

**Zeitschrift:** Hotel- + Tourismus-Revue  
**Herausgeber:** hotelleriesuisse  
**Band:** 113 (2005)  
**Heft:** 43

## Heft

### Nutzungsbedingungen

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

### Conditions d'utilisation

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

### Terms of use

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

**Download PDF:** 17.08.2025

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

# hotel+tourismusrevue

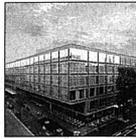
htr PLUS BAR & CIGAR

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

Avec cahier français



**AKTUELL 2**  
**Robert F. Reidy** | Der Schweizer Chef des Combiteamer-Herstellers Rational zu Küchentrends und Wachstum.



**AKTUELL 5**  
**Park Hyatt** | Das jüngste Fünf-Sterne-Hotel in Zürich feierte den «First Anniversary» und zog eine positive Bilanz.



**FOKUS 13**  
**Weiterbildung** | Wer Karriere machen will, muss diese planen. Dies gilt auch für den Hotelpfänger.



KOMMENTAR

## Hoffen auf ein positives Kapitel

Christine Künzler

■ Bei der Rosebud-Gruppe (ehemals Richemond) sei der finanzstärkste Investor ausgestiegen, schreibt die Wirtschaftszeitung «Cash». Der Verwaltungsratspräsident der Rosebud Héritage SA, Victor Armleder, will es weder bestätigen noch dementieren.

Ob es in der endlosen Geschichte der Rosebud-Hotels je einmal ein Happyend geben wird, ist äusserst fraglich. Umso mehr, da es sich bei Rosebud nicht um ein Märchen, sondern um eine reale Geschichte handelt. Im Märchen nämlich lässt sich die schöne, reiche – und natürlich auch gute – Prinz schneller finden.

Doch es gibt auch im wirklichen Leben ein paar wenige gut betuchte Retter schöner Schweizer Hotels. Falls das Gerücht um den Ausstieg des französischen Investors Jean-Christophe Descours stimmen würde, wären solche «Prinzen» sehr gefragt. Der Berner «Schweizerhof», das Zürcher «Atlantis» sind geschlossen, die «Bürgenstock Hotels» gehen im Herbst 2006 zu. Im vierten Hotel, dem «Royal Savoy» in Lausanne, könnten laut «Cash» Eigentumswohnungen gebaut werden.

Investitionen für die Sanierung dieser Rosebud-Häuser sind versprochen, gemacht worden ist noch nichts oder nur das Allernötigste. Die Möglichkeit, dass es dem «Bürgenstock» auch so ergehen könnte, ist realistisch. Damit ginge ein wichtiges Stück Schweizer Geschichte verloren.

Besonders unerfreulich: die geschlossenen Hotels werden immer sanierungsbedürftiger und für einen möglichen Käufer unattraktiv. Noch ist das Ende der Rosebud-Story offen: Hoffen wir auf ein positives Kapitel für unsere Hotelier.

Siehe auch Seite 4

Gescheiterte Fusion

# Keine Heirat für Tourismus-Heidi

■ Die Fusion der Ferienregion Heildal mit Freizeit Graubünden ist gescheitert. Jetzt weiss man, was sich ändern muss, bevor die nächste Chance naht.

Karl Josef Verding

Die gute Promotion der St. Galler Ferienregion Heildal, die in diesem Jahr im Outdoor-Musical «Heidi» am Walensee gipfelte, mit der Authentizität der Original-Schauplätze des Spyr-Romans auf Graubündner Seite zu verbinden, war eins der wichtigsten Motive für das «Kooperationsprojekt Heildal AG». Die Marketing-Organisationen «Ferienregion Heildal» (Hauptgebiete Sarganserland-Walensee) und «Freizeit Graubünden» (Churer Rheintal, Bündner Herrschaft, Domleschg/Heinzenberg, Region Grisch-Danusa) sollten auf den 1. November 2006 zusammengeschlossen werden. Dem Vorstand der Ferienregion Heildal genügte das Mitfinanzierungsangebot des Kantons Graubünden nicht. Auch lehnte er die Verbindung der Marken Heildal und Graubünden ab. Die Bündner Seite war gegen die Submarken Sarganserland und Walensee.

Siehe Seite 3



■ Moderne Zeiten im Heildal. Die St. Galler Ferienregion Heildal bietet Mountainbikern 14 signalisierte Routen. Königsetappe ist der Heildal-Trail, welcher über 97 Kilometer durch die gesamte Ferienregion Heildal führt. Foto: Swiss-Image

Hotelbars

## Zürcher Event war Grosserfolg

■ In Zürich fand letzten Samstag die erste «Lange Nacht der Hotelbars» statt. Der Event war bereits im Vorfeld ausverkauft. 1000 Gäste liessen sich von 21 Uhr bis 3 Uhr morgens durch die Bars der beteiligten zehn 4- und 5-Sterne-Hotels schleusen. Das 4-Sterne-Hotel St. Gotthard beispielsweise erzielte an der Bar 5500 Franken Umsatz und verkaufte zusätzlich 15 Übernachtungen. Der Event soll nun ein- bis zweimal im Jahr durchgeführt werden. GSG

Siehe Seite 9

## Bar und Cigar, Genuss und Design

■ Auf dem grossen Feld der Tabakprodukte gibt es Auf- und Absteiger. Und bei einer Bar muss heute nicht nur das Äussere stimmen: Licht und Akustik gehören zum guten Design.

Der Zigarettenverkauf ist in der Schweiz rückläufig, der Tabakwarenverkauf unverändert geblieben. Immer mehr Raucherinnen und Raucher ersetzen Zigaretten durch Cigarillos. Am besten verkaufen sich aromatisierte Filter-Cigarillos. Frauen und Männer greifen immer öfter zu einer schönen, dicken Markenzigarre und geniessen diese in

aller Ruhe. Vielleicht in einer gemütlich eingerichteten Bar, in der Lichteffekte an der Wand spielen und die Akustik stimmt. Oder unter Gleichgesinnten in einer speziellen Smokers-Lounge, wo niemand sich am Rauch stört. Zigarren lassen sich ausgezeichnet mit ganz verschiedenen Weinen kombinieren – wenn man einige Komplexitäten berücksichtigt und auch mal ein Gaumen- und Genussexperiment wagt. Expertinnen und Experten äussern sich zu all diesen Themen im htr-plus zum Thema «Bar und Cigar».

RD  
 Siehe Beilage

Hotel-Branding

## Testphase für duftende Hotels

■ Die Westin Hotels & Resorts haben einen charakteristischen Geruch nach weissem Tee entwickelt, der in Lobbys, Gängen und anderen Hotel-Bereichen versprüht wird. Auch Marriott Hotels & Resorts untersucht derzeit in den USA die Wirkung von «aromatisierten Lobbybereichen» – so die offizielle Bezeichnung –, um damit die Wiedererkennung der Marke zu unterstützen. Sorgfältige Tests sind dabei unerlässlich, um allergischen Reaktionen vorzubeugen. HW

Siehe Seite 17



4 3

9 177 1424 044000

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

**Wir machen Hotels erfolgreicher.**

**rebagdata**  
 hotel management solutions  
 8813 Horgen • Phone +41 44 711 74 10 • www.rebag.ch

**protel**  
 hotel software

**ALLES FÜR JEDE GASTRONOMIE.**

**DAS SCHWEIZER KOMPETENZ-CENTER, DAS SIE BRAUCHEN.**

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

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

«De Stör-Polsterer chunnt»

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

- Gratisberatung und Offerten ganze Schweiz
- Express-Ausführung in Ihrem Betrieb
- Garantie bis 10 Jahre
- Günstiger als jede Konkurrenzofferte (mind. 10%)
- 30-jährige Gastronomie-Erfahrung
- 1000 zufriedene Gastro-Unternehmer

**Rufen Sie uns unverbindlich an: 079 403 39 93**

**MIRUS SOFTWARE**

Mit der **MIRUS Mitarbeitermanagement**

sind Formulare keine Hexerei.  
 Profitieren auch Sie vom Know-how des Marktleaders!

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

## X ja

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

Top-Platzierung inklusive!  
Buchen?

Tel. 031 370 42 42  
insetrate@htr.ch

## htr AUS DEM INHALT

Signalisationen	4	Gilde etablierter Köche	7	Igeho 2005	15
Ab 2006 gelten für Wander- und Velowegweiser schweizweit einheitliche Normen. Dem bisherigen Wildwuchs wird damit Inhalt geboten. Davon dürfte auch der Tourismus profitieren.		Die fünf Gilde-Köche der Jungfrau-Region haben im Hotel Stella in Interlaken ein Menü der Spitzenklasse auf die Teller gezaubert. Eine Kooperation, die als freundschaftliche Beziehung, allen etwas bringt.		Das von hotelleriesuisse mitgetragene «Igeho Forum» bietet an der diesjährigen Fachmesse ein attraktives Vortragsprogramm. «Nachwuchs-Corner» heisst die junge Plattform für Berufseinsteiger.	
Park Hyatt Zürich	5	Hotel du Glacier	8	Hotel-Branding	17
Das Hotel bleibt Eigentum der Global Hyatt Corporation. Ursprünglich hatte die US-Hotelkette geplant, die Liegenschaft an der Zürcher Beethovenstrasse zu verkaufen.		In den letzten Jahren gingen im Hotel Du Glacier in Saas Fee «Robinson»-Gäste ein und aus. Nun hat das 4-Sterne-Haus neue Besitzer, ein neues Konzept und ein neues Management.		US-Hotels experimentieren immer häufiger mit Düften als weiteren Zeichen für ihre Markenpositionierung. Am weitesten fortgeschritten sind die Tests im Westin-Hotel in New York.	

## htr CAHIER FRANCAIS

Heizölpreise	CF 1	Neuenburg und Jura	CF 5
Die Heizölpreise stiegen in letzter Zeit stark an. Sollen nun die Hotels einen Heizzuschlag verlangen, analog den Flugbenzinzuschlägen der Fluggesellschaften? Die Meinungen sind geteilt.		Unter der Ägide des neuen Präsidenten Martin Mayoly, haben die Hoteliers der hotelleriesuisse-Sektion Neuchâtel-Jura an einem runden Tisch teilgenommen. Es wurden Ideen für die Zukunft der Region lanciert.	
Jacques Guignard	CF 4	Hôtel InterContinental	CF 6
Am Vorabend seiner Pensionierung schaut Jacques Guignard, Generaldirektor von DSR, auf die Entwicklung der Restauration zurück und schildert uns seine Visionen.		Kurt Kossin war während mehr als zwanzig Jahren stellvertretender Generaldirektor des Hôtel InterContinental in Genf. Mitte November geht er nun in Pension.	

## STANDPUNKT

## Wenn zwei das Gleiche tun...

Roland Flückiger\*

Warum, so frage ich mich immer wieder, gibt es Hotels und Restaurants, die in einer touristisch wunderschönen Gegend, aber zuhinterst in einem gottverlassenen Tal, abseits von jeglichen Touristen- und Verkehrsströmen von einer beinahe hundertprozentigen Auslastung berichten können. Daneben klagten Hoteliers und Restaurateure an bester Lage und in touristisch hervorragenden, erschlossenen Gegenden über niedrige Umsätze und schlechte Belegungszahlen.



Gewohnheiten des Tourismus sind oftmals schwer zu ergründen, sie entbehren vielfach der einfachen Logik. Zudem bin ich weder Ökonom noch Marketingberater, ich kann mich nur aus der Perspektive des aufmerksamen Gastes äussern.

