Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 113 (2005)
Heft: 25

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

Nr./N° 25 – 23. Juni/23 Juin 2005 – € 2.90 / FR. 4.30 – AZA/JAA – 3001 Bern/Berne

Heute mit 92 Stellenangeboten

hotel+tourismus revue

htr PLUS GV•SUISSE

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

Avec cahier français

AKTUELL 6

Binnenmarkt | Ein Wirt soll in allen Kantonen arbeiten können – Wirtepatent hin oder her. Das hat der Nationalrat entschieden.

AKTUELL 7

Klee-Tourismus | Das neue Zentrum Paul Klee bringt Bern eine frische touristische Perspektive in einem ausgabenstarken Segment.

FOKUS 15

Cocktails | Jetzt sind erfrischende Drinks gefragt. Chef-Barkeeper Bruno Hunkeler gibt Tipps.

htr

KOMMENTAR

Die Messlatte liegt hoch

Marietta Dedual

■ *Während der vergangenen Wochen war das Verbandsgeschehen bei hotelleriesuisse von den bevorstehenden Präsidentenwahlen geprägt. Nun sind die Würfel gefallen, die Nervosität legt sich nach und nach.*

Auf Guglielmo L. Brentel wartet keine einfache Aufgabe, die Erwartungen an den neuen Präsidenten sind hoch. Es geht, wie Brentel übrigens auch selber sagte, darum, diejenigen nicht zu enttäuschen, die ihm seine Stimme gegeben haben, und diejenigen, die nicht für ihn votiert haben, zu überzeugen.

Die Niederlage ist sowohl für einen Teil der Romandie wie auch für Christian Rey bitter. Wenn ein Welschschweizer ein Amt mit nationalem Prestige bekleidet und es dann verliert, ist das, wie ein DV-Teilnehmer betonte, nur schwer zu schlucken. Was jetzt aber nicht passieren darf, ist, aus der Abwahl von Christian Rey ein Röstigrabenproblem herbeizureden. Der Wechsel beruht wohl eher auf Programm und Marschrichtung. Hinzuzufügen bleibt, dass Christian Rey – so hiess es in Zermatt – nicht alle Stimmen aus der welschen Schweiz auf sich vereinen konnte.

Nun gilt es, den Entscheid der Delegierten zu akzeptieren und, wie Verbandsleitungsmitglied Claudio Casanova sagte: «Lets go back to business.» Anzufügen bleibt, dass Rey ein würdiger Verlierer war, und dass Wahl wie Voten äusserst fair waren. Da dank diesem fairen Wahlprozedere keine allzu grossen Verletzungen stattgefunden haben, ist es wohl einfacher, sich rasch wieder in die Tagesordnung einzufinden und sich den wirklichen Fragen der Branche zu widmen. Der neue Präsident hat sich – wie jeder Politiker – hundert Tage ausbedungen. Wir haben das Datum in unsere Agenda eingetragen.

Delegiertenversammlung hotelleriesuisse

«Wir müssen den Hebel ansetzen»

■ Der neue Präsident von hotelleriesuisse, Guglielmo L. Brentel, will den Hebel an drei Schwerpunkten ansetzen. Das sagte er den Delegierten.

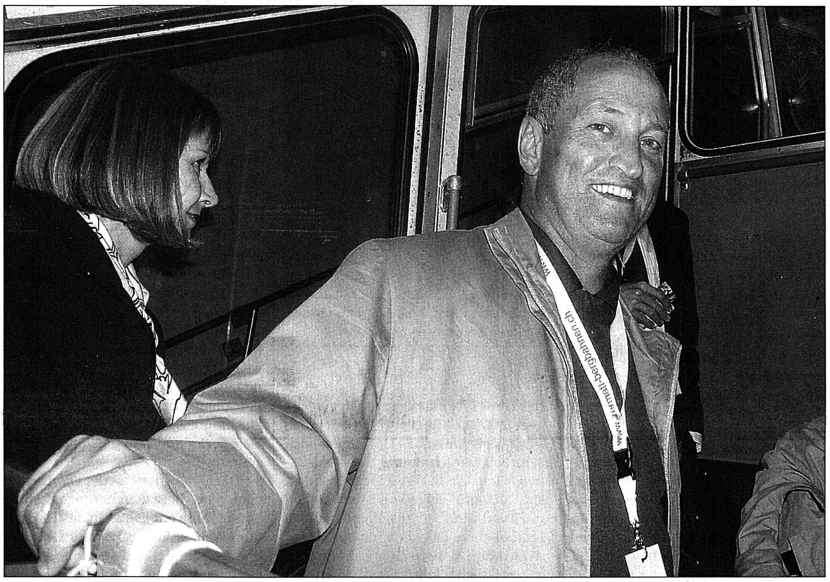
Christine Künzler

Brentel will den Handlungsbedarf von hotelleriesuisse abklären. Er strebt die klare Ausrichtung nach dem Markt, die Professionalisierung und die konsequente Qualitätsausrichtung auf allen Ebenen an. Ein wichtiges Anliegen ist ihm auch die Zusammenarbeit mit nahe stehenden Verbänden. Eine Fusion mit Gastrosuisse indes will er nicht.

Sein zweiter Schwerpunkt ist die klare Verbesserung der Rahmenbedingungen, das heisst, «unnötige staatliche Einschränkungen müssen wegfallen, damit unternehmerisches Handeln wieder möglich ist.» Er will Allianzen gegen die Hochpreisinsel Schweiz bilden und verspricht entsprechend «professionelle und kämpferische Lobbyarbeit».

Dritter Punkt: Um die Produkte besser vermarkten zu können, ruft Brentel auf, in Regionen zu denken und damit die Strukturen dem Markt anzupassen.

Siehe Seiten 2, 3, 4, 5 und CF 1



■ **Guglielmo L. Brentel** (links seine Frau Lukrezia). Er freut sich sichtlich über seine Wahl. Gleich nach der Wahl ist er zur Tat geschritten und hat mit den Verbandsleitungsmitgliedern das Datum für die Konstitutionssitzung festgelegt. Foto: M. Dedual

Hotelarchitektur

Die gleiche Sprache reden

■ Wenn Architekten und Hoteliers miteinander reden, würden sie oft am Sprachproblem scheitern. Dies sagt «Hochparterre-Stadtwanderer» Benedikt Loderer. Während die Hoteliers Dekoro sprechen, sei die Sprache der Architekten Kargisch. Die htr hat den Stadtwanderer auf einem Rundgang durch Zürich begleitet und sich die Vorzüge gelungener Hotelarchitektur anhand konkreter Beispiele erklären lassen. *DST*

Siehe Seite 9

Facility-Management optimieren

■ **In der dritten gv-suisse-Ausgabe im 2005 dreht sich alles ums Facility-Management. Deutlich: Schweizer Firmen lagern dieses erst zögerlich aus, die Professionalität fehlt vielerorts.**

Unter Facility-Management (FM) versteht man alle gebäudebezogenen Leistungen, die nicht zum Kerngeschäft eines Unternehmens zählen. Damit werden diese auch schnell in zweiter Priorität behandelt, was ins Geld gehen kann. «Mit einem koordinierten Facility-Management kann man bis zu 25 Prozent bei den Kosten einsparen», verrät die Präsidentin des Verbandes «Facility Management Schweiz», Barbara Hohmann Beck, im Interview. Der Facility-Management-Markt ist dabei mit einem geschätzten Volumen in der Schweiz von an die 60 Mrd. Franken nicht zu unterschätzen. Gleichzeitug tun sich Schweizer Unternehmen aber mit einem Auslagern schwer: In Deutschland ist die Outsourcingrate bei Putzarbeiten doppelt so hoch. Dafür versuchen jetzt Caterer wie Sodexho und Compass, FM-Leistungen zusammen mit der Verpflegung als Paket zu offerieren. *GSG*

Siehe Beilage

International Benchmark Club

Alpiner Tourismus: Benchmark-Tag

■ Anders als der boomende Städtetourismus, bekundet der alpine Tourismus Mühe mit Wachstum und Entwicklung. Welche Orte und Regionen der Alpen zeigen im Wettbewerb die beste Performance – und was sind die zukünftigen Erfolgsfaktoren des alpinen Tourismus? Der Tourism Benchmark Day in Basel ergab, dass die Produkt-Entwicklung und die Unternehmenstauglichkeit der Tourismusorganisationen besonders wichtig sind. *KJV*

Siehe Seite 14

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

Klein, aber
OHO
* Dieses Werbefeld kostet brutto s/w CHF 460.– pro Erscheinung (exkl. 7,6% MwSt).
Top-Platzierung inklusive! Buchen?
Tel. 031 370 42 42
inserate@htr.ch

htr AUS DEM INHALT

Binnenmarktgesetz 6
Der Nationalrat hat das revidierte Binnenmarktgesetz gutgeheissen. Die Anträge, die eine einheitliche Regelung des Marktzugangs und der Ausbildung im Hotel- und Gastgewerbe forderten, kamen allesamt nicht durch.

Stadt Bern 7
Dank Klee-Zentrum, Einstein-Jahr und neuem Fussballstadion beginnt in Bern so etwas wie ein touristischer Aufbruch. Tourismusdirektor Markus Lergier spricht von einem Quantensprung.

Bahnverpflegung 13
Um dem Essen im Zug ein besseres Image zu verleihen, hat sich SBB-Tochter Elvetino den Sterne-Koch Philippe Rochat als Partner auf die Schiene geholt. Saisonal werden zwei neue Gerichte Rochats angeboten.

Tourism Benchmark Day 14
Neuste Forschung prägte die Basler Veranstaltung. Das Modell der auf Gemeinschaft gründenden Destination wird konkurrenziert durch das unternehmensmässig organisierte Resort.

Cocktails 15
Um die Herkunft des Wortes Cocktail entstanden interessante, mehr oder weniger glaubhafte Geschichten. Romantische Legenden ranken um die Entstehung einzelner Cocktail-Bestandteile.

Kundenservice 21
Die Tourismusorganisationen sind mit E-Mail-Anfragen häufig überfordert. Das zeigt ein Test bei 65 Wintersportorten. Ein Drittel antwortete auf eine Mystery-Guest-Anfrage nicht.

htr CAHIER FRANCAIS

Genève Tourisme CF 3
Während seiner 120-jährigen Geschichte hat Genève Tourisme seine Strukturen und sein Marketing immer wieder überprüft, um sich den neuen Tendenzen anzupassen. Wachsen soll der Geschäftstourismus.

Crans-Montana CF 3
Anlässlich einer Medieninformation zur Saisoneröffnung hat Crans-Montana neue Angebote in den Bereichen Wandern und Velo – auch für Familien – vorgestellt.

Nichtrauchen CF 4
Die Meinungen der Hoteliers und Gastronomen zu einem allfälligen Rauchverbot in öffentlichen Lokalen sind uneinheitlich. Dabei sind in der Romandie regionale Unterschiede auszumachen.

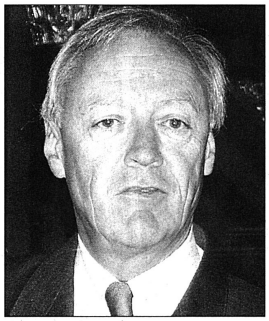
Alimentarium CF 6
Das interdisziplinäre Museum «Alimentarium» in Vevey feiert diesen Juni sein 20-jähriges Bestehen. Für das zweite Halbjahr wird der millionste Besucher erwartet.

Christian Rey

«Ich gehe erhobenen Hauptes, denn wir haben gute Resultate erreicht»

■ Christian Rey ist von seiner Abwahl enttäuscht. Er gehe aber erhobenen Hauptes, sagt er im Interview. Denn er habe gute Resultate erzielt.

Christine Künzler



■ **Christian Rey.** Die Delegierten haben ihren Präsidenten abgewählt.

Sind Sie enttäuscht, dass Sie abgewählt worden sind?
Ja, vor allem deshalb, weil ich meine Arbeitsperiode bei hotelleriesuisse gerne abgeschlossen hätte. Es geht mir auch um das Team: Es ist immer traurig, wenn ein Team auseinander gerissen wird. Andererseits bedeutet meine Abwahl, dass die Arbeit, die ich bis jetzt geleistet habe – gut geleistet habe – nicht gewürdigt wird. Und das finde ich sehr bedauerlich.

Wie interpretieren Sie den Wahlverlauf?
Ich denke, dass einige der Regionen nicht gemacht haben, was sie vorgegeben haben, zu tun. Sie versprachen, mich zu unterstützen, was sie aber dann nicht getan haben. Weshalb das so war, weiss ich nicht, aber es schien, dass sie einen Deutschschweizer wollten.

Wenn Sie auf Ihre sechs Jahre als Präsident von hotelleriesuisse zurückblicken – was war für Sie das Wichtigste, das Sie erreicht haben?
Das Wichtigste war, dass wir hotelleriesuisse zu einem Verband gemacht haben, der bekannt und anerkannt ist. Dies dank vielen guten und mutigen Entscheidungen. Ich gehe erhobenen Hauptes. Meine Bilanz ist gut, und dies bestätigen die Leute. Ich danke auch der Verbandsleitung und der Direktion für die Mitarbeit. Wir haben gute Resultate erreicht, deren Auswirkungen sich später zeigen werden. Ich bedaure sehr, dass hotelleriesuisse am heutigen Tag gegen aussen einiges an seinem guten Image eingebüsst hat. Und das ist auch sehr bedauerlich für die Hoteliers, haben wir es doch fertig gebracht, dass sie – obwohl einige von ihnen Individualisten sind – harmonisch zusammenarbeiten. Doch ich bin ein positiv denkender Mensch: Ich habe in den letzten sechs Jahren bei hotelleriesuisse viele sehr schöne Erinnerungen sammeln können, die mir unvergessen bleiben werden.

Wie sieht Ihr künftiger beruflicher Weg aus?
Ich habe andere Bereiche und Dossiers im Tourismus und in der Hotellerie und meine sechs Hotels und Residenzen, um die ich mich nun – vielleicht etwas persönlicher – kümmern werde. Ich möchte aber allen, die mich unterstützt haben, ganz herzlich danken. Sowohl den Delegierten als auch den Mitarbeitenden bei hotelleriesuisse und den Politikern, die mir geholfen haben.

Christian Rey: Seine Rede vor der Wahl

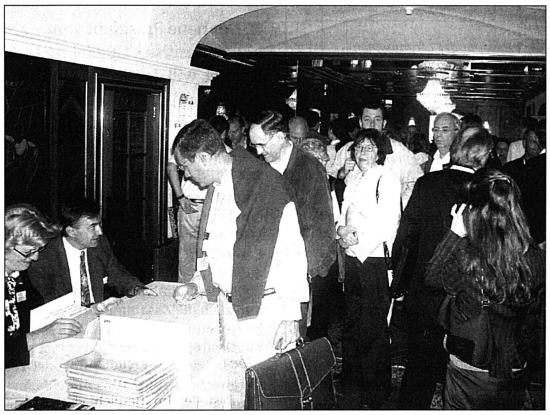
■ In seiner Rede vor der Wahl beleuchtete Christian Rey, der ehemalige hotelleriesuisse-Präsident, an der Delegiertenversammlung unter anderem die Abstimmung Schengen/Dublin. «Wegen der grossen Bedeutung des Schengener Abkommens für den Schweizer Tourismus wurde hotelleriesuisse als erste Adresse für die Belange der Hotellerie erkannt und anerkannt, und zwar durch die Spitzenverbände, die Medien wie auch eine breite Öffentlichkeit», fasste er zusammen. Der, wenn auch knappe, Abstimmungserfolg belohne die Anstrengungen. Der Verband werde sich auch für die Personenfreizügigkeit, über die am 25. September abgestimmt wird, einsetzen.
Rey kam auch auf den Einfluss von hotelleriesuisse bei dem von Schweiz Tourismus initiierten Hotelbewertungssystem für Gäste zu sprechen. Dank dem Engagement des Verbands werde das System nun zu einem Tourismusbewertungssystem erweitert. Zudem führe vom Hotelbewertungssystem ein Link zu den von hotelleriesuisse klassifizierten Hotels.
Rey gab sich für den Sommer 2005 und den Winter 2005/06 zuversichtlich: «Die Schweizer Wirtschaft hat die konjunkturelle Talsohle durchschritten und wird sich in den kommenden zwei Jahren wieder aufwärts bewegen.» Das Wachstum an Logiernächten dürfte im Sommer ein knappes Prozent ausmachen, im Winter 1 Prozent. Es gebe aber noch viel zu tun, denn der Schweizer Tourismus brauche mittelfristig ein grösseres Wachstum. Damit das gelinge, gelte es, sich für bessere Rahmenbedingungen einzusetzen, sagte Christian Rey. Trotzdem: «Wir dürfen unser Licht nicht unter den Scheffel stellen. Wir sind gut, aber wir können noch besser werden, wenn wir uns besser verkaufen können und uns unseres Wertes bewusst werden – mit Hilfe von überzeugenden Anbietern von touristischen Dienstleistungen.» *CK*

Delegiertenversammlung hotelleriesuisse

«Zeit, dass die Würfel fallen»

■ Die Wahl Guglielmo L. Brentels zum neuen hotelleriesuisse-Präsidenten fiel deutlicher aus als erwartet. 109 Delegierte gaben in Zermatt dem neuen Präsidenten ihre Stimme. Mit 72 Stimmen ist Christian Rey abgewählt worden. Drei Regionen bekannten sich zu Brentel.

Christine Künzler



■ **Ankunft der Delegierten.** Christian Hodler und Christine Büchler von hotelleriesuisse empfangen die Delegierten in Zermatt. Fotos: Marietta Dedual

Zermatt, am Morgen des Mittwoch, 15. Juni: Dass die Wahlen die diesjährige Delegiertenversammlung von hotelleriesuisse in Zermatt dominieren werden, ist offensichtlich. Kleine Gruppen haben sich formiert: «Herr Brentel ist…» oder «Christian Rey a montré, que…». Das Lobbying für die beiden Präsidentschafts-Kandidaten läuft auf Hochtouren. Die Nervosität einzelner Delegierter und Verbandsmitglieder ist spürbar.

Doch erst gilt es an der DV Ansprachen und Berichterstattungen anzuhören. Dann endlich steht das Traktandum Wahlen an. Die Berner Oberländer, die Bündner und die Zürcher Delegierten lassen bekannt geben, dass sie geschlossen hinter Brentel stehen. Die Groupe de Travail Romand portiert Christian Rey. Die Tessiner, hört man, sind gespalten: Ein Teil unterstützt Brentel, ein Teil steht für Rey ein. Der Regionalverband Hotellerie Vaudoise und derjenige von Neuchâtel-Jura stehen hinter Rey.

Jetzt haben die beiden Kandidaten Gelegenheit, zu den Delegierten zu sprechen. Christian Rey zählt auf, was er getan hat, und was er in seinem Amt als Präsident von hotelleriesuisse tun wird (Zusammenfassung Box Seite 2). «Es ist Zeit, dass die Würfel fallen», sagt Guglielmo Brentel gleich zu Beginn seiner Ansprache. Der Wahlkampf, der weit über die Branche hinaus zur Kenntnis genommen worden sei, habe ihm gefallen. «Das Ziel, dass Sie, liebe Delegierten, heute eine wahrhaftige Wahl zwischen zwei Programmen haben und nicht einfach nur ja oder ja sagen können, haben wir damit erreicht.»

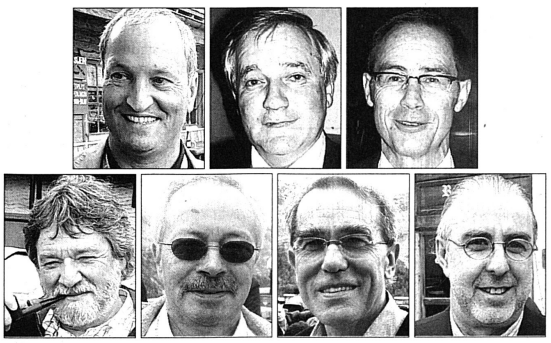
Fortsetzung auf Seite 3

Verbandsleitung

Drei neue Mitglieder halten Einzug

■ Drei Mitglieder der Verbandsleitung von hotelleriesuisse, Claudio Casanova, Robert Infanger und Herbert Sidler, sind per Akklamation wiedergewählt worden. Drei neue Mitglieder, Guglielmo L. Brentel, Jürg Domenig und Werner Affentranger, halten Einzug.

Christine Künzler



■ **Die Verbandsleitung,** (v.l.) Präsident Guglielmo L. Brentel, Werner Affentranger, Jürg Domenig (alle neu), Claudio Casanova, Robert Infanger, Jacques Pernet und Herbert Sidler.

Zur Neuwahl in die Verbandsleitung haben sich ausser dem Präsidentschaftskandidaten gestellt: Jürg Domenig, Werner Affentranger und Philip C. Brunner. Brunner hat mit 68 Stimmen die Wahl nicht geschafft. – Die Amtszeit von Jacques Pernet läuft noch.

Jürg Domenig, Geschäftsführer des Hotelier-Vereins Graubünden, ist mit 133 Stimmen zum neuen Verbandsleitungs-Mitglied von hotelleriesuisse bestimmt worden. Zur Kandidatur bewogen hat den Juristen sein Interesse an der Hotellerie und sein Glauben, dass er mit seiner Erfahrung als Externer positive Inputs geben kann. Es sei, vermutet er, gar nicht so schlecht, wenn unter den sieben VL-Mitgliedern einer von der Beraterseite her komme.

Der Interlakner Hotelier Werner Affentranger ist mit 126 Stimmen neu in die VL von hotelleriesuisse gewählt worden. Grund für seine Kandidatur sei die Überzeugung, «dass der Tourismus eine gute Zukunft hat, dessen Rückgrat die Hotellerie ist. Dafür zu arbeiten, ist für mich ein Challenge, aber auch eine Ehre». Walter Trösch, der aufgrund der Amtszeitbeschränkung aus der VL ausschied, wurde zum Ehrenmitglied ernannt. In Tröschs Ägide fallen die Erneuerungen des L-GAV 1992 sowie die Bewältigung der vertragslosen Zeit zwischen 1996 und 1998. Trösch habe, so Christian Rey, die Sicht eines Unternehmers und Hoteliers in die Verbandsorgane eingebracht.

Junge Hoteliers gesucht

■ **Zürcher Hotelier-Preis.** Im Rahmen des 125-Jahre-Jubiläums lancieren die Zürcher Hoteliers zwei Auszeichnungen. Erstens die Auszeichnung «Junger Zürcher Hotelier» beziehungsweise «Junge Zürcher Hotelière». Gesucht ist eine höchstens 30-jährige Hotelier-Persönlichkeit, die in einer Kaderfunktion oder selbstständig wirkt sowie einen ausserordentlichen Leistungsausweis und eine hohe Sozialkompetenz vorweisen kann. Die Gewinnerin oder der Gewinner erhält eine Ausbildung im Wert von 10 000 Franken. Zweitens werden die Zürcher Hoteliers eine Person, eine Gruppe von Menschen oder eine Institution auszeichnen, welche sich mit einem nachhaltigen Projekt für die Destination Zürich eingesetzt hat. Es winkt ein Preis in der Höhe von 8000 Franken. Bei beiden Wettbewerben können sich die Kanditaten nicht selber bewerben. Sie müssen von Dritten vorgeschlagen werden. *CK*

www.zhv.ch oder Telefon 044 350 04 12

Weit hinten

■ **Kongressstädte.** Barcelona ist die beliebteste Kongressstadt der Welt. Weit abgeschlagen folgen Schweizer Städte: Zürich auf Rang 66, Lausanne auf dem 70. und Basel auf dem 100. Platz. Das geht aus einer Statistik der International Congress and Convention Association (ICCA) hervor. Unter die Top-Ten schafften es Wien (Rang 2), Singapur, Berlin, Hongkong sowie Kopenhagen, Paris, Lissabon, Budapest und Stockholm, wie aus der Rangliste ersichtlich ist. *CK/sda*

Politiker wollen einen Sondersteuersatz

■ **Davos und St. Moritz.** Die Casinos in Davos und St. Moritz sollen von einem Sondersteuersatz profitieren können. Laut der «Südostschweiz» können die beiden Bündner Casinos nur noch existieren, weil ihnen der Bund für die ersten vier Betriebsjahre die Hälfte der Abgaben erlässt. Ab 2007 müssten die beiden Casinos dem Bund also dann doppelt so viel abliefern. Nun haben Duri Bezzola (FDP-Nationalrat) und Christoffel Brändli (SVP-Ständerat) eine parlamentarische Initiative eingereicht. Damit wollen die beiden Bündner Politiker erreichen, dass der reduzierte Abgabesatz von 20 Prozent des Bruttospielertrags den Bergcasinos in Davos und St. Moritz über das Jahr 2007 hinaus gewährt wird. Um ihrem Anliegen mehr Gewicht zu verleihen, haben Brändli und Bezzola die Initiative gleich in beiden Räten eingereicht.
Bezzola hält in seiner Initiative fest, dass Casinos im Produktemix bekannter Tourismusorte und deren Positionierung auf dem Markt von grosser strategischer Bedeutung sei.
Eine Verdoppelung der Abgabe – jetzt oder nach 2007 – würde das Ende des Davoser Casinos bedeuten, sagt Siegfried Dietsche, der 90 Prozent der Aktien besitzt. Derzeit beläuft sich dort der Bruttospielertrag auf rund 3 Mio. Franken jährlich. Um ohne Vergünstigungen auszukommen, müsse der Bruttospielertrag auf mindestens 4 Mio. Franken gesteigert werden – was mehr Zeit erfordere. *CK*

DV hotelleriesuisse in Zermatt

Fortsetzung von Seite 2

Brentel wendet sich in Französisch auch an die Romands, in Italienisch an die Ticinesi. «Stellt euch vor», sagt er den Delegierten, «die Schweizer Hotellerie bekommt – auch in der Schweiz – wieder die Beachtung, die sie verdient. Stellt euch zudem vor, ihr verdient genug Geld, um euer Hotel den Gästebedürfnissen anpassen zu können.» Diese Zeiten habe es mal gegeben, in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts. «Mir geht es darum, dass wir – und das heisst für mich, die grossen, mittleren und kleinen Hotels – wieder rentabel arbeiten können.» Brentel verspricht, sich als Präsident die Bedürfnisse und Anliegen der Mitglieder in den Regionen anzuhören. Und er stellt klar, dass er mit seinen «Schlüsseleigenschaften – Kämpfen bis zum Letzten und schöpferisches Handeln» – vollen Einsatz leisten werde.

«Sie haben die Weichen neu gestellt»

181 Delegierten können jetzt in einer geheimen Wahl ihre Stimme abgeben. 181 Wahlzettel gehen ein, ungültige und Enthaltungen wird es keine geben, wie sich herausstellen wird. Während die Wahlzettel ausgezählt werden, machen die Delegierten eine verordnete Pause. Thema gibt es nur eins: Wer wird neuer Präsident? Walter Trösch, der abtretende Vizepräsident, verkündet dann den Namen: Gewählt ist mit 109 Stimmen (Pause) Guglielmo Brentel. Freudiger Applaus.

«Sie haben einen neuen Präsidenten gewählt. Damit stellen Sie die Weichen neu», sagt Trösch den Delegierten. Christian Rey habe in seiner Amtszeit schwierige Dossiers übernehmen müssen, die er aufs Beste erledigt habe. Rey hinterlasse eine Basis, auf der weiter gebaut werden könne, hält Trösch fest.

«Ich bin stolz auf das, was ich hinterlasse», fasst Christian Rey zusammen (vgl. Interview auf Seite 2). «Man realisiert oft erst im Nachhinein, dass eine Arbeit gut war.» Auch Christoph Juen wird in seinem Beitrag festhalten, dass das Resultat der Wahl nicht ganz das Leistungsergebnis widerspiegelt, das unter Rey erzielt worden ist. Und zudem wird er sagen, dass Christian Rey seine Niederlage mit «Stil und Würde» zu tragen wisse.

Vizepräsident Walter Trösch wird Ehrenmitglied

Walter Trösch, der abtretende Vizepräsident von hotelleriesuisse, wird zum Ehrenmitglied ernannt. Er habe während 17 Jahren unzählige Arbeitsstunden für den Verband geleistet, so Christian Rey. In Tröschs Ägide fallen die Erneuerungen des L-GAV 1992 sowie die Bewältigung der vertragslosen Zeit zwischen 1996 und 1998. Trösch habe immer die Sicht eines Unternehmers und Hoteliers in die Verbandsorgane eingebracht.

hotelleriesuisse-Direktor Christoph Juen berichtet über Aktuelles der Geschäftsstelle. Im Bereich «Beruf und Bildung» informiert er über die Einführung des neuen Eignungstests «Multicheck» – für künftige Lehrlinge im Gastgewerbe – der in Zusammenarbeit zwischen hotelleriesuisse und Gastrosuisse entstanden ist. Neu ist hotelleriesuisse eine Partnerschaft mit AKAD Business eingegangen. Anstelle des «Empowerment»-Seminars wird nun die Ausbildung zum «Führungsfachmann/frau» mit Fähigkeitsausweis angeboten. Die Absolventen haben anschliessend die Möglichkeit, sich für das Nachdiplomstudium Hotelmanagement HF (vormals US) einzuschreiben. Das erste Nachdiplomstudium ist erfolgreich durchgeführt worden. Neuigkeiten auch im Bereich Stellenvermittlung: hoteljob wird in die Online-Stellenplattform von hotelleriesuisse integriert, bleibt als Auskunftsstelle am Hauptsitz jedoch erhalten.

Siehe auch Cahier français Seite 1

Die nächste DV von hotelleriesuisse findet am 30. November 2005 in Bern statt. Eine mehrtägige DV ist geplant am 29. bis 31. Mai 2006 in Schwyz.

Mitfinanzierung Abstimmungskampf und L-GAV

■ Mitfinanzierung des Abstimmungskampfes Schengen/Dublin und der Personenfreizügigkeit: hotelleriesuisse unterstützt die Abtimmungskampagnen mit einem substanziellen Betrag. Der Ratifizierungsantrag wurde mit 3 Gegenstimmen und 4 Enthaltungen genehmigt.
Die Änderungen am L-GAV (vgl. htr vom 26. Mai): die Delegierten haben sie einstimmig genehmigt. Die Änderungen im Überblick:
- Anpassung der Lohnkategorie III
- Anpassung des Vertragsvollzugs
- Verbesserungen, Präzisierungen, rekaktionelle Korrekturen und Anpassungen an die neue Gesetzeslage.

Die Kontrollen, ob sich die Arbeitgeber an den L-GAV halten, sollen verschärft werden. Fällt eine Nachkontrolle negativ aus, wird der Arbeitgeber mit einer Busse zwischen 600 und 20 000 Franken belangt. *CK*

«Ein erfreuliches Betriebsergebnis»

■ hotelleriesuisse-Verbandsleitungsmitglied Herbert Sidler berichtete von einem «erfreulichen Betriebsergebnis von 427 000 Franken». Der Gesamtumsatz von hotelleriesuisse belief sich im 2004 auf 26,5 Mio. Franken – bei einem Budget von 26,8 Mio. Franken. Der Cashflow erreichte mit 1,5 Mio. Franken einen Stand, der in den Jahren zuvor nie erzielt worden ist (03: 0,86 Mio. Fr.). Die Umstrukturierungen in den Bereichen Medien und Unternehmensberatung wirkten sich laut Sidler bereits im Geschäftsjahr 04 aus. Der neuste Zwischenabschluss zeige für dieses Jahr eine relativ stabile Situation. Sollte das Wirtschaftsklima sich nicht verschlechtern, könne davon ausgegangen werden, dass das Budget 2005 eingehalten werden könne. Die Delegierten haben weiter einstimmig die Rechnung genehmigt und die Kontrollstelle bestätigt. *CK*

Guglielmo L. Brentel

«Ein Auftrag zum Wechsel»

■ Guglielmo L. Brentel, der neue Präsident von hotelleriesuisse, will sich erst mal in alle Dossiers vertiefen und die Menschen am Hauptsitz kennen lernen. Wenn nötig, stellt er einiges auf den Kopf, sagt er. Er versteht seine Wahl als Aufruf zur Richtungsänderung.

Christine Künzler

■ **Guglielmo Brentel.** Er will eine klare Marktausrichtung, klare Verbesserungen der Rahmenbedingungen und eine bessere Vermarktung. Foto: Marietta Dedual

‣ Herr Brentel, Sie wissen: Die neu gewählten Präsidenten werden jeweils in einer Homestory vorgestellt. Sind Sie einverstanden, dass wir Sie in Ihrer Badewanne ablichten?
Selbstverständlich. Ohne Badehose – das ist Bedingung (lacht schallend).

‣ Zuvor habe ich allerdings noch ein paar Fragen. Erstaunt Sie das klare Wahlresultat?
Ich habe mir erhofft, gewählt zu werden. Deshalb bin ich auch nicht so überrascht. Das Resultat an sich erachte ich als einen klaren Auftrag.

‣ Als einen Auftrag wozu?
Einen Auftrag zum Wechsel. Die Delegierten wollen eine neue Richtung einschlagen. Was diese beinhaltet, habe ich in meinem Interview in der hotel+ tourismus revue (Anm. d. Red. htr Nr. 23) zum Ausdruck gebracht. Jetzt geht es darum, die Dossiers und die Lage zu analysieren und dann mit der Verbandsleitung, der Direktion und den Mitarbeitenden am Hauptsitz die Projekte umzusetzen.

‣ Sie stellen also so ziemlich alles auf den Kopf?
Nein, nicht zwingend, aber ich schliesse das auch nicht aus. Ich werde nicht den Zweihänder schwingen, das ist nicht meine Art. Ich will erst begreifen, was läuft und was gelaufen ist. Dass vieles gut läuft, entnehme ich der Berichterstattung von Christoph Juen an der Delegiertenversammlung. Ich werde viele Fragen stellen. Entweder sind die Antworten zufriedenstellend oder aber die Sache wird nochmals diskutiert. Am Schluss zählen die Argumente.

‣ Welche Veränderung scheint Ihnen, als bisher Aussenstehender, die dringendste?
Ich sehe drei Schwerpunkte. Wir müssen den Handlungsbedarf festhalten und abklären, in welche Richtung wir mit den Hotels gehen können. Und wir müssen die Zusammenarbeit mit anderen Branchenverbänden auf eine neue Basis stellen und intensivieren. Unsere Rahmenbedingungen sind ein weiteres Thema. Die politische Lobbyingarbeit muss fortgesetzt und mit einer klaren Öffentlichkeitsarbeit ergänzt werden. Auch muss das wirtschaftliche Lobbying intensiviert werden. Denn die Branche Tourismus als solche und ihre Auswirkung auf andere Branchen wird weit unterschätzt. Drittens geht es um die Strukturen der touristischen Vermarktung: sie müssen den Marktbedürfnissen angepasst werden.

‣ Kooperation: Steht der Termin für die Fusion mit Gastrosuisse?
Mit den Verantwortlichen von Gastrosuisse habe ich noch nicht gesprochen. Ich werde jetzt auf sie zugehen. Diese Gespräche stehen für mich auf der Terminliste zuoberst.

‣ Fusionsgespräche?
Nein, fusionieren kommt für mich nicht in Frage. Ich war immer ein Gegner einer Fusion. Wahrscheinlich würde am Tag einer Fusion ein neuer Hotelier-Verein entstehen. Ich bin jedoch der Meinung, dass es sehr viele Bereiche gibt, die wir nur gemeinsam anpacken können. Ich bezweifle jedoch, dass gemeinsame Gespräche ausreichen. Man muss die Kooperation in ein neues Gefäss stellen. Es braucht aber zwei Verbände. Ob ein Dachverband entstehen soll, muss geprüft werden. Diesbezügliche Beispiele sind nicht sehr vielversprechend. Wir müssen wohl einen neuen Weg suchen.

‣ Sehen Sie eine Lösung für den «Krieg der Sterne»?
Es muss eine geben! Mir fehlt noch ein Partner am Tisch, nämlich jene Organisation, die uns vermarktet, das heisst Schweiz Tourismus. Die Klassifikation zu kommunizieren macht ja nur Sinn, wenn sie für den Gast sinnvoll ist. Jeder Touristiker begreift, dass es ganz sicher nicht zwei verschiedene Systeme geben darf. Ich persönlich bin der Meinung, dass die Kernkompetenz der Hotelklassifikation bei hotelleriesuisse liegt.

‣ Was gedenken Sie zu unternehmen, falls die Personenfreizügigkeit abgelehnt wird?
Das ist eine Frage, die die Schweiz beantworten muss. Wir von hotelleriesuisse müssen uns in die Debatte einbringen und uns die Szenarien im Falle eines Ja und eines Nein überlegen. Das Leben geht weiter – in beiden Fällen.

‣ Wann werden wir die ersten Brentel-Spuren sehen?
Nicht sofort. Ich will mich erst in die Dossiers einarbeiten. Und ich will die Menschen dahinter kennen lernen. Was immer wir machen, es geht nur mit Menschen. Wir sind ein Verband mit Menschen für Menschen. Es ist wichtig, dass diese Leute mich kennen lernen. Wer mich kennt, unterstützt mich; auf die anderen möchte ich zugehen.

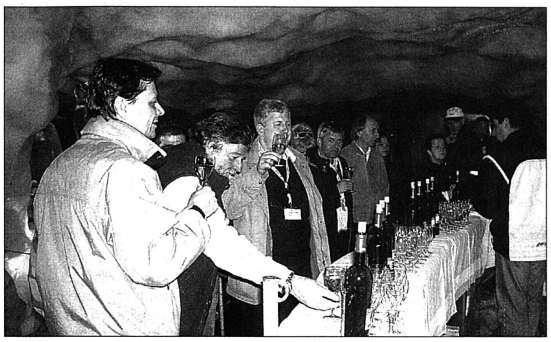
‣ Wie überzeugen Sie Ihre Nicht-Wähler?
Ich glaube, dass viele von jenen, die mich nicht gewählt haben, mich nicht kennen. Ich möchte diese Delegierten durch meine Arbeit überzeugen.

DV hotelleriesuisse

Warten, wählen, staunen und feiern

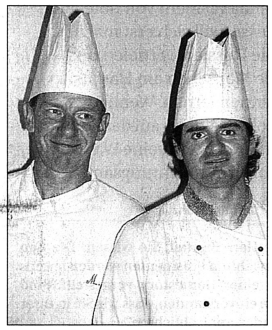
■ Gespanntes Warten bei den Zürchern: Jan Brucker, Hotel Widder, Hans Peter Kaiser, «Adler», Elisabeth Spycher, Geschäftsführerin Hotel & Gastroformation, Zürich (v. l.).

An der Delegiertenversammlung von hotelleriesuisse in Zermatt präsentierte sich der Ferienort von seiner besten Seite, obwohl das «Horu» sich erst am Mittwoch zeigte. Die Stimmung der Delegierten wandelte sich von gespannt zu überrascht bis zu (mehrheitlich) wohlgelaunt. Beim Ablauf des dreitägigen Programms haben die Zermatter Ihr Organisationstalent unter Beweis gestellt. Pierre-André Pannatier, Präsident des Organisationskomitees: «Wenn ich ein glücklicher OK-Präsident bin, ist das das Verdienst aller Akteure». Er habe, sagt er, ein gutes Gefühl: «Die Leute sind zufrieden.» Das Schwierigste an der Organisation waren die beiden Ungewissheiten Wetter und Anzahl Delegierte. Das Wetter jedenfalls hat sich von seiner guten Seite gezeigt. *MD*



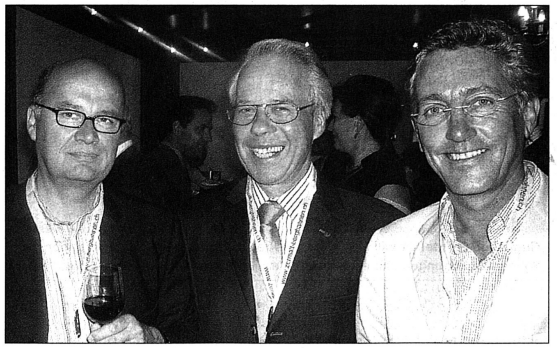
■ **Apéro in der Gletscherwelt.** Zum Ausklang gabs am Donnerstag eine Bergfahrt zum Klein Matterhorn mit Besichtigung der Gletschergrotte.

■ **Walter Trösch** (r.), der aus der Verbandsleitung ausschied, wurde zum Ehrenmitglied von hotelleriesuisse ernannt. Im Bild mit Ehefrau Miriam und Christian Rey.



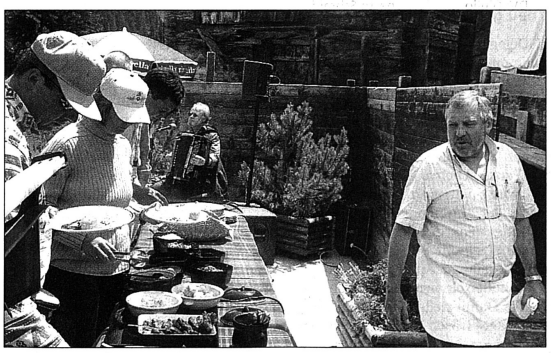
■ **Kulinarische Genüsse.** Die Köche Markus Gold (l.) und Nuno Fernandez vom Restaurant Avena.

■ **Gemütliches Beisammensein.** Nach der Präsidentenwahl gings zum Aperitif und zum Raclette-Plausch mit der Metro auf die Sunegga.



■ **Blick zur Kamera.** Thomas P. Egli, Seehotel Hermitage Luzern, Wolfgang Pinkwart, «Mont Cervin Palace» Zermatt , Peter E. Büsser, Hotel des Balances, Luzern (v. l.).

■ **Frauenpower.** Mirja Kronig, «Continental», Zermatt und Andrea Barbara von Siebenthal, Golfhotel Les Hauts de Gstaad, Saanenmöser.

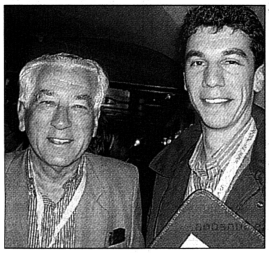


■ **DV-Ausklang bei herrlicher Alpensicht.** Grillparty beim Restaurant Furri. Rechts im Bild «Grillmeister» Josef Schwegler.

Anzeige

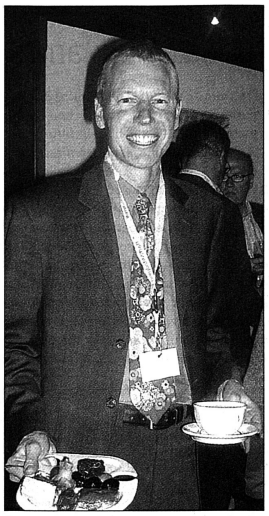
■ **Aus Basel angereist.** Josy Nussbaumer, Kulinarische Konzepte GmbH, und Raeto Steiger, Hotel Basel.

■ **Freut sich** über das Wahlergebnis. Lukrezia Brentel, die Ehefrau des neuen Präsidenten.



■ **Vater und Sohn** gemeinsam an der DV: Giulio (l.) und Roberto Schmid, Hotel International au Lac, Lugano.

■ **Sang am Dienstagabend** beim Get-together: Dan Daniell vom Restaurant Chez Heini, Zermatt.

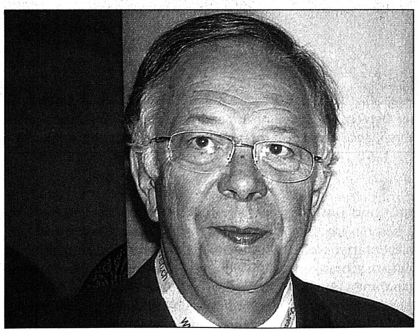


■ **Strahlend beim Desserbuffet** angetroffen. Christoph Rohn, Direktor der Hotelfachschule Thun.

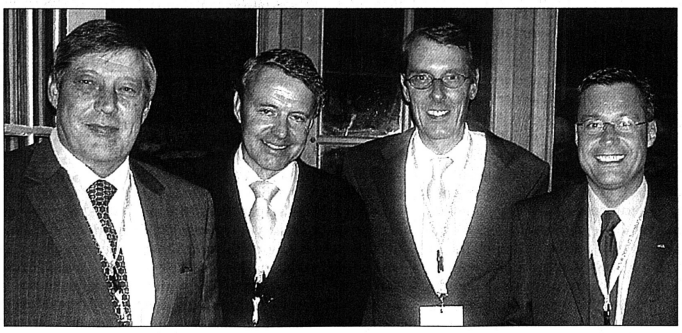
■ **Das OK machte einen guten Job.** Franziska Taugwalder, Hotel Metropol, Franz Schwegler, Parkhotel Beau-Site, Stefanie Minnig, Zermatt Tourismus, Martin Sonderegger, «Monte Rosa», Silvo Perren, «Excelsior», Peter Kronig, Zermatt Tourismus, Christine Büchler und Annette Stoffel, beide hotelleriesuisse und OK-Präsident Pierre-André Pannatier, Hotel Alpenblick. Fotos: M. Dedual

■ **Die Brüder.** Thomas Walther, Hotel Walther, Pontresina, und Hans-Jörg Walther, «Ryffelalp Resort», Zermatt, im Gespräch mit Hildegard und Christoph Juen, Direktor hotelleriesuisse (v. l.).

■ **Sepp Julen,** «alpine residence», Zermatt (l.) und Tochter Anna, Absolventin EHL, mit Thomas Allemann, hotelleriesuisse .



■ **Gespannt.** Jean-Michel Illi, Mitglied der Direktion hotelleriesuisse (Leiter Sitz Lausanne).



