. In Ihrer frontorientierten Funktion unterstützen Sie unsere Leiterin in allen ihren Aufgaben und übernehmen die Verantwortung bei deren Abwesenheit. Sie leiten ein Serviceteam von 5 Mitarbeitern und arbeiten eng mit dem japanischen Küchenteam zusammen. Es macht Ihnen Freude eine „fremde“ Kultur zu entdecken, Sie haben ein selbstbewusstes Auftreten und sprechen Englisch und Deutsch, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Berchold Gastronomie AG
Herr Nicolas Ott
Centralbahnstrasse 14
4002 Basel
ott@bahnhofrestaurants.ch

JAPANISCHES RESTAURANT
AM BAHNHOF BASEL 166835

Adelboden

arena hotel steinmattli ****
CH-3715 Adelboden



Wir sind ein modernes ****-Ferienhotel mit lockerer Atmosphäre, 56 komfortablen Zimmern im Herzen von Adelboden.

Eintritt zur Sommersaison
Rezeptionistin 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 16392

Lieben Sie Berge + Seen?
Interessante Angebote warten auf Sie in den Bereichen **Service, Réception (F, I, E) und Küche**
Wir freuen uns von Ihnen zu hören.

gastro

Gastro S Haus Howald GmbH
Bahnhofstrasse 8, XL-Zentrum
5080 Laufenburg
E-Mail: jobs@gastro-s.ch, Tel. 062 869 40 40
www.gastro-s.ch 166829



Café / Lounge / Restaurant
Rue de la Gare 28 • 2501 Bienne
Tel. 032 323 22 85

Möchten Sie sich in einem trendigen Lokal entfalten? Dann sind Sie sicher unsere/unser zukünftiger

Chef de Service (Sie oder Er)
Sie sind begeisterungsfähig, übernehmen gerne Verantwortung und packen Probleme selbständig an. Personalführung, Organisation und Büroarbeit sind keine Fremdwörter für Sie. Flexibilität, Zuverlässigkeit und Fröhlichkeit gehören zu Ihrem Wortschatz.
Um unser Team zu verstärken, suchen wir noch dazu einen

Bardame
Sind Sie jung, gepflegt und aufmerksam? Lieben den Kontakt zu den Gästen und organisieren Ihre Arbeit gerne selbständig? Für die beiden ausgeschriebenen Stellen erwarten wir **sehr gute Deutsch- und Französischkenntnisse**.
Wenn diese Eigenschaften auf Sie treffen, zögern Sie nicht und schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an:
AMARETTO 28 • Bahnhofstrasse 28 • Postfach 10 • 2501 Biel 166850

SOFITEL ZÜRICH
Wir sind ein 4-Stern Businesshotel im Herzen von Zürich mit 153 Zimmern, Konferenzräumen und Restaurant/Bar.

Wir suchen per sofort eine/n

Rezeptionsmitarbeiter/in
Sie haben eine abgeschlossene Lehre im Hotelfach, mind. 2 Jahre Berufserfahrung und verstehen den Umgang mit unserer Internationalen, anspruchsvollen Businesskundschaft? Sorgfältiges Arbeiten zeichnet Ihre Persönlichkeit genau so aus, wie Ihr freundliches Wesen und Ihre guten Sprachkenntnisse (D, E, F).
Wir bieten Ihnen interessante Anstellungsbedingungen im weltweit tätigen Accor-Konzern.

Auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto freut sich:
Frau Nadine Bättig
HOTEL SOFITEL ZÜRICH
Stampfenbachstr. 60, 8035 Zürich
Tel. 044 360 60 60, www.sofitel.com



166814

Trend Hotel
Eichwatt

Qualität heisst heute auch wieder flexible Einsatzbereitschaft, Motivation, Unternehmenseinstellung, Disziplin und Wille. Helfen Sie uns, qualitätsorientiert zu bleiben?

Koch Gardemanger im Frühdienst
Chef de rang/Service mitarbeiter/in
Assistentin der Restaurantleitung/ Duty Manager

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Kontakt:
Roger Gloor
Trendhotel AG
8105 Zürich-Regensdorf
044 870 88 88 E-Mail: gloor@trend-hotel.ch 166871

Für diese wunderschönen Erstklass-Hotels mit diversen Restaurants wollen wir in die Top-Liga vorstossen. Alleine schaffen wir das nicht. Wir brauchen Sie, die fachlich ausgewiesenen Mitarbeiter/innen per sofort oder nach Vereinbarung.

