

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 113 (2005)
Heft: 38

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: 11.01.2026

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

hotel+tourismus revue

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

Avec cahier français



AKTUELL

2

Brigitta Hartl-Wagner | Die Swiss-Direktorin für Österreich und die Slowakei im Interview zu Preisen und Trends im Luftverkehr.



AKTUELL

4

Walliser HV | Pierre-André Pannatier, Walliser Präsident, und Christoph Juen, hotellerieuisse-Direktor, an der GV am Aletsch.



FOKUS

13

Fondue in Vietnam | Urs Hausers drei «Wilhelm-Tell»-Restaurants in Südostasien florieren.



KOMMENTAR

Brauchs eigentlich noch eine Studie?

Herbert Fischer

■ *Erstaunlich ist das schon: Da servieren Wissenschaftler auf dem silbertablett Erkenntnisse, über die sich andere Wirtschaftszweige die Finger lecken würden. Nämlich Fakten, Daten und Zahlen zuhauf darüber, was die ältere Generation will und auch, was sie nicht will. Sie ermitteln weiter, dass dieses Segment höchst zahlungskraftig ist und zudem Zeit in Hülle und Fülle hat. Alles optimale Voraussetzungen, um Ferien zu machen. Um Köstlichkeiten aus Küchen und Kellern zu geniessen, um sich an Landschaften und an Künsten zu erbauen, um den Körper zu fordern, aber nicht zu überfordern. Oder um schlicht und ergreifend den Sinn des Seins zu ergründen.*

Die älteren Kunden: Sie stellen ein ganz erhebliches Marktpotenzial dar. Eines, das zwar landauf, landab bekannt ist, das aber keineswegs gebührend beachtet wird; justament von jener Branche nicht, die sich enorm anstrengt, etwa China und Indien zu erobern. Warum wohl wird diese Chance verschlafen?

Helmut Bachmaier, Professor an der Uni Konstanz, hat dafür Erklärungen. Er behauptet etwa, Werbung für ältere Kunden werde in Agenturen von Leuten erfunden – pardon: «kreiert» – die im Durchschnitt ganze 28 Lenz zählen. Das mag wohl stimmen. Nur führen Werber Aufträge mit klaren Zielsetzungen aus. Und die kommen von jenen Anbietern, die doch gerne ältere Gäste beherbergen, verköstigen und verwöhnen würden.

Braucht es denn eigentlich auch noch eine Studie, die ermittelt, warum hierzulande nicht gebührend erschlossen wird, was als Mega-Markt längst erkannt ist?

Siehe auch Seite 9



38

9 771424 044000

www.brita.ch

Weltausstellung in Aichi

Schweiz zog viele Japaner an

■ Mit über einer Million Besuchern wurden die budgetierten Zahlen des Schweizer Pavillons an der Weltausstellung im japanischen Aichi übertroffen.

Robert Wildi

«Unser Pavillon ist bei den Japanern hervorragend angekommen», so das Fazit von Johannes Matyassy, dem Chef von Präsenz Schweiz. «Wir wurden von den Besucherinnen und Besuchern mit viel Lob eingedeckt.» Ein Höhepunkt war für Matyassy der offizielle Exposé-Besuch des japanischen Kaiserpaars im Juli. Neben nur fünf weiteren Ländern besichtigte es auch den Schweizer Pavillon. Der Kaiser las unter einem Blitzlicht-Gewitter sogar aus der Heidi-Geschichte vor. Jürg Schmid, Direktor von Schweiz Tourismus, stellt fest: «Die Schweiz hat sich vor Ort sehr gut präsentiert, und wir hoffen, die Früchte in den kommenden Jahren auch im Tourismus ernten zu können.» Für Roland Imboden indessen, Direktor von Zermatt Tourismus, standen Kosten und Nutzen der Aktion in einem Missverhältnis. Imboden zum Konzept: «Der Pavillon hat die Japaner eher überfordert.»

Siehe Seite 12



■ **Auftritt an der Weltausstellung.** Wartende Besucher vor dem Schweizer Pavillon an der Expo in Aichi: Gemäss Umfragen vor Ort möchten fast 90% der Besucher des Pavillons in die Schweiz reisen.

Foto: Andreas Seibert für Präsenz Schweiz

Mike Horn

Ein Plädoyer für den Mut

■ «Wer sich vor dem Verlassen der Traditionen fürchtet, wird nie vorwärts kommen», ist Extremsportler Mike Horn überzeugt. Touristiker und Hoteliers dürften keine Angst haben, etwas Neues mit viel Initiative anzupacken. Mike Horn ist am «Hotela Travel Summit» vom 25. Oktober in Montreux als Referent eingeladen. Das 2. Gipfeltreffen der Schweizer Tourismus-Industrie steht unter dem Motto «Mut zur Weichenstellung».

DST

Siehe Seite 7

Milestone 2005 – 94 Bewerbungen

■ Der «Milestone», der Tourismuspreis Schweiz, gewinnt jährlich an Popularität: Dieses Jahr wurden 94 Bewerbungen eingereicht – rund 20 mehr als im letzten Jahr.

Getragen wird der Preis von der hotel+tourismus revue (htr), dem Staatssekretariat für Wirtschaft (Seco) und dem Schweizer Tourismus-Verband (STV). Nun ist die Jury – Marietta Dedual von der htr, Judith Renner Bach vom STV und Peter Keller vom Seco – zusammen mit dem neuen Projektleiter Josef Zenhäusern an der Auswertung der eingegan-

genen Projekte. Von der Qualität der Bewerbungen her, so die Jury, darf von einem guten Jahrgang gesprochen werden. Eine Tendenz zeigt sich – immer öfter werden kleinere, witzige aber auch «schräge» Projekte eingereicht. Die Touristiker sind mit viel Fantasie an der Arbeit. Auf der Website www.htr-milestone.ch sind alle Projekte präsentiert. Wer die Gewinner der Preissumme von 28'000 Franken und der «Milestones» sind, bleibt bis zur Preisverleihung am 8. November 2005 im Hotel Bellevue Palace in Bern geheim. Dann heisst es: «And the winner is...!»

htr

Interlaken

Beau-Rivage-Küche rentiert

■ Als Ole Hartjen vor einem Jahr im Grand Hotel Beau Rivage in Interlaken die Stelle des Hoteldirektors antrat, übernahm er keinen leichten Job. Das Fünf-Sterne Hotel, das seit 2002 zur Düsseldorfer Lindner-Gruppe gehört, befand sich in den roten Zahlen. Dieses Jahr hofft Hartjen erstmals mit schwarzen Zahlen abzuschliessen. Die Wende verdankt das Hotel nicht zuletzt einer Optimierung der Hotelgastronomie zum Profit-Center.

GSG

Siehe Seite 10

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

BRITA Professional
Wir machen Ihr Wasser!

www.brita.ch

illy

ILLYCAFE AG 8800 THALWIL www.illycafe.ch

Ihr Erfolg ist unser Ziel

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

Damit erhalten Sie weltweite Be8ung.

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

CHECK IN DATA
www.checkindata.com

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

Walliser Hotelier-Verein 4	Zielgruppe 50plus 9	Südostasien 13
In der Walliser Hotellerie weht unbestreitbar ein frischer Wind. Dies gehört jedenfalls zu den stärksten Eindrücken, die an der Generalversammlung des Walliser Hotelier-Vereins auf der Bettmeralp vermittelt wurden.	Die Alten sind anspruchsvoll, haben Zeit und Geld. Doch Alte als Alte zu bewerben, ist kreuzfalsch. Falls sie überhaupt beworben werden. Denn ein grosses Potenzial für Hotellerie und Gastronomie liegt brach.	Urs Hauser aus Glarus ist Mitinhaber von drei «Wilhelm-Tell»-Restaurants in Kambodscha und Vietnam. Einheimische und Gäste geniessen lokale Spezialitäten und Deftiges aus der Schweiz oder Österreich.
Abenteurer Mike Horn 7	Hotel Beau Rivage Interlaken 10	Unwetterfolgen 17
Extremsportler Mike Horn empfiehlt Hoteliers und Touristikern, neue Wege zu beschreiten. Horn ist Referent am kommenden «Hörsli Travel Summit» in Montreux.	Im Interlakner «Beau Rivage» ist die Gastronomie Profitcenter. Pragmatische Ideen stecken hinter den Erfolg. Nun strebt man einen Gault-Millau-Punkt mehr an.	Für viele Hoteliers und Gastwirte haben die Unwetter vom August gravierende Konsequenzen. Wer keine materielle Schäden zu beklagen hat, muss hohe Umsatzeinbussen verkraften.

htr CAHIER FRANCAIS

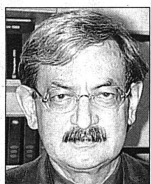
Herbst CF 1	Sion CF 4
Der Herbst birgt in der Schweiz ein grosses Entwicklungspotenzial. Valais Tourisme will dieses Jahr die Herbstsaison besser nutzen und lanciert eine Promotionskampagne mit der Coop-Supercard.	Das Cash & Carry-Angebot wird im Wallis grösser. Nach Prodega wird auch Aligro eine grosse Verkaufsfläche in der Industriezone von Sion eröffnen. Eine Alternative zur Belieferung von Hotellerie und Gastronomie.
SIH CF 3	Westschweizer Städte CF 5
Die Swiss International Hotels werden ihr Westschweizer Büro Anfang Oktober in Lausanne eröffnen. Ziel ist unter anderem die Erhöhung der Mitgliederzahl in der Westschweiz.	Die Westschweizer Städte konstatieren ein wachsendes Interesse der Gäste für den urbanen Tourismus. Sie führen dies auch auf die Anstrengungen von Schweiz Tourismus zurück.

STANDPUNKT

Endspurt

Iwan Rickenbacher*

■ Am nächsten Wochenende entscheiden die Schweizer Bürgerinnen und Bürger über die Frage, ob in den nächsten Jahren die Personenfreizügigkeit auch auf die neuen Mitgliedstaaten der EU ausgedehnt wird. Der Entscheid, dies lässt sich heute schon, drei Tage vor der Öffnung der Abstimmungsurnen sagen, wird sehr knapp ausfallen. Die ist nicht das Ergebnis einer besonders guten Kampagne der Gegner. Auch die Befürworter der Vorlage haben in der Abstimmungsphase keine Fehler begangen. Viele Gewerbetreibende, Unternehmer, aber auch Gewerkschafter zeigten im Gegenteil ein ausserordentliches Engagement.



Wer in den letzten Wochen für die bilateralen Verträge eintrat, stiess oft auf Zuhörerinnen und Zuhörer, denen eine tiefsetzende Angst förmlich anzusehen war, die Angst vor dem Verlust des Arbeitsplatzes durch ausländische Konkurrenz. Und diese Angst wurde in der Endphase der Abstimmungskampagne durch Hiobsmeldungen aus Schweizer Unternehmen noch gestärkt. Der Transfer der Lego-Fabrik aus der Innerschweiz nach Osteuropa ist eines der Beispiele, und die Meldung, wonach ein renommiertes Bauunternehmen eine Massenentlassung ins Auge fasst, wenn ein NEAT-Los an eine ausländische Unternehmung vergeben wird, ist ein anderes.

In der Zeit, in der die Bürgerinnen und Bürger bereits ihre Stimmzettel ausfüllen können, vermelden die SBB, dass sie ihr Cargokonzert im Inland zurückfahren, und der Bundesrat kündigt weit reichende Massnahmen im Bundespersonal-Bereich an. Besonders glücklich sind die zeitlichen Überschneidungen der Ereignisse für das Abstimmungsergebnis mit Gewissheit nicht. Zu den Branchen, welche die Freizügigkeit der Personen in Europa, sei es als Gäste oder als mögliches Personal, dringend brauchen, gehört die Hotellerie, gehören die Restaurantsbetriebe und ihre Zulieferer.

Am nächsten Sonntag wird es eng. Es kommt auf jede Stimme drauf an, auch auf die der jüngeren Angestellten und Familienangehörigen Ihres Betriebes, die noch über keine Abstimmungsroutine verfügen. Da kann ein guter Hinweis glaubwürdiger Vorgesetzter viel bewirken.

* Iwan Rickenbacher ist Politik- und Kommunikationsberater aus Schwyz.

Brigitta Hartl-Wagner

«Swiss» ist eine Premium-Airline»

■ Die Swiss-Direktorin für Österreich und die Slowakei äussert sich zur Preisentwicklung und zu den Trends im europäischen und interkontinentalen Luftverkehr. Sie ist überzeugt davon, dass Swiss und Lufthansa von einer Synergie profitieren werden.

Heribert Purtscher

► Frau Hartl-Wagner, Sie sind Österreicherin und leiten ein imagerichtiges Schweizer Unternehmen in Österreich. Wie geht es Ihnen dabei? Schweizer und Österreicher haben füreinander eine angeborene Sympathie, es gibt keine Probleme. Ich war vorher schon ein Jahr bei Swissair und leite das Swiss-Büro in Wien ab der ersten Stunde. Es kommt mir zugute, dass Swiss die Führungspositionen in Ausenstationen mit qualifizierten lokalen Managern besetzt.

► Wie hat sich die Swiss auf dem österreichischen Markt positioniert? Wir haben trotz aller Turbulenzen unsere Position gut gehalten. Nach AUA, Air Berlin, Lufthansa und Niki sind wir mit bis zu sieben täglichen Abflügen aus Wien der fünftwichtigste Carrier. Unter den Zielflughäfen liegt Zürich nach London und Frankfurt an dritter Stelle. Ab den Bundesländerflughäfen Salzburg, Graz und Linz kooperieren wir nach Zürich sehr erfolgreich mit Styrian Spirit bzw. Air Alps.

«SCHWEIZER UND ÖSTERREICHER HABEN FÜREINANDER EINE ANGEBORENE SYMPATHIE.»

► Wie sehen Sie die aktuelle wirtschaftliche Lage der Airline? Wir befinden uns in einer klassischen «Turnaround-Phase» und nähern uns der schwarzen Null. Der Verlust wurde im ersten Quartal 2005 praktisch halbiert, die Auslastung hat sich stark verbessert, so dass sich auch im zweiten Quartal eine Fortsetzung des positiven Trends ergibt. Die Voraussetzungen sind vielversprechend, die Stimmung «vorsichtig optimistisch».

► Zürich – Wien – Zürich kostet in der Economy-Klasse derzeit 143 Franken (96 Euro) plus Taxen, wird also deutlich billiger angeboten als noch vor einiger Zeit. Wohin geht die Preisentwicklung? Das sich wohl drehende Preiskarussell hat zuletzt an Schwung verloren. Mit der Verabschiedung von «Helvetico» (fliegt ab Ende Juli nicht mehr nach Wien) dürfte sich der Markt ein wenig konsolidieren. Es werden aber weiter sehr preisgünstige Tickets angeboten!



■ Brigitta Hartl-Wagner, die Swiss-Chefin für Österreich wurde vom Fach-Magazin «FM» als eine der «erfolgreichsten Frauen der Reisebranche» gewürdigt.

Foto: Heribert Purtscher

► In Österreich werden, anders als in der Schweiz, pro Jahr «nur eine Handvoll» First-Class-Tickets verkauft. Die Unternehmen sparen massiv bei den Reisekosten. Wie reagieren Sie darauf? Das Aufkommen an Geschäftsreisenden bleibt konstant, es gibt aber nicht nur kaum First-Class-, sondern auch immer weniger Business-Class-Kunden. Viele Firmen erlauben bei Flugzei-

ten unter acht Stunden nur Economy-Flüge. Wir versuchen, diesen Ausfall zu kompensieren, indem wir uns verstärkt an Selbstständige wenden. Interessanterweise sind diese eher bereit, Business zu buchen. Die Situation hat sich also gegenüber früher völlig gedreht.

► Wie wirkt sich hier die Swiss-Übernahme durch die Lufthansa aus?

Österreichs Fachpresse würdigt die Swiss-Direktorin

■ Brigitta Hartl-Wagner, 41, Swiss-Direktorin für Österreich und die Slowakei, vertritt die Schweizer Farben in Österreich an prominenter Stelle. Sie hat sich in der österreichischen Tourismusszene eine viel beachtete Position erworben. Seit Dezember 2004 ist sie Chairwoman des Austrian Board of Airline Representatives (BAR), womit sie die Interessen von 40 am österreichischen Markt tätigen Fluggesellschaften bündelt und vertritt. Die österreichische Fachpresse würdigt ihre Tätigkeit. So erst jüngst in einer den «erfolgreichsten Frauen der Reisebranche» gewidmeten Titelgeschichte von «FM» (Fach-Maga-

zin für Tourismus, Gastronomie, Hotellerie, Wien, Mai 2005). Darin wird die «bodenständig-verbündliche Art» der Swiss-Geschäftsführerin hervorgehoben, die in ihren Aussagen stets «natürlich und lebensnah» und «ganz und gar nicht abgehoben» agiert. «Flexibilität, auch aus dem Bauch heraus entscheiden können, Verantwortung tragen und für getroffene Entscheidungen auch die Konsequenzen in Kauf nehmen», seien ihre Merkmale. Wichtig ist ihr die Kommunikation: Dank Frauen in Führungspositionen, so Hartl-Wagner, halte das Miteinander-Reden auch im Business stärker Einzug. HP

Ein Vorteil ist die Kombination der Vielfliegerprogramme, was die Attraktivität beider Airlines steigert. Bereits seit 20. Juli, nur zwei Wochen nach der Kartellfreigabe, profitieren Mitglieder von Miles & More und Swiss Travel Club von den Vorzügen der neuen Partnerschaft. Dazu kommt die gegenseitige Nutzung der Lounges beider Fluggesellschaften. Und im Rahmen des Swiss-Beitritts in die Star Alliance – voraussichtlich im April 2006 – werden die Services weiter ausgebaut und harmonisiert.

► Sie sind Präsidentin des Board of Airline Representatives (BAR) in Österreich. Welche Einflussmöglichkeiten hat dieser Verband? Womit beschäftigen Sie sich da konkret? Der Verband ist ein wertvolles Instrument. Swiss profitiert von den EU-Verbindungen der anderen Mitglieder. Gemeinsam können wir Dinge erreichen, wo wir allein chancenlos wären. Beispielsweise im Auftreten gegenüber der EU-Wettbewerbsbehörde. Ich sehe meine Aufgabe vor allem darin, die internationalen Kontakte auf allen Ebenen zu festigen und Erfahrungen auszutauschen. Gemeinsam haben wir z.B. die neue BAR-Homepage entwickelt.

► Wie wird sich Swiss neben der «grossen» Lufthansa entwickeln? Swiss wird sich erfolgreich als «Co-Brand» zur Lufthansa positionieren. An der Zwei-Marken-Strategie wird festgehalten, wobei sich Swiss als «Premium Airline» sieht. Die Produkte werden sich gut ergänzen.

► Können also auch kleinere und mittlere Airlines in Europa überleben? Es handelt sich in erster Linie um ein emotionelles Problem. Jedes Land will nach Möglichkeit eine eigene Fluggesellschaft besitzen. Um die wirtschaftliche Basis zu festigen, werden bei einigen dieser Gesellschaften Nischenprodukte und der Regionalverkehr vermehrt an Bedeutung gewinnen.

► Also «getrennt fliegen, vereint schlagen»? So könnte man sagen. In der Praxis sind Allianzen das A und O, um im Markt bestehen zu können. Der Kunde verlangt weltumspannende Angebote, was eine weltweite Vernetzung und Zusammenarbeit voraussetzt. Es wird also in Zukunft neben den grossen Allianzen immer einige agile Nischencarrier geben, die rasch reagieren und neue Destinationen aufmachen können. Die «Kleinen» sind hier im Vorteil, sie profitieren von kurzen Entscheidungswegen.

► Die Schweiz und Österreich veranstalten gemeinsam die Fussball-EM 2008. Was bringt dieses Grossereignis? Wir versprechen uns einen kräftigen Impuls und werden bei der Umsetzung eng mit unseren Partnern kooperieren. Bei aller Zusammenarbeit ist aber eines klar: Die gesunde Rivalität zwischen unseren beiden Ländern wird es auch in Zukunft geben!

Herbstsession 2006 in Flims

Welche Parlamentarier schlafen wo?

■ Die meisten Hotelreservierungen sind bereits gemacht: So nächtigt beispielsweise die FDP während der Session in einem Jahr in Flims im Park Hotel Waldhaus, während die SVP den «Schweizerhof» bevorzugt. Die Vorbereitungen für den Grossanlass laufen auf Hochtouren.

Theres Lagler

Seit dieser Woche debattieren sie wieder: Die Ständeräte und Nationalräte. Sie beugen sich im Bundeshaus in Bern über aktuelle Themen wie das Binnenmarktgesetz, bei dem es um die Abschaffung der Wirtprüfung geht, entscheiden aber auch über die Verlängerung des Mehrwertsteuer-Sondersatzes für die Hotellerie (die htr wird darüber berichten). Gleichzeitig laufen im Hintergrund bereits die Vorbereitungen für die Herbstsession in einem Jahr. Sie findet – nach Genf im Jahr 1993 und Lugano im Jahr 2001 – zum dritten Mal auswärts statt. Diesmal in der rätoromanischen Schweiz – in Flims.

Die Fäden laufen bei Hans Peter Gerschwieler, dem stellvertretenden Generalsekretär der Bundesversammlung, zusammen. Er muss den Ausflug des eidgenössischen Parlaments in die Bündner Bergwelt für 1,7 Mio. Franken organisieren. Bereits weitgehend geklärt ist die Frage, wer wo übernachten wird. «Es standen uns rund zehn Hotels zur Auswahl. Wir konnten alle Parlamentarierwünsche erfüllen», betont Hans Peter Gerschwieler. Viel mehr lässt er sich nicht entlocken.

Die Vorlieben: FDP und SVP zentral, SP und CVP dezentral

Da hilft nur das direkte Nachhaken bei den Parteien weiter. «Meines Wissens logiert unsere ganze Fraktion im Park Hotel Waldhaus», erzählt FDP-Medienchef Christian Weber. «Bei einer externen Session ist ein zentrales Hotel sehr wichtig.» Bei der SP zeigt sich ein anderes Bild: «Weil die Wünsche und Ansprüche der Parlamentarier auseinander gingen, sind nicht alle am gleichen Ort untergebracht», weiss SP-Sprecher Nicolas Galladé. «Wir planen aber einen gemeinsamen Anlass im Öko-Hotel Ucliva in Waltensburg, das für uns Vorbildcharakter hat.» Ebenfalls auf verschiedene Hotels verteilt sind die National- und Ständeräte der CVP. Die SVP hingegen hat den «Schweizerhof» zu ihrem Hauptquartier erkoren.

Ob die Partei wohl weiss, dass ausgerechnet der Schwager von Hotelière Therese Schmidt den Film «Beresina oder die letzten Tage der Schweiz» gedreht hat, in dem ein russisches Callgirl den geplanten Staatsstreich einer vergessenen patriotischen Organisation auslöst? Wie auch immer. Therese

Schmidt freut sich auf ihre Gäste: «Dank der Session haben wir das Hotel etwas länger offen. Das verlängert die Saison.» Die SVP habe insgesamt 35 ihrer 48 Zimmer gebucht, erzählt Therese Schmidt. Einige Zimmer habe sie für ihre Stammgäste freigehalten.

170 Franken pro Nacht: Das zahlt der Bund Politikern

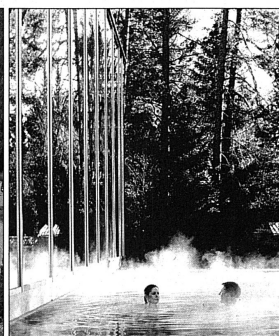
Die Entschädigung, die die Parlamentarier vom Bund erhalten, beträgt 170 Franken pro Nacht. Doch was bedeutet das für die Preispolitik der Hotels? Christoph Schlosser, der in allen Zimmern des Park Hotels Waldhaus Politiker untergebracht hat, führt aus: «Bei uns kostet ein Zimmer während der Session 180 Franken. Normalerweise ist bei uns der Zimmerpreis für einen Kongress 250 Franken. Die Differenz von 70 Franken schauen wir als PR an.»

Schlosser wirft derzeit 10 Prozent seines Arbeitsaufwands für den bevorstehenden Grossanlass auf. Das hat seinen Grund: Die ganze Session findet auf dem Areal des Park Hotels Waldhaus statt. Im Jugendstilsaal (siehe Bild) finden die Sitzungen des Ständerats statt, in der Eventhalle, die die «Basler Zeitung» kürzlich despektierlich als Tennishalle mit Welleternitdach bezeichnete, diejenigen des Nationalrats. «Das hat mich herausgefordert», so der Hoteldirektor. «Wir lassen nun von Bühnenbildnern Vorschläge ausarbeiten, die dafür sorgen, dass der Nationalrat standesgemäss tagen kann.»

Auch was die Besucherzahl betrifft, hat Christoph Schlosser ehrgeizige Ziele. «Wir rechnen mit 1000 Personen pro Tag, die einen Eindruck von der Session gewinnen wollen.» Die Gastronomiebetriebe des Hotels sollen deshalb allen offen stehen, aus Sicherheitsgründen ist aber eine Zugangskontrolle zum Parkgelände vorgesehen. Der Hoteller kann hierbei auf tatkräftige Unterstützung des Kantons Graubünden zählen (siehe Box).

Die Region Surselva: Drei Wochen im Schaufenster

«Die Durchführung der Session gibt uns Kompetenz im Bereich Kongress-tourismus», ist Christoph Schlosser überzeugt. Auch die Parteien glauben an positive Auswirkungen. «Ich gehe davon aus, dass abends während der Session die Bars voll sein werden. Darüber hinaus finden die politischen Probleme der Region besseres Gehör», hält SVP-Mediensprecher Roman Jäggi fest. «Wenn einem der Aufenthalt gefällt, sagt man weiter. Das wirkt über die Session hinaus», doppelt Gabriela Bader von den Grünen nach. Und in den Worten von Monika Spring, der CVP-Medienchefin, tönt es so: «Die Region hat die einmalige Gelegenheit für ein 3-wöchiges Schaufenster. Wie sie es nutzen wird, liegt in ihrer Hand.»



■ Eine Session mit besonderen Vorzeichen. Im Herbst 2006 verwandelt sich das Park Hotel Waldhaus in Flims ins Bundeshaus der Schweiz. Die Ständeräte tagen im Jugendstilsaal des Hotels (Bild), die Nationalräte in der Eventhalle. Daneben sollen die Politiker aber auch noch Zeit finden für Wellnesserlebnisse und Ausflüge in die Region. Fotos: zvg (3) / Swiss Image (1)

Ein «Bergfeuer» und ein Ausflug ins Engadin

■ Für das Rahmenprogramm während der Session in Flims ist der Kanton Graubünden zuständig. «Nebst dem Eröffnungs- und Schlussanlass stehen drei Nachmittage für Exkursionen zur Verfügung», stellt Claudio Riesen, Direktor der Bündner Ständekanzlei, in Aussicht. Ein Ausflug führt ins Engadin, das wie die Surselva zu den rätoromanischen Sprachregionen zählt. Mehr verrät Riesen nicht. «Das Programm ist zwar fertig, muss aber formell von der Regierung noch genehmigt werden», erklärt er. Es sei vorgesehen, die Anlässe und Ausflüge sowie die damit verbundenen Kosten für Kanton, Region und Standortgemeinden im November zu veröffentlichen. Claudio Riesen möchte – wie Christoph Schlosser vom Park Hotel Waldhaus – möglichst viele

Bündner dazu motivieren, die Session in einem Jahr in Flims zu besuchen. Derzeit werde ein Kommunikationskonzept ausgearbeitet, das die verschiedenen Zielgruppen (Schulen, Vereine, Organisationen, etc.) ansprechen soll, so der Kanzleichef.

Etwas Besonderes hat sich aber auch die Standortgemeinde Flims ausgedacht: Sie möchte die Bundesparlamentarier und später auch die Gäste in Flims mit einem «Bergfeuer» willkommen heissen – einer Felspartie, die aus sich selbst heraus leuchtet und das Licht reflektiert. Das Siegerprojekt für die Gestaltung der so genannten «Porta da Fiem» stammt von der Wiener Künstlerin Brigitte Kowanz. Das Flimler Stimmvolk muss dem Realisierungskredit aber am 24. Oktober erst noch zustimmen. TL

Anzeige

diga

SONDERAKTION

bis 15. Oktober

möbel

CHARLY – der Sessel, der sitzt!

✓preiswert

✓stabil

✓pflegeleicht

184.-*

gratis geliefert

statt 275.-

ab 6 Stk. exkl. MwSt.

Sessel in Lederlook Bronco schwarz

Höhe 76 cm, Breite 66 cm, Tiefe 56 cm, Sitzhöhe 45 cm.

Auch in bordeaux lieferbar!

Bestellung

☐ Ja, ich möchte von dieser einmaligen Aktion profitieren und bestelle:

Stück	Modell/Ausführung	Code	Kat. Preis	Aktionspreis cash pro Stk.
.....	Sessel CHARLY, Lederlook Bronco schwarz	113 320	275.-	205.-* bis 5 Stk.
.....	Sessel CHARLY, Lederlook Bronco schwarz	113 320	275.-	184.-* ab 6 Stk.
.....	Sessel CHARLY, Lederlook bordeaux	113 500	298.-	219.-* bis 5 Stk.
.....	Sessel CHARLY, Lederlook bordeaux	113 500	298.-	197.-* ab 6 Stk.

Verrechnung über:

☐ Prodega
 ☐ Allgro
 ☐ TopCC

Bestellungen per Fax: 055 459 95 56

oder per Post an: diga möbel ag.

Aktion «CHARLY», Postfach 8854 Gaisenen

Name

Vorname

Strasse

PLZ/Ort

Telefon

Unterschrift

Solidaritätsaktion: Gratisferien

■ **KidsHotels Schweiz.** Die Marketingvereinigung KidsHotels hat an ihrer Generalversammlung beschlossen, ein Zeichen der Solidarität für die vom jüngsten Hochwasser betroffenen Familien zu setzen. Durch diese Solidaritätsaktion können 32 Familien gratis Herbstferien in einem KidsHotel verbringen. «Vom Unwetter betroffene Familien sollen nach all dem Erlebten in unseren Hotels ein wenig Abstand zu den Ereignissen gewinnen können», sagte Martin Vogel, Hotelier im «Mär-

chenhotel Braunwald» und Präsident von KidsHotels. An der Versammlung wurde zudem die Aufnahme von sechs neuen Mitgliedern beschlossen. Dazu gehören die Hotels Biner (Zermatt), Central Arve (Arosa), Kirchbühl (Grindelwald) sowie die drei Schweizer Robinson-Clubs in Arosa, Klosters und Vulpera. Das Globi-Hotel Disentis sowie die Novotels Bern und Lausanne treten auf Ende Jahr aus. Ab 2006 bietet KidsHotels 38 auf Kinder und Familien spezialisierte Hotels an. VB

Jura: Stärkere Zusammenarbeit

■ **Tourismus im Berner Jura und im Kanton Jura.** Eine Fusion von Jura bernois Tourisme und Jura Tourisme dränge sich nicht auf, heisst es in einer Medienmitteilung des Kantons Bern: «Die beiden Tourismusbüros arbeiten in einem juristisch und organisatorisch unterschiedlichen Rahmen.» Dagegen soll «die bereits heute gut funktionierende und wirkungsvolle Zusammenarbeit nach einem Weiterentwicklungskonzept vertieft und ausgebaut werden». Das ist das Ergebnis eines

Berichts, den die Volkswirtschafts- und Tourismusdirektion des Kantons Bern und das Wirtschafts- und Kooperationsdepartement des Kantons Jura in Auftrag gegeben haben. Der Bericht zeigt auch auf, in welchen Bereichen die Zusammenarbeit weiter gefördert werden kann. Die beiden Auftraggeber haben die Assemblée Interjurassienne darüber informiert. Diese hatte die Zusammenarbeit im Tourismusbereich des Berner Juras und des Kantons Jura mehrfach bemängelt. KJV

Gutes erstes Halbjahr

■ **Jungfraubahnen.** Im ersten Halbjahr 2005 haben die Jungfraubahnen den Gewinn um 34 Prozent auf 7,3 Mio. Franken gesteigert. Die Erträge übertrafen erstmals die Grenze von 60 Mio. Franken, wie das Unternehmen mitteilte. Diese stiegen von 56,3 Mio. im Vorjahreszeitraum auf 60,2 Mio. Franken. Der Betriebsgewinn vor Zinsen und Steuern (EBIT) erhöhte sich um 32 Prozent auf 9,96 Mio. Franken. Die Wintersaison 2004/05 blieb mit 1,175 Millionen Besucherta-

gen nur knapp hinter der Rekord-saison 2002/03 zurück. Auf dem Jungfraujoch wurden in fünf von sechs Monaten mehr Gäste als im Vorjahr gezählt. Insgesamt besuchten über 220 000 Gäste das Jungfraujoch (+13%), wie das Unternehmen weiter bekannt gab. Die Besucherzahlen in den Hochsaisonmonaten Juli und August liegen gesamthaft 2 Prozent unter dem Vorjahr. Vom grossen Hochwasser am 22./23. August 2005 waren auch die Jungfraubahnen betroffen. DST/Isda

KURZ UND BÜNDIG

80 000 Besucher, 200 Medien

Nach 39 Tagen Festival – die längste Dauer bisher –, über 80 Veranstaltungen und 15 Uraufführungen geht die 67. Auflage von «Lucerne Festival – Sommer» zu Ende. Trotz den durch das Hochwasser bedingten Absagen von 7 Konzerten wurde das Budget beim Kartenumsatz deutlich überschritten. Die Besucherzahl betrug rund 80 000. Über 200 Medienvertreter waren als Berichterstatter für Print, TV, Radio und Internet akkreditiert. KJV

«Q III» für Park Hotel Vitznau

■ Das Park Hotel Vitznau, 5-Sterne-Ferienhotel am Vierwaldstättersee, war Testbetrieb zur Einführung des Branchenleitfadens ISO 9001:2000 für das Gastgewerbe. Nach der als erfolgreich und beispielhaft bewerteten Implementierung des Qualitätsmanagementsystems nach ISO 9001:2000 wurde das Hotel mit dem Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus Stufe III ausgezeichnet. Zu den Schwerpunkten der Saison 2005 zählte die Arbeit eines Projektteams zu den Themen «Implementierung des Leitbildes» und «Persönlicher Nutzen des Prozessmanagements». KJV

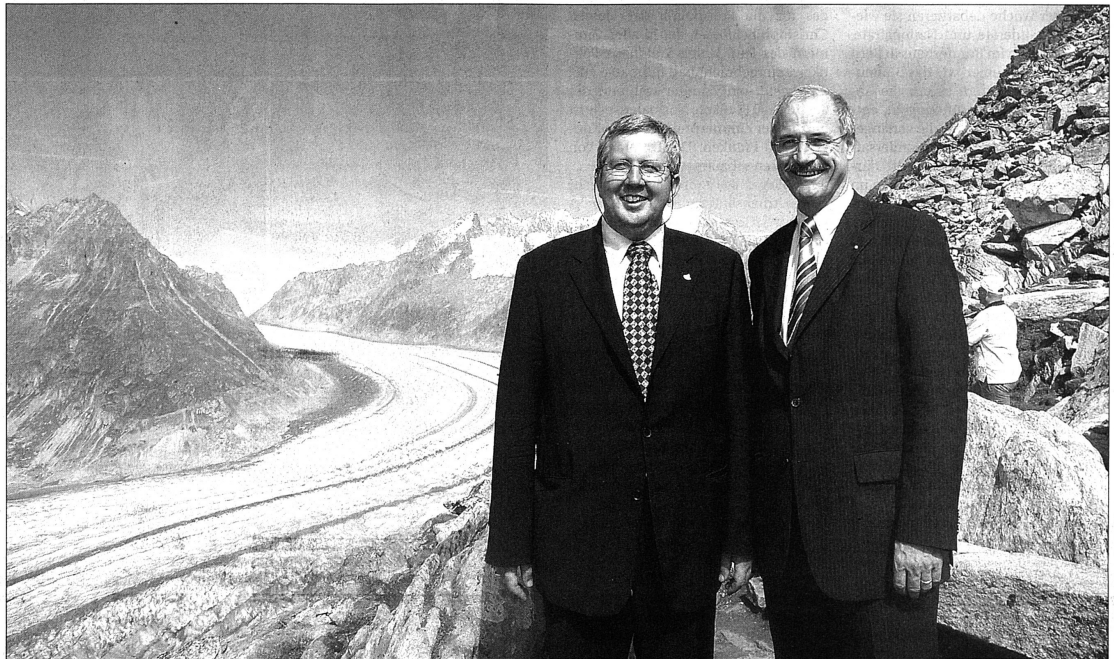
Neuer Tourex: Zwischenbilanz

Im Februar 2005 startete der neu konzipierte Vorbereitungskurs dipl. Tourismus-Experte/-Expertin (Tourex). Die 11 Studierenden bereiten sich auf die höhere Fachprüfung im September 2006 vor. Positiv erwähnt werden in einer Teilnehmer-Umfrage die Verknüpfung Theorie-Praxis, die Vernetzung der Ausbildungsblöcke und die projektbezogene Ausrichtung. Zwei der 11 Studierenden sind laut Mitteilung für Tourismusorganisationen tätig, fünf für Incoming-Leistungsträger, und vier haben sich dem «Outgoing» (Reiseveranstalter und Reisebüros) verpflichtet. Der nächste Ausbildungskurs beginnt im Februar 2006. KJV

www.hsw.fhn.ch/ftw, www.ist-zurich.ch

Steigenbergers 75. Jubiläum

500 Gäste begingen am Samstag das 75-jährige Bestehen der Steigenberger Hotelgesellschaft mit einer Jubiläumsgala im Steigenberger-Hotel Frankfurter Hof. In verschiedenen Salons konnten sie Köstlichkeiten aus Nord- und Mitteldeutschland, aus Ägypten, der Schweiz und Österreich «in der jeweils passenden Atmosphäre» geniessen. Der Konzern vereint heute 77 Hotels in Deutschland, der Schweiz, Österreich, den Niederlanden und Ägypten. KJV



■ **Spitzen der Hotellerie auf der Bettmeralp.** Pierre-André Pannatier, Präsident des Walliser Hotelier-Vereins, und Christop Juen, Direktor von hotelleriessuisse, nach der Generalversammlung der Walliser Hoteliers auf der Bettmeralp vor der mächtigen Naturkulisse des Aletschgletschers. Foto: Laurent Missbauer

Walliser Hotelier-Verein

Mehr Professionalität ist spürbar

■ In der Walliser Hotellerie weht unbestreitbar ein frischer Wind. Dies gehört jedenfalls zu den stärksten Eindrücken, die an der Generalversammlung des Walliser Hotelier-Vereins vom vergangenen Donnerstag auf der Bettmeralp vermittelt wurden.