■ **Bergler unter sich** (v. l.): Fritz Langenegger, «Schweizerhof», Zermatt, Andreas Haag, Vizepräsident, und Andi Züllig, Präsident Hotelierverein Graubünden, Stephan Hinny, «Schweizerhof», Pontresina.

Rauchen knapp erlaubt

■ **Kanton Bern.** Rauchen in Restaurants wird im Kanton Bern nicht behördlich verboten: Nach engagierter Debatte hat der Grosse Rat am Dienstag entgegen dem Vorschlag der Regierung zwei Vorstösse abgelehnt, die das Rauchen nur noch in abgetrennten Fumoirs erlaubt hätten. Bei der Motion von Johanna Wälti-Schlegel (Grüne Freie Liste) fiel das Nein mit 89 zu 79 Stimmen noch deutlich aus. Bei der Motion von Ruedi Löffel (EVP) für «Saubere Luft im Gastgewerbe» resultierte aber mit 84 zu 84 ein Unentschieden. Ratspräsident Thomas Koch gab den Stichentscheid, weil ihm der Vorstoss zu weit ging. Das Resultat mag erstaunen, da der Grosse Rat bisher verschiedene Zeichen gegen das Rauchen gesetzt hatte. Im April 2003 und im Februar 2005 befürwortete er Vorstösse für ein Verbot der Alkohol- und Tabakwerbung und des Tabakverkaufs an Jugendliche. Befürwortet hat der Rat das Rauchverbot in öffentlichen Innenräumen. *GSG/sda*

Grosse Pläne

■ **Bad Ragaz.** Hans Rudolf Schmid, Direktor von Bad Ragaz Tourismus, hat Grund zur Freude: Er konnte die neuen Räume der Tourismuszentrale im Innenhof des alten Dorfbades einweihen. Zudem hat der St. Galler Kantonsrat 5,5 Mio. Franken bewilligt, um das 1868 erbaute Gebäude umfassend zu renovieren. Gesundheits- und Erlebnisbäder sollen darin Platz finden, wie das «St. Galler Tagblatt» berichtete. Parallel dazu hegen auch die Grand Hotels Ausbaupläne. *TL*

Geldsegen für das Oberland

■ **Kanton Bern.** Die zweite Lesung des Tourismusentwicklungsgesetzes (TEG) hat im bernischen Parlament keine grossen Wellen mehr geworfen. Der Grosse Rat verabschiedete die Gesetzesvorlage nach nur zehn Minuten mit 119 zu 1 Stimmen.
Das TEG stellt die qualitative Förderung des Tourismus in den Vordergrund. Der Investitionsförderung kommt nur noch zweitrangige Bedeutung zu. Die Beherbergungsabgabe wird beibehalten und auf SAC-Hütten ausgedehnt. Zudem wird die Verteilung der Erträge neu geregelt: 85% der abgelieferten Beherbergungsabgaben fliessen in jene Gebiete zurück, die mit ihren Abgaben den Topf auch speisen. Davon profitiert vor allem das Berner Oberland, das künftig fast doppelt so viel Geld für die Marktbearbeitung zur Verfügung haben dürfte. Für Gebiete mit geringem Aufenthaltstourismus – Berner Jura, Mittelland und Emmental – sieht das Gesetz kantonale Finanzhilfen vor. *TL/sda*

Rückgang

■ **Winterbilanz.** Die Bündner Hotellerie hat im letzten Winter rund 100 000 Logiernächte verloren. Auf das Gesamtergebnis drückte der schwache April. Die insgesamt 3,1 Mio. Übernachtungen bedeuten einen Rückgang um 2,8% gegenüber dem Vorjahr. Bis Ende März lag die Zahl Logiernächte insgesamt noch mit 0,6% im Plus. Im April dann gab es einen Einbruch von 37,6%. Als Hauptgrund für diesen Rückgang nennt Graubünden Ferien den frühen Ostertermin. *TL/sda*

Ständerat

Doch Geld für Naturparks

■ In der Schweiz sollen neue Natur- und Landschaftspärke mit nationalem Label entstehen. Der Ständerat hat die Grundlagen dafür geschaffen.

Diesem Entscheid ging aber eine lange Leidensgeschichte voraus: Im Februar 2004 hatte der Bundesrat die Pärke von nationaler Bedeutung aus finanzpolitischen Gründen noch aus der Legislaturplanung gekippt. Nach heftigen Protesten und unter Druck des Parlaments kam er mit einer Änderung des Natur- und Heimatschutzgesetzes darauf zurück. Diese Vorlage wurde nun letzte Woche im Ständerat einhellig begrüsst. Die auf freiwilligen Initiativen entstehenden Pärke seien eine Chance für ländliche Gebiete und für den Tourismus, hielt Kommissionspräsident Rolf Büttiker (FDP) fest. Das sei ein Gewinn für das ganze Land.

Ein Label soll die Parks touristisch aufwerten

Nur die Finanzierung war umstritten. Auf Antrag der Kommissionsmehrheit beschloss der Rat, dass der Bund den Kantonen aufgrund von Programmvereinbarungen Finanzhilfen an die Errichtung, den Betrieb und die Qualitätssicherung der Pärke gewähren kann. Erfüllt ein Park die gesetzlichen Anforderungen, wird er vom Bund anerkannt und erhält das Label «Park von nationaler Bedeutung». Zentral für die Anerkennung ist, dass die Pärke auf regionalen Initiativen beruhen, von der lokalen Bevölkerung getragen werden und in ein kantonales Programm eingebunden sind. Es sind bereits über 30 Projekte mit unterschiedlichem Konkretisierungsgrad vorhanden. *TL/sda*

Binnenmarktgesetz

Keine Extra-Wurst für Gastgewerbe

■ Mehr Mobilität für Berufsleute in der Schweiz: Der Nationalrat hat das revidierte Binnenmarktgesetz gutgeheissen. Die Anträge, die eine einheitliche Regelung des Marktzugangs und der Ausbildung im Hotel- und Gastgewerbe forderten, fielen allesamt durch.

Theres Lagler

Ob Wirt, Naturheilpraktiker oder Lehrer: Wer in einen anderen Kanton umzieht, soll seinen Beruf auch am neuen Wohnort ausüben dürfen. Der Nationalrat hat sich letzten Donnerstag klar hinter die entsprechende Änderung des Binnenmarktgesetzes gestellt. So hielt etwa SP-Nationalrätin Susanne Leutenegger fest, dass sich die kleine Schweiz den Luxus von 26 kantonalen Binnenmärkten einfach nicht mehr leisten könne, auch wenn von der Niederlassungsfreiheit für das Gewerbe nicht ein allzu grosser Wachstumsschub zu erwarten sei. Obwohl mehrere Berufsgruppen von einem Abbau der kantonalen Zutrittsschranken betroffen sind, gab im Parlament vorab eine Branche zu reden – das Gastgewerbe.

FDP-Nationalrat Pierre Triponez betonte, dass in Branchen wie dem Gastgewerbe Minimalstandards in der Ausbildung im Interesse der Öffentlichkeit seien. Seinen Antrag, den Marktzugang davon abhängig zu machen, lehnte der Nationalrat aber mit 106 zu 60 Stimmen ab. Auch Triponez' Zusatzantrag, den Marktzugang an eine hinreichende Berufserfahrung zu knüpfen, und eine Motion der Wirtschaftskommission, die eine einheitliche Regelung des Marktzugangs im Hotel- und Gastgewerbe befürwortete, kamen im Rat nicht durch. Die Parlamentarier wollten keine neuen Zutrittsschranken schaffen und keine Ausnahmen für einzelne Branchen machen. Mehr Glück hatte ein Antrag des FDP-Nationalrats Didier Burkhalter: Er forderte, dass künftig das Bundesrecht in allen Kantonen einheitlich vollzogen werden müsse. Dabei dachte er vor allem an das Lebensmittelrecht. Dieser Frage muss der Ständerat als Zweitrat nun nachgehen.

Während Gastrosuisse bedauert, dass der Nationalrat keine Mindestanforderungen erlassen hat, begrüsst hotelleriesuisse die Liberalisierung. Das neue Binnenmarktgesetz bringe mehr Wettbewerb, hielt Direktor Christoph Juen bereits im Vorfeld fest. Für Judith Renner-Bach, Direktorin des Schweizer Tourismus-Verbands, ist klar, dass sich die Branche nun selber helfen muss. Ob dabei ein Qualitätsgütesiegel, wie einzelne Parlamentarier vorschlugen, der richtige Weg sei, liess sie offen. Tatsache ist aber, dass bisher nur 108 Gastronomie-Betriebe über ein «Q» verfügen. In der Hotellerie sind es 631.

Siehe auch Cahier français Seite 5

■ **Feines Essen in einer Osteria.** Tritt das Binnenmarktgesetz in Kraft, darf beispielsweise ein erfolgreicher Wirt aus Genf einen Betrieb im Tessin führen, auch wenn er nicht – wie dort vorgeschrieben – über 80 Ausbildungstage verfügt. Foto: Swiss-Image

Anzeige

hotellerie suisse

Assemblée des délégués d'hotelleriesuisse 2005

Un grand merci au comité d'organisation placé sous la direction de Pierre-André Pannatier pour l'organisation et la réalisation sans faille de notre Assemblée des délégués du 14 au 16 juin 2005 à Zermatt ainsi qu'aux sponsors pour leur contribution en nature et leur soutien financier.

Delegiertenversammlung hotelleriesuisse 2005

Herzlichen Dank dem Organisationskomitee, unter der Leitung von Pierre-André Pannatier, für die tadellose Organisation und Durchführung unserer Delegiertenversammlung vom 14.–16. Juni 2005 in Zermatt sowie den Sponsoren für ihre Unterstützung mit Naturalien und finanziellen Mitteln.

hotelleriesuisse
Verbandsleitung und Direktion

Zitate aus der Debatte zum Binnenmarktgesetz

«Das Binnenmarktgesetz trifft nicht nur die Gastwirte, auch wenn in der Öffentlichkeit dieser Eindruck entstanden ist. Wenn wir für jeden Beruf Ausnahmen machen, führt das nirgends hin.»
Joseph Deiss, Bundesrat

«18 von 26 Kantonen verlangen heute einen Fähigkeitsausweis zum Führen eines Gastgewerbebetriebes, einige bieten fakultative Kurse, andere machen gar nichts. Wenn nicht Mindeststandards gesetzt werden, droht eine Nivellierung der Ausbildung nach unten.»
Pierre Triponez, FDP

«Im Kanton Zürich habe ich mit den Restaurants keine Mühe, obwohl es keine solchen Vorschriften gibt. Wenn mir ein Restaurant nicht passt, so gehe ich eben nicht mehr hin.»
Hans Kaufmann, SVP

«Es geht den Gastwirten und Hoteliers um den Schutz der Konsumenten, wir wissen es. Dafür ist das Lebensmittelgesetz verantwortlich. Als Alternative zur staatlichen Intervention können die Berufsverbände ja Qualitätsnormen aufstellen, die so genannten Gütesiegel.»
Johann Schneider-Amman, FDP

«Es handelt sich hier nicht nur um Aspekte der Hygiene, sondern ganz generell der Ausbildung und damit auch der Qualitätssicherung im Hotel- und Gastgewerbe. Dem müssen wir im Hinblick auf die Sicherung eines guten Standards im Tourismusbereich Rechnung tragen.»
Ruth Genner, Grüne

«Das Gastgewerbe war bis anhin nicht in der Lage, in den eigenen Reihen einheitliche Mindestanforderungen zu erstellen. Es ist aber nicht Aufgabe des Parlaments, die Aufgaben der Berufsverbände nachzuholen.»
Lucrezia Meier-Schatz, CVP

«Es hat doch keinen Sinn, dass die Kantone im Bereich des Gastgewerbes liberalisieren und der Bund nun gewissermassen re-reglementiert.»
Daniel Vischer, Grüne

Pilotprojekt gestartet

■ **Neuer Lohnausweis.** Die Schweizerische Steuerkonferenz, die Vereinigung der schweizerischen Steuerbehörden (SSK), hat am Dienstag das Pilotprojekt zum Neuen Lohnausweis gestartet. Ziel des Pilotprojektes ist es, den Neuen Lohnausweis vor der generellen Einführung im Jahr 2007 zusammen mit den mitwirkenden Spitzenverbänden der Wirtschaft bei einer repräsentativen Auswahl von Arbeitgebern sorgfältig zu testen. Damit sollen allfällige Schwierigkeiten erkannt und notwendige Änderungen vor der definitiven Einführung vorgenommen werden, wie die SSK mitteilte.
Eine erfolgreiche Durchführung des Pilotprojekts hange letztlich von einer regen und repräsentativen Beteiligung von Arbeitgebern ab. Erst aufgrund erhärteter Befunde in der Auswertung der Pilotphase sollen weitere Schritte bzw. allfällige Anpassungen ins Auge gefasst werden, so die Schweizerische Steuerkonferenz weiter. *DST*

Tiroler Orte bearbeiten Italien

■ **«Gruppo Italia».** 13 Tiroler Ferienregionen sind im «Gruppo Italia» vereint. Kürzlich gab es einen Informationsbesuch von 50 Präsidenten und Präsidentinnen von Sommer- und Winterclubs sowie verschiedenen Freizeiteinrichtungen aus ganz Italien. Natascha Zeitel-Bank, Projekt-Koordinatorin innerhalb des «Gruppo Italia», zieht eine durchwegs positive Bilanz: «Der Besuch dieser Meinungsbildner in Tirol stellt eine wichtige Basis unserer Arbeit dar, weil wir hochinteressante Feedbacks bekommen und in den Funktionären bedeutende Multiplikatoren sehen.» – «Gruppo Italia» ist eine touristische Angebotsgruppe der Gäste Service Tirol (GST) Marketing GmbH, bestehend aus 12 Tiroler Regionen und der Organisation «Urlaub am Bauernhof». Die Gruppe richtet sich in ihrer Arbeit vornehmlich an Familien, Individualreisende, Selbstfahrer und Gruppen aus der mittleren und gehobenen Schicht, hauptsächlich aus Nord- und Mittelitalien. *KJV*

Einsprache zurückgezogen

■ **Neue Sesselbahn am Adelbodner Chuenisbergli.** Die Einsprache gegen das neue Sesselbahnprojekt am Adelbodner Chuenisbergli ist vom Tisch. Die Einspracheverhandlung vor dem Regierungsstatthalter in Frutigen war erfolgreich für die Promotoren des Sesselbahnprojekts. Das Projekt ist für Adelbodens Zukunft als Ski-Weltcup-Standort wichtig.
Der Einsprecher habe mündlich seine Zusage gegeben; nun müsse das Ganze noch in schriftliche Form gebracht werden, sagte Jean-Rolf Pieren, Präsident der Bergbahnen Adelboden, im Regionaljournal von Radio DRS. Er rechne damit, dass einer rechtskräftigen Baubewilligung nichts mehr im Wege stehe, und die neue Sesselbahn gebaut werden könne. Die Vierersesselbahn ist nötig, damit am Chuenisbergli weiterhin Ski-Weltcuprennen ausgetragen werden können. Die sieben Millionen Franken teure Anlage soll für die Saison 2005/06 bereit stehen. *KJV/sda*

Patrick Scherrer

Hotel-Suite: Schlafen mit Klee

■ Mit Werken Paul Klees in einer Suite, ergänzt durch Möbel im Bauhaus-Design, schafft der Chef des Berner «Allegro» ein Rahmen-Erlebnis.

Karl Josef Verding

‣ Was ist die Idee Ihrer Klee-Suite?
Das Zentrum Paul Klee ist für mich eine herausragende touristische Entwicklung in Bern. Und ich habe die Idee entwickelt, dass man ein Rahmenerlebnis schaffen müsste für den Kunstliebhaber – einen Rahmen, durch den er Klee nicht nur im Museum erlebt, sondern auch im Hotel. Es war für mich naheliegend, dass wir als modernes Hotel mit entsprechenden Möbeln – Design-Klassikern, die gut in unser Umfeld passen – und mit hochwertigen Kopien von Klee-Bildern ein zusammenhängendes Erlebnis schaffen.

■ **Patrik Scherrer.** Der «Allegro»-Chef ist bereit für das Thema Klee. Foto: KJV

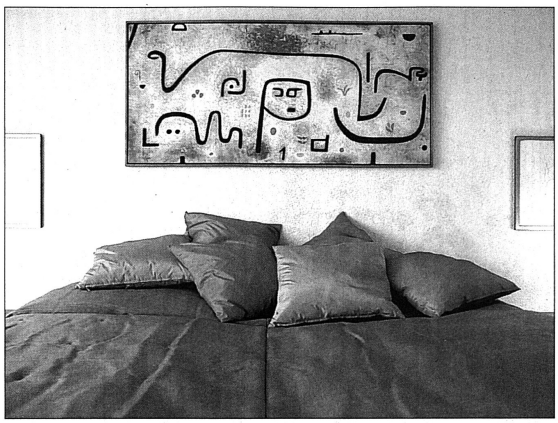
‣ Die Klee-Suite stimmt also mit Ihrem konzeptuellen und gestalterischen Ansatz für das Hotel überein?
Genau. Am Ursprung war die Idee: «Schlafen mit Klee». Wir stellten schnell fest, dass wir selber zu wenig Kompetenz besitzen, um die Klee-Auswahl umzusetzen. Ich fragte den Galeristen Martin Krebs an. Er schaffte uns die Verbindung mit dem Klee-Enkel Aljoscha und mit dem Zentrum Paul Klee.

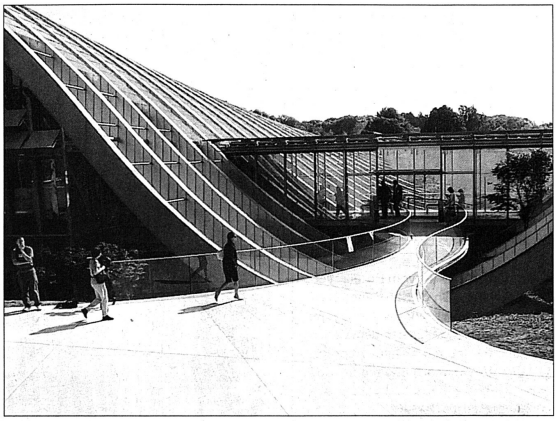
«KULTUR HAT EINE EIGENE DYNAMIK.»

‣ Was bringt Kultur dem Tourismus?
Man muss klar sehen: Kultur ist ein eigener Bereich mit eigener Dynamik.

‣ Wie gross war die Investition?
Für die Klee-Reproduktionen auf Leinwand mit originalgetreuer Rahmung, sowie Möbel im originalen Bauhaus-Design insgesamt 30 000 Franken.

‣ Wie teuer wird die Suite verkauft?
Die Klee-Suite kostet 600 Franken pro Nacht; in unserem Klee- und Einsteinpaket dieses Sommers 398 Franken.





■ **Berns Hotels reagieren.** Die Klee-Suite im Hotel Allegro ist die augenfälligste Antwort auf das Zentrum Paul Klee als Eröffnung für neue touristische Perspektiven. Fotos: zvg

Klee, Einstein, Stade de Suisse

Bern spielt jetzt eine Liga höher

■ Ein Ruck geht durch Bern. Dank Klee-Zentrum, Einstein-Jahr und neuem Fussballstadion beginnt so etwas wie ein touristischer Aufbruch. Und weitere Schubkraft soll folgen. Tourismusdirektor Markus Lergier spricht gar von einem Quantensprung.

Herbert Fischer

Bern soll aus dem Schatten Zürichs und Basels hervortreten. Bern wird selbstbewusst. Auf der Homepage von Schweiz Tourismus liest sich das so: «Bern blickt vorwärts, Bern pulsiert. Bester Beweis für eine lebendige Hauptstadt sind drei neue Highlights, die sowohl aus kultureller wie sportlicher Sicht Akzente setzen werden. Das Zentrum Paul Klee wie auch die Sonderausstellungen und Events des Einstein-Jahres 2005 und das Stade de Suisse werden über die Landesgrenzen hinaus für Furore sorgen.»

Publizität, die Bern Tourismus niemals bezahlen könnte

Auf die Frage, ob somit Bern dank Klee, Einstein und dem neuen Fussballstadion gar so etwa wie einen Quantensprung erlebe, antwortet Bern Tourismus-Direktor Markus Lergier ohne zu zögern: «Ja, davon kann man ganz eindeutig reden, denn das sind touristisch gesehen drei dermassen bedeutende Infrastrukturen. Fussballsprachlich gesagt, werden wir nun in einer anderen Liga spielen.» Und Lergier erwartet noch mehr Schubkraft. Auch Projekte wie das Einkaufs- und Freizeitzentrum Westside (realisiert vom Stararchitekten Daniel Libeskind) und der beim Historischen Museum entstehende «Kubus» dürften den «jetzt einsetzenden Architekturtourismus» (so Lergier) verstärken.

«Wir könnten das mit unserem Budget niemals bezahlen», sagt Lergier, wenn er auf die Dimensionen der Medienberichte allein zur Eröffnung des Kleezentrums mit dem spektakulären Bau von Renzo Piano in der letzten Woche angesprochen wird. 250 Medienschaffende waren zur Eröffnung angereist, und zwar aus aller Welt. Dank all dieser erst entstehenden Attraktionen dürfe Berns Hotellerie mit längeren Aufenthaltsdauern rechnen – «das ist genau das, was wir schon lange anstreben. Nämlich, dass die Botschaft lautet: ‹Das kann man in ein oder zwei Tagen ja gar nicht alles anschauen.›»

Hotels verkaufen bereits Klee-, teils gleichzeitig auch Einstein-Packages. Sales-Manager Urs Grimm vom Hotel Bellevue Palace: « Wir vertreiben die Packages über unsere Website, über Bern Tourismus, Mailings an unsere Kunden, In-House-Flyer, auf Messen, Roadshows und Showcases in Europa. Ebenfalls arbeiten wir mit ausländischen Reisebüros zusammen, welche die Packages für uns verkaufen». Das Klee- und das Einstein-Package umfassen für 325 Franken eine Übernachtung im Deluxe-Doppelzimmer, ein Vier-Gänge-Diner (ohne Getränke) im Restaurant La Terrasse, das «Bellevue»-Frühstücksbuffet und die Bern-Card (freie Fahrt auf Tram und Bus, Eintrittspreisreduktion in Berner Museen). Für «Klee»-Besucher gehören dazu: ein «Paul-Klee-Willkommensgeschenk», der Transfer mit Limousine zum Zentrum Paul Klee sowie der Eintritt in die aktuelle Ausstellung des Klee-Zentrums. Das Package gilt an allen Wochenenden sowie vom 1. Juli bis 15. August auch während der Woche.

Geschäftsleute sollen Bern auch privat entdecken

Getreu ihrem Credo («Where Lovers of Art Stay») sprechen Bice und Jürg Musfeld-Brugnoli vom Boutique-Hotel Belle Epoque Kunst- und Kulturliebhaber an. Das Angebot umfasst (von Freitag bis Montag) zwei Übernachtungen, einen Bellini-Cocktail, ein Diner, ein Champagnerfrühstück im Zimmer, Tram- und Busticket für 24 Stunden sowie freie Eintritte ins Klee-Zentrum und ins Einstein-Haus. Preis pro Person im Doppelzimmer: 338 Franken; «einige» Buchungen sind bereits erfolgt.

Pro Doppelzimmer, nicht pro Person, kostet das «Klee»-Package im «Novotel Bern Expo» 420 Franken (Einzelzimmer: 350 Franken) und zwar ebenfalls für zwei Nächte. Inbegriffen sind das Frühstücksbuffet, der Begrüssungs-Champagner, die Bern-Card, eine Dokumentation über die Stadt Bern und der Veloverleih. «Wir sprechen damit Privatpersonen und Geschäftsgäste an, die noch zwei Nächte nach oder vor ihrem geschäftlichen Aufenthalt Bern entdecken möchten», sagt Reservierungsleiter Roland Christen.

Im «Bristol» berichtet Chef de Réception Silvia Schwab: «Auch wir bieten Klee-Packages an. Das Angebot ist jedoch kombiniert mit dem Stade de Suisse und dem Einstein-Jahr». Es ist gültig für zwei Nächte (Freitag, Samstag oder Sonntag), inbegriffen sind neben dem Frühstücksbuffet auch ein Saunaeintritt, ein Glas Champagner und eine Tram- und Buskarte für zwei Tage. Der Preis: 178 Franken pro Person für zwei Nächte (10 Prozent AHV-Rabatt). Auch das Arrangement von Direktorin Nathalie Feurer von der «Inneren Enge» gilt gleichzeitig für «Klee», «Einstein» und das Stade de Suisse: Es beinhaltet eine Übernachtung im Doppelzimmer für 238 Franken pro Person und Nacht (mit Zweier-Belegung) oder für 318 Franken pro Person im Einzelzimmer, gilt aber erst ab Freitag, 24. Juli. Wer sich für das Hotel Bern entscheidet, erhält laut Direktor Peter Schiltknecht für 199 Franken (im Doppelzimmer) eine Übernachtung mit Welcome-Apéro und ausgedehntem Frühstücksbuffet, ein Vier-Gänge-Menu, den Eintritt ins Klee-Zentrum, sowie «Bier und Bretzel im Alten Tramdepot.»

■ **Klee-Suite: Abgestimmte Möblierung.** Möbel der klassischen Moderne im originalen Bauhaus-Design gehören zum Konzept der Suite im «Allegro». Foto: zvg

Award für logistische Meisterleistung

Foto: zvg

■ **Cecchetto Espresso Systems.** «Cecchetto Espresso Systems», Bülach, wurde in Birmingham mit dem «European Award for Logistics Excellence 2004» ausgezeichnet. Für die logistische Leistung wurde das Unternehmen bereits im vergangenen Jahr mit dem «Swiss Logistics Award» belohnt. Die Cechetto AG ist Schweizer Generalimporteur der «Lavazza Espresso Point Systeme». Foto: Inhaber Renato Cecchetto (li.) und Managing Director Mimmo G. Giacone freuen sich. *GSG*

Agrotourismus

■ **SAB-Preis 2005.** Den Hauptpreis des mit 12000 Franken dotierten Preises der Schweizerischen Arbeitsgemeinschaft für die Berggebiete (SAB) gewann das Agrotourismus-Projekt der Gemeinde Brontallo im Val Lavizzara, einem Seitental des oberen Maggiatals. Die Jury des SAB-Preises hat mit Brontallo ein Projekt berücksichtigt, das einer peripheren ländlichen Bergregion Chancen bietet. Dort werden nicht einzelne Teilprojekte, sondern ein regionales Gesamtprojekt gefördert. *DST*

1. Rang

■ **ST-Broschüre.** 1. Platz für den Katalog «Kunst & Architektur» von Schweiz Tourismus (ST) bei der «Goldenen Windrose 2005», dem «Oscar der Touristikbranche» für die schönsten deutschen Reisekataloge in der Kategorie Destinationen. «Berge.©» erreichte mit Rang 4 eine Platzierung unter den Top-Ten. Um festzustellen, was einen guten Katalog auszeichnet, bewertete die Jury die eingereichten Kataloge nach zehn Kriterien – vom Konzept über das Layout bis hin zum Druck. *DST*

ZITAT DER WOCHE

«Wenn es nicht zur Reibung mit dem Architekten kommt, gibt es keine Reibungswärme, in der Folge keinen Funken, ergo kommt nichts Gutes dabei raus.»

Stadtwanderer Benedikt Loderer zur Architektur in der Hotellerie
auf Seite 9

BUISINESS-PEOPLE

■ **Gaudenz Meiler** ist vom Hotelierverein Alpenarena an dessen Generalversammlung zum Ehrenpräsidenten gewählt worden. Meiler hat den Verein während der letzten 32 Jahre geprägt, 12 Jahre als Vorstandsmitglied. *DST*

■ **Heinz Hunkeler** ist seit dem 1. Mai 2005 Executive Assistant Manager im Fünf-Sterne-Hotel Kempinski Hotel Vier Jahreszeiten in München. Hunkeler hat dabei die Leitung der Bereiche F&G, Rooms Division und Engineering übernommen. Seit 2002 war der 31-jährige Schweizer F&B-Manager des Mandarin Oriental Hôtel du Rhône in Genf. *DST*

■ Ab 1. Juli ist **Davor Bratoljic** (Bild) neuer Geschäftsleiter der Salvis AG in Aarburg. Der bisherige Geschäftsführer der zur Gustatus-Gruppe gehörenden Firma, **Josef Keller**, tritt nach zweieinhalbjährigen Bestehen der Salvis AG wie geplant in den Hintergrund, heisst es in der Pressemitteilung. Bratoljic ist diplomierter Maschinenbau-Ingenieur, absolvierte ein MBA-Studium und hatte in verschiedenen Branchen bereits Führungspositionen inne. Bratoljic ist verheiratet und Vater zweier erwachsener Töchter. *GSG*

■ Der neue Chef vom Hotel-Restaurant Sommerau in Chur heisst **Clemens Zehender**, der nach 15 Jahre Auslandserfahrung nun wieder in der Schweiz wirkt. Der berufliche Weg führte ihn nach der Ausbildung an den Hotelfachschulen Zürich und Lausanne nach Schweden, Russland, in die Karibik, Australien, New York und nach Erie im amerikanischen Bundesstaat Pennsylvania. Zehender will mit seinem Team, bestehend aus Küchenchef **Thomas Rohrer**, Stellvertreter Victor **Vaz Godinho** und Chef de Restaurant **Thomas Buol** eine «gutbürgerliche Küche mit Pfiff» bieten. *GSG*

■ **Besuch in Zermatt.** Mitglieder der Sherlock Holmes Society of London posieren anlässlich ihres Besuchs des Gornergrats vor dem Matterhorn. Foto: Photopress/Alessandro Della Bella

Besuch aus London

Auf den Spuren von Sherlock Holmes

■ Anlässlich des 100. Jahrestages der «Pensionierung» von Sherlock Holmes reisten rund 60 Mitglieder der Sherlock Holmes Society durch die Schweiz.

Mit viktorianischer Kleidung und Spazierstöcken, Sonnenschirmen, Fächern, Hutschachteln und Gladstone-Reisetaschen ausstaffiert, drehten über 60 Mitglieder der Sherlock Holmes Society of London und Sherlock-Holmes-Fans aus aller Welt die Uhr zurück und unternahmen eine Pilgerreise auf den Spuren von Sherlock Holmes durch die Schweiz. Mit dieser Rundfahrt wurde der 100. Jahrestag begangen, an dem Sherlock Holmes seinen Abschied vom aktiven Detektivleben genommen hat, um sich an seinem Lebensabend ganz der Bienenzucht in der englischen Grafschaft Sussex zu widmen. Jeder einzelne Teilnehmer, von denen die meisten ebenfalls grosse Bewunderer von Sir Arthur Conan Doyle sind, dem Mann, der die Figur des Sherlock Holmes schaffen hat, übernahm die Rolle einer Figur aus den Detektivgeschichten und folgte dem Weg, den damals Sherlock Holmes und Dr. John Watson genommen haben.

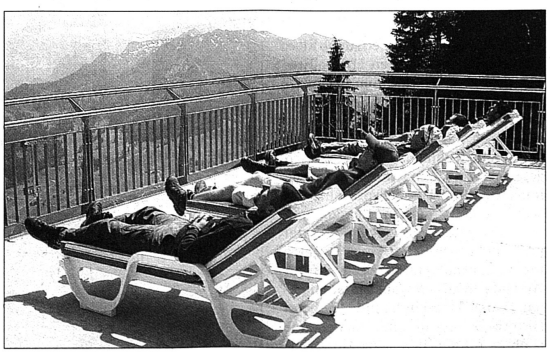
Am Reichenbachfall bei Meiringen wurde der schicksalhafte Kampf zwischen Holmes und seinem Erzfeind Professor Moriarty nachgestellt. *DST*

Stanserhorn

Ein neues Paradies für die Faulenzer

■ Das Stanserhorn wird zum echten Faulenzer-Berg. Dafür sollen verschiedene neue faulenzertaugliche Massnahmen sorgen.

Sonntags, von Juli bis September, sorgen Träger dafür, dass die Gäste bequem auf den Gipfel gefahren werden und sich den steilen Weg sparen können, teilt die Stanserhorn-Bahn-Gesellschaft mit. Ein Teil der Terrasse des Drehrestaurants wird offiziell zur Faulenzer-Zone erklärt. Liegestühle sorgen für ein faulenzerwürdiges Ambiente (Miete: 10 Franken). Das Panorama wird den Faulenzern per Tonband erklärt und das kulinarische Angebot muss nicht mehr selber gelesen werden. Das wird den Gästen ebenfalls abgenommen. Auch Ansichtskarten müssen nicht mehr selber geschrieben werden. Diese werden speziell für Faulenzer vorgeschrieben. Man muss nur noch die Adresse und seinen persönlichen Namen einfügen. Gäste, die noch unschlüssig sind, ob sie wirklich zum Faulenzer taugen, können sich einem Test unterziehen. Dieser gibt Auskunft über den Grad ihrer Faulenzertauglichkeit. *DST*



■ **Auftanken auf dem Stanserhorn.** Der «Club der führenden Faulenzer» bestätigt, dass es sich auf dem Stanserhorn besonders gut faulenzen lässt. Foto: zvg

GLOSSE

Hämmerli

Hanspeter Gsell*

■ *Hämmerlis Familie führt schon in der 12. Generation den gleichnamigen Gasthof, irgendwo im Schweizer Mittelland. Seit einigen Tagen nun ist Hämmerli spurlos verschwunden und seine Familie befürchtet das Schlimmste. Obwohl ich zu diesem Zeitpunkt nicht genau wusste, was damit gemeint war, interessierte mich Hämmerlis Verschwinden ungemein. Ich setzte mich deshalb unerkannt an den Stammtisch, spitzte meine Ohren und erfuhr sogleich die schreckliche Wahrheit. Hämmerli war depressiv!*

An einem grauen Februartag muss es gewesen sein, als Hämmerli bewusst wurde, dass er zur Gattung der volkswirtschaftlichen Schädlinge gehörte. Denn Hämmerlis servieren seit Jahren nicht nur Speis sondern auch Trank. Damit fördern sie seit Generationen Trunksucht, Wandernieren und ungewollte Schwangerschaften. Natürlich fährt Hämmerli auch Auto und ist somit mindestens teilweise für die Umweltschäden im südlichen Mesocco mitverantwortlich. Und als langjähriger Raucher und Inhaber eines Zigarettenautomaten gehört er sowieso zu den gesundheitspolitischen Staatsfeinden. Tief getroffen hat ihn die Anklage, er sei auch verantwortlich für das eidgenössische Übergewicht. Denn mit seiner fettreichen Kost setze er das Leben seiner Gäste leichtfertig aufs Spiel. In seinen Albträumen, so erzählte mir Hämmerli noch letzte Woche, erschienen ihm immer wieder dicke, kiffende und saufende Teenager, die ihm heimlich und in dunkler Nacht hinter moosbehangenen Eichen auflauerten. Gänzlich ins seelische Elend gestürzt hat ihn aber wohl die Forderung der Stiftung für Konsumentenschutz, Fertigprodukte auch als solche zu deklarieren. Man unterstellte Hämmerli somit, seine Gäste seit Jahren arglistig betrogen zu haben. So berichtete doch eine Frau K. aus Zürich von ihrer Enttäuschung, als sie erfuhr, dass Hämmerlis panierte Fischstäbli nicht aus dessen hauseigenem Weiher, sondern von Captain Iglu stammten!

Vorsicht: Hämmerli gilt als gewalttätig und ist möglicherweise mit mehreren Tuben Mayonnaise bewaffnet. Man bittet um schonendes Anhalten!

*Hanspeter Gsell lebt in Basel. Über 25 Jahre Erfahrung in Gastronomie und Weinhandel sowie seine Reiseleidenschaft haben bei ihm einen grossen Ideenfundus entstehen lassen.

HOTELLERIE 10
Amsterdam | Im «The College Hotel» lernen Studenten der «Amsterdam Hotelschool», ihr Wissen umzusetzen.

GASTRONOMIE 12
Florian Bettschen | Der Vizeweltmeister der Berufs-WM 2005 will seine Chance packen und an weitere Wettbewerbe.

TOURISMUS 14
Richard Kämpf | Der BAK-Tourismusexperte und seine Kollegen präsentierten neueste Daten am Tourism Benchmark Day.

Hotelarchitektur

«Bitte die gleiche Sprache sprechen!»

■ Die htr hat den Stadtwanderer Benedikt Loderer von der Zeitschrift «Hochparterre» auf einem Rundgang durch Zürich begleitet. Dabei hat Loderer an mehreren konkreten Beispielen sein Augenmerk auf die Vorzüge guter Hotelarchitektur gerichtet.

Daniel Stampfli

Stadtwanderer Benedikt Loderer bezeichnet das Verhältnis von Hoteliers und Architekten als eigenartig. Denn wenn sie miteinander redeten, würden sie oft am Sprachproblem scheitern. Die Hoteliers sprächen Dekoro, die Architekten Kargisch. Dekoro sei auch die Sprache der Verkäufer, die Umsatz machen wollen und dem Gast nach dem Mund reden. Kargisch hingegen sei die Sprache der Ich-Starken. Das Bildungsgesetz des Kargischen lautet «so einfach wie möglich, egal, was es kostet». Lassen wir also Benedikt Loderer einige touristisch relevante architektonische Objekte beschreiben:

★★★

Bahnhof Zürich, als Einfallstor der Touristen: «Die heutige Bahnhofhalle ist der grosse Empfangssalon, der grosse gedeckte städtische Platz», lobt Loderer den Umbau des Zürcher Bahnhofs. «Wer vom Zug kommt, tritt in den Salon ein.» Alle wollten in dieser Halle Veranstaltungen jeglicher Art durchführen. Für die Architekten sei die Halle jedoch am schönsten, wenn sie leer sei. «Der Bahnhof Zürich hat unheimlich gewonnen, seit die Halle ausgeräumt wurde», so der Stadtwanderer.

★★★

Accor-Hotels am Turbinenplatz in Zürich-West: Die Aussenhülle findet Loderer okay. «Ich wäre froh, es wäre nie schlechter.» Kritik übt der Stadtwanderer an der Ausrichtung des Gartens gegen die laute Strasse hin. Die Hotelhalle sei zu kleinlich geraten. «Es sind zwar grosszügige Flächen und es sieht auf dem Plan gut aus, doch hängt die Decke zu tief. Es wäre gescheiter, es wäre halb so gross, dafür doppelt so hoch.» Ethno-Dekorationen wie bemalte Kühe in der Eingangshalle schreibt Benedikt Loderer der «Abteilung Sauglattismus» zu.

★★★

Zur Planung und Entwicklung ganz generell. Benedikt Loderer: «Beim Wohnungsbau gilt heute die Regel, dass an einer ganz bestimmten Lage nur ganz bestimmte Leute wohnen wollen. Entsprechend muss man dort Wohnungen bauen, welche diese Leute gut finden.» Ähnlich sei es beim Hotelbau. «Man muss sich überlegen: Wen will ich eigentlich als Gast?» Dann müsse das Hotel gezielt dahingehend entwickelt werden. Der Hotelier müsse auch eine unternehmerische Idee haben. «Es genügt nicht zu sagen: ‹Ich mache ein Hotel›», sagt der Stadtwanderer.

Schaue man bei den Hoteliers-Erfolgsgeschichten genau hin, stelle man fest, dass der unternehmerische Gedanke des Hoteliers mit der verwirklichten Architektur übereinstimme. Sei dies nicht der Fall, «so weiss ich nicht, wie es gut kommen könnte», so der Stadtwanderer.

★★★

Hotel Greulich, Kreis 4. «Hier haben sowohl die Architekten als auch der Bauherr das Heu auf der gleichen Bühne gehabt», lobt der Stadtwanderer das im Jahr 2003 entstandene Hotel. Den Beteiligten sei von Anfang an klar gewesen, dass ein Design-Hotel mit wenig Zimmern sowie ein gutes Restaurant entstehen sollte. Die Architekten wollten ein Gesamtkunstwerk bauen, bei welchem vom hintersten bis zum letzten Detail alles übereinstimmen sollte.

■ **Auf Architektur-Rundgang.** «Hochparterre-Stadtwanderer» Benedikt Loderer erklärt die architektonischen Vorzüge des Hotel Greulich im Zürcher Kreis vier, welches zu der Hotelkooperation der Design-Hotels gehört. Foto: Daniel Stampfli

★★★

Der Auftrag des Hoteliers an den Architekten darf gemäss Benedikt Loderer nicht lauten: «Bau mir ein Hotel.» Der Hotelier müsse dem Architekten ganz klar sagen, welches Hotel er wolle. Das bedinge aber, dass der Hotelier zuerst seine eigenen Hausaufgaben mache. Der Hotelier müsse eine genaue Bestellung aufgeben können. Zum guten Gelingen brauche es aber auch einen guten Architekten. Dies sei nie der Fall, wenn dieser etwa sage: «Kein Problem, das ist wie Dienstleistung, wir machen dir das.» Der Stadtwanderer: «Wenn es nicht zur Reibung mit dem Architekten kommt, gibt es keine Reibungswärme, in der Folge keinen Funken, ergo kommt nichts Gutes dabei raus.»

★★★

Park Hyatt in der Zürcher City: Gut gelöst worden ist nach Ansicht Benedikt Loderers die Abfolge der verschiedenen Raumhöhen und der einzelnen Teilräume generell. Auf den ersten Metern nach der Eingangstüre ist die Decke tiefer gehalten, und danach geht das Foyer nach oben auf. Durch den tieferen Eingangsbereich wirke die folgende Halle noch viel grösser. Zugunsten der sehr hohen Hotelhalle mussten drei Hotelzimmer geopfert werden. Dies habe zu Diskussionen zwischen den Architekten und den Hyatt-Leuten geführt, die ursprünglich nicht auf diese Zimmer verzichten wollten. Nachdem einer der Hyatt-Manager das Ergebnis gesehen hatte, stellte er fest: «Ich habe zwar drei Zimmer verloren, aber noch nie auf so gute Weise.» Oft sei es schwierig, dem Hotelier zu erklären, dass ohne hohe Halle das Hotel kein Zentrum habe, so Loderer. «Ihm ist das mit seinem Rechenschieber-Denken egal.» Der Hotelier argumentiere, er habe ja genügend Platz. Ihm seien die Zimmer wichtiger als eine grosszügige Hotelhalle, obwohl er nie alle Zimmer auslasten könne. Er träume immer davon, dass er sie eines Tages doch alle vermieten könnte.

★★★

Hotel Widder, Ecke Rennweg/Augustinergasse: In diesen Altstadthäusern sind die Räume verschieden hoch, nicht alle Böden befinden sich auf gleicher Höhe und es geht immer treppauf, treppab. Die Architektin Tilla Theus habe beim Umbau der Häuserzeile in ein Hotel richtigerweise das Hotel den Häusern angepasst und nicht umgekehrt, so der Stadtwanderer. Was den «Widder» von allen anderen Hotels unterscheide, sei die «Instant History». Man spürt laut Loderer in diesem Hotel noch das Konglomerat der alten Bürgerhäuser. «Tilla Theus hat im ‹Widder› etwas gemacht, das man aus Architektensicht nicht tun darf: ‹Schmücke dein Heim› war ihre Devise», geht Loderer mit der Architektin hart ins Gericht. «Auf professionell hohem Niveau hat sie dekoriert. Und dekorieren gilt bei Architekten nicht. Für sie ist es das Schlimmste, was es gibt.» Der «Widder» ist laut dem Stadtwanderer eine Bühne und kein reiner Übernachtungsbetrieb. «Hier kommen Gäste aus Oklahoma und Ohio und spielen alten Adel oder was auch immer, auch wenn man im richtigen Leben nur Lieschen Müller ist.»

Wie präsentiert sich das Hotel der Zukunft?