Réception
Réceptionistin
Küche
Küchenchef (G/M erfahren)
Chef de Partie Saucier, Entremetier Pâtissier, Gourmet erfahren
Commis de Cuisine Pâtisserie, Saucier
Service
Chef de Service (m/w) nicht über 35 Jahre
Service mitarbeiter (m/w), Gourmet erfahren

Ihrer schriftlichen Bewerbung mit CV, Zeugnis kopien und Foto sehen wir mit Freude entgegen!

Zuschriften unter Chiffre 166840 an
hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern. 166840

Sommer-jobs

Lust auf einen heissen Sommer in der Fischerbucht am **Brienzersee, Berner Oberland**?
Wir haben folgende sonnige Jobs für junge, aufgestellte Leute:

- Jungkoch
- Service angestellter
- Buffet-Boy/Girl

Infos unter Telefon 079 342 13 78 oder im (Fischer-)Netz
www.dulac-iseltwald.ch 165714



Chalet Du Lac
Direkt am Brienzersee

ISELTWALD
bei Interlaken

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Hotel Stella
Fam. Schürpf, 6644 Orselina
Telefon 091 743 66 81
www.hotelstella.ch info@hotelstella.ch 166875

Kochmitarbeiter/in
Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima in einem jungen, aufgestellten Team und gute Anstellungsbedingungen.
Fühlen Sie sich angesprochen? Rufen Sie an oder senden Sie uns Ihre Unterlagen.



TESSIN - Orselina-Locarno
Für Sommer-Saison 2005 per sofort bis Ende Oktober brauchen wir Verstärkung:

Kochmitarbeiter/in
Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima in einem jungen, aufgestellten Team und gute Anstellungsbedingungen.
Fühlen Sie sich angesprochen? Rufen Sie an oder senden Sie uns Ihre Unterlagen.

Hotel Stella, Fam. Schürpf, 6644 Orselina
Telefon 091 743 66 81
www.hotelstella.ch info@hotelstella.ch 166875

DOMINO GASTRO

Wir Personal-Profis

- Für Stellensuchende kostenlos
- Bei uns sind Sie in guten Händen
- Rufen Sie an - wir haben stets eine Auswahl guter Stellen und Fachleute für Hotels und Restaurants

Wir suchen dringend die besten Fachleute.

Kader/Jungköcheln/ Gouvernante/Chef de Rang/ Servicefach/Réception

Zürich u. Umgebung	043 980 31 51
Basel u. Solothurn	061 261 56 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 56 50
Romandie, Lausanne	061 261 56 50

www.dominogastro.ch
personal@dominogastro.ch

DOMINO GASTRO



6312 Steinhausen

Wir suchen in unser Team ab sofort oder nach Vereinbarung

Chef de Partie
Sind Sie Koch aus Leidenschaft und möchten mit uns von regionaler bis internationaler Küche zelebrieren...

Service mitarbeiter/in
Können Sie mit Freude die Rolle der Gastgeberin übernehmen, haben Erfahrung im A-la-carte-Bereich, schaffen Sie gerne im Team und sprechen Sie flüssend Deutsch...
... dann sind Sie bei uns genau richtig.
Gerne freuen wir uns über Ihre Unterlagen.

Gasthaus zur Linde, Viktor Jans
Bahnhofstrasse 28
6312 Steinhausen 166899

Espresso Congress
HOTEL CORONADO
MOTOR REST SA

Für unser 4**** Business Hotel mit Eröffnung im März 2006, haben wir folgende Führungsposition ab Anfang Herbst 2005 zu besetzen

Betriebsassistent (w / m)
(Jahresstelle)

Ihr Profil:

- Hotelfachschule (oder gleichwertige Ausbildung)
- Ausgewiesene Betriebswirtschaftliche Kenntnisse
- Gästeeorientiert und Kommunikativ
- Führungserfahrung im Front Bereich
- Vorzügliche EDV- und Administrationskenntnisse
- Ausgezeichnete Deutsch- und Italienischkenntnisse, gute Englisch- und Französischkenntnisse

Möchten Sie bei der Eröffnung eines Business Hotels dabei sein und diese persönlich mitgestalten? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (inkl. Foto) und darauf, Sie bald persönlich kennen zu lernen.