Auf Reisen quer durch die Schweiz wurde mir immer bewusster, dass der Tourismus vorwiegend von Personen lebt, die sich für ihre Arbeit wirklich interessieren, für ihren Einsatz ihr ganzes berufliches Können mobilisieren und bei dieser Arbeit auch noch Freude vermitteln. Ein trendiges Lokal, ein Designhotel oder eine «Wohlfühl-Oase» sind heute bald einmal «hergestellt», aber auch ein historisches Hotel allein genügt oft nicht zum Erfolg. Entscheidend sind vielmehr, davon bin ich immer stärker überzeugt, nicht nur das Gebäude, sondern die Menschen, die dort arbeiten. Sie bestimmen «den Geist des Hauses».

Manchmal hege ich den Verdacht, dass einige «Geister» noch den vergangenen goldenen Zeiten nachtrauern, als die Touristen in Massen einfach kamen. Die Zeiten sind heute aber härter geworden, und die Touristen anspruchsvoller. Mit vielen unserer Freunde bin ich einig, dass ich ein Haus, in dem ich als Gast den Eindruck erhalte, dass ich mit meiner Anwesenheit «Arbeit verursache» oder ein Lokal, in dem ich mich sogar als «Störfaktor» empfinde, kaum ein zweites Mal aufsuche. Gerne erinnere ich mich dann an die zahlreichen schönen Erlebnisse in Betrieben, in denen ich von motivierten Leuten und mit persönlichem Charme willkommen geheissen, betreut und wieder verabschiedet wurde. Diese Gratiswerbung von Mund zu Mund durch zufriedene Gäste ersetzt einige Tausendernoten des Marketings.

\* Dr. Roland Flückiger-Seiler, Denkmalpfleger und Hotelhistoriker, Bern.

Robert F. Reidy

## «Wir haben Jahre Vorsprung»

Robert F. Reidy leitet seit diesem Jahr die Geschicke der Rational AG in der Schweiz. Er will mit der Tochter-Firma zweistellig wachsen. Der Durchbruch kam mit dem «Self-cookingcenter». Reidy erklärt, was diesen Combisteamer für den Koch so attraktiv macht.

Guidrun Schlenczek

Rational hat den Stammsitz in Deutschland. Immer wieder drängen deutsche Küchenhersteller in die Schweiz, wobei nicht jeder Erfolg hat. Was macht die Schweizer Marktbearbeitung so schwer?

Die Schweizer Gastronomie ist sehr hochstehend. Wer einfach ein Gerät verkaufen will, der hat keine Chance. Es braucht ein komplettes und kompetentes Servicepaket. Unsere Vertriebspartner werden jährlich von uns auditiert und geschult.

Rational hat 2004 international den Umsatz um 22 Prozent steigern können. Welche Wachstumsprognose können Sie für die Schweiz geben? Es ist typisch, dass Rational zweistellig wächst. Das ist auch unser festes Ziel in der Schweiz.

Dem Prinzip des Selfcookingcenters (siehe Box) wird vorgeworfen, dass es die Köche erübrigt. Was halten Sie dem entgegen?

Kochen ist ja mehr als nur Garen. Mit dem Selfcookingcenter wollen wir den Koch von Routinearbeit entlasten: Vom Kontrollieren und Steuern des Garprozesses. Das Garen ist nur ein Aspekt innerhalb des Kochens. Der Koch soll Zeit gewinnen, um sich auf wesentliche Aufgaben zu konzentrieren, auf den Einkauf, die kreative Menügestaltung, das Anrichten auf dem Teller etc. Wenn man einem guten Koch ein attraktives Arbeitsumfeld bieten will, dann zählt sicher ein Selfcookingcenter dazu.

«JEDE SEKUNDE AM HERD STEHEN, DAS KANN SICH NIEMAND LEISTEN.»

Aber das richtige Garen ist ebenso ein Teil der Kochkunst. Der Koch kann bei unserem Gerät exakt seinen gewünschten Garprozess eingeben. Der wird dann jede Sekunde automatisch durch das Gerät kontrolliert. Jede Sekunde am Herd stehen, das kann sich niemand leisten.

Das Selfcookingcenter gart also perfekter, als es jeder Koch selbst könnte.

Ich möchte nicht sagen, dass man im Selfcookingcenter besser kocht als irgendein Starkoch. Aber wenn einer gut



■ Geschäftsführer Rational Schweiz. Robert F. Reidy schätzt, dass Energiefragen bei der Küchentechnik zunehmend ein Thema werden. Foto: Guidrun Schlenczek

kochen kann, dann entlastet ihn das Selfcookingcenter ganz enorm.

Wenn man das Selfcookingcenter mit Convenience-Produkten kombiniert, braucht man irgendwann gar keinen gelernten Koch mehr. Grundsätzlich ist das möglich. In der Schnellverpflegung, an Autobahnraststätten etc. wird das praktiziert. Wenn der Gast aber ein feines Menü erwartet, wird er das merken.

Wie viele Selfcookingcenters sind in welchem Zeitraum bereits verkauft worden?

Im April 2004 haben wir das Selfcookingcenter als Premiere vorgestellt. International haben wir bis heute mehrere 10 000 Selfcookingcenter verkauft. Das Marktpotenzial ist riesig: Nur 20 Prozent der weltweit möglichen Kunden haben überhaupt einen Combisteamer. In der Schweiz erzielen wir bereits über 80 Prozent des Umsatzes mit dem Selfcookingcenter.

Haben Sie nicht Angst vor preiswerteren Nachahmerprodukten, die auf den Markt kommen könnten? Wir haben in der Technologie einen Vorsprung von mehreren Jahren. Und

unsere Forschungsabteilung in Landsberg entwickelt laufend Neues.

Die Food-Produktion wird zunehmend in die Industrie verlagert. Damit sinkt der Bedarf an Küchentechnik: Sind Convenience-Produkte Ihnen ein Dorn im Auge?

Zum einen ist das Selfcookingcenter auch ideal zum Aufbereiten von Convenience-Produkten, zum anderen wird das Selfcookingcenter in der Industrie für die Herstellung von Convenience-Produkten eingesetzt.

Wenn man in Küchengeräte wie in ein Selfcookingcenter investiert, sollte bei anderen Kosten gespart werden können: Wo?

Mit einem Selfcookingcenter erübrigen sich viele bisherige Geräte. Je nach Betrieb können 40 bis 50 Prozent der herkömmlichen Gargeräte wie Herde, Kipper, Kessel, Dämpfer, Friteusen, Töpfe und Pfannen ersetzt werden. Ab 30 Essen am Mittag lohnt es sich, einen bestehenden Combisteamer durch ein Selfcookingcenter zu ersetzen.

Zeichnet sich bei den Küchengeräten ein ähnlicher Preiszerfall ab wie sonst in der Technik?

Wir halten unsere Verkaufspreise konstant und investieren lieber in neue Entwicklungen.

Rational bietet heute Combisteamer und alles was dazugehört. Planen Sie noch anderes anzubieten; in welche Richtung arbeitet das Entwicklungszentrum von Rational?

Wir werden uns weiterhin auf die thermische Speisezubereitung konzentrieren.

Damit meinen Sie Combisteamer...

Das kann alles umfassen, was Essen heiss macht. Wenn wir uns nur auf die Technologie Combisteamer konzentrieren, würden wir uns selber einschränken.

Wäre es auch vorstellbar, dass Rational mal prozessorientierte Herde anbietet?

Grundsätzlich ist alles möglich.

Immer mehr Elektronik im Gerät, das ist nicht bei allen Köchen beliebt. Sie haben Angst vor der Störungsanfälligkeit.

Die Fehlerrate haben wir beim Selfcookingcenter im Vergleich zum Vorgängermodell deutlich senken können.

Wie sehen Sie allgemein die Entwicklung in der Küchentechnik in den nächsten 20 Jahren?

Es wird sicher in die Richtung, wie wir sie mit dem Selfcookingcenter vorgezeichnet haben, weitergehen. Sicher wird auch Energie künftig ein Thema sein. Geräte mit Gasausführung können beispielsweise helfen, deutlich Betriebskosten einzusparen. In der Schweiz nützen das bis anhin erst 10 Prozent unserer Kunden.

## Zur Person, zur Firma

Robert F. Reidy ist seit Anfang Jahr Geschäftsführer der Rational Schweiz AG. Vorher wirkte der gelernte Kaufmann mit einem «Bachelor of Business Administration» 15 Jahre bei der Otto Suhrer AG, Brugg (Automobilindustrie-Zulieferer), zuletzt als Kompetenzcenterleiter. Reidy ist verheiratet und lebt im aargauischen Birrhard.

Die deutsche Mutterfirma Rational AG mit Sitz in Landsberg am Lech ist seit 1999 in der Schweiz präsent. Der Anteil am Schweizer Combisteamer-Markt liegt bei 50 Prozent mit steigender Tendenz. Im Gegensatz zu klassischen Combisteamern funktioniert das «Selfcookingcenter» von Rational nicht mit Programmen, sondern arbeitet prozessorientiert. Es orientiert sich also am vorgegebenen Ergebnis und wird damit der unterschiedlichen Beschaffenheit des Ausgangsproduktes gerecht. Rational behauptet von sich, den Combisteamer vor rund 30 Jahren erfunden zu haben. GSG

Gescheiterte Fusion «Heidiland»

# «Gästen ist Kantonsgrenze egal»

■ St. Gallens Tourismus-Heidi sucht weiter vergeblich nach der Authentizität der Bündner Original-Schauplätze. Das Eheprojekt von Ferienregion Heidiland und Freizeit Graubünden ist gescheitert. Gegensätze in Markenstrategie und Finanzierung sind schuld.

Karl Josef Verding

Das «Kooperationsprojekt Heidiland AG» hätte den Zusammenschluss der touristischen Marketing-Organisationen «Ferienregion Heidiland» (Hauptgebiete Sarganserland – Walensee) und «Freizeit Graubünden» (Churer Rheintal, Bündner Herrschaft, Domleschg/Heinzenberg, Region Grösch-Danusa) auf den 1. November 2006 zur Folge gehabt. Ende Juni war das Projekt in die Vernehmlassung gegangen. Im Lenkungsausschuss des Projektes waren die beiden Vorstandsorgane, die Kantone Graubünden und St. Gallen sowie Graubündens Ferien vertreten. Das Vernehmlassungsergebnis zum gemeinsam ausgearbeiteten Konzept war bei den Partnern der Freizeit Graubünden AG grundsätzlich positiv. Aber der Vorstand der Ferienregion Heidiland konnte sich mit dem Mitfinanzierungsangebot des Kantons Graubünden und der vorgesehenen Verbindung der Marken Heidiland und Graubünden schliesslich nicht einverstanden erklären. Den Verhandlungen nicht förderlich war auch die Auflösung von Tourismus Bündner Herrschaft – der Region der Heidi-Originalschauplätze – aufgrund des Neins zur Tourismusförderungsgeldabgabe mitten im Prozess des Kooperationsprojektes.