■ Das Hotel gleicht heute einem Designlabor, das die Sehnsüchte und Hoffnungen der Menschen aufgreift, ihnen Lifestyle vermittelt und für sie gleichzeitig Knotenpunkt in einer globalisierten Welt ist. Was sind aber die konkreten Bedürfnisse der Reisenden an ihren «Wohnraum auf Zeit», welche wirtschaftlichen Rahmenbedingungen und Trends bestimmen die Entwicklung der Branche, und schliesslich: wie agieren und reagieren Architektinnen und Architekten ganz konkret, während sich die Schere zwischen Luxusherbergen und Massenunterkünften immer weiter auftut? Die zweitägigen «Architekturgespräche Luzern» gestatten einen Blick auf Bestehendes und zeigen innovative Projekte, die versuchen, neue Wege zu gehen. International bedeutende Protagonisten beleuchten die unterschiedlichsten Bereiche des Themas «Hotel der Zukunft». Die Architekturgespräche Luzern bilden auch eine Plattform für ein zukunftsträchtiges Networking und ein Get-Together für Architekten, Innenarchitekten, Designer, für Professionelle, aber auch für Studierende, und 2005 zusätzlich für Hoteliers, Touristiker und Investoren dieser Branche. *DST*

htr medienpatronat

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

+ happy4YOU
happy lease&sleep
vom Schweizer Hotelier-Verein empfohlen.
happy systems™ hotelleriesuisse
I wett i hett es happy-Bett.
Tel. 071 387 44 44, www.happy.ch

Ihre feine Schweizer Wäsche für Tisch, Bett und Bad
Bezaubernde Motive nach Wahl und in jeder Farbe, für Ihr Haus auf Mass konfektioniert.
Kauf oder Miete inkl. Wäschepflege: Setzen Sie auf Schweizer Kompetenz.
Schwob & Co. AG, Leinenweberei
Kirchbergstrasse 19, 3401 Burgdorf
Telefon 034 428 11 11
contact@schwob.ch, www.schwob.ch
Schwob textiles of Switzerland

eco bar
Die beste Adresse für Minibars und Zimmersafes:
www.ecobar.ch
Da finden Sie alle Modelle und Preise
Ecobar AG
5621 Zufikon
Telefon 056 631 90 60
Fax 056 631 90 91
info@ecobar.ch

Dies ist ein Erfolgsmittel! Wählen Sie 031 370 43 40
hotelleriesuisse
Technik und Betriebsplanung
Ihr Partner für Organisations- und Küchenplanung
hotelleriesuisse,
Monbijoustrasse 130,
Postfach, 3001 Bern
Telefon 031 370 43 40,
Fax 031 370 43 44

ÖHV-Betriebe mobil abrufbar

■ **Neuer Hotelguide für multimediale Reiseplanung.** Der ÖHV-Hotelguide, das Verzeichnis der Mitgliedsbetriebe der Österreichischen Hoteliervereinigung, geht mit der Zeit. Als innovative Zusatzleistung wird die Aufnahme der Hotels in eine Datenbank für mobile Informationssysteme in Autos sowie für Mobiltelefone und Notebooks angeboten. «Dadurch gewinnen unsere Mitglieder den entscheidenden ‹digitalen Vorsprung› bei der wachsenden Zielgruppe der Nutzer von Navigationssystemen», freut sich ÖHV-Chef Thomas Reisenzahn. Partner ist Tele Atlas, ein führender europäischer Hersteller kartografischer Datenbanken. Für 32 Euro jährlich erhält ein in die Navigationsdatenbank eingetragenes Hotel über die verschiedenen Endgeräte Zugang zu Millionen von Nutzern und damit zu einem beachtlichen Gästepotenzial. Und wer am liebsten im Netz sucht, kann die rund 1000 ÖHV-Hotels auf der Reiseplattform Tiscover finden. *HP*

Rezidor SAS

■ **Joint Venture über 35 Mio. Euro.** Anfang Juni unterschrieb Rezidor SAS einen Joint-Venture-Vertrag über 35 Millionen Euro für neue Hotelprojekte in Afrika mit Regierungsfonds aus vier nordischen Ländern: aus IFU/Dänemark, Finnfund/Finnland, Norfund/Norwegen und Swedfund/Schweden. Damit baut das Hospitality-Unternehmen seine Präsenz in Afrika aus und stärkt sein Hotel-Portfolio. Es unterhält bereits Beziehungen mit IFU, Swedfund und Finnfund *HRF*

Neuer Präsident beim Tessiner Hotelierverein

■ **«Schrumpfungsprozess beendet».** Nach neun Jahren an der Spitze des Tessiner Hoteliervereins (SCTA) hat Corrado Kneschaurek, Eigentümer und Direktor des Hotels Du Lac in Lugano-Paradiso, bei der jüngsten Generalversammlung in Bellinzona das Zepter an Fernando Brunner, Direktor der Residenz Al Parco in Locarno-Muralto, weitergegeben. Die Stabübergabe erfolgt in einer für die Tessiner Hotellerie schwierigen Phase: Seit Jahren werden Häuser geschlossen oder in Luxuswohnungen umgebaut. Und die Beschaffung von Bankkrediten für Investitionen in der Hotellerie wird immer schwieriger. «Die Gewinne im Hotelgeschäft reichen nicht aus, um Geld in notwendige Renovationen zu stecken», sagte der neu SCTA-Präsident dem «Corriere del Ticino». Trotzdem zeigte er sich überzeugt, dass der Schrumpfungsprozess der Branche gebremst ist: «Die Bettenzahl im Tessin entspricht heute ungefähr der effektiven Nachfrage», so Brunner. Unter ihm soll die Reorganisation des Tessiner Hoteliervereins weiter vorangetrieben werden. Am Autonomiestatus der lokalen Sektionen wird zwar nicht gerüttelt, doch die koordinierende Rolle der Zentrale wird ausgebaut. Damit will sich der SCTA auch mehr politisches Gewicht verschaffen. Dies ist dringend nötig, wie Ex-Präsident Kneschaurek in Erinnerung gerufen hat. Denn: «Der Kanton Tessin hat die Bedeutung des Tourismus immer noch nicht erkannt.» *GL*

Winterthur

Das Garten Hotel wird grösser und zum Park Hotel

■ Vor einem Markstein in seiner 50-jährigen Geschichte steht das Garten Hotel Winterthur. Es wächst um elf Zimmer, erhält eine neues, lichtdurchflutetes Restaurant und wird Ende November als Park Hotel neu öffnen. Der Um- und Ausbau kostet 4,35 Millionen Franken.

Herbert Fischer

Hotelier Martin Studer blickt auf ein «sehr erfolgreiches Jahr» zurück: «Die Übernachtungszahlen stiegen 2004 um 13 Prozent, wobei die Auslastung unter der Woche durchschnittlich gar über 90 Prozent betrug»; diese «Erfolgsgeschichte» werde sich 2005 fortschreiben. Durch den soeben begonnenen Umbau werden im Erdgeschoss elf zusätzliche Hotelzimmer sowie ein attraktiver neuer Empfangsbereich entstehen. Und weil das Haus «nicht in einem einfachen Garten» stehe, «sondern von einem prächtigen und malerischen Stadtpark umgeben ist», wird es nach der Neueröffnung Park Hotel Winterthur heissen.

■ **Der neue Eingang.** So wird sich das umbenannte Hotel zeigen. Foto: zvg

Der Um- und Ausbau soll die Gastro- und Ausgehszene Winterthur bereichern. Im Restuarant Bloom soll laut Martin Studer ein Ort der unkomplizierten, aber genussvollen Gastlichkeit entstehen. Seine einmalige Lage wird mit grossflächigen Fensterfronten und separatem Eingang zum schönen alten Park hin akzentuiert. Das «Bloom» wird 80 Sitzplätze im Innern und 40 im Freien anbieten.

Betrieb bleibt während des Umbaus aufrechterhalten

Eine Aufwertung erfährt die Bar. Studer: «In der ehemaligen Ellipse wird ein neuer Bar- und Loungebereich geschaffen, der sich im Glasoval gegen den Park ausrichtet und dem Thema Wein gewidmet ist.» Ein Facelifting erhält auch der Gartensaal nebenan. Als Architekten wirken Ernst Zollinger aus Winterthur und Peter Kern aus Zürich, beide reich an Erfahrungen mit Gastro- und Kulturbetrieben. Der gesamte Betrieb bleibt während des Umbaus offen.

Amsterdam

Hotelschüler führen Edelherberge

■ Mehr als ein Jahrhundert lang diente das Gebäude als Schule. Jetzt ist es «TheCollege-Hotel», in dem Studentinnen und Studenten der «Amsterdam Hotelschool» lernen, ihr theoretisches Wissen unter Leitung professioneller Hotelmitarbeiter praktisch umzusetzen.

Detlev Berg

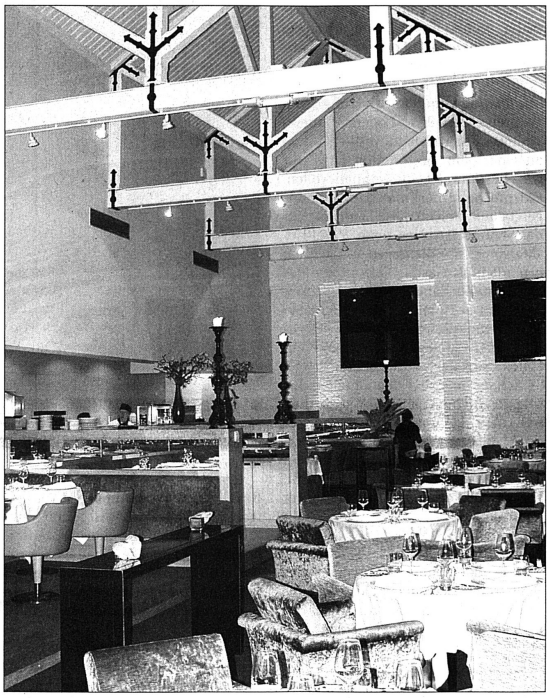
Das neue Hotel befindet sich an idealer Lage zwischen dem noblen Einkaufsviertel rund um die PC Hooftstraat und dem Museumsdistrikt. Es ist im gleichen Stil wie das benachbarte Rijksmuseum erbaut und steht unter Denkmalschutz. In den Klassenzimmern des einstigen Schulhauses im ersten und zweiten Stock sind komfortable Zimmer und Suiten entstanden, im Erdgeschoss befinden sich die öffentlichen Räume und in der ehemaligen Turnhalle ist das Restaurant des Hotels eingerichtet worden.

«Vor sieben Jahren gab es die ersten Überlegungen für das Projekt», erzählt Mike van Kinderen, der Manager des Hotels. «Die ROC Amsterdam School hat das Know-how für den Unterricht, nicht aber für den Hotelbetrieb. Da lag es nahe, eine Kooperation einzugehen. Die Wahl fiel auf die Stein-Group, die als Eigentümerin und Betreiberin feiner Boutique-Hotels über entsprechende Erfahrungen verfügt», sagt der 32-jährige van Kinderen weiter. Dabei sollten die Schüler von Anfang an mit den höchsten Standards der Hotellerie vertraut gemacht werden.

Hohe Decken, ausladende Treppen, nackte Ziegelwände

«Auch wir profitieren von diesem Konzept», sagt Pierre Boppe, Präsident der Stein-Group. «Wir können uns die besten Talente aussuchen und in unseren Häusern beschäftigen, sobald sie die Ausbildung abschliessen.» Natürlich können auch andere Hotelchefs Kontakt zu den Studenten aufnehmen und ihnen Verträge anbieten, ergänzt van Kinderen: «Wir organisieren dafür sogar spezielle Veranstaltungen».

Durch die ungewöhnlich hohen Decken, die breiten, ausladenden Treppenaufgänge und die unverputzten Ziegelwände wird der Gast an die frühere Bestimmung des Gebäudes erinnert. Einen modernen Akzent setzt die Réception. Vor einer schwarzen Wand mit dem Logo des Hotels thront ein mit beigem Leder überspannter Tresen, dessen Front mit Perlmutt ausgeschlagen ist und durch indirektes Licht grossartig in Szene gesetzt wird. Auf der rechten Seite führt der Weg in den Lounge- und Barbereich. Die grosse Halle wurde durch das Einziehen von hohen Wänden geschickt segmentiert und bietet zahlreiche gemütliche Sitzecken, viele davon mit echten Kaminen. Rund 200 Gäste finden in diesem Bereich Platz. Ins Auge fällt der von innen beleuchtete Bartresen aus Onyx. «Die Lounge soll zu einem Treffpunkt für Amsterdamer und Besucher der Stadt werden, die sich bei uns zu einem Drink verabreden», so van Kinderen. Ebenfalls im Erdgeschoss angesiedelt sind drei Tagungsräume für bis zu 70 Personen und ein Salon mit Zugang zum Innenhof. Dieser Salon bietet den idealen Rahmen für Feiern mit bis zu 38 Personen. Interessante Ausstattungsdetails finden sich auch in den öffentlichen Toiletten, wo grosse Kristalllüster an den Decken die Benützer überraschen.



■ **Von der Turnhalle zum Restaurant.** 60 Gäste finden im weiss gehaltenen Raum Platz und geniessen hier die klassische holländische Küche. Fotos: zvg

Die einstige Turnhalle dient jetzt als Restaurant

Das Restaurant ist in der ehemaligen Turnhalle untergebracht. Es ist durch einen Gang mit dem Hotel verbunden, verfügt aber auch über einen separaten Eingang. 60 Gäste finden in der weiss gehaltenen Halle Platz. Küchenchef ist Schilo van Coevorden, der auch im Amsterdamer Schwesterhotel Dylan, dem ehemaligen «Blakes», die gastronomische Verantwortung trägt. Während im «Dylan» asiatisch beeinflusste Kost auf den Tisch kommt, serviert van Coevorden im «College» klassisch holländische Gerichte, allerdings gemäss heutigen Ansprüchen leicht und bekömmlich zubereitet. Mittags und abends können die Gäste aus einer kleinen Karte drei, vier oder fünf Gänge für 39, 45 oder 51 Euro auswählen.

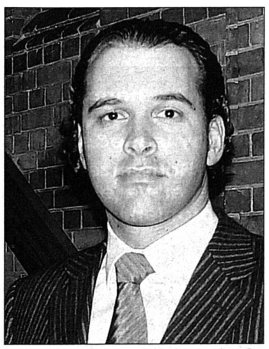
Die Möbel sind eigens in Italien entstanden

«TheCollegeHotel» verfügt über 40 Zimmer und Suiten. Sie sind individuell mit eigens für dieses Hotel in Italien hergestellten Möbeln ausgestattet. Optisch stechen die schwarz lackierten Schränke hervor. Auch die im alten Stil angefertigten Türen, die Fensterrahmen und die doppelt hohen Fussleisten sind glänzend schwarz. Die unterschiedlichen Pastelltöne der Wände und der lederbezogenen Bettenrückwand bilden dazu einen Kontrast. Dicke, raumhohe Satingardinen und warmes Licht verleihen den Zimmern – ausgerüstet mit Schreibtisch, Minibar, einem Flachbildschirm-TV und einem drahtlosen Internet-Zugang – eine behagliche Atmosphäre. Auch bei den Bädern wurde nicht gespart. Brauner und weisser Kunststein harmoniert mit dem gemaserten dunklen Waschtisch. Dahinter ist ein grosser Spiegel angebracht, auf dem zwei Leuchten montiert sind. 23 Bäder verfügen über eine Badewanne, 17 sind mit einer Regenwalddusche ausgestattet. Überall gibt es Personenwaagen, Bademäntel, Haartrockner und Kosmetik von Zen Zone.

Angesichts der hervorragenden Motivation der 15 Profis und 120 Studentinnen und Studenten blickt «TheCollegeHotel» in Amsterdam den künftigen Herausforderungen zuversichtlich entgegen.

TheCollegeHotel, Roelof Hartstraat 1, NL-1071 NE Amsterdam, Telefon +31 20 571 15 11, Telefax +31 20 571 15 12, www.thecollegehotel.nl. Preise ab 175 Euro für das EZ bis 650 Euro für die College-Suite.

■ **Vom Schulhaus zum Hotel.** In diesem Haus inmitten Amsterdams ist über hundert Jahre unterrichtet worden. Jetzt lernen hier angehende Hoteliers.



■ **Der Manager.** Der 32-jährige Mike van Kinderen leitet den Betrieb.

KURZ UND BÜNDIG

Accor will weiter expandieren

■ Die französische Hotelgruppe Accor will in der Schweiz weiter expandieren. Bei einer Hoteleröffnung wurde laut «St. Galler Tagblatt» beiläufig erwähnt, dass das Unternehmen daran sei, in Lugano und St. Gallen weitere Projekte für Etap- und Ibis-Hotels zu realisieren. Die Verhandlungen seien auf guten Wegen und sollten bis Ende Jahr abgeschlossen sein. *DST*

Letzte Etappe der Renovation

■ Im Herbst 2005 soll die letzte Renovationsetappe des Hotels Beau-Rivage Palace Lausanne abgeschlossen sein. Dannzumal soll auch der Spa «Cinq Mondes» eröffnet werden, wie das 5-Sterne-Haus mitteilt. Auf einer Fläche von 1500 m² werde ein «Grand Cru» an Beauty- und Wellness-Treatments angeboten. *DST*

Preiswerte Schweizer Hotels

■ Zum zweiten Mal hat die Switzerland Travel Center AG in Zusammenarbeit mit Gastrosuisse und Schweiz Tourismus eine Karte herausgegeben, auf der über 120 Hotels aufgeführt sind, die Doppelzimmer mit Frühstück zwischen 50 und 80 Franken pro Person anbieten. *DST*

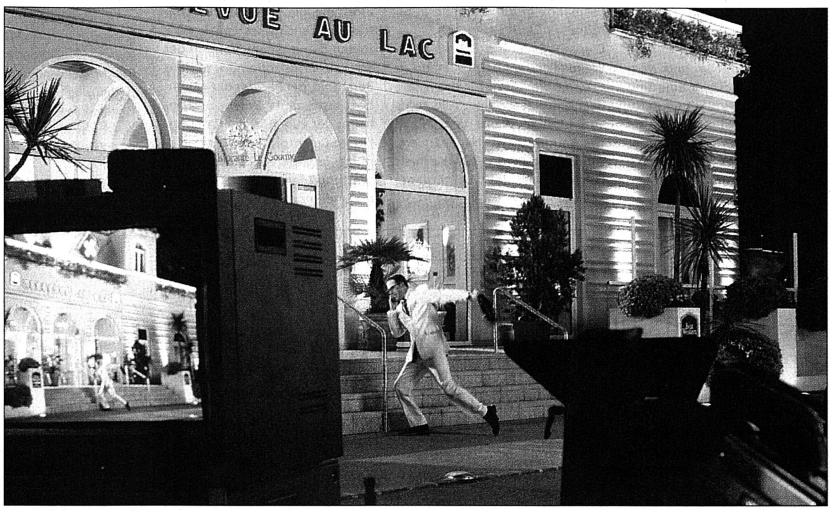
www.MySwitzerland.com

Best Western

Hotelgruppe wirbt im Fernsehen

■ Best Western Swiss Hotels möchte das Markenbewusstsein bei den Schweizer Kunden verstärken. Zu diesem Zweck ist im Schweizer Fernsehen ein Werbespot lanciert worden. Die Verantwortlichen erhoffen sich in der Folge auch mehr gebuchte Logiernächte.

Daniel Stampfli



■ **Best Western auf dem Set.** Die Einstellung bei Dämmerung soll ein einladendes, gastfreundliches Ambiente erzeugen. Für die Filmaufnahme wurde die Fassade des Best Western Hotels Bellevue au Lac in Lugano gewählt. Foto: zvg

«Attraction» heisst der TV-Spot von Best Western Hotels und soll der Hotel-Gruppe zu mehr Markenbekanntheit bei den Konsumenten verhelfen. Der Spot besteht aus witzigen, frechen und ungewöhnlichen 20 Sekunden plus Reminder. Ausgestrahlt wird «Attraction» bis 17. Juli auf SF1, SF2, TSR1 und TSR2 rund 200 Mal.

Der TV-Spot wird von einer Kampagne gestützt, zu welcher diverse flankierende Massnahmen vorgesehen sind. «Die Partnerhotels sind motiviert, die Kampagne gemeinsam zum Erfolg zu führen und freuen sich, vermehrt im Rampenlicht der Öffentlichkeit zu stehen», erläutert Peter S. Michel, CEO Best Western Swiss Hotels, die Werbekampagne. Die Gäste würden in den Partnerhotels mit an die TV-Spots erinnernden Elementen abgeholt. Die Einstiegsseite von www.bestwestern.ch erscheint während der Ausstrahlungszeit in einer dem TV-Spot ähnlichen Aufmachung. Dementsprechend erhofft sich Michel, dass potenzielle Kunden das Angebot im Internet studieren. Im Endeffekt sollen zusätzliche Logiernächte generiert werden.

Best Western liess sich die Werbeplattform inklusive aller stützenden Massnahmen 200 000 Franken kosten. Ab Herbst seien weitere flankierende Promotions- und PR-Massnahme geplant, wie Best Western weiter mitteilt. Der an der kürzlich abgehaltenen Generalversammlung präsentierte neue Fernsehspot habe laut Peter S. Michel Spontanapplaus geerntet.

Ebenfalls an der GV wurden die Best-Western-Hotels De la Paix in Lausanne, St. Gotthard in Zürich, Walhalla in St. Gallen und Grauholz in Bern mit dem «Best Western Quality Award 2004» ausgezeichnet.

Neu in den Vorstand gewählt wurden Urs Majer, Best Western Hotel Walhalla, St. Gallen, und Beat Gerber, Best Western Hotel Grauholz, Bern. Am Ende ihrer 2. Amtszeit sind der Vizepräsident Peter E. Büsser und Pierre Bravin aus dem Vorstand ausgeschieden. Alex Fiechter verliess den Vorstand aufgrund eines Stellenwechsels.

UN GRAND MERCI,
À VOUS,
MONSIEUR DR. CHRISTIAN REY,
POUR L'EXCELLENTE COLLABORATION

UND IHNEN,
HERR GUGLIELMO L. BRENTEL,
WÜNSCHEN WIR VIEL ERFOLG
BEI IHRER NEUEN HERAUSFORDERUNG.

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

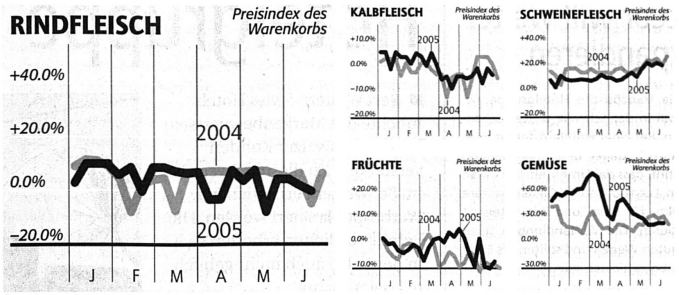
Neuenburg verleiht Wein-Preis

■ **Prix d'Excellence 2005.** Letzte Woche fand zum ersten Mal die Übergabe des «Prix d'Excellence» durch den Neuenburger Regierungsratspräsidenten Bernard Soguel statt. Dieser Preis wurde von der «Interprofession viti-vinicole neuchâteloise (IVN)» und vom kantonalen Amt für Weine und lokale Produkte ins Leben gerufen. Er krönt den besten aller am Wettbewerb der Neuenburger Weinauslese 2005 präsentierten Weine des Kantons. Der Regierungsrat hat den «Prix d'Excellence 2005» an die drei Winzer Arsène Jungo, Christian Fellmann und Jean-Marc Jungo übergeben, die das Unternehmen «Jungo & Fellmann» in fünfter Generation führen.
Diese Prämierung öffnet dem Weinkeller Jungo & Fellmann in Cressier die Türen für das Finale der Schweizer Weine. Alle sechs vorgestellten Weine vom «Cave des Lauriers» wurden prämiert. Der «Œil-de-Perdrix 2004» erhielt beispielsweise das Qualitätslabel «La Gerle». *GSG*

Rauchfrei

■ **Bahnhof Restaurants Basel.** Seit letzter Woche gibts im Basler Bahnhof das erste Nichtraucher-Café. Nach kurzer Umbauphase eröffnete die Café-Bar «Le Central» als rauchfreies Lokal. «Wir folgen damit einem Trend in der Schweizer Gastronomie», so Hans Berchtold, der Pächter der «Bahnhof Restaurants Basel» und Inhaber der zugehörigen Catering-Firma. Berchtold erhofft sich dadurch geringere Kosten bei der Wartung der Gastronomietechnik und Renovierung. *GSG*

PRODINDEX 20. 6. BIS 25. 6. 2005 *Bezugsmonat des Warenkorbs: Dez. 95; Quelle:* ***Prodega***



X-Lounge

«Neue Form der Kommunikation»

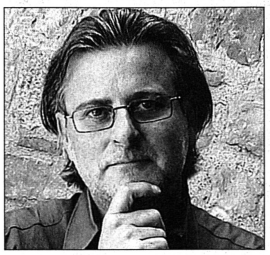
■ Statt die «World of Inspiration» an der Igeho weiter zu betreuen, plant Klaus Köhler mit neun Partner-Firmen die «X-Lounge» parallel zur Messe.

Gudrun Schlenczek

Der Entwickler und bisherige Betreuer der «World of Inspiration» an der Igeho in Basel, Klaus Köhler, plant eine Parallel-Veranstaltung zur Internationalen Gastgewerbe-Mess. Die «X-Lounge» präsentiert, ähnlich wie die «World of Inspiration», verschiedene Themenwelten, getragen durch entsprechende Firmen: Eine «Lounge of Feeling» rund um das Therma Wellness, «Foodstories», die Tischkultur präsentieren, das «Foyer» als Kommunikationsplattform. Vorbehalten ist die Lounge geladenen Gästen: Die X-Lounge versteht sich als VIP-Veranstaltung der beteiligten Firmen. «Wir wollen mit der X-Lounge eine neue Form der Kommunikation prüfen», erklärt Köhler. Als Konkurrenz für die Messe sieht Köhler seine Event-Idee nicht. «Ich bin überzeugter Verfechter der Igeho. Unsere Lounge ist für die Messe ein Zusatznutzen.»

«Ein Grund mehr, an die Igeho zu gehen»

Ein Zusatznutzen soll es auf jeden Fall für die beteiligten Firmen und Messe-Besucher sein. Deshalb hat man sich bewusst für eine Terminierung während der Messezeit entschieden: Vom 19. bis zum 22. November werden allabendlich Kunden in den Räumlichkeiten der X-Lounge von einem Basler Caterer auf Kosten der Veranstalter verwöhnt werden. «So haben unsere Gäste noch einen Grund mehr, an die Messe zu gehen», erklärt Köhler.



■ **Klaus Köhler:** neue Ideen. Foto: zvg

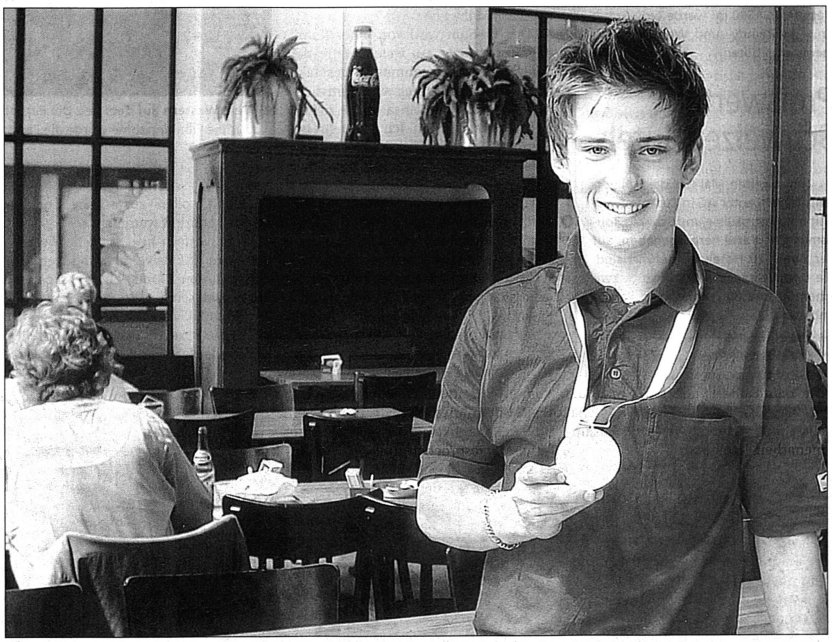
Das X-Lounge-Konzept möchte man später an anderen Messen auf dem deutschsprachigen Markt multiplizieren. Denkbar wäre ebenso eine Integration in die Messe – mit der Igeho führe man zurzeit Gespräche. «Die Kommunikation zwischen der Igeho und mir ist etwas eingeschlafen», so Köhler, der mit den Partnern der X-Lounge das Branchenportal «www.visions-and-inspirations.com» lancierte. Für die X-Lounge werden jetzt Räumlichkeiten gesucht.

Vizeweltmeister Florian Bettschen

Er will seine Chance packen

■ «Nun will ich Ruhe, wieder ganz normal kochen», sagte sich der frischgebackene Vizeweltmeister Florian Bettschen nach der Anstrengung und dem Rummel an der Berufs-WM 2005 in Helsinki. Doch dabei ist er nicht geblieben: Der 20-Jährige will die Chance packen.

Franziska Richard



■ **Vizeweltmeister der Berufs-Weltmeisterschaft 2005.** Neuer Spitzenkoch Florian Bettschen aus dem Berner Oberland: «Ich wäre am Boden zerstört gewesen, wenn ich keine Medaille gewonnen hätte.» Foto: Franziska Richard

‣ Herr Bettschen, werden Sie wie ein Held gefeiert, seit Sie die Silbermedaille an der Berufsweltmeisterschaft in Helsinki gewonnen haben?
In meinem Dorf, in Niederstocken, schon. Ich hatte einen Riesenempfang mit 250 Leuten. Die Musikgruppe Blumenstein hat gespielt und der Männerchor Stocken gesungen. Sogar der Gemeinderat ist gekommen und hat eine kurze Rede gehalten.

‣ Wie war das für Sie?
Es hat mich sehr gerührt. Ich hatte endlich Gelegenheit, allen zu danken.

‣ Sie haben doch die Leistung erbracht.
Ja, aber das wäre niemals gelungen ohne die Unterstützung, die ich von allen Seiten hatte. Neben dem Trainer und dem Coach spielte auch meine Familie eine wichtige Rolle. Man muss bedenken, dass ich in den letzten 7 Monaten keinen Lohn hatte. Ich konzentrierte mich voll auf den Wettbewerb.

«ICH BEREITETE MICH SIEBEN MONATE AUSSCHLIESSLICH AUF DEN WETTBEWERB VOR.»

‣ Was machen Sie nun mit Ihrer Bekanntheit? Nutzen Sie sie à la Ivo Adam oder Jamie Oliver?
Auf der Heimreise sagte ich mir: Abstand. Nun will ich Ruhe. Jetzt einfach wieder ganz normal kochen. Doch als ich zu Hause ankam, lag schon ein Brief vom Schweizer Kochverband auf dem Tisch, eine Anmeldung für die Vorausscheidung der Schweizer Jugendnationalmannschaft. Mit grosser Wahrscheinlichkeit werde ich mitmachen. Jetzt bin ich in Schwung, jetzt bin ich gefragt.

‣ Grenzen solche Wettbewerbe an Spitzensport?
Ja, sowohl körperlich als auch mental. Man musste an allen vier Tagen eine hohe und gleichbleibende Leistung erbringen. Das ist enorm schwierig. Am zweiten Tag hatte ich eine Krise. Ich sah, wie stark die anderen waren. Die Favoriten kennt man zwar eigentlich im Voraus. Doch dann gibt es plötzlich Überraschungen. Da war ein Irländer, dass dieser so brilliert, damit hatte niemand gerechnet. Körperlich war ich völlig ausgelaugt. Ich verlor drei Kilo während dem Wettbewerb. Denn man rennt enorm viel herum. Es gab nicht einen mit Übergewicht.

‣ Wie war der Umgang untereinander, auch sportlich?
Auf der Welt ist Krieg, doch da kommen Leute aus allen möglichen Nationen zusammen, Iraner, Iraker. Und es herrscht Friede. Das war ein ganz besonderes Erlebnis. Mitmachen ist alles.

‣ Aber Sie wollten doch schon ein bisschen mehr als nur mitmachen?
Ich habe alles gegeben. Ich wäre am Boden zerstört gewesen, wenn ich keine Medaille gewonnen hätte.

«ALS ICH ZU HAUSE ANKAM, LAG SCHON EIN BRIEF VOM SCHWEIZER KOCHVERBAND AUF DEM TISCH.»

‣ Wer waren denn Ihre härtesten Konkurrenten?
Starke Nationen waren Deutschland, Südtirol, Frankreich, Schweden, Australien, auch Südkorea. Was die Kochkunstausstellungen anbelangt, muss man die Schweden und Franzosen besonders im Auge behalten. Beide haben ziemlich hohe Sponsorengelder.

‣ Gab es auch Unterschiede in der Art des Kochens?
Die Koreaner beispielsweise haben ganz andere Ansichten. Und sie sind enorm fleissig und ehrgeizig. Am letzten Tag hat mir ein Koreaner sein eigenes Kochbuch hingelegt. Spinnt der, habe ich gedacht. So was habe ich nicht.

‣ Das Kochen an Wettbewerben ist die «Haute Cuisine». Mit der übrigen Gastronomie hat diese aber wenig zu tun.
Sicher ist diese heute nicht mehr sehr gefragt. Aber ich kann mich auf diese Weise weiterbilden. Das macht mich gefragt, denn das kann nicht jeder. Ich muss nicht Angst haben, arbeitslos zu werden. Und zudem kann ich Kontakte knüpfen, auch zum Nationalteam.

‣ Was möchten Sie an der Schweizer Gastronomie verändern, was gefällt Ihnen?
Unsere Ausbildungen sind sehr gut. Nicht zu unterschätzen sind auch die Ausbildungszentren punkto Infrastruktur. Noch fehlt mir der Überblick, um mich dazu zu äussern, was man ändern sollte.

‣ Aber Sie können sagen, was für Sie der Inbegriff einer guten Küche ist?
Wenn ich etwas mit verbundenen Augen esse und merke, was es ist. Das klingt banal, aber es ist genau so.

Zur Person

■ Florian Bettschen wurde 1985 geboren und wuchs mit drei Geschwistern in Niederstocken bei Thun auf. «Aus dir wird sicher mal ein Koch», soll seine Grossmutter ihm bereits in der vierten Klasse gesagt haben, als sie seine erste Salatsauce probierte. Und tatsächlich, es zog ihn früh in die Küche: Bereits in der 7. Klasse arbeitete er als Abwascher und Hilfskoch in einem Restaurant. Die Kochlehre absolvierte er im Hotel-Restaurant Adler in Adelboden. Während dieser Zeit bereitete er sich an seinen Freitagen bei Hotel & Gastro formation in Weggis auf die Junioren-Schweizer-Meisterschaft im Kochen vor. Den Schweizer-Meister-Titel im Sack, ging er sein nächstes Ziel an. Während sieben Monaten arbeitete er auf die Berufs-WM hin: Davon wirkte er insgesamt drei Monate in den Küchen von Urs Messerli (Mille Sens, Bern), Rolf Mürner (Restaurant Gurten, Bern) und Urs Wandeler (Hotel-Restaurant Schönbühl, Hilterfingen). Seit Mitte Juni arbeitet Florian Bettschen im Hotel Lenkerhof in Lenk. Neben dem Kochen betreibt er viel Sport, beispielsweise Unihockey. *FR*

«Wirt verdient noch Bruchteil mit Spielern»

■ **Escor Casinos & Entertainment SA.** Escor schliesst auf Ende Sommer seine «Playland»-Spielbetriebe und muss so 40 Vollzeitstellen abbauen. Der Grund liege in dem seit Anfang April geltenden neuen Spielbankengesetz, das ausserhalb von Casinos nur noch Geschicklichkeits-Geldspielautomaten erlaubt, so das Unternehmen. «Bei den reinen Spielbetrieben merkten wir die Folgen des neuen Gesetzes als Erstes», so der Präsident des Verwaltungsrates, Christian Vollmer. Die Kunden der Spielbetriebe seien im Gegensatz zu den Gelegenheitsspielern in der Gastronomie Liebhaber des klassischen Glücksspiels. Deshalb sind diese in die Casinos abgewandert, denen Vollmer einen Umsatzzuwachs voraussagt.
Aber auch die Gastronomie komme nicht ungeschoren davon: Verdiente der Schweizer Wirt mit dem Glücksspiel gemäss der Firma Escor bisher jährlich im Durchschnitt zwischen 12 000 und 14 000 Franken mit den Spielautomaten, so sei das jetzt nur noch ein Bruchteil dieser Summe, ist Vollmer überzeugt.
Die börsenkotierte Escor erzielt zwei Drittel des Umsatzes mit Spielautomaten-Operating in der Schweizer Gastronomie. Escor versucht jetzt die bis Ende März bei den rund 1000 Gastro-Kunden neu installierten Geschicklichkeitsautomaten durch Anhebung des Gewinnes und eine spielfreudigere Gestaltung attraktiver zu machen. Hemmschuh sei die zögerliche Bewilligungspraxis der Behörden, klagt Vollmer. *GSG*

Jeder zweite Schweizer sorgt sich um Hygiene

■ **Hygiene im Restaurant.** Im Januar und Februar 2005 wurden im Auftrag von Kimberly-Clark in in der Schweiz, in Deutschland, Frankreich, Grossbritannien, Spanien und Italien 5664 Personen über Hygiene in Restaurants befragt. Die Untersuchungsergebnisse: 50 Prozent der Schweizer und 68 Prozent der Europäer sorgen sich über die Hygienezustände in Restaurants. Besonders besorgt über mangelnde Hygiene sind die Briten (84%), gefolgt von den Franzosen und Italienern (je 82%) sowie den Spaniern (65%) und den Deutschen (42%). 33 Prozent der Schweizer (europaweit 58%) haben gar Angst vor einer Lebensmittelvergiftung – nur die Deutschen (28 % sind besorgt) sehen dem Restaurantbesuch entspannter entgegen. Aber nur 64 Prozent der Schweizer (europaweit 52%) würden sich beim Wirt beklagen, falls der Verdacht auf eine Lebensmittelvergiftung vorliegt. 17 Prozent aller befragten Schweizer gaben an, dass sie innerhalb der letzten drei Jahre mindestens einmal den Verdacht hatten, nach einem Restaurantbesuch an einer Lebensmittelvergiftung zu leiden.
Als unangenehmste Erlebnisse in europäischen Restauranttoiletten werden unsaubere Toiletten (48%), fehlendes Toilettenpapier (36%) und generell schmutzige Örtlichkeiten (28%)genannt. Dagegen stört es die Schweizer kaum, wenn die Toiletten nicht nach Geschlechtern getrennt sind – im Gegensatz zu den Deutschen und Italienern. *GSG*

Elvetino

Starkoch Philippe Rochat kocht für die SBB

■ Um dem Essen im Zug ein besseres Image zu verleihen, hat sich SBB-Tochter Elvetino den Sterne-Koch Philippe Rochat als Partner auf die Schiene geholt.

Gudrun Schlenczek

Mit der Reintegration der Zugverpflegung ins eigene Unternehmen vor zwei Jahren haben die Schweizerischen Bundesbahnen SBB sich klar zur Verpflegung auf der Schiene bekannt. Die weniger beliebten Bistros der Doppelstockzüge ergänzte man auf den meisten Strecken im Oberdeck mit einem Restaurant, der totgesagte Speisewagen erlebte so seine Renaissance. Nun geht man noch einen Schritt weiter: Die Bahncateringtocher der SBB, die Elvetino AG, hat mit Philippe Rochat aus Crissier eine strategische Zusammenarbeit vereinbart.

Zusammenarbeit mit Rochat soll ausgebaut werden

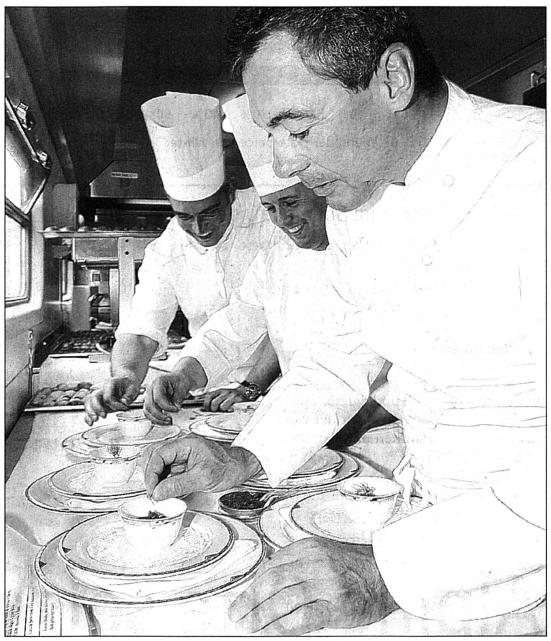
Seit letztem Freitag werden in den 90 Speisewagen respektive Restaurants saisonal zwei neue Gerichte des mit drei Michelin Sternen ausgezeichneten Spitzenkochs angeboten: Derzeit stehen ein «velouté de tomate» (Fr. 9.50) und ein «fricassée de poulet» (Fr. 26.50) auf dem Menu. Die traditionellen Rezepte im Stil «Brasserie» wurden durch Philippe Rochat ausgesucht und auf die spezifischen Anforderungen der Bahngastronomie ausgerichtet. Die Gerichte werden von der Firma «Rochat-Saguer-Hug» (RSH), an der Rochat beteiligt ist, in Crissier zubereitet, in Einzelportionen abgepackt und mit Dampf im Zug regeneriert.

Die moderaten Verkaufspreise der Rochat-Spezialitäten bedingen für die SBB-Tochter eine kleinere Marge. «Speisen über 30 Franken verkaufen sich auf der Schiene nicht», begründet Marketing-Leiter Daniel Lauterburg die Preispolitik und erhofft sich den kleineren Deckungsbeitrag über Mehrverkäufe wieder wettzumachen. «Wir wollen eine gehobene Verpflegung im Zug beibehalten», so Daniel Lauterburg. «Wir möchten auch jene Zugreisende kulinarisch bedienen können, die sich durch unser Angebot bis anhin nicht angesprochen fühlten.» Die Zusammenarbeit mit Rochat soll noch ausgebaut werden. Lauterburg kann sich durchaus vorstellen, dass dereinst Suppen à la Rochat ebenfalls im Bistro kredenzt werden.

6-Gang-Menu von Rochat auf der Schiene für 490 Franken

Was man kulinarisch auf der Schiene alles kann, will Elevetino mit den mit Philippe Rochat gemeinsam geplanten Gourmetfahrten zeigen: Bei diesen bereitet die RSH-Brigade im legendären «Trans Europ Express» TEE ein 6-Gang-Menu frisch zu. Die drei- bis vierstündige Rundreise im luxuriösen TEE mit Rochat-Menu inklusive Wein wird zu einem Preis von 490 Franken pro Person angeboten.

Ausgeschrieben ist die erste Abendfahrt für den15. September im Rahmen der «Semaine du Goût», sowie eine weitere für den 13. Oktober ab Zürich. Buchen kann man an jedem Bahnhof. Exklusive Fahrten für Firmen und Incentives können bei RailAway gebucht werden.



■ **Sterne-Koch auf der Schiene.** Ab September verwöhnt Philippe Rochat im Rahmen von exklusiven Gourmet-Fahrten Zugreisende. Foto: zvg

Gibts bald Lavazza-Schümli-Kaffee von der Railbar?

Qualitativ aufgewertet soll auch der Railbar-Kaffee werden: Das Ziel des CEO Yvo Locher, mit der Railbar dem Zugreisenden «Schümli-Kaffee» zu offerieren, rückt näher. In Zusammenarbeit mit Lavazza in Italien wurden bereits erste Prototypen getestet, die noch dem Bahnbetrieb angepasst werden müssen. Feldtests auf der Schiene sollen in den nächsten Monaten folgen.

Allerdings wird der Schümli-Kaffee aus dem Lavazza-Vollautomaten gemäss dem Marketing-Leiter Daniel Lauterburg kaum, wie ursprünglich angedacht, die heutige Nescafé-Variante komplett ablösen.

Anzeige

Badewetter auf der ST-Website

■ **MySwitzerland.com.** Ein Blick auf die Website von Schweiz Tourismus zeigt, ob sich der Gang in die Badi lohnt. Ab sofort ist dort wieder der nationale Badewetterbericht abrufbar, aktuelle Wasser- und Lufttemperaturen inklusive. Der letztes Jahr lancierte Service wurde um einiges erweitert. Besucher der Website finden ab sofort die aktuellen Wasser- und Lufttemperaturen von rund 130 Badeanstalten in über 60 Schweizer Orten. Darüber hinaus liefert die Seite vielfältige Informationen zu den Badeanstalten selber, so unter anderem Angaben zu Adresse, Erreichbarkeit, Öffnungszeiten, Infrastruktur, Verpflegungsmöglichkeiten sowie Fotos. Alle Daten sind in vier Sprachen (Deutsch, Französisch, Italienisch und Englisch) verfügbar. Die Daten des Badewetterberichts können auch via Mobiltelefon abgerufen werden: Gewählter Ort als SMS-Text an die Nummer 512 schicken, und als Antwort übermittelt Swisscom Wasser- und Lufttemperatur. *KJV*

Hotel-Messe

■ **Bozen.** Die 29. Internationale Fachmesse des Hotel- und Gastgewerbes «Hotel» vom 24. bis 27. Oktober, sieht sich als «eine der wichtigsten Gastromessen im Alpenraum». Sie findet in einer Region statt, «die mit dem Tourismus einen leistungsstarken und hochqualitativen Wirtschaftszweig aufbaut», so Bernabò Bocca, Präsident von Italiens Branchenverband Federalberghi. Am 24.10. findet parallel die «Autochtona», Forum autochthoner Weine Italiens statt. *KJV*

Stabilität auf hohem Niveau

■ **Bergbahnen Titlis Rotair.** Trotz wenig Schnee Anfang letzten Winters konnte Titlis Rotair die Gesamteinnahmen im Vergleich zum Vorwinter halten. Vom 1. November 2004 bis 30. April 2005 betrugen sie für die Gesamtunternehmung (Bahnen, Bergrestaurants und Hotel Terrace) 22,2 Mio. Franken, und liegen im selben Rahmen wie im sehr guten Winterhalbjahr 2003/2004. Da sich der Aufwand leicht erhöhte, liegt der EBITDA (Ergebnis vor Zinsen, Steuern und Abschreibungen) mit 7,7 Mio. Franken um 5% unter dem Vorjahr. Weil die Abschreibungen jedoch weniger hoch ausfielen, liegt das Schlussergebnis mit 4,1 Mio. wieder im Vorjahresrahmen. Während das Hotel Terrace im letzten Winter einen leichten Rückgang verzeichnete, steigerten die Titlis-Restaurationsbetriebe den Umsatz um rund 12%. Auch die Aussichten des Sommers 2005 werden als gut bezeichnet (Indikator: Einnahmen aus den Gruppenreisen im Mai 2005). *KJV*

Minus 7,6%

■ **Schilthornbahn AG.** Während der Generalversammlung wurde unter anderem ausführlich über den Seilschaden vom vergangenen Dezember informiert. Der Gesamtunternehmensertrag 2004 ging im Vergleich zum Spitzenjahr 2003 mit dem Jahrhundertsommer um 7,6% auf 21 Mio. Franken zurück. Jahresgewinn: 1,1 Mio. Franken. Die Gesamtfrequenzen aller Anlagen nahmen um 9,9% ab, inklusive Ausfall der letzten drei Tage des Jahres 2004 durch den Seilschaden. *KJV*

Milestone-Preisträgerinnen

Weiteres Hotel interessiert

■ Simone Schmid, Ursina Grimm und Silja Marty waren von der Medienpräsenz aufgrund des «Milestone» überrascht.