Laurent Missbauer

«Die Hotellerie und der Tourismus im Wallis haben eine Zukunft, davon bin ich überzeugt», lautete eine der Kernaussagen des Präsidenten des Walliser Hotelier-Vereins, Pierre-André Pannatier. Der vor einem Jahr gewählte frühere Präsident der Zermatter Hoteliers ist sich dessen umso sicherer, als er im Laufe seines ersten Präsidialjahres, das er selbst als «Lehrzeit» bezeichnet hat, bereits ein paar positive Punkte verbuchen konnte.

Bei der Übernahme des Vorsitzes hatte er sich mehrere Ziele gesetzt, darunter die berufliche Fortbildung und eine bessere Kommunikation. Heute muss man anerkennen, dass das in diesem Jahr eingeführte Ritzzy-Ausbildungsprogramm sehr gut angekommen ist. «Mit diesem Programm haben wir eine ganze Reihe von Kursen für die kostenlose Weiterbildung der Hoteliers und ihrer Mitarbeiter geschaffen. Man

beneidet uns sogar ausserhalb des Kantons darum», stellte Pierre-André Pannatier stolz fest.

«Alles in allem leisten wir gute Arbeit»

Stolz ist der neue Präsident auch auf die Reorganisation des Büros in Sion, wo der ebenfalls vor 12 Monaten gewählte neue Direktor, Patrick Béro «sehr gute Arbeit geleistet hat». – «Die neue Website, die Lancierung des Informationsblatts «Infhotel» und der Aufbau eines zweisprachigen Informationszentrums sind heute Realität», sagte Pierre-André Pannatier und erwähnte auch, dass er mehr als 15 000 Kilometer am Steuer seines Wagens zurückgelegt habe, um die Mitglieder des Vereins zu besuchen und ihre Anliegen kennen zu lernen.

«Alles in allem leisten wir gute Arbeit», hielt er fest. «Leider gibt es immer eine kleine Minderheit, deren negative professionelle Einstellung dem Image unserer Hotellerie schwer schadet. Es ist sicher ehrenhaft, einen Verein zu präsidieren, der 20 Prozent der Mitglieder von hotelleriessuisse stellt, aber mein Ziel muss es sein, im Wallis die besten Hoteliers zu haben, nicht die meisten. Deshalb brauchen wir noch mehr Professionalität.»

«Wir müssen uns Tag für Tag für unsere Ziele engagieren»

Während die Hotels derzeit den Gegenstand einer neuen Klassifikation bilden, wird man nach Pierre-André Pannatier nie ein Klassifikationssystem finden, das allen Mitgliedern zusagt. Er

hält es jedoch für unumgänglich, dass die Massstäbe höher angesetzt werden. «Wenn wir uns neben unseren Konkurrenten im Ausland mit der Qualität unserer Dienstleistungen und Infrastrukturen profilieren wollen, müssen wir zwangsläufig höhere Massstäbe anlegen. Jeder Einzelne muss einfach alles geben, um in seiner Kategorie der Beste zu sein. Nur mit dieser Mentalität wird es uns gelingen, die im Moment eher stagnierende Auslastung unserer Hotels zu verbessern», kommentierte der Präsident. Er forderte seine Mitglieder zur Zusammenarbeit auf: «Wir können unsere Zukunft nur verbessern, wenn wir gemeinsam vorgehen, und wenn wir bereit sind, uns Tag für Tag für die gemeinsamen Ziele zu engagieren.»

Übersetzung: Christina Miller. Siehe Cahier français, Seite 3

Wenn der Zufall Lobbying betreibt ...: Weitere Highlights der Generalversammlung

Zusammenarbeitsprojekt mehrerer Walliser Hotels. Soeben ist der Schlussbericht über ein Projekt erschienen, das fünf Hotelgruppen zu einer engen Zusammenarbeit verbunden hat. Aus der Zusammenfassung geht hervor, dass «die Ergebnisse trotz den anfänglich sehr hohen Zielvorgaben insgesamt befriedigend sind.»

Ritzzy-Kurse: Mehr als 400 Personen haben in diesem Frühjahr an den Ritzzy-Kur-

sen teilgenommen. Der nächste Ausbildungszyklus wird Mitte September bis Anfang Dezember durchgeführt. Weitere Informationen gibt es auf der Website www.ritzzyinfo.ch.

Auszeichnung. Claudio Casanova (Crans-Montana) wurde für seine kürzliche Ernennung zum Vizepräsidenten von hotelleriessuisse ausgezeichnet.

Lobbying. Caesar Jaeger hielt einen Vortrag zum Thema Lobbying. Der frühere

Grossratspräsident rief vor allem ins Bewusstsein, wie man sich bei der Politik Gehör verschaffen kann.

Verlosung. Zum Dank an die Teilnehmer einer touristischen Befragung wurden auf der Bettmeralp Preise verlost. Der 1. Preis ging an François Seppé, den Chef der Dienststelle für Tourismus und Wirtschaftsförderung des Kantons Wallis. Wenn der Zufall Lobbying betreibt... LM

Zielsicher zu Ihrem Gast.



FIDELIO®

suite 8

Überzeugen Sie sich
an der IGEHO:
19.-23. November 2005
Halle 2.1 Stand D30

Die Check-In Data installiert Ihnen
das modernste Front-Office System und
liefert Ihnen die Gäste dazu.

myfidelio.net

- 600 000 Reisebüros weltweit
können in Ihrem Betrieb Reservationen tätigen
- 80 verschiedene Internet-Reiseportale haben
Zugriff auf Ihr Angebot
- Ihre Stammgäste schätzen die Online-Buchung
über myfidelio.net
- myfidelio.net erhöht Ihren Umsatz und
reduziert den Aufwand

**Können Sie es sich leisten
darauf zu verzichten?**

In guten Häusern zu Hause:
Fidelio Suite 8 von
Check-In Data 044 701 96 96

CHECK IN DATA

www.checkindata.com

Brenner 2005

■ **Prämierung der besten Destillate der Schweiz.** Das professionelle Degustatoren-Team der Distiswiss wählte am Freitag in Bern den 42-jährigen Urs Hecht zum Brenner des Jahres. Seine Gunzwiler Distillate AG erreichte die höchste Durchschnittsbewertung aller Betriebe, die sich an der Distiswiss-Prämierung beteiligten. Der Luzerner erhielt nach 1999 und 2003 zum dritten Mal Gold. Hechts Spezialitäten sind sein Kirsch «Teresa», sein Vieille Prune oder Vieille Williams. RD

Ab 2007 nur noch deutsch

■ **Der neue Guide Bleu.** Am 1. Oktober erscheint die Ausgabe 2006 des «guide-bleu.ch». Zum letzten Mal werden die Lokale in dem Gastoführer in der jeweiligen Sprache der Region beschrieben. Auf Anregung der Partnerverlage in Deutschland und Österreich hin, wird der Führer 2007 nur noch auf Deutsch erscheinen. «Das ist für das Tessin und die Westschweiz punkto Marketing besser», ist Chefredaktor Anton Herbert Honegger überzeugt. Trotzdem erhofft sich Honegger,

in zwei Jahren 20 bis 25 Betriebe mehr in der Westschweiz zu zählen (2006: 143 von 1119). Die Gesamtpunktezahl 99 von 100 (davon in der Küche 27 von 28) erreichten für den Guide 06 nur zwei: Wie 2005 das «Motto del Gallo», Taverne TI, und neu Bernard Ravet aus Vufflens-le-Château VD. Die von der Testredaktion nominierten «Gastgeberteams 2006» sind im Guide aufgelistet und die Publikums-Wahl findet vom 1. bis 15. November per SMS statt. GSG

Drei glückliche Gewinnerinnen

■ **htr: Sommer-Wettbewerb.** Die htr-Glücksfee hat unter den korrekt ausgefüllten Wettbewerbsbögen drei Gewinnerinnen gezogen. Anya Schillumeit aus Clarens gewinnt zwei Übernachtungen im 5-Sterne-Hotel Carlton in St. Moritz für zwei Personen, inklusive Frühstück. Dieser Preis wurde von Hoteldirektor Daniel Braun zur Verfügung gestellt. Monika Rubli aus Oberiberg ist die glückliche Gewinnerin des zweiten Preises. Ihr gehören zwei Übernachtungen für zwei Perso-

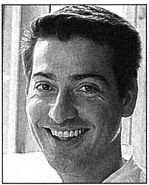
nen im 4-Sterne-Romantik-Hotel Orselina in Orselina, inklusive Frühstück und 5-Gang-Auswahlmenü. Sponsor dieses Preises: Hoteldirektor Alberto Amstutz. Der dritte und letzte Preis, Büchergutscheine im Wert von 100 Franken, wird Mirana Radloff aus St-Légier zugestellt. Die Gutscheine wurden von der htr spendiert. – Insgesamt haben 103 Personen am Wettbewerb teilgenommen, davon haben rund ein Viertel alle Antworten richtig angekreuzt. VB

ZITAT DER WOCHE

«Jeder, der die Gastronomie über die Betten quersubventioniert, ist auf dem Holzweg.»

Ole Hartjen, Direktor
Lindner Grand Hotel
Beau Rivage in Interlaken
auf Seite 10

BUSINESS-PEOPLE



■ **Martin Slier** ist neuer Küchenchef im Hotel «Widder» in Zürich. Der 31-jährige gebürtige Holländer wuchs in Deutschland auf und liess sich unter anderem bei Roland Schmid im «Alpenhof» in Zermatt und bei den deutschen Spitzenköchen Anton Lanz und Holger Stromberg ausbilden. Zuletzt arbeitete Martin Slier als Executive Chef im Hotel «Drachenburg und Waaghaus» in Gottlieben am Bodensee. RD

■ Der Waadtländer Daniel Allamand löst den Walliser Philippe Varone an der Spitze des Schweizer Branchenverbands Wein ab. Für die nächsten zwei Jahre wird er zusammen mit dem Direktor von Swiss Wine, Jürg Bussmann, die Geschicke des Schweizer Weins mitbestimmen. Der 46-jährige Vater von drei Kindern bearbeitet fünf Hektar Rebellen in der Waadt, ist Vizepräsident der Fédération vaudoise des vigneronns und Mitbegründer des Schweizerischen Weinbauverbands mit Sitz in Bern. RD

■ **Andreas Wyss** wird als Delegierter des Verwaltungsrates die Rolle des «Patrons» im Zürcher Traditionshaus «Kronenhalle» übernehmen. Der 57-Jährige führte die letzten 12 Jahre das Zunfthaus zur Zimmerleuten am Limmatquai. Nach dem Tod des «Kronenhalle»-Besitzers Gustav Zumsteg im Juni dieses Jahres führte eine Stiftung das Restaurant am Bellevue. RD



■ Der deutsche Messtechnik-Spezialist ebro Electronic gründet eine Schweizer Niederlassung in Urdorf: Stefan Hiltbrand (47) ist Geschäftsführer der ebro Electronic GmbH. Die Firma entwickelt und produziert Handmessgeräte, Datenlogger und Regler für verschiedene Messgrößen. Hiltbrand war bei der bisherigen ebro-Vertretung in Reinach tätig. GSG

■ **Thomas Blatter** und **Benno Trippel** wurden an der GV von Arosa Tourismus neu in den Vorstand gewählt. Blatter nimmt als Vertreter von Gastro Arosa Einsitz in den Vorstand, Trippel als Vertreter des Ferienwohnungs-Vereins, wie der «Südschweiz» zu entnehmen ist. Ausserdem wird fortan ein Delegierter der Arosa Bergbahnen AG im Vorstand mitwirken. DST

Berner Oberland

Biken, geniessen und relaxen

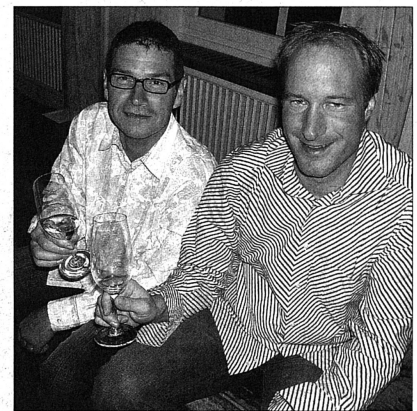
■ «Die Kombination macht den Reiz dieser Tour aus», waren sich die Teilnehmer der «Berner Oberland Gourmet Bike-Tour» einig.

Unter dem Motto «Ride & Relax» führte die diesjährige Gourmet-Bike-Tour im Berner Oberland von Spiez bis zum Schwarzsee. Auf dem Programm standen neben der Bewältigung von 3200 Höhenmetern drei Übernachtungen in drei 5-Sterne Hotels mit total 45 Gault-Millau-Punkten. Wo die 15 Teilnehmer übernachten, geschlemmt und gewollnesst haben: Im «Victoria Jungfrau» in Interlaken, im «Lenkerhof» in Lenk und im «Grand Hotel Bellevue» in Gstaad.

Im Berner Oberland wurde die Bike-Tour zum zweiten Mal durchgeführt. Organisator Thomas Binggeli, Inhaber von «Thömus Veloshop» in Niederscherli, plant, ab nächstem Jahr die Gourmet-Touren in andere Kantone auszudehnen, möglich wäre ein Abstecher in die Innerschweiz oder ins Wallis (in Graubünden werden Velo-Gourmet-Touren bereits seit einigen Jahren durchgeführt). Die Angebote für die Velo-Freaks kosten zwischen 1290 Franken im Doppelzimmer und 1690 Franken im Einzelzimmer, das Gepäck wird mit dem Auto von Hotel zu Hotel transportiert. «Was mich an dieser Velo-Tour fasziniert, ist die Kombination», meinte Teilnehmer Peter Zürcher, Leiter Branding von der SBB: Verschwitzt und – je nach Wetter – voll Schlamm im Hotel ankommen, nach einer Dusche und Wellness gepflegt dinieren. Und wer sich so beim Biken verausgabt hat, kann ohne Reue schlemmen. MD



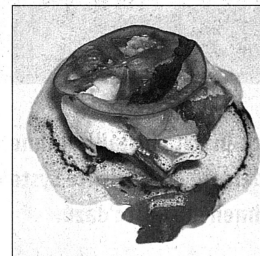
■ **Geschäft.** Hans C. Leu, alt Hotelier und Begleiter der Tour, und Urs Bircher, Hoteldirektor im «Tschuggen», Arosa (v.l.).



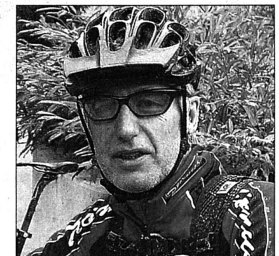
■ **Entspannt beim Apéro.** Wirtschaftsprüfer Hanspeter Kienberger und Tour-Organisator Thomas Binggeli (v.l.).



■ **Zeigte sich von seiner besten Seite.** Urs Gschwend, Küchenchef im «Lenkerhof» (16 GM-Punkte).



■ **Kulinarische Köstlichkeit.** Die Gemüse-Lasagne auf Paprika-Balsamico-Coulis.



■ **Und schon wieder gehts weiter.** Peter Zürcher, Leiter Branding SBB, ist abfahrtsbereit. Fotos: Marietta Dedual

Kurt Kühni

Sein Gilde-Betrieb ist konkurs

■ An namhaften Auszeichnungen mangelte es dem eidgenössisch diplomierten Küchenchef nicht: Kurt Kühni war mit seinem Gasthof Bären in Attiswil seit 1993 Mitglied der Schweizer Gilde etablierter Köche. Im gleichen Jahr gelang ihm die Aufnahme in den Gault Millau. 1997 bis 1999 wirkte Kühni als Teamcaptain der Schweizer Koch-Nationalmannschaft. Er nahm an über 40 Koch-Wettbewerben teil, aus denen über 30 Goldmedaillen als Einzelaussteller oder im Team resultierten. Die Erfolgsstory nahm ein jähes Ende: Der mit 15-Gault-Millau-Punkten gekrönte Betrieb, den Kühni vor 11 Jahren kaufte, musste Konkurs anmelden. Grund sei die hohe Zinsbelastung des sehr weitläufigen Betriebes. Im Augenblick habe er keine Perspektive, so Kühni. Er hegt aber Hoffnungen in Bezug auf die von der Bank nun gesuchten neuen Besitzer: «Als Pächter kann ich mir vorstellen, hier weiterzuarbeiten.» GSG

Mariann Hänni, hotelleriessuisse

Gekürt von Berner Wirtinnen und Wirten

■ An seiner diesjährigen Verleihung des «Gastro-Bären» ehrte der Wirteverband der Stadt Bern Mariann Hänni von hotelleriessuisse.

Mit dem Preis kürt der Wirteverband «Gastro Stadt Bern» seit 2003 jedes Jahr eine Persönlichkeit für eine herausragende Leistung in der Gastronomie. Mariann Hänni wurde für ihr besonderes Engagement in der gastgewerblichen Grundausbildung ausgezeichnet: Die 58-jährige Preisträgerin ist seit 1994 für die gastgewerbliche Berufsbildung bei hotelleriessuisse zuständig. Sie koordiniert die Ausbildung an sechs Schulhotels, die über die ganze Schweiz verteilt sind und in denen jährlich 950 junge Männer und Frauen ausgebildet werden. Hänni engagiert sich schon über 30 Jahre in Ausbildungsfragen: Sie arbeitet seit 1974 beim Schweizer Hotellier-Verein in Bern. GSG



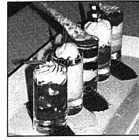
■ **Für ihr Engagement in der Ausbildung.** Eveline Neeracher (l.), Präsidentin Gastro Bern, überreicht Mariann Hänni, hotelleriessuisse, den «Gastro-Bären». Foto: zvg



HOTELLERIE

9

Helmut Bachmaier | Der Konstanzer Professor weiss, was Alte wollen. Zum Beispiel, nicht als Alte beworben werden.



GASTRONOMIE

10

Lindner Beau Rivage | Das Interlaken Fünf-Sterne-Hotel macht seine Gastronomie zum Profitcenter auf hohem Niveau.



TOURISMUS

12

Expo 2005 | Mehr als eine Million Besucherinnen und Besucher zählte der Schweizer Pavillon an der Weltausstellung in Aichi.



Abenteurer Mike Horn

«Chefs müssen Mut für Neues zeigen»

■ Extremsportler Mike Horn empfiehlt Hoteliers und Touristikern, neue Wege zu beschreiten. Horn ist Referent am kommenden «Hotela Travel Summit».

Daniel Stampfli

► **Herr Horn, wie viel Mut benötigen Sie als Abenteurer jeweils auf Ihren Expeditionen?**

Zuallererst braucht es einen offenen Geist. Denn wenn man weiss, welche Richtung man im Leben einschlagen will, kommt man in dieser Richtung weit vorwärts. Dann braucht es auch viel weniger Mut, denn man dringt in die angestrebte Sphäre vor. Aber ein gewisses Quantum an Mut benötigen wir alle in unserem täglichen Leben. Denn wir starten ins Ungewisse, das heisst wir verlassen unsere Komfortzone, das uns Bekannte. Wenn wir uns ins Ungewisse begeben, müssen wir den Mut behalten, selbst wenn etwas zwischendurch nicht funktioniert. Denn es gibt immer Dinge, die gut gehen.

«WER ANGST HAT, DIE TRADITIONEN ZU VERLASSEN, WIRD NIE VORWÄRTS KOMMEN.»

► **Der diesjährige Hotela Travel Summit steht unter dem Motto «Mut zur Weichenstellung». Wo müssten Touristiker und Hoteliers Ihrer Ansicht nach mehr Mut zeigen?**

Sie dürfen auf jeden Fall keine Angst haben, etwas Neues, Anderes, Verschiedenartiges, etwas mit viel mehr Initiative anzupacken. In der Schweiz bleibt man oft mit der Begründung «Es funktioniert ja» auf den eingeschlagenen

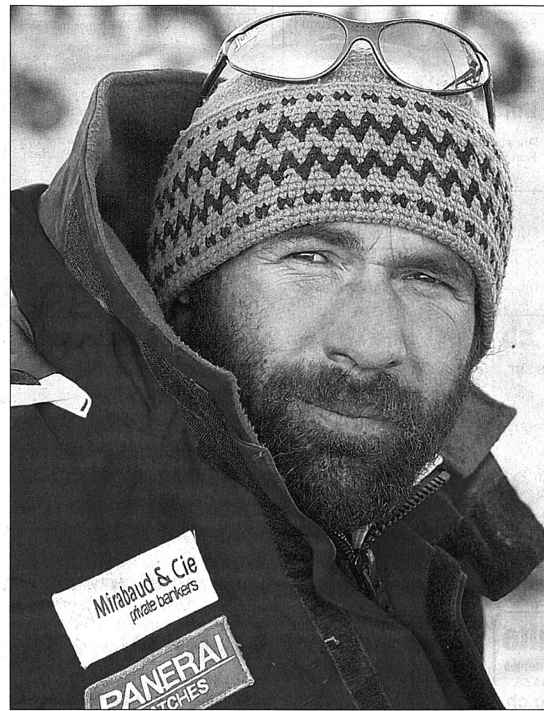
Pfaden. Niemand hat wirklich den Mut, diese Pfade, welche schon seit zwanzig Jahren begangen werden, zu verlassen. Wer sich vor dem Verlassen der Traditionen fürchtet, wird nie vorwärts kommen. Mut bedeutet, das Bekannte zu verlassen. Hoteliers müssen neue Projekte und neue Dienstleistungen für die Gäste lancieren. Und zwar solche, welche die Gäste sonst nirgendwo anders vorfinden.

► **Haben Sie konkrete Tipps?**

Heute basieren in der Schweiz die Themen auf den einzelnen Tourismussaisons. Es müsste jedoch mehr Zeit in die Zwischensaison investiert werden, in welcher weniger Touristen kommen. Das bedingt, dass etwas Neues kreiert wird. Im Herbst beispielsweise, wenn die Tage kürzer und die Nächte länger werden, muss man die Feriengäste mit anderen Programmen abholen. Man kann Themen anderswo holen und hier in der Schweiz implementieren. Wir haben hier vieles, das es nirgendwo sonst gibt, und in der so genannten toten Zeit entwickelt werden kann.

► **Wie viel Risiko empfehlen Sie den Touristiker und Hoteliers dabei einzugehen?**

Sie müssten die Risiken mit einer Herausforderung verbinden. In der Regel lieben sie aber leider die Risiken und Gefahren nicht. Und liebt man die Herausforderung nicht, wird man auch nichts riskieren. Wie schon gesagt, im Tourismus und in der Hotellerie verbleiben die Leute oft in ihren Traditionen, so dass sie sich nie einer Herausforderung stellen oder ein Risiko eingehen. Sie geben sich einfach damit zufrieden, dass das Geschäft läuft. Es gibt aber auch die anderen, die nie zufrieden sind, sich immer neue Ziele setzen und bereit sind, mit mehr Mut auch Risiken einzugehen.



■ Extremsportler Mike Horn. «Wenn wir uns ins Ungewisse begeben, müssen wir den Mut behalten, selbst wenn etwas zwischendurch nicht funktioniert.» Foto: zvg

► **Kann man lernen, mehr Mut zu bekommen?**

Alle sind mit Mut geboren. Entweder er schläft im Menschen drin und bringt ihn im Leben nicht weiter oder er wird

eben eingesetzt. Ein Manager muss Mut für Neues zeigen und seine Mitarbeiter zum Unbekannten führen. Diese werden ihrem Leader dann Vertrauen entgegenbringen. Hinzu kommt, dass

die Mitarbeiter in solchen Situationen als Team zusammenwachsen. Es ist normal, dass man viel stärker zusammenarbeitet, um Unbekanntes zu meistern.

► **Aber wenn dem Vorgesetzten dieser Mut fehlt...**

Hat er nicht genügend Mut, ist er eine Fehlbesetzung. Ist jemand mit seiner Arbeit nicht zufrieden, muss er die Stelle wechseln, denn er wird dort nie vorwärts kommen. Er besetzt die Stelle von jemandem, der diesen Job besser machen kann.

«MEIN ZELT HAT TAUSEND STERNE, KEIN HOTEL HAT SO VIELE.»

► **Auf Ihren Expeditionen übernachteten Sie in der Regel draussen oder im Zelt. Aber wenn Sie doch zwischendurch in Hotels übernachteten, welche Art Hotel schätzen Sie am meisten?**

Mein Zelt hat tausend Sterne, kein Hotel hat so viele. Oft führen Schweizer Hoteliers ihren Betrieb mit der Einstellung «Your client is never right, your client is always wrong». Recht haben immer die Patrons. In einem 5-Sterne-Betrieb machen die Angestellten ihren Job zwar sehr gut, aber meistens nur, weil sie dafür bezahlt werden. Es ist keine Freude feststellbar bei der Dienstleistung dem zahlenden Gast gegenüber. Manchmal ziehe ich ein einfaches und günstigeres Hotel vor, wo ich eine persönliche, von Herzen kommende und nicht künstliche Dienstleistung erhalte. Ich bin viel gereizt und spüre, wenn die Gastfreundschaft nur geschäftlich ist und nicht von Herzen kommt.

Zur Person von Mike Horn

■ Mike Horn (39), in Johannesburg, Südafrika geboren, studierte Geisteswissenschaft. Er entdeckte schon früh seine Abenteuerleidenschaft. So schwamm er beispielsweise als erster Mensch auf einem Hydrospeed den Amazonas hinunter oder umrundete die Erde entlang dem Äquator. Seine letzte grosse Expedition – die Solodumrundung entlang des Polarkreises – beendete er im Oktober 2004. Mike Horn ist verheiratet und Vater zweier Töchter. Er lebt in Les Moulins bei Château-d'Ex VD.

DST

Programm und Anmeldebedingungen

■ Der 2. «Hotela Travel Summit» findet am Dienstag, 25. Oktober 2005 von 14 bis 18 Uhr im Hotel Raffles Le Montreux Palace in Montreux statt.

htr medienpatronat

Das 2. Gipfeltreffen der Schweizer Tourismus- und Touristik-Industrie steht unter dem Motto «Mut zur Weichenstellung». Als Gastreferenten treten Michael Frenzel, Vorstandsvorsitzender der Preussag (TUI), Martin Lohmann,

Leiter des Norddeutschen Instituts für Tourismus- und Bäderforschung in Kiel, Jean-Daniel Gerber, Staatssekretär und Direktor des Seco, Extremsportler und Abenteurer Mike Horn, sowie Peter Rothenbühler, Chefredaktor «Le Matin» auf. Teilnahmegebühr: 150 Franken. Spezialangebote gibt es für Teilnehmer der Generalversammlung des Schweizerischen Reisebüro-Verbandes. DST

Anmeldungen online unter: www.hoteltravelsummit.ch

Drei Gratiseintritte zu verlosen

Unter den Lesern der hotel+tourismus revue werden drei Gratiseintritte für den «Hotela Travel Summit» vom 25. Oktober 2005 verlost. Einfach den Talon ausfüllen und spätestens bis 4. Oktober 2005 einsenden an: hotel+tourismus revue, Redaktion, Postfach, 3001 Bern.

Name/Vorname:

Strasse:

PLZ/Ort:

Telefon:

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

«MUT ZUR WEICHENSTELLUNG»:

abenteuerlich betrachtet durch Mike Horn, Extremsportler



WWW.HOTELATRAVELSUMMIT.CH

Dienstag, 25.10.05, 14.00 Uhr
Raffles Le Montreux Palace

Wir machen Hotels

erfolgreicher.



rebagdata

hotel management solutions

8813 Horgen • Phone +41 44 711 74 10 • www.rebag.ch



Von Experten – für Experten

ZETAG
gastrotextilien

ZETAG AG
Textilwerk Sornatt, Postfach 26, 9213 Hauptwil
Tel 071 424 62-50, Fax -51, www.zetagitextiles.ch

HESSERUNTERNEHMENSBERATUNG
FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

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

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

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

Aus gesundheitlichen Gründen per
November 05 oder nach Vereinba-
rung zu vermieten an zentraler Lage
in der neu renovierten Liegenschaft

Rest. Löwen, Laupen

- Restaurant mit Säli ca. 60 Sitz-
plätze und Terrasse ca. 30 Sitz-
plätze
- Vinothek oder Ladenfläche 75 m²
- 3½-Zimmer-Wohnung mit
schöner Terrasse.

Sind Sie interessiert? Rufen Sie uns
an, wir geben Ihnen gerne nähere
Auskunft unter Tel. 079 222 55 54.

167920/412495

Cercasi Ristorante/Grotto

(max. 40-45 posti) in gestione o
vendita da coppia referenziata
(lui chef, lei cameriera/barista)
nel Ticino, preferibilmente locarnese.

Offerte a:
Josef Loretz
Via Vernazzola 10
19018 vernazza (SP)
Italia
Tel. 0039 0187 821155
dalle ore 21.00

168024/431909

In typischem Tessiner Dorf auf Sonntags-
rasse oberhalb des LuganerSees

zu verkaufen (einmalige Gelegenheit)
besteingehtes

3-Sterne-Hotel

(7000 m² inkl. Garten) 50 Zimmer mit allem
Komfort.

Sauna, Swimmingpool, Fitness, verschiedene
Restaurants, prachtvoller Park mit vielen me-
diterranen Pflanzen und altem Baumbestand,
grosse Liegewiese.

Absolut ruhige Lage, Langjährige zufriedene
Kundschaft vorhanden.

Anfragen unter Chiffre 168004 oder Tel. 079
621 83 72, hotel + tourismus revue, Postfach,
3001 Bern.

168004/29297



In Bitsch, am Tor zum UNESCO-Weltnaturerbe

vermieten wir den

Landgasthof Z'matt

Sind Sie erfahrene und erfolgreiche Gastgeber und suchen eine
neue Herausforderung?

Dann haben wir das Richtige für Sie!

In diesem vielfältigen Betrieb mit Restaurant (30 Pl.), Tischlistube
(30 Pl.), Carnozet und Gartenterrasse (60 Pl.) sowie Wirtwohnung,
grossem Park- und Spielplatz können Sie sich voll entfalten.

Interessenten senden ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen
an:

Steiner & Pfaffen Treuhand AG
Postfach 247, 3902 Brig-Glis
info@steiner-pfaffen.ch

168009/418197

Zu verkaufen

an sehr ruhiger Lage, wenige Schritte zur
Piazza Grande und zum See.

Hotel in Locarno

20 Zimmer, Restaurant, Bar,
Garten, Parkplätze.



seit 1963

167450/386350

Zu mieten gesucht:

Folgende Lokalitäten (Stadt bevorzugt)

**Bar
Restaurant mit Saal
Hotel Garni**

Angebote an:
Ron Hartog, Tel. 079 669 43 52

168005/431872

htr AUS- UND WEITERBILDUNG**abcwine-spirits.ch**

Vous voulez apprendre plus sur
le vin & les spiritueux, en
même temps bénéficier d'une
qualification internationalement
reconnue? Maintenant à
Neuchâtel, Genève
et à Lausanne!
Contactez-nous:
Tél. 032 724 43 94
www.abcwine-spirits.ch
e-mail: info@abcwine-spirits.ch

**Sprachaufenthalte**

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

**Gütesiegel für die Fach- und
Spezialpresse.**

Q
Publikation
FOKUSSIERT
KOMPETENT
TRANSPARENT

Mehr Wert für Ihre Kommunikation.

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

24-h-Aboservice

Neu kostenlos per SMS oder jederzeit telefonisch!

Senden Sie eine SMS mit Text HTRS (für Schnupperabo Fr. 25.-, 10 Ausgaben) oder HTRA (für Jahresabo Fr. 145.-) und
Ihre Adresse an die Nr. 723. Beispiel: HTRS HansMuster/Mustergasse 1/3001 Bern



Oder per Tel.: 031 740 97 93, E-Mail: abo@htr.ch, Internet: www.htr.ch

htr

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



Streit um «Jugendherberge»

■ **Geldbusse.** Die Grossalp AG, die im Tessiner Walserdorf Bosco Turin die Tourismus-Infrastruktur besitzt, ist vom Zürcher Handelsgericht wegen Verletzung von Namensrechten zur Zahlung von 37 319 Franken verurteilt worden. Es geht um die Verwendung des Begriffs «Jugendherberge», den die Schweizer Jugendherbergen (SJH) als Marke geschützt haben. Die Grossalp AG hat dieses Wort in ihren deutschsprachigen Prospekten zur Übersetzung für «Ostello Giovanni Bosco» verwendet.

Das Gerichtsurteil sei absurd, so Grossalp-Chef Giovanni Frapolli. Es existiere keine andere Übersetzungsmöglichkeit. Fredi Gmür, Geschäftsführer der Schweizer Jugendherbergen, betont indes, dass die Grossalp AG schon vor längerer Zeit eine Verzichtserklärung für den Begriff «Jugendherberge» unterschrieben habe. «Die Grossalp AG schuldet uns Geld. Wir wollen nicht darauf verzichten, denn wir hätten wegen dieser Geschichte relativ hohe Ausgaben.»

TL/sda

Versteigerung

■ **Bivio.** Das Hotel «Grischuna» in Bivio hat einen neuen Besitzer: Der St. Moritzer Hotelier Hans-Jürg Buff hat bei der betriebsamtlichen Grundstücksversteigerung 720 000 Franken geboten und den Zuschlag erhalten, wie die «Südostschweiz» am Montag berichtete. Buff stammt aus einer Hoteliersfamilie, die mehrere Gastrobetriebe besitzt. Auch das «Grischuna» soll als Hotel-Restaurant weitergeführt werden. Buff will dem Betrieb eine klare Position im Markt geben.

TL

«Hafenpromenade» des «al porto»: Baustart

■ **Lachen SZ.** Grünes Licht für das «al porto» in Lachen: Die geplante Gastronomie-, Wohn- und Erlebnismeile «Hafenpromenade» kann gebaut werden. Die verbleibenden Differenzen mit den Einsprechern beim Bauprojekt konnten bereinigt werden, so die Medienmitteilung. Der Baustart kann nun innert kürzester Zeit erfolgen. Der Gemeinderat hatte das Projekt bereits im April bewilligt. Das «al porto» erweitert sein bestehendes Angebot um zwei Restaurants, eine Bar-Lounge,

vier Hotel-Suiten und einen zusätzlichen Raum für Veranstaltungen und Seminare. Ausserdem werden sieben Eigentumswohnungen mit Tiefgaragenplätzen errichtet. Die neue Angebotsvielfalt der Hafenpromenade soll der Zürichsee-Gemeinde Lachen ab Frühjahr 2007 zusätzliche und nachhaltige Attraktivität verleihen. Für die Errichtung dieser komplexen Infrastruktur seien einschneidende bauliche Massnahmen notwendig. Auch am bestehenden «al porto»

werden grössere Eingriffe nötig. Eine temporäre Schliessung des ganzen Betriebes sei aus diesem Grunde unumgänglich. Das «al porto» bleibt vom 28. November 2005 bis 30. April 2006 geschlossen. Das Restaurant wird am 1. Mai 2006 wieder in Betrieb genommen, alle anderen Bereiche voraussichtlich sukzessive ab Ende 2006 eröffnet bzw. wieder eröffnet. 29 Mitarbeitende werden per 1. Dezember 2005, bzw. 1. Januar 2006 eine neue Stelle suchen müssen.

KJV

1. Semester 2005

Logiernächte: Im Plus dank Gästen aus dem Ausland

■ Im ersten Halbjahr 2005 haben die Übernachtungen in den Schweizer Hotels und Kurhäusern um 1,6 Prozent zugenommen. Der Anstieg bei den ausländischen Gästen machte den Rückgang bei den Schweizern wett. Das zeigt die Beherbergungsstatistik auf.