Hotel Coronado / Motor Rest S.A., z.H. Herrn Marcello Marcoli, Direktor, Via Diener 13, 6850 Mendrisio. Phone: 091 640 03 19 Fax : 091 640 03 09 E-mail: info@hotelcoronado.ch 166841

Hotel Wellenberg - Ihr Zuhause in Zürich

Wir suchen für unser gepflegtes ****Hotel Wellenberg mit 45 Zimmern, in der Altstadt von Zürich gelegen, per sofort oder nach Vereinbarung eine erfahrene

Réceptionistin (100%)

Sie sind eine jüngere Persönlichkeit mit Réceptionserfahrung und fühlen sich in einem kleinen Team wohl. Sie sind gepflegt, kommunikationsfreudig und gerne bereit, zusätzliche Verantwortung zu übernehmen. Sie überzeugen an der Réception mit Ihrer positiven Ausstrahlung und haben Freude im Umgang mit unserer anspruchsvollen Kundschaft.

Eine spannende, anspruchsvolle Herausforderung und ein junges Team erwarten Sie. Gerne erwarte ich Ihre Bewerbung und stehe Ihnen bei Fragen gerne zur Verfügung.

Hotel Wellenberg
Réne Hälg, Direktor
Niederdorfstrasse 10
8001 Zürich
www.hotel-wellenberg.ch 163568

gesucht per Ende Juni 2005 im Raum Bern

Zur Ergänzung des Hauswirtschaftsteams einer grossen privaten Liegenschaft suchen wir eine

Hausangestellte
für die Pflege und Reinigung der Räume, die Erledigung der Wäsche und die Mithilfe in der Küche.
Entlohnung inklusive Unterkunft und Verpflegung. Bewerberinnen, die eine gültige Arbeitsbewilligung haben, senden Ihre Unterlagen an:
hotel Liliane Rentsch
Eigerstrasse 42, 3007 Bern 166862

Mehr brauchen Sie nicht.
Die htr stellen revue bietet jede Woche den grössten Stellenmarkt der Branche. Hier finden Sie die besten Fachkräfte.



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.



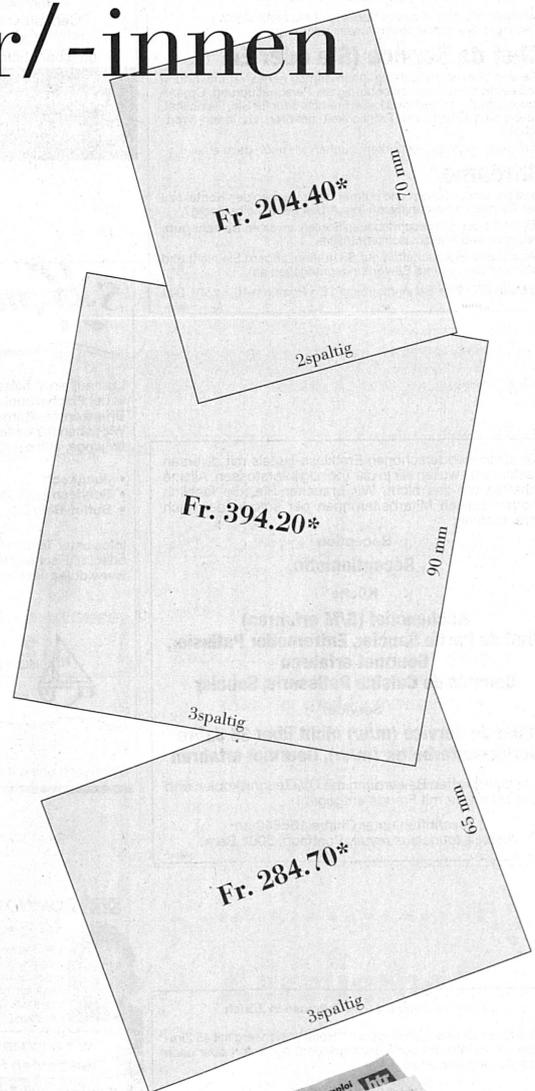
Stellenangebote für Lehrabgänger/-innen

Suchen Sie gut ausgebildete Fachkräfte?