Daniel Stampfli

› Frau Schmid, im Herbst erhielten Sie und Ihre Kolleginnen den Milestone-Sonderpreis «originell & witzig». Wo steht der Stein heute?
Er hat im Eingangsbereich des Landgasthofs Weissbadbrücke in Weissbad einen drehbaren Ehrenplatz. Er steht auf einem Kästchen, in dem die Badesalze der Fussbäder ausgestellt sind.

› Wie war das Echo auf die Auszeichnung?
Das Echo war sehr gross. Wir wurden von vielen Leuten darauf angesprochen. Durch den Milestone erfuhren wir eine grosse Präsenz in den Medien. Hotelgäste und Stammgäste aus allen Regionen der Schweiz haben uns Zeitungsausschnitte zugesandt und uns gratuliert. Als Studentinnen der Academia Engiadina machen wir in der Wiedereinstiegswoche nach dem Praktikum ein Projekt mit Fussbädern.

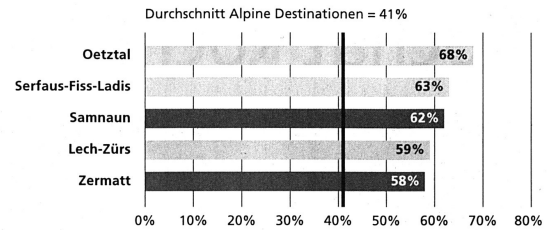
› Wie hat sich die Nachfrage nach Fussbädern aufgrund des Milestone entwickelt?
Da der Preis ausserhalb der Badesaison verliehen wurde, haben wir keine Zunahme der Nachfrage verspürt.

› Haben Sie in der Zwischenzeit Ihr Fussbad-Produkt weiterentwickelt?
Zusätzlich zu den Fussbädern haben wir Fusscremen entwickelt. Im Landgasthof Weissbadbrücke werden nun auch Socken verkauft, damit die Gäste nach dem Fussbad frische Socken anziehen können. Im Garten des Restaurants haben wir einen Brunnen gebaut, damit das Wasser direkt in die Bäder eingefüllt werden kann. Zurzeit sind wir mit einem Hotel im Kanton Graubünden in Verhandlung, um auch dort die Fussbäder zu lancieren.

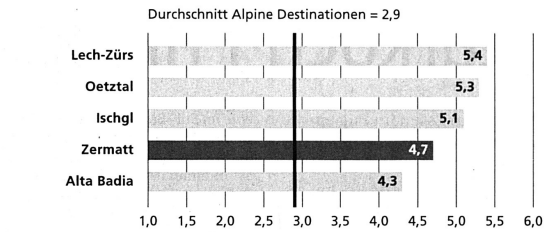
www.htr-milestone.ch

■ **Fussbäder.** Das Projekt wurde 2004 mit dem Milestone prämiert. Foto: zvg

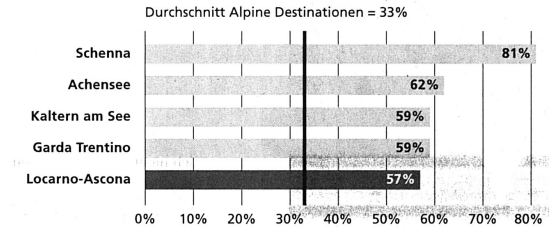
Hotel-Auslastung im Winter: Die Besten



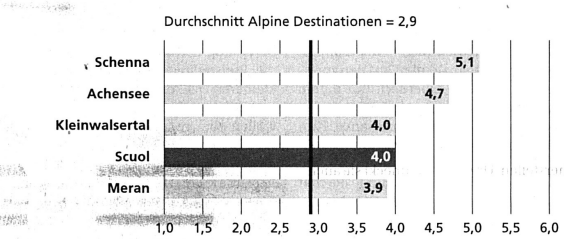
Beste totale Winter-Performance



Hotel-Auslastung im Sommer: Die Besten



Beste totale Sommer-Performance



Quelle: BAK Basel Economics

Tourism Benchmark Day

Alpine Orte setzen Benchmarks

■ Neueste Forschung prägte den Tourism Benchmark Day im Rahmen des BAK International Benchmark Clubs in Basel. Das Modell der auf Gemeinschaft gründenden Destination wird konkurrenziert durch das unternehmensmässig organisierte und ausgerichtete Resort.

Karl Josef Verding

Während der Städtetourismus einen Boom erlebt, haben die Berg-Ferienorte ernste Probleme mit ihrer marktgerechten Weiterentwicklung und dem Wachstum ihrer Wertschöpfung. Der alleinige Fokus auf das Marketing-Management reicht nicht aus, um die Situation dieser alpinen Orte zu verbessern, stellte Peter Keller, Leiter der Tourismus-Abteilung des Seco, in Basel explizit selbstkritisch fest.

Defizitär: Produktentwicklung und Wettbewerbs-Strategie

Keller leitete zusammen mit Harald Pechlaner von der Europäischen Akademie Bozen, Chairman des International Center for Research and Education in Tourism ICRET, den Basler Tourism Benchmark Day mit internationalen Experten und einem Publikum aus Hotellerie und Tourismus. Pechlaner sieht die grössten Defizite unter den alpinen Tourismusorten in der mangelhaften Produkt-Entwicklung, dem Verlust an Marktanteilen durch mangelnde Wettbewerbs-Strategien und im Fehlen einer überdachten neuen Positionierung. Er favorisiert gegenüber dem auf die örtliche oder regionale Gemeinschaft und die diversen Leistungsträger und Büros gestützten Destinations-Modell ein anderes Modell: das Resort als Unternehmen, mit klarer Aufgabenverteilung. Denn das kooperative Management der Destinationen habe seine Grenzen: aufgrund des Mangels an handfestem Nutzen, sowie aufgrund der Politisierung, der Heterogenität und der «Free-riding»-Phänomene (Leistungen mitnehmen ohne eigenen Beitrag).

Bereits die Grandhotels der grossen Gründerzeit des Tourismus, mit der auf sie zugeschnittenen Infrastruktur, seien Beispiele für das «corporate-based model» des Resorts gewesen.

Destinationen werden zugunsten des Erfolgs mehr und mehr zu Resorts werden, sagt Pechlaner voraus. Treibkräfte der Entwicklung seien die Kundenbedürfnisse – «alles aus' der gleichen Hand» –, zusammen mit Packaging, Pricing und Vertrieb zugunsten von mehr Wettbewerbsfähigkeit. Der wie ein Unternehmen organisierte Resort besitze den Vorteil eines stärkeren Produkt-Fokus – mit Kernkompetenzen, einem Kernprodukt, Produkten für Hoch- und Nebensaison, und thematischen Attraktionen, sowie einer klareren Strategie, als sie das gemeinschaftsbasierte Modell der Destination entwickeln könne.

■ **Top-Ranking für Scuol.** Kürzere Anreisen durch den Vereinatunnel und das Angebot des Bogn Engiadina trieben die Performance hinauf. Foto: Swiss-Image

Auf die allgemeine wirtschaftliche Entwicklung bezogen, ergab das Basler Benchmarking-Forum folgendes Bild: Das Wachstum verschiebt sich an die Ränder Europas. Mit mehr als 2 Prozent Jahreswachstum sind britische, irische, spanische, skandinavische sowie mittel- und osteuropäische Regionen von 2000 bis 2004 die Wachstumsmotoren Europas gewesen. Diese Regionen haben sich von der Krise zu Beginn des neuen Jahrtausends gut erholt. Nur wenige Regionen im Zentrum Europas können mit dieser Performance Schritt halten. Die schwache mitteleuropäische Performance durchbrechen lediglich Luxemburg dank seinem Finanzzentrum und Basel dank der Life-Sciences-Industrie. – Im Gesamt-Ranking der nachhaltigen Entwicklung von Wirtschaft, Umwelt und Gesellschaft nehmen Vorarlberg, das Tessin und Salzburg die Spitzenplätze ein.

BAK ermittelte sechs zentrale alpine Erfolgsfaktoren

Was die Erfolgsfaktoren alpiner Tourismus-Destinationen in dem schwierigen Umfeld betrifft, so zeigen die am Tourism Benchmark Day präsentierten Forschungsergebnisse von BAK Basel Economics sechs zentrale Faktoren auf: ein marktorientiertes Preis-Attraktivitäts-Verhältnis; Grössenersparnisse (economies of scale) auf Unternehmens- und Destinationsebene; hohe Tourismusdichte; konsistente und langfristig angelegte Differenzierungsstrategien sowie Wettbewerbsvorteile aufgrund öffentlicher Güter.

FOKUS 19
Innovationen | Um für die Zukunft gerüstet zu sein, braucht ein Betrieb Ideen: Wie man diese richtig managt, zeigen Experten.

FOKUS 21
Studie | Ein Test bei 65 Tourismusdestinationen zeigt: Beim elektronischen Kundenservice liegt noch einiges im Argen.

PLATTFORM 22
Ratgeber | Trinkgelder erfreuen die Mitarbeiter. Doch sind die Trinkgelder auch steuerfrei? Ein Experte gibt Auskunft.

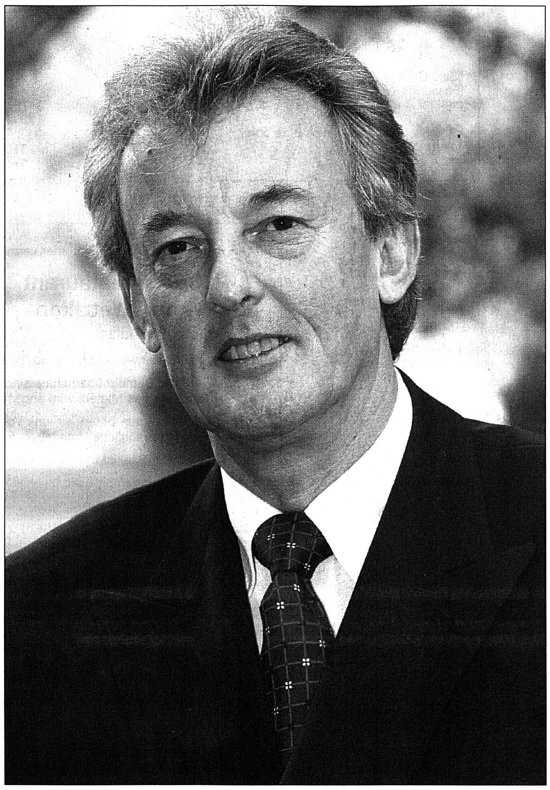
htr

Bruno Hunkeler

Gute Cocktails überstehen jeden Trend

■ Bruno Hunkeler ist «Chef des bars» im Grand Hotel Quellenhof in Bad Ragaz. Zudem ist er seit 33 Jahren Präsident der Swiss Barkeeper Union, des Fachverbandes der Barfachleute. Wenn es darum geht, den perfekten Cocktail zu mixen, ist er der richtige Mann.

Renate Dubach



■ **Der SBU-Präsident.** Am Beruf des Barkeepers schätzt Bruno Hunkeler vor allem den Umgang mit Menschen aus unterschiedlichsten Kulturkreisen. Fotos: zvg

‣ Welches sind die trendigsten Cocktails dieses Sommers?
Auch in diesem Sommer sind wieder erfrischende karibische Cocktails wie Caipirinha und Mojito sehr beliebt.

‣ Und alkoholfreie?
Alkoholfreie und auch alkoholarme Getränke sind ganz besonders gefragt, seit der Einführung der 0,5 Promillegrenze. Gut sind da Fruchtsäfte, ganz frisch gepresste Säfte aus Früchten und Beeren. Auch das Sirupangebot ist riesig und ermöglicht viele Nullpromiller. So kann man zum Beispiel Rum- oder Coconut-Geschmack beigeben. Eine Pina Colada ohne Alkohol kann man problemlos herstellen. Und dazu schmeckt sie auch sehr gut.

«INTROVERTIERTE MENSCHEN SIND HINTER DER BAR FEHL AM PLATZ.»

‣ Wie findet ein Barkeeper denn heraus, was gerade im Trend liegt?
Als Barkeeper trifft man sich immer wieder an Wettbewerben, da sieht man, was die anderen mixen, welche Trends sich abzeichnen. Aber auch Gespräche mit Vertretern der Getränkeindustrie geben Hinweise – und natürlich immer die Gespräche mit unseren Kunden.

‣ Es gibt ein paar klassische Cocktails, die wird es wohl ewig geben?
Das denke ich auch. Ein Klassiker wie ein Dry Martini oder ein Manhattan hat immer Bestand. Diese Cocktails werden immer gefragt werden, sie überstehen alle Trends.

‣ Welcher Cocktail wird denn überall am meisten verlangt?
So einen Cocktail gibt es eigentlich nicht. Je nach Ort der Bar ist dies sehr unterschiedlich, ob eine klassische Bar, eine Disco, eine Lounge. Dann kommt es sehr auf die Gäste an und deren Stimmung.

‣ Und was ist Ihr Lieblingscocktail?
Auch bei mir kommt es sehr auf die Stimmung und die Tageszeit an. Ich trinke gerne mal ein Glas Wein. Oder einen Longdrink wie einen Gin Tonic.

‣ Was zeichnet einen guten Gast aus?
Alle, die kommen, sind gute Gäste, wenn man sie richtig behandelt. Ein guter Gast ist nicht primär einer, der ganz viel Geld ausgibt sondern einer, der immer wieder kommt. Und der sich wohl fühlt und die Arbeit des Barkeepers schätzt.

‣ Und was zeichnet einen guten Barkeeper aus?
In erster Linie sicher einmal das Fachwissen. Ein Barkeeper – ob männlich oder weiblich – sollte ein offener Mensch sein und gut mit Gästen umgehen können. Man muss small-talken können. Introvertierte Menschen sind hinter der Bar fehl am Platz. Dann muss ein Barkeeper gute Umgangsformen und eine gepflegte Erscheinung haben. Und er sollte mindestens zweisprachig sein.

‣ Die Arbeitsbedingungen eines Barkeepers sind nich gerade leicht.
Nur ein bisschen lässig mit dem Shaker hinter der Bar stehen gibt es eigentlich nicht. Das sage ich jeweils auch den jungen Leuten, die zu unseren Barkeeper-Seminaren kommen. Natürlich sind die Arbeitsbedingungen je nach Lokaltyp sehr unterschiedlich.

‣ Was finden Sie an dem Beruf besonders attraktiv?
Der Umgang mit ganz verschiedenen Menschen aus unterschiedlichsten Kulturkreisen, der fasziniert mich.

‣ Es gibt auch gefährliche Seiten.
Natürlich. Man hat jeden Tag mit Alkohol zu tun. Man muss einen starken Charakter haben und darf als Barkeeper nicht sein bester Gast sein. Aber mir ist kein Barkeeper bekannt, der damit ein Problem hat.

‣ Wirklich nicht?
Nein, wirklich nicht. Aber es gibt Menschen, die ein falsches Bild vom Beruf des Barkeepers haben. Sie glauben immer noch, dass Bars ins Rotlichtmilieu gehören. Die Barkeeper-Union arbeitet daran, das Image des Berufs zu heben. Ich bin davon überzeugt, dass der Beruf des Barkeepers Zukunft hat.

«EIN GUTER GAST IST NICHT PRIMÄR EINER, DER GANZ VIEL GELD AUSGIBT.»

‣ Es gibt seit ein paar Jahren eine neue Disziplin, das Showmixen oder Flairtending. Was halten Sie davon, wenn hinter der Bar die Flaschen durch die Luft wirbeln?
Ich finde es gut, es bringt etwas Unterhaltung in die Bar und kommt an bei den Gästen. Wichtig ist aber, dass der Service stimmt und die Getränke ausgezeichnet sind.

‣ Sie selber betreiben es aber nicht?
Nein, ich bin bereits zu alt für diese Disziplin. Zudem ist diese Art des Barkeepings bei unseren Gästen nicht gefragt.

‣ Seit Mitte 2004 bildet die Swiss Barkeeper Union Barkeeper aus. Wie hat man sich denn vorher ausgebildet?
Ja, seit letztem Jahr gibt es die «Bar Academy» für die Aus- und Weiterbildung im Barbereich. Vorher haben wir für unsere Mitglieder Seminare durchgeführt.

‣ Wie viele Mitglieder haben Sie, und wie viele davon sind Frauen?
Etwa 350. Etwa 20 Prozent davon sind Frauen, Tendenz zunehmend. Der Begriff «Barkeeper» wird übrigens für Frauen und Männer gebraucht.

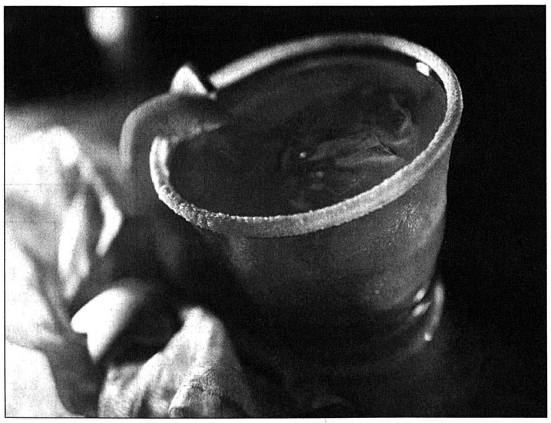
«MAN MUSS EINEN STARKEN CHARAKTER HABEN UND DARF ALS BARKEEPER NICHT SEIN BESTER GAST SEIN.»

‣ Unter Ihren Mitgliedern wird der Barkeeper des Jahres gewählt. Dazu muss er oder sie von Gästen nominiert werden. Ist das nicht ungerecht? Wenn jemand in einer Bar in Zürich arbeitet, wird er mehr Stimmen bekommen, als jemand in einem abgelegenen Ort.
Wir tragen dem Rechnung, indem wir zwei Kategorien geschaffen haben. In der Kategorie «Classic» treten Barkeeper von eher klassischen Bars/Lounges an, in «Trendy» diejenigen von Discos und Clubs. Aber zuerst muss ein Barkeeper Stimmen bei Gästen und Freunden sammeln, das stimmt. Entscheidend ist dann aber die Bewertung am Arbeitsplatz durch eine neutrale Jury und die Bewährung der sechs Finalisten auf der Bühne vor Publikum. Es gibt aber auch noch die Schweizer Meisterschaft der Barkeeper. Das Finale ist dieses Jahr am 20. November, während der Igeho in Basel. Der Schweizer Meister vertritt im folgenden Jahr die Schweiz an den Weltmeisterschaften. Dieses Jahr reisen für den Bereich «Classic» Charly Widmer und für das «Flairtending» Hasan Sivrikaya aus Zürich im Oktober nach Helsinki.

‣ Und, haben sie Chancen, Weltmeister zu werden?
Selbstverständlich. Natürlich braucht es auch ein wenig Wettkampfglück.

Der Berufsverband der Schweizer Barfachleute: die Swiss Barkeeper Union SBU

■ Die Swiss Barkeeper Union SBU wurde bereits 1927 gegründet. Sie ist in drei Sektionen nach Landessprachen eingeteilt und zählt rund 350 Mitglieder. Die SBU gehörte 1951 zu den Gründungsmitgliedern der International Bartenders Association IBA, in der heute über 45 Nationen mit über 50 000 Barfachleuten zusammengeschlossen sind. Seit 1972 ist Bruno Hunkeler Präsident der SBU. Er hat auf die nächste Generalversammlung seinen Rücktritt angekündigt.
SBU-Mitglied können grundsätzlich alle werden, die im Gastgewerbe – und da vorzugsweise im Barbereich – tätig sind. Zuerst wird man als Aspirant oder Aspirantin aufgenommen, nach Bestehen eines theoretischen (mit Fragen zum Fach- und Allgemeinwissen) und praktischen Tests (Mixen von Drinks) darf man als Aktivmitglied bei der SBU mitmachen. Die zwanzig Aspirantinnen und Aspiranten, die sich diesen Frühling der Aufnahmeprüfung stellten, schafften sie alle.
Unter der Bezeichnung «Bar Academy» bietet die SBU Aus- und Weiterbildungen im Bar-Bereich an. Zum Einstieg in die Barfachwelt gibt es einen viertägigen Bar-Intensiv-Grundkurs. Nebst Themenbereichen wie Warenkunde, Mixen und Degustationen gibt es unter anderem auch den Programmpunkt «Alkohol und der Barkeeper» wo auf den Umgang mit Alkohol, Suchtprävention und Gesetzgebung eingegangen wird. Der Kurs kostet 825 Franken, die Prüfungsgebühr zur Erlangung des Diploms beträgt 115 Franken. Die Dozenten der «Bar Academy» sind prominente Chefs de bar aus der ganzen Deutschschweiz. Weiter im Kursangebot steht ein Einführungskurs im Flairtending (Showmixen) mit dem Vizeweltmeister von 2002, Hasan Sivrikaya. Ein Weiterbildungskurs für Barprofis ist zurzeit in Vorbereitung.
Das Fachorgan der SBU sind die «Barnews», ein seit 1995 viermal jährlich erscheinendes Magazin. Neben Wissenswertem für die Barfachfrau oder den Barfachmann informieren die «Barnews» über Wettbewerbe, bringen Reportagen über spezielle Getränke, Hersteller oder Zutaten und Porträts von Barkeepern, die in Meisterschaften siegreich waren.
Die SBU gibt auch ein eigenes Büchlein mit Rezepten heraus. Neben vielen Tipps zur Ausstattung einer Bar stehen über 100 Mixrezpte – vom Klassiker wie einem Negroni bis zum trendigen, alkoholfreien Pink Dream. Das Booklet ist bei der SBU erhältlich. *RD*



■ **Gerührt oder geschüttelt?** Erst das Eis, dann Zutaten wie Sirup oder Säfte und am Schluss die Spirituosen. Ein praktischer Tipp aus dem Mixbooklet der SBU.

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

SIGMA SOLUTION

Immobilien · Treuhand · Consulting

Zu verkaufen in 3414 Oberburg

Restaurant

Gaststube mit 45 Sitzplätzen, Speisesaal mit 35 Sitzplätzen, Saal und Wirtewohnung können noch ausgebaut werden. Viele Nebengebäude.

Die Liegenschaft eignet sich hervorragend für ein innovatives Wirtepaar.

Verkaufspreis: CHF 645 000.–

Verlangen Sie unsere Dokumentation oder eine unverbindliche Besichtigung!

Telefon 034 423 90 45

SIGMA SOLUTION AG
Tiergartenstr. 14 • 3400 Burgdorf
Tel. 034 423 90 45 • Fax 034 423 90 46
info@sigma-solution.ch

Kampferprobte, initiative
Hotelcrew
sucht auf Winter 05/06

Bergrestaurant oder Hotel

im Raum Mittelbünden

In Gérance/Direktion oder Miete/Pacht.

Sie finden uns unter Chiffre 166962,
hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern.

166962/30511

Zu verkaufen

Aus Altersgründen, **im Berner Oberland,** einmalig gelegener

Hotel- und Gastronomiebetrieb

mit Sicht auf die Jungfrau und in nächster Nähe von Interlaken und Mystery Park.

- 26 Zimmer, 60 Betten
- 3 Restaurationsräume
- Gut ausgebaute Küche
- Gartenterrasse
- Grosser Hotelpark

Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 167037, *hotel + tourismus revue,* 3001 Bern.

167037/143472

Zu verpachten
per 1. Dezember

Im Herzen von Davos
zauberhaftes

Restaurant

40 Plätze, grosse Terrasse,
grosse Küche
Lounge und Bar 70 Plätze
alles im Arvenholzstil
grosses Parkplatzangebot
neu eingerichtet
bestens eingeführt

Fairer Pachtvertrag
Inventar Fr. 100 000.–
muss übernommen werden.

Ernsthafte, solvente Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 167006, *hotel + tourismus revue,* Postfach, 3001 Bern.

167006/9318

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

Restaurant

zu attraktiven Konditionen, ab sofort

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

Für ein initiatives Wirtepaar – eine Herausforderung!

Gerne erwarten wir Ihr Angebot an folgende Adresse:
Ing. Mario Caratti, Postfach 99, 6922 Morcote
E-Mail: m.caratti@bluewin.ch

167071/430085

Zu verkaufen oder verpachten

grosse Diskothek

Nähe Chur
(Fassungsvermögen 1200 Personen)
direkter Autobahnanschluss

Interessenten melden sich bitte unter
Telefon 079 471 53 15

167038/431548

TRZ TREUHAND ZULAUF AG

Die schönen Seiten des Stedtlis Laupen

Im Zentrum des bernischen Stedtlis Laupen, am Fusse des Schlosses,

zu verkaufen (ev Pacht/Kauf)

Café am Kreuzplatz, Altstadtcafé mit Charme und Ausstrahlung, beliebter Treffpunkt; 54 Innensitzplätze, Rendezvous-Bar, 36 Aussensitzplätze mit dekorativen Pflanzen umgeben, grosse, schöne Maisonette-Wohnung, Terrasse mit Innen- und Aussencheminée. Gute Existenzbasis für ausgewiesene Fachleute Küche/Restauration.

Weitere Informationen und Besichtigung durch

TRZ Treuhand Zulauf AG, 3294 Büren a/A
Telefon 032 351 18 22, Fax 032 351 46 33
trz.ag@bluewin.ch

Mise en soumission

La Commune de Val-d'Illiez met en soumission la location de

l'hôtel communal

(café-restaurant avec 31 lits d'hôtel)

Les offres écrites (avec mention sur l'enveloppe «Soumission location Hôtel Communal») sont à transmettre à l'Adminstration communale

jusqu'au 30 juin 2005.

Pour tous renseignements vous pouvez contacter le secrétariat communal au téléphone 024 476 87 87.

L'Administration communale

167041/431550

Im Auftrag der Eigentümer vermieten wir per **01. 04. 2006**

Speiserestaurant Krone Wetzikon
(ca. 100 Plätze)

mit Gartenwirtschaft (ca. 50 Plätze).

Auf die Betriebsübernahme sind Renovationsarbeiten vorgesehen. Eine Mitsprache des Mieters wird angestrebt.

Interessenten bitten wir, uns Vorschläge und Ideen für das Betriebskonzept sowie persönliche Unterlagen zuzustellen.

P.S.: Der Saal ist nicht Gegenstand des Mietvertrages.

Bewerbungen bitte an:

BDO
BDO Visura Immobilien
yvonne.bruderer@bdo.ch

Pappelnstrasse 12
8622 Wetzikon
Tel. 044/444 37 49

htr ANZEIGEN

VENTE AUX ENCHÈRES PUBLIQUES

Hôtel-Restaurant***

Le jeudi, **14, juillet 2005,** à 14h30, à Château-d'Œx, salle du Conseil communal (Hôtel de Ville), l'office des poursuites du Pays-d'Enhaut procédera à la vente aux enchères publiques d'un hôtel-restaurant situé sur la

Commune de Château-d'Œx

«Le Petit Pré»

Parcelle RF no 115, plan 5:
– bâtiment commercial, ECA 2882 374 m²
– place-jardin 1424 m²

– surface totale: 1798 m²

Estimation fiscale (1993); CHF 2 000 000.–
Valeur d'assurance incendie (à l'indice 110):
CHF 3 784 503.–.
Estimation de l'office selon expert, y compris la mention d'accessoires: CHF 1 916 650.–.

Il s'agit d'un hôtel-restaurant situé à l'entrée «ouest» du village de Château-d'Œx, construit en 1963 en style de chalet de montagne, qui comprend sur 4 niveaux: une salle à boire et carnotzet d'environ 40 places, un restaurant gourmet d'environ 30 places, une terrasse d'environ 50 places avec vue panoramique, une salle de séjour, 1 salle de jeux, 8 chambres doubles avec salle de bain et balcon, 4 suites avec salle de bain et balcon (dont une avec salon), 3 chambres doubles avec salle de bain, 2 chambres doubles avec lavabo, une chambre simple avec lavabo, 6 chambres du personnel avec une salle de bain commune, 1 appartement de service comprenant trois chambres, un bureau et un local W.-C./douche, divers locaux servant à l'exploitation et un parking privé de 22 places. Le restaurant est cité dans plusieurs guides gastronomiques, alors que l'établissement est classsé 3 étoiles.

Les conditions de vente, cmprenant l'étzat des charges, la liste des accessoires, le rapport d'estimation et la désignation cadastrale, sont à disposition des intéressés au bureau de l'office dès le 29 juin 2005 pour être consultées jusqu'au jour de la vente.

Les enchérisseurs devront prouver leur identité et justifier leurs pouvoirs en se munissant pour le jour des enchères d'un acte d'état civil, d'une pièce d'identité, d'un extrait récent du Registre du commerce pour les sociétés et, cas échéant, d'une procuration. Ils sont en outre rendus attentifs aux dispositions de la Loi fédérale sur l'acquisition d'immeubles par des personnes à l'étranger (LFAIE) du 6 décembre 1983.

Pour tout renseignement, téléphone 026 557 30 17.

167040/431549

Öffentliche Versteigerung

Freitag, 1. Juli 2005

Hotel Drei Könige Chur

renommiert und schweizweit bekannt!
Ganzjahresbetrieb!

Liegenschaftengrundfläche 710 m²
Hotel mit 36 Zimmern, ca. 70 Gästebetten, viele mit Du/WC
Speisesaal ca. 80 Sitzplätze, Gästesalon ca. 35 Sitzplätze,
Grosser Festsaal ca. 220 Sitzplätze, Rest. Weinstube ca. 70 Sitzplätze, Rittersaal in gewölbtem Kellerraum ca. 40 Sitzplätze, moderne Saunaanlage – Zimmerbars usw. + sep. Estrich-Ausbau für Rucksack-Touristen.
Grosses vermietetes Ladengeschäft, ebenerdig, mit grossen Schaufenstern.
Jetziges Mieteinkommen Fr. 2400.–/Mt.

Amtlich ermittelter Realwert/Verkaufswert (1999) Fr. 6 535 000.–/3 673 000.–.

Internet: www.dreikoenige.ch

Die unt. Steigerungslimite beträgt Fr. 1 000 000.–.
Anzahlung bar oder Bankcheck Fr. 50 000.–
vor Zuschlag!

Auskunft, Unterlagen/Besichtigungen Hans Schällibaum, Rest. Edelweiss, 7000 Chur, Telefon 081 252 18 75

167073/7790

A VENDRE

Equipement de cuisine professionnel peu utilisé:

fourneau électrique 4 plaques, four GN 2/1 540 x 690 x 300, fourneau à gaz 2 feux, bain-marie électrique, table froide 1845 x 690 x 900, plonge à 2 bassins, table de travail, rayon mural inox double.

Téléphone 079 240 21 74

167071/431572

Wo Werbung wirkt.

Q Publikation

FOKUSSIERT
KOMPETENT
TRANSPARENT

Zertifiziert!

Der Verband SCHWEIZER PRESSE verleiht das Gütesiegel «Q-Publikation» an Titel der Fach- und Spezialpresse, die klar vorgegebene inhaltliche und mediatechnische Qualitätsstandards einhalten.

ICH POCHE AUF MEHR BEWEGUNG. IHR HERZ.

Machen Sie mit beim IMPULS-Bewegungsprogramm.
Gratis-Broschüre bei der Schweizerischen Herzstiftung,
Postfach 176, 3000 Bern 15.

Cocktails

Wie der Cocktail zu seinem Namen kam

■ Cocktails haben ihren Ursprung in den USA. Um die Herkunft des Wortes entstanden interessante, mehr oder weniger glaubhafte Geschichten. Romantische Legenden ranken um die Entstehung einzelner Cocktail-Bestandteile, wie etwa den «Amaretto di Saronno».

Renate Dubach

«Cocktail» heisst wörtlich übersetzt «Hahnenschwanz» – ein doch eher ungewöhnlicher Ausdruck für ein Getränk. Über die Herkunft der Bezeichnung gibt es unterschiedlichste Geschichten. Der meist zitierten Legende nach hat der Cocktail seinen Namen Hahnenkämpfen zu verdanken. Zur Zeit der ersten Einwanderer in den USA fanden vor allem in den Südstaaten überall – heute offiziell verbotene – Hahnenkämpfe statt. Nach dem Kampf hatte der Besitzer des siegreichen Hahnes das Recht, dem getöteten Hahn die Schwanzfedern auszureissen. Der Sieg wurde mit einem Getränk zum Trinkspruch «on the cock's tail» begossen. Allmählich wurden dann die nach den Hahnenkämpfen gereichten Drinks «Cocktails» genannt.

Die schöne Adelstochter und der aztekische König

In anderen Geschichten wird erklärt, das Getränk heisse so, weil es ursprünglich tatsächlich mit einem Hahnenschwanz – beziehungsweise mit ein paar Hahnenfedern – geschmückt serviert worden sei.

Die romantischste Version findet sich in einem amerikanischen Wörterbuch von 1891. Die Entstehung des Wortes «Cocktail» liege beim aztekischen Vornamen «Xochitl», steht da. Diesen Namen trug nämlich die liebliche Tochter eines toltekischen Adligen, der entdeckte, wie man Likör herstellen konnte. Er schickte seine Tochter mit einem Versuchsbecher davon zu seinem König. Dieser war vom Getränk und der jungen Frau gleichermassen sehr begeistert, erzählt die Legende: Er verliebte sich in Xochitl und benannte den Likör nach ihr. Im Buch wird behauptet, ihr Name bilde die Wurzel für das Wort «Cocktail».

An den Schwanzfedern herbeigezogen dürfte sein, Cocktails seien so genannt worden, weil verschieden farbige Liköre im Glas übereinander geschichtet wurden und von der Seite bunt wie ein Hahnenschwanz anzusehen waren. Die Geschichte kann schon deshalb nicht stimmen, weil es am Ort und zur Zeit der Entstehung des Begriffes «Cocktail» keine farbigen Liköre gab.

Die ersten Kornschnäpse – eine Mutprobe

Im Nordamerika der Einwandererzeit hatte man allerdings gute Gründe, seine Spirituosen zu mixen. Im Angebot gab es fast ausschliesslich einheimischen Whiskey – harte, hochprozentige, meist ungelagerte Kornschnäpse. Man brauchte nebst viel Stehvermögen auch eine robuste Gesundheit, wenn man das Getränk pur «geniessen» wollte. Mit allerhand Zusätzen – Zucker, Honig, Aromen, Früchte – versuchte man, den Geschmack dieser Whiskeys zu verbessern.

Erst Mitte des 19. Jahrhunderts begann man in Nordamerika weitere Spirituosen und Liköre herzustellen. Aus allen Teilen Europas wanderten Menschen ein, sie brachten Destillations-Rezepte mit und setzten ihr Wissen in ihrer neuen Heimat um. Um 1900 herum waren Bars – sie hatten die Western-Saloons inzwischen verdrängt – ein fester Bestandteil amerikanischen Gesellschaftslebens. Verschiedenste Spirituosen wurden aus Europa importiert, unzählige Cocktails erfunden. Ein paar wurden Klassiker, andere Mixrezepte sind wieder verschwunden.

In der Schweiz hatte es der Cocktail immer etwas schwerer als in den Grossstädten der USA, Englands und Frankreichs. Allerdings erfuhren die alkoholischen Mixgetränke in den letzten Jahren einen beachtlichen Aufschwung und zurzeit sind die hahnenschwanzbunten Cocktails ganz besonders chic.

Die romantische Geschichte des Amaretto di Saronno

Vermutlich gibt es um die Entstehung der meisten Liköre eine spannende Geschichte. Zwei davon eignen sich bestens zum Weitererzählen bei einem feinen Cocktail. Da wäre mal die Legende des bekannten bernsteinfarbenen Getränkes, des «Disaronno Originale».

■ **Der Cocktail:** Ein geistiges Getränk mit unzähligen geistreichen Geschichten drum herum. Foto: zvg

Das Städtchen Saronno, auf halbem Weg zwischen Como und Milano in der Lombardei gelegen, ist stolz auf seine schöne Wallfahrtskirche. Sie ist der Madonna dei Miracoli geweiht. 1493 wurde der Grundstein zum Bau gelegt, der fast zwei Jahrzehnte dauerte.

Ein junger Maler bekam den Auftrag, die Fresken zu malen. Er suchte nach einem passenden Madonnenmodell für ein Gemälde über die Geburt Christi. Der Künstler hiess Bernardino de Luini, ein talentierter Schüler aus dem Kreise um Leonardo da Vinci. De Luini fand sein Modell in der makellos schönen Wirtin einer Taverne. Die junge Frau verliebte sich in den Künstler und wollte sich für die Ehre bedanken, als Modell ausgewählt worden sein – und wohl auch, um in ihm Liebesgefühle zu wecken – und schenkte de Luini ein bernsteinfarbenes Getränk. Dieser Flakon mit den in Branntwein marinierten Mandeln war die erste Flasche des später berühmten «Amaretto di Saronno», der heute unter dem Namen «Disaronno Originale» bekannt ist. Immer noch in Saronno, aber viele Jahre später hört der Kolonialwarenhändler und Apotheker Giovanni Reina von dem Mandellikör. Er forscht nach dem verführerischen Getränk und stösst auf ein geheimes Rezept für «Amaretto». Reina beginnt seinen Likör sehr erfolgreich danach herzustellen.

Das Rezept ist von Generation zu Generation der Reinas weitergegeben worden – bis heute. In den 80er-Jahren des letzten Jahrhunderts begann die Familie Reina ihren Mandellikör «Disaronno Originale» zu nennen. Die Bezeichnung «Amaretto» hatten zu viele andere Hersteller für ihren Mandellikör übernommen, die Familie wollte betonen, dass nur ihr Amaretto aus Saronno das Original sein kann. «Disaronno Originale» wird in der Schweiz von der Illva Lugano SA vertrieben.

Die unglaubliche Geschichte der Marie Brizard

Eine andere Legende beginnt im winterlichen Bordeaux des Jahres 1750. Man könnte sie als die Geschichte einer der ersten «Business women» bezeichnen: Eine 36-jährige Krankenschwester namens Marie Brizard trifft im Hafen den schwer fieberkranken Matrosen Thomas, der mit einem Schiff soeben aus den Antillen eingetroffen ist. Marie Brizard nimmt den Matrosen auf und pflegt ihn gesund. Zum Dank gibt er ihr das Rezept für den berühmten Anisette-Likör. Die Krankenschwester beginnt, die Spirituose nach Thomas' Rezept herzustellen.

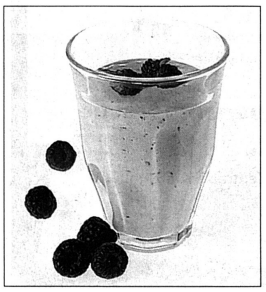
Fünf Jahre später gründet Marie Brizard mit ihrem Neffen Jean-Baptiste Roger eine Firma, die es immer noch gibt. Das Unternehmen «Marie Brizard & Roger International» exportiert seinen Anisette mit dem starken Sternanis-Aroma bald in die französischen und spanischen Kolonien. Als Marie Brizard im hohen Alter von 86 Jahren stirbt, hinterlässt sie ihrem Neffen und dessen Frau Anne eine florierende Firma.

Heute ist diese eines der gössten Getränkeunternehmen in Frankreich und produziert 25 verschiedene Fruchtliköre sowie Gin, Anis und Pastis. Die Produkte der Firma, die diesen Sommer ihr 250-jähriges Jubiläum begehen wird, werden in der Schweiz seit Mai 2005 von Haecky in Reinach importiert.

Der Sommer der Sirupe, der Klassiker und Exoten – eine kleine Auswahl der trendigsten Cocktail-Rezepte

■ Gemäss Cash+Carry Angehrn liegen dieses Jahr die verschiedenen Sirupe besonders im Trend. Sie bieten Cocktail-Genuss ohne dass gleich die neue Promillegrenze überschritten wird. In der Schweiz wird der Sirupmarkt vom französischen Hersteller Monin dominiert, der über 60 Aromen anbietet. Geschmacksvariationen wie Litschi, Kokosnuss und Kiwi treffen den Zeitgeist.

Litschi azure
2 cl Monin Sirup Litschi
2 cl Monin Sirup Curaçao blau
8 cl Orangensaft
8 cl Ananassaft



Zutaten mit Eiswürfeln im Shaker schütteln und auf Eiswürfeln im Collinsglas servieren.

■ Von Ballantine's-Bacardi ist zu vernehmen, dass der Malibu Caribbean mit Coconut diesen Sommer Gesellschaft erhalten hat. Die neuen Mixgetränke Malibu Pineapple und Malibu Mango sind eine Liaison von weissem Rum mit frischen Früchten. Die beiden Neuen lassen sich mit Limonade und Eis oder mit frischen Fruchtsäften auffüllen.

Malibu Mango & Cranberrysaft
4 cl Malibu Mango
Eis
Cranberrysaft

Eis ins Longdrink-Glas geben, Malibu Mango dazu und mit Cranberrysaft auffüllen.

■ Die Haecky Drink & Wine AG schlägt für den sommerlich-alkoholfreien Genuss Smoothies vor. Das sind Fruchtshakes mit Eis, Joghurt, Buttermilch oder Eiscreme, eventuell verfeinert mit Rose's Lime. Smoothies mit frischen Früchten sind kalorienarm, vitaminreich, erfrischend und deshalb gut geeignet zum Brunch oder als alkoholfreies Getränk zwischendurch.

Raspberry Summer
2 dl Himbeeren
4 dl Eiswürfel
Orangensaft
Himbeersirup
1 EL Puderzucker
Rose's Apricot

Die Menge der Zutaten kann nach eigenem Gutdünken und Geschmack bestimmt werden. Von Rose's Apricot genügen ein paar Spritzer.

■ Bei den hochprozentigen Spirituosen ist neben den Klassikern wie Tequila, Vodka und Rum ein nicht aufzuhaltender Trend zum roten Vodka festzustellen. Dieser erfreut sich vor allem in Bars und Clubs mit jungem Publikum immer grösserer Beliebtheit. Insgesamt lassen sich keine schweizweiten Renner im alkoholischen Bereich ausmachen, wird von mehreren Seiten bestätigt; die Verkaufszahlen variieren regional sehr stark. Bei Marie Brizard führt der Charleston Liqueur, ein Fruchtlikör aus Mangos, Aprikosen und Pfirsichen, die Marke in der Schweiz an. Bei der neuen Latino-Range von Marie Brizard sind Manzanita und Watermelon aber am Aufholen.

Watermelon Mojito
Frische Pfefferminzblätter
2 Esslöffel Rohrzucker
1 Spritzer Angostura
2 cl Zitronensaft
4 cl Watermelon
Eiswürfel

Alle Zutaten in ein hohes Glas geben, umrühren und nach Belieben mit Sodawasser auffüllen.

■ Ein Cocktail, der über Nacht berühmt wurde, ist der «Godfather»: 1969 schreibt der amerikanische Schriftsteller Mario Puzo den Roman gleichen Titels. Nach der Verfilmung des Buches mit Marlon Brando als «Pate» wird der Drink Kult. Er besteht aus einem Drittel Disaronno und zwei Dritteln Whisky. Bei der «Godmother», also der «Patin», wird der Whisky durch Vodka ersetzt. Mit Disaronno Originale lassen sich allerdings auch trendigere Cocktails herstellen.

Disaronno Cosmopolitan
2 cl Disaronno
1,5 cl Arctic Vodka
1,5 cl Cranberrysaft
1 cl Zitronensaft
4 cl Whisky

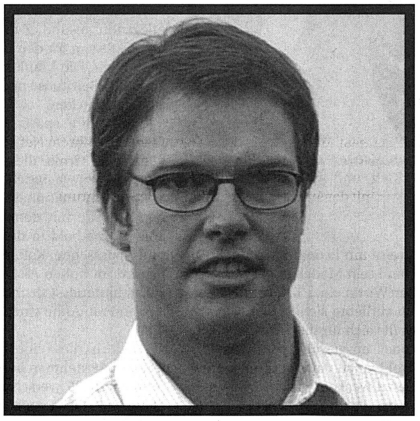
Die Zutaten im Shaker mit Eis schütteln. Mit einer Limettenscheibe und einer grünen kandierten Kirsche garnieren und im Cocktailglas servieren. *RD*

Profis lesen die htr.

Gut zu wissen: Leute in Ausbildung lesen die htr mit **50% Rabatt**.

«Aus dem Aktualitäten-Bund der htr hole ich mir gute Tipps für den Unterricht und erfahre die News aus den Betrieben.
Meine Ausbildung ist breit gefächert. Ich sehe mich einmal als Departementsleiterin eines Hotels.»

Sarah Riner, Hotelfachschule Thun,
Restaurateur-Hotelier HF, 5. Semester



«Mit der htr kann ich up-to-date bleiben jede Woche neue Ideen für die Schule entdecken.
An meiner Ausbildung schätze ich ganz besonders die Vielseitigkeit und die Möglichkeit, in verschiedene Bereiche einzusteigen.»

Thomas Thuerig, Hotelfachschule Thun,
Restaurateur-Hotelier HF, 3. Semester

htr, 6x mit dem Schwerpunktthema Aus- und Weiterbildung.

Neugierig? Abonnieren und inserieren:
verlag@htr.ch / 031 370 42 42

htr

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

Günter Hosp

Bei Soft-Faktoren innovativ sein

■ Der Innovationsberater Günter Hosp* stuft Innovationen bei Soft-Faktoren für die Hotellerie weit wichtiger ein als solche in der Infrastruktur.