Theres Lagler

16 Millionen Logiernächte buchten die Hotels und Kurhäuser der Schweiz in den ersten sechs Monaten dieses Jahres. Im Vergleich zu den letztmals erhobenen Daten im Jahr 2003 entspricht dies einem Plus von 1,6%, wie das Bundesamt für Statistik letzte Woche bekannt gab. Ein Wermutstropfen aber bleibt: Immer weniger Schweizer übernachten in Schweizer Hotels. Während die Übernachtungen der ausländischen Touristen um 6,4% stiegen, gingen die Übernachtungen von Schweizer Gästen um 3,9% zurück. In kumulierten Zahlen sind somit von Januar bis Juni 2005 auf dem Heimmarkt rund 287 000 Logiernächte verloren gegangen. Dafür konnten die Hotels im selben Zeitraum rund 545 000 zusätzliche ausländische Gäste empfangen.

Viele Besucher aus Asien, Deutschland stabil

Dieser Erfolg hängt auch mit dem Aufwärtstrend in Asien zusammen. So haben die Chinesen (ohne Hongkong) ihre Präsenz im Vergleich zu 2003 fast verdoppelt (+96%). Insgesamt wurden 74 022 Logiernächte aus diesem Herkunftsland gezählt. Grosse Zuwachsraten waren auch bei den Gästen aus Thailand (+88%) und Korea (+52%) zu verzeichnen. Bei den osteuropäischen Ländern fällt Rumänien auf. Während die rumänischen Gäste im ersten Semester der Jahre 2000–2003 auf durchschnittlich 12 000 Logiernächte kamen, waren es im ersten Halbjahr 2005 21 408 (+71%). Wichtigstes Herkunftsland ist und bleibt aber mit 2,8 Mio. Übernachtungen Deutschland. Die Nachfrage war stabil (+0,4%).

Die Spitzenreiter in der Gunst der Gäste

Knapp die Hälfte der Hotelübernachtungen entfielen auf die drei Tourismuskantone Graubünden, Bern und Wallis. Graubünden zählte 2,9 Mio. Logiernächte und lag damit unter den Vorjahreswerten, die jeweils zwischen 3,2 und 3,5 Mio. lagen. Bern und Wallis erzielten je gut 2,3 Mio. Übernachtungen und konnten damit ihr Niveau halten. Auf Platz vier folgt Zürich mit 1,6 Mio. Übernachtungen vor dem Kanton Waadt (1,1 Mio.).

Weitere Informationen: www.statistik.admin.ch



■ **Enormes Marktpotenzial.** Gäste im Alter ab 50 Jahren werden als eigene Zielgruppe viel zu wenig beworben. Und wenn, dann vielfach falsch. Dabei liegen in ihren Wünschen grosse Wachstumschancen für die Branche.

Fotos: Herbert Fischer

Zielgruppe 50plus

Branche verschläft Marktpotenzial

■ Sie sind anspruchsvoll, sie haben Zeit, und sie haben Geld – die Alten. Doch da bereits liegt ein Problem. Alte als Alte zu bewerben, ist kreuzfalsch. Falls sie überhaupt beworben werden. Denn ein grosses Potenzial für Hotellerie und Gastronomie liegt brach.

Herbert Fischer

An einer Tagung in Luzern (siehe Box) referierte der Konstanzer Professor Helmut Bachmaier über «Generationsmarketing». Das Thema erregt darum Interesse, weil die Branche – eigentlich – weiss, welches Marktpotenzial darin schlummert.

Sein oder Design? So umriss Helmut Bachmaier eine für die Zielgruppendefinition entscheidende Frage: «Es ist zu unterscheiden: zwischen den Grundwerten bei älteren Menschen, die relativ konstant bleiben – das wäre das Sein – und den Formen der Selbstdarstellung, also wie sie erscheinen – das wäre das Design. Das Design wandelt sich, die Grundwerte bleiben (relativ) konstant. Beides ist anzuspüren: die Grundwerte und die aktuellen Formen der Inszenierung des Alters – etwa als jugendlich, dynamisch, welt-offen, und so weiter.»

Sich zum eigenen Alter zu bekennen, sei für viele Menschen, insbesondere für Frauen «nicht einfach. Hier ist die Selbsteinschätzung interessant: Als Faustformel kann man annehmen, dass sich Menschen fast immer zehn Jahre jünger einschätzen, als sie effektiv sind.» Dieses Phänomen ist übrigens

nicht neu. Bereits 1860 soll an der Berliner Universität ein Gelehrter auf einen «grossen Widerspruch» hingewiesen haben. Nämlich, dass alle Menschen alt werden, aber nicht alt sein wollen. «Alt werden – ja, alt sein – nein! Dies wurde auch die Maxime des Seniorenmarketings: Nicht auf den Zustand des Alters abstellen, sondern auf die Chancen und Möglichkeiten, die im Alter stecken», so Bachmaier.

Viele Alte wollen ihre Autonomie stärken

Die Ansprache älterer Gäste erweise sich somit «als eine sensible Angelegenheit, da man ja nicht weiss, wie jemand zu seinem Alter steht. Hier ist es immer ratsam, distanziert und respektvoll umzugehen». Einseitige Jugend- oder einseitige Altersangebote sind laut

Bachmaier nicht erfolgreich, es sei denn, man spezialisere sich auf eine besondere Zielgruppe innerhalb des Alterssegments. Wichtiger als Fun zu erleben oder einfach zu relaxen sei für die ältere Generation die «Selbstständigkeitsförderung». Denn wenn die Selbstständigkeit verloren gehe, dann höre auch der Spass auf: «Prävention und Bildung/Wissen sind die beiden wichtigsten Angebote für die ältere Zielgruppe der Zukunft.» Neutral – «und so lange man keinen besseren Ausdruck hat» – sei der Ausdruck ältere Generation sehr akzeptiert: «Man kann diese Zielgruppe aber auch als Experten in ihrer Lebenssituation bezeichnen.»

Wellness allein reicht nicht – der Geist will gefordert sein

Aufgrund umfangreichen empirischen Datenmaterials folgte der Konstanzer Professor: «Ältere gehen vermehrt auf (Welt-)Reisen. Ältere sparen weniger für die Nachkommen und geben das Geld für sich aus, Ältere studieren häufiger, Ältere fragen nach Produkten, ohne unbedingt Markentreue an den Tag zu legen.» Auf der Basis der bekannten Bedürfnisse verschiedener Kunden- oder Gäste-Typen müssten neue Angebote, Produkte oder Dienstleistungen entwickelt werden. Wichtig sei, dass der ganze Mensch – also Geist, Seele und Körper – angesprochen wird. Wellness allein mache den Menschen nicht glücklicher. Denn die Fragen, die sich Alte stellen, und auch das Alter begängen im Kopf. «Mentalness» – oder wie auch immer man dies nennen wolle – sei gefragt: Gerade Lernen und Bildung verhinderten die Einsamkeit, schufen Kontakte zu Mit-Lernenden.

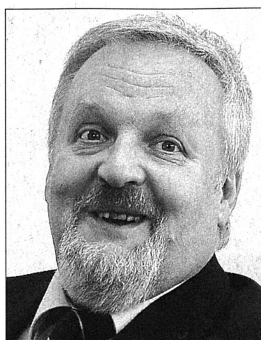
Die gemeinsame Diskussion von Themen, die sie interessieren, habe für Alte «einen enormen sozialen Wert».

Wo doch so viel Wissen vorhanden wäre, müsste die Branche dieses Marktpotenzial längst aktiv zu beackern begonnen haben – sollte man jedenfalls meinen. Die Gründe dafür, dass genau dies nicht so ist, sieht Professor Bachmaier so: «Es ist eigentlich unverständlich, dass ein so grosses Potenzial wie die älteren Kunden noch nicht oder nicht effizient bearbeitet wird.» Offensichtlich stecke das überholte, falsche Altersbild – «alt gleich krank, arm und schwach» – immer noch in vielen Köpfen. Die Branche mache nicht genug, und wenn mal was gemacht werde, sei es «zu beliebig. Und es wird dies nicht gesehen: Über die Zukunft vieler Hotels und Restaurants entscheiden die älteren Gäste und nicht die Jungen.»

Nächste Tagung im Mai

■ «Vermittlung von Basiswissen für eine erfolgreiche Gästekommunikation im Segment 50plus»: So lautete die Zielsetzung der Tagung vom letzten Samstag in Luzern. Eingeladen hatten die Schweizerische Hotelfachschule Luzern (SHL) und das Tertiärzentrum (TZP) in Berlingen (TG). Dort wirkte Professor Helmut Bachmaier (Uni Konstanz) als wissenschaftlicher Direktor. Er ist Autor zahlreicher Publikationen zu Themen rund ums Alter. Am 6. Mai 2006 findet an der SHL eine zweite Tagung statt. Thema: «Kompetenzen für eine erfolgreiche Gästekommunikation im Segment 50plus». Infos: www.tertiar-numzfp.ch, www.shl.ch.

HRF



■ **Der Experte.** Professor Helmut Bachmaier lehrt an der Uni Konstanz.

KURZ UND BÜNDIG

Hagel kostet die Winzer 20 Mio.

■ Golfballgrosse Hagelkörner zerstörten am 18. Juli 2005 die Trauben vieler Rebberge in der Waadt. Am heftigsten wütete der Hagelsturm in den Regionen Lavaux, Riviera, bei Vevey und Montreux. Die Waadtländer Winzer rechnen damit, dieses Jahr rund drei Millionen Liter weniger Wein verkaufen zu können, was einem Ertragsausfall von gegen 20 Millionen Franken entsprechen würde. Rund 85 Prozent der betroffenen Rebauern sind versichert. Im Waadtland wurden letztes Jahr knapp 8 Millionen Liter Wein produziert. **RD**

Schmerzfreies Schweinefleisch

■ Der Tierschutz fordert eine Abkehr von der gängigen Praxis, Schweine ohne Schmerzausschaltung bis zum Alter von 14 Tagen zu kastrieren. Das Schweizer Tierschutzgesetz erlaubt das heute. Der Ständerat hat sich letzten Herbst für ein Verbot dieser Praxis ausgesprochen, der Entscheid des Nationalrates steht noch aus. Zwischenzeitlich prüfen Branchenorganisationen der Landwirtschaft im Projekt «Pro Schwein» Alternativen, teilt der Verband der Schweizer Fleischwirtschaft «Proviande» mit. Die Kastration ist notwendig, um den unangenehmen «Eber»-Geschmack im Fleisch zu vermeiden. **GSG**

Verfüttern von Küchenabfällen

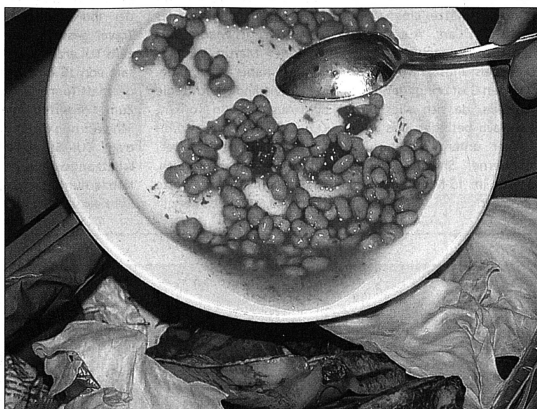
Vorerst droht Schweiz kein Verbot

■ In der Europäischen Union ist das Verfüttern von Küchenabfällen ab Herbst 2006 verboten. Die Schweiz bleibt davon erst mal verschont.

Annett Altvater

Die traditionelle Verwertung von Küchenresten ist die Abgabe an einen Mastbetrieb. In Buchrain/LU etwa führt Daniel Waldspühl die Firma Foodrec, die aus einem Schweinemastbetrieb und einer Futterküchenanlage besteht. Monatlich fressen seine Schweine 40 bis 50 Tonnen Speiseabfälle, die er zuvor aufwändig aufbereiten muss: 20 Minuten lang kochen die Reste bei 95 Grad. Seinen derzeit 60 Kunden aus der Gastronomie stellt Waldspühl Container mit 80 Litern Fassungsvermögen zur Verfügung, die nach der Entleerung wieder gereinigt werden. Pro abgeholt Behälter zahlt die Kundschaft zwischen 12 und 16 Franken. Andere Mastbetriebe verlangen die Hälfte, manche entsorgen gar kostenlos. Doch über den höheren Preis finanziert Waldspühl seine moderne Anlage, die eine hygienisch einwandfreie Behandlung der Speisereste garantiert und den Schutz vor Seuchen gewährleistet.

In der Europäischen Union wird eben aufgrund dieser Seuchengefahr die Schweinemast mit Küchenabfällen ab Ende Oktober 2006 vollumfänglich verboten sein. Dann laufen die Aus-



■ Kein Aus für den Schweinekübel. Was in der EU ab nächstem Herbst verboten ist, dürfen Schweizer Köche weiterhin: Den Schweinekübel füllen. Foto: GSG

nahmeregelungen für Deutschland und Österreich aus. Ob die beiden Länder noch Widerstand gegen die Richtlinie leisten werden, bleibt abzuwarten. Den Schweizer Schweinemästern droht aber erst mal keine Sanktion: Letzten Sommer bereits hat die EU die Schweizer Regelung bezüglich der tierischen Nebenprodukte als gleichwertig anerkannt, wozu auch die Verfütterung der Speiseabfälle gehört. «Vorderhand

ist damit das Verfüttern von Küchen- und Speiseabfällen an Schweine unter sichernden Auflagen weiterhin möglich», erklärt Marcel Falk, Mediensprecher beim Bundesamt für Veterinärwesen BVET.

Heime, Spitäler und das Gastgewerbe dürfen also weiterhin die rund 200 000 Tonnen Küchenabfälle pro Jahr an bewilligte Schweinemäster liefern. Verboten ist allerdings ein Handel mit

den Speiseresten über die Grenzen hinweg. Immer beliebter ist als Alternative die Vergärung: Seit zwölf Jahren ist es möglich, die Küchenabfälle in Biogas umwandeln zu lassen. In einer mechanisch-biologischen Abfallbehandlungsanlage wird der zerkleinerte Restmüll in einen Fermenter gepumpt. Der darin ablaufende Gärprozess dauert bis zu 20 Tage, wobei aus einer Tonne eingespeistem Material zwischen 100 und 130 Kubikmeter Biogas gewonnen werden. Das entspricht der Energie von 70 Litern Benzin.

Alternativen wie Biogas sind nicht billiger

Nach Anlagen im Mittelland hat man Mitte Juli auch in Pratteln den Spatenstich für eine Biogasanlage gesetzt. Im März nächsten Jahres soll sie in Betrieb gehen. «Diese Anlage ist speziell ausgerüstet für die Verwertung eher flüssiger Hotel- und Restaurantabfälle», sagt Beat Andrist, Mitglied der Geschäftsleitung der Elektra Baselland (EBL). Von insgesamt 10 000 Tonnen Jahreskapazität können maximal 4000 Tonnen Gastroabfälle zugegeben werden. Denn damit die Technologie funktioniert, ist ein gewisser Anteil an Trockenmasse notwendig. Andrist rechnet für Hoteliers und Wirte mit einem Tonnenpreis zwischen 80 und 140 Franken – was ungefähr dem Preis von Bauer Waldspühl entspricht.

Mitarbeit: Gudrun Schlenzcek

Anzeige



**Ihr Geschäft können Sie auf vielen Wegen ins Rollen bringen.
Hier einer der wirtschaftlichsten.**



Movano



Vivaro

Die Nutzfahrzeuge von Opel bieten für jede Transportaufgabe die passende, individuelle und vor allem wirtschaftlich attraktive Lösung. Mit exklusivem Opel Dienstleistungs- und Servicepaket «all-in» auf Vivaro und Movano. Auf Wunsch und je nach Motorisierung auch mit neuem MTA-Tecshift-Getriebe (automatisierte Schaltung). So lässt sich gut wirtschaften.
Infoline 0848 810 820.



3 Jahre oder 100 000 km
Gratise-Service* und
Gratise-Reparaturen.
*Voll. Werkstatte

Opel Leasing

Opel Mobilitätsgarantie

www.opel.ch

Teileröffnung des Terminals

■ **Matterhorn-Terminal Täsch.** Der Terminal ist seit Samstag teilweise in Betrieb. 550 Parkplätze stehen zur Verfügung, und die Bahnhofshalle mit den Schalteranlagen und Verpflegungspunkten ist geöffnet. Der Terminal ist ein Gemeinschaftsprojekt der Matterhorn Terminal AG Täsch, der Gemeinde Täsch und der Matterhorn Gotthard Bahn. Christoph Kalbermatter engagiert sich als Präsident für das ambitionierte Terminal-Projekt. Die Kosten für das Projekt belaufen sich auf 76

Mio. Franken, wie der «Walliser Bote» berichtete. Vollständig eröffnet wird der Terminal im Dezember 2006. Das Angebot wird 2000 gedeckte Parkplätze, einen Umschlagplatz für Cars, Autos und Taxis, ein Aufnahmegebäude und ein Dienstleistungszentrum umfassen. Für den Gast bringt der Terminal Vorteile, da sich alles unter einem Dach befindet: Das Auto ist sicher untergebracht, und ein moderner Shuttlezug bringt den Gast im 15-Minuten-Takt nach Zermatt. VB/

Zehn Prozent mehr Umsatz

■ **TUI Suisse.** Der drittgrösste Schweizer Reiseveranstalter TUI rechnet für 2005 mit einem Umsatzplus von 10 Prozent. Seit 2003 wächst der Schweizer Ableger des deutschen Konzerns wieder. Wie TUI-Suisse-Chef Martin Wittwer bekannt gab, habe unter anderem eine eigenständige Strategie nach dem Ausstieg von Konkurrent Kuoni die Wachstumsbasis gebildet. Das laufende Jahr sei auch auf Ertragsseite erfolgreich. Im vergangenen Frühjahr hatte Kuoni seine 49,5-Prozent-Beteili-

gung an den Mutterkonzern TUI verkauft. TUI Suisse wurde dann auf die Marken TUI Imholz, Vögele Reisen und als Erweiterung der Individualreise-Sparte Flex Travel gestellt. Der Mutterkonzern TUI erzielte 2004 einen Umsatz von 18 Mrd. Euro, im Kerngeschäft Touristik 13,1 Mrd. Euro. Zum Konzernumsatz liefere die Schweiz nur einen geringen Beitrag. TUI Suisse erwirtschaftet schätzungsweise 3 Prozent des Konzernumsatzes, was 393 Mio. Euro entspricht. VB/

Weltnaturerbe: Bern will mehr

■ **Jungfrau-Aletsch-Bietschhorn.** Der Kanton Bern ist für eine Erweiterung des Unesco Weltnaturerbes Jungfrau-Aletsch-Bietschhorn. Auf Berner Seite sollen Gebiete im Blüemlisalpmassiv und in der Region Grimsel/Oberhasli hinzukommen. Der Regierungsrat hält in einer Stellungnahme zuhause des Bundes unter anderem fest, dass die Erweiterung von der Bevölkerung und den betroffenen Gemeindebehörden getragen werde. Auf Berner Seite stimmten Reichenbach,

Kandersteg, Guttannen, Innertkirchen, Meiringen und Schattenthal zu, auf Walliser Seite die Gemeinden Wiler, Ferden, Kippel, Hochtenn und Steg. Der Perimeter würde damit von rund 540 auf 822 Quadratkilometer anwachsen. Das Gastertal und das Gaultgebiet gehören nur teilweise zum Naturerbe. Hier scheiterte eine Erweiterung am Widerstand von Grundeigentümern. Die Unesco wird voraussichtlich 2006 oder 2007 über die Erweiterung befinden. KJV

KURZ UND BÜNDIG

Zweitwohnungsbau: Richtplan

■ Das Oberengadin muss den Zweitwohnungsbau markant einschränken. Pro Jahr dürfen noch 100 Neuwohnungen gebaut werden, vier Mal weniger als früher. Nun müssen die elf Gemeinden entscheiden, wo zukünftig wie viele Zweitwohnungen gebaut werden. Ein Richtplanentwurf wird bis Ende Oktober ausgearbeitet. Regierungsrat Hansjörg Trachsel sagte gegenüber der SDA, dass die Infrastruktur im Hochtal in der touristischen Hochsaison an Grenzen stösse. Gemäss Trachsel könnten neue Bauzonen nur in Ausnahmefällen für Hotels oder Erstwohnungen erlassen werden. VB/

Zusatzbericht Porta Alpina

■ Die Bündner Regierung liefert dem Bundesrat einen Zusatzbericht zum unterirdischen Bahnhof bei Sedrun. Demnach könne die Porta Alpina eine nachhaltige Entwicklung fördern und als Modellbeispiel für die neue Regionalpolitik des Bundes dienen. Andererseits bestehe das Risiko, dass die Tages-touristen aufgrund der schnellen Bahnverbindung zahlreicher als erwartet anreisen könnten. Gemäss Jürg Schmid, Direktor von Schweiz Tourismus, könne die Porta Alpina einen erheblichen Beitrag zur Sicherung des Tourismus leisten. Voraussetzung seien aber Kooperationen sowie die Bündelung der Angebote seitens der touristischen Leistungsträger. VB/

Tourismusförderung

■ Mit einem neuen Gesetz fördert der Kanton Thurgau gleichzeitig Tourismus, Regionalentwicklung und Marketing. Das gleiche Gesetz wird auch zur Bekämpfung der Arbeitslosigkeit eingesetzt. Die Gesetzesrevision soll eine Grundlage schaffen, damit sich der Kanton auch ohne Bundeshilfe an regionalpolitischen Vorhaben beteiligen kann. Durch die Gesetzesänderung bleibt die Art der Förderung gleich, zudem sollen keine neuen Kosten entstehen. Eine gesetzliche Basis für Tourismusförderung und Marketing existierte bislang nicht. VB/

Gewinneinbruch Wangs-Pizol AG

■ Im Geschäftsjahr 2004/05 erzielte die sanktgallische Luftseilbahn Wangs-Pizol AG (LWP) einen Umsatz von 3,85 Mio. Franken. Der Gewinn sank jedoch um 75 Prozent auf 12 400 Franken. Als Hauptgrund für den um 2 Prozent geringeren Jahresumsatz gilt der verregnete Sommer. Die LWP beförderte total 5 Prozent weniger Passagiere als im Vorjahr. VB/



■ «Inside the Mountain: Swiss Myths». So ist dieser Teil des Schweizer Pavillons der Weltausstellung 2005 in Aichi genannt. Mit über einer Million Besucherinnen und Besuchern wurden die budgetierten Zahlen des Pavillons an der Weltausstellung in Japan übertroffen. Fotos: Andreas Seibert für PRS

Expo Aichi

Tourismus soll die Früchte ernten

■ Die helvetische Delegation ist überzeugt, mit dem Schweizer Pavillon der Weltausstellung den Geschmack der Japaner ideal getroffen und einen nachhaltigen Werbeeffect erzielt zu haben. Aus Touristiker-Kreisen gibt es allerdings auch kritische Stimmen.

Robert Wildi

Johannes Matyassy schwärmt. «Unser Pavillon ist bei den Japanern hervorragend angekommen», zieht der Chef von Präsenz Schweiz (PRS) ein freudiges Fazit. «Wir wurden von den Besucherinnen und Besuchern mit viel Lob eingedeckt.» Ein Höhepunkt war für ihn der offizielle Expo-Besuch des japanischen Kaiserpaars im Juli. Neben nur fünf weiteren Ländern besichtigte es auch den Schweizer Pavillon. Der Kaiser las unter einem Blitzlicht-Gewitter sogar aus der Heidi-Geschichte vor. «Mit über einer Million Besucherinnen und Besuchern haben wir die budgetierten Zahlen übertroffen», sagt Matyassy. Im Shop «The Best of Switzerland» sorgte reger Verkauf von Souvenirs für klingelnde Kassen. Nur als Bergland mit Käse, Schokolade und Heidi will sich die Schweiz dem japanischen Publikum allerdings nicht präsentieren. Laut Matyassy ist es in Aichi gelungen, die ursprünglichen und bekannten Werte der touristischen Schweiz mit den modernen und fortschrittlichen Seiten des Landes gekonnt zu verknüpfen. Diesem Mix sei es zu verdanken,

dass der Pavillon bei der Besucher-schaft einen nachhaltigen Eindruck erzeugen konnte. Gemäss Umfragen vor Ort möchten fast 90% der Besucher des Pavillons in die Schweiz reisen.

Beim Exportförderunternehmen Osec, das zusammen mit Schweiz Tourismus die Schweizer Delegation komplettierte, pflichtet man der positiven Beurteilung von Matyassy bei. «Das Engagement der Schweiz hat sich auf jeden Fall gelohnt», sagt der CEO Daniel Küng. Der unter dem Titel «Dynamic Switzerland» koordinierte Auftritt stärke das Image der Schweiz als verlässlicher und innovativer Geschäftspartner.

Japaner besuchen Schweiz wegen intakter Landschaften

Die grosse Mehrheit der Japaner besucht die Schweiz nach wie vor wegen der intakten Landschaften. Diese möglichst eindrücklich darzustellen, war die Hauptaufgabe, der sich Schweiz Tourismus (ST) in Aichi widmete. Gemäss ST-Direktor Jürg Schmid lassen sich im Moment noch keine direkten Auswirkungen des Schweizer Auftritts auf die Reiseströme aus Japan quantifizieren. «Die Schweiz hat sich vor Ort sehr gut präsentiert, und wir hoffen, die Früchte in den kommenden Jahren auch im Tourismus ernten zu können», so seine Beurteilung.

Unterschiedlich sind die Einschätzungen zum Schweizer Engagement in Japan bei den Touristikern. «Konkret in Buchungen ummünzen lässt sich der Auftritt an der Expo kaum», sagt Stefan Otz, Direktor von Interlaken Tourismus. In diesem Jahr beklage der Berner

Oberländer Kurort sogar eher weniger japanische Logiernächte als im Vorjahr. Im Markt gut verankerte Destinationen wie Interlaken seien nicht unbedingt auf solche Auftritte angewiesen. Anders sieht es der Luzerner Tourismusdirektor Urs Kamber. Er findet es wichtig, dass sich die Schweiz in Japan und anderen Auslandsmärkten zum Thema macht.

Kritik aus Zermatt: «Pavillon hat Japaner eher überfordert»

Stéphane Graul, der in Interlaken das Hotel Metropole mit traditionell vielen japanischen Gästen führt, ist überzeugt: «Auch wenn wir momentan keine grössere Nachfrage spüren, wird uns der Expo-Auftritt langfristig etwas bringen.» Das glaubt auch Käthli Forster, Direktorin des Hotels Sonne in Zermatt, das bereits heute zu 99% durch japanische Gäste ausgelastet wird. «Dass sogar der Kaiser im Schweizer Pavillon war, macht den Japanern grossen Eindruck», glaubt sie. Der Auftritt in Aichi solle auch in ihrem Hotel möglicherweise für Gäste nachschub auslösen.

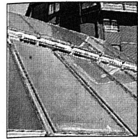
Bezüglich Koordination und Gestaltung des Schweizer Expo-Auftritts in Japan sind aus Touristikerkreisen auch kritische Stimmen zu vernehmen. Für Roland Imboden etwa, Direktor von Zermatt Tourismus, haben Kosten und Nutzen der Aktion in einem Missverhältnis gestanden. «Würde Schweiz Tourismus die für den Expo-Auftritt ausgegebene Geldsumme für aktive Werbung in Japan einsetzen, wäre ein viel höherer Return on Investment zu erreichen», nimmt er kein Blatt vor den

Mund. Plattformen wie eine solche Weltausstellung dürften nicht überschätzt werden. Vom Standkonzept ist Imboden enttäuscht. «Der Pavillon hat die Japaner eher überfordert.» Der Zermatter Kurdirektor hätte sich von Präsenz Schweiz eine engere Koordination mit der japanischen Geschäftsstelle von Schweiz Tourismus gewünscht.

Diese Kritik lässt Johannes Matyassy indes nicht gelten. «Unsere Partner Schweiz Tourismus und Osec waren von Beginn weg bei der Ausarbeitung und Gestaltung des Schweizer Auftritts miteinbezogen. Die Zusammenarbeit hat gut funktioniert.»

Japan: Asien-Markt Nr. 1

■ Schweiz Tourismus bestätigt, dass Japan nach wie vor die klare Nummer 1 der asiatischen Gastmärkte sei. Im Jahr 2003 wurden in der Schweiz insgesamt 590 005 Logiernächte aus Japan gezählt, was einem Anteil von 0,9% aller touristischen Nächtigungen in der Schweiz entsprach. Zum Vergleich: Für die chinesischen Touristen lag dieser Wert bei 0,2%. Im ersten Halbjahr 2005 haben die Logiernächte aus Japan gegenüber 2003 um rund 19% zugenommen und erreichten etwa das Niveau von 2004, für welches keine Statistiken existieren. Bis Ende Jahr rechnet Schweiz Tourismus mit einem japanischen Logiernächteplus von 5 bis 10% gegenüber 2003. Die Japaner sind spendable Touristen und geben in der Schweiz durchschnittlich 450 Franken pro Tag aus. ROW



FOKUS

14

Solarenergie | Sonnenenergie für Warmwasser und Heizung setzt sich auch bei den Hotels immer mehr durch.



FOKUS

17

Nach dem Hochwasser | Spezialangebote sollen wieder mehr Gäste in betroffene Regionen locken.



PLATTFORM

18

Ratgeber | Wann macht im Zusammenhang mit der Mehrwertsteuer ein Wechsel zur Saldosteuer-Satzmethode Sinn?



Gastronomie

Dreimal «Wilhelm Tell» in Südostasien

■ Urs Hauser aus Glarus ist Mitinhaber von drei «Wilhelm Tell»-Restaurants in Kambodscha und Vietnam. Einheimische und Gäste aus aller Welt geniessen unter Alpengemälden und Hirschgeweihen lokale Spezialitäten und Deftiges aus der Schweiz oder Österreich.

Bernd Kubisch, Phnom Penh

Urs Hauser liebt Herausforderungen. Mit 30 Jahren war er bereits General-Manager des «Siam Bay View» im thailändischen Pattaya, einer 4-Sterne-Anlage mit 260 Zimmern. «Das war ein guter, verantwortungsvoller Job. Doch ich wollte mich selbstständig machen, hatte schon damals gute Kontakte zur Hotel- und Gastronomiebranche Südostasiens», blickt der Glarner zurück. So eröffnete er heute 44-Jährige 1993 in Vietnams Hauptstadt Hanoi sein erstes «Wilhelm Tell». «Ich war der erste aus dem deutschsprachigen Raum, der dort ein Restaurant hatte», erklärt er stolz. Schweizer, europäische und internationale Küche mündeten den Gästen. Doch als 1997 die Wirtschaftskrise Südostasiens erschütterte, blieben viele Touristen, Geschäftsleute und wohlhabende Vietnamesen weg. Hauser schloss sein Restaurant.

Heute ist er Miteigentümer von drei «Wilhelm Tell»-Restaurants. Das erste startete in Kambodschas Hauptstadt Phnom Penh 1999. Das zweite drei Jahre später im Norden des Königreichs in Siem Reap, unweit der berühmten Tempelanlage von Angkor Wat. Das dritte öffnete im September 2004 seine Türen in Südviets Metropole Saigon (Ho Chi Minh City). «Klar, das ist mein Liebling», erzählt Urs Hauser.

Schliesslich ist er an seine alte Wirkungsstätte zurückgekehrt. In den beiden kriegsgeschundenen Ländern geht es in Wirtschaft und Tourismus allmählich aufwärts, vor allem in Vietnam. Saigon gilt als Boomtown.

Hauser ist im «Tell»-Unternehmen für Planung und Neueröffnungen zuständig. Der Österreicher Werner Mennel aus Dornbirn trägt die Verantwortung für die Küchen und den Einkauf. Der 42-Jährige arbeitete zuvor als Executive-Chef im Hotel «Inter-Continental» in Phnom Penh. Und Thilo Krüger von der Nordseeinsel Sylt kümmert sich um Tagesmanagement und Logistik. Der 51-Jährige war früher in einem deutschen Elektrokonzern tätig. Die Wege der drei kreuzten sich häufig in Südostasien. «Zum Beispiel hat der Thilo im «Tell» in Hanoi als guter Gast schon viele Würstl verspeist», erzählt Hauser.

«Wir bilden unsere Angestellten selber aus»

Mit Blick auf seine Mitarbeiterin Pech Sovanny, die gerade ein Jungschwein aus dem Ofen holt, erklärt er: «Das schmeckt den Khmer.» Ausländische Kost kommt gut an in Südostasien, auch Deftiges aus der Heimat. Hotellerie und Gastronomie bekam Urs Hauser nicht in die Wiege gelegt. Die Eltern sind in der Modebranche selbstständig. Schon als Kind träumte der Sohn von fernen Ländern. Nach einer kaufmännischen Ausbildung und diversen Jobs entschied sich Hauser für das Gastgewerbe und besuchte vier Jahre die Hotelfachschule in Lausanne. Bei seinem ersten Auslandsjob in Jeddah in Saudi-Arabien («Red Sea Palace Hotel») lernte er viel über fremde Kulturen.

Die Küchenchefs der drei Restaurants sind alle Einheimische. Im «Tell» in Phnom Penh arbeiten 30 Beschäftig-



■ **Menubesprechung.** Urs Hauser gibt seinen Mitarbeiterinnen Som Sokeum (links) und Bun Sinath im «Wilhelm Tell»-Restaurant in Phnom Penh Erklärungen zum Menü.

Fotos Bernd Kubisch

te, in Siem Reap 15, in Saigon 20. Tendenz steigend. Ein Ausbildungssystem wie in der Schweiz gibt es nicht. «Wir bilden unsere Leute selber aus», sagt Hauser. Die Bedienung sollte bei ihrer Einstellung ein wenig Englisch können. Die drei Manager fördern dann Sprach- und Computerkenntnisse durch Kurse.

Den drei «Tell»-Machern ist vor der Zukunft nicht bange. «Wir haben unser

Handwerk in Europa gelernt und sehr viele Jahre Erfahrung in Asien, kennen die Wünsche, die Mentalität, Schwächen und Stärken der Menschen», sagt Hauser. Wenn man ein paar grundlegende Dinge beherzigt, vereinfacht das einem das Leben in Südostasien.

Kambodschaner und Vietnamesen seien wiss- und lernbegierig und sehr gut im Kopieren: «Sie können nach kur-

zer Zeit perfekt einen Tisch für ein Gourmet-Dinner decken oder eine Schwarzwälder Kirschtorte backen. Jedoch fehlen oft die Kreativität, etwas Neues zu schaffen, und die Fähigkeit, Entscheidungen zu treffen. Deshalb ist es nicht einfach, geeignete Mitarbeiter fürs Mittelmanagement zu finden. Vieles läuft hier träger ab als in Europa», erklärt ein zufriedener Urs Hauser.



■ **Das schmeckt auch in Kambodscha.** Urs Hauser und Pech Sovanny haben ein Jungschwein aus dem Ofen geholt.

Die Restaurants florieren, Personalkosten und Steuern sind tief, Importe teuer

■ Das Geschäft floriert prächtig. Doch das möchte keiner im Erfolgsteam so formulieren. Thilo Krüger sagt: «Ich kann nicht klagen». Werner Mennel formuliert lächelnd: «Wir können unsere Rechnungen zahlen.» Urs Hauser lässt sich entlocken: «Uns geht es nicht schlecht. Wir möchten in Zukunft weiter expandieren, vielleicht in Laos.» In die Buchhaltung lässt man sich nicht gucken. Hauser verrät immerhin so viel: «Wir haben in Kambodscha in beiden Restaurants zusammen jährlich einen Umsatz zwischen 400 000 und 450 000 US-Dollar. In Saigon peilen wir im ersten Jahr einen Umsatz von etwa 300 000 Dollar an. Per-

sonalkosten und Steuern sind deutlich niedriger als in der Schweiz. Eine Bedienung, die einige Jahre Erfahrung hat, verdient im «Tell» in Phnom Penh einschliesslich Trinkgeld etwa 120 Dollar im Monat, in Saigon 150 Dollar. Viele Landarbeiter und Hilfskräfte verdienen nur 1 bis 2 Dollar pro Tag.