Die Kosten für die Ausarbeitung des Konzeptes wurden neben den beiden Organisationen Ferienregion Heidiland und Freizeit Graubünden auch von den Kantonen Graubünden und



■ Auf den Spuren von Heidi. Ziegenfüttern bei Maienfeld in der Bündner Herrschaft. Für die Gäste hat die Heidi-Region keine Kantons Grenzen. Foto: Swiss-Image

St. Gallen getragen. Weil die Ferienregion Heidiland bereits jährlich mit 400 000 Franken vom Kanton St. Gallen unterstützt wird, sah das Konzept eine entsprechende Beteiligung des Kantons Graubünden von 250 000 Franken

vor. In der Vernehmlassung brachte Graubünden jedoch zum Ausdruck, dass aufgrund fehlender gesetzlicher Grundlagen nur eine Anschubfinanzierung von 80 000 Franken für die nächsten drei Jahre möglich sei. Die restli-

chen 170 000 Franken wären in Sachleistungen und Cash von Graubünden Ferien erbracht worden. Das war für den Vorstand der Ferienregion Heidiland nicht akzeptabel. Und der Marketing-Beitrag des Partners Freizeit Graubünden fiel aus, weil die vier Gemeinden der Bündner Herrschaft – Maienfeld, Fläsch, Malans und Jenins – die Tourismusförderungsgeldabgabe ablehnten.

## Marken-Probleme waren «hinderlich für Durchblick»

Eugen Arpagaus, Leiter des Amtes für Wirtschaft und Tourismus Graubünden, stellt fest: «Die Markensache war hinderlich für den Durchblick auf die wirklich notwendigen Reformen – strukturell und im Hinblick auf die Professionalisierung der Tourismus-Organisationen. Die Hoffnung bleibt. Es ist gute Arbeit geleistet worden. In ein bis anderthalb Jahren könnte man das Projekt unter besseren Voraussetzungen neu aufnehmen.» Es gebe hier keine Berührungspunkte zwischen den Kantonen St. Gallen und Graubünden. Bad Ragaz als ein mögliches Zentrum für die Heidi-Destination könnte auf Bündner Seite akzeptiert werden. Arpagaus: «Dem Gast ist doch egal, wo die Kantonsgrenze verläuft.»

Balz Manhart, Präsident der Regionalplanungsgruppe Sarganserland-Walensee, macht die Unsicherheit der dauerhaften gemeinsamen Finanzierung und damit des Überlebens des kantonsübergreifenden Projekts für das Scheitern verantwortlich. Diese Situation habe sich aus der gegenwärtigen Ungleichheit der Gesetzeslage in den beiden Kantonen ergeben. St. Gallen kennt noch die Beherbergungsgeldabgabe, Graubünden hat keine mehr und arbeitet auf Regierungsebene am neuen Destinationskonzept, das gemäss Eugen Arpagaus vom Amt für Wirtschaft und Tourismus Ende Dezember fertig für die parlamentarische Vorlage sein soll.

## Bruchstelle: «Heidiland – Graubünden – Schweiz»

■ Eugen Arpagaus vom Amt für Wirtschaft und Tourismus Graubünden glaubt, dass sich die Ablehnung der Markenhierarchie «Heidiland – Graubünden – Schweiz» auf der Seite der Partner im Nachbarkanton korrigieren lässt. Denn Graubünden sei eine international gut eingeführte Tourismusmarke – anders als Sarganserland und Walensee, also die Submarken, auf denen die Gegenseite diesmal bestand. Urs Höhener, Winzer auf dem Gut Schloss Salenegg in Maienfeld, Besitzer des Hotels Schweizerhof in St. Moritz und Präsident der Strategischen Erfolgskontrolle von hotellerieuisse, schlägt die einfachere Variante vor: «Heidiland

– Schweiz». Bei der Lancierung der Ferienregion Heidiland auf St. Galler Seite vor 10 Jahren seien unglücklicherweise die Original-Schauplätze des Romans von Johanna Spyri als weisser Fleck auf der Landkarte erschienen. Höhener bedauert den Widerstand seiner Winzerkollegen in der Bündner Herrschaft gegen die dortige Tourismusförderungsgeldabgabe. Das Scheitern dieser Abstimmungs-Vorlage war eine der Hauptursachen für das Scheitern der Heidiland-Fusion. In der schönen Landschaft der Bündner Herrschaft, stellt Höhener fest, herrscht ein offensichtlicher Mangel an Einsicht in die Zusammenhänge von Tourismus und Weinkonsum. *KJV*

## In aller Unbefangenheit: Bad Ragaz verkauft Graubünden

■ Urs Höhener, Winzer auf dem geschichtsträchtigen Schloss Salenegg in Maienfeld und Hotelbesitzer in St. Moritz, ist auch Präsident des «Kulturherbsts Bündner Herrschaft». Dieser ist ein jährliches Festival der Sinne, welches das künstlerische Erlebnis – Musik, Literatur, Theater und Bildende Kunst – mit dem Wein- und Küchengenuss verbindet. Gebucht wird über Bad Ragaz Tourismus. Ein Teil der Veranstaltungen findet in Bad Ragaz statt, die anderen an Orten in der Herrschaft jenseits der Kantonsgrenze. «Der Gast nimmt die Bündner Herrschaft als Landschaft und Region zwischen Bad Ragaz und Chur wahr», betont Höhener.

Eine überkantonale Unbefangenheit jenseits der gescheiterten Fusion zur Heidi-Destination wird auch von Marco Wüss wahrgenommen. Der Direktor der Ferienregion Heidiland berichtet, dass seine Organisation mit den Heidi-Orten in der Bündner Herrschaft sowohl Medienbesucher austauscht als auch Gruppenreisen koordiniert. «Es ging nicht um Streit, sondern um eine Prüfung», so resümiert er das Fusionsprojekt. In der Markenproblematik – mit den Heidiland-Submarken Sarganserland und Walensee auf St. Galler Seite und dem Wunsch nach «Heidiland, Graubünden, Schweiz» auf der andern – erwartet Wüss für die Zukunft «Flexibilität». *KJV*

## KURZ UND BÜNDIG

### Zum fünften Mal: «Silvesterzauber»

■ Die Zürcher Hoteliers sorgen auch am diesjährigen Silvester für Festimmung in der Innenstadt: Wie in den Vorjahren steigt über dem See ein Feuerwerk, und es locken Bars und Festbuden. Die Hoteliers werben für «die grösste Neujahrs-party der Schweiz». In den letzten Jahren habe der Anlass rund 180 000 Besucherinnen und Besucher in die Stadt gelockt. Für einen festlich erleuchteten Himmel sorgt dieselbe italienische Firma, die das Feuerwerk des letzten «Züri-Fäscht» bestritt. In allen SBB-Bahnhöfen, Trams und Zügen in und rund um die Stadt Zürich sowie in den 155 Mitgliederhotels des

ZHV wird die Festbroschüre – Auflage 220 000 Exemplare – aufgelegt. *KJV/sda*

### Gala für Helfer und Betroffene

■ «Hand in Hand fürs Oberland», so lautet das Motto der Gala vom 6. November 2005 im Casino-Kursaal Interlaken. Als «Merci vielmals» für die Helfer und als Zeichen der Solidarität an die Betroffenen der Unwetterkatastrophe vom letzten August. Mit zahlreichen Prominenten aus Politik, Wirtschaft, Medien, Film und Showbusiness, die engagiert, aber ohne Gage ein vielseitiges und attraktives Programm bieten. In Zusammenarbeit mit den Gemeindebehörden haben die

Regierungsstatthalter der Amtsbezirke Frutigen, Interlaken, Niedersimmental und Oberhasli die Kontingente der einladenden Einwohnerinnen und Einwohner bestimmt *KJV*

### Sondersatz: WAK für Verlängerung

■ Auch die Wirtschaftskommission (WAK) des Nationalrats strebt eine radikal vereinfachte «ideale» Mehrwertsteuer (MwSt.) an. Sie ist aber damit einverstanden, bis dahin den Sondersatz von 3,6% für Beherbergungsleistungen, der Ende 2006 ausläuft, noch einmal zu verlängern. Die WAK schloss sich mit 15 zu 9 Stimmen dem entsprechenden Be-

schluss des Ständerats an. Eine Minderheit unter Remo Gysin (SP, Basel) wird in der kommenden Nationalratssession allerdings Nichteintreten verlangen. *TL/sda*

### Berns Verordnung für den Tourismus

■ Der Berner Regierungsrat hat in einer Verordnung die unterstützten Destinationen benannt. Es sind Adelsboden-Frutigen, die Alpenregion Brienz-Meiringen-Hasliberg, Bern Tourismus, Grindelwald, Gstaad Saanenland, Interlaken, Jura bernois Tourisme, Lenk-Simmental, Lötschberg, Schweizer Mittelland Tourismus, Thunersee Tourismus und Wengen-Mürren-Lauterbrunnental. *KJV*

Anzeige

FIRST CLASS  
GASTRO CIGAR SERVICE

## Cigarren und Spirituosen

«A nice picture deserves a decent frame» – das sagte eine weise Person. Frei übersetzt könnte man auch sagen «eine edle Cigarre verdient ein würdiges Getränk». Doch was serviert man am besten zu einer aromatischen Cigarre?

Cigarren sind heute in allen Stärkeklassen im Angebot. Vom milden Rauchgenuss, der sich besonders für Einsteiger eignet, bis zur gehaltvollen und kräftigen Cigarre für den ambitionierten Raucher.

Grundsätzlich lässt sich zu einer Cigarre alles trinken. Ob die Kombination immer gelingt steht allerdings auf einem anderen Blatt geschrieben. Wer jedoch darauf achtet gehaltvolle, an den Charakter der Cigarre angepasste Getränke zu servieren, wird selten negativ überrascht. Ein charakterstarker Whisky zum Beispiel ist ein ebenbürtiger Genuss zu einer kräftigen Cigarre, wie es die Davidoff Millennium Blend ist.

Besonders geeignet sind Brände, die speziell für Cigarren hergestellt wurden und meist mit erhöhten Volumenprozenten Alkoholgehalt aufwarten können. Ein Davidoff Cognac wird Ihren Rauchgenuss zur Vollendung bringen.

### Davidoff Cognac

Und dann wären da noch die Exoten unter den «Cigarrengetränken». Versuchen Sie doch bei Gelegenheit einmal ein Bier zu einer Cigarre zu trinken. Und zwar nicht irgend ein Bier, sondern ein deftiges Stout, wie es die Engländer mögen.

Möchten Sie mehr wissen über den Service von Cigarren und den dazu passenden Getränken? First Class Gastro Cigar Service steht Ihnen mit Rat und Tat gerne zur Verfügung. Zögern Sie nicht, uns für sämtliche Fragen rund um den Genuss von Cigarren zu kontaktieren.

FIRST CLASS  
GASTRO CIGAR SERVICE  
Kontakt: Max Brügger  
Nauenstrasse 73, 4002 Basel  
Telefon +41 (0)61 279 36 90

Eine Dienstleistung der  
Oettinger Davidoff Group

Lesen Sie in der Ausgabe Nr. 47 der hotel+tourismus revue über Themenabende rund um die Cigarre in Ihrem Gasthaus.