Guido Böhler

‣ Welches sind die wichtigsten Innovationsfaktoren?
Vor allem die Soft-Faktoren, wie Freundlichkeit. Wirksam sind auch überraschende «Wow-Effekte», wie ein Putzen der Autoscheiben. Der Aufwand dafür ist klein, aber die Wirkung gross. Solche Innovationen sind ausserdem schnell zu realisieren. Die Soft-Faktoren sind wichtig für die Kundenbindung, werden vor allem über Mund-zu-Mund-Propaganda weiterempfohlen und sind schwer zu imitieren. Harte Faktoren dagegen, wie konkrete Dienstleistungen oder spezielle Infrastruktur-Leistungen, kann man in der Werbung erwähnen. Bei der Umsetzung sollte man konzeptionell und systematisch vorgehen und genug Zeit einplanen.

■ **Günter Hosp:**«Soft-Faktoren: wichtig für die Kundenbindung.» Foto: zvg

‣ Wie kommt man auf gute Ideen?
Ideen generieren kann man im Team. Mit Kreativmethoden nachzuhelfen, ist erst sinnvoll, wenn keine spontanen Ideen mehr sprudeln. Aber Kreativmethoden sollten von einem Innovations-Profi animiert sein. Ideen findet man auch bei einem Besuch von in- und ausländischen Wettbewerbern oder durch einen externen Berater, weil dieser nicht betriebsblind ist. Bewerten kann man die Ideen mit einem Punkteraster nach deren Umsetzbarkeit, der Investitionshöhe, dem Aufwand und dem Umsatzpotenzial.

‣ Wie kann man den Erfolg messen?
Messbare Kriterien für den Innovationserfolg sind schwer auszumachen. Indirekt und mittelfristig kann man den Umsatzanteil mit Stammgästen als Indikator heranziehen. Die Industrie hat es hier einfacher, indem sie den Umsatzanteil von Neuprodukten auswerten kann. Dafür kennt die Hotellerie ihre Kunden mit Namen und Herkunft. Zur Erfolgskontrolle kann man auch Fragebogen beim Auschecken ausfüllen lassen. Wie viel eine innovative Leistung zum Umsatz beiträgt, kann man nur feststellen, wenn sie separat verrechnet wird, wie etwa eine Beauty-Abteilung.

‣ Welches sind Risiken und Hemmnisse?
Ein Hemmnis kann etwa fehlendes Durchhaltevermögen sein. Innovationen sind immer mit Risiken verbunden. Beispiel: Eine Multi-Kulti-Gästestruktur kann für den einen eine Bereicherung sein, andere Gäste fühlen sich unwohl. Oder ein Familienhotel-Konzept steht im Widerspruch zum Romantik-Konzept. Alle Zielgruppen gleichzeitig anzusprechen, ist chancenlos und führt zu Reklamationen oder sogar Buchungs-Rückgang.

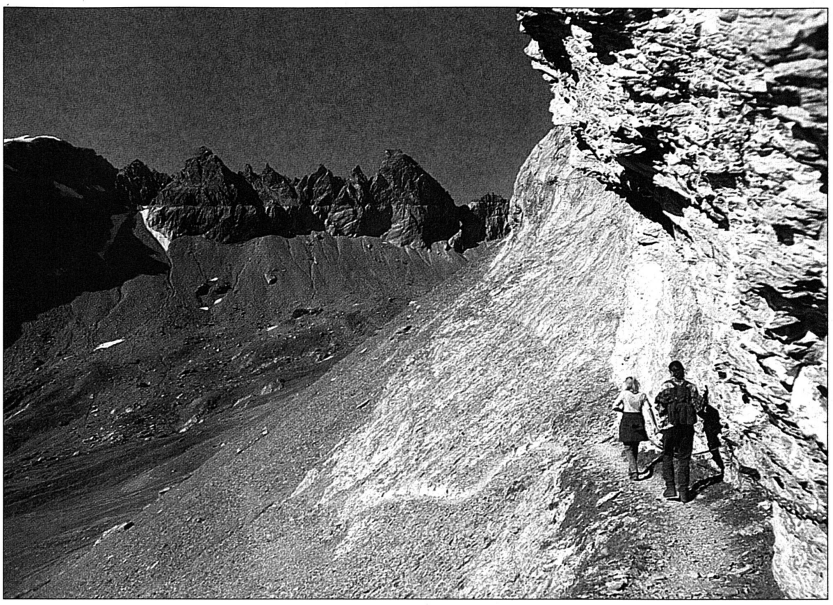
* Innovention Marketing GmbH, A-Nüziders/Vorarlberg; www.innovention.net

Innovationsmanagement

Der Kreativität den Weg bahnen

■ Kreativität ist nicht einem Genie oder einer Elite vorbehalten. Kreative Begabungen können entfacht, aber auch zugeschüttet werden. Der Psychologe Roland Müller aus Brugg erklärt, wie man Innovationen im Betrieb den Weg frei macht.

Guido Böhler



■ **Im Team zum «Gipfel der Innovationen».** Kreativität entsteht im Betrieb am besten bei einem partizipativen Führungsstil. Wenn das Klima im Betrieb stimmt und Anreize geschaffen werden, ist der Weg frei für innovative Ideen. Foto: Swiss-Image

Eine der Aufgaben im Management ist, ein gutes Klima zu schaffen, um die kreativen Talente zu entwickeln. Wirtschaftspsychologe und Innovations-Buchautor Roland Müller betont, dass «das Betriebsklima so tolerant sein muss, dass auch unorthodoxe Ideen wirken können». Die Bewertung der Ideen dagegen und ihre Annahme, Rückstellung oder Ablehnung müsse in einer späteren Phase geschehen.

Erst erfolgreich realisierte Ideen seien echte Innovationen, wobei oft ein langer Prozess nötig sei. «Die Idee ist der unwichtigste Teil davon», so Müller. «Das echte Problem ist, wie sie zum Projekt wird und wie das Projekt realisiert wird. Auch dieses ist erst abgeschlossen, wenn das neue Produkt auf dem Markt reüssiert». Nur durchschnittlich 2 bis 3 Prozent der Ideen schaffen es bis auf den Markt und davon sind wiederum nur etwa ein Drittel erfolgreich. «Dies kann nicht nur an technischen Problemen liegen», gibt Müller zu bedenken.

«Der Mensch bildet den Engpass bei der Innovation»

Ideen können nur von Menschen generiert und realisiert werden. «Der Mensch bildet also den Engpass bei der Innovation», so Müller. «Im Mittelpunkt stehen der Wille und die Fähigkeiten zur Kreativität. Aber in der Praxis bestehen viele menschliche und praktische Hemmnisse wie Neid, Angst oder Mangel an Zeit und Anreizen.» Der Wille kann verbessert werden durch gezielte Informationsversorgung, partizipativen Führungsstil, Weiterbildungen oder Beförderungen.

Auch Anreize helfen: Aufstiegschancen, Herausforderungen, die den Fähigkeiten entsprechen sowie die Möglichkeit, eigene Ideen zu realisieren. Ferner personenbezogene Faktoren, wie eine gute Kooperation mit fähigen Vorgesetzten, persönliche Anerkennung und Zusammenarbeit mit lernfähigen Mitarbeitern. Und nicht zuletzt materielle Faktoren: Lohnhöhe, leistungsabhängige Zuschüsse oder Prämien für innovative Leistungen. Zur Ideengewinnung gibt es Kreativitätstechniken wie das Brainstorming, dessen Prinzip die hinausgeschobene Beurteilung ist. Der Teilnehmer ist befreit vom Druck der verfrühten, kritischen Beurteilung seiner spontanen Ideen. Ferner gilt dabei Quantität vor Qualität. Eine grosse Zahl von gewonnenen Ideen erhöht die Chance, dass sich darunter verwertbare befinden.

Für die Durchsetzung brauchts Sozialkompetenz

Für die Innovation entscheidend ist nebst den fachlichen und methodischen Kompetenzen besonders die soziale. «Kreativität ohne Durchsetzung ist wie ein Auto ohne Benzin», vergleicht Müller. «Ideen haben alle, doch bei der Durchsetzung hapert es, oft wegen Mangel an Menschenkenntnis. Man müsse andere Menschen für seine Ideen gewinnen.

Müller sagt wie mans macht: Der «verschlossene Charakter» benötigt einen Kick und viel Führung, dann wächst er mit der Aufgabe oder er scheitert daran, wenn er überfordert ist. Der «Möchtegern» scheut Arbeit und Verantwortung. Man muss ihn mit Statussymbolen und Erfolgserlebnissen ködern und ihm Aufgaben mit dosiertem Schwierigkeitsgrad geben. Ein «Revoluzzer» ist zwar begeisterungsfähig, hat aber wenig Sinn für Realität und Sorgfalt. Und ein «sturer Mensch» verlangt nach sehr viel Überzeugungsarbeit von verschiedenen Seiten mit stichfesten Beweisführungen. «Allenfalls kann man sich den Aufwand sparen, ihn zu bekehren», so Müller, «wenn man die andern auf seiner Seite hat.»

Innovationsmanager oder Kreativteams sorgen für Innovationen im Betrieb

■ Im baulichen Aspekt ist die Hotellerie der USA weltweit führend, vor allem in Las Vegas. Im Service hat Asien die Nase vorn und bei Wellness Thailand. Auch in Österreich gibt es baulich und servicemässig viele erstklassige Betriebe. «Aber Schweizer Hotels liegen meistens nur im oberen Mittelfeld», urteilt Heinz Rico Scherrieb, Hotel-Innovationsexperte der Churer Hochschule für Technik und Wirtschaft HTW. «Vor allem das Aussergewöhnliche fehlt. Vielleicht weil Schweizer weniger begeisterungsfähig sind als Amerikaner.»

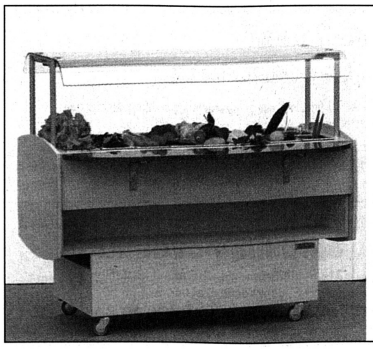
Bis vor einigen Jahren war die Schweizer Hotellerie von Buchungen verwöhnt. In dieser Blütezeit investierte man zu wenig in die Zukunft. In der Folge entstanden infrastrukturelle Schwachstellen und Nachholbedarf bei der Innovation. Auch in die Kompetenz der Mitarbeiter wurde und wird immer noch zu wenig investiert. «Ausländische Mitarbeiter an der Front mögen zwar ihren Job gut erfüllen», meint Günter Hosp, Innovations- und Hotelberater im österreichischen Nüziders, «aber sie verkörpern gegenüber ausländischen wie auch inländischen Gästen zu wenig ‹Swissness›. Oft beherrschen sie sogar die nötige Sprache nicht.»

Welchen Stellenwert man der Innovation gibt, ist eine strategische Entscheidung. Die Geschäftsleitung sollte die Innovation fördern und sich selbst engagieren. Je grösser ein Hotel ist, desto mehr Engagement wird auch vom Kader und von Mitarbeitenden erwartet. «Das Innovationsziel soll heissen, neue Gäste anzusprechen, ohne die Stammkunden abzuschrecken», fordert Hosp. Bei den Methoden kann man auf Erfahrungen und Empfehlungen von Experten zurückgreifen. Eine der wichtigsten Voraussetzungen, damit Innovation überhaupt gedeihen kann, ist ein günstiges Betriebsklima.

Erst wenn Innovation systematisch organisiert und mindestens einem Kader-Angehörigen ins Pflichtenheft geschrieben wird, bestehen Erfolgschancen. Hosp rät zu einer abgestuften Strategie: «In grossen Hotelketten kann man eine Kaderperson zum Innovationsmanager machen. In Kleinbetrieben ist ein Vorschlagswesen oder ein Kreativteam sinnvoll.» Und Scherrieb meint: «Einen Innovationsmanager zu beschäftigen, wäre übertrieben.

Wenn das Management vom Tagesgeschäft stets voll absorbiert ist, lohnt sich eine mehrtägige Kreativitäts-Klausur. Die Gäste nach Vorschlägen zu fragen, ist nicht sinnvoll. Sie wären überfordert oder würden unrealisierbare Ideen äussern». *GB*

Anzeige

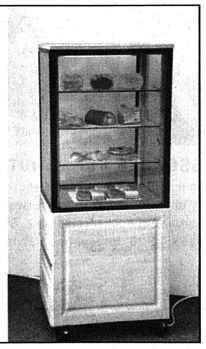


Patisseriekühlvitrinen
Salatkühlbuffets

Der Spezialist für Ausführung
nach Ihren Wünschen.
Hergestellt in der Schweiz.

FRIGONORM AG/SA

Kälte – Klima – Energietechnik
3020 Bern (Riedbach) Telefon 031 926 12 01
Rosshäusernstr. 20 Telefax 031 926 12 41



Lesebar

Von Bern via China und die USA nach Genf

■ Angehende Köchinnen und Köche wird die «Kochbibel» von Pauli interessieren. Touristikerinnen und Touristiker wollen vielleicht wissen, wie man mit Gästen aus China umgehen sollte. Ein Überblick über neue Bücher aus verschiedenen Themenbereichen.

Die «Bibel der Köche» jetzt in Neuauflage

Seit über 75 Jahren ist Paulis «Lehrbuch der Küche» das unumstrittene Grundlagenkochbuch für Hotel und Restauration. Generationen von Schweizer Köchen sind damit ausgebildet wor-

den, denn das Buch wird von der Schweizerischen Gastronomiefachlehrer-Vereinigung SGFV empfohlen und ist seit vielen Jahren offizielles Lehrmittel der schweizerischen Berufsschulen. Für viele Spitzenköche war und ist «der Pauli» eine wichtige Basis ihrer Karriere. Die aktuelle 13. Auflage verbindet die traditionelle mit der neuzeitlichen Küche. Das Werk bietet 880 Farbbilder, auf 588 Seiten und eine DVD mit den 14 Garmethoden in Deutsch, Englisch, Französisch und Spanisch. Als Ergänzung dazu bietet das «Pauli Rezeptbuch der Küche» 1250 erprobte Rezepte mit über 330 Fotos auf rund 900 Seiten. Die beigefügte CD-Rom macht das Suchen, Umrechnen und Ausdrucken der Rezepte sehr einfach. *RD*

«Pauli Lehrbuch der Küche», 588 Seiten, Fr. 139.– «Pauli Rezeptbuch der Küche», 924 Seiten, Fr. 89.– je mit einer DVD. Bestellungen direkt beim Pauli Fachbuch-Verlag in Neuhausen am Rheinfall oder online unter www.pauliph.com.

Die Reise des Kürbis vom Acker bis zum Kochtopf

Vermutlich haben die prominenten Köche, die zu diesem Kürbisbuch ihre neuesten Rezepte beigetragen haben, einmal mit dem «Pauli» kochen gelernt. Das Buch heisst «Der Kürbis – Rund und g'sund» und erzählt erst einmal vom Aufstieg des zur «Arzneipflanze des Jahres 2005» gewählten Gemüses.

Viel Platz nimmt der Kürbis als wiederentdecktes Nahrungsmittel ein: Was bis vor wenigen Jahren noch als «Armeleuteessen» galt, hat inzwischen den Weg in die Kochtöpfe feinster Restaurants gefunden. Nicht nur in Form von Suppe, sondern auch als Kernöl oder in feinen Schokoladen. Heidi Strobl hat sich auf die Suche gemacht und viel Wissenswertes und Kurioses über die Kulturpflanze zusammen getragen. Die Autorin stammt von einer Wirte- und Weinbauernfamilie ab, lebt in Wien und im Weinviertel, wo sie auch ihre Kürbis-Versuchsfelder bestellt. *RD*

Heidi Strobl: «Der Kürbis – Rund und g'sund»; 144 Seiten, Fr. 29.90; NP-Buchverlag, Salzburg; ISBN 3-85326-190-6.

Die unendlich vielfältige Welt der Kräuter

Eines unendlichen – und entsprechend faszinierenden – Themas haben sich Susanne Bodensteiner, Reinhardt Hess, Jan-Peter Westermann und Nikolai Buroh angenommen: der Kräuter. «Einfach besonders, besonders einfach», heissts im Untertitel und das zurecht.

Denn wer mittels dieses Buches in diese Welt eintaucht, wird nach der Lektüre sicher noch weit mehr wissen wollen. Wie der Vielfalt der Kräuter sind auch ihren Verwendungszwecken kaum Grenzen gesetzt und so eröffnen sich Kombinationsmöglichkeiten zuhauf. Das übersichtlich strukturierte Werk ist voller verführerischer Rezepte. Für Salate und Suppen, Snacks und Dips, Nudeln und Reis, Fische und Meeresfrüchte, und, und, und. *HRF*

«Kräuter. Einfach besonders, besonders einfach». 216 Seiten. Fr. 43.70. ISBN 377427820. Mehr dazu unter: www. gu-online.de

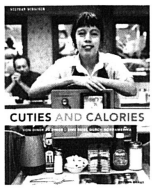
Zwei Kulturen im Kontakt: China und die Schweiz

Das Reich der Mitte ist uns ein gutes Stück näher gerückt: Chinesische Gastronomie und Medizin gehören heute zum Alltag. Weniger bekannt dürfte sein, wie Chinesinnen und Chinesen in der Schweiz leben. Oder dass sich chinesische Jugendliche immer zahlreicher an unseren Fachhochschulen einschreiben. Nach einem Blick zurück in die Vergangenheit, widmet sich das von Paul Hugger herausgegebene neue Buch «China in der Schweiz» der Gegenwart. In Beiträgen von verschiedenen Fachleuten werden einzelne Bereiche unter die Lupe genommen. Etwa, die neuen Gäste aus China, die Touristen, mit praktischen Ratschlägen über Kleidung, Essen, Unterkunft etc.; dann die Wirtschaftsbeziehungen der Schweiz zu China – oder, mit vielen farbigen Fotos: zeitgenössische chinesische Kunst in Schweizer Sammlungen. Schliesslich schafft ein Essay über die Kunst, gut Schweizerisch und zugleich gut Chinesisch zu sein, Verständnis für die unterschiedlichen Sitten und Gebräuche. Der Titel wird in einem deutschen und einem chinesischen Band, im Schuber geliefert. *RD*

Paul Hugger (Hg.): «China in der Schweiz. Zwei Kulturen in Kontakt», zwei Bände mit je 256 Seiten, Fr. 98.–, (bis 30.6.05 Fr. 78.–); Offizin Verlag Zürich; ISBN 3-907496-32-9.

Elne Reise durch die Diners in Nordamerika

Einen Blick in die andere Himmelrichtung wirft der in den USA geborene und in der Schweiz aufgewachsene Fotograf Stephan Schacher. Für sein Buch «Cuties and Calories» hat er sich auf eine kulinarische Rundreise mit Start und Ziel in New York gemacht. In den Diners entlang seiner Route – von Kanada über Alaska, entlang der Westküste, durch die Rocky Mountains und die Südstaaten zurück – hat er Speisen (Calories) und Kellnerinnen (Cuties) fotografiert. Abgesehen von der Tatsache, dass ein spannendes Reise-Tagebuch entstanden ist, in welchem die Teller mit den darauf aufgetürmten Riesenportionen, die Dekors und Atmosphären der Diners viel von den örtlichen und gesellschaftlichen Gegebenheiten erzählen, ist man doch sehr froh, dass hierzulande die «ganz normalen» Tagesteller sehr viel appetitlicher aussehen. *RD*



Stephan Schacher: «Cuties and Calories – Von Diner zu Diner, eine Reise durch Nordamerika»; 184 Seiten; Fr.33.60; Edition Braus. ISBN 3-89904-151-8.

Albert Einstein – Jene glücklichen Berner Jahre

Für Touristen in der Schweiz ist zur Zeit ein Bern-Besuch sehr angesagt: Nebst dem brandneuen Zentrum Paul Klee und der Aufsehen erregenden Ausstellung von zeitgenössischer chinesischer

Kunst aus der Sammlung Uli Sigg im Kunstmuseum, gibt es auch noch das Historische Museum mit seiner – etwas verspätet gestarteten – Ausstellung zum Einstein-Jahr. Wer sich bei den aktuellen hochsommerlichen Temperaturen lieber auf den von der Universität Bern geschaffenen Einstein-Pfad begibt, der findet im Buch «Albert Einstein – Jene glücklichen Berner Jahre» einen ausgezeichneten Begleiter für unterwegs. Nach einer bebilderten Einführung in Einsteins Berner Domizile bietet das Buch Erklärungen zu den 88 Orten des Einstein-Pfades. Mit Hilfe von Karten lässt sich erkennen, wo Albert Einstein und seine Frau wohnten – und weshalb sie insgesamt sechsmal umzogen. Es beschreibt zudem die wichtigsten Ereignisse und wissenschaftlichen Errungenschaften des jungen Albert Einstein in seiner kreativsten Schaffensphase, der Zeit von 1902 bis 1909 in Bern. Es ist auch auf Englisch erhältlich. *RD*

Ann M. Hentschel, Gerd Grasshoff: «Albert Einstein – Jene glücklichen Berner Jahre»; 180 Seiten; Fr. 28.– (bis 31.7.05 Fr. 24.–); Stämpfli Verlag, Bern; ISBN 3-7272-1176-8 deutsch; 3-7272-1177-6 englisch.

Wanderungen durch Schweizer Weinregionen

Als Alternative zum Einstein-Pfad durch die Hauptstadt bietet sich eine Wanderung durch die Weinregionen der Westschweiz an. Das Autorenduo Elsbeth Hobmeier und Beat Koelliker

hat auf insgesamt 22 Wanderungen im Dreiseenland, um den Genfersee und im Wallis unzählige Weingüter und Winzer besucht und darüber einen praktischen Wanderführer verfasst. Übersichtlich wird erklärt, mit welchen Verkehrsmitteln man zum Ausgangspunkt der Wanderung und wieder zurück kommt, wie lange die Wanderung etwa dauern wird, wie anstrengend sie sein wird und ob sie für Kinder und Radfahrer geeignet ist. Und natürlich wird der Weg und was man wo zu sehen – und zu trinken – bekommt, genau beschrieben. Dazu kommen Farbfotos, Karten, sowie geografische und kulturelle Hinweise. Abgerundet wird der Wanderführer durch eine Einführung in die Arbeit im Rebberg und einen Überblick über die wichtigsten Rebsorten der Westschweiz. *RD*

Elsbeth Hobmeier, Beat Koelliker: «Weinwanderwege in der Schweiz»; 159 Seiten; Fr. 29.90; AT-Verlag, Baden; ISBN 3-85502-867-2.

htr AUS- UND WEITERBILDUNG / ANZEIGEN

HANDELSSCHULE VSH & HOTEL-HANDELSSCHULE bilingual.
Zweisprachiger Unterricht deutsch/englisch in den Fachbereichen «Wirtschaft und Gesellschaft» und «Informatik» zur Erweiterung des praxisbezogenen Wortschatzes.
Institut Minerva, Scheuchzerstrasse 2, 8006 Zürich
Telefon 044 368 40 20, info@minervazuerich.ch
www.minervazuerich.ch EDUQUA
Vorteil MINERVA
Ein Institut der Kaleidos Bildungsgruppe Schweiz

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 Hotelréception 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.

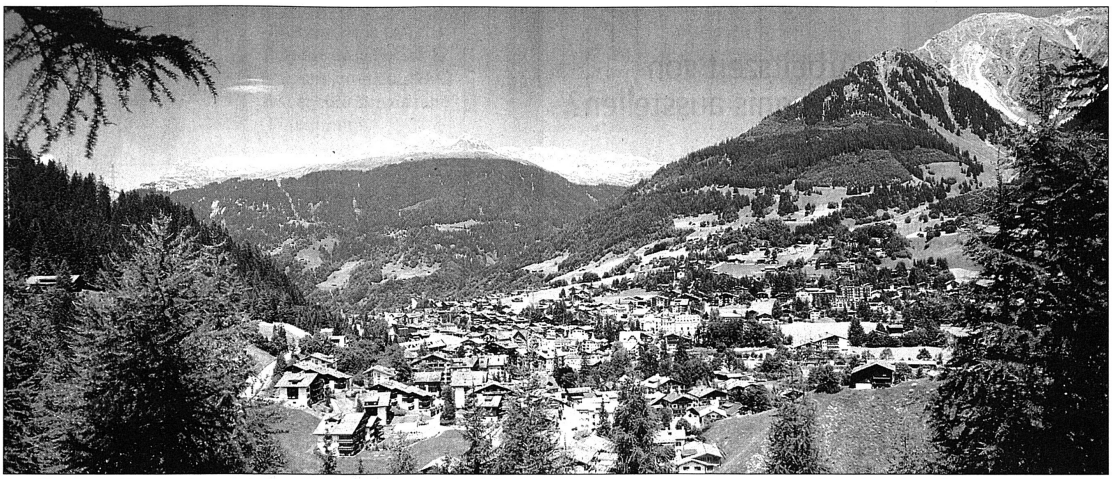
Preis Fr. 2'650.- inkl. 10 Tage Seminar, Seminarunterlagen, Attest, Mittagessen und Pausenverpflegung.

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

Italienisch in Florenz
Spezialangebot:
2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag, in kleiner Gruppe und Unterbringung in Einzelzimmern
Total SFR 790.–
Fragen Sie uns bezüglich längerer Kursdauer bzw. spezielle Kurse für den Tourismus.
Scuola Toscana
Via dei Benci, 23
50122 Firenze/Italia
Tel. und Fax 0039/055 244583
www.scuola-toscana.de
153472/390239

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

SOUTHBOURNE SCHOOL OF
ENGLISH
BOURNEMOUTH ENGLAND
Lernen & Arbeiten
für Hotel- & Gastroprofis
Tel. 031 950 28 27
www.best-of-english.ch



■ **Ein Dorf mit guten Aussichten auf Erfolg.** Klosters schnitt bei der Studie «Elektronischer Kundenservice bei Tourismusdestinationen» am besten ab. Foto: Swiss-Image

Tourismusorganisationen

Mail-Anfrage: Reise ins nirgendwo?

■ Die Tourismusorganisationen sind mit E-Mail-Anfragen häufig überfordert. Das zeigt ein Test bei 65 Wintersportorten. Ein Drittel antwortete auf eine Mystery-Guest-Anfrage nicht, andere reagierten mit einer E-Mail-Flut. Auch der Sprachstil liess zu wünschen übrig.

Theres Lagler

Die modernen Kommunikationsmittel eröffnen neue Möglichkeiten, stellen die Dienstleistungsunternehmen aber auch vor neue Herausforderungen. So tun sich viele Tourismusorganisationen mit E-Mail-Anfragen von Kunden schwer. Zu diesem Schluss kommt eine Studie des Instituts für Wirtschaftsinformatik an der Universität Bern in Kooperation mit dem Technologiezentrum Wirtschaftsinformatik in Brig. Die Autoren Martina Noti und Michael Fux haben untersucht, wie 65 Wintersportdestinationen in der Schweiz und Österreich mit E-Mail-Anfragen umgehen. Die Bandbreite der erzielten Punkte war sehr gross und reichte von 149 bis zu 9 von 168 möglichen Punkten. Die Autoren legen Wert auf die Feststellung, dass die Rangliste eine Momentaufnahme bildet und bei einer nächsten Durchführung einige Destinationen die Plätze tauschen würden, jedoch die Problematik bestehen bleibt.

Analyse der Website und Mystery-Guest-Anfrage

Zur Vorgehensweise: Die Studienverfasser analysierten zunächst die Websites der Destinationen, um zu prüfen, ob Anfragen via E-Mail überhaupt möglich sind. In einem zweiten Schritt schickten sie den 65 Tourismusdestinationen eine in Englisch verfasste Mystery-Guest-Anfrage für einen einwöchigen Familienurlaub. Diese Anfrage beinhaltete Fragen bezüglich zwei angrenzenden Zimmern in einem Hotel, Skiunterricht, Schwimmbad in der Nähe, Geburtstagsüberraschung für den Ehemann sowie anfallende Kosten, und sollte Aufschluss über die Qualität der Antworten geben. Bewertet wurden 15 Kriterien in drei Bereichen.

1. **Ermöglichung einer Anfrage:**
- Auffindbarkeit der E-Mail-Adresse
- Existenz eines Anfrageformulars
- Auffindbarkeit des Formulars
- Informationen zu nötigen Angaben
2. **Antwortverhalten:**
- Erfolgt eine Antwort?
- Reaktionszeit
- Anzahl Antwortmails
- Follow-ups (Nachfassaktion)
- Attachments (Anlagen)
3. **Qualität der Antworten:**
- Angemessenheit der Sprache
- Antwort in gleicher Sprache
- personalisierte Ansprache
- Dank für die Anfrage
- Antwort auf alle gestellten Fragen
- Identität des elektronischen Réceptionisten.

Zuerst die gute Nachricht: Alle untersuchten Tourismusorganisationen ermöglichen eine Kundenkommunikation via E-Mail. Auch die Auffindbarkeit der E-Mail-Adressen wird für gut befunden. Zudem verfügen 13% der getesteten Destinationen auf dem Internetauftritt über Formulare, welche eine standardisierte Anfrage für eine Offerte erlauben. Geht es aber ums Antwortverhalten und die Qualität der Antworten, hapert es vielerorts (siehe Grafik unten). So haben nur gerade 61,3% der Destinationen überhaupt auf die Anfrage geantwortet. «Das ist äusserst bedenklich, da durch dieses Verhalten die Interessenten als Kunden möglicherweise verloren gehen und negative Auswirkungen auf das Image der Destination zu befürchten sind», betont Co-Autor Michael Fux. Ein Grund für die tiefe Rücklaufquote sei möglicherweise, dass die Tourismusorganisationen die Anfrage an verschiedene Leistungsträger wie Hotels weiterleiteten, diese dann aber eine Antwort unterliessen. Wohl aus dem gleichen Grund passierte auch das Gegenteil: So erhielt der Mystery-Guest von einer österreichischen Destination ganze 42 Rückmeldungen. Diese Ergebnisse zeigen, dass die Tourismusorganisationen durch das Weiterleiten die Kontrolle über die elektronische Anfrage verlieren.

Elektronische Korrespondenz: Oft schludrig in der Form

Nicht verbreitet bei den Tourismusorganisationen scheinen Nachfassaktionen zu sein. Der Mystery-Guest gab in seiner Anfrage an, dass er bis spätestens am 28. Februar buchen wolle. Vor diesem Datum ging nur ein Follow-up-E-Mail ein. Eher bescheiden fällt auch die Beurteilung des Sprachstils in den Antwortmails aus. Nur 55% wurden als gut eingestuft. Noch schlechter siehts bei der Beantwortung der Fragen aus. Nur 18% der Destinationen erreichten eine Punktzahl von 5 oder mehr bei 6 möglichen Punkten. Somit waren die meisten Antworten unvollständig, was ein erneutes Nachfragen des Interessenten erfordert und dessen Zufriedenheit wohl eher negativ beeinflusst. Zudem fiel den Studienverfassern auf, dass die Tourismusorganisationen den potenziellen Kunden selten auf weitere Angebote aufmerksam machten. Sie orten deshalb erheblichen Handlungsbedarf und zeigen auch Lösungsansätze auf (siehe Text links).

Lösungsansätze

Die Lehren aus der Studie

■ Stärkere Koordination vor Ort, klarere Prozessabläufe und ein E-Mail-Response-System: Das sind die Vorschläge für einen besseren Kundenservice.

Theres Lagler

Bis zu 200 E-Mails pro Tag: Damit sehen sich Tourismusorganisationen in bekannten Ferienorten wie Zermatt konfrontiert. Doch wie soll diese Flut von Anfragen überhaupt noch bewältigt werden? Für Michael Fux, Co-Autor der Studie «Elektronischer Kundenservice in Tourismusdestinationen», ist klar: «Die Koordination des Destinationsmanagements und der einzelnen Leistungsträger vor Ort lässt derzeit noch zu wünschen übrig.» Anzustreben sei ein zentrales System, in welchem die Leistungsträger ihre Daten regelmässig pflegten, damit der Tourismusorganisation eine aktuelle Datenbasis für Auskünfte zur Verfügung stehe. Solange aber eine umfassende Beratung durch das Tourismusbüro nicht möglich sei, müsse der Interessent zwingend über ein Weiterleiten seiner E-Mail-Anfrage informiert werden, so Fux.

Eine Sensibilisierung der Mitarbeiter ist nötig

Einen weiteren Grund für das schlechte Abschneiden vieler Destinationen sieht Fux in der mangelhaften Festlegung der internen Abläufe in den Tourismusorganisationen. Wichtig sei hier zunächst eine Sensibilisierung der Mitarbeiter. Die elektronische Korrespondenz müsse formal ebenso korrekt sein wie die herkömmliche Korrespondenz. «Die Antwortmails, die wir erhielten, waren teilweise sehr rudimentär dargestellt», hält der Wirtschaftsinformatiker fest. Abhilfe schaffen könne in diesem Punkt bereits die Einführung von standardisierten Vorlagen mit Textbausteinen. Um einen noch reibungsloseren Ablauf zu garantieren, schlägt Fux aber weitergehende Massnahmen vor: So seien die einzelnen Bearbeitungsschritte elektronischer Anfragen genau festzuhalten und die verantwortlichen Mitarbeiter mit ihren Kompetenzen genau zu definieren. Das ermögliche dann eine Erfolgskontrolle.

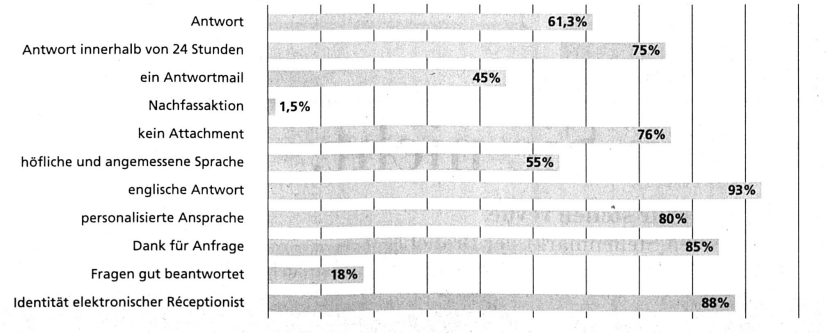
Abläufe automatisieren und so Produktivität gewinnen

Bei einer grossen Zahl von elektronischen Anfragen empfehlen die Studienverfasser, ein E-Mail-Management-System einzusetzen. Mit dessen Unterstützung ist es möglich, alle E-Mails zentral zu erfassen, automatisch mit entsprechenden Kundendaten in Verbindung zu bringen und inhaltlich zu klassifizieren. Zudem wird der Kundendialog zentral archiviert und ist für spätere Rückfragen verfügbar. Gemäss Michael Fux ist beispielsweise Schweiz Tourismus derzeit am Testen eines derartigen E-Mail-Response-Systems.

2. Untersuchung folgt

■ Im Nachgang zur Studie «Elektronischer Kundenservice bei Tourismusdestinationen» wollen die Autoren einzelnen Fragen noch vertieft nachgehen. Bereits im Juli will Michael Fux Interviews mit zwei bis drei Destinationen führen, um herauszufinden, welche Faktoren das Antwortverhalten sowie die Qualität der Rückmeldungen beeinflussen. Daraus soll ein Fragebogen abgeleitet werden, der an alle Destinationen verschickt wird. Die Resultate der Untersuchung sollen Ende Jahr vorliegen. Auch diese Arbeit läuft über das Institut für Wirtschaftsinformatik der Uni Bern in Kooperation mit dem Technologiezentrum Wirtschaftsinformatik Brig. *TL*

Qualitätskriterien und deren Erfüllungsgrad



Rangliste der Destinationen

Rang	Destination	Punkte
1	Klosters	149,00
2	Braunwald	148,92
3	Bettmeralp	143,75
4	Pontresina	140,92
5	Schruns	139,67
6	Zermatt	138,42
7	Grindelwald	137,92
8	Alpenregion	137,33
9	Elm	136,08
10	Gstaad	135,17
11	Galtür	131,50
12	Veysonnaz	130,92
13	Leukerbad	130,92
14	Montafon	129,17
15	Lötschental	128,17
16	Sölden	122,75
17	Seefeld	122,17
18	Flims-Laax	121,50
19	Serfaus	118,58
20	Hoch-Ybrig	117,50
21	Zell im Zillertal	114,75
22	Andermatt	114,00
23	Lenzerheide	112,25
24	Wengen	111,83
25	Wildhaus	111,75
26	St. Moritz	111,75
27	St. Gallenkirch	111,08
28	Lech/Zürs	106,92
29	Saas-Fee	106,42
30	Disentis	105,92
31	Ischgl	105,75
32	Kitzbühel	104,17
33	Kandersteg	102,33
34	Scuol-Tarasp	101,08
35	Zweisimmen	100,67
36	Obergurgl	100,33
37	St. Anton a. A.	91,92
38	Schladming	84,42
39	Kärnten	70,00
40	Klewenalp	64,00
41	Gaschurn	64,00
42	Steiermark	56,00
43	Silvaplana	56,00
44	Lungern	56,00
45	Sörenberg	46,67
46	Savognin	46,67
47	Samnaun	46,67
48	Neustift i. S.	46,67
49	Leysin	46,67
50	Engelberg	46,67
51	Davos	46,67
52	Arosa	46,67
53	Bergün	45,50
54	Flumserberg	37,33
55	Crans-Montana	37,33
56	Brandner Tal	37,33
57	Amden-Weesen	37,33
58	Vorarlberg	28,00
59	St. Anton i. M.	28,00
60	Pizol	28,00
61	Unterwasser	18,67
62	Salzburgerland	18,67
63	Adelboden	18,67
64	Stoos	9,33
65	Melchsee-Frutt	9,33

Quelle: Technologiezentrum Wirtschaftsinformatik

Ratgeber

Muss ich für eine Arbeitszeit von zwei Monaten ein Zeugnis ausstellen?

Frage: Ein Mitarbeiter hat während der Wintersaison zwei Monate in unserem Betrieb gearbeitet. Er verlangt nun ein Arbeitszeugnis, das ich ihm aber verweigert habe. Ich bin der Meinung, dass ein Arbeitszeugnis erst ab einem halben Jahr Beschäftigungsdauer ausgestellt werden kann und dass dem Mitarbeiter bei einer kürzeren Anstellung nur eine Arbeitsbestätigung zusteht. Der Mitarbeiter ist damit nicht einverstanden. **M. A. aus B.**

Annette Rupp
Rechtsberatung
hotelleriesuisse

Antwort: Gemäss OR Art. 330a kann der Arbeitnehmer vom Arbeitgeber jederzeit ein Zeugnis verlangen, das sich über die Art und Dauer des Arbeitsverhältnisses sowie über seine Leistungen und sein Verhalten ausspricht, unabhängig wie lange er im Betrieb angestellt war. Auf besonderes Verlangen des Arbeitnehmers hat sich das Zeugnis auf Angaben über die Art und Dauer des Arbeitsverhältnisses zu beschränken (Arbeitsbestätigung).
Das Zeugnis hat inhaltlich folgenden Kriterien zu genügen:
- wahrheitsgemäss
- objektiv – sachlich
- vollständig
- wohlwollend

Ein Arbeitszeugnis muss folgende formale Elemente enthalten:
- Ort und Datum
- Berufsbezeichnung und Funktion
- Eintritt/Austritt
- Berufliche Aufgaben
- Leistung und Verhalten
- Beendigungsgrund, sofern der Mitarbeiter dies verlangt

Leider hat sich mittlerweile eine eigentliche «Zeugnis-Geheimsprache» entwickelt, bei der die formelhaften Äusserungen etwas Schlechteres bedeuten, als man aufgrund der Formulierung annehmen darf. Da diese Bemerkungen nicht den Tatsachen entsprechen und der Arbeitnehmer über die wahre Beurteilung seiner Leistungen getäuscht wird, darf er verlangen, dass diese Formeln durch Formulierungen ersetzt werden, die der Wahrheit entsprechen. Entsprechen diese Formulierungen tatsächlich der Wahrheit, dann empfiehlt sich ein Zusatz, der darauf hinweist, dass das Zeugnis nicht im Sinne der «Geheimsprache» zu interpretieren ist (z. B. «Dieses Zeugnis ist nicht codiert»).
Ist ein Mitarbeiter mit seinem Zeugnis nicht einverstanden, sucht er oftmals das Gespräch mit dem Arbeitgeber. Führt dieses Gespräch zu keiner Einigung, kann der Mitarbeiter vor Arbeitsgericht eine Klage einreichen, wobei der Arbeitnehmer beweisen muss, dass das Zeugnis unvollständig, falsch oder unnötig negativ ist.

Erhält der Lehrling ein Attest, wenn er die Prüfung nicht besteht?

Frage: Wenn ich in meinem Betrieb einen Lehrling habe, welcher am Schluss der neuen dreijährigen Grundbildung die Prüfung nicht besteht, erhält dieser dann automatisch einen Berufsattest-Abschluss, wie jene, welche eine Attestausbildung machen? **G. P. aus B.**

Andy Gilgen
Leiter
Nachwuchsmarketing
hotelleriesuisse

Antwort: Nein, es handelt sich hier um zwei grundsätzlich verschiedene Ausbildungen. Wenn sich im Verlaufe des ersten Lehrjahres herausstellt, dass die Promotion ins 2. Lehrjahr gefährdet ist, sollte der/die Berufsbildner/in das Gespräch mit dem Lernenden und den Eltern suchen. Ein Wechsel in das zweite Lehrjahr der Attestausbildung wäre dann sicher sinnvoll und der Jugendliche käme doch noch zu einem anerkannten Abschluss. Wenn das Schlussqualifikationsverfahren jedoch misslingt, gibt es kein Fähigkeitszeugnis, Lernende haben jedoch die Möglichkeit, die Prüfung zu wiederholen.

htr RATGEBER

Haben auch Sie Fragen? – In der Rubrik «Ratgeber» beantworten Fachspezialisten Leserfragen, welche Hotellerie, Gastronomie und Tourismus betreffen. Adresse: htr@htr.ch, Stichwort Ratgeber, oder hotel+tourismus revue, Redaktion, Stichwort Ratgeber, Postfach, 3001 Bern.

Ein Trinkgeld für guten Service. Oft ist es jedoch nicht ganz klar, ob dieses Geld steuerfrei ist oder ob es mit dem Fiskus «geteilt» werden muss. Foto: Marietta Dedual

Sind die Trinkgelder steuerfrei?

Frage: Ich bin Personalleiterin im Hotel B. in S. und habe kürzlich ein Seminar zum neuen Lohnausweis besucht. Dort wurde uns erklärt, dass Trinkgelder nicht auf dem Lohnausweis deklariert werden müssen. Daher meine Frage: Sind Trinkgelder steuerfrei? **E. Z. aus Z.**

Hugo Schmid
Dipl. Steuerexperte
Bommer + Partner
Treuhandgesellschaft

Antwort: Nein. Vorab aber eine Präzisierung. Bei den Trinkgeldern ist zu unterscheiden, ob diese via den Arbeitgeber abgerechnet werden oder ob das Trinkgeld direkt vom Gast in die Taschen des Service-Personals fliesst. Im ersten Fall gelten die Bestimmungen der AHV, das heisst Trinkgelder müssen nur dann deklariert werden, wenn sie einen wesentlichen Teil des Lohnes ausmachen. Im zweiten Fall ist der Arbeitgeber nicht involviert. Eine Deklaration im Lohnausweis ist nicht möglich.
Eine fehlende Deklaration im Lohnausweis heisst aber nicht gleichzeitig, dass derartige Einkünfte steuerfrei sind. Das ist ein weit verbreiteter Irrtum. Steuerbar sind grundsätzlich alle Einkünfte aus einem Arbeitsverhältnis mit Einschluss der Nebeneinkünfte wie bspw. Trinkgelder (Art. 17 Abs. 1 Bundesgesetz über die direkte Bundessteuer). Obwohl Trinkgelder nicht vom Arbeitgeber stammen, handelt es sich um Arbeitsentgelte und diese sind ungeachtet der Höhe bzw. Wesentlichkeit vollumfänglich steuerbar.
Die betroffenen Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen müssen demnach die erhaltenen Trinkgelder in der Steuererklärung unter der Rubrik «Einkünfte aus unselbstständiger Erwerbstätigkeit» zusätzlich zum Nettolohn II (Lohnausweis) selbstständig deklarieren (kantonal unterschiedlich – siehe Wegleitungen).
Soweit zu den gesetzlichen Bestimmungen – nun zur Praxis:
Nach dem Ergebnis einer (allerdings nicht repräsentativen) Blitz-Umfrage zu beurteilen, muss davon ausgegangen werden, dass Trinkgelder aus Unkenntnis selten bis nie deklariert werden. Genauso selten wird dieses «Versäumnis» von den Steuerbehörden korrigiert. Mit anderen Worten, die Steuerbehörden kategorisieren die Steuererklärungen nicht nach Branche bzw. Berufsgattung der Steuerpflichtigen und überprüfen dann systematisch die Deklaration von Trinkgeldern. Nur wenn die Vermögensentwicklung unplausibel erscheint, wird die Steuererklärung auch in diesem Zusammenhang überprüft.
Faktisch könnte Ihre Frage also doch noch bejaht werden. Nur empfehlen wir Ihnen aber auf keinen Fall, Ihre Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen in diesem Sinne zu informieren. Der Gesetzgeber verlangt vom Steuerpflichtigen eine Aufzeichnung über die erhaltenen Trinkgelder (mit einem zumutbaren Aufwand – System «Milchbüchlein») und die selbstständige Deklaration in der Steuererklärung. Andernfalls macht man sich der Steuerhinterziehung schuldig.
Letztlich ist gesunder Menschenverstand gefragt. Wenn Trinkgelder tatsächlich spärlich fliessen, ist das Ganze mit Blick auf die Wesentlichkeit und Verhältnismässigkeit zu relativieren. Andernfalls ist eine Deklaration dringend zu empfehlen. Wenn keine Aufzeichnungen gemacht werden, muss der Betrag geschätzt werden. Eine «vorsichtige» Schätzung ist immer noch besser als keine Deklaration. Bei einer «Null» sind im Falle einer Überprüfung keine Diskussionen über das Ermessen möglich und die Steuerbehörden eröffnen ein Nach- und Strafsteuerverfahren.