Teuer sind die Importe. Das gilt für den Grossteil der Einrichtung wie Küchenmaschinen, Theken, Zapfanlage und Mobiliar. Auch Spirituosen, Weine, bestimmte Biersorten, Mehlmischungen, Gewürze und Fleischsorten werden importiert. Mit dem einheimischen Obst- und Gemüseangebot, mit Hühner- und

Schweinefleisch sind die Küchenchefs meist zufrieden. In Kambodscha sind die beiden Restaurants direkt auf die Besitzer lizenziert, Thilo Krüger in Phnom Penh und Urs Hauser in Siem Reap. Für das Restaurant in Saigon hat das Team einen einheimischen Partner. Die Steuern sind nicht so hoch wie in Europa; sie werden auf den Umsatz gerechnet. Abschreibungen gibt es nicht. Ob das Geschäft Gewinn macht oder nicht, interessiert die Steuerbehörde nicht. Hauser: «Da wir keine Firma sind, bezahlen wir nur lokale Steuern für das Restaurant. Die werden einmal im Jahr mit den Behörden ausgehandelt.» BK

Günstiges Käsefondue in Kambodscha

■ «Unsere Restaurants haben einen sehr guten Ruf. Da dürfen unsere Gäste einiges erwarten», sagt Urs Hauser. Im «Tell» in Phnom Penh lädt die US-Botschaft regelmässig zum Empfang. Zu den Gästen gehören Mitglieder der Königsfamilie, wie Prinz Ranaridh und Verwandte, Diplomaten vieler Länder, wohlhabende Khmer, Geschäftsleute aus Singapur, China, Taiwan und Japan sowie Touristen. Das rustikale Gartenlokal mit Bar bietet 80 Gästen Platz. Dazu können in privaten Esszimmern und im Restaurant über 100 Menschen verköstigt werden. Auch das Catering des

«Tell» ist sehr gefragt. Die Preise sind für Durchschnitts-Verdiener Kambodschas unbezahlbar. Schweizer, die sonst in Genf, Basel oder Zürich dinieren, zahlen im «Tell» deutlich weniger als zu Hause. Die Speisekarte umfasst viele Angebote aus den Heimatländern der drei «Tell»-Macher: Vom edlen Fünf-Gang-Menü bis Fäker-Gulasch, Raclette, Wiener Schnitzel und Thüringer Rostbratwurst. Rösti mit Kalbsleberwurst (für USD 6,90) gibt es ebenso wie Fleisch- und Käsefondue (USD 17 für zwei), Wurst- und Käsesalat (USD 5,80) sowie Zürcher Geschnetzeltes und kalte Wurstplatte. BK

Anzeige

Charakter-Darsteller.

Immer mehr Schweizer entdecken immer mehr Schweizer Weine.

NICHT EINFACH NUR TRINKEN, SONDERN MIT MASS GENIESSEN.

Förderkredite

«Hotels umfassend analysieren»

■ Claudia Nielsen, Verwaltungsratspräsidentin der Alternativen Bank ABS, erklärt, auf was ihr Finanzinstitut bei der Kreditvergabe an Hotels achtet.

Pieter Poldervaart

► Seit kurzem arbeiten Sie mit Ihrem Immobilienrating und bieten die ABS-Hypothek an. Was ist daran so speziell?

Die erste Eigenheit ist, dass wir die Zinsvergünstigung zeitlich nicht befristet wie viele andere Banken. Zum andern achten wir nicht nur auf den Minergie-Standard, wie dies gewöhnlich bei Öko-Krediten der Fall ist, sondern analysieren ein Gebäude umfassend auf seine Nachhaltigkeit: Wie hoch ist der Energieverbrauch; werden baubiologische Materialien verwendet; wird das Regenwasser genutzt; ist die Beleuchtung effizient; und wie ist die Erreichbarkeit mit dem öffentlichen Verkehr?

► Solarenergie spielt aber trotzdem eine Rolle?

Selbstverständlich. Wir sind aber nicht auf Solarenergie fixiert, sondern auf einen sparsamen und umweltschonenden Energieverbrauch insgesamt. Das bedeutet, dass neben Solar- auch Holzenergie, Wärmepumpen und insbesondere Wärmedämm-Massnahmen gewichtet werden. Die ABS hat langjährige Erfahrung bei der Finanzierung von Kleinwasserkraftwerken und kann dieses Know-how beim Rating einsetzen. Auch den Stromverbrauch nehmen wir genau unter die Lupe.

► Nachhaltigkeit umfasst aber auch soziale Aspekte...

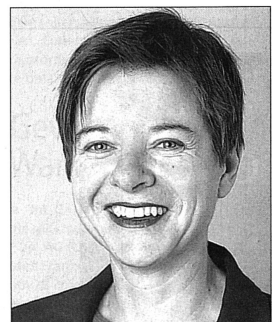
Allerdings. Und wir tragen dem zum Beispiel Rechnung, indem wir berücksichtigen, ob die Zimmer rollstuhlgängig sind oder ob die Institution gesellschaftlich besonders erwünschte Funktionen erfüllt, etwa geschützte Arbeitsplätze anbietet.

► Gibt es schon Hotels, die das Immobilienrating ABS-Hypothek passiert haben?

Bislang nicht; das liegt aber vor allem daran, dass das Instrument relativ jung ist und ursprünglich für Wohnungen konzipiert wurde. Hotels und Seminarhäuser kommen jedoch häufig in den Genuss von Förderkrediten, die noch günstigere Konditionen kennen.

► Hotels gelten bei den Banken als heikle Kundschaft – sind sie bei der ABS willkommen?

Es ist möglich, dass wir aufgrund unserer Erfahrung bei der Bewertung der «anderen» Hotellerie auch andere Schwerpunkte setzen. Doch bei der ABS wird ein Kreditbegehren zusätzlich zur ökologischen und sozialen Bewertung natürlich auch betriebswirtschaftlich geprüft – wir sind und bleiben eine Bank.



■ Claudia Nielsen, VR-Präsidentin der Alternativen Bank ABS. Foto: zvg

Sonnenenergie

Ölpreis lässt Solartechnik brillieren

■ Warmwasser ist in der Hotellerie ein gefragter Rohstoff. Nun setzt sich auch im Tessin Sonnenenergie für Dusche und Heizung langsam durch. Erneuerbare Energien sind gut für Budget und Gewissen, bringen dem Betrieb aber auch allemal ein gutes Image.

Pieter Poldervaart

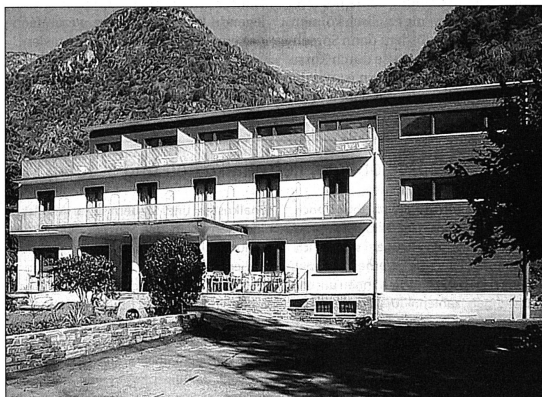
Drei Jahre vergingen zwischen Kauf und Eröffnung des Hotels Cristallina in Coglio/TI. Denn einfach war es nicht, die Finanzen zusammenzubringen. Doch die lange Anlaufzeit hatte für die Hotelfamilie Tamara und Marco Kälin-Medici einen positiven Nebeneffekt: «Uns blieb Zeit, all die Details zu lösen; die es für ein überzeugendes, nachhaltig geführtes Haus braucht», erzählt Marco Kälin heute. Dazu gehören Essische aus zertifiziertem FSC-Holz ebenso wie Vorhänge aus reiner Baumwolle. Bewusst sollte der Umbau aber auch benutzt werden, um die Energieversorgung zumindest zum Teil auf erneuerbare Energieträger umzustellen.

Kosten senken und die lokale Wirtschaft stärken

Heute liefern die 40 Panels auf dem Dach des Hotels je 100 Watt. «Das deckt zwar nur 15 Prozent unseres Strombedarfs, aber mehr ist nicht machbar, sonst brauchen wir grössere Flächen und hohe Investitionen», räumt Kälin ein. Stärker schenkt die Warmwassererzeugung durch Sonnenkollektoren ein – diese sind ebenfalls auf dem Dach montiert. Für Wärme sorgt eine Holzschnitzfeuerung – davon schwärmt Kälin besonders: «Zweimal jährlich ein paar mechanische Teile fetten, damit hat sich der Unterhalt.» Nicht nur die Lebensmittel, auch das Holz kommt

seit dieser Saison aus der Region, so wie auch die meisten Installationen von Tessiner Firmen ausgeführt werden konnten. Kälin: «Mit Holz statt Öl sparen wir jährlich 2000 Franken und stützen erst noch die lokale Wirtschaft.»

Dieser Meinung ist auch Claudio Caccia, Energieberater Tessin für die Vereinigung Swissolar: «Vor fünf Jahren galt noch die Ausrede, in unserem Landesteil fehle das Know-how. Doch heute gibt es qualifizierte Unternehmen für alle Bereiche.» Gerade das Tessin mit seinem milden Klima sei

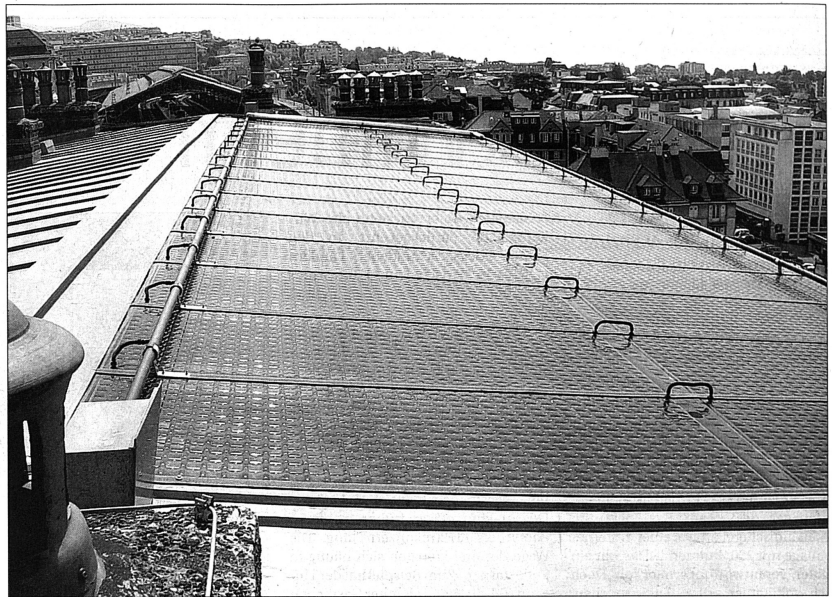


■ Nachhaltigkeit. Das Hotel Cristallina in Coglio/TI hat die Energieversorgung teilweise auf erneuerbare Energieträger umgestellt.

«Technik ist ausgereift – keine Angst vor Systemflops»

■ Noch immer sind erneuerbare Energieträger keine Goldgrube, räumt David Stickelberger, Geschäftsführer von Swissolar, ein. Immerhin sei heute die Technik ausgereift, Angst vor Systemflops seien unbegründet. Doch nur in Franken und Rappen könne man Investitionen in Kollektor und Schnitzfeuerung nicht beziffern. Denn mit ins Kalkül gehöre auch der Faktor Marketing: «Wer einen Teil seines Energiebedarfs mit Sonne, Holz oder Wind deckt, ist modern und innovativ und punktet bei seinen Gästen.» Pro Hotelgast braucht es 0,5 bis 1 Quadratmeter Kollektor und einen Vorwärmespeicher von 30 bis 50 Litern. Gerade der grosse Warmwasserbedarf lässt sich in vielen Fällen auch publikums-

wirksam vom eigenen Dach decken. Beim Strom zeichnet sich zudem eine kostendeckende Einspeisevergütung ab, der Nationalrat berät in der Herbstsession darüber. Schon heute haben Hoteller in gewissen Regionen die Möglichkeit, Solarstrom zu produzieren und diesen als lokale Elektrizitätswerk zu den Gesteungskosten zu verkaufen. Zwei Tipps gibt Stickelberger für Umstellwillige: Zum einen ist es sinnvoll, nicht auf einen Energieträger allein zu setzen, sondern einen Mix von mehreren zu wählen. Zum andern bewirkt die korrekte Dimensionierung der Anlage viel. Um dabei richtig zu liegen, gebe es heute genügend kompetente Planer, Architekten und Installateure. PLD



■ Warmwasseraufbereitung. Weil der Hauptharst der Kundschaft auf den Sommer entfällt, entschied sich das Lausanne-Guesthouse für die leistungsschwächeren, dafür günstigeren unverglasten Kollektoren. Fotos: Swissolar

prädestiniert für die Sonnenenergienutzung. Dazu komme, dass ein guter Teil der Gäste aus Deutschland und der Deutschschweiz stammten und weit aus sensibilisierter seien für Umweltthemen als die Südschweizer. Für Caccia sind erneuerbare Energieträger denn auch nicht nur ein Mittel, um sich von den fossilen Brennstoffen unabhängig zu machen. Mindestens ebenso wichtig ist, etwas anders und attraktiver als die Konkurrenz zu sein. Die Schweiz, das sei klar, habe nun einmal hohe Preise. Doch mit dem Zusatznutzen Ökologie liessen sich diese auch einfacher rechtfertigen.

Gastrocino als Vorbild – Nachahmer im Centovalli

Voran ging beispielsweise Gastrocino, der bei der Sanierung seiner Liegenschaft in Lugano den Energieverbrauch minimierte, und heute auf eine Klimaanlage verzichten kann sowie Warmwasser für die Schulküche und Solarstrom produziert. Die Idee strahlt auch ins Centovalli aus: Seit zehn Jahren hat Renato Gobbi vom Albergo Centovalli in Tegna eine Wärmepumpe in Betrieb, die als Reservoir eine 80 Kubikmeter grosse Regenwasserzisterne nutzt. Im kommenden Winter will er noch mehr in nachhaltige Energie investieren und montiert 30 Quadratmeter Kollektoren. «Damit werden wir im Sommer unsere 3200 Liter Warmwasserverbrauch pro Tag decken können», freut sich Gobbi. Im Winter, wenn das 10-Zimmer-Haus

mit grossem Restaurant (Sommer: 210 Sitzplätze) weniger ausgelastet ist, wird die Wärme aus der Sonne für die Vorwärmung des Heizwassers eingesetzt.

Angepasste Lösungen auch für die Stadthotels

Nicht nur komplette Umbauten können sich rechnen, auch Einzellösungen sind oft sinnvoll. Ein Beispiel ist das Sporthotel Betelberg in Lenk. Vor sieben Jahren eröffnete der Besitzer Hans-ueli Schläppi das 17 mal 8 Meter grosse Freibad. «Doch mit Erdöl zu beheizen, das wäre undenkbar», so Schläppi. Dadurch, dass das Wasser auf dem Dach in Kollektoren aufgewärmt wird, kann das Freibad vom Juni bis Ende September beheizt werden.

Eine angepasste Variante wurde beispielsweise auch im Lausanne-Guesthouse gefunden. Weil der Hauptharst der Kundschaft auf den Sommer entfällt, entschied man sich für die leistungsschwächeren, dafür günstigeren unverglasten Kollektoren zur Warmwasseraufbereitung. Zudem wählten die Betreiber beim Umbau eine kontrollierte Lüftung, was die Heizkosten senkt. Für eine energiebewusste Aussehenbeleuchtung wurden darüber hinaus Fotozellen montiert. Das Guesthouse ist ein guter Beweis dafür, dass auch Stadthotels auf erneuerbare Energie setzen können. Dank intelligenter Installation entspricht das Guesthouse dem Minergie-Standard – und garniert auch schon den Solarpreis.

Steuerliche Anreize und günstigere Kredite

■ Anders als vor ein paar Jahren können Solarenergie-Anwender heute kein Bundesgeld für Demonstrations- und Pilotanlagen mehr beantragen. Verschiedene Kantone aber geben Zuschüsse oder gewähren steuerliche Abzüge, dazu kommen günstige Kredite bei Raiffeisen, Kantonal- und Coop-Bank oder auch bei der ABS (vgl. Interview). Details hat der Verband Swissolar auf seiner Homepage aufgelistet. Bei der Fachstelle ist auch eine ganze Auswahl von Publikationen zu verschiedensten Fragen der Anwendung von Solarenergie zu finden. Dazu gehört nicht nur die aktive Nutzung durch Warmwasserkollektoren und Fotovoltaik, sondern auch die passive Nutzung. «Diese ist in erster

Linie dann ein Thema, wenn ein Hotel neu gebaut oder generalsaniert wird», so David Stickelberger, Geschäftsführer von Swissolar. Dazu gehört, die gegen Süden exponierte Fassade mit grossen Fenstern zu öffnen, während die nordwärts gerichtete Wand nur mit kleinen, gut isolierten Fenstern ausgerüstet wird. Ein anderes Beispiel ist die transparente Wärmedämmung: Dank der durchlässigen Fassade speichert sich die Sonnenwärme in der Wand, gibt diese in der kühleren Nacht wieder ab und hilft damit, Energie zu sparen. PLD

Infos Solarenergie: www.swissolar.ch, Gratisauskunft 0848 000 104; Infos erneuerbare Energien: www.erneuerbar.ch

Gesunde Fastfood-Systemer, Berlin

Man snackt sich schlank und schön

■ Es sind keine radikalen Bio-Esser, die sich an den Tresen der gesunden Fastfood-Systemer drängeln. Es ist die Erkenntnis, dass richtiges Essen schön macht, die lockt. Berliner Gastro-Firmen wie «Grashopper» oder «Smoother» profitieren und expandieren.

Kirsten Niemann

Die neue Droge der «Lifestyle-Ökos» riecht nach Heu – oder wie ein heisser Sommertag kurz vor dem Regenschauer – und heisst Weizengras. Das darin enthaltene Chlorophyll macht das Gras grün und die Menschen gesund: Es unterstützt das Immunsystem, entgiftet den Körper, bekämpft freie Radikale und bringt den Kreislauf in Schwung. Ein Wundermittel der Natur und Hauptbestandteil der frisch gepressten Obst- und Gemüsesäfte, die in der Berliner Saftbar «Grashopper» über den Tresen gereicht werden. Bald wird das Wundermittel seinen Weg in die heimischen Küchen finden. Im «Grashopper» kann der inspirierte Gast das Zeug gleich pfundweise kaufen, um es zu Hause auch selber auszupressen.

Das Lokal in Berlins trendbewusster Mitte ist ein Hort der Gesundheit. In dem minimalistisch designten Raum hinter dem grossen Schaufenster wird nicht geraucht. Die Gäste trinken weder Alkohol noch Cola, es gibt Getreidekaffee statt richtigem. Statt fettem Ciabatta essen sie hier Vollkornstullen mit Nuss-Pesto und Salat-Dekor. Die frisch gepressten Säfte, die hier «Hopper» heissen, sind «to go», zum Mitnehmen. Manche sind für den üblichen Fastfood-Esser gewöhnungsbedürftig, wie der so genannte Salat-Hopper, bestehend aus einem pürierten Mix aus Gurke, Tomate, Kopfsalat, Karotten, Prikas und Sellerie.

Werbe-Motto: Der «Sexappeal der Sellerie»

Die Schauspielerinnen Niki Greb und Esther Schweins, Inhaberinnen des Ladens, predigen den «Sexappeal der Sellerie». Und zwar mit zunehmendem Erfolg: Im März 2004 ging der erste Imbiss in Kreuzberg an den Start, ein halbes Jahr später eröffnet die Filiale in Berlin Mitte. Seit sich herumgesprochen hat, dass Schlanksein und gutes Aussehen etwas mit Ernährung zu tun hat, boomt das Geschäft mit dem neuen Gesundheits-Fastfood.

Pommes und Cheeseburger sind out. «Aus Fastfood wird Fast Good», – so heisst es im Biofach-Trendreport des Zukunftsinstituts von Matthias Horx. Nach Einschätzung der Centralen Marketing Gesellschaft der Deutschen Agrarwirtschaft (CMA) wird jede vierte Mahlzeit nicht mehr in der eigenen

Küche zu Hause gekocht. Doch nicht Restaurants, sondern Imbisslokale werden während der schnellen Mittagspause oder beim Einkaufsbummel aufgesucht. Erst wurden die Suppenbars populär, dann kam das Sushi auf dem Laufband. Jetzt erobern die zeitgeistigen Öko-Imbisse den Fastfood-Markt. Schnell soll das Essen kommen, und gesund soll es sein. «Der Trend zu frischen, gesunden Produkten in der Gastronomie besteht eigentlich schon seit mindestens zehn Jahren. Dass dieser Trend nun den Fastfood-Markt erreicht hat, war nur eine Frage der Zeit», sagt Klaus-Dieter Richter, Vizepräsident Gastronomie des Hotel- und Gaststättenverbands Berlin.

Frische Kräuter statt Maggi und Glutamat

Doch sind es keine radikalen Bio-Esser, die sich an den grünen Tresen drängeln. Es sind Menschen, die auch mal ganz ungesund auf den Putz hauen, um sich anschließend mit einem Anti-Aging-Hopper die Knitter des Wochenendes aus dem Gesicht zu bügeln. «Jeder Drink eine handliche Portion Wellness für Patchwork-Ökos», sagt die Gesundheitsgastinonin Schweins. Ihre Kunden verpflichten sich keiner Ideologie. So kauft Schweins selber zwar gerne mal im Bioladen, aber eben nicht immer. Die Zigaretten, die sie raucht, haben keine Zusatzstoffe.

Seit einem Jahr gilt in der Berliner Fastfood-Branche ein neues Motto: downsize yourself, mach dich kleiner. Volker Elstner, Inhaber des Gesundimbisses RNBS und Erfinder seiner Schlankmacherküche, hat sich innerhalb von zwei Jahren um 30 Kilo leichter gegessen, mit ostasiatisch inspirierten Gerichten wie Rolls, Noodles, Bällchen und Suppen. Fettarme Küche, gesund, schnell und auch noch preiswert. 3.50 Euro kostet ein Hauptgericht wie



■ Gesunder Fastfood mit Stil. Im «Smoother» treffen sich Berlins Trendsetter, um sich mit Stäbchen und Einweggeschirr rank und schlank zu essen. Fotos: zvg

der Glasnudelsalat mit Huhn oder die Nudeln mit asiatisch gewürzter Bolognese-Sauce. Statt Maggi und Glutamat umweht den Gast ein frisches Bouquet

aus Koriander, Kurkuma, Kerbel und Zitronengras. Wem das Ganze zu gesund schmeckt, der kann mit Chili nachwürzen. Und wenn danach der

Mund brennt, wird mit Wellness-Tee gelöscht.

Smoother: Als Nahrungsergänzungsmittel zugelassen

Längst haben die Berliner Trendsetter ihre zweiten Filialen in der Stadt eröffnet. Oft sogar im selben Bezirk. So hat auch Elstner im vergangenen Monat eine weitere Niederlassung aufgemacht: Im luxuriösen Fitness-Tempel Holmes Place am prächtigen Gendarmenmarkt verbrennt der Lifestyle-Öko seine Fettreserven, um den Energiehaushalt an der nächsten Ecke mit eiweisreichen Fischbällchen wieder aufzufüllen. Oder sie gehen zwei Ecken weiter ins «Smoother», das nach seiner Spezialität benannt ist: ein halbfrorener Saft aus vitaminhaltigen Obstsorten und Milch.

Nach dem Standort in der teuren Friedrichstrasse haben die Gastronomen nun eine weitere Filiale am Prenzlauer Berg eröffnet. Der «vitamin dealer», wie sich das «Smoother» im jugendlichen Jargon nennt, wirbt nicht mit Gesundheitsverstärkern: Vitamin-Boost, Fatburning-Boost, Protein-Boost und Immunsystem-Boost nennen sich die Rezepturen für den schnellen Vitaminkick für Zwischendurch. Die Nährstoffkombinationen sind von Ernährungsexperten zusammengesetzt und als Nahrungsergänzungsmittel zugelassen. Klingt komplizierter als es ist: Die Gerichte sind fettarm asiatisch-exotisch und ohne Konservierungsmittel und dicke Sossen zubereitet.

Anzeige

Einfluss nehmen DURCH FÜHRUNG im eigenen Betrieb

NACHDIPLOMSTUDIUM HOTELMANAGEMENT HF (UNTERNEHMERSEMINAR)

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

Kursbeginn 2005: 19. Oktober 2005

Weitere Infos und Seminar-Dokumentation:

hotelleriesuisse Weiterbildung
Peter B. Grossholz oder Carmen Hertig
Telefon 031 370 41 11
weiterbildung@hotelleriesuisse.ch
www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung

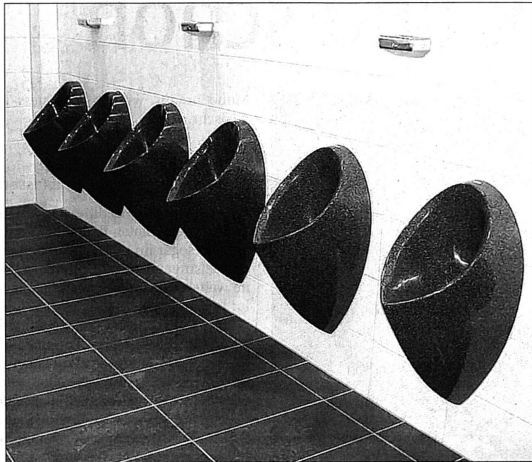
hotellerie
suisse

hotelfachschule thun
soul, passion & system



■ Das Grün steht fürs Chlorophyll. Im «Grashopper» dreht sich alles um den Blattfarbstoff im Weizengras, das gepresst die Kunden in Schwung bringen soll.

Uridan – Pissoir ohne Wasserspülung



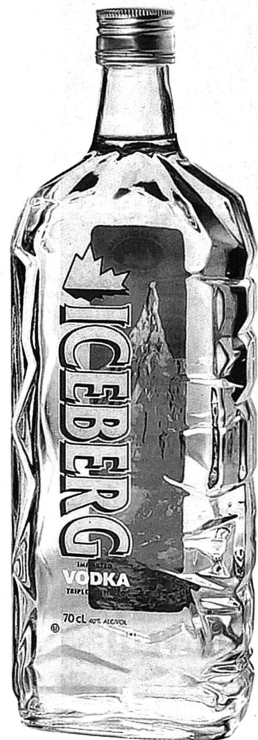
Stade de Suisse Wankdorf, Bern

Uridan ist das wasser-, chemie- und stromlose Pissoir aus Dänemark und die clevere Antwort auf herkömmliche Herrenurinale. Uridan trägt der weltweiten Knappheit an sauberem Wasser Rechnung, da auf Wasser gänzlich verzichtet wird, und besitzt eine Vielzahl von attraktiven Vorteilen: Mit Uridan wird das Spülwasser zu 100 Prozent eingespart, weil statt Wasser eine Sperrflüssigkeit, welche ökologisch abbaubar ist, verwendet wird. Somit entfällt auch die Installation einer Wasserleitung. Die Sperrflüssigkeit Urilock (pflanzliches Öl), welche leichter als Urin ist, garantiert die Verhinderung von Geruchsbildung, Verstopfungen im

Ablaufrohr gehören der Vergangenheit an, da sich ohne Wasser auch kein Urinstein bildet. Die aus Glasfaser konstruierten Uridan-Urinalen haben eine glatte Oberfläche und besitzen keine Innenkante oder gefährlich vorstehende Schrauben und Bolzen, welche die Reinigung erschweren. Fazit: attraktives Design und einfache Handhabung. Mehr Infos bei:

— **Markus Kaiser**
Handelsvertretung
Rautstrasse 159
8048 Zürich
Telefon 01 810 78 02
Fax 01 810 78 25
www.uridan.ch

Haecky – Canadian Iceberg-Vodka



Wassers bis heute. In der wärmsten Periode des Jahres lösen sich Eisblöcke von mehreren Tonnen von arktischen Eisbergen und treiben mit dem Labrador-Meeressstrom Richtung Süden. Im Spätsommer beginnt dann vor der Nordküste Neufundlands die «Ernte»: Mit Netzen werden die Blöcke von Fischerbooten eingesammelt und auf grössere Schiffe umgeladen. An Land wird das jahrtausende alte Eis geschmolzen und das reine Eisbergwasser wird von den Meisterbrennern mit dreifach destilliertem Mais aus Ontario von höchster Qualität gemischt. Die erste Wassergewinnung für Iceberg-Vodka erfolgte im Juli 1995. Die Meister ihres Faches produzieren Iceberg-Vodka mit Gewissenhaftigkeit und äusserster Sorgfalt, aber die Natur alleine ist verantwortlich für die reine Premiumklasse Der fertige Iceberg-Vodka wird von der Newfoundland Liquor Corporation in die wunderschön geschliffene Iceberg-Flasche abgefüllt. Die Flasche ist ein Meisterstück des Designs und begeistert Sammler auf der ganzen Welt. Beim Betrachten der geschliffenen Kanten und des abgebildeten Eisbergs auf der Flascheninnenseite fühlt man sich fast – für einen kurzen Augenblick – in die kanadische Arktis versetzt. Canadian Iceberg-Vodka kann sich jederzeit mit den besten Premium-Wodkas messen. Von Kennern wird er bei Degustationen als aromatisch und wuchtig in der Nase, mit rundem und weichem Körper, leicht fruchtig bezeichnet. Ein Wodka, der pur genossen die grössten Komplimente auslöst, sich aber selbstverständlich genauso gut für unzählige Drinks eignet. Iceberg-Vodka wird sogar bei Weindegustationen anstelle von Brot zum Neutralisieren der Geschmacksnerven empfohlen.

— **Haecky Drink & Wine**
Duggerstrasse 15
4153 Reinach BL 1
Telefon 061 716 81 81
Fax 061 716 81 72
haecky@haecky.ch
www.haECKy.ch

Obwohl das Unternehmen Canadian Iceberg Vodka Cooperation erst im Oktober 1994 in Kanada gegründet wurde, erstreckt sich die Geschichte von Iceberg-Vodka über einen Zeitraum von mehr als 12 000 Jahren. In der kanadischen Arktis wurden gewaltige Schneemassen über Jahrtausende zu enormen Eisbergen gepresst. Unbehelligt von Schadstoffen und anderen Umwelteinflüssen, konservierte sich die hohe Qualität und Reinheit des

Davidoff – Sechs Sterne für den besten Geschmack

Die diesjährige Davidoff Limited Edition steht unter sechs günstigen Sternen. Denn ihr harmonisches und intensives Aroma verdankt sie gleich sechs edlen Tabaksorten. Die Mischung wurde speziell auf das Robusto-Intenso-Format der limitierten Premium-Cigarre abgestimmt. Sie besteht aus den Tabaksorten Piloto, Olor, San Vicente und dem Havana Seed Criollo. Der für die Davidoff Limited Edition 2005 eingesetzte Havana Seed Criollo wird in einer speziellen Anbauzone nördlich von Santo Domingo auf einem roten, nährstoffreichen Boden kultiviert. Die Tabaksorte Criollo verleiht der Davidoff Limited Edition einen intensiven, würzig aromatischen Geschmack mit einem langen Abgang. Ein weiterer Stern der diesjährigen Davidoff Limited Edition ist dem Einlage-Tabak Piloto gewidmet. Dieser Tabak wird in einer exklusiven Lage im Valle del Yaque angepflanzt, speziell fermentiert und danach fünf Jahre gelagert. Dadurch entfaltet sie kräftige Aromen, welche die Geschmacksnerven besonders intensiv stimulieren. Für einen komplexen Rauchgenuss sorgt ein einzigartiger Tabak aus Jicomé. Dieser feine San-Vicente-Einlage-Tabak aus der oberen Blattstufe «Liger» kann seine Geschmacksaromen ebenfalls durch eine zusätzliche Fermentation und die fünfjährige Lagerung entfalten. Der letzte Stern steht schliesslich für das Umblatt, das aus der Tabaksorte Olor gewonnen wird. Seinen leicht süssen Charakter verdankt dieser Tabak einem speziellen Fermentationsverfahren und einer vierjährigen

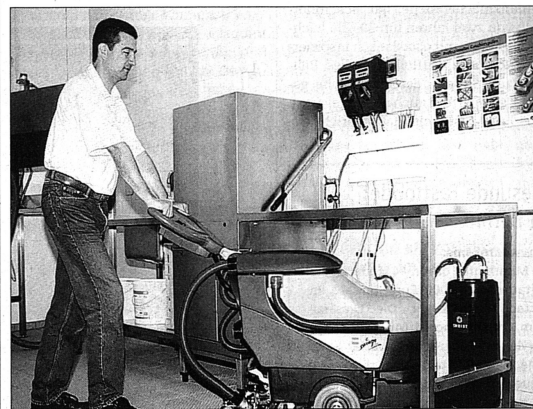


Lagerung. Das Deckblatt wird speziell für Davidoff in Ecuador angebaut und besticht durch seinen würzigen Geschmack, den es einer doppelten Fermentation und einem dreijährigen Reifeprozess verdankt. Das Aromareichtum der diesjährigen Davidoff Limited Edition kommt in dem für die Cigarre gewählten Robusto-Format voll zur Geltung. Der voluminöse kompakte Körper im 52er-Ringmass ist ein wahres Markenzeichen dieser Cigarre. Der Begriff «Intenso» steht charakteristisch für den würzigen und extrovertierten Rauchgenuss, den die Aficionados mit

der Sonderedition von Davidoff 2005 erleben. Die Davidoff Limited Edition 2005 Robusto Intenso ist in speziell lackierten und versiegelten 10er-Holzboxen erhältlich, die weltweit auf 10 000 Stück limitiert sind. Die Davidoff Limited Edition 2005 ist in der Schweiz ab September 2005 im autorisierten Fachhandel erhältlich.

— **Oettinger Davidoff Group**
Nauenstrasse 73
4002 Basel
Telefon 061 279 36 36
Fax 061 279 36 00
www.davidoff.com

JohnsonDiversey – Scheuersaugmaschine Taski swingo 450



JohnsonDiversey freut sich, Ihnen den neusten Zuwachs an den Scheuersaugmaschinen der Taski-swingo-Familie vorzustellen, den Taski swingo 450. Das Erfolgsrezept der neuen

Maschine lässt sich leicht umschreiben: Beibehalten von Bewährtem in Verbindung mit innovativen Neuheiten, um Ihnen das Reinigen noch mehr zu erleichtern. Die kompakte Taski-swingo-

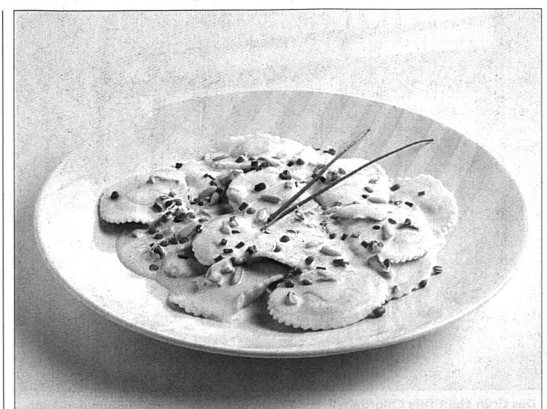
450-Reihe ist als Batterie- oder Kabelversion erhältlich. Sie bietet neben der bewährten, exzellenten Reinigungs- und Saugleistung und Servicefreundlichkeit speziell auch eine optimale Wendigkeit. Dank dem Zwei-Achsen-System ist die Maschine sehr wendig und ermöglicht ein einfaches und ergonomisches Manövrieren der Maschine. Die tiefere Frontpartie erlaubt es, problemlos auch unter Tische und andere Ablageflächen zu gelangen. Die Scheuersaugmaschine Taski swingo 450 ist sehr vielseitig einsetzbar. Die 43 cm Arbeitsbreite und der kompakte Aufbau erlauben es der Maschine auch in kleinen, überstellten Räumen ihren Weg zu finden. Sie kann jedoch auch auf grösseren Flächen eingesetzt werden.

— **JohnsonDiversey**
Eschlikonerstrasse 20
Postfach
9542 Münchwil/TG
Telefon 071 969 27 27
Fax 071 969 22 53
info.ch@johnsondiversey.com
www.johnsondiversey.ch

Buitoni – Saisonale Herbst-Spezialität Rondello Porcini

Die Landschaft zeigt sich in ihren buntesten Kleidern; die Speisekammern sind gefüllt mit Früchten der Natur. Herbst – die Jahreszeit der fallenden Blätter und intensiven Aromen. Seit dem 1. August ist das Rondello Porcini von Buitoni erhältlich. Eine kräftige Füllung aus Champignons und Steinpilzen lädt Sie zu einem kulinarischen Herbstspaziergang ein. Das Rondello Porcini eignet sich hervorragend als herbstliche Vorspeise oder fleischloses Hauptgericht. Erhältlich ist die saisonale Spezialität in der Einheit von 3 x 2000 g und wird nur während den Herbstmonaten im Angebot sein. Buitoni, il vero gusto italiano! Für nähere Informationen wenden Sie sich bitte an folgende Adresse:

— **Nestlé FoodService**
9404 Rorschach
Hotline 071 844 85 30



Neustart

«Nach schlechtem Sommer für uns die Stunde Null»

■ «Für einige Betriebe geht die Situation ans Existenzielle», sagt Engelbergs Hotelier-Präsident Peter Kuhn. Die Isolations-Einbusse beträgt 8 Mio. Franken.

Gerhard Lob

Engelberg ist, wie die anderen betroffenen Tourismusorte und Regionen, jetzt besonders auf die Treue und Verbundenheit seiner Gäste angewiesen. Von 23 Hotels des berühmten Ferienortes haben 13 Schäden, teilweise sogar ganz massive Schäden erlitten und mussten schliessen.

Zehn Hotels des Innerschweizer Ferienortes sind hingegen geöffnet. Peter Kuhn, Präsident des örtlichen Hoteliervereins, schätzt, dass erst zum Beginn der Wintersaison wieder alle Betriebe Gäste empfangen können: «Es braucht Monate, um Lufe und Küchen instand zu setzen.»