## Vor dem Schiedsgericht

■ **EHL Lausanne.** Die Berufsvereinigung der Professoren der Ecole hôtelière de Lausanne EHL (APPEL – ihr gehören rund 40 der 94 Professoren an) hat das kantonale Schiedsgericht angerufen. Dies in der Folge der Mitte September angekündigten Reorganisation der EHL, welche sieben Kündigungen sowie die Arbeitszeitreduktion für weitere acht Mitarbeiter vorsieht. Mit dem Ausgang der einberufenen Verhandlung vor dem kantonalen Schiedsgericht vergangene Woche in Lau-

sanne, zeigte sich Antoine Wasserfallen zufrieden. Die Verhandlungen könnten nun auf der Basis des vorgestellten Sozialplans aufgenommen werden. Dieser sieht für die von der Restrukturierung betroffenen Personen drei Arten von Beschneidungen sowie eine Kündigungsschädigung in der Höhe eines Monatslohnes für jedes Dienstjahr vor. Dem von APPEL erhobenen Vorwurf der kollektiven Kündigung ist das Schiedsgericht nicht gefolgt. **MHDST**  
Siehe auch CF 1

## Time-Sharing: Besserer Schutz

■ **Obligationenrecht.** Wer Teilnutzungsrechte an Immobilien erwirbt, soll besser geschützt werden. Mit 18 zu 3 Stimmen hat die Rechtskommission des Nationalrats eine Änderung des Obligationenrechts gutgeheissen. Das so genannte Time-Sharing gibt dem Käufer das Recht, sich in einer Ferienwohnung, einer Freizeitanlage oder einem Hotel für eine bestimmte Zeit kostenlos aufzuhalten. Zeitlich gestaffelt kann die Immobilie so durch mehrere Personen genutzt werden.

Weil nicht alle Firmen dieses Geschäft seriös betreiben, überwies der Nationalrat im Herbst 2001 eine Initiative, die einen besseren Konsumentenschutz verlangte. Die Rechtskommission schlägt nun die Übernahme wesentlicher EU-Bestimmungen ins Landesrecht vor. Der Entwurf sieht namentlich eine 10-tägige Widerrufsfrist vor und erklärt Vereinbarungen für nichtig, nach denen der Preis ganz oder teilweise vor Ablauf der Widerrufsfrist bezahlt werden muss. **TL/sda**

## Verdoppelung bis im Jahr 2009

■ **Mövenpick Hotels & Resorts.** Die Hotelparte des Gastronomie- und Hotelkonzerns Mövenpick schlägt ein rasantes Expansions-tempo an. Bis Ende 2007 soll das Portfolio von Mövenpick Hotels & Resorts laut einer Mitteilung insgesamt 73 Hotels umfassen. Heute zählt die Sparte 53 Hotels in 19 Ländern. Nicht weniger als 20 unterzeichnete Projekte befinden sich entweder in der Planungsphase oder im Bau. Laut Jean Gabriel Pérès, CEO & Präsident von Mövenpick Hotels & Resorts, soll

das Portfolio bis ins Jahr 2009 auf 100 Hotels weltweit ansteigen. Diese Ankündigungen sind jedoch mit Vorsicht zu geniessen. Denn im Januar 2004 hatte Pérès gegenüber der htr in einem Interview erklärt, die Gruppe soll bereits im Jahr 2006 80 Hotels umfassen und nun spricht man von 73 Betrieben per Ende 2007. Besonders augenfällig ist das Wachstum im Nahen Osten. Allein in Dubai sollen in den kommenden zwei Jahren sieben Hotels realisiert werden. **DST**

### Rosebud-Gruppe

## Gerüchte über Rückzug

■ Hat sich der grösste französische Investor aus der Rosebud-Gruppe zurückgezogen? Wenn ja, was würde das für ihre Hotels bedeuten?

Christine Künzler

Die Frage bleibt offen, ob die Rosebud-Holding (ehemals Richemond) ihren grössten Investor Jean-Christopher Descours – und damit viel Geld – verloren hat. Die Wirtschaftszeitung «Cash» hat in ihrer letzten Ausgabe geschrieben, der junge Descours sei von seinem Grossvater, dem französischen Industriellen Jean-Louis Descours, zurückgepfiffen worden. Nach «Cash»-Berechnungen dürften in diesem Falle der Hotel-Gruppe noch maximal 35 Mio. Franken zur Verfügung stehen – was in einem krassen Gegensatz steht zu den geplanten und versprochenen Sanierungen, die sich allein im «Bürgerstock» auf 140 Mio. Franken belaufen.

Ob und wie weit die «Cash»-Spekulationen stimmen, ist nicht zu eruieren. Jean-Christopher Descours, heute CEO bei einem der familieneigenen Schuhunternehmen, der Firma J. M. Weston, war für eine Stellungnahme nicht zu haben. Victor Armleder, Verwaltungsratspräsident der Rosebud Héritage SA, will die Meldung weder dementieren noch bestätigen. Er könne gar nicht wissen, ob sich Descours zurückgezogen hat oder nicht. Aus dem einfachen Grund, weil es sich bei den Aktionären um eine Gruppe privater Investoren um die Banque de Patrimoines Privés in Genf handle. «Niemand kann also wissen, ob sich Aktionäre zurückziehen oder ob neue dazukommen.» Gemäss dem Luxemburger Handelsamtsblatt – in Luxemburg wurde die Richemond Hotel Holding S.A. im Januar 2000 gegründet – haben 20 Aktionäre ein Gesellschaftskapital von 10 Mio. Franken eingebracht, mit der Option, das Kapital in den ersten fünf Jahren auf 110 Mio. Franken aufzustocken (220 Aktien zum Nominalwert von je Fr. 500.000.–).

War bei der Gründung noch Jean-Christopher Descours Präsident der Holding, sitzt nun seit zweieinhalb Jahren Armleders Sohn Cyrill an der Spitze. Dies will Jean-Christopher Descours «damals seine Stelle als CEO bei der J.M. Weston angenommen hat», so Victor Armleder. «Es gab für ihn eine Karriereänderung. Das ist alles.»



■ **Bürgerstock-Hotels.** Wie lange wird dort noch serviert? **Foto: zvg**

### Signalisationen

# Spursicher zu Fuss und per Rad

■ Ab 2006 gelten für Wander- und Velowegweiser schweizweit einheitliche Normen. Dem bisherigen Wildwuchs wird Einhalt geboten. Zur Freude der federführenden Organisationen, die für alle Nutzer mehr Service erkennen. Auch der Tourismus dürfte profitieren.

Herbert Fischer

Markus Capirone ist bei Veloland Schweiz zuständig für das Dossier Veloweg-Signalisationen; der Name steht für ein Programm, eine Stiftung trägt die Organisation, deren Mitgründer der Schweizer Tourismus-Verband ist. Capirone sagt: «Wir stehen den neuen Normen hundertprozentig positiv gegenüber. Sie sind auf eine bessere touristische Nutzung der Wander-, Velo-, Biker- und Skaterwege ausgerichtet. Mit den neuen Routenfeldern kommunizieren sie das Angebot publikumsnah und plakativ.» So werden ab nächstem Jahr für Velofahrer nun auch offiziell rote Wegweiser mit hellblauen Routenfeldern gelten, die Zusatzinformationen enthalten; ocker sind die Routenfelder für Biker, lila jene für Skater. «Aus touristischer Sicht ist dies das einzig Richtige», freut sich Capirone, der an den bisherigen Wildwuchs erinnert: «Viele Träger von Velo-, MTB- und Skating-Angeboten machten es so, wie es gerade ihrem Eigeninteresse diene – das war verwirrend. Nun herrscht Ordnung.»

### Übergangsfrist dauert so lange, wie Wegweiser halten

Zustimmung herrscht auch bei den Schweizer Wanderwegen (SAW). Christian Hadorn, Bereichsleiter Infrastruktur, hält fest: «Wir begrüßen die Harmonisierung, welche die neue Norm für die Signalisation des Langsamverkehrs bringt.» Zur damit verbundenen Vereinheitlichung sagt Hadorn: «Es ist



■ **Nach neuer Norm.** Die Schilder für Radfahrer, Biker und Skater sind im Kanton St. Gallen oft bereits mit dem neuen Routenfeld ausgestattet. **Foto: zvg**

für uns nachvollziehbar, dass für alle Langsamverkehrsformen eine einheitliche Schrift verwendet werden soll. Nämlich jene, welche bereits jetzt in der Strassensignalisation gilt.» Kosten werde diese Umstellung kaum verursachen, denn: «Die neue Norm hat eine sehr lange Übergangsfrist von 20 Jahren. Das entspricht etwa der Lebensdauer unserer Wanderwegweiser. Darum gehen wir davon aus, dass kaum einer der gelben Wegweiser wegen dieser Norm vor Ablauf seiner üblichen Lebensdauer ersetzt werden muss.»

Innerhalb der SAW findet gegenwärtig eine Debatte darüber statt, ob eine neue Schrift tatsächlich erforderlich

sei. Einzelne Sektionen befürchten laut Christian Hadorn, «dass dies den Ersatz einer grossen Zahl von Wegweisern bedeutet. Aus den bereits genannten Gründen dürfte diese Befürchtung jedoch unbegründet sein». An einer eigens zu diesem Thema durchgeführten Fachtagung hat übrigens das ASTRA zusammen mit den Schweizer Wanderwegen und ihren kantonalen Wanderweg-Fachorganisationen bereits intensiv über die neue Norm diskutiert. Dabei war die Schrift allerdings nur ein Diskussionspunkt unter anderen. Im Grundsatzstosse die neue Norm auf ein positives Echo, ist Hadorn überzeugt. «Es gab einzelne Punkte, in denen Kom-

promise eingegangen werden mussten und in denen – je nach Region – entsprechend abweichende Positionen vertreten wurden.»

### Auch der STV steht hinter der neuen Signalisation

Der Schweizer Tourismus-Verband (STV) begrüsst die Anpassung der Wander- und Velowegweiser ebenfalls. Vizepräsident Peter Anrig: «Wir stehen voll dahinter.» Kein Wunder: Die Vernehmlassung des STV hatte fast wörtlich gleich gelaute wie jene von Veloland Schweiz. Und die wiederum deckte sich praktisch mit jener der SAW.

## Was die SAW zur neuen Signalisation meinten

■ Die Schweizer Wanderwege (SAW) haben in ihrer Vernehmlassungsantwort die neuen Signalisationen gemäss den Vorschlägen des Bundesamts für Strassen (ASTRA) begrüsst. Zum Beispiel unterstützten sie, dass dadurch einem Wildwuchs von Zusatzmarkierungen auf Wanderwegen vorgebeugt wird. Darum sei es zum Beispiel nötig, «die Signalisation von lokalen thematischen Routen (wie Lehrpfade, Kulturwege) oder von speziellen Routen für verwandte Formen des Wanderns (Nordic Walking) in untergeordneten Vollzugs-hilfen zu regeln». Vorgesehen ist ein Handbuch für die Signalisation der Wanderwege. Als «schmerzlich» bezeichneten die Schweizer Wanderwege den Verzicht auf die bewährte rot-gelbe Markierung

der Jurahöhenwege, der ersten durchgehend markierten nationalen Route der Schweiz. Unter der Voraussetzung, dass zumindest ein durchgehender Ast der Jurahöhenwege im Rahmen des Projekts Wanderland als nationale Route mit einem entsprechenden Routenfeld (einstellige Nummer) signalisiert wird, konnten sich die SAW mit der Änderung der bisherigen Markierung jedoch einverstanden erklären. Skeptisch äusserten sich die Schweizer Wanderwege gegenüber der Nummerierung von lokalen Routen. Sie vertraten die Ansicht, dass sich Routen im Allgemeinen über einen Namen (beispielsweise «Alpenpass-Route», «Sbrinz-Route») – eventuell ergänzt mit einem Symbol – viel besser vermarkten lassen würden. **HRF**