IMPRESSUM

hotel+tourismus revue
Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.
Gegründet 1892

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

Redaktion:
Chefredaktion: Marietta Dedual (MD).
Stellvertreter: Miroslaw Halaba (MH).
Hotellerie und Tourismus: Herbert Fischer (HRF), Christine Künzler (CK), Theres Lagler Berger (TL), Daniel Stampfli (DST), Dr. Karl Josef Verding (KJV).
Gastronomie/Technik: Renate Dubach (RD), Gudrun Schlenczek-Gasser (GSG).
Cahier français: Miroslaw Halaba (MH), Laurent Missbauer (LM).
Produktion/Layout:
Roland Gerber (RG), Gilbert Perrot (GPE).
Korrektorat: Paul Le Grand.
Korrespondenten: Katja Hassenkamp (HAS), Paris; Gerhard Lob (GL), Tessin; Heribert Purtscher (HP), Wien; Maria Pütz-Willems (MAP), München; Franziska Richard (FRC), Basel; Georg Ubenauf (GU), Frankfurt; Gregor Waser (GW), Zürich; Robert Wildi (ROW), Zürich.

Verlag:
Verlagsleitung: Iris Strebel.
Stelleninserate: Marc Moser.
Geschäftsanzeigen: Oliver Egloff (Anzeigenleiter).

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

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

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

Mehr brauchen Sie nicht.

Die besten Arbeitgeber inserieren in der **htr stellen revue**.
Denn hier gibt's jede Woche den grössten Stellenmarkt der Branche.
Inserieren und Abonnieren: Tel.: 031 370 42 42, Fax: 031 370 42 23, inserate@htr.ch, www.htr.ch

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

TOURISME 3

Genève | Pour ses 120 ans, Genève Tourisme souhaite disposer de davantage de moyens pour démarcher le tourisme d'affaires.

HÔTELLERIE 5

Révision de la LMI | La refonte de la Loi sur le marché intérieur (LMI) est encore loin de faire l'unanimité.

GROS PLAN 4

Fumeurs au restaurant | Une éventuelle interdiction de fumer ne serait pas unanimement appréciée.

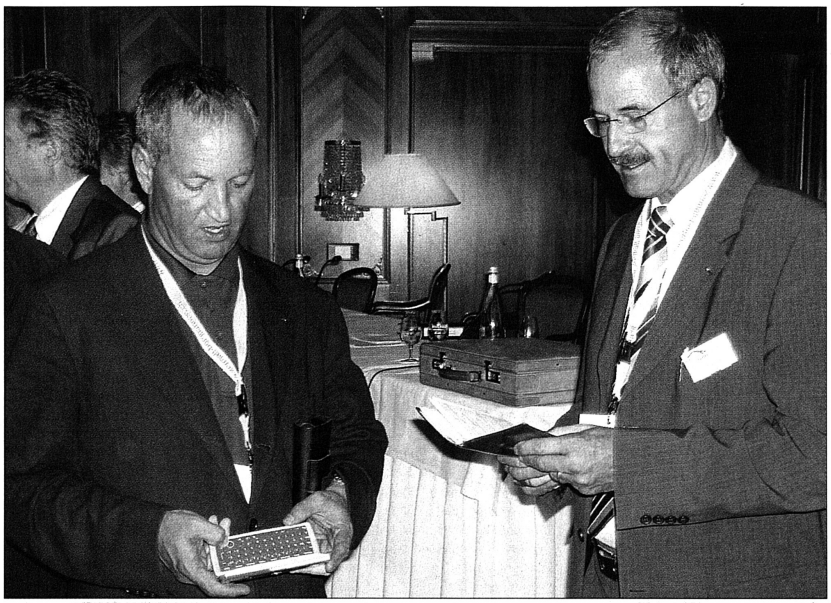
htr

hotelleriesuisse

«Nous devons nous mettre au travail»

■ Les délégués d'hotelleriesuisse se sont donnés un nouveau président en la personne du président des hôteliers zurichois Guglielmo Brentel. Bien que net, ce choix a surpris et déçu les délégués romands qui soutenaient Christian Rey, le président sortant.

Miroslaw Halaba



■ **Premières séances.** L'assemblée à peine terminée, Gugliemo Brentel (à g.) a prouvé qu'il voulait aller rapidement de l'avant en fixant les premiers rendez-vous avec le directeur de l'association, Christoph Juen. Photo: Miroslaw Halaba

«Nous devons maintenant nous mettre au travail», a dit à plusieurs reprises Guglielmo Brentel après son élection à la présidence d'hotelleriesuisse, la semaine dernière à Zermatt. Originaire de l'Oberland bernois, âgé de 50 ans, le président des hôteliers zurichois veut en effet mettre en œuvre sa stratégie dans les meilleurs délais. Comme il l'a dit dans sa présentation précédant le vote, sa stratégie porte sur trois points principaux.

Il importe, tout d'abord, que l'association oriente son activité sur les besoins du marché, notamment en «intensifiant» et en «institutionnalisant» la collaboration avec les associations qui lui sont proches comme Gastrosuisse, Suisse Tourisme ou la Fédération suisse du tourisme ou avec celles qui profitent indirectement de l'hôtellerie, les transports, par exemple. Guglielmo Brentel entend ensuite œuvrer en faveur d'une «sensible» amélioration des conditions-cadre. Et là, de dire notamment: «Nous devons créer des alliances pour lutter contre l'îlot de cherté qu'est la Suisse.» Enfin et pour l'avoir expérimenté à Zurich, le nouveau président croit beaucoup aux vertus de la régionalisation. «Les structures doivent être adaptées au marché, les forces doivent être regroupées et engagées pour des objectifs précis», a-t-il dit.

Prendre, tout d'abord, la température

Gugliemo Brentel débutera son activité par une prise de température. «Je prendrai connaissance de la situation au Comité exécutif, au siège central et dans les bureaux de Lausanne et de Bellinzone, et des différents dossiers en cours», a-t-il expliqué. Une de ses préoccupations sera aussi de «gagner la confiance» de ceux qui n'ont pas voté pour lui. Car, bien qu'élu avec une confortable avance sur le président sortant, le Genevois Christian Rey, soit 109 voix sur 181, Guglielmo Brentel n'a pas fait que des heureux. Les délégués romands, en tout cas, ont été surpris et déçus de ce résultat. On a parlé de «gifle». Pour eux, Christian Rey, le candidat proposé par le Comité exécutif, avait les atouts pour briguer un troisième mandat. Il avait obtenu le soutien «unanime» des sections romandes. «Pourquoi ne pas réélire un président qui a fait du bon travail?», avait demandé aux délégués la présidente du Groupe de travail romand, Anne-Marie Minder. «Christian Rey n'a pas démérité», avait dit de son côté Philippe Thuner, président d'Hôtellerie vaudoise. «La continuité est la meilleure chose possible», avait ajouté Martin Mayoly, le nouveau président des hôteliers neuchâtelois et jurassiens.

Pour Philippe Thuner, cette décision de l'assemblée est «mauvaise pour l'image» de l'association. «On a créé une division, alors que l'objectif d'une association professionnelle est de rassembler», a-t-il dit.

La déception du président sortant

La déception de Christian Rey était, bien entendu, très grande et il ne l'a pas caché. Il regrette de ne pas pouvoir terminer le travail commencé. Pour lui, il n'y a pas de reconnaissance pour un travail qu'il estime bien fait. «Je suis fier de ce que je vous ai laissé», a-t-il déclaré à la tribune, ajoutant: «Je pars la tête haute, car mon bilan est bon.»

Comme le président d'Hôtellerie vaudoise, il pense aussi qu'avec ce vote l'association perd «son image d'unité». Il est persuadé que les effets du travail qu'il a accompli avec le Comité exécutif et la direction de l'association se feront ressentir ultérieurement.

On notera que cette élection – qui s'est déroulée aux bulletins secrets –, ainsi que la campagne qui l'a précédée se sont déroulées dans un climat serein et loyal, comme l'ont reconnu les deux candidats.

Lire aussi en pages 1, 2, 3, 4, 5 du Cahier allemand.

Elections au comité et membres d'honneur

■ Outre l'élection d'un nouveau président, les délégués d'hotelleriesuisse ont procédé à l'élection de deux nouveaux membres du comité. Ils ont ainsi élu, par 133 voix sur 181, le Grison Jürg Domenig et, par 126 voix, le Bernois Werner Affentranger. Troisième candidat, le Zougois Philip Brunner n'a recueilli que 64 voix. L'assemblée a, par ailleurs, réélu pour trois ans Claudio Casanova (Crans-Montana), Robert Infanger (Engelberg) et Herbert Sidler (Speicher).

Le vice-président WalterTrösch (Valbella), entré au Comité exécutif en 1996, mais qui était au service de l'association depuis 1988, a quitté le comité. Pour le remercier, il a été nommé membre d'honneur. Un autre membre d'honneur a été également désigné en la personne de Marius Robyr, l'initiateur et l'organisateur de la Patrouille des glaciers, un événement exclusif qui profite au tourisme helvétique. *MH*

Convention collective de travail: les articles révisés ont été acceptés à l'unanimité

■ L'assemblée des délégués d'hotelleriesuisse, qui s'est tenue la semaine dernière à Zermatt, a également traité d'autres objets importants.

– **CCNT révisée.** Dernière partie contractante qui ne s'était pas encore prononcée, l'association a accepté à l'unanimité les articles révisés (cf. htr du 16 juin) de la Convention collective de travail pour les hôtels, les restaurants et cafés (CCNT). Ces modifications, qui portent notamment sur l'adaptation de la catégorie de salaire III et sur l'application de la convention, entreront en vigueur le 1er juillet.

– **Fonds pour les campagnes de votation.** Les délégués ont dit oui à l'octroi d'un montant, qualifié de «substantiel», destiné à cofinancer la campagne de votation pour l'accord Schengen/Dublin et celle – prévue le 25 septembre – pour l'extension de la liberté de circulation des personnes aux nouveaux Etats membres de l'Union européenne. hotelleriesuisse répond ainsi à une demande d'economiesuisse qui l'avait invitée, vu l'importance de ces votations pour la branche touristique, à apporter son soutien financier.

– **Comptes 2004.** Les comptes de l'association pour l'année 2004 ont été acceptés. Ils se soldent par un excédent de recettes de 427 000 francs. Ce résultat est à mettre principalement sur le compte d'une réduction des coûts. La marge brute d'autofinancement (cash-flow) s'est élevée à 1,5 million de francs, un chiffre qui n'avait plus été atteint ces dernières années. Les résultats intermédiaires de l'exercice en cours permettent de penser que le budget pour l'année 2005 devrait être tenu.

– **Les points forts de l'association.** Directeur d'hotelleriesuisse, Christoph Juen a détaillé les points forts de l'association pour les prochains mois. Sur le plan de la politique économique, il a notamment cité la votation du 25 septembre sur la libre circulation des personnes, le taux spécial de TVA applicable dès 2007, le développement de la place économique suisse et le «rôle central» que doit jouer l'encouragement au tourisme.

– **Prochaines assemblées.** La prochaine assemblée d'hiver des délégués aura lieu le mercredi 30 novembre à Berne. L'assemblée d'été, quant à elle, se déroulera du lundi 29 au mercredi 31 mai 2006 dans la région de Schwytz. *MH*

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

hoteljob
LE SPECIALISTE DU PLACEMENT
hotellerie suisse
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

MICROS
HOTEL DES MICROS
GUIGNARD
Hôtel des Horlogers, le Brassus
Produits Micros-Fidelio de Check-In Data 021 632 91 00. Chez eux chez les meilleurs.
CHECK IN DATA

«Linge de qualité suisse pour les exigences les plus élevées»
Tissage de Toiles Berne SA
Téléphone: +41 (0)31 340 85 85 www.lwbern.ch
Fax: +41 (0)31 340 85 01 info@lwbern.ch

...systèmes de caisse dernier cri et service complet!
Tél. 062 388 27 51
Fax 062 388 27 27
Mail systeme@ch.selecta.com
www.ch.selecta.com/systeme
selecta III

La première adresse pour les initiés.

10 numéros au prix de CHF 25.– seulement!

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

FLYER
Innovation in Mobility

Oui, je commande hôtel+tourisme revue:

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

Nom: _____ Prénom: _____

Société: _____ Tél. (journée): _____

Rue/No. _____

NPA/Lieu: _____ E-mail: _____

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

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

Abonnements:
Tél.: 031 740 97 93
Fax: 031 740 97 76
abo@htr.ch, www.htr.ch

htr

L'hebdomadaire leader pour l'hôtellerie, la restauration et le tourisme comprenant le plus grand marché de l'emploi de la branche. www.htr.ch

Un bulletin sur les lieux de baignade en Suisse

■ **Suisse Tourisme.** Il est désormais possible de consulter sur le site Internet de Suisse Tourisme, www.MySwitzerland.com, un bulletin des températures actualisées de l'eau et de l'air des différents lieux de baignade en Suisse, qu'il s'agisse de piscines, de cours d'eau ou de lacs.
Lancé pour la première fois l'année passée, ce bulletin propose cet été des informations sur près de 130 infrastructures de baignade dans plus de 60 localités. Il comporte notamment des renseignements détaillés, tels qu'adresses, accès, heures d'ouverture, possibilités de restauration, etc. Différentes photos sont par ailleurs disponibles pour chaque lieu de baignade répertorié.
Toutes ces informations sont rédigées en allemand, en français, en italien et en anglais. Disponibles sur Internet, elles peuvent également être consultées à partir d'un téléphone portable: il suffit d'envoyer le nom du lieu choisi par SMS au numéro 512 pour recevoir la température actualisée de l'eau et de l'air de la localité demandée.
Ce bulletin météo des plages et des piscines est calqué sur le modèle du bulletin d'enneigement de Suisse Tourisme. Les données sont saisies par les divers partenaires dans toute la Suisse et sont régulièrement actualisées. Ce bulletin est par ailleurs également diffusé sur le télétexte et sur d'autres portails Internet, par exemple www.wiewarm.ch dans la région de Berne. *LM*

Premier Label Q décerné à une blanchisserie

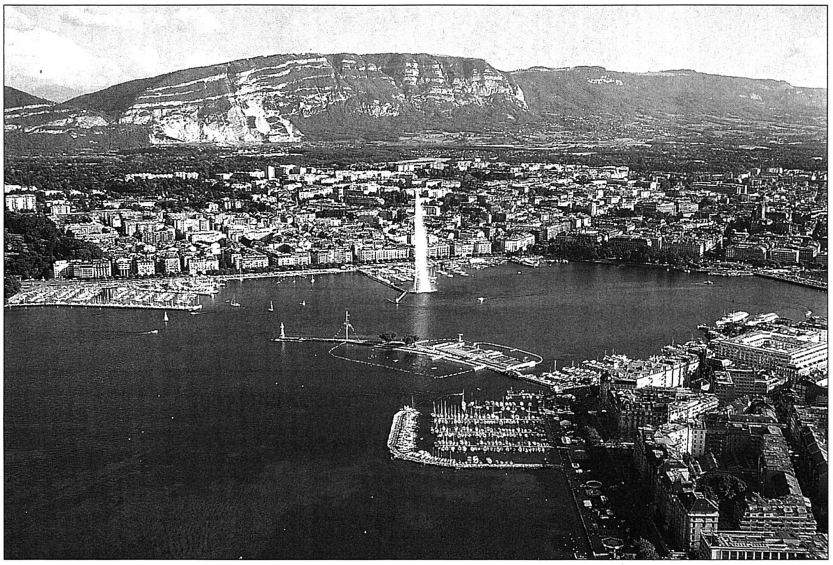
■ **Fédération suisse du tourisme.** Blanchâtel SA, à La Chaux-de-Fonds, est la première blanchisserie industrielle de Suisse à obtenir le Label de qualité du tourisme suisse, a annoncé la Fédération suisse du tourisme (FST), l'organe de contrôle de ces labels de qualité.
Lancés initialement dans le but d'améliorer la qualité dans le tourisme, ces labels peuvent également être repris et utilisés par d'autres corps de métiers comme le démontre la récente obtention du Label de qualité de niveau I par Blanchâtel.
Cette dernière, convaincue que seule une amélioration permanente de ses propres prestations peut lui assurer le succès futur, a remis son dossier de candidature en vue de l'obention du Label de qualité au mois de février de cette année.
Après les contrôles d'usage, le Label Q lui a été remis le 9 juin, à Saules (NE), lors de l'assemblée générale de Tourisme neuchâtelois. Dirigée depuis 1998 par Valérie Montandon, Blanchâtel traite de manière totalement automatisée huit tonnes de linge hospitalier et de vêtements professionnels par jour. Ses services comprennent la location et le traitement de la totalité du linge nécessaire à ses clients.
La FST a encore précisé que Blanchâtel emploie actuellement 47 collaborateurs et que tous les hôpitaux et établissements médico-sociaux du canton de Neuchâtel figurent parmi sa clientèle. *LM*

120e anniversaire de Genève Tourisme

Développer le tourisme d'affaires

■ Tout au long de ses 120 ans, Genève Tourisme a revu ses structures et son marketing pour s'adapter aux nouvelles tendances. Aujourd'hui, son objectif est de créer un «Convention Bureau» afin de prospecter le tourisme d'affaires.

Véronique Tanerg



■ **Genève et son jet d'eau.** A l'occasion de son 120e anniversaire, Genève Tourisme entend disposer de plus de moyens afin de développer encore davantage le tourisme d'affaires dans la Cité de Calvin. Photo: Genève Tourisme

Agé de 120 ans, Genève Tourisme n'a pas pris une ride. Il a régulièrement adapté ses structures et son marketing pour faire face à l'évolution de la demande. Genève Tourisme dispose ainsi aujourd'hui d'un budget confortable: 9 millions de francs. Ils sont répartis entre l'accueil (trois points d'information en hiver, quatre en été) et la promotion, le marketing et les ventes. Quant aux Fêtes de Genève, la manifestation-phare de la cité de Calvin, elles s'auto-financent avec un budget de 2,6 millions de francs.

Ce sont les taxes de séjour et taxes sur le tourisme qui rapportent le plus (6,8 millions de francs). La révision de la loi sur le tourisme, introduite en 1994, vise à corriger les inégalités de traitement de la loi et à mieux répartir le paiement de ces taxes. Par exemple, les centres commerciaux ne sont pas taxés tandis que les boulangers le sont.

La Ville ne verse pas un centime à Genève Tourisme

L'Etat de Genève est un autre bailleur de fonds important: il fournit 940 000 francs alors que la Ville ne verse pas un centime. «Dans le cadre de la révision de la loi sur le tourisme, nous souhaiterions voir définir un cadre plus précis de nos relations avec la Ville: nous aimerions pouvoir établir un contrat de prestations. Nous fournissons des informations culturelles et nous devrions percevoir des subventions pour le faire, comme c'est déjà le cas à Lausanne», explique François Bryand, le directeur de Genève Tourisme. Autre projet en chantier à Genève Tourisme: la mise en place d'un bureau pour le secteur MICE, Meetings, Incentives, Conventions and Exhibitions, à savoir les conférences, les voyages de motivation, les congrès, ainsi que les salons et les expositions. Actuellement, Genève Tourisme mandate Enrico Zuffi pour démarcher des congrès. Avec un bon taux de réussite. Sur une cinquantaine de candidatures, 25 ont été couronnées de succès. Mais pour François Bryand, ce n'est pas suffisant. Il estime que l'offre est trop éclatée à Genève.

Doubler le budget consacré au tourisme d'affaires

«D'un côté, il y a Palexpo et le Centre International de Conférences de Genève (CICG), de l'autre, l'Etat s'occupe de Telecom et de l'Eurofoot de 2008, alors que Genève Tourisme traite les congrès. Il faudrait regrouper les forces en créant un véritable «Convention Bureau» qui soit en mesure de prospecter aussi bien les congrès que les expositions et de les organiser», précise François Bryand.

«Ce ‹Convention Bureau› devrait collaborer avec les centres de congrès, les hôtels, les entreprises de transport et les pouvoirs publics. C'est de cette manière que cela fonctionne dans toutes les grandes villes européennes», ajoute le directeur de Genève Tourisme. Actuellement, Genève Tourisme consacre un million de francs par année à ce tourisme d'affaires, mais il faudrait doubler ce budget pour que ce «Convention Bureau» soit opérationnel.

Faire du lobbying en faveur du shopping dominical

En attendant de concrétiser le projet d'un «Convention Bureau», Genève Tourisme se bat sur un autre front, celui de l'ouverture des magasins le week-end. Genève Tourisme, qui occupe une cinquantaine de collaborateurs, vient ainsi de créer une commission pour faire du lobbying en faveur du shopping dominical.

En effet, Genève Tourisme a développé ses forfaits de week-end et les a déclinés sur différents thèmes (Salon international de l'automobile, Fête de la musique, même Grand Théâtre et représentations d'opéras). Malheureusement pour Genève Tourisme, les touristes déchantent lorsqu'ils s'aperçoivent que les magasins sont fermés le dimanche en ville de Genève.

Crans-Montana

De nouvelles offres à pied ou à vélo

■ Lors de son point presse d'ouverture de saison, Crans-Montana Tourisme a mis en avant ses produits liés à la marche et au vélo.

Danielle Emery Mayor

Crans-Montana n'a pas utilisé jusqu'ici tout le potentiel touristique du produit «marche». C'est ce qui ressort d'une étude menée à la Haute école valaisanne. Or, randonnées et balades se pratiquent été comme hiver, les chemins pédestres se trouvant entre 500 et 3000 mètres d'altitude. Crans-Montana Tourisme a ainsi décidé de mieux promouvoir ses 280 km de sentiers balisés. Même si les randonneurs ne dépensent pas d'argent lorsqu'ils marchent, ils consomment de nombreuses prestations complémentaires. C'est pour ce segment de clientèle qu'a été créé le forfait «Sleep & Walk», de trois ou de sept nuits, en hôtel ou en appartement. A noter que le 15 juin, Crans-Montana a inauguré un centre de «Nordic walking» reconnu par les assurances-maladies. En outre, la station met en vente dès cet été son «hiking pack», une pochette où le randonneur trouve une carte pédestre et des fiches décrivant différentes balades avec suggestions d'activités sur le parcours.

Crans-Montana roule aussi à vélo

Les randonnées pédestres et les promenades ne sont cependant pas les seuls atouts de Crans-Montana l'été. Le Haut-Plateau roule aussi à vélo. L'Hôtel du Lac a en effet pris l'initiative de mettre 25 bicyclettes militaires à disposition des hôtes, gratuitement, à emprunter auprès de quatre partenaires en station. Quant aux vélos électriques du programme NewRide proposés, ils sont mis en location dans quatre hôtels et un magasin de sport durant tout l'été. Crans-Montana a aussi créé un nouveau forfait, «Sleep & Bike» pour les adeptes du VTT (3 nuits dès 195 frs).

Avec ses 130 km d'itinéraires balisés pour les VTT, dont plusieurs pistes de descente, le Haut-Plateau souhaite s'imposer comme une station phare dans le domaine du «mountain bike» et a d'autres projets de développement pour l'an prochain. Si Crans-Montana se positionne comme station de ski et de golf, les activités de randonnées et de vélo sont également très importantes, ce d'autant plus que la station affiche le label «Familles bienvenues» de la Fédération suisse du tourisme. Un nouveau forfait vise d'ailleurs cette clientèle: le «Bibi Package».

Annonce

EHG
Ecole Hôtelière de Genève "ES"
ECOLE SUPÉRIEURE «ES» DE MANAGEMENT
RECONNUE PAR LE GOUVERNEMENT SUISSE
Une institution de GASTROSUISSE depuis 1914
2 1/2 ans diplôme de
RESTAURATEUR/TRICE
HÔTELIER/ÈRE «ES»
NOS DIPLÔMES SONT UNANIMEMENT APPRÉCIÉS SUR LE PLAN NATIONAL ET INTERNATIONAL
Début des sessions fin mars et fin septembre
EDUQUA
Av. de la Paix 12
1202 Genève, Suisse
Tél. 022 919 24 24
Fax 022 919 24 28
info@ehg.ch • www.ehg.ch
ASEH
ISO 9001

Etablissements publics

Vers une interdiction de la fumée?

■ Les hôteliers-restaurateurs ont des opinions divergentes quant à l'éventualité d'une loi visant à interdire la cigarette dans les lieux publics. Problème économique sérieux ou question tout à fait abordable, les motivations changent selon les régions de Suisse romande.

Valérie Marchand

L'assemblée de Gastrosuisse qui s'est déroulée à fin mai à Lugano et qui a évoqué une éventuelle loi bannissant la fumée dans les lieux publics suscite quelques craintes parmi les hôteliers, les cafetiers-restaurateurs ou encore les propriétaires de bars. Philippe Fer, propriétaire de l'Hôtel de France et du Bar Trocadéro à La Chaux-de-Fonds, espère que de telles dispositions légales n'entreront pas en vigueur. «Pour le bar, ce serait une véritable catastrophe», explique-t-il.

«La clientèle se fait déjà de plus en plus rare en raison de la crise économique et notre chiffre d'affaires a diminué d'environ 10% depuis l'abaissement du taux d'alcoolémie autorisé au volant de 0,8 à 0,5‰», ajoute Philippe Fer. Le propriétaire du Bar Trocadéro se montre en revanche nettement plus tolérant envers les restaurateurs dont la clientèle peut véritablement être incommodée par la fumée pendant les repas.

■ **Fumeurs au restaurant.** Certains restaurateurs ne voient pas d'un bon œil l'interdiction de fumer dans les établissements publics. Selon eux, une telle interdiction pourrait engendrer une baisse de la fréquentation dans leur restaurant. Photo: Ex-Press

Le client vient pour se relaxer sans subir de contraintes

Au Grand-Hôtel Les Endroits, également situé à la Chaux-de-Fonds, Jean-Pierre Vogt estime que le restaurateur doit avant tout s'occuper du bien-être de sa clientèle avant de lui faire subir des interdictions. «C'est à l'hôtelier de tout réguler», estime-t-il. S'il reçoit des clients allemands qui terminent déjà leur souper à 19 h. 30 et veulent fumer un cigare, Jean-Pierre Vogt leur propose de se rendre au bar afin de prendre un café et ainsi de s'éloigner des clients qui viennent de s'attabler.

Il en va de même, pour les hommes d'affaires d'Amérique du Sud qui terminent leur repas et qui signent leurs contrats avec un cigare. Ils sont également souvent invités à rejoindre la terrasse. D'ailleurs, une indication est inscrite sur les cendriers qui se trouvent sur les tables de la salle à manger. On y prévient les hôtes que la cuisine est fine et que, par respect pour les non-fumeurs, il serait courtois de fumer après le repas ou dans une autre salle.

Par contre, le restaurateur est opposé à l'idée de prévoir une salle uniquement pour les non-fumeurs. Ils pourraient être accompagnés de plusieurs fumeurs… Comment feraient-ils? Ainsi, la fumée est tolérée. Mais, les employés de l'hôtel veillent aux éventuelles remarques négatives qui pourraient fuser entrer les tables afin de pouvoir agir sans que personne ne soit importuné.

L'évolution de la société rendra le projet nécessaire

A l'Hôtel de La Couronne, à Avenches (VD), Yves Faivre estime que la limitation, voire l'interdiction de la fumée est tout à fait normale et qu'elle fera partie, à court terme, de l'évolution de la société. Dans la salle à manger de sa brasserie, qui compte 50 places, 23 sont réservées aux non-fumeurs. «D'autres pays ont déjà montré l'exemple au niveau de l'interdiction de fumer et ils ont réussi», ajoute-t-il.

A Lausanne, pour satisfaire sa clientèle, Serge Nicolier, de l'Hôtel du Port, a tout d'abord installé une ventilation plus puissante pour éviter les odeurs tenaces de fumée. Puis, il a aménagé une zone non-fumeur, agrandie récemment et qui rencontre beaucoup de succès. Mais l'hôtelier reste opposé à une interdiction totale de la fumée dans le milieu de la restauration. Cela, essentiellement pour des raisons de convivialité.

«J'ai déjà imposé l'interdiction de fumer dans toutes les chambres et je peux affirmer que, dans 95% des cas, le client respecte cette contrainte», déclare Yves Biselx de l'Hôtel du Glacier à Champex-Lac (VS). Disposant de deux restaurants, il aurait la possibilité de choisir deux zones bien distinctes avec ou sans fumée. Pourtant, Yves Biselx préfère se montrer astucieux en évitant par exemple de placer des cendriers sur les tables. Ainsi, les clients doivent les demander, ce qui limite déjà la consommation. De même, si un grand groupe se met à fumer, il les incite poliment à se rendre au salon pour ne pas déranger les personnes qui savourent un bon repas.

Le Québec vit une expérience relativement difficile dans sa lutte contre le tabac

■ Depuis le 17 décembre 1999, une loi impose aux restaurateurs du Québec d'offrir 60% d'espace aux non-fumeurs. L'Association des restaurateurs du Québec s'est alors sentie peu soutenue et quelque peu perplexe. Voici leurs interrogations lorsque la loi est entrée en vigueur: comment instaurer des zones fumeurs et non-fumeurs dans des aires communes? Cette pratique vire en effet au casse-tête lorsqu'il s'agit de l'appliquer. Ce d'autant plus qu'aucun restaurant n'est construit sur le même mode, ce qui complique encore davantage les choses. Et lorsque arrive un groupe de dix personnes, dont trois fumeurs, dans quelle section du restaurant faut-il aller? Quand un restaurant se divise en deux salles de 50 personnes, faut-il offrir 40% de places fumeurs dans chacune d'elles, ou désigner une salle entièrement pour les fumeurs et l'autre pour les non-fumeurs? Autre aspect: les non-fumeurs ne doivent pas avoir à traverser la section fumeurs ni pour se rendre aux toilettes, ni pour passer à la caisse, voilà qui devient particulièrement théorique dans un minuscule restaurant de quartier… Dès 2009, des séparations entre les salles seront probablement obligatoires pour les restaurants du Québec disposant de plus de 35 places. D'ici-là, on suppose aussi que la plupart des restaurants deviendront totalement non-fumeurs… Déjà aujourd'hui, plus personne ne fume dans la ville tranquille d'Ottawa et les restaurateurs semblent s'y être habitués. Ne s'agirait-il finalement que d'une simple question de temps? *VM*

Fumée dans les hôtels

Les Chinois sont de très grands fumeurs

■ Avec la récente arrivée des touristes chinois, connus pour être de très grands fumeurs, plusieurs hôteliers de Suisse romande ont dû prendre des mesures afin que la fumée de cette nouvelle clientèle ne gêne pas les autres clients, notamment lors du petit-déjeuner.

Laurent Missbauer

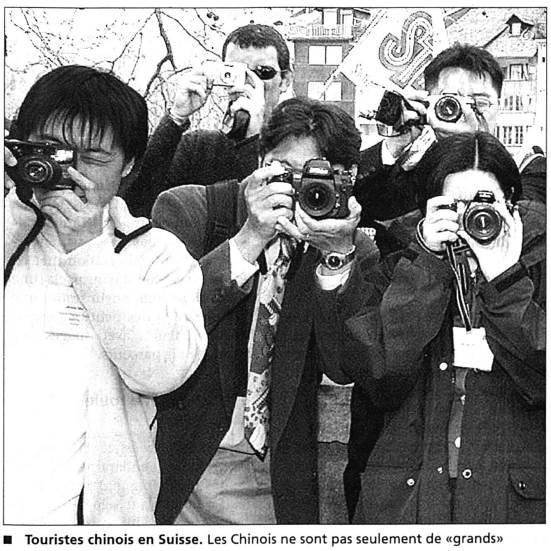
La Chine est-elle le nouveau paradis des fumeurs? On pourrait le penser. Un paquet de cigarettes y coûte moins de trente centimes et deux hommes sur trois y sont des fumeurs. Et le fait que la mortalité par cancer du poumon ait augmenté de 730% au cours de ces dix dernières années ne semble pas tellement les effrayer. Les Chinois fument en effet de plus en plus et cela même pendant leurs vacances en Suisse où les hôteliers ont dû mettre en place toute une série de mesures afin que leur fumée n'indispose pas les autres clients, notamment lors du petit-déjeuner.

«Les Chinois fument tout le temps. Cela fait partie de leur vie sociale et la cigarette est bien loin d'y être mise au ban comme cela est le cas aux Etats-Unis ou en Europe», relève Philippe Guénat, le directeur de l'Hôtel des Nations à Genève qui accueille de nombreux touristes chinois.

Une salle du petit-déjeuner réservée aux fumeurs chinois

«Dans mon établissement, qui compte trois étages pour non-fumeurs et quatre étage pour fumeurs, les fumeurs y sont autant bienvenus que les non-fumeurs. Mais pour que la fumée de ces nouveaux clients n'incommode pas ma clientèle habituelle de non-fumeurs, j'ai expressément aménagé à l'intention des touristes chinois une salle du petit-déjeuner fumeurs avec une ventilation additionnelle», précise Philippe Guénat. C'est une solution identique qu'a choisie Marc Fassbind, le directeur de l'Hôtel Cornavin à Genève. Jusqu'ici, les hôteliers avaient déjà dû composer avec les clients russes, polonais, sud-américains et coréens qui fument, généralement, beaucoup plus que la clientèle européenne traditionnelle, «mais le phénomène a vraiment pris de l'ampleur avec l'arrivée des Chinois», précise Marc Fassbind. Il évoque d'ailleurs à ce sujet une anecdote significative: «Ce printemps, quinze Chinois avaient tellement fumé en attendant leur bus dans un des salons de notre deuxième établissement à Genève, l'Hôtel Cristal, qu'ils nous ont déclenché l'alarme incendie!»

«Nous jonglons ainsi constamment entre la volonté de ne pas froisser les habitudes de cette nouvelle clientèle chinoise et l'intransigeance de plus en plus marquée à l'égard des fumeurs de la part de la clientèle américaine et européenne», ajoute Marc Fassbind. «Il convient en effet de faire preuve de tact et de ne pas choquer nos clients chinois en leur interdisant une pratique qui n'est pas seulement largement acceptée dans leur pays, mais qui est également bien vue socialement. Ce d'autant plus qu'une interdiction de fumer pourrait constituer une raison suffisante pour un voyagiste de quitter notre établissement au profit d'un autre où les fumeurs y sont les bienvenus», conclut Philippe Guénat.



■ **Touristes chinois en Suisse.** Les Chinois ne sont pas seulement de «grands» photographes, mais également de très grands fumeurs. Photo: Swiss-Image

Loi sur le marché intérieur

La révision ne fait pas l'unanimité

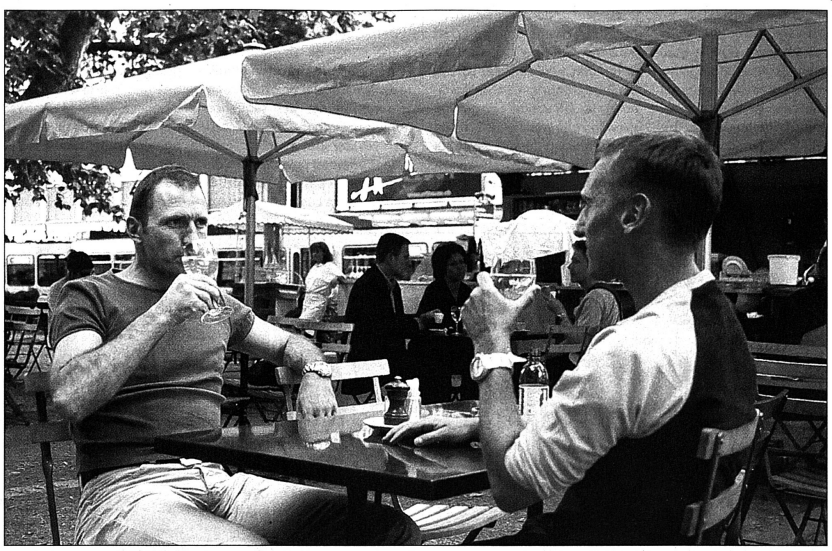
■ La révision de la Loi sur le marché intérieur (LMI) ne fait pas l'unanimité. Les divergences sont en effet nombreuses entre ses partisans et ses opposants.

Laurent Missbauer

Comme bon nombre de projets de loi, celui relatif à la révision de la Loi sur le marché intérieur (LMI) comporte son lot de points positifs et négatifs. En guise de rappel, on relèvera que la LMI «vise à éliminer les restrictions à l'accès au marché mises en place par les cantons». Elle entend aussi «faciliter la mobilité professionnelle». Aujourd'hui, il est interdit à un aubergiste soleurois d'ouvrir un restaurant à Bâle car l'exercice de la profession est régi par le canton d'établissement et, dans le cas présent, il requiert une patente bâloise.

Une libéralisation qui n'est pas du goût de Gastrosuisse

A Bâle, comme à Genève, dans le canton de Vaud et dans la majorité des cantons à l'exception de Zurich où le marché est libre, on ne va pas loin sans patente. Le projet de révision de la LMI prévoit toutefois une libéralisation qui n'est pas du goût de Gastrosuisse car elle dispense toute personne désirant ouvrir un restaurant d'une formation minimale. Or cette dernière est «nécessaire tant dans l'intérêt des clients et des collaborateurs que dans celui de la formation», estime Gastrosuisse.



■ **Sur la terrasse d'un restaurant zurichois.** La révision de la LMI imposera peut-être à toute la Suisse ce qui se pratique à Zurich depuis 1998, à savoir que n'importe qui peut y ouvrir un restaurant sans avoir suivi auparavant une formation. Photo: Swiss-Image

«Ayant dû suivre à trois reprises les cours pour l'obtention de la patente aux Grisons, en Valais et à Fribourg, je suis favorable à une souplesse accrue au niveau de la mobilité professionnelle. Je suis en revanche fermement opposé à ce qu'une personne non formée puisse ouvrir un restaurant. Il s'agit d'une concurrence déloyale qui fait du tort à beaucoup de personnes, notamment aux fournisseurs qui se retrouvent avec des factures impayées lorsque ces restaurateurs non formés font faillite», relève Dino Demola, le président des hôteliers fribourgeois.

Quant à Jean-Max Bonvin, directeur de l'Hôtel La Fleur du Lac à Morges, il s'avère favorable à la révision de la LMI: «Je me situe du côté des entrepreneurs. Ce n'est pas une patente ou un cadre juridique qui fait de vous un bon entrepreneur.» Il estime aussi qu'une personne sans formation peut s'entourer de gens formés et que, à terme, seules les entreprises qui auront du succès subsisteront. C'est un avis similaire à celui du conseiller fédéral Joseph Deiss qui prétend que la révision de la LMI renforcera la compétitivité de l'économie en permettant un gain de croissance de 8% en dix ans et une baisse des prix de 10%.

hotelleriesuisse est favorable à la révision de la LMI

Contrairement à Gastrosuisse, hotelleriesuisse est favorable à la révision de la LMI, tout comme economiesuisse, le PDC, le PRD, le PS et douze cantons dont Berne et Neuchâtel. Le canton de Zurich, l'UDC, la Fédération suisse du tourisme et la Société suisse des entrepreneurs approuvent quant à eux le gros du projet. En revanche, les cantons de Genève et du Valais, la Chambre vaudoise des Arts et métiers, Gastrosuisse et l'ASTAG rejettent le projet.

Selon Charles Favre, président de la Commission de l'économie des redevances au Parlement, «il est indispensable de faire sauter les verrous du marché intérieur, tout en trouvant la juste mesure entre la nécessité d'ouverture et les soucis de qualité». Or cette mesure n'a pas encore été trouvée.

Lire aussi en page 6 du Cahier allemand.

PUBLIREPORTAGE

Partout en Suisse: MIRUS dorénavant en Suisse romande

Toujours plus proche du client, plus flexible et plus personnel: 12 ans après sa fondation, le leader du marché suisse pour les logiciels du back-office dans l'hôtellerie, la restauration et le tourisme, la MIRUS Software SA à Davos, est en pleine expansion. Sa première antenne va ouvrir ses portes à Lausanne.

Afin de pouvoir mieux servir ses nombreux clients en Suisse romande, MIRUS sera également présente dès le 1er juillet 2005 à Lausanne. Anthony Dallenbach, le futur directeur de l'antenne à Lausanne, précise à ce sujet:

«MIRUS est connue pour son logiciel convivial et sur mesure ainsi que pour son excellent service à la clientèle. La nouvelle filiale nous permet de nous rapprocher de nos clients de Suisse romande et de leur fournir sur place et de manière coordonnée le service qu'ils ont l'habitude de recevoir.»

Des connaisseurs de la branche pour la branche

Depuis des années, la MIRUS Software SA offre des solutions globales pour la gestion d'entreprise aux PME et aux grands établissements de la branche de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme. Ses produits sont utilisés par plus de 2000 clients satisfaits qui peuvent ainsi effectuer leur administration en peu de temps tout en maîtrisant leurs frais et en ménageant leurs nerfs. La gamme de produits MIRUS comprend plusieurs logiciels:

- Gestion du personnel (y c. salaires)
- Planification des ressources
- Comptabilité financière (nouvelle présentation des comptes hotelleriesuisse 2006 déjà intégrée)
- Tenue des comptes créditeurs et débiteurs
- Comptabilité des investissements
- Comptes de résultat et de frais
- Archivage
- Etude des systèmes de gestion de contenu pour la création du site (CMS)

Professionnel, tout simplement

Le logiciel MIRUS, 100% swiss made, est convivial, conforme à la loi et peut être revu à tout moment. Les programmes sont régulièrement adaptés aux lois en vigueur et aux besoins des clients, développés, combinés et complétés avec de nouveaux produits. Il suffit d'entrer les données une seule fois dans l'ordinateur. Les logiciels peuvent être utilisés pour diverses applications telles que correspondance, formulaires, décomptes ou évaluations. Ils sont adaptés aux systèmes d'exploitation Windows 98, 2000, 2003, Windows XP, Novell 5.x–6.x, Windows Terminal Server ainsi que ASP (Citrix Metaframe).

Les produits MIRUS séduisent les spécialistes par leur professionnalisme, leur fonctionnalité et leur orientation pratique. Rien d'étonnant à ce que MIRUS soit depuis de nombreuses années l'outil de formation utilisé dans les principales écoles hôtelières suisses. Et bon nombre de clients satisfaits sont également séduits par son service à la clientèle exemplaire, car MIRUS garantit la qualité: soutien au moment de l'introduction, formation du personnel dans nos centres de formation ou sur place, hotline disponible 24 h sur 24, une ligne qui vous fournit les conseils requis et qui n'est pas constamment occupée.

Le directeur

Anthony Dallenbach, 37 ans, un spécialiste expérimenté et un excellent connaisseur de la branche, a pu être engagé pour assurer la direction de l'antenne MIRUS à Lausanne. Il a contribué pendant dix ans au succès de Check-in Data SA, le fournisseur suisse numéro un sur le marché suisse des systèmes informatiques de caisse et de réservation pour les hôtels et les restaurants, partenaire de MIRUS Software SA. Les deux entreprises sont présentes depuis de nombreuses années sur tout le marché suisse de l'hôtellerie et de la restauration et proposent toute une palette de produits adaptés aux besoins de la branche suisse. En qualité d'ancien responsable de la filiale de Check-in Data en Suisse romande, Anthony Dallenbach connaît parfaitement le marché dans cette partie de la Suisse et bénéficie de précieux contacts personnels qu'il a pu nouer durant toutes ces années de travail à la filiale romande.

MIRUS Software AG, Ch. Des Piécettes 4, 1052 Le Mont/s Lausanne, Telefon 021 647 71 21, Telefax 021 647 71 22, anthony.dallenbach@mirus.ch

MIRUS Software

Un spécialiste à Lausanne

■ **Mirus Software SA.** Spécialiste pour les logiciels du back-office dans l'hôtellerie, la restauration et le tourisme, Mirus Software SA, à Davos (GR), ouvrira le 1er juillet une antenne* à Lausanne. Cette filiale permettra à la société de «se rapprocher de ses clients de Suisse romande et de leur fournir sur place et de manière coordonnée le service qu'ils ont l'habitude de recevoir». La direction de cette antenne sera assurée par Anthony Dallenbach. Agé de 37 ans, ce dernier est l'ancien directeur de la filiale romande de Check-in Data, fournisseur de systèmes informatiques de caisses et de réservation pour l'hôtellerie et la restauration et partenaire de Mirus Software. Créée il y a 12 ans, Mirus Software signale que ses produits sont utilisés par quelque 2000 clients. Sa gamme de produits comprend, en autres, des logiciels pour la gestion du personnel, la comptabilité et la planification des ressources. *MH*

*021 647 71 21

Grands chefs

■ **Services de restauration.** Le service de restauration à bord du vapeur «Savoie», qui sera remis en service en 2006 par la Compagnie générale de navigation (CGN), sera confié au grand chef genevois Philippe Chevrier. Ce partenariat a été conçu et proposé par LakeGourmet SA, restaurateur de la CGN et filiale du groupe DSR. On note aussi que la filiale de restauration des CFF, Elvetino, sert désormais dans les wagons-restaurants des plats du grand chef Philippe Rochat. *MH*

Best Western Swiss Hotels: promotion télévisée

■ **Best Western Swiss Hotels.** Depuis lundi et jusqu'au 17 juillet, les trois chaînes de télévision suisses diffuseront des spots publicitaires de Best Western Swiss Hotels. Quelque deux cents spots d'une durée de vingt secondes tenteront de renforcer la visibilité de la marque auprès de la clientèle helvétique. Ces séquences publicitaires montrent des promeneurs qui sont aspirés à l'intérieur d'un hôtel Best Western devant lequel ils passent; l'Hôtel Bellevue au Lac à Lugano, en l'occurrence. Cette campagne sera complétée par diverses actions promotionnelles rappelant les spots. Le coût total de l'opération est d'environ 200 000 francs, a indiqué Best Western Swiss Hotels.
On notera, par ailleurs, que le groupement a tenu son assemblée générale la semaine dernière à Genève. Outre la campagne télévisée, les membres ont pu prendre connaissance des propositions de la direction en matière de stratégie et de relations avec Best Western International. Ces propositions, dont les détails seront communiqués ultérieurement, feront l'objet de changements de statuts qui seront soumis à l'assemblée cet automne, a indiqué le directeur du groupement, Peter Michel. L'assemblée a aussi rendu hommage à deux membres qui ont mis un terme à leur activité professionnelle et qui ont quitté le groupement, à savoir: Peter Ehrensperger, directeur de l'Hôtel du Lac à Vevey, et Peter Walter, directeur de l'Hôtel Du Parc à Baden. *MH*

Sierre

Un second coffret pour de Courten et Rouvinez Vins

■ Avec leur premier coffret des Accords Gourmands, Didier de Courten et Rouvinez Vins ont connu un succès «fantastique». Un Opus 2 vient d'être lancé.