«Ich hatte ein intaktes Hotel, aber keine Gäste»

Kuhn verweist auf das gravierende Problem des Verdienstaustauschs, das er mit seinem «Edelweiss» am eigenen Leib erfahren hat. «Ich hatte ein intaktes Hotel, aber keine Gäste.» Wegen des Strassenunterbruchs war der Klosterort nicht erreichbar.

Rund 82 000 Franken, so lautete seine Schätzung, habe er in zwei Wochen an Einnahmen verloren. Ob die Versicherungen für den Ausfall einspringen, ist alles andere als klar. «Die Versicherungen finden immer einen Grund, nicht zu bezahlen», meint der Hotelier Kuhn.

Drei Wochen lang fuhr die Bergbahn nicht

Vor dem gleichen Problem stehen viele Restaurants und Gastwirtschaften, die entweder durch die Unwetter verwüstet wurden oder keine Gäste mehr hatten. Engländer Ristis in Engelberg können ein Lied davon singen.

Drei Wochen fuhr die Bergbahn nicht. «Das war nach einem schlechten Sommer für uns die Stunde Null», sagt Pächterin Trudy Feierabend Matter, «aber jetzt wollen wir nach vorne schauen.»

Lob für das Arbeitsamt, Kritik an den Versicherungen

Trudy Feierabend vom Bergrestaurant Ristis findet lobende Worte für die unbürokratische Hilfe des Arbeitsamtes, wo sich Mitarbeiter arbeitslos melden konnten, kritisiert aber die Versicherungen: «Jahrelang zahlt man Prämien, und jetzt heisst es, das Risiko sei auf eigene Gefahr.» Doch die quirlige Pächterin ist sich sicher: Das letzte Wort mit den Versicherungen ist noch nicht gesprochen.

Projektbezogene Gesuche an den Solidaritätsfonds

«Für einige Betriebe geht die Situation ans Existenzielle», weiss Hotelier Kuhn. Schweiz Tourismus schätzt, dass die Umsatzeinbussen in Folge des Unwetters landesweit in zweistelliger Millionenhöhe liegen. Allein Engelberg Tourismus beziffert die Umsatzeinbussen für die 16-tägige Isolation auf 7 bis 8 Millionen Franken.

Gastrosuisse hat genau aus diesem Grund ein Spenden- und Solidaritätskonto eingerichtet, um Betrieben in existenzieller Not zu helfen. Auch beim Schweizer Hotel-Branchenverband ist es möglich, projektbezogene Gesuche an den Solidaritätsfonds zu stellen, wie Isabel Garcia, Sprecherin von hotele-risuisse sagt.



■ Unentwegtes Hotel-Team: Seehotel Bären in Brienz. Trotz unermüdlichen Einsatzes des Hotel-Teams: Erst im nächsten Frühjahr kann das auf Ayurveda-Kuren spezialisierte Seehotel Bären wieder öffnen. Schneller geht die Renovation nicht, denn Bauarbeiter und Handwerker sind rar. Sie werden jetzt überall gebraucht. Fotos: zvg

Unwetterfolgen für Hotellerie und Gastgewerbe

Noch werden die Wunden geleck

■ Für viele Hoteliers und Gastwirte haben die Unwetter vom August gravierende Konsequenzen. Wer keine materielle Schäden zu beklagen hat, muss hohe Umsatzeinbussen verkraften. Mit Spezialangeboten werden Gäste in die betroffenen Ferienregionen gelockt.

Gerhard Lob

«Unbeschwerte Herbsttage», «Goldener Herbst», «Familien Herbst-Plausch» oder «Passwandern am Lötschberg»: Schweiz Tourismus überbietet sich momentan mit attraktiven Pauschalangeboten für den Spätsommer und den Herbst.

Schweiz Tourismus hilft mit einer Herbst-Kampagne

Was als «Alternative zum Fernsehprogramm» deklariert ist, stellt indessen eine wichtige Hilfe für den Tourismus in den von den Unwettern und Hochwassern betroffenen Ferienregionen der Schweiz dar. Die Angebote konzentrieren sich nämlich auf Gebiete wie das Berner Oberland und die Innerschweiz.

Die Kampagne hat einen guten Grund. Obwohl viele Regionen längst wieder zugänglich, die Strassen sauber und die Bergbahnen in Betrieb sind, bleiben die Gäste aus.

Der schmucke Ferienort Brienz im Berner Oberland, in dem 10 Häuser total zerstört wurden und zwei Todesopfer zu beklagen waren, hat einen Rückgang der Feriengäste um 80 bis 90 Prozent gegenüber den vergleichbaren Vorjahresperioden festgestellt. Das hat auch entsprechenden Konsequenzen für die Gewerbetreibenden des schwer getroffenen Ortes am Brienzsee. Nicht nur Hotels und Restaurants, auch die Bäcker und Metzger haben kaum etwas zu tun.

Schlammflut ergoss sich in das ganze Untergeschoss

Monique Werro, Inhaberin des Seehotels Bären in Brienz, erlebt die ganze Dramatik der Hochwasserkatastrophe. Als einziges von 60 Hotels im Raum Brienz wurde ihr Haus von den Schlammmassen erfasst. «Die Flut ergoss sich durch das ganze Untergeschoss; 1,6 Meter hoch stand Schlick und Schlamm: Totalschaden», erzählt Monique Werro.

Eine Gruppe von 20 Personen, darunter viele Mitarbeiter aus dem Hotel,

befreite mittlerweile die 500 Quadratmeter verwüsteter Räumlichkeiten des Brienzers «Bären» vom Schlamm; 42 Mulden an Dreck, Unrat mitsamt kaputten Kühlschränken wurden weggeschafft.

Versicherungsleistungen aufgrund des Totalschadens

Trotz unentwegten Einsatzes: Erst im nächsten Frühjahr kann das auf Ayurveda-Kuren spezialisierte Seehotel Bären wieder öffnen. Schneller geht die Renovation nicht, denn Bauarbeiter und Handwerker sind rar. Sie werden jetzt überall gebraucht. Bereits angemeldete Gäste werden per E-Mail über die Situation informiert. «Das ist bitter, vor allem wenn man bedenkt, wie schwer es heutzutage ist, Gäste zu finden», sagt Werro. Sie könne nur hoffen, dass die Gäste die Treue halten werden. Ein schwacher Trost ist es, dass das Seehotel Bären auf Grund des Totalschadens Versicherungsleistungen in Anspruch nehmen kann.

Zwei Wochen Gäste-Ausfall für Grand Hotel Giessbach

Viele Hoteliers in den von der Naturkatastrophe betroffenen Regionen haben keinen materiellen Schaden am

Haus zu beklagen, müssen aber Betriebsunterbrüche verkraften, ausgelöst durch die verschiedenen Aus- und Nachwirkungen des Hochwassers. Dem inzwischen wieder gut belegten Grand Hotel Giessbach in Brienz mit 110 Mitarbeitern, das im Jahr 2003 als «Historisches Hotel» des Jahres ausgezeichnet worden war, fehlte es in Folge der Hochwasser-Katastrophe knapp zwei Wochen an zahlenden Gästen.

«Alle sind bestrebt, kein zweites Desaster zu erleben»

«Dieses Einnahmeloch in der Hochsaison schmerzt sehr und ist betriebswirtschaftlich kaum zu bewältigen», stellt «Giessbach»-Direktor Matthias Kögl fest. Kollege Hansjörg Imhof musste sein Hotel Lindenhof in Brienz eine Woche lang schliessen. Seit 1. September empfängt er wieder Gäste. Doch viele Feriengäste seien verunsichert, sagt Imhof, der auch den lokalen Hotelierverein präsidiert. Auf der Homepage seines Hotels appelliert er an die Gäste: «Nach diesen tragischen Ereignissen sind wir nun alle bestrebt, kein zweites Desaster zu erleben. Gerade jetzt ist die Alpenregion.ch, und im besonderen Brienz, auf die Treue und Verbundenheit ihrer Gäste angewiesen.»



■ Kampf gegen die Flut. Das Seehotel Bären in Brienz erlebte die ganze Dramatik der Hochwasserkatastrophe. Das Haus wurde von den Schlammmassen erfasst.

Günstige Herbstangebote betroffener Ferienregionen

■ Viele von der Naturkatastrophe des Hochwassers betroffene Ferienregionen haben nach dem ersten Schock des Ereignisses und nach der Lancierung der Behebung der unmittelbaren materiellen Schäden reagiert. Sie stellen ihre Angebotspolitik auf die gegebene Situation ein und bieten jetzt besonders günstige Angebote an, um Gäste anzulocken.

So gibt es im Innerschweizer Ferienort Engelberg eine Solidaritätsaktion, an der sich Hoteliers der Destination, aber auch Bergbahnen und andere Leistungserbringer beteiligen. Bis zum 14. Oktober können Engelberger Gäste «zum Hochwasser-Pegelstand von 186 cm», was bedeutet, zum Preis von 186 Franken, zwei Übernachtungen im Doppelzimmer mit Frühstück buchen. Diverse Ausflüge mit dem Ausgangsort Engelberg sind in dieses Angebot eingeschlossen.

Die Alpenregion Brienz-Meiringen-Hasliberg hat bis Ende Oktober eine attraktive Herbstaktion lanciert, die neben den Übernachtungen auch freie Fahrt mit den Bergbahnen, den Eintritt ins Freilichtmuseum Ballenberg und den Eintritt in die Aareschlucht Meiringen einschliesst.

Auch die Ferienorte Interlaken, Müren, Wengen, Lauterbrunnen und Grindelwald haben ein besonders günstiges Herbstangebot zusammengestellt. Vom 1. September bis 23. Oktober 2005 können Wanderlustige oder solche, die einfach die imposante Landschaft des Berner Oberlandes geniessen wollen, von der attraktiven Herbstaktion profitieren.

Die Stanserhorn-Bahn, deren 112 Jahre alter Trasse durch die Unwetter zum Teil zerstört, aber bereits wieder neu aufgebaut wurde, bietet ihrerseits Sonderfahrten an. GL

Ratgeber

Was bedeutet die Saldosteuerersatzmethode?

► **Frage:** Im Zusammenhang mit der Diskussion über die Vereinfachung der Mehrwertsteuer (MWST) habe ich auch von der Saldosteuerersatzmethode gelesen. Was bedeutet diese genau und wann macht ein Wechsel zu dieser Abrechnungsmethode Sinn? S. B. aus W.

■ Thomas Allemann
Wirtschaftspolitik
hotellerieuisse



► **Antwort:** Bei der Saldosteuerersatzmethode handelt es sich um eine vereinfachte Abrechnungsmethode für kleine und mittlere Unternehmungen. All diejenigen mehrwertsteuerpflichtigen Unternehmen, die pro Geschäftsjahr nicht mehr als 3 Mio. Franken steuerbaren Umsatz erzielen und höchstens 60 000 Franken Steuer zu zahlen haben, können nach Saldosteuerersatz abrechnen. Die Saldosteuerersatz werden von der Eidgenössischen Steuerverwaltung (ESTV) so festgelegt, dass die in den einzelnen Branchen durchschnittlich anfallende Vorsteuer berücksichtigt wird. In der Abrechnung mit der ESTV ist der erzielte Bruttoumsatz (das heisst inklusive MWST) mit dem von der ESTV vorgegebenen Saldosteuerersatz zu multiplizieren, um die geschuldete MWST zu ermitteln. Bei dieser Methode ist halbjährlich mit der ESTV abzurechnen. Die Abrechnung mit der Saldosteuerersatz-Methode vereinfacht gegenüber der herkömmlichen Abrechnungsart die administrativen Arbeiten hinsichtlich der Buch-

haltung und der Steuerabrechnung wesentlich, weil die auf dem steuerbaren Umsatz anrechenbaren Vorsteuern nicht mehr einzeln ermittelt und die Steuerrechnung nur halbjährlich vorgenommen werden müssen. Mit Anwendung der Saldosteuerersatz sind auch der Eigenverbrauch (unentgeltliche Benützung des Geschäftsfahrzeuges; Naturalbezüge aus dem Betrieb; Privatanteile an Kosten für Heizung, Beleuchtung, Reinigung, Telefon etc.) sowie etwa kleinere Geschenke an das Personal abgegolten. Wer allerdings für die Besteuerung ausgenommen Umsätze optiert oder die Gruppenbesteuerung anwendet, darf die Saldosteuerersatz-Methode nicht anwenden. Wer mit Saldosteuerersatz abrechnen will, muss die entsprechende Unterstellungserklärung bei der Eidgenössischen Steuerverwaltung, Hauptabteilung Mehrwertsteuer, Schwarztorstrasse 50, 3003 Bern, einreichen. Die Abrechnung nach Saldosteuerersatz ist während mindestens fünf ganzen Kalenderjahren beizubehalten. Ein Wechsel der Abrechnungsmethode (von der effektiven zur Saldosteuerersatzmethode und umgekehrt) ist jeweils nach fünf ganzen Kalenderjahren oder wenn der für die entsprechende Tätigkeit geltende Saldosteuerersatz durch die ESTV herab- oder heraufgesetzt wird möglich. Ein freiwilliger Wechsel kann immer nur auf den 1. Januar vorgenommen werden. Dieser muss der Steuerbehörde spätestens bis Ende Februar desjenigen Jahres, ab Beginn desselben der Wechsel vorgenommen werden soll, schriftlich mitgeteilt werden. Überschreitet ein Betrieb die Umsatzgrenze von 3 Mio. Franken und/oder die



■ Mehrwertsteuer auf welche Art abrechnen? Die Saldosteuerersatzmethode ist eine vereinfachte Abrechnungsmethode und eignet sich für kleine und mittlere Unternehmen. Foto: Ex-Press

Tabelle 1: Restaurationslastiges Beispiel

Umsatzart	Umsatz in Franken	Saldosteuerersatz in Prozent	Steuerzahllast in Franken
Beherbergung (inkl. Frühstück)	675 000	2,3%	15 525
Restauration	825 000	5,2%	42 900
Total	1 500 000		58 425

Tabelle 2: Logementlastiges Beispiel

Umsatzart	Umsatz in Franken	Saldosteuerersatz in Prozent	Steuerzahllast in Franken
Beherbergung (inkl. Frühstück)	825 000	2,3%	18 975
Restauration	675 000	5,2%	35 100
Total	1 500 000		54 075

Steuerzahllastgrenze von 60 000 Franken einmalig und um nicht mehr als 50 Prozent, so kann weiterhin mit der Saldosteuerersatzmethode abgerechnet werden. Beträgt die Abweichung von einer der beiden Limiten jedoch mehr als 50 Prozent oder ergibt sich in zwei aufeinander folgenden Jahren eine Überschreitung der Limite, so ist ein Wechsel zur effektiven Methode nicht mehr freiwillig, sondern zwingend.

Pro Betrieb werden höchstens zwei Saldosteuerersatz bewilligt, sofern der Anteil der einzelnen Tätigkeiten am Gesamtumsatz regelmässig mehr als 10 Prozent beträgt. Der Saldosteuerersatz für die Restauration beträgt 5,2 Prozent auf dem Entgelt inklusive MWST. Der Saldosteuerersatz für das Logement beträgt 2,3 Prozent auf dem Entgelt inklusive MWST.

► Restaurationslastiges Beispiel (siehe auch Tabelle 1)

In einem Hotelbetrieb mit Restauration beträgt der Restaurationsanteil 55 Pro-

zent und der Logementanteil 45 Prozent vom Gesamtumsatz (1 500 000 Franken inklusive MWST). Die Steuerzahllast bei diesem restaurationslastigen Hotel beträgt 58 425 Franken oder 4,12 Prozent vom Nettoumsatz (1 418 272 Franken).

► Logementlastiges Beispiel (siehe auch Tabelle 2)

In einem Hotelbetrieb mit Restauration beträgt der Restaurationsanteil 45 Prozent und der Logementanteil 55 Prozent vom Gesamtumsatz (1 500 000 Franken inklusive MWST). Die Steuerzahllast bei diesem beherbergungslastigen Hotel beträgt 54 075 Franken oder 3,79 Prozent vom Nettoumsatz (1 423 655 Franken).

► Wann lohnt sich ein Wechsel von der effektiven zur Saldosteuerersatz-Methode?

Ob sich in den beiden oben genannten Fällen ein Wechsel von der effektiven zur Saldosteuerersatz-Methode nun tatsächlich lohnt, muss individuell anhand eines Ver-

gleichs der letzten vier Quartals-Nettosteuerzahlungen festgestellt werden. Liegt der aufgrund der Saldosteuerersatz-Methode errechnete Betrag tiefer als die Summe der vierteljährlich bezahlten Nettosteuern (Umsatzsteuer minus Vorsteuer), so kann sich ein Wechsel lohnen. Die Saldosteuerersatz-Methode empfiehlt sich insbesondere dann, wenn der Betrieb zumindest für die nächsten fünf Jahre keine grösseren Renovationen, Unterhaltsarbeiten, Um- oder Neubauprojekte plant und entsprechend keine überdurchschnittlichen beziehungsweise ausserordentlichen Vorsteuerabzüge anfallen würden. Eher von einem Wechsel abzuraten wäre jenen Betrieben, welche ein markantes Stagnieren oder Absinken der Umsätze bei gleich hohen oder höheren Kosten für die nächsten fünf Jahre erwarten.

Mehr dazu in der Spezialbrochure Nummer 3 «Saldosteuerersatz» und im Internet unter www.estv.admin.ch/data/mwst

ABONNEMENTE

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

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

Auslandpreise bitte anfragen.
 * Alle Preise inkl. MWST

Name/Vorname:

Firma:

Strasse/Nr.:

PLZ/Ort:

Telefon:

E-Mail:

Bitte ausschneiden und einsenden an:

hotellerieuisse,

Abo-Service, Industriestrasse 37, 3178 Bödingen

abo@htr.ch

IMPRESSUM

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

Gegründet 1892

Herausgeber:

hotellerieuisse

Monbijoustrasse 130

Postfach

3001 Bern

Leitung Medien: Christian Santschi

Redaktion:

Chefredaktion: Marietta Dedual (MD)

Stellvertreter: Miroslaw Halaba (MH)

Hotellerie und Tourismus: Herbert Fischer (HFR)

Christine Künzler (CK), Theres Lagler Berger (TL)

Daniel Stampfli (DST), Dr. Karl Josef Verding (KJV)

Innenredaktion: Marc Moser

Druck:

Büchler Grafino AG, Druckzentrum Bern

Auflage: 11'157 Ex. WEMF-beglaubigt 2003

20'000 Ex. Vertriebsauflage

Verkaufspreise: (inkl. MWST)

Einzelnummer Fr. 4.30,

Jahresabonnement Fr. 145.-,

ISSN: 1424-0440

Gastronomie/Technik:

Renate Dubach (RD),

Gudrun Schlenker-Gasser (GSG)

Partnerpublikation für:

– Verband Schweizer Tourismus-Direktoren und -Direktoren (VSTD)

– Schweizer Vereinigung diplomierter Tourismusexperten (TOUREX)

– Vereinigung Diplomierter Hoteliers-Restaurateurs SHV (VDH)

– Hospitality Sales & Marketing Association (HSMA) Swiss Chapter

– Swiss Congress & Incentive Bureau (SCIB)

– Swiss Partner für den Tourismus

– Verband Schweizer Badekurorte (VSB)

– Swiss International Hotels (SIH)

– Amicale Internationale des Sous-Directeurs et Chefs de Réception des Grands Hôtels (AICR)

Internet: www.htr.ch

Für unverlangte Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.

Kontakte:

Adresse: Monbijoustrasse 130,

Postfach, 3001 Bern

Redaktion: (Leserbriefe, People usw.)

Tel. 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24,

E-Mail: redaktion@htr.ch

Abonnemente:

Tel. 031 740 97 93, Fax 031 740 97 76,

E-Mail: abo@htr.ch

Stelleninserate:

Tel. 031 370 42 42, Fax 031 370 42 23,

E-Mail: inserate@htr.ch

Geschäftsanzeigen:

Tel. 031 370 42 42, Fax 031 370 42 23,

E-Mail: inserate@htr.ch

Internet: www.htr.ch

Der neue Job wartet.

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.





HÔTELLERIE

Hôteliers valaisans | Pierre-André Pannatier a présidé pour la première fois la semaine passée l'Assemblée générale de l'AHV.



LA «DER»

Champex | La quatrième génération de la famille Biselx fête ses jours-ci le 110e anniversaire de l'Hôtel du Glacier.



GROS PLAN

Tourisme urbain | L'importance des villes romandes ne cesse de croître sur le plan touristique.

htr

Automne

Mieux exploiter la saison automnale

■ L'automne possède un grand potentiel de développement en Suisse. Les responsables de Valais Tourisme ont ainsi décidé cette année de mieux exploiter la saison automnale en effectuant une campagne promotionnelle d'envergure avec la Supercard de Coop.

Laurent Missbauer

Si Suisse Tourisme ne publie désormais plus de brochures entièrement consacrées à la saison automnale, cela ne veut pas dire que l'automne a perdu de son importance. Sur le site Internet www.MySwitzerland.com, les suggestions pour cette saison, que Suisse Tourisme qualifie de «plus riche et de plus colorée de l'année», figurent toujours en bonne position, en l'occurrence juste après celles consacrées à l'été (montagne) et aux vacances d'hiver. Et s'il n'existe plus de campagne automnale au niveau national, rien n'empêche les différentes régions touristiques de mettre en avant cette saison «où les forêts se parent de leurs plus belles couleurs».

Valais: répéter en automne le «bon coup» de cet hiver

Mettre en avant l'automne, c'est justement ce qu'a fait cette année Valais Tourisme en proposant aux détenteurs de la Coop Supercard – la carte de fidélité des clients de la Coop – des bons «Spécial Valais» qui leur permettent d'échanger pendant tout l'automne 6000 points contre un bon d'hébergement de 90 francs dans plus de 100 hôtels valaisans.



■ Le glacier d'Aletsch en automne. Si Suisse Tourisme ne propose plus de campagne automnale au niveau national, rien n'empêche les cantons de mettre en avant cette saison «où les forêts se parent de leurs plus belles couleurs». C'est ce qu'a fait Valais Tourisme en mettant sur pied une campagne avec la Coop Supercard. Photo: Swiss-Image

Encouragés par le succès qu'ils avaient connu cet hiver en proposant aux détenteurs de la Coop Supercard d'échanger leurs points contre des journées de ski auprès des membres de l'Association valaisanne des entreprises de remontées mécaniques, les dirigeants de Valais Tourisme ont décidé de tenter une opération similaire cet automne. Et cela non pas auprès des remontées mécaniques, mais bien auprès de 117 hôtels dont 24 dans le Bas-Valais.

«Notre action hivernale nous a permis de vendre 9310 bons pour un chiffre

d'affaires d'un demi-million de francs. Elle nous a également permis d'attirer plus de 4300 clients dont près de 7% venaient pour la première fois en Valais. Cela a été un succès et nous avons décidé de répéter cet automne le bon coup de cet hiver. Ce d'autant plus que l'automne possède un potentiel de développement beaucoup plus important que l'hiver», a expliqué Marcel Perren, le directeur-adjoint de Valais Tourisme.

En plus d'un bon de 90 francs à échanger auprès des hôtels partenaires, cette opération automnale «Spécial

Valais» comprend également un bon de carburant qui consent, lors d'un plein, un rabais de 5 centimes par litre d'essence, ainsi qu'un bon d'une valeur de deux ou de cinq francs à faire valoir sur le chargement d'une voiture sur le train au Lötschberg.

«1000 à 1500 bons devraient être échangés cet automne»

«A Valais Tourisme, nous croyons beaucoup au potentiel de l'automne, surtout auprès de la clientèle suisse qui, il ne faudrait pas l'oublier, représente notre principal marché. Et même si cette opération automnale est beaucoup plus limitée dans le temps que notre précédente campagne hivernale, qui était valable de décembre à fin avril, nous tablons sur quelque 1000 à 1500 bons Coop de 90 francs qui seront échangés cet automne dans les hôtels valaisans», relève Marcel Perren.

«Une telle opération d'envergure devrait également être tentée dans les Alpes vaudoises. L'automne est en effet une saison magnifique pour les promenades. Nous essayons certes de le communiquer à nos clients potentiels, mais les annonces que certains de nos hôteliers passent dans la presse sont loin d'avoir le même retentissement qu'une campagne menée au niveau national avec un partenaire de la taille de la Coop», déplore Jean-Marc Ryhen, di-

recteur de l'Hôtel Mont-Riant et ancien président des hôteliers de Leysin (VD). Même constat auprès d'Olivier Cuhe, le directeur du Leysin Parc Hôtel: «Une telle opération se justifierait d'autant plus que la clientèle réserve aujourd'hui de plus en plus au dernier moment.» Ce que confirme Anne Genoud, de l'Hôtel Alpina à Grimentz qui fait justement partie des 117 hôtels de l'opération Coop Supercard et Valais Tourisme: «D'habitude, les clients réservent au dernier moment, mais là, nous avons obtenu dix réservations dès le lancement de la campagne».

En pleine haute-saison

■ «Avec les séminaires, nous sommes en pleine haute-saison jusqu'à fin septembre», relève Stéphane Schlaeppy, de l'Hôtel Cailler à Charmey. «A partir d'octobre, nous mettons l'accent sur le forfait «Gout et harmonie» qui propose une nuit d'hôtel et cinq plats gastronomiques pour 150 francs par personne. Nous avons également un forfait fondue, lui aussi avec une seule nuitée, car cela répond à une véritable demande de la part de la clientèle individuelle qui ne veut pas rester deux ou trois jours sur place. Elle préfère en effet rester un seul jour et poursuivre son séjour ailleurs», précise-t-il. LM

«Chez nous, octobre est le deuxième meilleur mois de l'année après février»

■ Qui a dit que le mois d'octobre était synonyme de volets clos? En tout cas pas Olivier Foro. Le directeur du marketing de la résidence hôtelière Thermalp-Les Bains d'Ovronnaz annonce en effet un taux d'occupation de 80% pour septembre. «Et octobre s'annonce lui aussi très bien. Chez nous, il constitue le deuxième meilleur mois de l'année après février», note Olivier Foro.

«En outre, ajoute-t-il, les vacances d'octobre ont été bien échelonnées cette année entre Vaud, Genève et Neuchâtel. Par ailleurs, nous avons adhéré à la campagne que Valais Tourisme a mis sur pied cet automne avec les détenteurs de la

Coop Supercard. Nous avons d'ailleurs reçu beaucoup d'appels téléphoniques à la suite de cette campagne. Et cela, dès son lancement.»

Les prévisions pour cet automne sont également très favorables au Grand Hôtel Bella-Tola de St-Luc. «Nous aurons un taux d'occupation qui se situera aux alentours de 80% au mois de septembre et l'ouverture, l'hiver passé, de notre nouvel espace bien-être nous permettra de rester ouverts deux semaines plus tard que d'habitude, c'est-à-dire jusqu'au 16 octobre», précise Claude Buchs, le directeur de l'hôtel. Tout comme le Bella-Tola, l'Hôtel Europe à Zinal est aussi

partenaire de l'opération avec la Coop Supercard. «Cela nous a amené une demi-douzaine de réservations supplémentaires à une période où nous travaillons également avec des séminaires», relève sa directrice, Frédérique Bonnard. Enfin, Béatrice Benz, la directrice de l'Apparthôtel Helvetia-Intergolf à Crans-Montana, avoue attirer en automne une clientèle de marcheurs: «Nous avons effectué de la publicité dans le magazine Wander-Revue car mon mari propose des randonnées accompagnées. Nous accueillons d'ailleurs un groupe de marcheurs à la fin septembre», conclut Béatrice Benz. LM

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

HOWEG

Weg zum Genuss in der Gastronomie - apporte les saveurs à la gastronomie

Centre logistiquet Téléphone
8953 Dietikon 01 746 55 55

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

www.howeg.ch

hoteljob

LE SPECIALISTE DU PLACEMENT



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

Le linge que vous choisissez

Un linge suisse de qualité pour votre établissement.

Un vaste choix de motifs et dans toutes les couleurs, confectionné sur mesure pour votre établissement.

Achat, location ou le service intégral
«loué – lavé – livré».

Schwob & Co. AG, tissage de toiles
Kirchbergstrasse 19, 3401 Burgdorf
Téléphone 034 428 11 11
contact@schwob.ch, www.schwob.ch

Schwob
textiles of Switzerland

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'hôtellerie ne sont pas autorisés à y prendre part. Le tirage de la gagnante/du gagnant (Electrobike Fr.4000.-) aura lieu fin 2005 resp. mensuellement. (Sortie*). Aucune correspondance ne sera échangée sur le tirage au sort. Tout recours juridique est exclu. *La société BikeTec en est l'organisatrice. hôtel+tourismus revue n'assume aucune responsabilité.

Retourner le talon à l'adresse suivante:

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

Abonnements:

Tél.: 031 740 97 93

Fax: 031 740 97 76

abo@htr.ch, www.htr.ch

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



La fin de l'Hôtel St-Christophe

■ **Bex.** Situé sur la commune de Bex (VD), aux portes de Saint-Maurice, l'Hôtel-Restaurant Le Saint-Christophe a définitivement fermé ses portes. Après le départ de son ex-mari Mauro Capelli, qui a repris entre-temps le Restaurant du Théâtre du Crochetan à Monthey, Christiane Capelli a en effet décidé de jeter l'éponge et de fermer l'établissement. Elle devrait reprendre un établissement du côté de Prévionloup (VD). En cause: la conjoncture, bien sûr, qui fait de

cette région très excentrée un laissez-passer pour compte de l'économie, le passage de la limite supérieure du taux d'alcoolémie de 0,8 à 0,5‰ aggravant encore le phénomène. Depuis plusieurs années, les Capelli avaient pourtant réussi à redorer le blason d'un établissement longtemps réputé pour la qualité de sa cuisine. Ajoutons encore qu'un autre établissement de la région, le Restaurant de La Tour, à Saint-Triphon (VD), a également fermé ses portes au terme de l'été. **JJE**

Nuitées: légère augmentation

■ **Nuitées hôtelières de janvier à juin.** Sur l'ensemble des six premiers mois de cette année, le nombre de nuitées dans l'hôtellerie a enregistré une légère augmentation de 1,6% par rapport aux dernières données comparables relevées au premier semestre 2003. Les chiffres de juin ont renforcé cette tendance, a annoncé la semaine dernière l'Office fédéral de la statistique. Cette augmentation des nuitées, de 15,75 millions à 16,01 millions, s'explique avant tout par la pro-

gression des nuitées étrangères (+6,4%). Les nuitées suisses ont en revanche baissé de 3,9%. Parmi les dix marchés émetteurs les plus importants, les augmentations les plus fortes ont été enregistrées par le Japon (207 659 nuitées, +19,8%), la Russie (156 648 +14,3%) et le Royaume-Uni (1 055 365 +9,5%). L'Inde, en 12^e position, a connu une augmentation encore plus importante (141 375 nuitées +38,7%), alors que l'Allemagne est restée stable (2 853 720 nuitées +0,4%). **LM**

La réouverture est en vue

■ **Hôtel Les Sources.** Dévasté par la crue subite de la rivière la Grande-Eau, le 24 juin, l'Hôtel Les Sources, l'unique établissement trois étoiles des Diablerets après la fermeture du Chamois, devrait rouvrir en partie à mi-octobre. Inondé durant de longues heures, le rez-de-chaussée a dû subir une rénovation complète. Cette réouverture ne concerne cependant que la salle-à-manger, le bar et la réception. Il faudra encore attendre la mi-novembre, voire la fin novembre, pour que les

14 chambres de ce même rez-de-chaussée soient à nouveau disponibles. Au total, le coût du rétablissement des locaux devrait atteindre 800 000 à 900 000 francs. A ce chiffre, il conviendra d'ajouter un manque à gagner d'environ 400 000 francs pour l'été, une période durant laquelle l'hôtel affiche un bon taux d'occupation. Sans compter qu'un important travail de marketing devra être réalisé pour faire connaître notre réouverture, indique Patrick Grobety, le directeur. **JJE**

Swiss International Hotels (SIH)

Le bureau romand ouvrira ses portes au début octobre

■ La chaîne Swiss International Hotels ouvrira son bureau romand à Lausanne, au début du mois d'octobre. Cette ouverture a notamment pour but de s'attaquer au marché des séminaires et d'augmenter le nombre de ses membres en Suisse romande.

Jean-Jacques Ethenoz

Swiss International Hotels (SIH) ouvrira au début du mois d'octobre, à Crissier près de Lausanne, son antenne romande. Fondée en 1980, la chaîne volontaire compte actuellement une soixantaine d'établissements affiliés en Suisse et dans le monde (des hôtels dirigés par des Suisses ou par des directeurs ayant étudié en Suisse).

«Il faut voir deux objectifs à l'ouverture de cette antenne romande», a précisé Anne Cheseaux, la directrice SIH. «D'un côté, la chaîne souhaite élargir le cercle de ses membres, de l'autre mieux exploiter le créneau des séminaires où elle est sous-représentée». Au niveau des membres, l'objectif est d'en recruter une dizaine au cours des deux prochaines années, en première priorité sur l'arc lémanique, plus précisément à Genève et sur La Côte vaudoise où SIH n'est pas représentée. Puis d'étendre le réseau au Bas-Valais (Martigny notamment) et Fribourg. D'ores et déjà, des contacts sont en cours sur la Riviera et à Lausanne.

Démarcher la clientèle romande des séminaires

Déjà bien implantée en suisse allemande sur le marché des séminaires, la chaîne souhaite impérativement développer le marché romand. Ce sera le travail de Philippe Eichenberger qui sera basé dans la banlieue lausannoise. A terme, Anne Cheseaux compte bien voir la chaîne atteindre 100 à 120 membres en Suisse et à l'étranger. «Une taille critique qui», explique-t-elle, «nous permettra de conserver une relation personnalisée avec nos membres tout en offrant un réseau assez important pour une offre de qualité».

Les membres: surtout des hôtels quatre et trois étoiles supérieurs, les auberges sans classification mais proposant quelques chambres entrant également dans le créneau SIH. «Il y a de très belles opportunités sur ce marché, particulièrement pour une clientèle étrangère haut de gamme qui recherche la qualité des infrastructures et des services, sans nécessairement demander les palaces», indique Anne Cheseaux. A l'étranger, ce sont essentiellement des hôtels dirigés par des Suisses qui sont affiliés aux SIH. Ils s'adressent à ce même créneau de clientèle privée haut de gamme sur une aire géographique qui va actuellement de l'Allemagne aux Emirats arabes.

Association hôtelière valaisanne

D'avantage de professionnalisme

■ Il y a incontestablement un vent nouveau qui souffle sur l'hôtellerie valaisanne. C'est en tout cas l'un des principaux enseignements que l'on peut retirer de l'assemblée générale de l'Association hôtelière du Valais qui a eu lieu jeudi dernier à Bettmeralp.

Laurent Missbauer

«L'hôtellerie et le tourisme valaisans ont de l'avenir, j'en suis convaincu», tels sont quelques-uns des propos tenus la semaine passée Pierre-André Pannatier, le nouveau président de l'Association hôtelière du Valais. Elu il y a douze mois, l'ancien président des hôteliers zermattois en est d'autant plus convaincu qu'il a déjà pu constater un certain nombre de points positifs au cours de sa première année qu'il a qualifiée d'apprentissage.

Lors de son accession à la présidence, il s'était en effet fixé plusieurs objectifs dont le perfectionnement professionnel et une meilleure communication. Force est aujourd'hui de constater que le programme de formation Ritzzy, lancé cet année, a été très prisé. «Avec ce programme, nous avons créé toute une série de cours qui permettent aux hôteliers et à leurs collaborateurs de se perfectionner gratuitement. C'est un programme que l'on nous envie même à l'extérieur du canton», a fièrement relevé Pierre-André Pannatier.

«Dans l'ensemble, nous faisons du bon travail»

C'est également avec fierté que le nouveau président a salué la réorganisation du bureau de Sion où le nouveau directeur, Patrick Bérod, élu lui aussi il y a douze mois, a «accompli un très bon travail». «Le nouveau site Internet, le



■ Pierre-André Pannatier. Le nouveau président des hôteliers valaisans, ici devant le majestueux glacier d'Aletsch, a mené, la semaine passée à Bettmeralp, la première assemblée générale de la section valaisanne d'hôtellerie suisse. Photos: Laurent Missbauer

lancement de la lettre d'informations Inhotel et la création d'un centre d'informations bilingue sont aujourd'hui une réalité», a ajouté Pierre-André Pannatier. Il a aussi relevé qu'il avait parcouru plus de 15 000 kilomètres au volant de sa voiture afin de rencontrer les membres de l'association et d'être à l'écoute de leurs préoccupations.

«Dans l'ensemble, nous effectuons du bon travail», relève-t-il. «Malheureusement, il y a toujours une petite

minorité dont les attitudes professionnelles négatives nuisent fortement à l'image de notre hôtellerie. Il est certes honorable de présider une association qui regroupe 20% des membres d'hôtellerie suisse, mais mon but n'est pas que le Valais soit mesuré par la quantité mais bien par la qualité de son parc hôtelier. Nous devons ainsi faire preuve de davantage de professionnalisme».