## Dritter Partner in nachhaltiger Verkehrspolitik

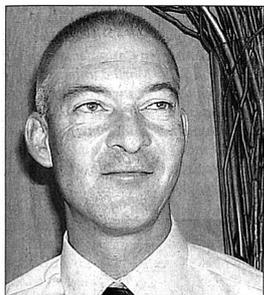
■ Das Bundesamt für Strassen (ASTRA) im Departement von Bundesrat Moritz Leuenberger (UVEK) will den Anteil des Langsamverkehrs am Gesamtverkehr erhöhen. Dementsprechend sollen für den Bereich Langsamverkehr als Querschnittsaufgabe auf Bundesebene möglichst günstige Rahmenbedingungen geschaffen werden. Konkret benennt das ASTRA folgende Beispiele, wie dies zu erreichen ist: Vermehrtes Abdecken der Mobilitätsbedürfnisse in den Agglomerationen mit der Mobilitätsform Langsamverkehr; Steigern der bewegungsaktiven Bevölkerung zur Erhöhung der Volksgesundheit durch attraktive Freizeitmobilitätsprodukte, welche touristische und kulturelle Angebote beinhalten; sowie Festsetzung vereinfachter Rahmenbe-

dingungen zur Einführung von Tempo-30-Zonen und Begegnungszonen (Tempo 20, Fussgängervortritt). Der Langsamverkehrs soll sich neben dem öffentlichen Verkehr und dem motorisierten Individualverkehr zum gleichberechtigten dritten Partner einer nachhaltigen Verkehrspolitik entwickeln. Parallel dazu werden laut Bundesamt für Strassen laufend Fördermassnahmen realisiert. Und zwar innerhalb des ASTRA zusammen mit anderen Bereichen der Abteilung Strassenverkehr, mit der Abteilung Infrastruktur sowie mit weiteren Bundesämtern. Weitere Partner sind verschiedene private Fachorganisationen wie etwa Fussverkehr Schweiz, Schweizer Wanderwege, die IG Velo Schweiz, die Stiftung Veloland Schweiz sowie Swiss Cycling. **HRF**

Le Vieux Manoir

Es ist ein Kommen und ein Gehen

■ Das Hotel «Le Vieux Manoir» in Murten kommt nicht zur Ruhe: Nur ein halbes Jahr nach der Wiedereröffnung vom 23. April hat Direktor Michael Zbinden gekündigt. Bis auf weiteres führt Vizedirektorin Liliane Bock den Betrieb. Judith Müller-Opprecht, die Besitzerin des «Vieux Manoir», teilte in einem Communiqué mit, dass die neu definierten Ziele zur Trennung geführt hätten. Bereits früher – nämlich im Juli – warf der junge Küchenchef Stéphane Mooser das Handtuch. Sein Nachfolger, der ehemalige Souschef Emmanouil Aslanogou, konnte nun aber einen Erfolg verbuchen. Der Grieche erhielt erstmals 15 Gault-Millau-Punkte. Zudem ist «Le Vieux Manoir» vor kurzem in die Kategorie der 5-Sterne-Hotels aufgestiegen. TL



■ Michael Zbinden hat als Direktor des «Vieux Manoir» gekündigt. Foto: CK

Park Hyatt Zürich

«Liegenschaft wird nicht verkauft»

■ «Übung abgebrochen», hiess es letzte Woche beim «First Anniversary Dinner» in Zürich. Das «Park Hyatt» bleibt im Besitz der Global Hyatt Corporation.

Marietta Dedual

Das Kerngeschäft des US-Hotelkettenbetriebs ist das Betreiben, nicht das Besitzen von Hotels. So war auch geplant, die Liegenschaft an der Beethoven-Strasse zu verkaufen. Letzte Woche haben sich die Besitzer anders entschieden: Das Hotel bleibt Eigentum der Global Hyatt Corporation. Wahrscheinlich auch in der Erkenntnis, dass die Triple-A-Lage mitten in der Stadt Zürich einmalig ist und im Wissen, dass der Wert der Liegenschaft in den nächsten Jahren voraussichtlich steigen wird.

Durchschnittliche Auslastung beträgt 76 Prozent

Die Eröffnung des Park Hyatt im September 2004 hat der Stadtzürcher Hotellerie im Top-Segment neue Impulse gebracht und die innerstädtische Hotellszene belebt. Ein Kenner der Szene: «Die anderen Hotels müssen automatisch nachziehen». Gestartet war der Betrieb in Zürich mit 145 Angestellten – zu wenig. «Man war auf den Ansturm nicht vorbereitet, was am Anfang zu einigen Pannen in Serviceabläufen und Küchenleistung führte», gibt General-Manager Kurt Straub zu. Der Mangel

war jedoch bald behoben. Inzwischen hat sich das «Park Hyatt» (142 Zimmer) ein grosses Stück vom Kuchen gesichert. Es beschäftigt 230 Mitarbeitende und weist eine Auslastung von 76% aus, davon 80% Geschäftsreisende.

Restauration 1200 bis 1800 Frequenzen pro Tag

Bereits nach acht Monaten Betrieb wurde das «Park Hyatt» vom Wirtschafts magazin «Bilanz» auf Rang 12 der besten Stadt- und Businesshotels gehiebt. Der durchschnittliche Übernachtungspreis beträgt 465 Franken, anvisiert ist laut Straub eine Rate von 570 bis 580 Franken für das Jahr 2006. Straub, der für Hyatt bereits in Mexico, Asien und zuletzt beim Aufbau eines neuen Hotels in Bishkek, Kirgisien, tätig war, schwärmt von den «paradiesischen Zuständen» in der Schweiz und will «das Park Hyatt an die Spitze in Zürich bringen».

Wer die Woche über ins «Park Hyatt» geht, glaubt, dass es ihm gelingen wird. In der Bar, in der Lobby, im Restaurant: überall pulsiert das (Geschäfts-)Leben. Auch die Anwohner treffen sich hier zum Apéro, und so meinte einer jüngst, diese Lobby sei für ihn ab und zu das «Extended living room». Es läuft gut. Straub: «Im Restaurationsbereich haben wir so zwischen 1200 und 1800 Frequenzen pro Tag.» Eine Zahl die sich auch in der Betriebsrechnung gut macht. Der F&B-Umsatz für das vergangene erste Geschäftsjahr bewegt sich zwischen 16 und 17 Mio. Franken.



■ Standortbestimmung nach dem 1. Jahr. «Wir würden gerne, wenn wir könnten.» General-Manager Kurt Straub zu den Hyatt-Plänen für die Schweiz. Geliebäugelt wird mit Basel und Genf, konkrete Pläne bestehen noch nicht. Foto: MD

Swiss Historic Hotels SHH

Verein gegründet: Damit die Vergangenheit eine Zukunft hat

■ Die Vereinigung Swiss Historic Hotels hat die Weichen für die Zukunft gestellt und den Verein SHH gegründet. Ende Jahr wird der Verein 20 Mitglieder zählen.

Marietta Dedual

«Es soll ein kulturelles Gesamterlebnis vermittelt werden, das mit allen Sinnen genossen werden kann und das auch das historische Umfeld der Hotels und Gasthäuser umfasst», so Peter Kühler, Mitinitiator der Swiss Historic Hotels.

Erstmals traten sie an der ITB Berlin 2004 auf: sechs authentisch historische Hotels und Gasthäuser, die sich unter der Marke SHH und unter der Leitung von Peter Kühler, Firma MarkeTeam, zu einer Kooperation zusammenschlossen hatten. Inzwischen sind 16 Betriebe angeschlossen, weitere vier werden sich bis Ende Jahr dazugesellen. Die Kooperation hatte bisher keine eigene Rechtspersönlichkeit. Nun gründeten die Hoteliers den Verein

SHH, der ab 1. Januar die Geschicke der Vereinigung lenkt. Der Vorstand setzt sich wie folgt zusammen: Martin Küttel, Jugendstil-Hotel Paxmontana, Flüeli-Ranft (Präsident), Claude Buchs, GD Hotel Bella Tola, St-Luc, Felix Dietrich, Hotel Waldhaus, Sils, Roland Flückiger, Denkmalpfleger und bis 2004 Präsident der Icomos-Jury, sowie Peter Kühler. Die Geschäftsführung – Peter Kühler zieht sich aus dem operativen Geschäft zurück – übernimmt Barbara Zaugg, die seit Beginn mit Kühler für SHH tätig war.

«Historische Schweiz» – Kooperation mit ST

Seit Ende 2004 sind die SHH Partner der Historic Hotels of Europe (über 900 historische Gasthäuser, Hotels, Herrenhäuser und Schlösser in 15 Ländern) und der Historic Hotels of America. Der damit vergrösserte Markt, die Fokussierung auf die europäische Kultur und die gegenseitige Empfehlung stellen ein lukratives Potenzial dar. Kühler: «Historisch» gilt nicht mehr als verstaubt und überholt. Die authentischen Zeitzeugen, herzlich und professionell betrieben, üben eine wachsende Ausstrahlung und Anziehungskraft aus.

Unter dem Arbeitstitel «Historic Switzerland» wollen die Swiss Historic Hotels in einer Partnerschaft mit Schweiz Tourismus (ST) auch das Umfeld der Hotels ins Rampenlicht rücken. Per 2007 sollen historisch und kulturell relevante Anbieter – Bahnen, Schifffahrtsgesellschaften, Museen, Restaurants, Zunfthäuser usw. – zusammen mit ST und SHH die historische Schweiz als attraktives Erlebnisfeld anbieten. Bis Ende 2005 soll laut Kühler ein entsprechender Vertrag zwischen SHH und ST abgeschlossen werden.



■ Das Grandhotel Giessbach, Ort der Gründungsversammlung. Foto: zvg

www.swiss-historic-hotels.com; www.historichotelsfeurope.com; www.icomos.ch

Anzeige

**diga SONDERAKTION** bis 15. November

möbel

**CHARLY – der Sessel, der sitzt!**

✓ preiswert  
✓ stabil  
✓ pflegeleicht

**184.-** ab 6 Stk., exkl. MwSt., +7,5% Transport  
statt 275.-

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.-	<b>205.-</b> bis 5 Stk.
.....	Sessel CHARLY, Lederlook Bronco schwarz	113 320	275.-	<b>184.-</b> ab 6 Stk.
.....	Sessel CHARLY, Lederlook bordeaux	113 500	298.-	<b>219.-</b> bis 5 Stk.
.....	Sessel CHARLY, Lederlook bordeaux	113 500	298.-	<b>197.-</b> ab 6 Stk.