Geneviève Zuber

Les Accords Gourmands: ce nouveau produit imaginé par les frères Rouvinez et Didier de Courten, le chef le plus titré du Valais, avait fait l'événement lors de sa présentation, en novembre dernier. Bilan: en moins de deux mois, pendant la période des fêtes de fin d'année, il s'est écoulé 450 exemplaires de ce coffret de luxe à 150 francs pièce qui marie le meilleur de la gastronomie et de la viticulture valaisannes.

«C'est un succès», commente Dominique Rouvinez, qui voit dans ce produit inédit un exemple de la direction à prendre en Valais. «Les temps ne sont pas toujours faciles, la restauration, l'hôtellerie, la viticulture et le tourisme doivent unir leurs forces pour proposer des projets nouveaux, concertés.»

Des vins tous élevés en barrique pour l'Opus 2

Fort de ce succès, le tandem Rouvinez-de Courten lance un Opus 2, une version estivale des Accords Gourmands. Le coffret contient trois vins (deux bouteilles de chaque) et les recettes d'un menu imaginées pour ces crus et signées par le jeune chef qui a repris l'Hôtel Terminus à Sierre.

Ligne directrice de cet Opus 2, des vins tous élevés en barrique: la Trémaille 2002, assemblage de Petite Arvine et de Chardonnay, le Tourmentin (2003), produit phare de Rouvinez Vins, et les Grains Nobles 2002, un assemblage surmaturé. Quant aux plats, ils ont la gaieté, la légèreté et parfois la folie de la belle saison.

«Les clients sont de plus en plus curieux»

Tartare de veau piquant aux carottes et vinaigrette anisée, côtes d'agneau et pommes de terre à l'ancienne, pâte de citrons jaunes au basilic vert… Didier de Courten jure que ces recettes sont à la portée de tout cuisinier amateur. Et en cas de doute, on peut toujours lui téléphoner. Il explique d'ailleurs qu'il a reçu de nombreux appels après la sortie du premier Opus.

«Nos clients font preuve d'une grande curiosité. De plus en plus, ils veulent savoir ce qui se passe en cuisine, mettre la main à la pâte…» Et ce contact particulier avec la clientèle, ce partage font partie du métier de grand chef. Didier de Courten en est convaincu et multiplie les initiatives dans ce sens: coffrets d'Accords Gourmands qui, au fil des opus, constitueront un livre, ou encore des cours de cuisine qu'il inaugurera cet automne et qui affichent d'ores et déjà complet.

■ **Alimentarium.** Le directeur de l'Alimentarium, Martin Schärer (en haut à g.), a donné samedi le coup d'envoi des festivités marquant le 20e anniversaire de ce musée de l'alimentation qui est une fondation du groupe Nestlé. Photos: Alimentarium

20e anniversaire de l'Alimentarium

Un musée interdisciplinaire

■ Le Musée de l'Alimentarium de Vevey fête ses vingt ans en ce mois de juin. Il attend son millionième visiteur pour le second semestre de cette année.

Jean-Jacques Ethenoz

«Le succès d'un musée ne se mesure pas au nombre de visiteurs qu'il reçoit, mais bien au nombre de visiteurs à qui il a enseigné quelque chose. Car s'il ne leur a pas enseigné quelque chose, ce n'est qu'un abattoir culturel dont les visiteurs ressortent comme un saucisson.» Martin Schärer, le directeur de l'Alimentarium de Vevey, a cité cette phrase d'un grand muséologue français pour expliquer la démarche d'un musée qu'il dirige depuis… 25 ans.

Oui, 25 ans, puisque si l'Alimentarium fêtait la semaine dernière ses 20 ans, c'est en fait depuis 25 ans que son conservateur est en poste. C'est qu'il a fallu concevoir, créer de toutes pièces ce musée où l'interdisciplinarité est le fil conducteur et où l'interactivité est le mot d'ordre.

Un musée qui enseigne quelque chose aux visiteurs

Aujourd'hui, force est de constater que le succès de l'Alimentarium ne se dément pas, même si, toujours selon le conservateur, «l'objectif n'est pas de faire s'arrêter tous les autocars qui passent sur la Riviera mais bien plutôt de susciter des arrêts volontaires, des visiteurs à qui le musée pourra enseigner quelque chose». A ce titre, les statistiques parlent d'elles-même. Pas de croissance spectaculaire dans les chiffres. Passé pour la première fois en 1991, le seuil des 50 000 entrées est systématiquement dépassé depuis 1995, pour un nombre total à fin 2004 de 951 441 visiteurs. Les adultes individuels représentent 40% du chiffre annuel, les groupes entre 10 et 15%, alors que le secteur enfants – l'Alimentarium Junior – représente environ 17% des entrées. Ce qui fait que le secteur Junior est relativement proche de sa capacité maximale.

Autre succès de l'Alimentarium, les expositions temporaires et, surtout, les ateliers. Depuis leur création, en 1991, ils sont prisés tant par les adultes que par les enfants, ces derniers étant majoritaires, particulièrement lors des mois de mai et de juin (courses d'écoles, passeports-vacances). Mais les adultes ne sont pas en reste lorsqu'il s'agit de cuisine exotique ou de journées à thème. Il s'agit là d'autant d'activités, doublées de publications (25 durant ces vingt ans), qui font que, au sortir de ce musée de l'alimentation, – c'est une fondation Nestlé dont la maison mère couvre le déficit d'exploitation – on a appris quelque chose et qu'on y retourne pour de nouvelles découvertes.

IMPRESSUM

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

Editeur:
hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130
case postale
3001 Berne

Responsable des médias: Christian Santschi.

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

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

Edition:
Cheffe d'édition: Iris Strebel.
Abonnements: Petra Grimm.
Annonces: Marc Moser.
Publicité: Oliver Egloff (Chef de vente).
Administration: Marc Moser.

Impression:
Büchler Grafino AG, Druckzentrum Berne.
Tirage: 11'157 Ex. controlés 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).

Fondé 1892

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

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

■ **Grâce à Paul Klee, Berne évolue désormais dans une ligue supérieure.** L'inauguration, lundi, du Centre Paul Klee permet à Berne de rejoindre Bâle et Zurich au niveau du tourisme culturel. «Pour reprendre une expression footballistique, on peut dire que Berne évolue aujourd'hui dans une ligue supérieure», relève Markus Lergier, le directeur de Berne Tourisme. Afin de profiter de cette aubaine – 250 représentants des médias de Suisse et du monde entier étaient présents à l'inauguration –, Berne Tourisme a mis sur pied une offre forfaitaire comprenant la visite du Centre Paul Klee, mais aussi celle de l'exposition consacrée à Albert Einstein au Musée d'histoire. En outre, de nombreux hôtels ont mis sur pied plusieurs offres. Le Bellevue Palace, par exemple, propose tous le week-ends, du 1er juillet au 15 août, une nuitée avec dîner et transfert en limousine jusqu'au Centre Paul Klee. **Page 7**

«Tourism Benchmark Day 2005» à Bâle. Organisé vendredi passé par l'institut BAK Basel Economics, le «Tourism Benchmark Day 2005» a rappelé que si le tourisme urbain avait actuellement le vent en poupe, les stations touristiques à la montagne connaissaient en revanche de sérieux problèmes au niveau de la poursuite de leur développement et de la croissance de leur valeur ajoutée. Certaines de ces stations s'en sortent cependant mieux que d'autres. Leur «benchmark», à savoir une comparaison qui tient notamment compte du taux d'occupation, des prix demandés et de leur évolution, a placé les deux stations autrichiennes d'Oetztal et de Serfauss-Fiss-Ladis aux deux premières places avec respectivement 68 et 63 points au niveau de l'hôtellerie hivernale. Samnaun (GR), Lech-Zürs (Aut) et Zermatt (VS) ont été classées en 3e, 4e et 5e positions avec respectivement 62, 59 et 58 points. **Page 14**

LES GENS

■ L'Hôtel Allegro Grand Casino Kursaal Bern, à Berne, a nommé un nouveau directeur des ventes et du marketing en la personne d'**Alexandre Fricker** qui remplace, depuis le 1er juin, **Norbert Schmidhalter**. Agé de 40 ans, Alexandre Fricker avait été successivement directeur de l'Office du tourisme de Leysin, responsable de la communication pour les partenaires et du segment «familles» chez Suisse Tourisme et, enfin, responsable de la communication de Compass Group en Suisse. *MH*

■ L'Hôtel Elite, établissement quatre étoiles de Bienne, sera dirigé dès le 1er septembre par le Biennois **Pierre Hugi**, a révélé la presse locale. Diplômé de l'Ecole hôtelière de Lausanne, Pierre Hugi, qui était jusqu'ici et durant dix-huit ans, directeur de l'Hôtel Belvoir à Rüschlikon (ZH), remplacera **Hans-Robert Weiss**, qui avait succédé, au printemps 2004, à **Jean-Claude Bondolfi**. *MH*

Nr./N° 25 – 23. Juni/23 juin 2005

marché de l'emploi stellen revue htr

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

hotel+tourismus revue

hotel · restaurant · kultur

SCHLOSS WARTEGG

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

Wir suchen eine/n verantwortungsbewusste/n

Küchenchef/in

die/der Kochkunst schlicht und kreativ umsetzt.

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

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

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

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

167065

BPT
BERATUNG PLANUNG TREUHAND

Eine neue Herausforderung?

Wir suchen für ein Hotel mit Restaurant im Goms ein kompetentes, motiviertes Wirtepaar mit ausgeprägtem Dienstleistungsverhalten und Qualitätsbewusstsein. Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

BPT Beratung Planung Treuhand
Herr Imhasly Karl
Furkastrasse, 3994 Lax
T: 027 971 14 10, lax@bpt.ch

167088

Mitglied der TREUHAND KAMMER

Restaurant Dählhölzli

166075

Möchten Sie in attraktiver Umgebung einer gut eingeführten Brigade vorstehen?
Unterstützen Sie uns bei der Vertiefung eines seit 3 Jahren bewährten Konzeptes?
Sind Sie eine Fachkraft, für die Führen durch Beispiel selbstverständlich ist, die aber Aufgaben auch delegieren kann?

Dann sind Sie unser neuer

Küchenchef (m. oder w.)

Das Restaurant Dählhölzli setzt sich zum Ziel seinen Gästen eine frische, saisonale Küche zu bieten. – Das Angebot ist abgestimmt auf Selbstbedienung, bedientes Garten- und 1. Stock Restaurant und auf Bankette. Es spricht eine breite Gästeschicht an.

Die Stelle bietet einem erfahrenen Fachkraft
- eine Herausforderung mit Befriedigung
- ein kooperatives Frontkader- und Küchenteam;
- ein Gehalt, welches der Chefposition entspricht.
- Der Eintrittstermin kann vereinbart werden.

Interessiert Sie diese Chefstelle im Ganzjahresbetrieb an der Aare?
Dann freue ich mich auf Ihre Bewerbung.

Restaurant Dählhölzli
H.R. Haller
Tierparkweg 2
3005 Bern

★ ★ ★
MARTINSHOF
HOTEL RESTAURANT

... ein sehr abwechslungsreicher und interessanter Betrieb mit vier Standbeinen ...

... das zentral gelegene 3-Stern-Hotel mit 24 Zimmern und 60 Parkplätzen
... das exklusive «Thai-Garden»-Restaurant (13 Punkte Gault Millau)
... das mexikanische Restaurant «Cucaracha» und Bar
... die klassische «Dorfbeiz»

GeschäftsführerIn oder DirektorIn

Wir suchen ein Führungstalent mit Freude am Beruf. Sie verstehen es, Ihre rund 20 MitarbeiterInnen zu motivieren und zu Höchstleistungen anzuspornen und erwirtschaften einen Umsatz von 3 Millionen. Als loyale, unternehmerisch denkende und engagierte Führungspersönlichkeit überzeugen Sie Ihr Umfeld menschlich wie auch fachlich. Ihr Fachwissen und Ihre Professionalität setzen Sie innerhalb der geschäftspolitischen Leitplanken mit grosser Selbständigkeit, Eigenverantwortung und Weitsicht um.

Gerne erwarten wir Ihre schriftlichen, aussagekräftigen Unterlagen mit Foto und Handschriftprobe. Idealalter 28 bis 35 Jahre. Eine vertrauliche Behandlung Ihrer Angaben ist für uns selbstverständlich.

167058

Thai Garden

Hotel Martinshof
Herr Martin Schaub
Hauptstrasse 81
4528 Zuchwil

Cucaracha

New Challenge
Hotel & Gastro-Personalvermittlung

In der Bildungsstätte Fontana Passugg finden Seminare für nichthörende und hörende Menschen, zum Gesellschaftlichen Miteinander, zur Integration und Selbstverwirklichung statt.
Für diesen Betrieb suchen wir per Herbst/Winter 2005 einen

Gastgeber & Vermittler (m/w)

Sie sollen eine erfahrene betriebswirtschaftlich versierte Persönlichkeit mit starker Sozialkompetenz sein:
Wir wünschen uns aus Ihrem Berufs- & Erfahrungsrucksack Stärken in:
- Beschaffung von Spendengeldern
- Betriebsführung w.m. Beherbergung
- Sozialwesen oder Erfahrung im Umgang mit nichthörenden Menschen
- Marketing und PR
- Administration und Zahlenmanagement

Als einfühlsamer und erfolgreicher Vermittler übernehmen Sie eine wichtige Rolle im gesellschaftlichen Miteinander der beiden Kommunikationskulturen. Als Gastgeber und Botschafter stützen und stärken Sie das Leitbild der Genossenschaft, bauen Kontakte aktiv aus und pflegen die bestehenden wertvollen Beziehungen.

Restaurantleiter

Einem jungen, dynamischen Gastgeber mit höherem Fachabschluss und qualifiziertem Kaderleistungsausweis, bietet sich in der Agglomeration Zürich per September 2005 eine interessante neue Herausforderung in einem sehr gepflegten und vielseitigen Restaurantkonzept an. Ihre Stärken als Gastgeber, Teamleiter und Unternehmer können Sie in dieser Aufgabe bestens einbringen.

Sous-chef

Für ein bekanntes KMU-Seminarhotel in der Umgebung Zürich suche ich per sofort ein Küchenprofi mit Berufserfahrung im kreativen à la carte und Bankett-Geschäft. Sie sollten erste Führungserfahrung mit bringen und Freude an der Lehrlingsausbildung haben.

Habe ich Ihr Interesse geweckt? Dann freue ich mich auf Ihre Kontaktaufnahme.

167096

New Challenge
Gabriela Weber
Seestrasse 160
8002 Zürich

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

Persönlichkeit gesucht!

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir, ein junges, expandierendes Gastro-Unternehmen per 1. September 2005 oder nach Vereinbarung eine/n

Bereichsleiter/in

Ihre Aufgaben: Nach einer fundierten Einführung übernehmen Sie sehr selbständig die Betreuung unserer Ristoranti im Tessin. Dies beinhaltet sämtliche Aspekte der operativen Betreuung, Organisation, Controlling, Prozesse und Kommunikation.

Was Sie mitbringen: Sie kennen und leben die Tessiner Mentalität. Zudem sind Sie eine starke, dynamische Persönlichkeit, ein Macher mit Organisationstalent und Durchsetzungsvermögen. Für Sie ist Flexibilität eine Selbstverständlichkeit. Sie bringen breite Erfahrung in der italienischen Gastronomie mit und sind gewohnt, wirtschaftlich zu denken und zu handeln. Zudem verfügen Sie über eine abgeschlossene Hotelfachschule und sprechen fliessend Italienisch und Deutsch.

Wir bieten Ihnen: Eine neu geschaffene sehr herausfordernde Kaderstelle, wo Sie Ihre Ideen direkt einbringen und umsetzen können. Viel Führungs- und Fachverantwortung sowie eine selbständige Tätigkeit innerhalb von gegebenen Rahmenbedingungen mit guten Entwicklungsmöglichkeiten. Alles in allem die Chance, Ihr Können unter Beweis zu stellen.

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

Valentino Gastronomia AG, Sonia Detterbeck, Alpenstrasse 14, 6300 Zug
Telefon 041 725 29 00, info@valentino-gastronomia.ch

167056

INHALT | Deutsche Schweiz 2–6 | Svizzera italiana 10 | International 10 | Stellengesuche 10

SOMMAIRE | Suisse romande 6 | Marché international 10 | Demandes d'emploi 10

ANZEIGENSCHLUSS | Montag, 15 Uhr

DÉLAI D'INSERTION | Le lundi à 15 h

---

www.gastrosuisse-jobservice.ch

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

GastroSuisse Job Service
Blumenfeldstrasse 20
CH-8046 Zürich
Tel. 044 377 55 35
Fax 044 377 55 90
E-Mail: jobservice@gastrosuisse.ch

JOB SERVICE

---

good to know you

Hotel
Restaurant
Catering

randstad
flexible work solutions

Wir suchen laufend Hotel- und Gastroprofis

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

New Challenge
Personalberatung & Vermittlung

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

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

---

www.gastrojob.ch

Grösstes Stellenangebot – top aktuell im Internet

Beratung Selektion Vermittlung

Gastro Job

Zürich 079 779 53 79 Luzern 041 418 23 33
info@gastrojob.ch

Adecco
HOTEL & EVENT

Beachten Sie Seite 3.
Voir page 3.

www.adecco.ch

Making people successful

Kurt Schindler AG Seit 1980

Kaderselektion, Unternehmensberatung

Seniorenresidenz

Mit rund 140 Appartements, einer optimal ausgebauten Pflegeabteilung und einem Restaurationsbetrieb gehört unsere Mandantin zu den führenden Seniorenresidenzen in der Region Bern.

Im Zuge der geplanten Nachfolgeregelung anfangs 2006 sind wir beauftragt, eine 35- bis 45-jährige engagierte Führungspersönlichkeit als

Geschäftsführer/in

zu rekrutieren.

Mit einem Team von rund 90 Mitarbeitenden sind Sie verantwortlich für die Führung der operativen Tagesgeschäfte. Zusätzlich wirken Sie bei der strategischen Unternehmensplanung und deren Realisierung mit und sind zuständig für die Umsetzung von Planungen, Budgets und Projekten. Zielsetzung dieser anspruchsvollen Position ist die Sicherstellung eines auf die Anforderungen und Bedürfnisse der Bewohner und Bewohnerinnen der Appartements und der Pflegeabteilung sowie der Gäste ausgerichteten Betriebes.

Sie verfügen über eine hohe Sozialkompetenz, über eine fundierte kaufmännisch/betriebswirtschaftliche Ausbildung, ausgewiesene Führungserfahrung sowie Praxis in der Gastronomie und/oder im Gesundheitswesen. Ihr unternehmerisches Denken und Ihre situationsgerechte Kommunikation sprechen ebenso für Sie wie Ihre Freude am Umgang mit Menschen, insbesondere älteren Menschen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann setzen Sie sich bitte mit Herrn Kurt Schindler telefonisch oder schriftlich in Verbindung. Kennziffer 60305. Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen.

Kurt Schindler AG
3074 Muri b. Bern · Ammannstrasse 3 · Telefon 031/951 51 33 · Fax 031/951 22 16
E-Mail: info@kurt-schindler.ch · www.kurt-schindler.ch
Geschäftsstellen in Zürich und St. Gallen
Partner of **aims** International Management Search

167048

Der neue Job wartet.

Die besten Arbeitgeber inserieren in der **htr stellen revue**.

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.

Gesucht in Dauerstellung
Mitte Juli 2005

Koch

ca. 25–42 J.
sowie

Mädchen

für Office, Zimmer und Lingerie.

Wir bieten Ihnen zeitgemässe Arbeits- und Freizeit sowie leistungsgerechte Entlöhnung.

Senden Sie bitte die Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns an!
Tel. 041 811 20 49

Hotel und Restaurant Passhöhe
8843 Ibergeregg
Fam. Rubli-Reichmuth
www.ibergeregg.ch

167062

LE VIEUX MANOIR

Herzlich willkommen im Hotel Le Vieux Manoir au Lac
Relais & Chateaux Hotel****
Wollten Sie nicht schon immer in einem idyllischen Landhaus in der Mitte der Schweiz im Herzen der Natur arbeiten und zu einem hochmotivierten Team gehören?
Für unsere einzigartige Gastronomie mit 34 Zimmern und einer modernen, französischen Küche sind die Stellen des

STV. MAÎTRE D'HÔTEL

und des

SOUS-CHEFS

neu zu besetzen.
Zu Ihren Aufgaben gehören:
Den Arbeitsablauf optimieren
Mitarbeiterführung, Schulungen von Mitarbeitern und Controlling.
Sie verfügen über langjährige Berufserfahrung und D/F zählen zu Ihren Stärken.
Sind Sie der Mann, die Frau, die mit uns die neue «Le Vieux Manoir»-Vision umsetzt ?
Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.
Juliane Bock
Human Resources Manager

RELAIS & CHÂTEAUX Relais Gourmands

LE VIEUX MANOIR AU LAC
CH - 3280 Meyriez-Murten
Tel. 026 678 61 61
www.vieuxmanoir.ch
welcome@vieuxmanoir.ch

167086

HOTEL DES BALANCES

Ins-B-irierend anders mit frischem Konzept kommt das neue Restaurant im Hotel des Balances daher.
Bar, Lounge und Terrasse mit herrlicher Sicht auf die Reuss, marktfrische Küche, ein beeindruckendes Weinangebot und ein einzigartiges Ambiente bilden den Rahmen für eines der schönsten und besten Lokale der Stadt. Hierfür suchen wir nach Vereinbarung eine motivierte Gastgeberpersönlichkeit als

Restaurant-ManagerIn

Weil Sie auch kommunikativ und sprachgewandt sind bereitet Ihnen der Umgang mit Menschen Freude und beflügelt Sie, die Erwartungen unserer Gäste wenn immer möglich zu übertreffen. Sie verfügen über ein ausgesprochenes Flair für die Gästebetreuung, sind belastbar, bringen Flexibilität und Teamgeist mit und können gut organisieren und koordinieren.

Wir bieten Ihnen einen Arbeitsplatz in einem harmonischen Umfeld mit einem jungen, gut eingespielten Team welches sich freut, mit Ihnen die hohen Zielsetzungen anzugehen und unser frisch eröffnetes Restaurant «Balances» mit Elan weiterhin auf Erfolgskurs zu halten. Entsprechende Kompetenzen sowie attraktive Anstellungsbedingungen sind für uns eine Selbstverständlichkeit.

Interessiert? Für nähere Auskünfte steht Ihnen Herr Peter E. Büsser gerne zur Verfügung oder freut sich über Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

167050

HOTEL DES BALANCES
Weinmarkt CH-6000 Luzern 5 Switzerland
Tel ++41 41 418 28 28 Fax ++41 41 418 28 38
info@balances.ch www.balances.ch

KLINIK SCHLOSS MAMMERN

Akutspital für Innere Medizin mit integrierter Rehabilitation

In grossem Park direkt am Untersee (Bodensee) gelegen, 125 Betten und 200 Mitarbeiter

Zur Verstärkung unseres 6-köpfigen, jungen und aufgestellten Teams von Réceptionsmitarbeitern, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Réceptionistin/en

100% Pensum

Sie sind zwischen 24 und 35 Jahre alt und suchen eine neue Herausforderung mit **vielseitigem Tätigkeitsgebiet**. Es reizt Sie, in einer prachtvollen Umgebung in der Nähe von Kreuzlingen, Schaffhausen und Frauenfeld zu arbeiten, dann … lesen Sie weiter.

Das Aufgabengebiet beinhaltet die Erfassung der medizinischen Leistungen, das Erstellen der Patientenrechnungen bei Abreise, der Tagesabschluss, administrative Aufgaben beim Empfang der Patienten. Alle Aufgaben werden mittels Spitalsoftware Misa+ getätigt. Mithilfe bei der Bedienung der Telefonzentrale und Personensuchanlage sowie diverse Sekretariatsarbeiten auf PC (Microsoft Word/Excel).

Ein freundlicher Arbeitsplatz in geräumigen Lokalitäten im Schlossteil erwartet Sie. Flexible Arbeitszeiten mit 42h-Woche, zwischen 7.00 Uhr bis spätestens 21.30 Uhr (Sommer 22.30 Uhr), alternierender Samstag-/Sonntagdienst. Für die Mahlzeiten steht ein Personalrestaurant zur Verfügung. Bei Bedarf stellen wir Ihnen eine moderne, helle Dienstwohnung ca. 5 Gehminuten vom Arbeitsort entfernt zur Verfügung mit Blick zum See.

Die Voraussetzungen für diese Stelle sind eine Grundausbildung im Bereich Hotellerie oder in der Gesundheitsbranche mit Erfahrung im kaufmännischen Bereich. Sie müssen unbedingt ein Flair für Zahlen haben, gerne mit dem PC arbeiten wollen und schätzen gleichzeitig den Kontakt zu den Patienten. Von Vorteil wäre Erfahrung mit der Software Misa+ (von Corona), Kenntnisse über die Abrechnung mit Krankenkassen, medizinische Terminologie und Fremdsprachenkenntnisse E.

Sollten wir Sie neugierig gemacht haben, so senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Unterlagen mit Lebenslauf, Passfoto und Zeugnissen zu. Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen selbstverständlich telefonisch jederzeit zur Verfügung, garantieren Ihnen absolute Diskretion und freuen uns auf Ihre interessante Bewerbung.

KLINIK SCHLOSS MAMMERN AG
Flandrina C. von Salis, Vizedirektorin/Personalchefin
CH-8265 Mammern (Bodensee) TG, Tel. 052 742 11 11
fvs@klinik-schloss-mammern.ch
www.klinik-schloss-mammern.ch

THE SWISS LEADING HOSPITALS

167001

---

hotelstaff sucht Mitarbeiter!
We are looking for the best **Staff**

Berner Oberland – Zürich – Oberer Zürichsee - Engadin

Wir suchen dringend erfahrene Gastro-Fachkräfte für folgende Positionen:

- **Servicefachangestellte/r Ablöse Chef de Service**
- **Chef de partie**
- **Restaurantleiter/in**

Für die Position **Servicefachangestellte/r / Ablöse Chef de Service** sprechen wir gelernte, junge Fachleute (22-25 Jahre, CH) an. Die Stelle ist per sofort in einem renomierten Betrieb am oberen Zürichsee zu vergeben.

Für unsern Kunden, ein 16 Punkte Gault Millau Restaurant ebenfalls am Zürichsee, suchen wir per sofort eine/n sehr gut ausgebildete/n **Chef de partie** mit sehr guter Erfahrung auf dem Gardemager- und Patisserie- Posten. Voraussetzung ist Erfahrung auf diesem Niveau.

In Saisonaler- oder Jahresanstellung suchen wir per sofort für ein Lifestyle- Hotel im Engadin eine/n versierte/n **Restaurantleiter/in**. Sie bringen Erfahrung in ähnlicher Positon mit und verstehen es, ein kleines Team zu führen und motivieren. Sie sind zwischen 25 und 35 Jahre jung und sind sehr sprachgewandt (D, E, F, I v.V.).

Sollten Sie sich von diesem Inserat angesprochen fühlen, freut sich Frau Daniela Leitner auf Ihre aussagekräftigen Unterlagen.

Wir bieten jederzeit in diversen Bereichen Stellen an, bei Interesse schreiben Sie uns oder rufen Sie uns an. Wir freuen uns auf Sie!

EUROJOBS (Schweiz) AG
hotelstaff
Lintheschergasse 3
8001 Zürich
Tel. 0041 44 229 90 16

d.leitner@hotelstaff.ch
s.umjenovic@hotelstaff.ch

167047

EINSTEIN HOTEL ****
ST. GALLEN

Das luxuriös neu erweiterte und renommierteste Erstklasshaus im Herzen der Stadt St. Gallen verfügt über 113 Zimmer mit 198 Betten, Panoramarestaurant mit 150 Sitzplätzen und 14 Gault-Millau-Punkten, Einstein Bar mit 68 Sitzplätzen sowie 6 Seminarräume von unterschiedlicher Grösse.

Zur Unterstützung des Kaderteams gestalten und prägen Sie die Zukunft des Einstein Hotels per sofort oder nach Vereinbarung als

Marketing- und Verkaufsverantwortliche

masshaltig mit.

Diese interessante und selbständige Führungsaufgabe bewältigen Sie mit Ihrem beruflichen Flair und Ihrem Organisationstalent. Sie übernehmen die Verantwortung für einen reibungslosen Ablauf der ganzen Verkaufs- und Marketingaktivitäten, deren Bearbeitung, Pflege sowie Betreuung und arbeiten in enger Zusammenarbeit mit der Direktion und den entsprechenden AbteilungsleiterInnen.

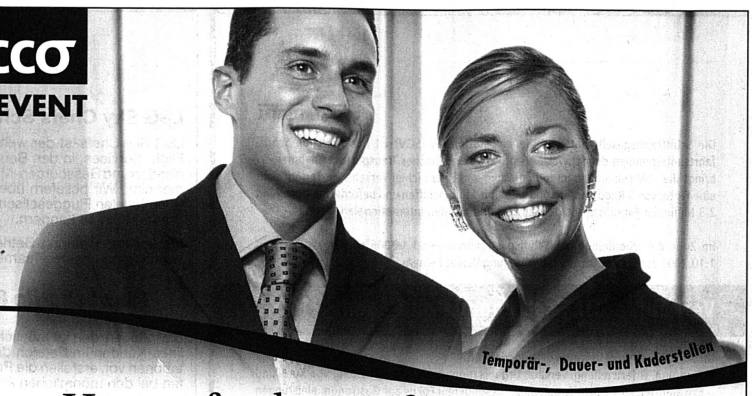
Als fachlich kompetente Persönlichkeit mit verhandlungssicherem Auftreten verfügen Sie über einige Jahre Berufs- und Führungspraxis in derselben Position. Belastbarkeit, Kontaktfreudigkeit, Teamfähigkeit, Durchsetzungsvermögen und unternehmerisches Denken zählen ebenso zu Ihren Stärken wie Sprachgewandtheit und gute (Protel) EDV-Kenntnisse.

Wenn Sie mit uns den Betriebserfolg weiter aufbauen und festigen wollen, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche und komplette Bewerbung mit Foto.

Einstein Hotel
Joe F. Theiler, Direktor
Berneggstrasse 2, 9000 St. Gallen
Tel. 071 227 55 55
www.einstein.ch

167060

Adecco
HOTEL & EVENT



Eine neue Herausforderung? Wir haben die interessantesten Stellen in der Ostschweiz!

Urs Kläger
Filialleiter

Bettina Kellenberger
Personalberaterin

Sandra Braunwalder
Filialassistentin

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

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

Nächste Woche:
die attraktivsten Stellen in den Regionen Vierwaldstättersee, Graubünden und Wallis

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 brauchts nur einen Mausklick oder einen Telefonanruf.

Making people successful in a changing world

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
Langstrasse 11 | 8026 Zürich | 044 297 79 79
Bd. Jaques-Dalcroze 7 | 1204 Genève | 022 718 44 77
Petit Chêne 38 | 1001 Lausanne | 021 343 40 00
Rue des Terreaux 7 | 2001 Neuchâtel | 032 722 68 88
Viale S. Franscini 30 | 6901 Lugano | 091 910 20 30

www.adecco.ch

Für das Health, Spa & Golf Resort in Bad Ragaz mit den Grand Hotels Quellenhof***** und Hof Ragaz**** (total 237 Zimmer) suchen wir per Ende August oder nach Vereinbarung eine

Managerin Guest Relations

In dieser Kaderposition sind Sie für die Betreuung unsere internationalen und anspruchsvollen Gäste verantwortlich. Sie sind die Ansprechperson vom Check-In bis zur Abreise, stehen für Rat und Tat zur Verfügung, bearbeiten die Gästewünsche effizient und freundlich und sind für die angemessene Umsetzung dieser Wünsche - zusammen mit den entsprechenden Hoteldepartements - verantwortlich. Sie erstellen, organisieren und führen unser Inhouse Kulturprogramm durch und erstellen die entsprechenden Gästeinformationen wie: Tages-, Wochenprogramm und spezielle Anlässe. Weiter unterstützen und koordinieren Sie hotelspezifische Gästemailings.

Wir suchen eine Gastgeberin mit kulturellem Flair und mit ausgewiesener Erfahrung in der Hotellerie, Tourismus und/oder aus dem kulturellen Sektor. Sie sollten ein Gespür für liebenswürdige schriftliche und mündliche Kommunikation mitbringen und Freude im Umgang mit anspruchsvollen Menschen haben. Fliessende Fremdsprachkenntnisse und eine umfassende Lebenserfahrung runden Ihr Profil ab.

Haben wir Ihr Interesse an dieser anspruchsvollen und selbständigen Kaderposition geweckt? Herr Martin Hefti, Personalbereichsleiter Grand Hotels, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und beantwortet erste Fragen gerne telefonisch unter 081 303 27 22 oder per E-Mail: martin.hefti@resortragaz.ch

167087

GRAND HOTELS
BAD RAGAZ
Health, Spa & Golf Resort
*****

Grand Hotels Bad Ragaz AG · CH-7310 Bad Ragaz
Telefon +41 (0)81 303 27 27 · Fax +41 (0)81 303 27 21 · www.resortragaz.ch

1838
SAVOY BAUR EN VILLE
ZURICH · SWITZERLAND

Nach mehr als 25 Jahren in unseren Diensten geht unser Oberkellner in den verdienten Ruhestand.
Aus diesem Grunde suchen wir nach Vereinbarung einen hochqualifizierten, sprachlich **gewandten Berufsmann als**

1. Maître d'hôtel

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Savoy Hotel Baur en Ville***
Personalabteilung
Poststrasse 12, 8001 Zürich
Tel. 044 215 27 70

167046

Schlössli
Schlössli, Private Klinik für Psychiatrie und Psychotherapie
PZW, Zentrum für Psychiatrie und Psychotherapie
Bergheim, Privates Psychiatrisches Pflegeheim

Die Klinik Schlössli AG ist als Privatklinik mit 210 Betten für die stationäre, psychiatrische Versorgung in der Region Zürcher Oberland zuständig.

Für den im Herbst 2005 in Pension gehenden Stelleninhaber suchen wir als

Leiter/in Reinigungsdienst

eine engagierte Persönlichkeit, die unser motiviertes Leitungsteam in der Hotellerie ergänzt.

Sie organisieren und überwachen alle Reinigungsarbeiten der Klinikbetriebe. Dafür stehen Ihnen neben modernen Maschinen 20 Personalstellen zur Verfügung. Zudem sind Sie für die Vermietung der Personalzimmer verantwortlich.

Sind Sie bereits in leitender Stellung im Reinigungsbereich eines grösseren Betriebes tätig, verfügen Sie über gute EDV-Kenntnisse (Excel, Word) und sehr gute Deutschkenntnisse? Sind Sie flexibel, belastbar und ein Organisationstalent?
Dann können wir Ihnen einen herausfordernden Posten mit adäquaten Anstellungsbedingungen in einem nicht alltäglichen Betrieb anbieten.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an unseren Leiter Hotellerie, Herrn Christoph Bächtold, der Ihnen gerne unter Tel. 044 929 83 21 für erste Informationen zur Verfügung steht.

Klinik Schlössli AG
Private Klinik für Psychiatrie und Psychotherapie
8618 Oetwil am See www.schloessli.ch
Telefon 044 929 81 11 Telefax 044 929 84 44

167051

Mitarbeiten in einem innovativen Gastronomie-Betrieb

tibits steht für hochstehende, genussvolle, vegetarische Schnellgastronomie und begeistert in Zürich, Winterthur und Bern ein bunt gemischtes Publikum. Wir suchen zur Verstärkung unseres bestehenden Teams in **Bern** per sofort oder nach Vereinbarung einen/eine KüchenchefIn. Als versierter Fachmann oder versierte Fachfrau – mit entsprechender Ausbildung – garantieren Sie eine reibungslose Produktion von höchster Qualität. Dank Ihrer praxiserprobten Führungserfahrung gelingt es Ihnen, unser junges und internationales Team zu fördern und zu fordern. Sie garantieren ein gutes Zusammenspiel von Kultur und Lebensfreude.

Des Weiteren suchen wir einen/eine ServiceleiterIn. Sie bringen eine gute Ausbildung mit und verfügen über mindestens 2–3 Jahre Berufs- und Führungserfahrung vorzugsweise im Gastronomiebereich. Wir bieten Ihnen eine sichere Arbeitsstelle, eine positive Atmosphäre, ein äusserst motiviertes Team sowie faire Anstellungsbedingungen.

Neugierig und interessiert? Mehr Informationen über die offenen Stellen finden Sie auf unserer Website (www.tibits.ch). Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen: tibits AG, Nina Longhi, Seefeldstrasse 7, 8008 Zürich, Tel. 044 250 74 43, nina@tibits.ch

tibits BY HILTL

167103

LinguaNet
SPRACHAUFENTHALTE

Per 1. September 2005 oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n motivierte/n

Sachbearbeiter/in, 60–80%

Ihr Profil:
- kaufmännische Grundausbildung und/oder Reisebüroerfahrung
- gute Sprachkenntnisse (d/e/f)
- arbeiten gerne selbständig und strukturiert
- Freude am Umgang mit Kundschaft
- Systemkenntnisse (Worldspan)
- einsatzfreudig und flexibel
- teamfähig
- Reiseerfahrung

Wir bieten Ihnen eine selbständige und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem kleinen, aufgestellten Team und freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Bitte senden Sie die vollständigen Unterlagen an:

Lingua•Net Sprachaufenthalte
Annette Marina Willi
Monbijoustrasse 31
3001 Bern

www.linguanet.ch

167083

AG

ACTIVE GASTRO ENG

Service / Jungkoch / Chef de partie (w/m)

Wir suchen für diverse Betriebe auf dem Platz Zürich qualifizierte Berufsleute; Sie haben die Service- oder Kochlehre erfolgreich abgeschlossen.

Service Tagesdienst (w) MO-FR

Sie lieben Ihr Stammpublikum täglich von Neuem zu bedienen und zu verwöhnen. Der gepflegte Service liegt Ihnen persönlich am Herzen. Es erwartet Sie ein kleines, herziges Bistro (GM-Punkte) in der Stadt Zürich.

Barmitarbeiter (w/m)

Stilvolle Hotelbar (5*) an bester Lage von Zürich sucht Verstärkung für den Barservice mit Erfahrung. Der tägliche Umgang mit einer anspruchsvollen Geschäftskundschaft bereitet Ihnen grosse Freude. Mit Ihrem Humor und Charme vermitteln Sie Ihren Gästen grösstes Wohlbefinden.

Chef de Bar (w/m)

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

Chef Pâtissier (w/m)

Ihre Leidenschaft gehört den süssen Seiten des Lebens und Sie suchen eine neue Herausforderung, bei der Sie täglich phantasievolle Kreationen zaubern. Schöner Hotelbetrieb an bester Lage in der Region Zürich sucht einen Top-Pâtissier, aus dem die Kreativität nur so sprüht.

Réception (w/m)

Bei Ihnen steht die Zufriedenheit Ihrer Gäste an oberster Stelle. Ausserdem lieben Sie es sich mit Ihren Gästen in verschiedenen Fremdsprachen (E/F evtl.) zu unterhalten und sie mit Ihrem Charme zu beraten. Den PC bedienen Sie mit einer Leichtigkeit. Dann sind Sie die richtige Person für dieses schöne 4*-Hotel an bester Lage in der Stadt Zürich.

Sous-chef (w/m)

Wir suchen die rechte Hand des Küchenchefs. Sie sind der Fachmann, dem die Kochkunst ein Leuchten in die Augen zaubert. Sie führen Ihr Team souverän durch die Arbeit und verlieren im hektischen Alltag nie die Übersicht. Wenn Sie ausserdem ein Teamplayer sind steht Ihrer neuen Stelle fast nichts mehr im Wege. Für einen renommierten Grossbetrieb an bester Lage in Zürich mit einem Top-Speiserestaurant und grossen Bankettmöglichkeiten.

Betriebsassistentin (w)

Wir suchen für eine Neueröffnung eines Betriebes in der Gemeinschaftsgastronomie eine versierte Kaderfrau. Sie helfen aktiv mit diesen Betrieb ab der ersten Stunde aufzubauen. Sie sind verantwortlich für die Administration und Mitarbeiterführung. Sie schätzen den täglichen Gästekontakt und sind auch die Ansprechperson für den Auftraggeber. Sie verfügen über eine gastronomische Grundausbildung und einem Hotelfachschulabschluss und haben bereits erste Führungserfahrung gesammelt. Hoher Dienstleistung- und Qualitätssinn sind für Sie eine Selbstverständlichkeit.

Betriebsassistent (m)

Wir suchen für dieses moderne Hotel eine Persönlichkeit, die bereits erste Führungsstärke bewiesen hat. Ihre neue Arbeitsstelle beinhaltet ca. 80% Frontleitung (Chef de Service, Seminar-/Bankettwesen, Absprachen, Offerten erstellen, Betreuung der Anlässe) und 20% Administration. Sie haben eine Hotelfachschule absolviert und bringen gute Serviceerfahrung mit. Es erwartet Sie ein familiär geführter Seminarbetrieb in der Region Zürich-West.

Account-Manager Switzerland Leisure

Wir suchen für die Kundenbetreuung, Vermarktung und den Verkauf sowie die Entwicklung und Gestaltung von Angeboten im Leisure-Bereich von mehreren exklusiven Kettenhotelbetrieben eine Verkaufspersönlichkeit mit fundierter Erfahrung im Sales- und Marketingbereich und entsprechenden Weiterbildungen. Sie verfügen über Saleserfahrung auf dem Platz Zürich und den entsprechenden Kontakten. Grosse internationale Hotelkette mit Verkaufsbüro in Zürich.

Restaurantleiter

In dieser Kaderposition können Sie die Gastfreundschaft und die Atmosphäre des Hauses entscheidend mitprägen. Durch konsequentes Handeln führen Sie den ganzen Restaurationsbereich (à la carte Restaurant und Sommerterrasse) zielorientiert und Ihr 12er-Team motivierend. Eine Herausforderung, die Sie aufgrund ihrer guten Fachkenntnisse mit Bravour erfüllen werden. Sie verfügen über genügend Führungserfahrung und haben eine Hotelfachschule absolviert. Es erwartet Sie ein grosser, einmaliger Restaurationsbetrieb im Kanton Aargau.
Weitere interessante Stellen finden Sie unter www.activegastro.ch.

Haben wir Ihr Interesse geweckt ? Dann senden
Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, inklusive Foto zu, oder rufen Sie uns an. **Herr Roland Eng freut sich auf Ihre Kontaktaufnahme. 044 432 73 73**

ACTIVE GASTRO ENG GMBH, Postfach, 8048 Zürich
E-Mail: r.eng@activegastro.ch

167081

VIER WALDSTÄTTERSEE

Die Schifffahrtsgesellschaft des Vierwaldstättersees (SGV) ist das führende Schifffahrtsunternehmen der Schweiz. Als privatwirtschaftliches Transportunternehmen erbringt die SGV Leistungen im touristischen und öffentlichen Verkehr. Sie verfügt über eine Flotte von 5 Raddampfern und 15 Salon-Motorschiffen und befördert jährlich rund 2,3 Millionen Fahrgäste aus der Schweiz und aus den internationalen Märkten.