Die Ausbildungszeit von verschiedenen Berufen in der Hotellerie/Gastronomie ist bald zu Ende.

Auf einer speziell gestalteten Seite offerieren wir Ihnen in fünf Ausgaben «Stellenangebote für Lehrabgänger/-innen». Diese ist speziell für Betriebe reserviert, welche gerne junge, qualifizierte MitarbeiterInnen einstellen.

Geben Sie jungen MitarbeiterInnen eine Chance, sich ins Berufsleben einarbeiten zu können.



**Bestellschein für die Sonderseite
«Stellenangebote für Lehrabgänger/-innen»
der hotel+ tourismus revue**

- Dieses Inserat soll in folgender Ausgabe erscheinen:
 Nr. 24 (16. 6. 2005) Nr. 25 (23. 6. 2005) Nr. 26 (30. 6. 2005) Nr. 27/28 (7. 7. 2005) Nr. 29/30 (21. 7. 2005)

- Gewünschte Grösse: Breite _____ spaltig x Höhe _____ mm (alle Grössen möglich)

- **Inseratenschluss: Montag, 15 Uhr**
Senden oder faxen (031 370 42 23) Sie den ausgefüllten Bestellschein für die Sonderseite «Stellenangebote für Lehrabgänger/-innen» mit Ihrem Inseratetext an hotel+ tourismus revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

- **Profitieren Sie!**
Zusätzlich zum Mitgliederrabatt gewähren wir nochmals 10% Aktionsrabatt.

* Alle Preise verstehen sich exkl. 7,6% MWSt.

Inserieren:

Tel. 031 370 42 42, inserate@htr.ch



htr

Die führende Fachzeitung für Hotellerie,
Gastronomie und Tourismus.
Mit dem grössten Stellenmarkt der Branche. www.htr.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 souhaiteriez. Coûts pour 6 mois: fr. 350.–, pour 12 mois: fr. 600.– (TVA exclue).

Stellengesuche / Demandes d'emploi

Küche / Cuisine

1	2	3	4	5	6	7	8
0121	Koch/w	22	CH	Juni	D/E/F	Luzern/4*-Hotel	
0124	Hilfskoch	19	CH	Juli	D/E	ZH/ZG/LU/SZ/AG	
0125	Hilfskoch/w	49	CH	sofort	D	Zürich+Umgeb. bevorzugt	
0131	Küchenchef	49	CH	n. Ver.	D/F/I	NW/LU/OW	
0133	Küchenchef	24	FR	C	Juni	D/E/F	Basel+Umgeb.
0139	Koch	27	US	B	sofort	D/E	SZ/SG/ZH
0140	Küchenchef/Alleinkoch	57	DE	C	n. Ver.	D/E/F/I	BS+Umgeb.
0144	Chef de partie/Alleinkoch	39	CH	sofort	F	VD/VS/GE	
0145	Küchenchef	43	DE	C	Sept.	D/E	ZH/TG/Winterthur
0146	Chef de partie	21	CH	Sept.	D	Deutsch-CH	

Administration/administration

1	2	3	4	5	6	7	8
0128	Geschäftsführer	42	CH	sofort	D/E/F/I	GR	
0134	Telefonistin	33	CH	n. Ver.	D/E/F	Hotel/Verkehrsverein	
0135	Réceptionistin	37	FR	L-EG	n. Ver.	D/E/F	3-4*-Hotel
0138	Réceptionistin	26	IT	L-EG	Juli	D/E/F/I	VS

Hauswirtschaft/ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
0122	Hofa/Lingerie	24	CH	sofort	D/E/F	TI/GR/BS/LU/BE/3-4*-Hotel	
0123	Allrounderin	56	CH	sofort	D/F/I	Biel+Umgeb./Bem/Solothurn	
0141	Küchenhilfe/Service	33	BD	B	sofort	D/E	BE
0142	Zimmerfrau	41	PT	L-EG	sofort	D/E/F	AG/BL/ZH