En cette période où les hôtels font l'objet d'une nouvelle classification, Pierre-André Pannatier a relevé qu'il ne sera jamais possible de trouver un système qui plaise à tous les membres. Il est toutefois impératif, selon lui, de se fixer des normes supérieures. «Si nous voulons nous profiler par la qualité des

services et des infrastructures face à nos concurrents de l'étranger, nous sommes obligés de nous fixer des normes supérieures. Chacun doit en effet faire de son mieux pour être le meilleur de sa catégorie. C'est seulement avec cette mentalité qu'il nous sera possible d'améliorer la fréquentation de nos hôtels, une fréquentation qui a tendance à stagner actuellement», poursuit le nouveau président des hôteliers valaisans. Enfin, en guise de conclusion, il a exhorté ses membres à travailler davantage ensemble: «Nous ne pouvons améliorer notre avenir que si nous agissons ensemble et que si nous sommes prêts à nous consacrer tous les jours à ce but.»



■ Sarah Masoch, apprentie à l'AHV, et Patrick Bérod, directeur de l'AHV, entourent François Seppey, le chef du service économique et touristique du canton du Valais.

Quand le hasard se met lui aussi à faire du lobbying...

■ L'assemblée générale a également été marquée par les points suivants:

– **Projet de collaboration entre plusieurs hôtels valaisans.** Le rapport final de ce projet, qui a permis à cinq groupes d'hôtels de collaborer étroitement, est sorti de presse. Sa conclusion relève que les «résultats obtenus, malgré des objectifs initiaux très élevés, sont satisfaisants dans l'ensemble».

– **Ritzzy.** Plus de 400 personnes ont participé ce printemps aux cours Ritzzy. Le prochain cycle de formation a lieu de mi-septembre jusqu'au début décembre. Des informations complémentaires figurent sur le site www.ritzzyinfo.ch.

– **Lobbying.** Un exposé sur le lobbying a été présenté par Caesar Jaeger. L'ancien président du Grand Conseil a notamment rappelé ce qu'il fallait faire pour influencer les pouvoirs politiques.

– **Concours.** Un tirage au sort a récompensé les participants à un questionnaire touristique sur Bettmeralp. Le 1^{er} prix est revenu à François Seppey, le chef du Service de l'économie et du tourisme du canton du Valais. Ou quand le hasard se met lui aussi à faire du lobbying...

– **Distinction.** Claudio Casanova (Crans-Montana) a été distingué pour sa récente nomination à la vice-présidence d'hôtellerie suisse. **LM**

Mike Horn à l'Hotela Travel Summit de Montreux

«Hôteliers, ayez le courage d'innover»

■ «Oser aujourd'hui ce que sera demain», tel est le thème de l'Hotela Travel Summit qui se tiendra le 25 octobre à Montreux. Parmi les intervenants de ce sommet touristique figurera notamment Mike Horn, l'«aventurier de l'extrême», qui parlera de volonté et d'innovation.

Laurent Missbauer

On ne présente plus Mike Horn. Qualifié d'«aventurier de l'extrême», il est le premier homme à avoir traversé la terre en suivant la ligne de l'équateur. Il est aussi le premier à avoir effectué le tour du monde en suivant le cercle polaire arctique.

D'origine sudafricaine et domicilié depuis une dizaine d'années dans la localité des Moulins, à proximité de Château-d'Ex, Mike Horn sera l'un des principaux intervenants de l'Hotela Travel Summit, le 2e Sommet de l'industrie suisse du tourisme et du voyage qui se tiendra le 25 octobre au Raffles Montreux Palace, le jour même de l'ouverture du TTW de Montreux, le plus important salon touristique professionnel de Suisse.



■ Mike Horn. Le premier homme à avoir effectué le tour du monde en suivant le cercle polaire arctique sera l'un des intervenants de l'Hotela Travel Summit.

Photo: Arkos

Pourquoi ne pas revitaliser le tourisme automnal en Suisse?

En compagnie d'autres intervenants de renom, notamment Michael Frenzel, le président de TUI, le plus grand groupe touristique au monde, Jean-Daniel Gerber, le directeur du Seco, Peter Rothenbühler, le rédacteur en chef du quotidien «Le Matin», et Martin Lohmann, spécialiste en innovation touristique et professeur à l'Université de Lüneburg en Allemagne, Mike Horn parlera de sa volonté d'innover et de reculer ses propres limites, une volonté qui peut aussi être transposée dans le monde du tourisme et des voyages.

Dans l'entretien qu'il a accordé à la partie allemande de notre hebdo-

madaire, l'explorateur et sportif de l'extrême de Château-d'Ex encourage ainsi les hôteliers suisses à innover, à lancer de nouvelles offres que les hôtes ne peuvent trouver nulle part ailleurs.

«Pourquoi ne se concentre-t-on en Suisse que sur deux saisons, l'hiver et l'été? Pourquoi ne cherche-t-on pas à revitaliser l'entre-saison? Je suis convaincu que nous pourrions attirer chez nous des touristes en automne en leur proposant quelque chose de vraiment unique», relève Mike Horn. «Et j'en suis d'autant plus convaincu qu'il y a beaucoup d'endroits uniques en Suisse. Aux professionnels du tourisme

de profiter de ce caractère unique pour proposer quelque chose de réellement nouveau», ajoute-t-il. «En automne, les journées sont plus courtes et les nuits plus longues. On pourrait attirer les touristes avec des programmes différents de ceux qu'on leur a proposés jusqu'à présent.»

Enfin, Mike Horn s'est également exprimé sur ses hôtels préférés: «J'attache beaucoup d'importance à la chaleur de l'accueil et je reconnais immédiatement si celle-ci vient du cœur ou si, au contraire, elle est feinte et émane avant tout d'une stratégie commerciale.»

Lire aussi la page 7 du cahier allemand

Hotela Travel Summit: trois entrées gratuites à remporter

Trois lecteurs de l'hotel-tourismus revue auront la possibilité d'assister gratuitement à l'Hotela Travel Summit qui se tiendra à Montreux le 25 octobre. Pour cela, ils participeront à un tirage au sort en renvoyant ce coupon jusqu'au 4 octobre au plus tard à l'adresse suivante: hotel+tourismus revue, Rédaction, Case postale, 3001 Berne.

Nom/Prénom:

Rue:

Code postal/Localité:

Téléphone:

Sion

Aligro s'installe à son tour en Valais

■ L'offre cash & carry (marché de gros à l'emporter) s'emballe en Valais. Après Prodega, Aligro s'apprête à ouvrir à son tour une grande surface dans le Valais central, dans la zone industrielle de Sion. Une alternative à la livraison pour l'hôtellerie restauration.

Geneviève Zuber

Les hôteliers et les restaurateurs du canton seront beaucoup invités cet automne. Le 24 septembre, ce sera la fête à Conthey pour marquer le premier anniversaire de Prodega en Valais et le quarantième du groupe en Suisse. Et début novembre, si les travaux sont terminés à temps, c'est Aligro qui inaugurerà à Sion, dans le quartier des Ronquois, sa succursale valaisanne.

Deux concurrents dans le même périmètre

Les deux marchés de gros sont implantés à une poignée de kilomètres l'un de l'autre et proposent une offre globalement similaire en articles «food» et «non food», 10 à 20% moins chère que dans le commerce de détail: produits frais, boucherie, surgelés, conserves,

vaisselle, mobilier, literie, électroménager, vêtements de travail, en un mot tout le nécessaire pour faire tourner un établissement.

Membre de Bon appétit Group, Prodega Conthey boucle son premier exercice d'exploitation avec un chiffre d'affaires supérieur aux 25 millions budgétés et se félicite d'avoir mis l'accent sur les produits frais du terroir. Prodega, qui annonce 30 000 articles différents en rayon, compte déjà agrandir sa surface de vente de 1000 m² pour atteindre 5500 m², un projet dicté par l'arrivée du concurrent Aligro.

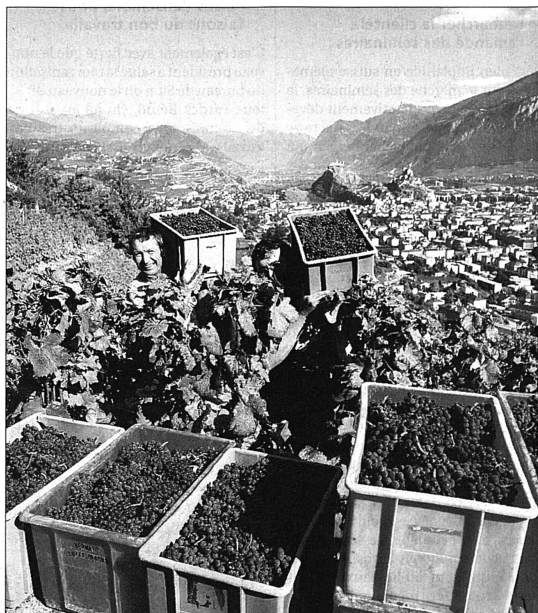
Troisième succursale du groupe, après celles de Chavannes-Renens et Genève, Aligro Sion représente, 20 millions d'investissements soit 5400 m² de surface de vente, avec un assortiment de 20 000 articles et un accent particulier sur «la boulangerie artisanale maison, la poissonnerie et la cuisine asiatique», explique Roland Duchoud, de la maison Aligro. Ce marché de gros occupe 106 collaborateurs.

«Nous attendons des prix intéressants»

La concurrence sera vive avec, à la clé, une pression possible à la baisse sur les prix et des campagnes d'actions tous azimuts pour séduire à qui mieux mieux les professionnels de l'hôtellerie

et de la gastronomie, ainsi que le commerce de détail. Toutefois, tant chez Prodega que chez Aligro, les responsables estiment qu'il y a de la place pour deux, étant donné l'importance de ce secteur en Valais. «L'arrivée d'Aligro constitue pour nous un nouveau défi», précise Xavier Lager, le directeur de Prodega Conthey. «Nos marges pourraient diminuer. Mais, en même temps, avec cette offre supplémentaire, on peut s'attendre à une nouvelle synergie.» Autrement dit, la formule du cash & carry, avec deux marchés de gros au lieu d'un dans le même périmètre, pourrait gagner en attractivité. Face à ce système, celui de la livraison, reste le plus prisé en Valais pour approvisionner les établissements publics, particulièrement dans les stations et les lieux excentrés. Encore faut-il voir comment il résistera, d'autant que le carburant est à la hausse.

Et pour conclure, coup de sonde auprès de Patrick Béro, le directeur de l'Association hôtelière du Valais, sur le développement du cash & carry dans le canton: «C'est un «plus», mais il faut que le déplacement vers ces centres d'achat vaille la peine, que les prix soient intéressants, compte tenu des kilomètres que nous devons parcourir. Nous attendons aussi d'y trouver des produits de l'agriculture valaisanne, avec laquelle nous sommes solidaires.»



■ Sion. Après l'arrivée l'an passé de Prodega à Sion-Conthey, la capitale valaisanne accueillera en novembre Aligro, un deuxième marché en gros.

Photo: Swiss-Image

Villes de Suisse romande

«Le tourisme urbain a de l'avenir»

■ Un intérêt accru des hôtes pour le tourisme urbain, tel est le constat des villes romandes qui, avec leur offre en matière de culture et de shopping, se réjouissent des récents efforts de Suisse Tourisme pour qui les vacances ne sont pas seulement synonymes de montagnes.

Danielle Emery Mayor

Une nette reprise: c'est ce que notent la plupart des villes romandes au sortir de l'été qui s'achève. Cette saison estivale a en effet été marquée par le retour de la clientèle du Moyen-Orient et d'Asie. On a aussi enregistré une croissance du côté du marché chinois et un bon intérêt des clients russes. Par contre, cela a un peu stagné du côté des Etats-Unis. La tendance aux courts séjours ne s'inverse pas mais semble profiter prioritairement aux villes. C'est en tous cas l'avis de Yann Engel, directeur de Neuchâtel Tourisme. Claude Petitpierre, directeur de Lausanne Tourisme, renchérit en faisant remarquer qu'il ne faut pas s'attendre à un retour en arrière. «Nous devons faire venir davantage de gens plutôt que de chercher à les faire rester plus longtemps», déclare-t-il.

Développement des offres culturelles

A Genève, François Bryand remarque l'émergence d'une nouvelle tendance, avec une clientèle jeune qui reste pour deux à trois nuits. Les compagnies d'aviation à bas prix y sont pour quelque chose: «Easyjet va ouvrir prochainement deux nouvelles destinations en Espagne», annonce François Bryand. «Nous savons, expérience faite, que cela va nous amener de nouveaux clients.» A Sion, autre exemple, les efforts de la municipalité pour rendre la cité attrayante (zone de rencontre avec priorité aux piétons et aux terrasses, rues agrandies et agréables) attirent également les hôtes qui, jusqu'ici visitaient surtout la vieille-ville ou étaient de passage. «Les gens ont maintenant également envie de s'arrêter chez nous», se réjouit Jean-Marc Jac-



■ Les villes romandes, ici Vevey, se réjouissent des efforts de Suisse Tourisme pour qui les vacances ne sont pas seulement synonymes de montagnes. Photo: Swiss-Image

quod, directeur de Sion Tourisme. Il faut souligner ici l'impact favorable qu'a eu la campagne de Suisse Tourisme en faveur des villes. «Le Pays de Neuchâtel», indique Yann Engel, «a

intégré dès le début les routes thématiques Luxe & design, Vins & gastronomie et maintenant Art & architecture. Les consommateurs de ces routes profitent directement au tourisme urbain.»

Neuchâtel et La Chaux-de-Fond ont réalisé de nouveaux documents d'appel et d'accueil, exclusivement consacrés à la ville. On y parle du Corbusier, de l'Art nouveau, de la demande d'adhésion au patrimoine de l'Unesco... On a compris que la culture attire de plus en plus les hôtes.

Conséquence: milieux touristiques et milieux culturels se rapprochent. «Un représentant des musées de la Riviera fait partie de notre comité», signale Harry John, le directeur de Montreux-Vevey Tourisme. Même constat au sein de Genève Tourisme qui compte un délégué de la ville dans ses rangs. «Pour la première fois, cet automne», annonce François Bryand, «nous allons vendre un forfait week-end avec entrée au Grand-Théâtre. Il en ira de même avec l'exposition Wagner.»

A Montreux, on parle de mise en réseau: «Les organisateurs de festivals ne se connaissent souvent pas très bien», constate Harry John. «Nous, offices du tourisme, pouvons jouer le rôle de plate-forme de rencontre et provoquer ainsi des synergies.»

Tourisme d'affaires: montrer la proximité

Les villes romandes travaillent aussi beaucoup avec le monde des affaires. Cela représente la moitié de la clientèle pour une région comme Montreux-Vevey et même le 65% pour Lausanne. «Notre ville est en plein développement économique», déclare Claude Petitpierre. «Les grandes écoles sont pourvoyeuses de nuitées, de même que le CIO et les associations sportives qui y ont élu domicile. A Sion, près de la moitié des nuitées concerne le séjour de personnes en relation avec la clinique de la SUVA ou l'Institut universitaire Kurt Bösch, pour ne citer que deux exemples. Il faut toutefois prendre en compte que «le tourisme d'affaires est un tourisme un peu particulier», relève Claude Petitpierre qui rappelle qu'on ne démarche pas un congrès comme un tour-opérateur. «Il faut pouvoir compter sur un réseau de contacts», ajoute-t-il.

«La walking distance, c'est-à-dire que tout peut se parcourir à pied depuis le lieu du congrès, est un de nos princi-

aux arguments de vente», déclare Harry John. Il concède toutefois qu'il est parfois difficile de convaincre les participants d'un congrès d'aller loger ne serait-ce qu'à Vevey. «A Barcelone ou à Lisbonne, il faut compter avec les attentes dans les embouteillages. A nous d'expliquer que nous ne sommes qu'à une heure de Genève et de son aéroport, de montrer cette proximité. Et là, on devient compétitif.» Mais, note Claude Petitpierre, les séjours des congressistes ont aussi tendance à se raccourcir. «Quant à venir au congrès en couple: c'est fini!» Reste la possibilité de donner envie aux congressistes de revenir en famille. Et là les offices du tourisme ont un rôle important à jouer. En conclusion, tous les interlocuteurs interrogés l'affirment: le tourisme urbain a de l'avenir et, pour certains, il a même davantage d'avenir que le tourisme en montagne. «Pour attirer la clientèle, rien ne sert toutefois de s'arrêter sur la gloire du passé, il faut surprendre nos hôtes. Il nous faut être un peu plus créatifs, plus jeunes, et avoir plus de punch», conclut Harry John.

Améliorer le parc hôtelier

■ Pour les offices du tourisme, il est plus facile de vendre une ville lorsque le parc hôtelier a été renoué. A Genève, François Bryand relève une augmentation de la capacité d'accueil avec notamment des lits économiques. «Nous sommes passés de 8000 à 9000 chambres. Cela se répercutera certes sur la baisse du taux d'occupation moyen des chambres, mais ces nouveaux logements permettront également de développer de nouveaux marchés.» Quant au parc hôtelier genevois des cinq-étoiles, il a profité d'une rénovation appréciée. Même constat à Montreux-Vevey avec Harry John qui affirme qu'il est plus facile de vendre un produit «up to date». Les hôtels qui ont été rénovés dans sa destination sont surtout des quatre et des cinq-étoiles. «Tout le parc hôtelier n'évolue pas de la même manière. Il faut cependant rester attentifs car d'autres destinations avancent», ajoute-t-il. DEM

François Bryand, directeur de Genève Tourisme

Ne pas sous-estimer l'importance des villes

■ «Les villes ont été longtemps sous-estimées par rapport à ce qu'elles pouvaient apporter». C'est François Bryand qui le prétend. Le directeur de Genève Tourisme s'est personnellement investi afin que la valeur ajoutée du tourisme urbain soit reconnue à sa juste valeur.

Danielle Emery Mayor

François Bryand s'avère très satisfait du partenariat noué avec Suisse Tourisme, partenariat qui n'a pas seulement débouché sur une véritable promotion des villes, mais également sur la création d'une brochure, la participation à différentes foires touristiques et la rencontre avec plusieurs médias européens. Les trois routes thématiques (Gastronomie & vins, Luxe & design, Art & architecture) sont autant d'itinéraires qui incitent les touristes à visiter les cités.

«Les villes sont de véritables portes d'entrée», souligne le directeur de Genève Tourisme. «Nous jouons un rôle

d'accueil essentiel. Même si les villes ne représentent que 25 à 30% des nuitées réalisées en Suisse, il s'agit tout de même d'un secteur important.»

Jouer la proximité ville-montagne

Pour François Bryand, «il faut maintenant passer à l'étape suivante en proposant un «produit mix» villes et montagne». Prenez l'exemple des Jeux olympiques d'hiver: les villes hôtes ne sont pas le lieu où se déroulent les compétitions, celles-ci se tiennent dans les stations voisines. Un exemple qui mérite d'être suivi, selon François Bryand. «New York ou Paris ne peuvent pas proposer cette proximité.»

D'autre part, complète le directeur de Genève Tourisme, «nous n'arrivons jamais à garder longtemps le client – le taux de séjour à Genève tous types de nuitée confondus représente deux nuits – car nous avons en Suisse de petites villes. C'est donc sur cette complémentarité que doit se développer l'avenir.» Et de citer la collaboration qui existe déjà entre Vaud, Genève et le Valais et qui fonctionne bien. La venue

dans une ville comme Genève de personnes assistant à des conférences de l'ONU, de l'OMS ou d'autres organisations pourrait mieux être exploitée par le monde touristique, selon François Bryand.

D'autres pistes méritent d'être suivies

Si la promotion des villes faite par Suisse Tourisme est une bonne chose, d'autres pistes méritent d'être suivies: «Il faudrait travailler en amont afin d'entrer en contact avec les participants aux conférences internationales. Ceux-ci sont de bons ambassadeurs dès qu'ils ont eu l'occasion de voir les possibilités de séjour qu'offre notre pays», estime François Bryand.

Le directeur de Genève Tourisme souhaite aussi que des efforts soient faits pour mieux développer le tourisme d'affaires qui est spécifique aux villes. François Bryand conclut en affirmant que le but à atteindre est de convaincre le touriste de ne pas visiter plusieurs pays durant son voyage, mais bien de visiter plusieurs destinations en Suisse.



■ François Bryand. «Il faudrait pouvoir travailler en amont afin d'entrer en contact avec les participants des conférences internationales.» Photo: Laurent Missbauer

Le 1er prix remporté par une lectrice vaudoise

■ **Concours d'été de l'hotel+tourismus revue.** C'est Anya Schillmeit, une lectrice de Clarens, qui a remporté le 1er prix de notre concours d'été, à savoir deux nuitées pour deux personnes à l'Hôtel Carlton de St-Moritz (photo). Le 2e prix, deux nuitées pour deux personnes au Romantik Hotel Orselina, et le 3e prix, des bons d'achat pour des livres d'une valeur de 100 francs, sont respectivement revenus à Monika Rubli d'Oberiberg et à Mirana Radloff de St-Légier. **LM**

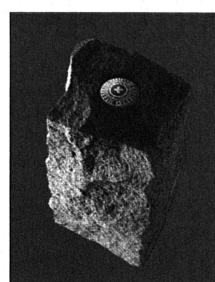


Photo: Hôtel Carlton

Milestone 2005: nonante-quatre candidatures

■ **Prix du tourisme suisse.** Le tourisme suisse semble résolument porté sur l'innovation. Ce ne sont, en effet, pas moins de nonante-quatre candidatures – un record – qui sont parvenues aux organisateurs du Prix du tourisme suisse, le Milestone 2005, soit une vingtaine de plus qu'un an auparavant. Ce prix, mis sur pied par notre hebdomadaire (htr), le Secrétariat d'Etat à l'économie (Seco) et la Fédération suisse du tourisme (FST), récompense, rappelons-le, les projets touristiques

novateurs. Le jury – Marietta Dedual (htr), Peter Keller (Seco) et Judith Renner-Bach (FST) – et le nouveau chef de projet, Josef Zenhäusern, estiment que les projets présentés et visibles sur le site www.htr-milestone.ch sont d'un bon cru. Ils ont constaté que la tendance était aux petites innovations et aux projets décoiffants. La remise des prix aura lieu le mardi 8 novembre au Bellevue Palace à Berne. Les lauréats recevront des récompenses pour un montant de 28 000 francs. **MH**



LES GENS



■ Valais Tourisme vient d'engager **Caroline Zufferey** en tant que «Product-Marketing Manager» afin de succéder à **Manu Broccard** qui a rejoint la direction de l'association Cœur du Valais. Titulaire d'une licence en gestion d'entreprise de l'Université de Fribourg, Caroline Zufferey a notamment travaillé pour Kraft Foods à Zurich. Elle possède une implication très personnelle avec le tourisme puisqu'elle est l'épouse de **Jaco Zuidereent**, le directeur de l'Ecole suisse du tourisme de Sierre. **LM**

■ Pour succéder à **Markus Reck**, démissionnaire après un an passé à la tête de Forum Fribourg, le conseil d'administration du centre d'expositions et de congrès a choisi **Adi Mader**. Agé de 37 ans, il s'est spécialisé dans l'organisation d'événements. Cofondateur de l'agence Opus One et du Gurtentfestival de Berne, il a organisé quelque 2500 concerts de vedettes de renom mondial, de même qu'il a été l'impresario de **Stephan Eichler**. **JS**

■ Avec le récent décès de **Siegfried Weissenberger**, c'est une importante personnalité de la formation hôtelière suisse qui est disparue. Né le 15 février 1924, Siegfried Weissenberger avait en effet dirigé l'Ecole hôtelière de Lausanne de 1959 à 1968. Nommé ensuite à la direction générale du groupe de restauration Eures SA, à Vevey, il quitta ce poste pour reprendre en 1979 les rênes de l'Ecole hôtelière de Genève, école qu'il dirigea jusqu'à sa retraite en 1989. **JS**

■ Initié par les maîtres-cuisiniers de France et organisé la semaine passée à Montreux par la branche suisse des Jeunes restaurateurs d'Europe, le concours du «Meilleur apprenti cuisinier d'Europe» a été remporté par le Luxembourgeois **Egide Manon** qui s'est imposé devant la Française **Stéphanie Stisy** et la Suisse **Marina Palermo**. **LM**

Hôtel du Glacier à Champex-Lac (VS)

La 4e génération fête le 110e anniversaire

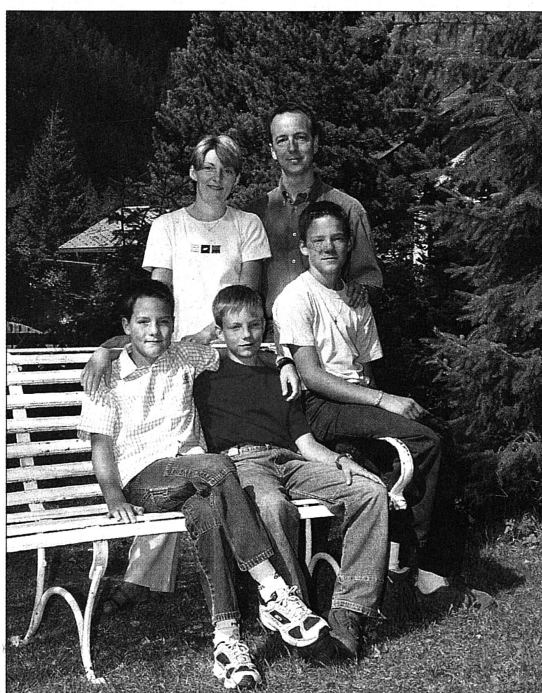
■ L'Hôtel du Glacier à Champex-Lac est une affaire de famille, depuis quatre générations. Cet établissement trois étoiles, qui fête ces jours-ci ses 110 ans, a trouvé un souffle nouveau grâce à la créativité d'Yves et d'Isabelle Biselx, à la barre depuis 2001.

Geneviève Zuber

Au commencement, en 1895, l'Hôtel du Glacier était une modeste pension érigée par l'arrière-grand-père, Paul Biselx. Puis chaque génération a successivement apporté sa pierre à l'édifice. En reprenant l'établissement, Yves Biselx et son épouse Isabelle ont joué la carte de l'innovation et ont osé prendre des risques qui, rapidement, se sont avérés payants. En quatre ans à peine, le chiffre d'affaires du secteur restauration a progressé de 75%, grâce à un changement de concept; quant à celui de l'hébergement, il a augmenté de 18%, ce qui n'est pas rien quand on sait que l'hôtel mise désormais prioritairement sur les séjours courts.

Diversifier pour améliorer les marges

Les nouveaux directeurs ont développé le secteur restauration en transformant l'ancienne salle à manger de l'hôtel en brasserie-pizzeria. Ils ont clairement ouvert les lieux sur l'extérieur, sur la rue pour attirer le public et se sont beaucoup investis dans la création d'un nouveau décor, en rondins de bûche indigène brut. «Nous voulions un décor valaisan, mais différent, unique.» De plus, Eric et Isabelle Biselx ont ouvert un deuxième restaurant, «Rouge tendance», à l'atmosphère intimiste. «Nous n'avons pas besoin d'architecte d'intérieur», relève Yves Biselx. «Repenser les lieux, les adapter aux rêves de la clientèle, c'est un aspect passionnant de notre métier.» D'autre part, les Biselx accordent une importance particulière au choix du chef, cultivant ainsi, à leur tour, la bonne réputation gastronomique des lieux. «Pour attirer un cuisinier de qualité, il faut offrir un engagement à l'année.» A l'Hôtel du Glacier, c'est chose possible, l'établissement étant ouvert dix mois par an, bien qu'il



■ Yves et Isabelle Biselx et leurs trois enfants. La quatrième génération est-elle en train de poser avec la cinquième génération qui reprendra à son tour l'Hôtel du Glacier à Champex-Lac? Photo: htr

soit en station. C'est ainsi que depuis 2001 la part restauration du chiffre d'affaires total de l'hôtel a passé de 25 à 35%. Cette politique de diversification permet d'améliorer les marges pour entretenir et améliorer les infrastructures. En 2004, la façade a pu bénéficier d'un nouvel habillage inédit, jaune-ocre, et pour la suite, les Biselx fourmillent d'idées: étoffer l'espace bien-être, personnaliser les trente chambres...

Côté hébergement, Yves et Isabelle Biselx ont su saisir l'opportunité offerte par le développement du Tour du Mont-Blanc et leur hôtel est devenu une étape d'une ou deux nuits sur cet itinéraire pédestre de plus en plus fréquenté. Secondaire il y a peu de temps

encore, cette clientèle internationale, plutôt aisée, représente aujourd'hui les deux tiers des nuitées par rapport à la clientèle de séjour.

Aujourd'hui, Yves Biselx éprouve une certaine fierté d'avoir osé. «Il a fallu acheter l'établissement familial, étant donné que nous sommes six frères et sœurs. Nous n'avons obtenu aucune aide bancaire. Nous avons pris des risques, joué notre va-tout financier dans cette entreprise. Nous avons pris les bonnes options. C'est réconfortant.» Bien sûr, son diplôme de l'EHL est un atout. Encore faut-il être créatif mais aussi, dans ce type d'hôtel familial, avoir «des parents qui vous soutiennent et qui savent passer la main».

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

■ **Pavillon suisse à Aïchi: des louanges et des critiques.** A quelques jours de la fermeture de l'exposition universelle d'Aïchi, Johannes Matyassy, le directeur de Présence suisse, a tiré un bilan très positif: «Le pavillon suisse a été très apprécié des Japonais et le fait que nous y avons accueilli plus d'un million de visiteurs a dépassé nos prévisions.» Quant à Roland Imboden, le directeur de Zermatt Tourisme, il estime qu'il ne faut pas exagérer: l'importance d'une telle plate-forme et que l'argent placé dans le pavillon suisse aurait été mieux investi dans une campagne de publicité active au Japon. **Pages 1 et 12**

■ **De l'énergie solaire pour contrer l'augmentation du prix du mazout.** La récente augmentation du prix du mazout ne devrait pas laisser indifférents les hôteliers qui, soucieux de leur budget, songent à utiliser l'énergie solaire. L'installation mise en place à l'Hôtel Cristallina à Coglio (TI) peut ainsi avoir valeur d'exemple. Les quarante panneaux solaires de 100 watts qui ont été montés sur le toit ont en effet permis de couvrir 15% de la consommation d'énergie de l'hôtel sans avoir pour autant nécessité d'importants investissements. **Page 14**

■ **Les plaies des inondations ne sont pas encore pansées.** Il n'y a pas que les hôtels directement touchés par les inondations qui ont souffert à Brienz et en Suisse centrale. Les boucheries et les boulangeries ont également vu leur chiffre d'affaires considérablement diminuer à cette occasion. Et même les hôtels situés en altitude, comme le Grand Hotel Giessbach, sacré «Hôtel historique de l'année en 2003», estiment qu'ils ne récupéreront plus l'argent perdu en ne pouvant pas accueillir de clients pendant deux semaines. **Page 17**

RECTIFICATIF

■ **Investissements à l'Hôtel Beau-Rivage à Genève.** Le montant des investissements consentis par l'Hôtel Beau-Rivage à Genève pour les travaux de rénovation, effectués durant ces dix dernières années, s'est élevé à «plusieurs dizaines de millions de francs», a précisé l'établissement, et non pas à «dix millions de francs» comme indiqué dans notre édition du 1er septembre. **MH**

ABONNEMENTS

Je désire recevoir l'**hotel+tourismus revue** htr chaque jeudi dans ma boîte aux lettres.
Je choisis le mode de paiement suivant:
☐ 24 mois Fr. 255.-*
☐ 12 mois Fr. 145.-*
☐ 6 mois Fr. 87.-*
☐ abonnement d'essai Fr. 25.-*
Pour l'étranger, tarifs sur demande. * TVA comprise

Nom/Prénom:

Entreprise:

Rue/No:

NPA/Localité:

Téléphone:

E-Mail:

Veillez renvoyer le coupon complété à:
hotteleriesuisse,
Abo-Service, Industriestrasse 37, 3178 Börsingen
abo@htr.ch

IMPRESSUM

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

Editeur:
hotteleriesuisse
Monbijoustrasse 130
case postale
3001 Berne

Responsable des médias: Christian Santchi.

Rédaction:

Rédactrice en chef: Marietta Dedual (MD).

Responsable du Cahier français et rédacteur en chef adjoint: Miroslav Halaba (MH).

Rédacteur: Laurent Misbauer (LM).

Correspondants:
Jean-Jacques Ethenoz (JJE), Vevey;
Danielle Emery Mayor (DEM), Valais;
Valérie Marchand (VM), La Chaux-de-Fonds;
Véronique Tanerg (VT), Genève;

Josef Sedoux (JS), Fribourg;
Pierre Thomas (PT), Lausanne;
Geneviève Zuber (GZ), Valais.

Edition:

Chiffre d'édition: Iris Strebel.

Abonnements: Petra Grimm.

Publicité: Oliver Egloff (Chef de vente).

Administration: Marc Moser.

Impression:
Büchli Grafico AG, Druckzentrum Berne.

Tirage: 11'157 Ex. contrôlés REMP 2003.
20'000 Ex. imprimés.
Prix de vente: (TVA inclus)
Vente au numéro Fr. 4.30, Abonnement 1 an
Fr. 145.-,
ISSN: 1424-0440

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

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

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

Fondé 1892

marché de l'emploi stellen revue

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

htr

hotel+tourismus revue

AG
ACTIVE GASTRO ENG

TAKE YOUR CHANCE
www.activegastro.ch

Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich

Mehr brauchen Sie nicht.

Die htr stellen revue bietet jede Woche den grössten Stellenmarkt der Branche.

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

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

INCONTRO
ARBEITSVERMITTLUNG NACH MASS

Die persönliche Drehscheibe für Beratung, Selektion und Vermittlung in der Gastronomie

www.incontro-ag.ch

INCONTRO AG
Holbeinstrasse 20, 8008 Zürich
043 321 70 70

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

Beratung Selektion Vermittlung

Gastro ob

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

INHALT / SOMMAIRE

Kaderstellen	2-3
Deutsche Schweiz	2-6
Svizzera italiana	8
International	8
Stellengesuche	8
Suisse romande	6, 8
Marché international	8
Demandes d'emploi	8

START UP

Accor ist eine Hotelgruppe mit einem optimalen Preis-Leistungs-Verhältnis in allen Hotelkategorien und einem Netz von 4.000 Hotels in 90 Ländern.
Das Novotel Basel verfügt über 171 Zimmer, 5 Konferenzräume, ein Restaurant und eine Hotelbar. Nur 20 Meter von der Messe und der Musical-Hall entfernt ist das Hotel das ideale Business- und Messehotel.

Um unsere Marktposition weiter zu festigen, suchen wir für unsere 12 Mitarbeiter in der Front- und Reservationsabteilung die/den

Reservierungsleiter/Yield-Manager (w/m)

Sie überzeugen durch folgende Voraussetzungen:

Sie sind 25 bis 35 Jahre alt, haben eine Ausbildung in der Hotellerie erfolgreich abgeschlossen sowie bereits erste Erfahrungen in der Leitung einer Reservationsabteilung und im Yield-Management gesammelt.

Ihre Kenntnisse in der deutschen und englischen Sprache in Wort und Schrift sind ebenso fundiert wie Ihr Know-how im Umgang mit dem PMS Fidelio. Sie können Messe- und Kongressreservierungen sowie eine Kontingentsverwaltung professionell handeln und kennen sich auch mit der Funktionsweise der GDS-Systeme, die Sie zur Optimierung der Auslastung Ihres Hotels nutzen, bestens aus.

Verschiedene Mentalitäten sind Ihnen vertraut, und daher wissen Sie um die Wünsche und Erwartungen Ihrer internationalen Gäste. Sie zeichnen sich durch Ihr gewandtes, verbindliches und repräsentatives Auftreten aus und sind in der Lage, Ihr Team zu motivieren und zu führen.

Wir bieten Ihnen eine interessante Führungsposition in der internationalen Hotellerie mit einem internationalen Gästekreis. Leistungsgerechte Bezahlung sowie ein breites Schulungsangebot sind für uns selbstverständlich.

Frau Birgit Doll freut sich auf Ihre vollständige Bewerbung per Post oder E-Mail an das Novotel Basel, Schönaustrasse 10, CH-4058 Basel, E-Mail: birgit.doll@dnorint.com. Weitere Details erfahren Sie auf Wunsch auch unter +41 (0)61/6 95 70 00. Besuchen Sie die Accor Jobbörse unter: www.accor.com.



Eine neue Sichtweise auf Hotellerie und Dienstleistungen.

168023

Andiamo alle Bahamas?

We are searching for a professional italian cook, aged between 25 and 30 years old.

Truly delicious authentic Italian food is being served in a beautiful restaurant with great ambience. Excellent European and US wines. Piano Bar offers tropical elegance and great cocktails, including martinis, as well as a Chef's Temptations menu. Live jazz Thurs-Sat. A spacious, romantic, candlelight terrace overlooks the courtyard and fountain. Situated between the airport and the town of Nassau near the beach.

Italian Sous-chef – 1st Dec. – 15/30th of April

75 seats. Open Mon-Sat 5:30pm until late. Happy hour Fri 5:30-7pm. The team: You, the chef de cuisine plus 4 assistants. The offer: Free car for your own personal use, free apartment, return flight ticket, work permit and an interesting net salary in US \$. First interviews are in Zurich. Meeting with the management between 15/30 of October in Montreux or London.