Im Zuge der Übernahme der Schiffsgastronomie per 1.1.2006 suchen wir auf den 1.10.2005 zur Unterstützung der Abteilung Verkauf eine/n

Verkaufsprofi Gastronomie und Events, 100%

Ihr Aufgaben- und Verantwortungsgebiet:
- Beratung, Offertstellung, Verkauf, Organisation und Nachbearbeitung von Kurs- und Extrafahrten sowie Schiffsmieten mit besonderem Fokus auf Gastronomieleistungen
- Marktbeobachtung im Bereich Gastroangebote, Extrafahrten und Events
- Evaluation und Durchführung von kulinarischen und musikalischen Themenfahrten
- Planung und Durchführung von Kundenevents und Verkaufsförderungsaktionen
- Stellvertretung der Verkaufsverantwortlichen Extrafahrten bei Abwesenheiten
- Durchführung von Akquisitionsbesuchen bei potentiellen Neukunden, Pflege von bestehenden Kundenbeziehungen und Telemarketing auf der Basis des Marketingmassnahmenplanes
- Mitarbeit in der jährlichen und saisonalen Angebotsplanung

Unser Anforderungsprofil:
- Hotelfachschule oder gleichwertige Grundausbildung in der Gastronomie, Weiterbildung und/oder Erfahrung im Verkauf
- Höhere Fachschule für Tourismus oder adäquate Ausbildung
- Erfahrung in der Akquisition von Neukunden, im Verkauf von Event- und Catering-Dienstleistungen sowie in der Koordination von Gastronomieangeboten
- Kenntnisse des MICE-Marktes
- Erfahrung in der interdisziplinären Zusammenarbeit und in Verkaufs- und Verhandlungstaktik,
- gute betriebswirtschaftliche Kenntnisse
- Stilsicheres Deutsch in Wort und Schrift, verhandlungssichere Englisch- und Französischkenntnisse in Wort und Schrift, weitere Sprachkenntnisse von Vorteil
- Gewinnende Ausstrahlung, sehr gute Umgangsformen, ausgeprägte Repräsentationsfähigkeit und Kundenorientierung, Organisationstalent, Bereitschaft zur selbständigen Durchführung von Kundenbesuchen
- Idealalter 25 bis 35 Jahre

Ihre Chance?
Sollten Sie unsere Erwartungen erfüllen, freuen wir uns auf Ihre vollständigen schriftlichen Unterlagen (inkl. Foto) bis 6. Juli 2005 an:

Schifffahrtsgesellschaft des Vierwaldstättersees
Daniel Karbe, Leiter Personal, Werftestrasse 5, Postfach 4265, CH-6002 Luzern
www.lakelucerne.ch

167085

LSG Sky Chefs

LSG Sky Chefs Schweiz AG

LSG Sky Chefs ist der weltweit grösste Anbieter von In-Flight Services, in den Bereichen Airline Catering, Organisation und Ressourcen-Management weltweit die Nummer eins. Wir beliefern über 270 der heute etwa 300 internationalen Fluggesellschaften und betreiben über 200 Standorte in 48 Ländern.

Für unseren Catering-Betrieb in Rümlang suchen wir zur Verstärkung unseres Teams

Mitarbeiter/in Customer Service

Sie pflegen den persönlichen Kontakt mit unseren Airlines-Kunden im Bereich des Verkaufs, bereiten Präsentationen vor, erstellen die Produktionsunterlagen und helfen bei den monatlichen Abrechnungen mit.

Sie sind eine gewinnende und dienstleistungsorientierte Persönlichkeit, die Erfahrungen im Airline-Business oder in der Gastronomie gesammelt hat. Frontorientierung, gute Kommunikation sowie Verhandlungsgeschick zeichnen Sie aus. Sehr gute mündliche und schriftliche Englischkenntnisse sowie der sichere Umgang mit dem PC sind unabdingbar.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto, welche Sie uns per Post oder Mail zustellen.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Manuela Mahnig Mauchle unter der Nummer 044 818 75 34 gerne zur Verfügung.

LSG Sky Chefs Schweiz AG
Personalleitung
Hofwisenstrasse 48
8153 Rümlang
Tel. 044 818 75 75
manuela.mahnig@lsgzrh.com
www.lsg-skychefs.com

167045

Interlakens N° 1 for Food & Fun:

Brasserie 17

Rosenstrasse 17, 3800 Interlaken
www.brasserie17.ch

Wir sind ein fröhliches, vielseitiges Restaurant, Bar und Backpackers-Hostel im Zentrum von Interlaken.
Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung:

Koch mit Service-Ambitionen
(ca. 50% Küche - 50% Service)

Bist du aufgestellt, freundlich, flexibel und belastbar?
Hast du Freude an einem vielseitigen Job in der Küche und im Service?
Kannst du selbständig Arbeiten und sprichst du ein wenig Englisch?

Dann bist du unser(e) neue(r) Mann / Frau
Bitte sende uns deine Bewerbungsunterlagen
oder ruf einfach an: **Bart Stapel, 079 746 31 23.** 167044

Hotelfachmann/-frau

im Nachtdienst VZ für renommiertes Hotel in Basel gesucht.
Vorauss. Engl.-/Franz.- und Fidelio-Kenntnisse, einwandfreier Leumund.
Firma wilkon, Telefon 061 271 74 47
oder Online-Bewerbung:
www.wilkon.de

167100

UTO KULM
Top of Zurich ★★★★

Top of Zurich!

Das sind wir!

Unser vielseitiger, innovativer, einzigartiger und zukunftsorientierter Seminar-, Bankett- und Ausflugsbetrieb liegt im autofreien Naherholungsgebiet der Stadt Zürich, auf dem wunderschönen Uetliberg.

So abwechslungsreich und vielseitig wie unser Betrieb ist auch die anspruchsvolle Stelle als kreativer, selbstständiger

Chef de partie Saucier (m/w)

Sind Sie der Profi am Herd, eine dynamische und flexible Persönlichkeit, die sich gerne neuen Herausforderungen stellt? In unserem aussergewöhnlichen Betrieb erhalten Sie jetzt die Chance, Ihr Können und Fachwissen immer wieder aufs Neue einzubringen.

Eine überdurchschnittliche Entlöhnung und trotzdem eine geregelte Arbeits- und Freizeit sind für uns selbstverständlich.

Interessiert? – Dann rufen Sie noch heute unseren Küchenchef **Erich Furrer 044/457 66 66** an.

Wir freuen uns, Sie persönlich kennen zu lernen!

Hotel UTO KULM
Telefon: 044 457 66 66
Internet: www.utokulm.ch
8143 Uetliberg
Fax: 044 457 66 99
e-mail: utokulm@uetliberg.ch

166930

**** HOTEL OPERA

Sie lieben das Besondere ...

Das renovierte Erstklass-Boutique-Hotel OPERA ist dank tollen Mitarbeitern und bester Lage, im Herzen von Zürich, das bevorzugte «home away from home» für unsere Gäste aus aller Welt.

Sie suchen per August 05: eine abwechslungsreiche, selbständige und verantwortungsvolle Stelle als

Réceptionistin

den Umgang mit netten Gästen aus aller Welt, attraktive Arbeitszeiten mit 5 Wochen Ferien, Weiterbildungsmöglichkeiten und aufgestellte Kollegen/-innen.

Wir suchen: eine junge, motivierte Frau, mit Erfahrung an der Réception eines ähnlichen Betriebes und mit guten D-, E-, evtl. F-Kenntnissen.

Wir bieten Ihnen: Anstellungsbedingungen, die frau im Jahr 2005 erwarten kann.

Auf Wunsch können wir Ihnen ein Zimmer im nahen (5 Fussminuten) Personalhaus anbieten.

Gerne stellen wir Ihnen diese interessanten Stellen persönlich vor und freuen uns auf Ihre Unterlagen oder direkte Kontaktnahme:

Hotels Ambassador und Opéra
Martin Spycher, Stv. Direktor
Falkenstrasse 6
8008 Zürich
Tel. 01 258 98 98, Fax 01 258 98 00
www.operahotel.ch

167097

RESTAURANT IM ROMANTIKHOTEL
FLORHOF
ZÜRICH

Für das Gourmetrestaurant im historischen Romantik Hotel Florhof in Zürichs Altstadt suchen wir ...

Commis de cuisine

ab sofort bis Ende August 2005

Ein hübsches, stimmungsvolles Restaurant mit 44 Innen- und 55 Terrassenplätzen, ein historischer Weinkeller für Privatanlässe bis 20 Personen erwarten unsere Gäste. Sie erwartet ein moderner Arbeitsplatz mit Aussicht! Sind Sie innovativ, kommunikativ und arbeiten gerne in einem motivierten Team?

Wir würden uns freuen, Sie kennenzulernen und erwarten Ihre Kontaktaufnahme.

Eric Denéchau, Küchenchef
Romantik Hotel Florhof
Florhof-Gasse 4, 8001 Zürich
Tel. 044 250 26 26, Fax 044 250 26 27
info@florhof.ch, www.florhof.ch

167098

E = mc²

Genial einfach, einfach genial!

Damit auch unsere Gleichung aufgeht, suchen wir per Oktober 2005 folgende begeisterte Teamplayer für die Neueröffnung unseres Restaurant/Bar/Lounge Konzeptes im Herzen von Aarau:

Koch (f & m)
Foodvision: saisonal, marktfrisch, ehrlich und leicht
Gelernter Koch aus Leidenschaft
Qualitätsbewusst und motiviert
Kreativ mit kulinarischem Flair

Bar- und Servicemitarbeiter (f & m)
Kommunikativer Gastgeber mit Gespür für Menschen
Ehrlicher und speditiver Gastroprofi
Erfrischendes, herzliches Lachen
Liebe zum Detail und Übersicht

Relativ neugierig?
Dann freue ich mich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto

AZ Medien Gruppe, Einstein, Catherine Nauer
Stadtturmstrasse 19, 5401 Baden
catherine.nauer@restauranteinstein.ch

167101

HOTEL EUROPE
EUROPÄISCHER HOF ***
ENGELBERG-SWITZERLAND

Historisches Grandhotel im Jugendstil mit gepflegter Atmosphäre und Tradition in Engelberg-Titlis auf 1000 m ü.M. umgeben von einzigartiger Bergkulisse sucht per sofort oder nach Vereinbarung für ein dynamisches, junges Team Verstärkung.

KOCH m/w

Sie sind gelernter Koch 25 - 35 Jahre jung und bringen Berufserfahrung mit. Sie unterstützen unsere Alleinköchin bei der Angebots- und Menüplanung für unsere Halbpensionsgäste. Eigeninitiative und Teamgeist zeichnen Sie aus. Wenn Sie die hohen Qualitätsansprüche unserer Hotelgäste anspornen, erwarten wir Gerne Ihre Schriftliche Bewerbung unter:

Hotel Europe - Europäischer Hof
Frau Luba Kim-Neumann
Dorfstrasse 40
6390 Engelberg
Tel: 041 / 639 75 75
info@hoteleurope.ch
www.hoteleurope.ch

167055

---

mandatas Stellenvermittlung

Wir sind beauftragt per 1. September 2005 oder nach Vereinbarung die neue

Küchenleitung

zu finden. Unser Auftraggeber ist die Führung einer Altersresidenz im Raum Olten-Zofingen AG.

Um diese Position einzunehmen sollten Sie bereits Erfahrung in einem ähnlichen Umfeld mitbringen. Ihre Ausbildung, aber auch Ihr zielorientierter Führungsstil machen Sie zu einer ausgeglichenen Chefpersönlichkeit.

Diät- und Vollwertküche ist Ihr Alltag; das Ganze sollten Sie auch für grössere Anlässe und Caterings anwenden wollen. Die bestehende Angebots-Qualität für Bewohner als auch Passanten ist bereits heute auf einem hohen Standard. Bei dessen Einhaltung werden Sie von ca. zehn trainierten MitarbeiterInnen unterstützt. Kostenbewusstes Einkaufen und Produzieren sowie einwandfreie Lagerhaltung setzen wir für diese Stelle voraus.

Die in Planung begriffene, neue Infrastruktur verspricht eine anspruchsvolle Perspektive.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freut sich der Beauftragte Ernst Schaer auf Ihre kompletten Unterlagen mit Foto.

Mandatas, Postfach 144, 5004 Aarau
E-Mail: aschaer@mandatas.ch
www.mandatas.ch
062 822 09 92

167057

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

KOCH / SOUS-CHEF m/w

Ihre abgeschlossene Kochlehre und einige Jahre Berufserfahrung befähigen Sie, bei uns einzusteigen und mit grosser Begeisterungsfähigkeit unser junges Team zu ergänzen. Im Weiteren verfügen Sie über ein hohes Dienstleistungsbewusstsein und eine grosse Flexibilität. Gleichzeitig haben Sie Interesse an neuen Trends und helfen mit, die hohen Qualitätsansprüche unserer anspruchsvollen Kunden zu erfüllen.

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

Béda Zingg, SEGANTINI CATERING LTD., Soodring 34, 8134 Adliswil, Tel. 044 771 11 33, info@segantini.ch

166770

HALLO LIMOUSINE, HERZLICH WILLKOMMEN!
Besonderer Limousine-Service mit besonderen Limousinen sucht

Chauffeur

mit Administrations-, Koordinations- und Kundenbetreuungsaufgaben.
Sie sind jung, kundenorientiert, suchen keinen 8.00–17.00 Job. CH – oder US Bürger, elegante Erscheinung mit Power, belastbar, evtl. D-1-Prüfung (nicht Bedingung) möchten in unkonventionellem Büro Zürich selbständig arbeiten – und aufsteigen zum Stv. des Geschäftsführers.
Wir freuen uns auf Sie.
Offerten unter 166991 an *hotel + tourismus revue*, PF, 3001 Bern.

166991

HoReGa SELECT

Top-Kaderstellen – zu denen wir stehen

Vizedirektor/in

- individuell geführtes Ferienhotel im Bündnerland. Wir erwarten für diese Kader-Position als Stellvertretung der Direktion eine/n Bewerber/in vorzugsweise mit Kochlehre/Abschluss Hotelfachschule und Erfahrung in den Bereichen F&B und Front Office.
- Anspruchsvolles grösseres Ferienhotel an einem bekannten Sommer/Wintersportort. Für diese Position sprechen wir vor allem Bewerber/innen an, welche nebst Aus- und Weiterbildung sich über Erfahrung als Personalchef/in und im Bereich F&B/ Gastgeber ausweisen können.

1. Hausdame

Wir suchen für zwei ganz speziell schöne 5*Hotels, eines in der Zentralschweiz, eines im Berner Oberland, engagierte und ausgewiesene Bewerberinnen, welche ihre Karriere in Häusern der 4/5*-Kategorie gemacht haben.
Wir erwarten nebst einer entsprechenden Aus- und Weiterbildung die Fähigkeit, mit einer anspruchsvollen Kundschaft umzugehen, ein hohes Qualitätsbewusstsein und die Fähigkeit ein grösseres Mitarbeiterteam kompetent zu führen. Sprachen D/F/E.
Beide Positionen sind langfristig angelegt, Sie gehören zum obersten Kader.

Küchenchef (Souschef mit Ambitionen)

- Region Bodensee. Für ein sehr idyllisches 4*Hotel das sich als Seminarhotel und Oase der Ruhe versteht, suchen wir einen sehr kreativen Küchenchef/ Souschef, der mit Frischprodukten (Bio/ Knospenküche) sowie Eigenkreationen auch mit Kräutern und Gemüse aus dem eigenen Garten eine exzellente Küche pflegen will.
- Raum Zentralschweiz. Wir suchen für ein renommiertes Hotel einen begabten Küchenchef (oder ausgewiesenen Souschef) welcher im Zuge einer geplanten Neuausrichtung kreative Ideen mitbringt und fähig ist, eine fantasievolle, gute Frischküche mit Originalität anzubieten.

Aide du Patron/Restaurantleiter/in

Für einen der renommiertesten Betriebe am Bielersee, mit einer ausgezeichneten Küche, sehr persönlich geführt, suchen wir eine engagierte Gastgeberin/ Gastgeber, die als Aide du Patron die Leitung der relativ grossen Restauration kompetent übernimmt.
Wir erwarten eine Servicelehre, Berufs- und Führungserfahrung als Chef de Service in guten Häusern sowie gute administrative Kenntnisse. Sprachen D/F perfekt.

Leiterin Réception/Verkauf

4*Ferienhotel. Sie vertreten das Haus während der Wintersaison als Chefin de Réception und betreuen in den Sommermonaten intensiv die Bereiche Marketing und Verkauf. Eine tolle Kaderposition für eine verkaufsorientierte Persönlichkeit.

Sales Manager/in

Für eine internationale sehr bekannte Hotelgruppe suchen wir für die Häuser in der Schweiz eine extrovertierte Verkaufspersönlichkeit die den Leisurebereich ganze Schweiz betreut. Sie vertreten dabei 4 ganz hervorragende Hotels, an bester Lage (Ferien- und Seminarhotels). Erfahrung in gleicher oder ähnlicher Position Bedingung.

Alle weiteren Stellenangebote finden Sie jeden Tag aktualisiert unter: www.horega.ch

HoReGa Select AG Kaderberatung
Stänzlergasse 7 4051 Basel
Tel. 061 281 95 91
info@horega.ch / www.horega.ch

167067

Für ein zentral gelegenes, gut erschlossenes und **etabliertes Einkaufszentrum im Raum Limmattal** suchen wir im Zusammenhang mit dem bevorstehenden Umbau einen innovativen, engagierten und kundenorientierten

Pächter (m/w) für neuen, attraktiven Restaurantbetrieb

Die Lokalität verfügt über 104 Innen- und 20 Aussenplätze in einem modernen, farbigen und trendigen Interieur. Der Betrieb (ausschliesslich Tagesbetrieb) ist in verschiedene Zonen (Café, Restaurant, Bar, Lounge) aufgeteilt und soll ein auf den Tagesverlauf und die Bedürfnisse der Shopping-KundInnen ausgerichtetes Angebot führen. Wir wenden uns an unternehmerische und kreative Persönlichkeiten mit ausgewiesener Gastronomie-Erfahrung, welche motiviert sind, am Aufbau des neuen Betriebes mitzuarbeiten und diesen konsequent und engagiert in eine erfolgreiche Zukunft führen.

Die Eröffnung des Betriebes ist per November 05 geplant.

psm Center Management

Interessenten wenden sich an: psm Center Management AG
Frau Guldimann, Giesshübelstr. 4, 8045 Zürich
Tel: 043 305 02 26
marianne.guldimann@centermanagement.ch

167076

---

hoteljob

Auszug aus unserem Stellenangebot

Modernes Geschäftshotel im Berner Seeland sucht per sofort eine erfahrene, Gäste orientierte **Barmitarbeiterin**. Sie führen die Hotelbar mit ca. 15 Sitzplätzen sowie die Bar der Hotelhalle (ca. 25 Plätze) selbständig.

Mitten im Emmental liegt dieses traditionsreiche Familienhotel im Landgasthof-Stil. Wenn Sie über eine **Service**ausbildung verfügen, flexibel und unkompliziert sind, sollten wir uns kennen lernen. Eintritt: August

4*-Ferien- und Seminarhotel am idyllischen Thunersee sucht einen versierten, erfahrenen, kreativen **Sous-chef** per Oktober. Gehobene Gastronomie ist für Sie kein Fremdwort und spezielle Gästewünsche bringen Sie nicht aus der Ruhe.

Sie sind flexibel, arbeiten gerne im Team und sind bereit auch mal Verantwortung zu übernehmen und den Küchenchef zu vertreten. Dann sind Sie der neue **Chef de partie** für diesen renommierten Gault Millau-Betrieb in der Region Zürich. Eintritt: Juli/n.V.

Haben wir Ihr Interesse geweckt und fühlen Sie sich angesprochen? Dann erwarten wir gerne Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

hoteljob
Monbijoustrasse 130
Postfach, 3001 Bern
Telefon 031 370 43 33
Fax 031 370 43 34
www.hoteljob.ch
hoteljob.be@hotelleriesuisse.ch

hotellerie suisse

167066

Adelboden

arena hotel steinmattli** **Adelboden**
CH-3715 **Adelboden**

arena hotel steinmattli

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

Eintritt nach Vereinbarung in Sommersaison- oder Jahresstelle.

Réceptionistin

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

167082

DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profi

- 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/Jungköchelnnen/ Gouvernante/Chef de Rang/ Servicefach/Réception

Zürich u. Umgebung	043 960 31 51
Basel u. Solothurn	061 261 56 50
Luzern, Zug, SZ, SEE	055 415 52 84
Bern, Ober. Interlaken	043 960 31 55
St. Gallen, Bodensee	043 960 31 51
Zürichsee, Rapperswil	055 415 52 84
Aargau, Baden, Tessin	055 415 52 84
Graubünden, Davos	043 960 31 51
Engadin, St. Moritz	043 960 31 53
Wallis, Zermatt, Genf	061 261 56 50
Romandie, Lausanne	061 261 56 50

www.dominogastro.ch
personal@dominogastro.ch

146961

DOMINO GASTRO

BSZ

Das **Gasthaus PLUSPUNKT** in Brunnen ist ein Betrieb der BSZ Stiftung Schwyz. Bei uns arbeiten Gastroprofis und Menschen mit Behinderung zusammen. Unsere Gäste verwöhnen wir mit Frischprodukten aus Küche und Keller.

Zur Verstärkung unseres Küchenteams suchen wir auf den 1. September 2005 eine/einen:

Sous-Chef

Ihre Perspektiven Sie vertreten den Küchenchef in allen Bereichen. Sie sind mitverantwortlich für die operative Führung unserer Küchenbrigade. Sie unterstützen die Planung unseres Angebotes, und setzen die vereinbarten Qualitätsziele um. Die Ausbildung der (An)lehrlinge gehört zu Ihren weiteren Aufgaben. Sie verstehen es hervorragend, Ihre Begeisterungsfähigkeit und Ihre innovative Denkweise auf andere Mitarbeiter zu übertragen.

Ihr Profil Sie verfügen über Führungserfahrung im Küchenteam und haben ein vielseitiges Fachwissen. Sie haben kreative Ideen in der Gestaltung des Angebotes. Sie übertragen Ihre Motivation an unsere Mitarbeiter und Menschen mit einer leichten Behinderung.

und eine/einen

Koch Tournant

Ihre Perspektiven Ihre Aufgabe ist es, in einer auf Frischprodukte ausgerichteten À-la-carte-Küche mit modernstem Standard im Team ein Qualitätszeichen zu setzen. Sie unterstützen die Planung unserer Angebote und verstehen es hervorragend, Ihre Begeisterungsfähigkeit und Ihre innovative Denkweise auf andere Mitarbeiter zu übertragen. Sie vertreten den Sous-Chef in allen Bereichen. Die Ausbildung von Lehrlingen gehört zu Ihren Zusatzaufgaben.

Ihr Profil Sie verfügen über eine fundierte Gastronomieausbildung in Ihrem Fachgebiet. Ihr breites Fachwissen und Ihre Kreativität zeichnen Sie aus, und Sie sind auf allen Posten versiert einsetzbar. Sie sind flexibel, belastbar, teamfähig und haben Freude am Umgang mit Menschen mit einer Behinderung.

Auskunft Erich Aschwanden, Leiter Gastronomie
Tel. 041 825 11 80

Sind Sie interessiert? Senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

BSZ Stiftung
Personaladministration
Marianne Bürgler
Postfach 169
6423 Seewen SZ

www.bsz-stiftung.ch

166993

HOTEL ST. GOTTHARD ZÜRICH

Das Hotel St. Gotthard ist ein renommiertes Superior First Class Hotel mit 150 Zimmern an der Zürcher Bahnhofstrasse. Unsere Restaurants umfassen die traditionsreiche «Hummer & Austern Bar», die Brasserie «La Bouillabaisse», die Lobby Bar und im Sommer die beliebte Terrasse «Piazzetta».

Wir suchen ab sofort:

Frühstücks-Aushilfen mit Einsatz auf Abruf
Einsatzmöglichkeit ab 05.30 Uhr ist Bedingung

À-la-carte-Service-Aushilfen
Voraussetzungen für eine Qualifizierung beider Stellen sind: Fachausbildung und mehrjährige Berufserfahrung, Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch und Französisch.

Zur Ergänzung unseres Réceptions-Team:

Réceptionspraktikant/in für 1 Jahr
Es erwartet Sie eine fundierte Grundausbildung in sämtlichen Abteilungen des Frontoffice. Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch und Französisch sind erforderlich.

Für unsere Küche:

Commis
Erforderlich ist eine abgeschlossene Berufslehre und Erfahrung im à la carte.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen **mit Foto** an:

Hotel St. Gotthard Zürich
Bahnhofstrasse 87, 8023 Zürich
Tel. 044 227 77 00
www.hotelstgotthard.ch
direktion@hotelstgotthard.ch

MANZ PRIVACY HOTELS

FEEL THE DIFFERENCE . . .

167078

Restaurants

GlattDörfli

Unter dem Namen *Glattdörfli Restaurants* betreiben wir im Einkaufszentrum GLATT ein Grossrestaurant mit acht verschiedenen Abteilen und drei Satelliten-Verkaufsstellen. Unsere Arbeitszeiten sind attraktiv, da die Betriebe an Sonn- und Feiertagen geschlossen sind.

Wir suchen per Mitte August 2005

Betriebsassistent/in F&B

Das Aufgabengebiet umfasst die Bereiche Wareneinkauf (Getränke und Non Food), interner Warenfluss und Kontrollwesen, Aktionskartengestaltung, betrieblicher Unterhalt inkl. Reinigungswesen und Mithilfe im Restaurant (Chef de Service-Ablöse).

Wir erwarten eine Ausbildung und Praxis im Gastgewerbe, gute kaufmännische Kenntnisse (vorteilhaft Hotelfachschule), PC-Kenntnisse (Excel, Word und Lucullus), Belastbarkeit, Flexibilität und nach einer gründlichen Einführung Selbständigkeit.

Wenn Sie zwischen 22 und 30 Jahre jung sind, viel lernen, aber auch Überdurchschnittliches leisten wollen, so finden Sie bei uns eine interessante und sehr abwechslungsreiche Tätigkeit.

Interessiert? Dann senden Sie Ihre vollständige Bewerbung an:

Restaurants Glattdörfli
Herr Josef Doggwiler, Direktor
Postfach, 8301 Glattzentrum bei Wallisellen
Tel. 01 830 55 51

166971

Hôtel Restaurant du bassin lémanique cherche pour date à convenir:

– Jeune chef de service H/F dynamique

F/E + notions d'allemand.
Poste à l'année.
Faire parvenir votre dossier complet avec CV, certificats et photo sous chiffre 167049 à *hotel revue*, case postale, 3001 Berne.

167049

Menzingen

Gasthaus zum Löwen

Gesucht auf August

Jungkoch

für den Bereich Garde-manger & Patisserie mit kreativem Flair

Selbstständiges, sauberes Arbeiten Voraussetzung.

Kleines, persönliches Team.

Ich freue mich auf Ihre Bewerbung Postfach 242, 6313 Menzingen auch per E-Mail: info@loewen-menzingen.ch

home-page: loewen-menzingen.ch

167075

Pour réouverture 1er août 2005

Hôtel-Restaurant & Rôtisserie de renom

entre Bulle et Gruyères

Chef de partie autonome
Aide de cuisine

Personnel de service fixe et extras

Femme de chambre Lingère

Vous aimez les challenges? Rejoignez-nous! Candidatures complètes à:

E 130-168335, à Publicitas SA, case postale 48, 1752 Villars-sur Glâne 1.

167061

St. Moritz
TOP OF THE WORLD

Der Kur- und Verkehrsverein St. Moritz sucht per 1. August 2005 oder nach Vereinbarung eine/n

Mitarbeiter/in Sales and Promotions / Product Manager MICE

Sie bringen mit:
- abgeschlossene Berufsausbildung, vorzugsweise im Tourismus oder Dienstleistungssektor
- gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch und Italienisch, Französischkenntnisse von Vorteil
- sehr gute PC-Anwenderkenntnisse
- offene, belastbare und äusserst verantwortungsbewusste Persönlichkeit
- effiziente, selbstständige und exakte Arbeitsweise sowie grosse Arbeitszeit-Flexibilität
- gepflegtes, kompetentes und sicheres Auftreten
- grosse Begeisterung für die Destination St. Moritz

Es erwarten Sie:
- vielfältige, verantwortungsvolle und selbstständige Aufgaben in einem zeitgemässen, technologischen Arbeitsumfeld
- ein junges, initiatives und dynamisches Team
- vielseitige Freizeitmöglichkeiten in einer fantastischen Tourismusregion

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto bis Mitte Juli 2005.

St. Moritz
TOP OF THE WORLD

Kur- und Verkehrsverein St. Moritz, Personalabteilung
Via Maistra 12, CH-7500 St. Moritz
Telefon +41 81 837 33 33, Fax +41 81 837 33 77
www.stmoritz.ch

167059 176.370.822

Une bonne maison
a besoin d'un bon personnel

GLOBUS est l'adresse des gourmets et se félicite de collaborer avec des collaboratrices et des collaborateurs qui chaque jour, tentent de décrocher des étoiles. Vous êtes amateur d'une qualité irréprochable dans les mets, les boissons et l'hospitalité. De plus, vous appréciez le fait de recevoir nos clients dans un décor élégant et souhaitez, pour leur plus grand bonheur, leur présenter nos produits raffinés ★★★ delicatessa. Si tel est le cas, les trois étoiles sont pour vous car nous sommes à la recherche d'un

CHEF DE CUISINE

Vous bénéficiez d'une expérience confirmée dans la gastronomie et la direction d'équipe; de plus, vous avez la vente et le conseil à la clientèle dans la peau! Vous aimeriez travailler au sein d'un team très motivé et vous êtes de nationalité suisse ou en possession d'un permis de travail valable. Si tel est le cas, nous nous réjouissons de faire votre connaissance.

Nous vous invitons à adresser un dossier de candidature (CV, lettre de motivation, certificats et photo) à l'attention de Madame Valérie Meyfarth, à l'adresse suivante:

Globus
Service du personnel
48, rue du Rhône
1211 Genève 3
Téléphone 022 319 51 00
Ou par e-mail: valerie.meyfarth@globus.ch

GLOBUS

167064

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
0174	Chef de partie	23	CH		Juli	D/E	BE
0180	Alleinkoch	53	DE	B	n. Ver.	D/E	ZH/Ost-CH
0194	Tournant	44	DE	L-EG	Aug.	D/E	
0195	Hilfskoch/w	32	CH		Juli	D/E	Zürich
0196	Alleinkoch/w	25	CH		Aug.	D/F	BL/BS/Kleinbetrieb
0198	Koch	59	CH		n. Ver.	D/E/F/I	Kleinbetrieb

1	2	3	4	5	6	7	8
0186	Kellner/Bar	27	AT	L-EG	Juli	D/E	zus.mit 10185, 3 Mte.
0187	stv. Chef de service/w	36	VN	B	n. Ver.	D/E/F	Bern+Umgeb.
0188	Service-Sommerjob/w	21	CH		n. Ver.	D/E/F	BE/FR
0192	Service/Koch/w	20	DE	L-EG	Aug.	D	
0197	Service/Gouvernante	23	CH		sofort	D/E/F	SO/Emmental/Tagesbetrieb
0201	Barman/Kellner	27	DE	L-EG	Okt.	D/E	Zentral-CH
0202	Service/w	26	CH		Aug.	D/F/I	Region Bern

Hauswirtschaft/ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
0179	Buffet/Service/w	19	CH		Aug.	D	Biel/Bern/Solothurn/Rest.
0183	Hofa	20	CH		sofort	D/E/F	
0191	Hofa	22	PT	C	sofort	D/E/F	Bern

Service/service

1	2	3	4	5	6	7	8
0167	Chef de bar, G'führer	34	IT	C	sofort	D/E/I	AG/ZH
0168	Service/stv. Gouvern.	21	CH		Sept.	D/F	VD
0172	Kellner/Barman	53	CH		sofort	D/E/F	Rest./Bar
0173	Kellner	23	CH		Aug.	D	SG/TG/ZH
0175	Chef de service/w	36	NL	C	sofort	D/E/F	VS/BE/ZH
0177	Barman	38	AT	L-EG	sofort	D/E	Deutsch-CH/Hotel
0181	Bardame	34	CH		sofort	D/E	ZH/ZH-Oberl.
0182	Kellner	35	CH		sofort	D/E/F	BS/LU/ZH/BE
0184	Service/w	52	FR	C	sofort	D/F	
0185	Service/Bar/w	21	AT	L-EG	Juli	D/E	zus. mit 10186, 3 Mte.

Administration/administration

1	2	3	4	5	6	7	8
0170	Sales-Manager/Admin.	51	CH		Sept.	D/E/F/I	TI/ZH/BS/LU
0171	Réceptionistin	20	CH		Aug.	D/E/F	
0176	Réceptionistin	27	CH		n. Ver.	D/E/F	ZH/Ost-CH
0178	Geschäftsführerin	40	CH		sofort	D/E/F	ZH/LU/GR/SZ
0189	Hoteldirektor	44	DE	B-EG	sofort	D/E/F	Hotel/Schiff
0190	Telefonistin	39	CH		sofort	D/E/F	BS/ZH/TG/SH
0193	kaufm .Angestellter	34	CH		Aug.	D/E/F	Tourismus/Hotel
0199	MA Personalbüro	41	CH		sofort	D/E/F/I	Deutsch-CH
0200	Réceptionistin	31	CH		Sept.	D/E/F	Zentralwallis

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)*

167063

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.*

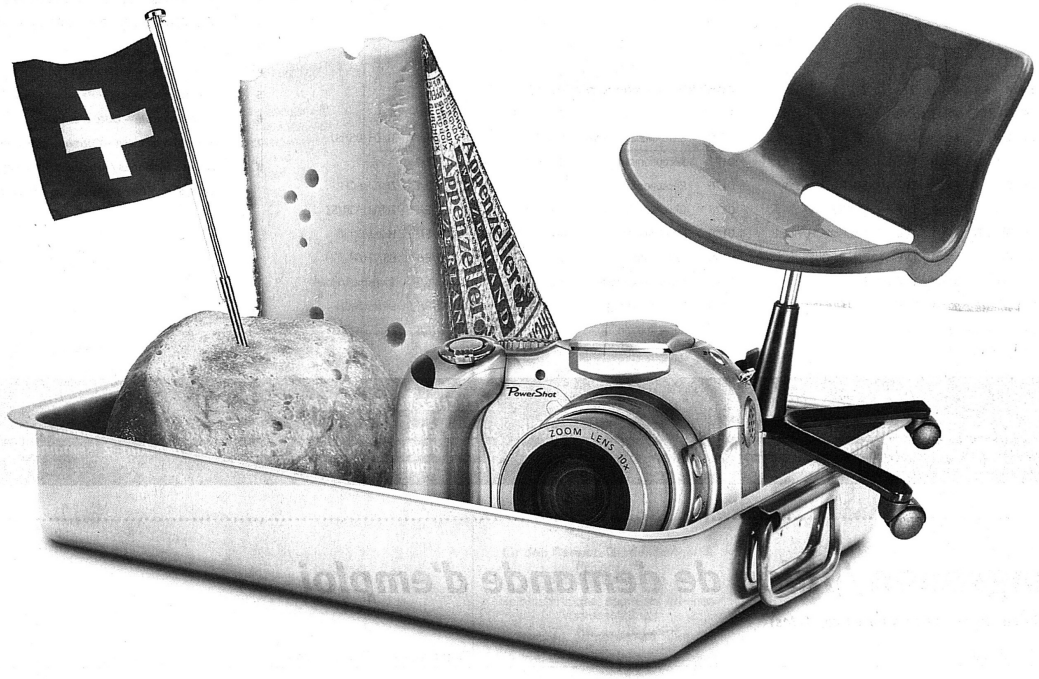
Datum / *Date:* Unterschrift / *Signature:*

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 negative de votre part, nous ne pourrons 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

Sie haben die Wahl.

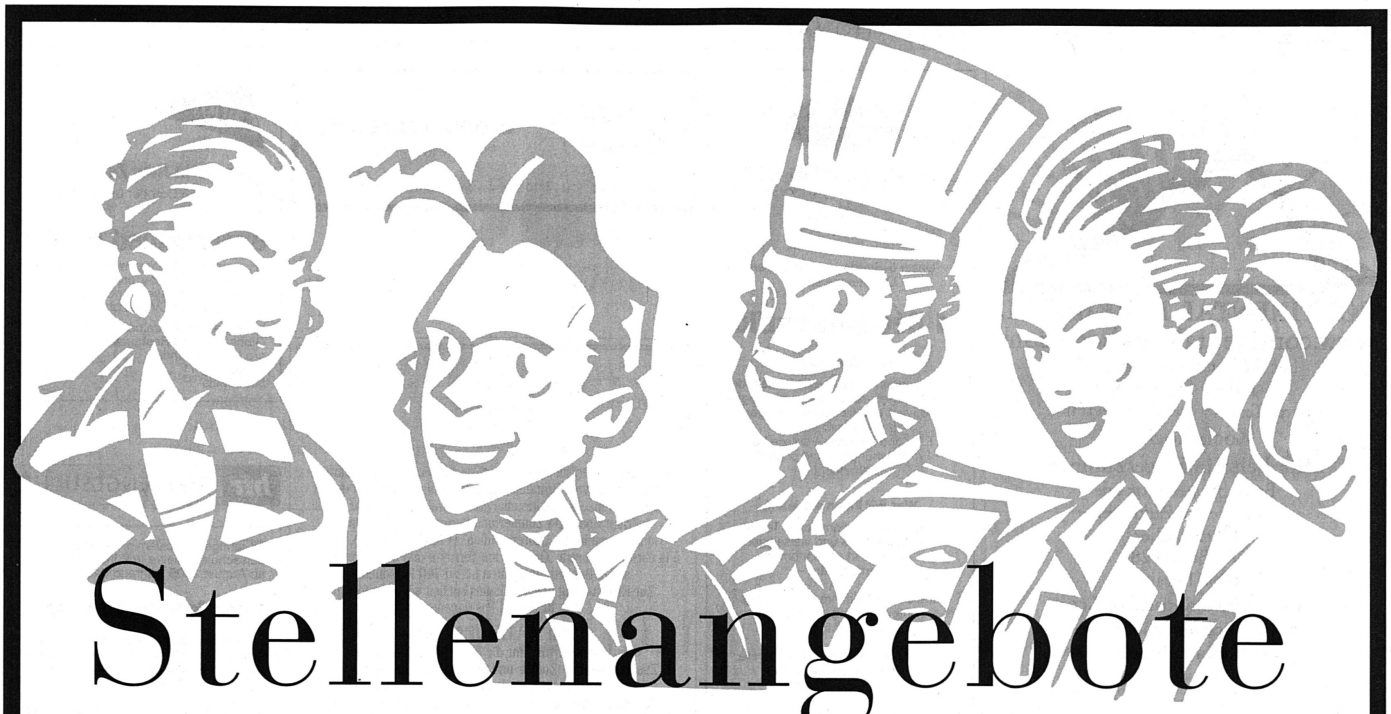
In der **htr stellen revue** suchen Top-Arbeitgeber jede Woche die besten Fachkräfte. Denn wir bieten den grössten Stellenmarkt der Branche.



Inserieren:
Tel.: 031 370 42 42
Fax: 031 370 42 43
inserate@htr.ch

htr

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



Stellenangebote

für Lehrabgänger/-innen

hoteljob

hoteljob findet für Sie die erste Stelle nach dem erfolgreichen Lehrabschluss.

hoteljob vous orientera vers votre première expérience professionnelle.

hoteljob
Monbijoustrasse 130
Postfach, 3001 Bern
Telefon 031 370 43 33
Fax 031 370 43 34
www.hoteljob.ch
hoteljob.be@hotelleriesuisse.ch

hoteljob
Rue des Terreaux 10
Case postale 7507
1002 Lausanne
Téléphone 021 320 28 76
Fax 021 320 02 64
www.hoteljob.ch
hoteljob.vd@hotelleriesuisse.ch

hôtellerie suisse

166982

BÜRO METRO

STELLENVERMITTLUNGS & UNTERNEHMENSBERATUNGS-GMBH

BÜRO METRO
Postfach 1479 CH 8065 Zürich
Domizil: Talackerstrasse 11,
CH 8152 Glattbrugg
Tel: +41(0)1 201 4110 Fax: +41(0)1 2021646
W-Mail: metroch@attglobal.net

AUSLANDERFAHRUNGEN, ein wichtiger Schritt in Ihrer jungen Karriere. Seit 1948 unser Anliegen und unsere Stärke.

ENGLAND, IRLAND
Commis de Cuisine, Chef de Parties
Commis de Rang, Chef de Rang
Patissiers, Housekeepers,
Receptionisten
KREUZFAHRTSCHIFFE:
Bar & Service Personal, Chef de Partie,

166982

---

www.gastrosuisse-jobservice.ch

– mit aktuellen Stellen für junge Berufsleute wie Sie!

166983

GastroSuisse Job Service
Blumenfeldstrasse 20
CH-8046 Zürich
Tel. 044 377 55 35
Fax 044 371 55 90
E-Mail: jobservice@gastrosuisse.ch

---

htr

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

CONTINENTAL PARKHOTEL
www.continental-parkhotel.com
Für die Sommersaison 2005
sind zur Ergänzung
unseres Teams folgende Stellen frei:
Koch/Köchin
Mitarbeiterin Etage/Zimmer
Bewerbungen bitte an:
Continental Parkhotel
Edith Locher
Via Basilea 28
6900 Lugano
www.continental-parkhotel.com
www.roncodeibianchi.com
www.montarina.com
167099

SWISS **DIAMOND** HOTEL
Olivella

Unser 5-Sterne-Hotel direkt am Luganersee sucht:

1 Réceptionist/in

Was wir erwarten:
– Eine angenehme Persönlichkeit, die bereits Arbeitserfahrungen mitbringt – – motiviert und flexibel ist und gerne im Team arbeitet –
– EDV und Fideliokenntnisse hat –
– E/I/F/D mündlich und schriftlich beherrscht –

Was wir Ihnen anbieten:
– junges und dynamisches Team –
– selbständiges und vielseitiges Arbeiten in angenehmer Atmosphäre –

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf und Photo an:

SWISS DIAMOND HOTEL Olivella
– Herrn Christian Foglia –
6921 Vico Morcote

Telefon 091 735 00 00
E-Mail:
backoffice@swissdiamondhotel.com
www.swissdiamondhotel.com
167077

167074
WIPS **www.wips.ch**
for professional jobs in the world
Waldhofstr. 43, CH - 4310 Rheinfelden Tel. +41 61 422 06 55

Hotel Adlon Kempinski
BERLIN

Das HOTEL ADLON setzt an historischer Stelle – in unmittelbarer Nähe vom Brandenburger Tor – als Grandhotel der 5-Sterne deluxe Kategorie eine große Tradition fort. Das Haus verfügt über 394 Zimmer und Suiten sowie über das Gourmetrestaurant „Lorenz Adlon" (1 Michelin-Stern), das à la carte Restaurant „Quarré" mit Terrasse und die Adlon Stube sowie Bankettkapazitäten bis zu 700 Personen.
Zur Erweiterung unseres Teams suchen wir ab sofort in folgenden Positionen:

CHEF PÂTISSIER (M/W)
mit Verantwortung für die Bäckerei & Konditorei. Zusatzkentnisse (Zucker und Schokolade), die erfolgreich praktiziert werden, sind ebenso erwünscht wie die Führungserfahrung eines ca. 15 Personen großen Teams.

SOUSCHEF FÜR DIE À LA CARTE KÜCHE (M/W)
mit Positionserfahrung in vergleichbarer Operation.
Sie verfügen über hohes Qualitäts- und Kostenbewusstsein, Kreativität und Erfahrungen im Einkauf Food.

Gerne erwarten wir Ihre aussagekräftige Bewerbung an folgende Adresse:

Kempinski HOTELS & RESORTS
HOTEL ADLON Berlin
Unter den Linden 77 · 10117 Berlin
kathrin.dathe@kempinski.com
167084

Gibbs
Summer in New Zealand?
We have from October 05 till April 06 a position for an
experienced chef
in our vineyard restaurant in Blenheim, Marlborough. If you enjoy great food, being a team player, a good organizer, then apply with CV and photo to:
heidichrisgibb@xtra.co.nz
Gibbs Vineyard Restaurant
c/o Marlies Kühnis
Glaserweg 11
8887 Mels
167102

htr STELLENGESUCHE

18-jährige Absolventin der Hotel-Handelsschule Minerva in Zürich will Ihnen ab August 2005 während des
1-jährigen Praktikums
zeigen, was sie bereits alles kann. Allfällige Lücken hoffe ich unter Ihrer kompetenten Anleitung schliessen zu können.
Sie erreichen mich jederzeit unter 076 445 26 61
166997

Motivierte 28-jährige
kaufm. Angest./Maturandin
sucht auf ca. Anfang Oktober 60–80%-Stelle an Hotelréception od. allg. admin. Bereich in Tourismusbranche in Zürich und Umgebung zwecks Beginn Ausbildung an der HFT Luzern. Englisch fliessend in Wort und Schrift, Französisch Maturaniveau, versiert im Umgang mit PC, Buchhaltungserfahrung.
Immer erreichbar unter **078 649 93 71**
167089

htr STELLENVERMITTLUNGEN

www.jobs-hotel.ch
TOP Stellenangebote
Tel. 081 382 21 57

Mehr brauchen Sie nicht.

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

Inserieren:
Tel.: 031 370 42 42, Fax: 031 370 42 43
inserate@htr.ch

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

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:		*Doppelnummer*		
– *Ausgabe*	*Nr. 26/2005*	*Nr. 27/28/2005*	*Nr. 29/2005*	*Nr. 30/2005*
– Erscheint	30. 6. 2005	7. 7. 2005	14. 7. 2005	21. 7. 2005
– Anzeigenschluss	27. 6. 2005	4. 7. 2005	11. 7. 2005	18. 7. 2005
– Wiederholungen	27. 6. 2005	4. 7. 2005	11. 7. 2005	18. 7. 2005

Herstellung / Production: Büchler Grafino AG/ Druckzentrum Bern, 3001 Bern
Auflage / Tirage: 18 000 Ex. Versand / Expedition, 11 157 WEMF-beglaubigt / contrôlé REMPs

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Ausgeschlossen ist insbesondere auch eine Einspeisung auf Online-Dienste, unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht. Der Verleger und die Inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Jeder Verstoss gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.