- 1 REFERENZNUMMER – NUMÉRO DES CANDIDATS
- 2 Beruf (gewünschte Position) – Profession (position souhaitée)
- 3 Alter – Age
- 4 Nationalität – Nationalité
- 5 Arbeitsbewilligung – Permis de travail pour les étrangers
- 6 Eintrittsdatum – Date d'entrée
- 7 Sprachkenntnisse – Connaissances linguistiques
- 8 Art des Betriebes / Arbeitsort (Wunsch) – Type d'établissement / région préférée (souhait)

Service/service

1	2	3	4	5	6	7	8
0120	Anfangs-Kellner	38	CH	Juni	D	VS/SG/BE/BL/Rest./Bistro	
0126	Kellner/Barman	26	AF	C	sofort	D/E	ZH
0129	Chef de service	63	CH	n. Ver.	D/E/F/I	BE-Oberland/TI	
0130	Buffet/Service/w	54	DE	L-EG	sofort	D	TI/Deutsch-CH
0132	Chef de rang	37	IT	L-EG	Juni	D/E/F/I	
0136	Service/Zimmerfrau	27	DE	B	sofort	D/E	Wtl+Umgeb.
0137	Chef de rang	33	DE	L-EG	sofort	D/E/I	TI
0143	Service/w	45	CH	Juli	D	Bern	

166860

SUCHEN SIE EINE STELLE?

Wenn Sie Erfahrung in der Hotellerie/Gastronomie haben, dann füllen Sie am besten gleich den unten stehenden Bewerbungstalon aus. Ihre Angaben erscheinen während 2 Wochen auf dieser Seite in der hotel + tourismus revue. Das Inserat ist für Sie kostenlos.

CHERCHEZ-VOUS UN EMPLOI?

Si vous êtes qualifié/e dans l'hôtellerie ou la restauration, remplissez le talon ci-dessous et vos données paraîtront gratuitement pendant 2 semaines sous cette rubrique dans l'hotel + tourismus revue.



Bewerbungstalon / Talon de demande d'emploi

(Bitte gut leserlich ausfüllen / Prière de remplir en capitales)

Gewünschte Stelle / Emploi souhaité: _____ Eintrittsdatum / Date d'entrée: _____

Arbeitsbewilligung / Permis de travail: _____ Jahresstelle / Place à l'année Saisonstelle / saison

Art des Betriebes / Type d'établissement: _____ Bevorzugte Region / Région souhaitée: _____

Name / Nom: _____ Vorname / Prénom: _____

Strasse / Rue: _____ PLZ/Ort: / NPA/Lieu: _____

Geburtsdatum / Date de naissance: _____ Nationalität / Nationalité: _____

Telefon privat / No de téléphone privé: _____ Telefon Geschäft / No de téléphone professionnel: _____

Bemerkungen / Remarques: _____

Sprachkenntnisse / Connaissances linguistiques:

Deutsch / Allemand: _____ Französisch / Français: _____ Italienisch / Italien: _____ Englisch / Anglais: _____

(1 = Muttersprache / Langue maternelle, 2 = gut / bonnes, 3 = mittel / moyennes, 4 = wenig / faibles)

Meine letzten drei Arbeitsstellen waren / Mes trois derniers emplois:

Betrieb / Etablissement: _____ Ort / Lieu: _____ Funktion / Fonction: _____ Dauer (von/bis) / Durée(de/à): _____

1. _____

2. _____

3. _____

Hiermit bestätige ich, dass die obgenannten Angaben der Wahrheit entsprechen. / Le soussigné/la soussignée certifie l'authenticité de ces informations.

Datum / Date: _____ Unterschrift / Signature: _____

Ich bin mit der Bekanntgabe der Daten (Name, Adresse, Telefon etc.) einverstanden: Ja – Nein / J'accepte la publication de mes coordonnées (nom, adresse, téléphone, etc.): Oui – Non
Wenn nein, können wir den ausgefüllten Talon nicht in der Zeitung publizieren. / En cas de réponse négative de votre part, nous ne pourrions pas publier le talon dans le journal.