A trovato già una posizione per l'inverno? Sì no, dobbiamo parlare insieme e andiamo alle Bahamas!

Please send your curriculum via E-Mail or just call me:
Ansgar Schäfer – For out of office hours: +41 79 402 53 00

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. 044 802 12 00 · Fax 044 802 12 07
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

167946

WALDHOTEL NATIONAL
Arosa

EMPfangSCHEF/IN

gibt es viele!

WIR SUCHEN ABER EINE/N GANZ BESTIMMTE/N!

Für diese verantwortungsvolle Aufgabe mit viel Kompetenz suchen wir per November 2005 ein neues Kadernmitglied.

- Anforderungsprofil:
- Erfahrung in der 4* und/oder 5* Hotellerie
 - Führungseigenschaften für ein Team von 7 Mitarbeitern
 - Ausbildung von KV-Lehrlingen
 - Loyal und innovativ, offen für Neues
 - Kostenbewusstes und teamorientiertes Denken und Handeln
 - Gute Sprachkenntnisse in Englisch und Französisch (Italienisch von Vorteil)
 - EDV Erfahrung mit Fidelio, Excel und Windows
 - Idealalter ab 26 Jahren

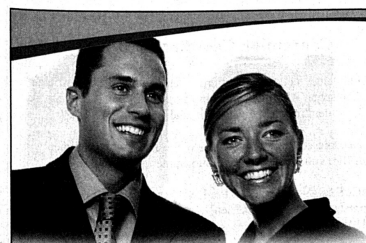
- Angebot des Hauses:
- Dynamisches und junges Führungsteam
 - Jahresstelle und 5 Wochen Ferien
 - Eines der führenden Häuser der Schweiz
 - Neuer Wellnessbereich
 - 3 Restaurants (16 Punkte GaultMillau)
 - Direkt an der Skipiste und den Wanderwegen gelegen

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

WALDHOTEL NATIONAL
Steffen Volk
7050 Arosa
www.waldhotel.ch



168035



0848 654 321

Making people
successful in a changing world

www.adecco.ch
Adecco
HOTEL & EVENT

Da sich unsere Geschäftsleitung per Ende Februar 06 aus privaten Gründen verändern möchte, bieten wir einer dynamischen, kreativen und motivierten Direktion die Chance unser modernes **** Ferien- Sport- und Seminarhotel in der Ostschweiz selbstständig zu führen. Es erwartet Sie ein florierender und bestens organisierter Betrieb mit 70 Betten, diverse Säle und gehobene, widerspiegeln qualitative gesamte Komplexes. Besitzen Sie die nötige Liebe & Professionalität zum Gastgewerbe, die Fähigkeit und den Willen ausser unseren wunderschönen Bergen, vieles zu bewegen? Bei uns erwartet Sie nicht nur eine vielseitige und interessante Tätigkeit, sondern nebst einer angemessenen Entschädigung ein äusserst komfortables und aussichtsreiches Wohn- und Arbeitsgebiet in der Ostschweiz. Bewerbungen bitte an Chiffre: 167845 an **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

Direktor(in)
oder
Direktionspaar

HESSER

UNTERNEHMENSBERATUNG
FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

Wir suchen per 1. Januar 2006
oder nach Uebereinkunft eine

Direktion
für ein Vierstern-Hotel in Interlaken

Der Betrieb umfasst ca. 100 Betten, Hotel- und à-la-Carte-Restaurant sowie ein asiatisches Restaurant. Die Direktion sollte in der Lage sein, diesen Betrieb erfolgreich zu führen und über ein besonderes Flair für die Restauration verfügen. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung, welche absolut vertraulich behandelt wird.

POSTSTR. 2, POSTFACH 413, 8808 PFÄFFIKON SZ
055/410'15'57 - 079/422'37'24 -
FAX 055/410'41'06

168011

GASTRO ALPIN

Gastronomiebetriebe GmbH

Die Heimspiele des amtierenden Eishockey Schweizer Meisters Davos live miterleben – oder bei einer der berühmten-bürchigen Partys in der Bogenschanze/Bogenplatz mit dabei sein – oder... Ja – es gibt viele Möglichkeiten die Freizeit aktiv/passiv zu gestalten – wenn Ihnen dies Spass macht, dann sollten Sie unsere Stellenangebote genauer studieren – und vielleicht heisst es für Sie dann bald einmal auf und DAVOS

Wir suchen für unsere diversen Bergrestaurants rund um Davos noch die folgenden Mitarbeiter

Bergrestaurant Mäderbeiz, 2006 m ü. M.

Rustikales, sehr gemütliches Bergrestaurant im Ethno-Stil (alles bedient), 80 Innenplätze, davon 30 auf der Galerie, 200 Terrassenplätze, Outdoor-Bar, Liegeterrasse, im Skigebiet Pischas gelegen. Nur mit den Skis/Snowboard erreichbar!

- Küchenchef
- Koch/Jungkoch
- Serviertochter

Bergrestaurant Pischas, 2450 m ü. M.

Selbstbedienungsrestaurant mit 500 Sitzplätzen innen, 200 Sitzplätzen aussen und grosser Liegeterrasse, Chalet mit Outdoor-Bar.

- Koch/Jungkoch
- Hilfskoch
- Tournante Buffet/Kiosk/Kasse/Bar

Bergrestaurant Weissfluhjoch – Parsenn, 2663 m ü. M.

Selbstbedienungs- und Bedienungsrestaurant, total 500 Innen- und 200 Aussensitzplätze, Hausbar, diverse Terrassen, gepflegte Ambiance, vielfältiges und gehobenes Angebot.

- Koch/Jungkoch
- Barmaid (Hausbar)
- Servicemitarbeiter

Mexican Pub & Cantina Speedy Gonzales – Parsenn, 2663 m ü. M.

Das In-Lokal auf Parsenn – fine food, cool drinks and music – come in and have fun – authentischer Tex-Mex-Food.

- Barmaid

Auf Wunsch Unterkunft in Davos Dorf – Gratis-Schneesportkarte des betreffenden Skigebietes – vorwiegend Tagesdienst – eingespielte und topmotivierte Teams.

Fühlen Sie sich angesprochen und möchten Sie gerne einmal eine Saison in Davos verbringen?

Dann senden Sie doch bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Referenzangaben/Foto an die folgende Adresse. Für weitere Auskünfte stehe ich Ihnen sehr gerne zur Verfügung: Joe Hug, Tel. 041 638 05 05 (Büro Engelberg) oder 079 348 48 47.

168013

Gastro Alpin, Promenade 157, Postfach, CH-7260 Davos-Dorf
Telefon: 081 417 66 11, Fax: 081 417 66 14, info@gastroalpin.ch
www.gastroalpin.ch

Restaurant Renggergut in Zürich

Das Restaurant Renggergut in Zürich Wollishofen ist bekannt für seine frische, kreative und leichte Küche. Unser Catering und Bankett Service ergänzt den regen Tagesbetrieb. Wir verwenden vorwiegend regionale Produkte aus nachhaltiger Bio-Produktion.

Als Sozialfirma engagieren wir uns für die berufliche Integration von Mitarbeiter/innen mit einer psychisch bedingten Leistungsbeeinträchtigung.

Wir suchen per Oktober:

Koch-Stellvertreter/in Küchenchef 100%

Sie verstehen es, in einem lebhaften Betrieb Mitarbeiter/innen zu motivieren und zu unterstützen. Durch Ihre klare Sprache und Haltung sowie einem feinen Gespür, führen Sie die Küchen-Crew optimal. Erfahrung im Umgang mit leistungsbereinigten Menschen wäre von Vorteil. Sie sind zwischen 25-45 Jahre alt, kommunikativ, teamfähig und belastbar.

Ich freue mich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.



Verein Arbeitskette
Martin Christoffel
Restaurant Renggergut
Renggerstrasse 68, 8038 Zürich
Telefon 044 483 04 77
m.christoffel@arbeitskette.ch
www.arbeitskette.ch

168072

BEREST AG

Unternehmensführung, Beratung und Treuhand für Hotels und Gastronomie

ERFOLG!

Wir sind eine Verwaltungs- und Management-Gesellschaft für gastronomische Betriebe in der Deutschschweiz. Für unsere Betriebe suchen wir Sie:

junge Gastro-Profis m/w
Sie führen einen trendigen Bar-/Gastronomiebetrieb und trauen sich etwas zu.

Sie sind aufgestellt, kontaktfreudig, dynamisch und verantwortungsbewusst. Zielstrebigkeit und Durchsetzungsvermögen sind Ihre Stärken. Sie haben Spass den Menschen ein einmaliges Freizeit-Erlebnis zu bieten und Freude am Aufspüren von Trends. Besonders liegt Ihnen das Veranstalten von innovativen Anlässen.

Wir erwarten für diese Position eine/n Branchenfachfrau/-mann mit erster Führungserfahrung. Der Bereitschaft für frontorientierte Arbeitseinsätze stehen interessante Verdienstmöglichkeiten und ein tolles Team gegenüber.

Rufen Sie mich an oder senden Sie mir Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

167851

Thomas Burri
BEREST AG
t.burri@berest.com
www.berest.com

Thannersstrasse 30 • 4009 Basel
Telefon 061 228 95 55
Fax 061 228 95 59

SONNMATT

LUZERN

Die Sonnmatt ist ein bestbekanntes Kurhotel an traumhafter Lage oberhalb der Stadt Luzern. Nach achtmonatiger Umbauphase haben wir Anfang Mai 2005 den Kurhotelbereich sowie eine teilweise neue Restauration wieder eröffnet.

Zur Verstärkung unseres Réceptions-Teams suchen wir nach Vereinbarung eine(n)

charmante(n) Réceptions-Sekretär(in) mit Erfahrung

Sie haben:

- eine kaufmännische Lehre oder eine Handelsschule abgeschlossen
- fundierte theoretische und praktische Erfahrungen am Hotelpfand
- gute PC-Kenntnisse (Microsoft Word/Excel, Fidelio von Vorteil)
- das nötige Flair für eine anspruchsvolle Clientèle sowie sehr gute Umgangsformen

Gleichzeitig haben Sie Freude, an der Front zu arbeiten und sind geschickt im Umgang mit Menschen und deren Anliegen.

Es erwartet Sie ein moderner Arbeitsplatz in einem jungen und kreativen Team sowie interessante Anstellungsbedingungen und Arbeitszeiten.

Wenn Sie an einer längerfristigen Anstellung interessiert sind, senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto. Frau C. Zimmermann, Direktionsassistentin, gibt Ihnen gerne mehr Informationen.

SONNMATT
Postfach
6000 Luzern 15
Tel. 041/375 32 32
mail: sana@sonnmatt.ch
www.sonnmat.ch

168062

DeKaGastroTreuhand

Der Landgasthof Heidelberg in Aadorf (TG) wird seit 20 Jahren als selbstständiger Betriebszweig der erfolgreichen Unternehmungen GRESSEL AG und SERTO AG geführt. Er verfügt über ein Tagesrestaurant mit 60, eine à la carte mit 40 und ein Gartenrestaurant mit 120 Sitzplätzen. 15 Hotelzimmer und ein unterteilbarer Saal mit 80 Plätzen ergänzen das Angebot. Das Küchenangebot deckt die Bereiche gut bürgerlich bis gehoben ab. Im Zuge einer Nachfolgeregelung suchen wir einen

Küchenchef

Ihr Aufgabenbereich umfasst:

- Führung der Küchenbrigade
- Gestaltung des kulinarischen Angebots
- Einkauf und Kalkulation
- Aktive Mitarbeit

Wir erwarten von Ihnen:

- Organisationsgeschick, Führungs- und Sozialkompetenz
- Mehrjährige Berufserfahrung
- Ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein

Der Betrieb bietet Ihnen eine vielseitige Tätigkeit mit einem hohen Mass an Eigenverantwortung und langfristiger Perspektive.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen an:

DeKa Gastronomie-Treuhand AG
z.H. Hr. Daniel Deutscher, Postfach, 8501 Frauenfeld
Tel. 052 720 12 10 E-Mail: deka@gastro-treuhand.ch

168038

kunsthausestaurant

ESSEN · BAR · WEINE

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

Küchenchef/in

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

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

Es erwartet Sie ein moderner Betrieb mit hohen Ansprüchen an Qualität und Serviceleistung. Sie möchten Ihre Stärken als Küchenfachmann, geschickter Kalkulator und initiativer Teamleader umsetzen. Sie kochen aus Berufsbegeisterung und engagieren sich gerne als Ausbilder.

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

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen!

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

168070



INTERCONTINENTAL
ZURICH

WE KNOW

WHAT IT TAKES™

Wir sind mit 364 Zimmern eines der grössten Konferenz- und Wellnesshotels und seit April 1999 das grösste ISO zertifizierte Hotel der Schweiz. Per sofort oder nach Vereinbarung haben wir folgende Stellen zu besetzen:

Sales Manager D/E/F

Sie haben einen Hotelfachschulabschluss, Erfahrung im Sales Bereich und Freude an Kundenkontakten. Ausserdem sind Sie kreativ, dynamisch, qualitätsbewusst und zwischen 25 und 32 Jahre alt. Die Herausforderung in einem internationalen Umfeld interessiert Sie?

und einen

Convention Coordinator D/E/F

Sie sind eine verkaufsorientierte Persönlichkeit, haben einen kaufmännischen Abschluss und sind zwischen 20 und 25 Jahre alt. Sind Sie zudem fröhlich, zuverlässig und flexibel?

Falls eine dieser Beschreibungen auf Sie zutrifft, dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

INTERCONTINENTAL ZURICH, Frau Marina Ricklin,
Badenerstrasse 420, 8040 Zürich,
☎ +41 (0)44 404 43 15

168015



Ein Hotel des Ferienvereins

Crans-Montana Wallis Schweiz

Für unser modern eingerichtetes Ferien-Sporthotel mit Hotelbar, Cafeteria und Wellness-Zentrum suchen wir für die kommende Wintersaison, ca. 15. Dez. bis 2. April 2006 oder nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter:

Hofa d/F
Servicemitarbeiter/in d/F
Barmaid für unsere Hotelbar d/F (auch Anfängerin)
Jungkoch/Hilfskoch

Sie sind eine sympathische und freundliche Persönlichkeit, arbeiten gerne in einer familiären Atmosphäre, und das Wohl der Gäste liegt Ihnen ganz besonders am Herzen. Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen.

Club-Hotel Valaisia

Didier Steiner, Direktor
3963 Crans-Montana 1
Tel. +41 27 481 26 12 Telefax +41 27 481 26 60
valaisia@datacom.ch www.ferienverein.ch

KULTUR- UND KONGRESSZENTRUM LUZERN

mitarbeiterin
restaurantRED

Qualitätsbewusstsein? www.kkl-luzern.ch

KKL
culture
convention
cuisine
experience

SCHWEIZERHOF

ARBEITEN, WO DER WINTER AM SCHÖNSTEN IST!

Kennen Sie bereits den Engadiner Winter oder gar das ganzjährig geöffnete Hotel Schweizerhof in St. Moritz?

Sie sind sprachgewandt (d/e/i), charmant und verstehen es, unseren internationalen Gästen jeden Wunsch von den Augen abzulesen? Liegt Ihnen das Arbeiten mit dem Fidelio-System und haben Sie Spass an der Front zu arbeiten? Dann heissen wir Sie als

RÉCEPTIONSMITARBEITERIN

in unserem jungen Team ab November 2005 herzlich willkommen.

Überschneiden sich Ihre Winterpläne mit unseren? Tamara Cortesi freut sich über Ihren Anruf oder schicken Sie einfach Ihre Unterlagen an Yvonne Urban Scherer und Martin Scherer.

Hotel Schweizerhof - CH-7500 St. Moritz - Tel: +41 81 837 07 07 - Fax: +41 81 837 07 00
staffoffice@schweizerhofstmoritz.ch - www.schweizerhofstmoritz.ch

lenkerhof
alpine resort

Auf der Suche nach einer neuen Herausforderung?

Sie wollen:
in einem jungen Team arbeiten? – sind wir.
sich weiterbilden durch interne Schulungen? – bieten wir.
sich weiterentwickeln durch selbständiges Arbeiten – unterstützen wir.

Sie sind:
einzigtartig? genussvoll?
energiegeladent? begeisterungsfähig?
gäste- und teamorientiert?

Sie haben:
ausgezeichnete Fachkenntnisse und Réceptionserfahrung?
perfekte Sprachkenntnisse d/f/e?
Erfahrung im mittleren oder höheren Kader in 5* Häusern?
gute administrative Kenntnisse?
ein elegantes Auftreten? und einen hohen Qualitätsanspruch an sich selbst?

Fühlen Sie sich angesprochen? Na also!

Wir freuen uns auf Ihre tatkräftige Unterstützung als

Front Office Manager (m/w)

mit Einarbeitungsphase ab November 2005 und Übernahme der Réception während der Saison 2006

Sie übernehmen die Verantwortung als Chef de Réception. Sie sind absolut dienstleistungs- und frontorientiert, können offen auf Menschen zugehen und haben bereits Erfahrung in Führung und Motivation.

Wir warten gespannt auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Über unser jugendlichstes 5-Stern-Hotel im Berner Oberland wird man noch mehr reden - tragen Sie dazu bei!

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an folgende Adresse:

lenkerhof alpine resort
Herr Philippe Frutiger
Postfach 241
3775 Lenk
Schweiz
oder an p.frutiger@lenkerhof.ch

GaultMillau
HOTEL DES JAHRES 2005

ZERMATT

Restaurant Le Mazot

Wir sind ein Grillspezialitäten-Restaurant gehobenen Standards und suchen für die Wintersaison 2005/06 folgende motivierte und gut ausgebildete Mitarbeiter:

Chef de partie
Commis de cuisine
Bardame (D, E, F)
Serviceangestellte (D, E, F)

Bewerbungen an:
Restaurant Le Mazot
Roger Muther Antoinette Moser
CH-3920 Zermatt
Tel. 0041 27 966 0606
Fax 0041 27 966 0607
le.mazot@reonline.ch
www.lemazotzermatt.ch

BEREST AG

Unternehmensführung, Beratung und Treuhand für Hotels und Gastronomie

Die Chance

Für einen anspruchsvollen 3-Stern-Ganzjahresbetrieb in der Ostschweiz suchen wir Sie als:

Betriebsassistent/-in

Sie ergreifen Verantwortung und helfen mit, das moderne Ferien- und Seminarhotel mit gepflegter Gastronomie erfolgreich in die Zukunft zu führen.

Engagement und Durchsetzungsvermögen sind Ihre Stärken und Sie bestechen durch Ihren gepflegten, attraktiven Auftritt. Sie haben eine Hotelfachschule abgeschlossen oder eine vergleichbare Ausbildung und einige Jahre Branchen- und Führungserfahrung gesammelt. Ihr lückenloser Berufsweg weist erste beachtliche Erfolge in KMU-Betrieben vor.

Ihren Einsatz für Haus und Gäste wird durch interessante Verdienstmöglichkeiten, ein tolles Team und das Wirken in einer ländlichen Umgebung mit hoher Lebensqualität belohnt. Wir sind gespannt auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Johann Rudolf Meier
BEREST AG
jr.meier@berest.com
www.berest.com

Thannerstrasse 30 • 4009 Basel
Telefon 061 228 95 55
Fax 061 228 95 59

RESTAURANT
CHALET-HOTEL

ALTE POST

3818 Grindelwald
im Zentrum direkt neben
Bergbahn First

Wir suchen auf kommende Wintersaison, Eintritt ca. 15. Dezember 2005, in heimliches Spezialitätenrestaurant mit guter, anspruchsvoller Stammkundschaft

nette, freundliche und kontaktfreudige

Servicefachangestellte
fach- und sprachkundig;
sowie

HOFA oder GAFA
als Réceptions-Anfängerin

mit Sprachkenntnissen für Réception, Betreuung unserer Gäste an der Hausbar und Frühstücksservice.

Es freut sich auf Ihre Bewerbung:
R. und A. Gruber-Abegglen
Tel.: 033 853 42 42
Fax: 033 853 42 88
E-Mail: altepost@grindelwald.ch
www.altepost-grindelwald.ch

GASTRO ALPIN

Gastronomiebetriebe GmbH

Möchten Sie gerne den kommenden Winter in der Davoser Bergwelt verbringen??

Wir suchen ein

Gastgeber-Paar

Eintritt Anfang/Mitte Dezember 2005 – Saisondauer bis 5. April 2006

für das

Bergrestaurant Pischa, 2450 m ü. M.

Ein **Geranten-Paar**, welches die Vorzüge Organisation, Gastfreundschaft, Leidenschaft und Eigeninitiative als hervorstechende Merkmale bezeichnet. Zudem darf es Ihnen nichts ausmachen, die Wintermonate auf Pischa zu verbringen; das heisst, Sie wohnen auf dem Berg; es steht Ihnen dort eine gemütliche rustikale Wohnung zur Verfügung.

Eines sollte vorzugsweise als **Küchenchefin** die Gäste verwöhnen, während der/die Partnerin als frontorientierte **Gastgeberin** für das Wohl der Gäste besorgt ist.

Wir wollen vermehrt Anlässe jeder Grössenordnung durchführen. Darum sollten Ihnen Flexibilität und vor allem Improvisation keine Fremdwörter sein.

Bitte senden Sie doch Ihre Bewerbung mit Referenzangaben/Foto an die folgende Adresse. Für weitere Auskünfte stehe ich Ihnen sehr gerne zur Verfügung: Joe Hug, Tel. 041 638 05 05 (Büro Engelberg) oder 079 348 48 47.

Gastro Alpin, Promenade 157, Postfach, CH-7260 Davos-Dorf
Telefon: 081 417 66 11, Fax: 081 417 66 14, info@gastroalpin.ch
www.gastroalpin.ch

meeting point
morenia
SAAS-FEE

Lust auf Sonne, Berge und Schnee???

Wir wärs dann mit einem Job in einem neuen und modernen Bergrestaurant.

Wir suchen noch:

Barmaid
Hilfsköche
KassiererIn
Hilfskräfte

Bewerbungen an:
Meeting Point Morenia
z. Hd. Herr Manser
3906 Saas-Fee
Tel. 027 957 20 75
E-Mail: morenia@bluewin.ch

Julen
ROMANTIK
HOTEL
ZERMATT
SCHWEIZ

Möchten Sie an einem der schönsten Wintersportorte der Alpen in einem traditionellen 4-Stern-Hotel mit einer wunderbaren Wellness-Anlage, Hallenbad usw. arbeiten, dann sind Sie bei uns richtig. Wir suchen für die kommende Wintersaison in Jahresstelle die folgenden Mitarbeiter:

Réception
Hotelsekretär/in

mit Erfahrung, mehrsprachig.
Eintritt 1. November 2005 oder nach Übereinkunft

Küche
Chef Pâtissier w/m

Eintritt 1. Dezember 2005 oder nach Übereinkunft in Jahresstellung

Wir freuen uns jetzt schon auf Ihre Bewerbung mit Foto und Lebenslauf.

Romantik-Hotel Julen
Familie Daniela und Paul Julen
3920 Zermatt
Telefon 027 966 76 00
Telefax 027 966 76 76
E-Mail: hotel.julen@zermatt.ch
Internet: <http://www.zermatt.ch/julen>

Park Hotel Weggis

Sind Sie bereit für andere Zeiten?
Besitzen Sie Fachwissen und eine grosse Portion Herzlichkeit? Gefällt Ihnen die gehobene Gastronomie mit einer trendigen Leichtigkeit? Suchen Sie einen Arbeitsplatz mit Blick auf See und Berge? Dann sind Sie bereit für andere Zeiten!

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per Ende November 2005 oder nach Vereinbarung eine/n innovative/n begeisterungsfähige/n

CHEF DE RECEPTION, CH

Ihre Fachaufgaben sind:

- Planung und Organisation
- Gästebetreuung
- Mitarbeiterführung
- Qualitätssicherung
- Kreative Mithilfe bei der Angebotsgestaltung
- Budget, Debitoren und Mahnwesen
- Tages-, Monats- und Jahresabschluss

Unsere Anforderungen an Sie:

- KV oder Hotelfachschule
- Mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung in der gehobenen Hotellerie
- Organisations- und Durchsetzungsvermögen
- Verkaufstalent
- Gute EDV-Kenntnisse
- Aufgeschlossene Persönlichkeit mit Freude im Umgang mit Menschen
- Ausgezeichnete Umgangsformen und sicheres Auftreten
- Stilsicheres Deutsch
- Fremdsprachenkenntnisse F/E, fliessend in Wort und Schrift
- Mindestalter 28 Jahre

Sind Sie bereit für diese anspruchsvolle Herausforderung?
Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

PARK HOTEL WEGGIS
Annie Hofmann
Hertensteinstrasse 34
6353 Weggis
Telefon 041 392 05 05
www.phw.ch



SORELL HOTELS

Als expandierende Hotelkette beschäftigen wir in 11 Hotels in Zürich, Wetzikon, Bern, Arosa, Aarau und Schaffhausen über 280 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Wir haben Entspannung und Gaumenfreuden zu bieten: Im stilvollen ***-Komfort verwöhnen wir unsere Gäste mit Speisen aus frischen Produkten und einem herzlichen Service.

SERVICE-MITARBEITER/IN

MIT FLINKEM CHARME SETZT UNSEREM ERFOLG DIE KRONA AUF!

Deshalb suchen wir Sie für die Zeit vom 14. Dezember 2005 bis 31. März 2006 zur Ergänzung der Servicecrew in unserem Hotel Orelli in Arosa.

IHR JOB:

Sie sind eine motivierte, aufgestellte Persönlichkeit, die mit Herz Gastgeberin ist und verwöhnen unsere Gäste, kompetent sowie mit einem freundlichen und zuvorkommenden Service.

IHR PROFIL:

Durch Ihre Eigenverantwortung und Initiative, tragen Sie aktiv zum Erfolg und Fortschritt unseres Unternehmens bei. Sie bringen neben Berufserfahrung auch Flexibilität, Belastbarkeit, Freude am Service und Sinn für Humor mit.

IHR PROFIT:

Wir fördern und fördern Sie vom ersten Tag an, führen Sie fundiert in Ihre neue Aufgabe ein und unterstützen Sie bei der Erreichung Ihrer beruflichen und persönlichen Ziele. Wir bieten Ihnen einen sicheren Arbeitsplatz in einem lebhaften Betrieb, faire und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen, zeitgemässe Entlohnung und fortschrittliche Sozialleistungen.

Fühlen Sie sich angesprochen, so müssen wir uns kennen lernen! Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an: ZFV-Unternehmungen, Mühlbachstrasse 86, 8032 Zürich, Frau Angela Taurio.

SORELL HOTELS • MÜHLBACHSTRASSE 86 • POSTFACH
CH-8032 ZÜRICH • FON +41 1 388 35 35
INFO@SORELLHOTELS.COM • WWW.SORELLHOTELS.COM
HOTELS DER ZFV-UNTERNEHMUNGEN



sporthotel
BETELBERG ***

Für unser ***Sporthotel mit 65 Betten, Seminar- und Bankett-räumlichkeiten, Restaurant und Bar suchen wir auf **Mitte Dezember** oder nach Vereinbarung, freundliche, fachkundige und teamorientierte Mitarbeiter:

Chef de Partie Commis de Cuisine

für unsere gehobene À-la-carte-, Hotel- und Bankettküche

Service-Mitarbeiterin Barmitarbeiterin

mit abgeschlossener Lehre
für Restauration und Bar

Betriebsassistent Service

Wir bieten Ihnen eine vielseitige und interessante Arbeitsstelle in der wunderschönen Region von Lenk im Berner Oberland. Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Sporthotel Betelberg, CH-3775 Lenk
E-Mail: reception@sporthotelbetelberg.ch
Telefon +41 33 736 33 33

Gourmelino Catering – Party-Service Event-Organisation

Wollen Sie erfolgreich sein...
Ja...???

Wir wollen es sein, darum
suchen wir Sie...!

Zur Unterstützung unseres Gourmelino-Teams.

Wir haben ein renommiertes Catering-Unternehmen mit verschiedenen Lokaltäten.

Bei uns sind Sie am richtigen Platz, wenn Sie zielstrebig und kreativ sind, Humor haben und viel Freude am Beruf mitbringen.

Auf sofort oder nach Übereinkunft suchen wir für unsere Neueröffnung einer Betriebskantine und eines Imbiss-Standes noch folgende Mitarbeiter/in

Küchenchef/Geschäftsführer für unsere Betriebskantine

Dem es richtig Freude macht eine abwechslungsreiche und kreative Küche in unserer Betriebskantine mit 160 Sitzplätzen zu führen.

Front-Leiterin für Betriebskantine

Zu Ihren Aufgaben gehört die Gästebetreuung, Abrechnung der Tageseinnahmen und Planung der Mitarbeiter sowie allgemeine Büroarbeiten am Computer.

Mitarbeiter/In in der Küche

Mithilfe bei der Produktion der Speisen, Abwäscherei sowie allgemeine Reinigungsarbeiten in einer Kantine.

Imbiss-Leiter

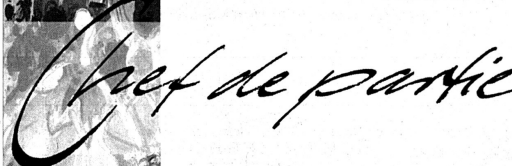
Zu Ihren Aufgaben gehört die Führung eines Imbiss-Standes sowie die Produktion der Speisen.

Rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns einfach an folgende Adresse.

Gourmelino Catering
Fam. E. u. M. Rütschli Hotelier SHV/VDH
Hauptstr. 45, 5312 Döttingen, Tel. 056 250 0345
info@gourmelino-group.ch

RESTAURANT IM ROMANTIKHOTEL FLORHOF ZÜRICH

Für das 15 Punkte Gourmetrestaurant im historischen Romantik Hotel Florhof in Zürichs Altstadt suchen wir ...



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

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

Eric Denéchau, Küchenchef
Romantik Hotel Florhof Zürich
Florhof-Gasse 4 8001 Zürich
Tel. 01 261 44 70, Fax 01 261 46 11
info@florhof.ch, www.florhof.ch

P.S. Uebrigens bleibt unser Restaurant Samstag/Sonntag und an Feiertagen geschlossen.



Restaurant Lounge Bar acqua Seerestaurant

Das acqua Seerestaurant ist ein Betrieb der Freddy Burger Management Gruppe und liegt neben dem Yachthafen Enge. Die Gäste geniessen vom Restaurant eine einzigartige Panoramasicht auf die Stadt, See und Berge. Das Gebäude steht auf Pfählen direkt im Zürichsee und umfasst im Erdgeschoss das Restaurant und den Salon sowie den Garten und im 1. Stock die Bar mit Terrasse. Das Restaurant ist in drei Bereiche unterteilt und bietet die Möglichkeit, Bankette von 10 bis 160 Personen oder Shows und Präsentationen bis zu 300 Personen zu organisieren.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n

Event- und Bankettverantwortliche/n (m/w)

Ihre Aufgaben: Sie führen die Bankettabteilung selbständig, planen und organisieren Anlässe und sind für deren optimale Durchführung zuständig. Kundenzufriedenheit ist Ihr/unser oberstes Gebot!

Was Sie mitbringen: Sie sind eine dynamische Persönlichkeit mit Organisationstalent und Durchsetzungsvermögen. Flexibilität ist für Sie eine Selbstverständlichkeit, Ihre sympathische und vertrauensvolle Art befähigt Sie, zielorientiert zu kommunizieren. Sie haben eine Hotelfachschule erfolgreich abgeschlossen und verfügen über Erfahrung im Bankettbereich, sind administrativ sattefest und kennen den Markt Zürich.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto. Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

acqua Seerestaurant
Herr Urs Aschwarden
Geschäftsführer
Mythenquai 61
8002 Zürich



GRINDELWALD*

Das Bergrestaurant First (2200 m.ü.M.) liegt unmittelbar bei der Bergstation der 6er-Gondelbahn, mitten im sonnigen Wander- und Schneesportgebiet Grindelwald-First. Der Restaurationsbetrieb umfasst ein bedientes Restaurant (140 Plätze), ein Selbstbedienungsrestaurant (200 Plätze) sowie eine grosse Sonnenterrasse (300 Plätze). Das grosszügige Touristenlokal bietet 90 Personen eine Übernachtungsgelegenheit. Die Genepi-Bar, eine gemütliche Skibar mit 30 Innen- sowie 80 Aussenplätzen, rundet das vielfältige Gastronomieangebot ab.

Zur Ergänzung unseres Teams für die Wintersaison 2005/06 suchen wir ab **Mitte Dezember 2005** noch folgende Mitarbeiter/innen

Jungkoch m/w Chef de Partie m/w

Sie arbeiten gerne in einem motivierten Team, verfügen über Berufskennntnisse und wollen noch höher hinauf.

Wir bieten Ihnen Berge, Sonne und Schnee sowie Tages-Skipässe für das Skigebiet Grindelwald First. Schlichtweg eine Arbeitsstelle an einem der schönsten Orte der Welt.

Frau Miriam Müller und Herr Daniel Kaufmann freuen sich auf Ihre Bewerbung mit Foto.

First Gastro AG, Postfach 144, 3818 Grindelwald. Tel 079 / 469 21 52

Hotel Alpenruh***

Für unser Restaurant Taverne in der Station der Schilthornbahn in Mürren suchen wir ab sofort:

- Jungkoch / Jungköchin

Arbeiten Sie gerne selbständig und verwirklichen Ihre eigenen Ideen? Bei uns sind Sie verantwortlich für den Küchenablauf, stehen aber auch im direkten Kontakt zu den Gästen und helfen manchmal im Service mit.

Das Restaurant Taverne gehört zusammen mit dem Hotel Alpenruh und dem Panorama-Restaurant Allmendhubel zum Betrieb der Schilthornbahn AG. Mürren, das autofreie Dorf mit viel Charme, idyllisch gelegen gegenüber dem Dreigestirn Eiger, Mönch und Jungfrau im Berner Oberland. Zum Betrieb gehört ebenfalls das gemütliche Bergrestaurant Allmendhubel, auf 1907 m, mit einem atemberaubenden Panorama!

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Hotel Alpenruh, 3825 Mürren

Tel: 033 856 88 00 / Fax: 033 856 88 88

alpenruh@schilthorn.ch / www.schilthorn.ch



Hotel ***
Randolins
St. Moritz

Unser Ferienhotel, das einmalig schön oberhalb von St. Moritz liegt verfügt über 82 Betten im 3-Sternbereich und einen ebensgrossen Gruppenbereich. Das Hotel gehört zum Verband Christlicher Hotels VCH und setzt sich zum Ziel, Gäste an Leib, Seele und Geist zu verwöhnen.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir auf den 1. Dezember oder nach Vereinbarung eine aufgestellte und kompetente

Réceptionistin (Jahresstelle)

Wenn

- Sie motiviert und einsatzfreudig sind
- Sie Berufserfahrung mitbringen und Sie stress-resistent sind
- Sie deutscher Muttersprache sind und Sie über Fremdsprachenkenntnisse (I, E) verfügen, freuen wir uns über

Ihre Bewerbung mit detaillierten Unterlagen an:

Hotel Randolins, z.H. Direktor T. Josi

Via Curtins 2, 7500 St. Moritz. Telefon 081 830 83 83

www.randolins.ch

park inn

Park Inn gehört zur Hotelgruppe Rezidor SAS, welche einer der weltweit schnellst wachsenden Hospitality Unternehmen ist. Weitere Mitglieder der Gruppe sind Radisson SAS Hotels & Resorts, Country Inn & Suites, Regent Hotels und Cerruti Hotels

Das Park Inn Zürich Airport hat 208 Zimmer, eine Bar/Lounge mit 50 Plätzen und ein Restaurant mit weiteren 50 Plätzen. 10 Tagungsräume stehen für Meetings und Seminare zur Verfügung.

Es liegt ca. 7 Minuten vom Flughafen Zürich und 20 Min. von der Innenstadt Zürichs entfernt.

Unsere internationalen Gäste erfahren einen professionellen und freundlichen Service mit sämtlichen Vorteilen einer internationalen Hotelkette.

Zur Führung unseres tollen Teams suchen wir auf Anfang November oder nach Vereinbarung eine/n

Food & Beverage / Meeting Manager(in)

Sie kennen sich in diesem Metier sehr gut aus, haben eine Schweizerische Hotelfachschule oder ähnliche Ausbildung genossen, mit Vorteil auch eine Lehre als Koch absolviert. Sie können auch in Deutsch, Englisch und evtl. Französisch und Spanisch kommunizieren. Flexibilität ist kein Fremdwort für Sie und Sie verstehen es, ein Team zu führen und zu begeistern. Sie sind sattefest in Administration und haben ein Flair für Zahlen. Sie sind sich auch bewusst, dass Sie der oder die erste Ansprechperson für Seminare und Meetings sind. Vorteilhaft wäre, wenn Sie auch schon mit Fideli oder sogar Opera Sales & Catering gearbeitet haben.