Verrechnung über:  Prodega  Aligro  TopCC

Bestellungen per Fax: 055 450 55 56  
oder per Post an: diga möbel ag,  
Aktion «CHARLY», Postfach, 8854 Galsgraben

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

## Kooperation

■ **Le Méridien.** Die internationale Hotelgruppe hat mit American Express eine Kooperation geschlossen, die den Amex-Kunden Vergünstigungen bei Hotelaufenthalten bietet. Alle Amex-Mitglieder erhalten bis zu 50% Ermässigung auf den offiziellen Zimmerpreis (Rack Rate) sowie zusätzlich 25% Preisnachlass bei Speisen, Getränken und Room-Service-Leistungen in über 100 Le Méridien Hotels & Resorts. Das Angebot gilt vom 29. Oktober 2005 bis 28. Februar 2006. **KJV**

## Von Null auf 1,5 Mio. Gäste

■ **Leipzig.** In drei Jahren von Null auf 1,5 Mio. Gäste: Dort wo einst nur Kohle war, steht seit 2003 im Belantis-Vergnügungspark Leipzig die grösste Pyramide Europas. Seitdem besuchten zirka 1,5 Mio. Gäste den ersten und bislang einzigen Freizeitpark der neuen deutschen Bundesländer. 70% reisten aus einem Umkreis von mehr als 50 Kilometern an. Weitere Investitionen in den Park sind geplant. Ein Forschungsinstitut hat laut Medienmitteilung gemessen, dass die Zufriedenheit

der Gäste von 76% im Jahr 2003 auf 94% gestiegen ist. Das liege wesentlich an den vielen Investitionen. Insgesamt wurden seit der Eröffnung weitere 5 Mio. Euro in den Freizeitpark investiert. Für die nächste Saison sind eine grosse Fahrattraktion und ein Strandbad an der «Küste der Entdecker» geplant. In ein paar Jahren werden mehrere Millionen Menschen den Leipziger Süden besuchen, so die Prognose. Die alten Braunkohle-Tagebaulöcher sind dann geflutet. **KJV**

## Designpreis

■ **Calanda Aqua.** Nach dem «Label-Award» der Pan European Brand Design Association durfte Calanda Aqua erneut einen renommierten Designpreis in Empfang nehmen: In Interlaken wurde das Design von Calanda Aqua vom Schweizerischen Verpackungsinstitut SVI mit dem «Swiss Star 2005» ausgezeichnet. Auch bei der Firma Vetropack in Bülach, welche die Flasche gemeinsam mit Calanda entwickelt hat, ist man stolz auf diese Auszeichnung. **GSG**

## Schoko-Kunst

■ **Belgier siegte.** Pol Deschepper aus Belgien gewinnt den «World Chocolate Masters» bei Barry Callebauts erstem internationalen Wettbewerb der weltbesten Chocolatiers. Eine Jury aus 16 Schokoladenexperten mit Gaston Lenôtre als Ehrenpräsident hatte im Finale des zweitägigen Wettbewerbs unter 17 der talentiertesten Chocolatiers einen Sieger zu küren. Der Concours zum Thema «Surrealismus» fand letzten Samstag in der Lenôtre-Schule zu Plaisir in Frankreich statt. **GSG**

## ZITAT DER WOCHE

«Vor dem Wandel ist nach dem Wandel und nach dem Wandel ist vor dem Wandel.»

Michael Frenzel  
Vorsitzender TUI  
am Hotela Travel Summit  
in Montreux

## BUSINESS-PEOPLE



■ **Dominic Keller,** zurzeit wohnhaft in Luzern, wird neuer Geschäftsführer von Wegg's Vitznau Rigi Tourismus. er tritt am 16. Januar 2006 die Nachfolge von Erwin Tanner an, der, wie bereits gemeldet, zur Generalagentur der Mobil-Versicherung in Schwyz wechselt. Der 29 Jahre junge Dominic Keller mit Heimatort Zürich hat nach einer gründlichen Fachausbildung zuletzt bei der Luzern Tourismus AG gearbeitet. Zuerst als Produkt Manager Zentralschweiz, dann als Markt Manager Europa. Der Vorstand von WVRT ist überzeugt, «in Dominic Keller einen Fachmann gefunden zu haben, der unsere Region und ihre touristischen Herausforderungen bestens kennt». **KJV**



■ **Karsten Hense (32)** leitet ab sofort die Verkaufs-Aktivitäten der Hotel-Kooperation Ringhotels mit rund 150 Mitgliedshotels. Nach der Hotelfachlehre war er Night Manager im Hotel Luitpold Health Residence Bad Griesbach. Zwei Jahre war er Verkaufsleiter für vier Astron Hotels in Bayern und Tirol, dann Konzernverkaufsleiter von Dorint Hotels & Resorts. Zuletzt war er Director of Sales eCommerce & Distribution für Choice Hotels Europe. **KJV**

■ Auf Ende Oktober 2005 übergeben die beiden bisherigen Verantwortlichen der Scana Lebensmittel AG in Regensdorf, **Walter** und **Armin Hilti**, das Steuer an **Walter Brandenberger**. Als neue Verantwortliche wirken neben **Walter Brandenberger** als Unternehmensleiter, **Roman Gerster**, Verkauf/Marketing, **Toni Ten**, Einkauf, **Peter Mollenkopf**, Logistik, sowie **Patrick Wyss**, Finanzen. Der Scana-Zustellgroshandel gehört seit 2002 zur Migros und wird als eigenständige Firma geführt (siehe auch Seite 9). **GSG**

■ **Bertold Siber,** Sternekoch aus Konstanz, wurde bei der «Genuss am See 2005» in Bregenz für sein Lebenswerk geehrt. Den «Genuss Award», der zum zweiten Mal verliehen wurde, überreichte der Schweizer Spitzenkoch **André Jaeger**. Jaeger beschrieb in seinem Laudatio, wie er von Sibers Küche inspiriert wurde. Bertold Siber (62) gilt als Wegbereiter der «Nouvelle Cuisine» im Bodenseeraum. Er ging bei den französischen Meistern **Paul Bocuse** und **Roger Vergier** in die Schule. **GSG**

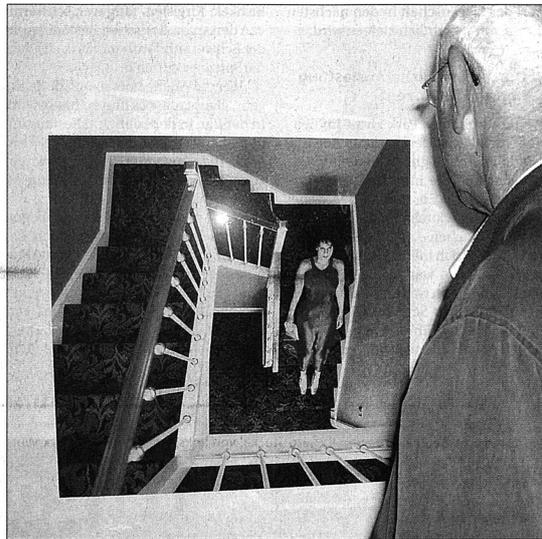
## Hotel Schweizerhof, Bern

## Wieder offen – aber nur für drei Tage

■ Wohl zum letzten Mal war das Berner Hotel Schweizerhof für Gäste geöffnet: Die Thuner Künstlerin Chantal Michel zeigte dort ihre Fotoarbeiten.

«Das ist eine Gelegenheit, eine gute Erinnerung an das Hotel Schweizerhof zu behalten», sagte Orlando Grisoni, Generaldirektor der Schweizerhof-Brasserie, anlässlich der Vernissage der Künstlerin. Diese Gelegenheit wollten offenbar viele nutzen: Über 4000 Besucherinnen und Besucher schauten sich die dreitägige Ausstellung von Chantal Michel an, bevor die Hotelzimmer in Büros umgebaut werden.

Die Künstlerin, die während einer beschränkten Zeit im «Schweizerhof» lebte und fotografierte, hat in ihren Bildern Hotelgeschichten inszeniert. Im Mittelpunkt steht vor allem sie selber. Immer mit anderen Haaren, immer mit anderer Kleidung. Sie hat das Mystische, aber auch das Morbide des ehemaligen Nobelhotels eingefangen. Ein Hotel, das trotz – oder gerade wegen – abgeschlossener Vorhänge und Polsterstühle nach wie vor viel Charme ausstrahlt. **CK**



■ Verbindungsreiche Kunst-Sujets im Ex-Hotel. Mehr als 4000 Besucher schauten sich die dreitägige Ausstellung der Thuner Künstlerin Chantal Michel an. Foto: MD

## Chaîne des Rôtisseurs Suisse

## Koch vom Quellenhof holte sich Gold

■ Am «Concours National des Jeunes Commis Rôtisseurs 2005» holte sich Martin Koch, Hotel Quellenhof, Bad Ragaz, die Goldmedaille.

Acht Jungköche aus der Schweizer Hotellerie und Gastronomie hatten sich für die Teilnahme am «Concours National des Jeunes Commis Rôtisseurs 2005», organisiert von der «Chaîne des Rôtisseurs», qualifiziert. Das Finale fand letzten Samstag in der Schweizerischen Schule für Touristik und Hotellerie, Passugg, statt. Die Goldmedaille holte sich Martin Koch, Hotel Quellenhof, Bad Ragaz. Die Silbermedaille ging an Wassmuth Björn, Restaurant Le Club, Bürgenstock, und die Bronzemedaille an Marc Brunswiler, Hotel Glärischhof in Zürich. Die weiteren Teilnehmer waren: Majdura Aron, Hotel Schweizerhof, Zürich; Müller Christoph, Park Hotel Weggis; Pose Ramon, Restaurant Landhaus, Liebefeld; Slimane Samy, Hotel Eden Roc, Ascona, und Stecher Curdin, Schlosshotel Chasté, Tarasp. Dem glücklichen Sieger winkt eine Teilnahme an der internationalen Ausscheidung 2006 in Australien.

Erst kurz vor Wettbewerbsbeginn wurde den Kandidaten der zu verwendende Warenkorb präsentiert. Innerhalb 30 Minuten mussten sich die Jungköche für ein gewinnträchtiges 3-Gang-Menü entscheiden, das es dann innerhalb 3,5 Stunden zuzubereiten galt. **GSG**



■ Konzentriertes Arbeiten. Auf die Minute mussten nach 3,5 Stunden intensiver Küchenarbeit Vorspeise, Hauptspeise und Dessert servierbereit sein. Fotos: zvg



■ Siegerehrung. Lorenz Imhof; Sieger Martin Koch, Hotel Quellenhof, Bad Ragaz; Walter Strohmeyer, Bailli Délégué und Président du Concours, Peter Musas (v.l.).

## GLOSSE

## Carlo

Hanspeter Gsell\*

■ Eigentlich dachte ich, ich könnte das Thema nach bewährter Manier aussitzen. Aber seit Carlo, der Wellensittich von Tante Martha unter Quarantänebedingungen im Estrich ein elendes Dasein fristet, komme auch ich nicht umhin, mir einige Gedanken zur Vogelgrippe zu machen. Es sind nicht nur unschöne Gedanken dabei.



Denne Welt ohne Pleitegeier und diebische Elstern erscheint mir auf den ersten Blick durchaus erstrebenswert. Aber auch die Schluckspechte, Trottoiramseln und Stubenfinken würden mir kaum fehlen. Und lästige Kiebitze, hässliche Entlein sowie unerwünschte Kuckuckskinder braucht eigentlich auch niemand. Vielleicht werden unsere Politiker mangels Straussenvögel ihre Köpfe nie mehr in den Sand stecken und der amerikanische Präsident verabschiedet sich samt Weisskopfadler-Siegelring aus unserm Leben. Und die Spatzen werden nicht mehr von den Dächern pfeifen müssen, das Stubenmädchen vom «Tüübli» sei flatterhaft und flügelahm. Sicher wird uns die Nestwärme fehlen – vor allem wenn wir uns nie mehr in ein gemachtes Nest setzen können. Dafür gibts im «Adler» aber auch kein Hickhack mehr um den Fensterplatz und die Hähnenkämpfe in der Küche gehören ebenfalls der Vergangenheit an. Niemand wird je wieder Federn lassen, ein Rad schlagen oder wie auf rohen Eiern laufen müssen. «Max und Moritz» muss infolge Hühnermangels natürlich umgeschrieben, Hitchcocks «Vögel» neu verfilmt und «Alle meine Entlein» neu vertextet werden. So wie auch «Hänsel und Gretel» sich auf Grund fehlender Pouletknochen einen andern Trick ausdenken müssen und Kolumbus rückwirkend auf sein gleichnamiges Ei verzichten muss.