Bitte mailen oder schicken Sie uns den vollständig ausgefüllten Bewerbungstalon an folgende Adresse: / Veuillez nous retourner le talon de demande dûment rempli à l'adresse suivante:
hoteljob.be@hotelleriesuisse.ch / Schweizer Hotelier-Verein, Express-Vermittlung, Monbijoustrasse 130, Postfach, CH-3001 Bern



Crans-Montana Tourisme cherche, suite au départ de l'ancienne titulaire, un/une

RESPONSABLE SPORTS ET CULTURE

Voici les qualités requises:

- Vous avez de l'expérience dans la conduite de manifestations sportives et culturelles et dans l'animation.
- Vous connaissez la branche touristique et maîtrisez le domaine de la communication.
- Vous êtes au bénéfice d'une formation à l'École suisse du tourisme, de manager du sport ou d'une formation jugée équivalente.
- Vous maîtrisez les langues (français, allemand, anglais).
- Vous avez entre 25 et 45 ans.
- Entrée en service : 1er septembre 2005 ou à convenir.

Nous vous remercions d'adresser votre dossier complet accompagné d'une photo et des prétentions de salaire d'ici au 15 juin 2005 à l'adresse suivante:

CRANS-MONTANA TOURISME A l'attention de M. Walter Loser Directeur -
www.crans-montana.ch - Administration générale - CH-3963 Crans-Montana

166830

MOSIMANN'S LONDON EXPANDIERT

Wir haben folgende Positionen neu zu besetzen



PRODUKTIONS-KÜCHENCHEF/MANAGER – Für unsere neue Produktionsküche suchen wir einen erfahrenen Produktions-Küchenschef/Manager. Für diese Position muss aussergewöhnliches Organisationstalent bewiesen werden, gute Managementführung sowie Flexibilität in der Arbeitshaltung. Fließende Englischkenntnisse werden vorausgesetzt. Falls Sie Erfahrung als Küchenchef/Manager im Eventsbereich oder in einer gehobenen Produktionsküche haben, bitten wir Sie, uns Ihre Bewerbungsunterlagen zukommen zu lassen.

SOUS CHEF EVENTS CATERING – Für unsere Events-Catering-Küche suchen wir einen erfahrenen Sous chef. Falls Sie bereits Erfahrung mit umfangreichen aber qualitativ hochstehenden Catering Events gesammelt haben, belastbar sind sowie Organisationstalent und fließende Englischkenntnisse besitzen, würden wir uns über Ihre Bewerbungsunterlagen freuen.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an – Mosimann's, Maria Mac Aloney-Anderson, 5 William Blake House, Bridge Lane, London SW11 3 AD, United Kingdom –
Telefon: 0044-20-7326-8351 Email: maria.macaloney@mosimann.com www.mosimann.com

166853

Gesucht per sofort bis Ende 2005 für Country Inn in der Nähe von New York

jungen, initiativen Koch

der auch in hektischen Momenten die Nerven behält. Küche international/continental.
Schriftliche Kurzbewerbungen bitte an
Fax 001 9189664601 166855

Kleineres Gourmet-Restaurant (ca. 35 Plätze) in Costa Teguis (Lanzarote, Kanarische Inseln, Spanien) sucht per sofort oder nach Vereinbarung

Küchenchef/in

mit guten Kenntnissen der gehobenen italienischen und modernen Küche.
Info über Tel. 055 4143443 oder
info@golffmayr.com 166878

Fuerteventura/ Kanarische Inseln

Gesucht junger

Koch (m/w)

für das topgelegene Spezialitätenrestaurant «El Sombrero», 60 Innen- und 40 Terrassenplätze, in Schweizer Besitz im aufstrebenden Ferienort Corralejo. Sind Sie motiviert, flexibel, belastbar? Möchten Sie Spanisch lernen? In der Freizeit die sportlichen Angebote unter der kanarischen Sonne nutzen? Und dies ab anfangs Juli oder nach Vereinbarung?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung per E-Mail: elsombrero@arrakis.es
Tel. 0034 625 699 590 166810

Société en pleine expansion cherche pour ses hôtels 4 étoiles situés à Genève et Lausanne