Wir bieten Ihnen einen interessanten Arbeitsplatz mit hoher Eigenverantwortung, wo Sie als Mitglied der Geschäftsleitung die Verantwortung über Küche, Service und Meeting, Seminare übernehmen können. Dies alles in einem jungen Team mit modernster EDV-Technik und einem weltweiten Netz an Unterstützung.

Bereits gesammelte Erfahrungen in der Kettenhotellerie und der ausgeschriebenen Position sind von Vorteil.

Markus Conzelmann, General Manager, freut sich, Ihren vollständigen CV unter der Adresse Park Inn Zürich Airport, Flughafenstrasse 75, 8153 Rümlang Tel: 044 828 86 86, zu erhalten.

Für unsere

NEUERÖFFNUNG Restaurant LEVEL Bar in Dübendorf (ZH)

suchen wir per 15. Oktober 2005 oder nach Vereinbarung: (gelernt oder mit viel Erfahrung)

- Geschäftsführer/in
- Küchenchef/in
- Koch/Köchin
- Pizzaiolo (mit Holzofen-Erfahrung)
- Empfangsdame
- Servicemitarbeiter/in
- Frühdienstmitarbeiter/in
- Spätdienstmitarbeiter/in
- Barkeeper/Bardame
- Showbarkeeper
- DJ
- Buffettochter
- Küchenhilfe
- Reinigungsmitarbeiter/in

Wir bieten ein sehr interessantes und modernes Arbeitsumfeld in unserem Café/Restaurant/Bar (200 Sitzplätze – Holzofen – Galerie – grosse Terrasse – Musik) sowie ein motiviertes, junges Team und gute Sozialleistungen.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an folgende Adresse:

Noki Gastro GmbH, D. Nushi, Weiherstrasse 10, 9500 Wil oder per E-Mail: info@laghetto.ch Tel. 071 920 01 01 oder 079 601 1967

168043

PARK HOTEL DU SAUVAGE

Art – Nouveau Hotel, erbaut im 1880, 75 Zimmer mit 130 Betten, grosszügige sehr stilvolle Restaurationsräume, Planobar mit Wintergarten, Bistro-Grand Café «Kristall», Camozet, lauschige Parkanlage, zeitgemässe Seminarräume bis 100 Teilnehmer.

Das Park Hotel du Sauvage greift nicht nach den Sternen ...!

Es ist auf dem Weg zurück zum 4-ten Stern! Gemeinsam mit unseren geschätzten Mitarbeitern möchten wir diese Mission erfolgreich erfüllen, und deshalb suchen wir Sie: jung oder jung geblieben, dynamisch, teamfähig und unternehmerisch denkend!

- **Küchenchef mit mind. 5 Jahren Berufserfahrung** (Mannschaft von 7 Mitarbeitern)
- **Sous-Chef mit mind. 3 Jahren Berufserfahrung** (vertritt Küchenchef während dessen Abwesenheit)
- **Chef de Partie tournant**
- **ServicemitarbeiterInnen** (Sie sprechen flüssig Deutsch und Englisch)
- **Bardame mit Flair für anspruchsvolle internationale Gäste**
- **EmpfangsmitarbeiterIn mit Fido-Kenntnissen und Berufserfahrung** (sie sprechen flüssig Deutsch und Englisch, Französisch wäre ein pré !!)

Nur vollständige, schriftliche Bewerbungen mit Foto werden berücksichtigt und sind zu richten an:

Park Hotel du Sauvage
Ferdinand T. Salverda
Gastgeber/Direktor
Bahnhofstrasse 30
3860 Meiringen
www.sauvage.ch
033 971 41 41

168039

Chesa Grischuna

7250 Klosters

Das originelle Bündner Kleinhotel im Herzen von Klosters mit À-la-carte-Restaurant und kreativer Frischmarktküche (13 Gault-Millau-Punkte) zählt zu den führenden und beliebtesten Häusern in der Ferienregion Klosters und verlangt von jedem Mitarbeiter viel Kreativität, Spontaneität und Flexibilität.

Wir suchen für die Wintersaison 2005/06 (Mitte Dezember 2005 bis Mitte April 2006)

- Front Office:** Praktikant(in), deutsche Muttersprache, gut E mit guten Computerkenntnissen
- Küche:** Chef de partie
Commis de cuisine
- Restaurant:** Chef de rang (w) *
- Chesa-Bar:** Anfangs-Chef de service (w) *
Commis/Praktikant *
* mit guten Sprachkenntnissen D/E

Bitte senden Sie Ihre aussagekräftigen Unterlagen mit Foto oder kontaktieren Sie für erste Fragen

Romantik-Hotel Chesa Grischuna
7250 Klosters
Tel. 081 422 22 22
Fax 081 422 22 25
www.chesagrischuna.ch
hotel@chesagrischuna.ch



168046

KULTUR- UND KONGRESSZENTRUM LUZERN

KKL

luzern

mitarbeiterin seebar

Gästeorientiert? www.kkl-luzern.ch

KKL

culture
convention
cuisine
experience

168056

HOTEL BERGHAUS TGANTIENI 7078 Lenzerheide

www.tgantieni.ch

In unser renoviertes ***Hotel, mitten im Skigebiet LENZERHEIDE/VALBELLA, mit ganzjähriger Autozufahrt, suchen wir zur Ergänzung unseres jungen Teams noch Mitarbeiter für die kommende Wintersaison 2005/06

SERVICEFACHANGESTELLTE/R KOCH/JUNGKOCH HILFSKOCH

Interessiert? Dann schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Edwina Parpan
Hotel Berghaus Tgantieni
7078 Lenzerheide
Tel. 081/ 384 12 86
Fax 081/384 32 51
info@tgantieni.ch

168044

AROSA / GRAUBÜNDEN



Wir suchen auf Dezember motivierte, innovative Mitarbeiter/IN

für unser Restaurant mit
„Cucina della Nonna“

Küchenchef m/w
und zur Verstärkung

Chef de partie – Koch m/w
Commis de Cuisine m/w

sowie

Servicemitarbeiter/IN

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Photo.

Familie Leisbach-Lang
Hotel Obersee, CH - 7050 Arosa
Tel.: +41/(0)81- 377 12 16

www.hotelobersee.ch / info@hotelobersee.ch

168022

Für das ****Hotel Victoria – das internationale First-Class-Haus direkt am Bahnhof SBB in Basel – mit 107 Zimmern und einer vielseitigen Restauration suchen wir für das Front-Office per 1. November 2005 einen/eine

Receptionist/in, D/F/E (m/w)

Durch Ihre mehrjährige Réceptionserfahrung in der Stadthotellerie sind Sie der versierte «Allrounder» an der Front, der sich als Teamplayer in einem motivierten Umfeld einbringen möchte.

Wir freuen uns darauf, Sie kennen zu lernen. Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Bâle-Hotels-Hotel Victoria
c/o Mercure Hotel Europe
Ruth Bunke, Personalleiterin
Clarastrasse 43, 4005 Basel
Telefon 061 690 87 75
www.balehotels.ch

168050

ESPLANADE**** HOTEL RESORT & SPA

Moderne Hotelkultur in historischen Räumen – 75 Zimmer und Suiten – Restaurant, Panoramaterasse, Bar, Konferenzräumlichkeiten – erholende Oase für Wellness, Schönheit und Fitness.

Wir suchen für die Sommersaison 2006 (Anfang März bis Mitte November) Mitarbeiter/innen mit Berufserfahrung in 4*-5* Häusern

RECEPTIONIST/IN EDV- und Sprachkenntnisse D/F/E RECEPTIONSPRAKTIKANT/IN Sprachkenntnisse D/I

KOSMETIKERIN Sprachkenntnisse D/I

WELNESSMITARBEITER Sprachkenntnisse D/I

CHEF DE RANG mit Barerfahrung m/w DEMI CHEF DE RANG oder COMMIS DE RANG m/w FRÜHSTÜCKSHILFE m/w PRAKTIKANT/IN (Mai bis Ende September) Sprachkenntnisse D/I

SOUS-CHEF CHEF TOURNANT COMMIS DI CUCINA OFFICE (ALLROUNDER)

ZIMMERMÄDCHEN PORTIER / CHAUFFEUR mit Fahrausweis und Sprachkenntnissen D/I

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, in einem jungen Team mitzuarbeiten und gerne im sonnigen Tessin unsere Gäste verwöhnen, dann senden Sie bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an unser Personalbüro. Unseren Mitarbeitern stehen Unterkünfte zur Verfügung.



ESPLANADE HOTEL RESORT & SPA
6648 Musio/Locarno
Email: reservations@esplanade.ch
www.esplanade.ch



168054



Für unseren anspruchsvollen Restaurationsbetrieb im Landgasthof Kreuz mit internationaler Kundschaft suchen wir einen

Chef de Service und Verantwortlichen für die Lehrlingsausbildung.

Diese Zutaten bringen Sie mit:

- Berufserfahrung
- Führungserfahrung
- PC-Kenntnisse
- Sprachkenntnisse d, e, f
- Alter bis ca. 35-jährig

Dieses Menü bieten wir:

- Jahresstelle
- Eintritt sofort oder nach Vereinbarung

Interessiert?
Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an
laro@seminarhotelkreuz.ch
oder per Post an
Kreuz-Rössli-Kornhaus AG
Roland Lappert
Falkensteinerstrasse 1 4710 Balsthal
Telefon direkt: 062 386 88 86
Telefon Zentrale: 062 386 88 88

168068

Stichwort Kreuz Balsthal
Das traditionsreiche Hotel Kreuz in Balsthal bildet zusammen mit den am gleichen Platz stehenden Häusern Rössli und Kornhaus ein beliebtes Seminar- und Konferenzzentrum. 80 Hotelzimmer, 23 Sitzungs- und Tagungsräume, ein à la carte Restaurant und Gesellschaftsräume sind die Eckpfeiler dieses dynamischen Gastronomieunternehmens.

KUSPO

Für das lebhafteste Kurs- und Sportzentrum Lenk in der Super-Skiregion Adelboden-Lenk suchen wir per 12. Dezember 2005 eine(n) jüngere(n)

Sous-Chef/in

Als Stellvertreter/in unseres Küchenchefs kochen Sie in einem eingespielten Team für unsere Hausgäste – vorwiegend Gruppen – und für die Gäste im Selbstbedienungs-Restaurant. Sie sind flexibel und belastbar, haben nach Möglichkeit Führungs- und Planungserfahrung und legen Wert auf eine saisonale Küche.

Über diese vielseitige Jahresstelle mit guten Anstellungsbedingungen und tollen Freizeitmöglichkeiten informieren wir Sie gerne. Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Compass Group (Schweiz) AG
Kurs- und Sportzentrum, 3775 Lenk
Ueli + Jeannette Gertsch, Betriebsleitung
☎ 033 733 28 23

168070



Grand Hotel Bellevue

Luxuriöses 5-Stern Hotel, 57 Zimmer und Suiten, à la carte Restaurant "Coelho" (14 Gault/Millau), Gourmet-Restaurant "PRADO" (16 Gault/Millau), Hotelbar mit Pianist, Jazz-Bar mit Live-Musik, Degustations-Weinkeller mit Carnotzet, Privatkino und einem 2'500 m² grossem Wellnessbereich mit Hallenbad, Beauty Center und Coiffeur.

Unser junges, internationales Team braucht Verstärkung. Für die kommende Wintersaison oder nach Vereinbarung in Jahresstelle suchen wir noch folgende motivierte und sprachgewandte Mitarbeiter:

Personal-Verantwortliche/r Junior-Sous-Chef

Chef de rang
(Roomservice 100% und Frühstück 50%)

Commis de rang
Commis de bar

Ilse Wichman, Mitglied der Geschäftsleitung, freut sich über Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (mit Foto).

Grand Hotel Bellevue****
CH-3780 Gstaad II Tel.+41-(0)33-748 00 00 II Fax +41-(0)33-748 00 01
sekretariat@bellevue-gstaad.ch II www.bellevue-gstaad.ch

168065

MONT CERVIN PALACE ZERMATT

★ ★ ★ ★ ★

Das 5-Sterne Hotel Mont Cervin Palace ist das grösste und führende Hotel in Zermatt und Mitglied der «Leading Hotels of the World» sowie der «Swiss Deluxe Hotels». Als Zweisaison-Betrieb sind wir im Winter jeweils von November bis April und im Sommer von Juni bis September geöffnet.

Unser neuer, moderner Spa-Bereich mit verschiedenen Bade- und Saunalandschaften bietet auf 1700 m² ein exklusives Angebot in Wellness, Treatments, Massagen und Schönheitsbehandlungen.

Für die **Wintersaison 2005/06** suchen wir folgende qualifizierte, sprachgewandte (D/F/E) und motivierte Mitarbeiter/innen:

- 2. Bademeister / Masseur / Personaltrainer
- Tournante (Kosmetikerin / Empfang / Beauty Spa)

Könnten wir Ihr Interesse wecken? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!

Seiler Hotels Zermatt AG
HOTEL MONT CERVIN PALACE*****
Frau Jeannette Allet
3920 Zermatt
Tel.: 027 966 87 54 Fax: 027 966 87 57
E-Mail: personalbuero@seiler-zermatt.ch
www.seilerhotels.ch/de/montcervin

150 JAHRE
SINCE 1855

SEILER HOTELS
ZERMATT

Swiss Deluxe Hotels

one of
The
Leading
Hotels
of the
World

167487



Unser einzigartiges *****Hotel liegt unmittelbar neben dem Stadtzentrum am Zürichsee. Wir verwöhnen anspruchsvolle Gäste aus aller Welt. Der persönliche Kontakt sowie die Pflege des speziellen Charmes unseres traditionsreichen Hauses stehen dabei an vorderster Stelle.

Ab Mitte November oder nach Vereinbarung ist in unserem jungen Küchenteam die Jahresstelle als

SOUS-CHEF DE CUISINE

neu zu besetzen. Wir pflegen eine hochstehende moderne Küche mit mediterraner Ausrichtung. Saisonal wechselnde leichte Gerichte zieren unsere kreative Speisekarte.

Sie sind initiativ und begeisterungsfähig und wenn möglich zwischen 25 und 30 Jahre alt. Neben Freude am Beruf bringen Sie langjährige Erfahrung auf höchstem Niveau mit (Betriebe mit Gault-Millau-Punkten oder Michelin-Sternen). Mit Ihrem Einsatz tragen Sie direkt zum Wohl unserer anspruchsvollen Gäste bei und sind als rechte Hand des Küchenchefs für eine vorbildliche Mitarbeiterführung und eine abwechslungsreiche Angebotsplanung mitverantwortlich. Weitere Einzelheiten und was wir Ihnen sonst noch bieten, erzählen wir Ihnen gerne in einem persönlichen Gespräch.

Wir sind sehr gespannt auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:



HOTEL EDEN AU LAC ZÜRICH
Dario und Kathrin Fumagalli-Bärtschi
Utoquai 45, 8008 Zürich
www.edenaulac.ch

Swiss Deluxe Hotels

168004

Click to 34 five-star hotels and resorts in Switzerland



Wir suchen ab sofort oder nach Übereinkunft für die kommende Wintersaison oder in Jahresstelle

Chef de Bar Hexenbar

Vorzugsweise mit mehrjähriger Erfahrung in diesem Bereich. Wir erwarten selbständiges Arbeiten und Organisieren des Betriebes.

Barmaid Hexenbar und GramPi's

sowie
DJ
GramPi's Dancing

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen: (Einsendeschluss 1. Okt. 05)

GramPi's / Hexenbar
Bahnhofstrasse 70
3920 Zermatt
info@grampis.ch

168034

Gesucht in Dauerstellung (evtl. Saison)

Jungkoch

Wir bieten Ihnen zeitgemässe Arbeits- und Freizeit sowie leistungsgerechte Entlohnung. Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns an.

Tel. 041 811 2049
Hotel und Restaurant Passhöhe
8843 Bergereg
Fam. Rubli-Reichmuth
www.bergereg.ch

168048

Restaurant Grund 3818 Grindelwald

sucht für Wintersaison
ab 1. Dezember 2005

2 Serviceangestellte Buffettochter Snack-Verkäuferin Service-Aushilfen

Es freuen sich auf Ihre Bewerbung:
Geschwister Chr. Almer und H. Wyss
Tel. 033 853 1002

168071

TREFFPUNKT

GASTRONOMIE DER BESONDEREN ART

Zeigen Sie, was Sie können!

Unsere Gäste kulinarisch zu verwöhnen ist Ihre Herausforderung! Haben Sie kreative Ideen, kochen Sie mit Leidenschaft, arbeiten Sie kostenbewusst und selbständig?

Dann sind Sie unser

KÜCHENVERANTWORTLICHER (m/w)

Wir suchen einen Profi, der sich in unserem trendigen Restaurant profilieren will.

Zeigen Sie, was Sie können!

Bei Fragen gibt Ihnen Geschäftsführer Lukas Roduner gerne Auskunft.

Oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:
Restaurant-Bar Treffpunkt
Bahnhofstrasse 2, 9100 Herisau
071 352 71 71, www.treffbar.ch

168058

Gewinnen Sie eine Flugreise!

Suchen Sie eine neue Herausforderung? Wir suchen:

Service, Küchenchef, Chef de Partie, HOFA (w/m)

Wir freuen uns von Ihnen zu hören.



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

www.gastro-s.ch

168036



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

Réceptionniste mit Fidelioerfahrung Servicemitarbeiterin mit Frühdienst

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

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

168033

Hotel Sonnenheim Bergün/GR
Für unser familiäres Hotel/Restaurant suchen wir für die kommende Wintersaison 2005/06 (Muttersprache Deutsch)

- Servicemitarbeiterinnen (mit Erfahrung)

- Koch (mit Erfahrung)

- Jungkoch

- Jüngere, tüchtige **Frau** für Zimmer, Lingerie und Buffet

5-Tage-Woche, Zimmer vorhanden.

Neugierig und interessiert?

Dann rufen Sie uns sofort an oder senden Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Hotel Sonnenheim
Erika u. Ruedi Gerhard
Bahnhofstr. 3
7482 Bergün, Tel. 081 407 1622

168067

Hotel Restaurant Ryokan HASENBERG

in Widen AG, Nähe Zürich
sucht

jungen Koch

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

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

Unterkunft vorhanden. Bitte senden Sie Ihre komplette Bewerbung an:

Hotel Restaurant Ryokan Hasenberg
8967 Widen, www.hotel-hasenberg.ch
E-Mail: info@hotel-hasenberg.ch
Tel. 056 648 40 00

167841

Für unseren Landgasthof mit neuem Hotel und Seminarräumen suchen wir zur Ergänzung unseres jungen Teams in Jahresstelle ab Nov./Dez. 2005

Koch/Sous-Chef

Sie sind begeisterungsfähig, belastbar, qualitätsbewusst mit fundierten Kenntnissen, arbeiten gerne mit einem kleinen Team. Wollen Sie sich in der Küche weiterbilden zum Gastronomie-Koch? Gerne würden wir Sie kennen lernen, um mit Ihnen alles Weitere zu besprechen.

Senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto oder rufen Sie uns an.

Hotel/Landgasthof Rössli
Fam. Magnus und Esther Thalmann
Tufertschwil 20
9604 Lütisburg
Tel. 071 932 01 00
Fax 071 932 01 13
www.roessli-tufertschwil.ch

168016

Hotel Oberalp Sedrun

Sedrun / Graubünden

Wir suchen für die kommende Wintersaison 05/06
Dezember/April

- Koch
- Pizzaiolo
- Serviertochter
- Bar-Kellnerin
- DJ - jeweils Freitag + Samstag

Wir bieten gute Gehaltsmöglichkeiten sowie die Möglichkeit, in einem jungen und toleranten Team mitzuwirken.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie uns einfach per e-mail unter info@pizzeria-badus.ch

Weitere Informationen finden Sie unter www.hotel-oberalp.ch oder rufen Sie uns an unter +41 078 348 98 73 (Herr Knopp)

168074

htr SUISSE ROMANDE



Fassbind Hotels
Committed to your restful sleep

cherchent:

Secrétaire

de réception pour l'Hôtel Agora.
Français, anglais et allemand
indispensable. Entrée: mi-octobre.
Les personnes avec une bonne
formation et expérience sont priées
d'adresser leur offre écrite à:

Madame Fassbind
Avenue du Ront-Point 9
1006 Lausanne

168018

Express-Stellenvermittlung

Für ArbeitgeberInnen und ArbeitnehmerInnen aus Hotellerie und Gastgewerbe

Service de placement express

Pour employeurs et employés de l'hôtellerie et de la restauration

Eine Dienstleistung von

hoteljob

Tel. 031 370 42 79

08.00 bis 12.00 Uhr und 13.30 bis 17.00 Uhr

Fax 031 370 43 34

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.).

CHERCHER-VOUS DES TRAVAILLEURS QUALIFIÉS?

Parmi les demandes d'emploi ci-dessous, il se trouve peut-être la personne qui vous manque. Abonnez-vous au Service de placement express et vous recevrez autant de talons de candidatures que vous souhaitez. Coûts pour 6 mois: fr. 350.–, pour 12 mois: fr. 600.– (TVA exclue).

Stellengesuche / Demandes d'emploi

Küche / cuisine

1	2	3	4	5	6	7	8
0418	Küchenchef	37	IT	C	Nov.	D/E/F/I	GR
0422	Koch	26	CH		Nov.	D/F	Zürich (Stadt und Umgeb.)
0427	Pâtissier/w	24	DE	C	Nov.	D	SGTG/ZH/kleineres Hotel
0428	Koch	22	DE	B-EG	Nov.	D	SGTG/ZH
0431	Küchenchef	45	CH		sofort	D/E/F	ZH und Umgeb.
0436	Küchenchef/Alleinkoch	57	DE	C	Okt.	D/E/F/I	ZH/TG/SG
0437	Commis du cuisine	21	CH		Nov.	D/E/F	Bern/Berner Oberl.
0443	Chef Pâtissier	53	FR	B-EG	Nov.	E/F	4-5*-Hotel
0451	Koch	47	IT	C	Nov.	I	Graubünden/Tessin
0454	Koch	44	DE	L-EG	sofort	D/E/F	BS/ZH
0455	Koch/Commis de cuisine	24	DE	L-EG	Nov.	D/E/F	Deutsch-CH
0456	Küchenchef	38	CH		n. Ver.	D/E/F/I	
0459	Jungkoch	21	CH		sofort	D	Deutsch-CH/4-5*-Hotel
0461	Commis de cuisine	24	DE	L-EG	Dez.	D	Zürich/Winterthur/Aarau/Basel
0465	Chef de partie	35	CH		sofort	D/E/F	BE/JU/NE/VS/VD
0469	Chef de cuisine	32	FR	B-EG	Okt.	D/E/F	BE/AG/LU/SO/BL/FR/VD
0471	Küch/Gastronomiekoch	40	CH		n. Ver.	D/E/F	Baden/Limmatal/ZH
0472	Koch	22	YU	C	Okt.	E/F	Chablais/Lausanne
0480	Alleinkoch/Küchenchef	53	AT	L-EG	Nov.	D/F	Basel/Winterthur und Umgeb.
0482	Chef de partie/w	22	CH		Okt.	D/E/F	Aargau/LU/ZH
0483	Küchenhilfe	31	ML	B-EG	Okt.	D/E/F	
0486	Hilfskoch	31	CH		Nov.	D	BE/BE-Oberl.
0490	Koch	36	AT	B-EG	n. Ver.	D/E	Zürich

Service/service

1	2	3	4	5	6	7	8
0419	Service/Bar	24	DE	L-EG	Nov.	D/E	Bern/Thun/Luzern
0420	Chef de service	55	IT	C	Nov.	D/E/F/I	Bern und Umgeb.
0421	(Frühstück-)Service/w	18	CH		Nov.	D/E	Obwalden

1	2	3	4	5	6	7	8
0426	Service/w	24	DE	B-EG	Nov.	D/E	ZH/AG
0429	Barmann/Kellner	23	CH		Nov.	D/E	Zürich/Luzern/Thun/Engadin
0441	Chef de rang/w	26	DE	B-EG	Nov.	D/E/F	VS
0453	Kellner	19	CH		Nov.	D/E/F	Vaud/Lausanne
0458	Chef de rang	28	FR	B-EG	sofort	D/E/F	4-5*-Hotel
0462	Banquet/Bar/w	25	DE	L-EG	Okt.	D/E/F	Deutsch-CH
0467	Service/Ruffet/w	34	DE	L-EG	n. Ver.	D/I	
0470	Chef de service	63	CH		sofort	D/E/F/I	TVBE-Oberland
0473	Bar/Aushilfe/w	35	CH		sofort	D/F	ZH/AG
0474	Service/Chf service/w/50%	48	CH		Okt.	D/F/I	Biel
0475	Chf de serv/Chf de rang	53	AL	C	sofort	D/I	Zürich/GR/SG/TI/UG/TG
0476	Service/w	20	CH		n. Ver.	D	BE/BL/LU/mittlerer Betrieb
0478	Restaurantfachmann	19	DE	L-EG	Nov.	D/E	Luzern
0479	Chf de serv/Maitre d'hotel	50	IT	C	n. Ver.	D/E/F/I	Deutsch-CH
0485	Saalkellner	24	IT	L-EG	Dez.	I	
0487	Sefa / 60 %	25	CH		Nov.	D/E/F	Bern
0489	Service/w	35	CH		n. Ver.	D/E/F/I	
0491	Serviceaushilfe/w	40	CH		sofort	D/E/F	Emmental/20-30%-Stelle

Administration/administration

1	2	3	4	5	6	7	8
0442	Betriebsassistent	25	DE	B-EG	Nov.	D	Berner Oberl.
0445	Kasse/Verkauf/w	54	CH		Nov.	D/E/F/I	GR/Bergst./zus. mit 10446
0446	Chauffeur/Hilfskoch	54	CH		Nov.	D/E/F/I	GR/Bergst./zus. mit 10445
0448	Administration	42	DE	B-EG	sofort	D/E/F	Ost-CH
0449	Praktikantin Marketing/Event	22	AT	L-EG	Nov.	D/E/F	Zürich/Luzern/Basel/Bern/Zug
0452	Portier/Nachtportier	50	DE	C	Nov.	D/E/F	Zentral-CH/ZH/Bern
0457	Sales/Front Office/w	27	CH		sofort	D/E/F/I	
0464	Réception/Nachtportier/Bar	38	CH		Okt.	D/E/F	ZH/AG/SH

1	2	3	4	5	6	7	8
0481	Réception/Service/w	35	PL	B-EG	Okt.	D/E	Bern
0484	Betriebsleiter/-assistent	35	CH		Okt.	D/E/F	Biel/Bern
0488	Betriebsassistentin	52	IT	C	sofort	D/F/I	

Hauswirtschaft/ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
0417	2. Etage-Gouvernante	22	CH		Nov.	D/E/I	LU/ZG/ZH/AG/SO
0423	Gouvernante	42	DE	B-EG	Nov.	D/E	ZH/LU/BS/GR/BE
0424	Hauswirtschaftsleiterin	19	CH		Nov.	D	BE/Heim/Hotel
0432	Hof-/Anfangsrezeptionistin	24	CH		sofort	D/E/F	Thun/Interlaken
0434	Hotelfachassistentin	28	AO	C	Nov.	D/F	Biel/Neuchâtel/VD/Spital/Heim
0440	Zimmer/Lingerie/w	51	BA	C	sofort	D	Bern und Umgeb.
0444	Gouvernante/Service/w	21	CH		n. Ver.	D/F	Bern/Seeland
0450	Hofa	26	DE	L-EG	Nov.	D/E	Deutsch-CH/Basel
0463	Hilfskoch/Portier	21	PT	L-EG	Nov.	F/I	
0477	Concierge/Portier/Chauffeur	51	PT	L-EG	Sept.	D/E/F/I	

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)

168030

Stellenbewerbung / Candidature

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.

CHERCHER-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 <input type="radio"/> Saisonstelle / saison <input type="radio"/>
Art des Betriebes / Type d'établissement:	Bevorzugte Region / Région souhaitée:
Name / Nom:	Vorname / Prénom:
Strasse / Rue:	PLZ/Ort: / NPA/Lieu:
Geburtsdatum / Date de naissance:	Nationalität / Nationalité:
Telefon privat / No de téléphone privé:	Telefon Geschäft / No de téléphone professionnel:
Bemerkungen / Remarques:	
Sprachkenntnisse / Connaissances linguistiques:	
Deutsch / Allemand: _____ Französisch / Français: _____ Italienisch / Italien: _____ Englisch / Anglais: _____	
(1 = Muttersprache / Langue maternelle, 2 = gut / bonnes, 3 = mittel / moyennes, 4 = wenig / faibles)	
Meine letzten drei Arbeitsstellen waren / Mes trois derniers emplois:	
Betrieb / Etablissement:	Ort / Lieu:
Funktion / Fonction:	Dauer (von/bis) / Durée (de/à):
1.	
2.	
3.	

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

Datum / Date: _____ Unterschrift / Signature: _____

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

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



CHATEAUX & HOTELS
DE FRANCE*

La Renardière

Hôtel **** Restaurant Gastronomique
Chemin des Layeux, CH-1884 Villars-sur-Ollon

Tél: 0041 (0) 24 495 25 92 - Fax: 0041 (0) 24 495 39 15
Email: info@larenardiere.ch

Nous recherchons pour la saison d'hiver 2005/2006
Entrée mi-décembre

Pour notre restaurant gastronomique référencé
Gault & Millau et Michelin

Cuisine: Chef de partie
Commis
Service: Maître d'hôtel qualifié
Chef de rang
Commis
Réception: Réceptionniste

Faire offre avec photo, CV et certificats à
Y. & A.C. Defalque, Propriétaires.

168060



Vous êtes motivé/e, souriant/e, dynamique
et vous avez l'ambition de travailler dans
une ambiance conviviale?

Pour compléter notre équipe,
nous cherchons:

un/e secrétaire administratif/ve
à l'année, entrée début décembre

Vous aimez le contact, avez une expérience
dans un poste similaire, connaissez les
langues (F/D/E) et maîtrisez Fidélité.

Si vous correspondez à ce profil et désirez
faire partie d'un team qui met tout en
œuvre pour choyer ses clients, nous
attendons avec plaisir votre candidature.

Appart **** Hôtel helvetia Intergolf
Béatrice et Urs Benz
3963 Grans - Montana / VS
Tél. (027) 485 88 88, Fax (027) 485 88 99
info@helvetia-intergolf.ch

168049



Looking for a different job !!!

Front-Office-Manager

für unser Jugendhotel mit
98 Betten im Zentrum von Genf!

Du bist eine selbständige, dynamische
und positiv denkende Person. Du hast
Freude, deine Sprachkenntnisse täglich
zu gebrauchen. In hektischen Minuten
verlierst du die Nerven nicht, ein Lächeln
ist für dich das normalste auf der ganzen
Welt ... und Genf ist für dich ein Begriff!

Wir erwarten von dir Erfahrungen im Touri-
smus oder kaufm. Bereich. Erfahrungen
als Rucksacktourist bringt du natürlich
auch mit. Vielleicht bist du die richtige
Person.

Beginn: Oktober/November 2005

Weitere Infos zu diesem Job:
City Hostel Geneva, Andreas Kappeler
2, rue Ferner, 1202 Genève
Tel. 022 901 15 00
E-Mail: andreas@cityhostel.ch
www.cityhostel.ch

167933

Koch/Service - Lugano

ab 2006

Ein sehr schönes und sehr gepflegtes
Restaurant bei Lugano am See sucht ein
jüngeres Paar, welches sich voll für
diesen Betrieb einsetzen möchte, um
später diesen zu übernehmen.
Saison vom 1.04.-24.10. evtl. auch
länger.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit
Foto usw. an:

Treuhandbüro
Concerne: Restaurant
FBF Management SA
Via G. Guisan 16 - CP 835
6902 Lugano - Paradiso

167655

Alleinkoch für Sommersaison 2006
Tessin / Lugano

für unseren Familienbetrieb, kleines
Restaurant, suchen wir einen Koch als
rechte Hand. Gefällt Ihnen eine familiäre
Atmosphäre, dann sind sie bei uns
HERZLICH WILLKOMMEN.

Elveza al lago
Sig. Lucke
6976 Castagnola

167876

Gastgeber

47-jährig, Deutscher, C-Bewilligung, 15 Jahre im
Kader, sehr erfahren, Sprachen: D/E, sucht neue,
spannende Herausforderung im Grossraum Zürich.
Eintritt nach Vereinbarung. Tel. 079 223 41 34

168075

Wir vermitteln gratis gute Stellen in
guten Hotels der ganzen Schweiz für
qualifiziertes Hotelpersonal.
Verlangen Sie das Anmeldeformular.

Stellenvermittlungsbüro Hotelia
A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Bin-
ningen (Schweiz). Tel./Fax 061 421 10 09

134930

Switzerland Tourism.



Manager Trade Relations North America.

MySwitzerland.com

Does the tourism industry excite you?

Switzerland Tourism is the marketing organization for the national and international promotion
of Switzerland as a vacation, travel and convention destination. Each day, the 180 employees
at our Zurich headquarters and 20 foreign offices use innovative and unconventional means to
market Switzerland as an attractive destination.

Your tasks

- manage and coordinate the trade team North America
- execute business and marketing plans with key accounts in North America and Swiss suppliers
- organize and execute sales calls, study trips and workshops
- maintain contact with the tour operators and key accounts in North America
- develop new tour operator products to Switzerland
- prepare reports of key account management activities
- assist with the creation of specific web-tools/sites and handle of ongoing communications
with Swiss partners and the travel trade in North America
- managing of special product groups and projects
- responsible for trade budget

Your profile

- experience in tourism industry with a corresponding network of contacts in the Swiss Travel Industry
- superior knowledge of Switzerland's tourist industry
- able to handle and prioritize multiple tasks in a fast pace environment
- strong communication and interpersonal skills and also experience in relationship building
- cosmopolitan, flexible and dynamic person with proven leadership and management skills
- excellent command of English oral and written and good knowledge of German and French

We offer

- An interesting and diverse field in which to work with commensurate personal responsibility
- Modern offices in New York

Please send your complete application documents to: Schweiz Tourismus, Human Resources,
Gabriela Buchmüller, PO Box, 8027 Zurich or hr@switzerland.com.

168021



HOTEL CASA BERNO ASCONA

Member of
swiss golf Hotels

Wir suchen für die lange Sommersaison 2006 (Mitte März bis
Ende Oktober) folgende Mitarbeiter:

Administration: Empfangssekretärin
(mit guten Sprachkenntnissen, Hotel- und
EDV-Erfahrung)
Réceptionspraktikantin
Hotelpartikantin
(für Reception/Service)

Hauswirtschaft: Hotelfachassistentin/Tournante

Restaurant: Restaurationskellner/in
(gute Deutschkenntnisse)

Küche: Chef de Partie
Commis de Cuisine
Commis Patissier

Bitte richten Sie Ihre Offerte mit Zeugniskopien und Foto an:

Pierre Goetschi, Dir.
Hotel Casa Berno
6812 Ascona
Tel. 091 791 32 32
E-Mail: hotel@casaberno.ch Internet: www.casaberno.ch

168047



6565 SAN BERNARDINO

sucht für Wintersaison 2005/2006 noch folgende Mitarbeiter:

KÜCHE: Küchenchef (auch Alleinkoch)
Commis de cuisine

BÜRO: Büropraktikantin/in

Hilfskraft (Etage/Office)

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an die Direktion.

Telefon 091 832 11 05 / Fax 091 832 13 42
E-Mail: brocco-e-posta@bluwin.ch

168053

Fach- und Kaderleute,
Fach- und Kaderstellen

in Sekundenschnelle

WWW.GASTRONET.CH

by JOBS AND MORE ZÜRICH
044 225 80 90

167027

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

Anzeigenentwurf (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):

- Frontseite / Première page: Fr. 1.67 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Direktion / Direction: Fr. 1.60 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Kaderangebote / annonces cadres / Tourismus: Fr. 1.57 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellenangebote / Offres d'emploi: Fr. 1.46 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellengesuche / Demandes d'emploi: Fr. 1.43 (exkl. MwSt. / TVA incluse)
- Zuschlag Aufschaltung Internet: Fr. 25.- pro Woche/Anzeige

Termine:

- Ausgabe: 29. 9. 2005
- Erscheint: 26. 9. 2005
- Anzeigenschluss: 26. 9. 2005
- Wiederholungen: 26. 9. 2005

Nr. 39/2005

Nr. 40/2005

Nr. 41/2005

Nr. 42/2005

6. 10. 2005

13. 10. 2005

20. 10. 2005

3. 10. 2005

10. 10. 2005

17. 10. 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.

hoteljob

Ihre
Stellenvermittlung

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

hotellerie
suisse

166556

htr IMAGE

WIRTEPRÜFUNG!
Sie möchten Ihre Zukunft sichern und
mehr Geld verdienen? Unser moderner
Fernkurs führt Sie direkt zum Ziel - ein
Lokal unter Ihrer
Führung. Interessiert?
Senden Sie noch heute
den Coupon ein.

WIRTE-COUPON

GASTROWIRT AG
Badenerstrasse 678, 8048 Zürich

Name: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

Beruf: _____ Alter: _____

Tel.: _____ htr

www.jobs-hotel.ch

TOP Stellenangebote

Tel. 081 382 21 57