Was aber, wenn die berühmte Schwalbe – die bekanntlich zwar noch keinen Sommer ausmacht, ihn aber ankündigt – sollte nie mehr kommen? Vor allem sind es die fehlenden Störche die mich – wegen des damit verbundenen Rückgangs der Leserzahlen – nachdenklich stimmen. Obwohl, ohne Gänsekiel und Pelikan-Tinte kann ich souvois keine Kolumnen mehr schreiben. Somit hat sich das Thema – hols der Geier – wohl selbst erledigt.

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



**HOTELLERIE** 8  
**Hotel Du Glacier** | Die Hoteliers Maya Schlup und Christoph Steiner wollen das Saas-Feer Hotel zum Erfolg bringen.



**GASTRONOMIE** 9  
**Hotelbars** | Die erste «Lange Nacht der Hotelbars» in Zürich war ein voller Erfolg, der Anlass komplett ausgebucht.



**TOURISMUS** 11  
**Christina Marzluff** | Die Direktorin von Schweiz Tourismus Deutschland verkauft die Schweiz mit Herzblut. Ein Portrait.



Schweizerische Gilde etablierter Köche

# Eine Win-win-Situation für alle Beteiligten

■ Zu viele Köche verderben den Brei nicht – zumindest nicht zwingend. Ganz im Gegenteil: Die fünf Gilde-Köche der Jungfrau-Region haben im Hotel Stella in Interlaken ein Menu der Spitzenklasse auf die Teller gezaubert. Eine Kooperation, die allen etwas bringt.

Christine Künzler

«Du Chrigel, chasch du mir unter d'Arme griffe?» Angesprochen ist der Gilde-Koch Christian Brawand (pensionierter Patron Hotel Kirchbühl in Grindelwald). «Chrigele» reagiert sofort und hilft seinem Kollegen Peter Nydegger (Küchenchef im gleichen Hotel) beim Anrichten der Speisen. Unter Stress stehen sie zwar alle, denn 70 Gäste warten auf das Gourmetmenu der Gilde-Köche – doch es herrscht eine lockere, freundschaftliche Atmosphäre. Dies, obwohl sich die fünf Köche in einer improvisierten Küche im Freien zurechtfinden müssen. Denn die Küche des Hotels Stella ist belegt, dort kümmert sich «Stella»-Küchenchef Thomas Feuz um das Essen für die Hotelgäste.

In diesem Jahr haben die fünf Gilde-Köche der Jungfrau-Region zum zweiten Mal gemeinsam ein Menu gekocht. Lanciert haben sie diese Kooperation in diesem Jahr. Und sie sind, wie Jean-Claude Gerber (Hotel Albach, Meiringen) sagt, in der Schweiz eine der wenigen Sektionen, die so zusammenhängen. «Ich weiss nur, dass das auch die Kandertaler Gilde-Köche tun», sagt Gerber. Bekannt indes ist die schweizweite Risotto-Aktion der Gilde-Köche zugunsten von MS-Kranken. Der Gourmet-Treff, so heisst die gemeinsame



■ **Gourmet-Treff.** Während Werner Hofmann vor allem die Gastgeberrolle übernimmt (links), geniessen die Köche (im Vordergrund Hanspeter Kinner und Richard Stöckli, von links) nach getanem Werk Wurstsalat und Käse. Fotos: Christine Künzler



Aktion der Gilde-Köche der Jungfrau-Region, findet jeweils zweimal im Jahr und abwechslungsweise in einem der fünf Hotels dieser Küchenchefs statt: «Alpbach», Meiringen; «Alpenblick», Wilderswil; «Kinnern Bellevue», Iseltwald, «Kirchbühl», Grindelwald und «Stella», Interlaken.

«Wer welchen Gang zubereitet, wird ausgelost», erklärt Richard Stöckli («Al-

penblick») das Vorgehen. Mit einer Ausnahme: Amuse-bouche und Hauptspeise obliegt dem Gastgeber des Hotels, in dem der Gourmet-Treff gerade durchgeführt wird. «Jeder schlägt vor, was er zubereiten will und bringt die entsprechenden Speisen dann mit. Einer der Köche übernimmt die Koordination, damit das ganze Menu harmonisch abgestimmt ist», so Stöckli. Jedes

Gourmet-Menu steht unter einem Thema. «Herbst» war das Thema des Gourmet-Dinners, das letzten Donnerstag im «Stella» serviert wurde. «Wir haben bewusst auf Wild verzichtet», so Stöckli. So entstanden gewagte Kombinationen wie Fisch mit Sauerkraut, Tagliolini mit Hummerbolognese, eine Safransuppe mit Kalbshaxen-Ragout, Lamm-Entrecôte mit nachschwarzem Reis und ein

Anis-Parfait mit Traubentimbale. Sieben Gänge wurden aufgetischt – Amuse-bouche und Friandises miteingerechnet. Begleitet wurden die einzelnen Gänge von passenden Weinen aus der Aarauer Weinkellerei Ulrich R. Stucky. 145 Franken kostete das Menu mit, 115 Franken ohne Alkohol.

Konkurrenz unter den fünf Meistern ihres Fachs gibt es keine, versichern sie glaubhaft. Vielmehr herrsche eine freundschaftliche Beziehung untereinander. «Wenn einer etwas sagt, dann akzeptieren das die andern», fasst Stöckli zusammen. «Jeder bringt etwas ein und jeder nimmt auch etwas mit.»

## Image und Gemeinsamkeit fördern

«Ein durch und durch erfolgreicher Abend», zieht «Stella»-Gastgeber und Gilde-Koch Werner Hofmann Bilanz. Eines der Ziele des Gourmet-Treffs sei, die Gilde bekannt zu machen, sagt Stöckli. Deren Image und Professionalität werde mit solchen Anlässen gefördert. «Wir können gegenüber der Bevölkerung aber auch Gemeinsamkeit demonstrieren», hält Stöckli fest. Von einer Win-win-Situation spricht auch Hofmann. Ihm bringt es ein volles Restaurant – denn der Gourmet-Treff war innert kurzer Zeit ausgebucht. «70 bis 80 Prozent der Gäste waren Geschäftsleute.» Lieferanten, zum Beispiel, die sich so gleich bei mehreren Kunden – sprich Küchenchefs – erkenntlich zeigen konnten. Der Anlass, so Hofmann, eigne sich gut als Werbeplattform beispielsweise auch für Getränkelieferanten. Im «Stella» präsentierte zudem die Interlaken Blumenwerkstatt Rudolf Häfliger AG Rosen aus Ecuador: Das Restaurant «Stellambiente» war in ein Meer duftender Rosen getaucht.

## Die Schweizerische Gilde etablierter Köche

■ Der Schweizerischen Gilde etablierter Köche (gegründet 1954) gehören schweizweit 277 Mitglieder an, das sind rund 1% der Schweizer Gastronomiebetriebe. Pro Ort wird nur ein Mitglied aufgenommen. Bedingung ist, dass der Küchenchef auch Gastgeber – beziehungsweise Patron ist. Er und sein Betrieb müssen strenge Qualitätsanforderungen erfüllen. Die Betriebe werden unterschiedlich klassiert: 1 Krone: Klassische gute Köche; 2 Kronen: Renommierete gute Köche; 3 Kronen: Topbetrieb, 4 Kronen: Exzellentes Haus. CK



■ **Rosen aus Ecuador:** blumige Kreationen.



■ **Fasanenparfait mit fruchtigem Chutney:** der zweite Gang



■ **Lamm-Entrecôte mit Bergkräuter-Kruste:** der Hauptgang.



■ **Anis-Parfait mit Trauben-Timbale und Strudel:** das Dessert.

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

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

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

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

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



anliker GSM:  
 Amortisiert  
 in nur sechs  
 Monaten!



www.gaufrettes.ch  
 Brunner AG, Kloten, Tel. 044 814 17 44

## eco bar

Die beste Adresse für Minibars und Zimmersafes:

www.ecobar.ch  
 Da finden Sie alle Modelle und Preise

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

«Oberstes Ziel ist es, unseren Kunden echten Mehrwert zu bieten»



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

Börsenbarometer Oktober

## Kein Rekord

Die Weltbörsen liessen sich durch die Naturkatastrophen kaum stören. Mehr Eindruck machten die zunehmenden Inflationsbefürchtungen.

Werner Leibacher

Seinem Ruf als schlechter Börsenmonat wurde der Oktober zumindest teilweise gerecht: in der Schweiz etwa konnte der Swiss Market Index einen zuvor verzeichneten Rekordstand nicht halten. Aber von einem Einbruch kann nicht gesprochen werden. Wenn es dennoch zu verbreiteten Kursabschlägen kam, dann wegen Inflationsbefürchtungen. In fast allen Ländern hat die Teuerung im September/Oktober zugenommen. Auslöser waren in erster Linie die kräftig erhöhten Benzin- und Heizölpreise.

Im Markt der touristischen Werte bleiben grosse Veränderungen ebenfalls beschränkt. Stärker zurückgefallen – auf den Stand des Frühjahrs – sind vor allem Mövenpick, bei denen unverändert eine Schwäche im Gastronomiegeschäft zu denken gibt. Anders dagegen im gleichen Sektor im Ausland: McDonald's überzeugte durch einen weiteren positiven Quartalsabschluss, und Starbucks holte den Vormonats-einbruch fast wieder auf. In der Schweiz versuchen oder versuchen zwei Unternehmen den Einstieg ins US-Geschäft: der Milchverarbeiter Emmi hat erste Weichen gestellt. Rivella hat nach knapp einem Jahr wegen mangelndem Erfolg das Handtuch geworfen.

## Wenig Veränderung im Hotelsektor

Im Grossen und Ganzen wenig Veränderungen gab es auch im Hotelsektor. Überrascht hat lediglich, dass die beabsichtigte Zusammenlegung der Marke Hilton kein besseres Echo hatte: der US-Konzern Hilton Hotels Group möchte die 1964 abgespaltene britische Hilton Group wieder übernehmen und so mit 2700 Hotels weltweit wieder eine einheitliche Marke schaffen. Stehen geblieben ist der Kurs des französischen Branchen-Riesen Accor. Hier drückt schon seit Monaten ein Führungsstreit auf den Aktienkurs.

Weiterhin im Rampenlicht stehen die Aktien von Airlines. Während viele Airlines eine gute, ja sogar sehr gute Belegung auf Langstreckenflügen melden, tobt auf den Kurzstrecken weiterhin ein erbitterter Konkurrenzkampf. Mit der Ausgliederung des Regionalverkehrs in eine separate Gesellschaft verspricht sich auch die Swiss eine spürbare Kostenentlastung.

Hotel du Glacier

## Hoteliers mit spritzigen Ideen

In den letzten fünf Jahren gingen im Hotel Du Glacier in Saas Fee «Robinson»-Gäste ein und aus. Nun hat das 4-Sterne-Haus neue Besitzer, ein neues Konzept, eine neue Leitung und ein neues Management. Aktive und sportliche Gäste sind das Zielpublikum.

Christine Künzler

Die Solothurnerin Maya Schlup (27) und der Berner Christof Steiner (28), beide jung und beide sehr motiviert: Sie möchten das «Du Glacier», das diesen Sommer neu eröffnet worden ist, zum Erfolg bringen. Die Voraussetzungen dazu haben sie: Einerseits bringen sie die Ausbildung der Hotelfachschule Thun mit, andererseits haben sie sich während dreier Jahre im Hotel Ferien-Club in Saas-Fee ein gutes Stück Praxis erarbeitet. Dass sie im «Du Glacier» sind, ist nicht ganz zufällig, denn die Geschwister Anthamatten AG, der auch «Ferien-Club»-Chef Beat Anthamatten angehört, hat das Management des «Du Glacier» übernommen.