UN(E) RESPONSABLE COMMERCIAL(E)

La personne doit correspondre au profil suivant:

- expérience dans le domaine commercial
- excellente connaissance des marchés locaux Genève et Vaud
- capacité de développer les marchés au niveau national
- maîtrise parfaite des systèmes de distributions modernes actuels – «Yield Management»
- Expérience dans les domaines de l'Hébergement – Sales et Marketing – un atout.
- au bénéfice d'un diplôme d'École Hôtelière – un atout
- langues française – anglaise – allemande
- entregent – excellente présentation – flexible et disponible
- nationalité suisse ou au bénéfice d'un permis de travail valable

Nous offrons:
- possibilité d'évolution de carrière au sein du groupe
- excellente ambiance de travail
- rémunération correspondant aux capacités

Merci de faire parvenir vos offres (curriculum-vitae – photographie et lettre de motivation) à Nash Holding S.A. 36, rue Saint-Jean, 1260 Nyon. 166871

The NH hotels group (www.nh-hotels.com), ranks third in the European ranking for business hotels. NH Hotels has more than 240 hotels with more than 35,000 rooms in 19 countries in Europe, Latin America and Africa

For our hotel **NH Geneva Airport** we are looking for:

Front Office Manager

Requirements:

- Hotel school Diploma with Front Office and reservations experience
- Min. of 3 years experience in leading a team in the international hotel business
- Service & guest orientated
- Independent, creative and dynamic
- Fluent in French, English and German

Job description:

- Member of the management team, you are responsible for the daily running of the FO and reservations department.
- Responsible for the financial results and personnel management of the department

NH is committed to the attraction development and retention of talented people. NH therefore encourages personnel development through the NH University and promotes job moves within the NH world. NH offers to all employees an attractive package of benefits.

«We enhance our customer experience by giving them an enriching return for their time»

Contact and information:

Mrs Corine Ardaine Pittet
Human Resources Administration
Fax: 0041 (0) 22 989 95 00
cardainepittet@nh-hotels.com
HN Geneva Airport Hotel
Avenue de Mategnin 21
CH-1217 Genève-Meyrin Switzerland

166873



Fachleute, Fachstellen

in Sekundenschnelle

WWW.GASTRONET.CH

by JOBS AND MORE ZÜRICH
044 225 80 90

166713

htr STELLENVERMITTLUNGEN

hoteljob

Ihre Stellenvermittlung

hoteljob
Monbijoustrasse 130
Postfach, 3001 Bern
Telefon 031 370 43 33
Fax 031 370 43 34
www.hoteljob.ch
hoteljob.be@hotelleriesuisse.ch



166556

www.jobs-hotel.ch

TOP Stellenangebote

Tel. 081 382 21 57

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in guten Hotels der ganzen Schweiz für qualifiziertes Hotelpersonal. Verlangen Sie das Anmeldeformular.

Stellenvermittlungsbüro Hotella
A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz), Tel./Fax 061 421 10 09 134890

IMPRESSUM

htr hotel + tourismus revue – stellen revue / marché de l'emploi

Der Stellenmarkt für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit
Le marché de l'emploi pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs

Herausgeber / Editeur: Schweizer Hotelier-Verein / Société suisse des hôteliers, 3001 Bern
Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23
Leitung Medien / Responsable des médias: Christian Santschi
Verlagsleitung / Chef d'édition: Iris Strebel
Anzeigenverkauf / Vente des annonces: Oliver Egloff (Anzeigenleiter), Marc Moser
E-Mail: inserate@htr.ch

Anzeigentarif (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. 23/2005	Nr. 24/2005	Nr. 25/2005	Nr. 26/2005
- Erscheint	9. 6. 2005	16. 6. 2005	23. 6. 2005	30. 6. 2005
- Anzeigenschluss	6. 6. 2005	13. 6. 2005	20. 6. 2005	27. 6. 2005
- Wiederholungen	6. 6. 2005	13. 6. 2005	20. 6. 2005	27. 6. 2005

Herstellung / Production: Büchler Grafino AG/ Druckzentrum Bern, 3001 Bern

Auflage / Tirage: 18 000 Ex. Versand / Expedition, 11 157 WEMF-beugluligt / 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.