Das «Du Glacier» – 1901 erbaut – hat keine einfache Geschichte hinter sich. Bevor der Robinson-Club 1998 das Hotel erwarb, war es Konkurs gegangen. «Robinson» stiess das Hotel nach fünf Jahren dann wieder ab, weil die 90 Betten zu wenig Rendite ermöglichten. Nun hat eine Investorengruppe das Haus übernommen.

## Internationales Buffetrestaurant statt Fondüestüblü

Das Zielpublikum für das sanft renovierte Hotel ist «jung oder jung-geblieben, aktiv, dynamisch und –sucht ein familiäres Hotel», heisst es in einer Pressemitteilung. «Wir wollen einen aktiven Gast, der sich hier wohl fühlt», fasst Maya Schlup zusammen. Lifestyle und einen unkomplizierten Service, wollen die beiden Hoteliers ihren Gästen bieten. So werde man den Direktor kaum mal mit Krawatte antreffen. «Doch wir treten gepflegt auf», hält er fest. Gegenüber den Gästen präsentieren sich Maya Schlup und Christof Steiner denn auch als «Gletscherführer».

«Jung und trendig, im Sinne von zeitgemäss, wollen wir unser Hotel gestalten», sagt Steiner. So ist im «Du Glacier» bewusst auf ein Fondüestüblü oder eine Pizzeria verzichtet worden. Dafür steht den Gästen ein internationales Buffetrestaurant zur Verfügung. Eine



Christof Steiner und Maya Schlup. Die jungen Geschäftsführer setzen im Hotel Du Glacier konsequent auf das Thema Gletscher. Es zieht sich durch das ganze Haus: von der Deko bis zu den Angeboten.

Foto: Christine Künzler

Idee, welche die jungen Hoteliers von ihrer Weltreise zurückbrachten, die sie kurz vor der Übernahme des «Du Glacier» beendet hatten. «Wir wollten ein Stück Welt in die Berge bringen», erklären sie. Mittags gibt es eine Auswahl an internationalen Snacks, und abends wird die ganze Welt auf dem Teller serviert. Da das «Du Glacier» mit dem «FerienArt» kooperiert, können die Gäste, die Halbpension gebucht haben, abends auch mal im grossen Schwester-Hotel essen. Zudem bietet das «Du Glacier» mit dem «Feeloch» auch ein rustikales A-la-carte-Restaurant.

## Hier dreht sich alles um Gletscher

Das Hotel ist durch und durch dem Thema Gletscher gewidmet. Die vorherrschende Farbe ist blau, Bilder und Deko zeugen von diesem Thema. Kommt der Gast an, bekommt er nicht nur einen Eistee mit Eiswürfeln serviert, sondern in einem Schälchen auch einen Eiswürfen überreicht, der in seinem Innern einen Ein- oder Zweiräp-

pler verborgen hält. Wenn der Würfel geschmolzen ist, gibt er seinen Inhalt preis. Ist es ein Zweiräppler, gewinnt der Gast eine Gletscherwanderung.

Aber auch in der Ice Bar & Lounge, dem Treffpunkt für einheimische und Hotelgäste, dreht sich alles um Gletscher – nicht nur das Ambiente, sondern auch die Getränke. Geplant sind zudem Vorträge des Glaciologen Benedikt Schneider. «Break the ice!» heisst denn auch das Kennenlern-Angebot zum «Schmelzwasserpreis» von 77 Franken pro Nacht, das noch bis Ende November gilt. Dann sollen die Preise entsprechend dem 4-Sterne-Segment angehoben werden. Teil des «Du Glacier»-Angebots ist eine kleine Wellness-Anlage mit Whirlwannen, Dampfbad und Saunen. Eine grosse Liegewiese lädt – im Sommer zumindest – ebenfalls zum Entspannen ein.

## Der Winter soll eine 80-prozentige Auslastung bringen

«Wie kommen wir an Gäste?» – Diese Frage stellten sich Maya Schlup und

Christof Steiner, als sie das Hotel vor rund vier Monaten wieder eröffneten. Sie kauften 15000 Adressen ein und schickten Mailings an «aktive» potenzielle Gäste, aber auch an frühere Gäste des «Du Glacier», solche, die kamen, bevor der Robinson-Club das Haus übernahm. Offenbar mit Erfolg: Im August generierten die beiden fast 1000 Logiernächte. Rund 40% ihrer Gäste in den letzten Sommer- und Herbstferien waren Walk-in-Gäste.

Den beiden Hoteliers schweben aber auch Partnerschaften vor mit Firmen, die Sportartikel herstellen oder vertreiben. In diesem Winter sollen die 90 Zimmer, zu 80% ausgelastet sein, erhoffen sich die jungen Hoteliers. Dann werden auch rund 30 Mitarbeitende für das Wohl der Gäste sorgen. In der Zwischensaison kommen die beiden Geschäftsführer mit 10 Mitarbeitenden aus. Diesmal nämlich soll das «Du Glacier» eine nachhaltige Geschichte schreiben», sagen Maya Schlup und Christoph Steiner. An der Motivation, das Beste aus dem «Du Glacier» zu machen, dürfte es den beiden nicht fehlen.

Anzeige

## ZIMMER FREI

Der neue Vorbereitungskurs für die Höhere Fachprüfung dipl. Tourismus-Experte / -Expertin der Hochschule für Wirtschaft, Luzern und der Internationalen Schule für Touristik Zürich hat ab Februar 2006 wieder Plätze frei. 55 Tage berufsbegleitend in knapp 20 Monaten. [www.ist-zurich.ch](http://www.ist-zurich.ch)

## Fast nicht wiederzuerkennen



■ **McDonald's.** Morgen eröffnet McDonald's mit dem neuen Restaurant am Zürcher Stadelhofen sein 145. Restaurant in der Schweiz. Das zweistöckige Restaurant bietet auf 240 m<sup>2</sup> 79 Innen- und 60 Aussensitzplätze. Seit 2003 relauncht McDonald's Schweiz seine Restaurants. Inzwischen wurden 40 im neuen Design wiedereröffnet, wie Anfang Oktober jenes am Bahnhofplatz Zürich (Foto). Auch für das kommende Jahr sind 15 Umbauten geplant. GSG

## Eingesperrt

■ **Vogelgrippe.** Hühner, Truten, Pfauen, Perlhühner, Rebhühner, Fasane, Wachteln, Enten, Gänse, Strausse und Emus – für sie gilt seit Dienstag das Freilandhaltungsverbot. Die Haltenden müssen sich bis nächsten Dienstag registrieren. Neben Freilandhaltung sind Geflügelmärkte und Geflügelausstellungen bis 15. Dezember 2005 verboten. Das Verbot ist eine Vorsichtsmaßnahme gegen die Klassische Geflügelpest (Vogelgrippe). Infos: [www.bvet.admin.ch](http://www.bvet.admin.ch). GSG

## AZ-Verleger eröffnete einen Gastrokomplex

■ **«Einstein».** Aarau. In ihrem neuen Geschäftshaus an der Aarauer Bahnhofstrasse hat die AZ-Medien-Gruppe nicht nur Räume für Redaktion und Verlag eingerichtet, sondern auch den Gastronomiebetrieb «Einstein». Ein zweigeschossiger Barraum (96 m<sup>2</sup>) dient als Auftakt. Dahinter liegt das eingeschossige Restaurant (60 Sitzplätze). Eine Sichtverbindung von der Bar zum über dem Restaurant liegenden Studio von Radio Argovia lässt den Medienbetrieb in die Öffentlichkeit ein-

fließen. Speziell noch der «Küchenschiff»: ein langer Holztisch mit maximal 28 Plätzen. Hier wird mittags und abends bis 24 Uhr ein Menu nach Tagesangebot in der Schüssel serviert. Verleger Peter Wanner ist der Besitzer und bezeichnet sich selbst als «Chefbeizer» des Restaurants Einstein. Die Geschäftsführung hat Catherine Nauer inne, Küchenchef und stellvertretender Geschäftsführer ist Patrik Scheidegger. Das Design des Outlets ist aus der Hand von Pia Schmid. GSG



### «Lange Nacht der Hotelbars»

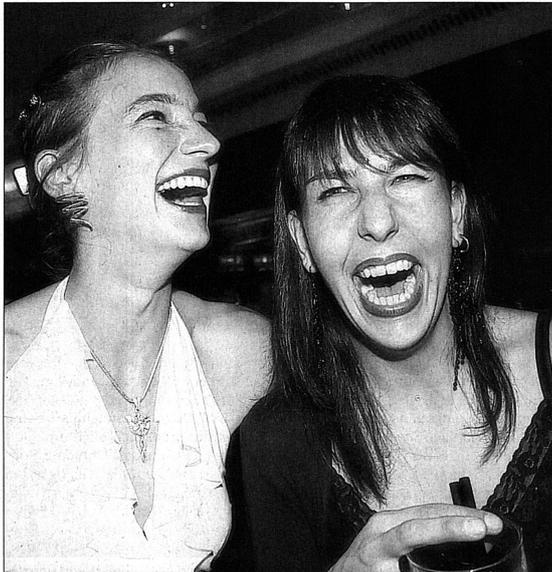
# Auf Anhieb ein Erfolg für die Hotels

■ Es war die erste «Lange Nacht der Hotelbars» in Zürich. Und aus dem Stand heraus ein voller Erfolg für die beteiligten 4- und 5-Sterne-Hotels.

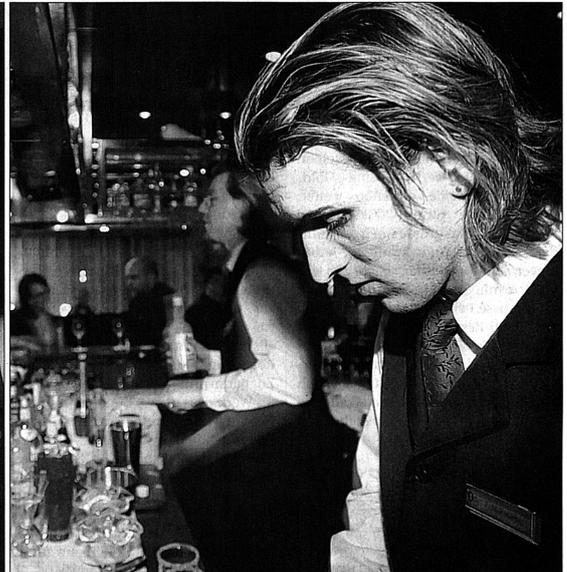
Gudrun Schlenzcek

Die 1000 Tickets gingen fast alle schon im Vorverkauf online weg ([www.starticket.ch](http://www.starticket.ch)), freut sich Initiator und Organisator Urs Zingg, Inhaber der Agentur für Marketing & Organisation in Küsnacht. Der Marketingfachmann mit Hotelfachschul-Diplom wird von den mitmachenden Hotels gelobt. Food & Beverage-Manager Oskar Schönbeck vom Hotel St. Gotthard in Zürich: «Der Anlass war sehr gut organisiert.» Zur guten Auslastung haben vor allem die umfangreiche Medienarbeit und die zahlreichen Medienpartnerschaften beigetragen (20 Minuten, Star TV, Radio Energy Zürich, [usgang.ch](http://usgang.ch) etc.). Für Schönbeck ist klar: «Ich würde sofort wieder mitmachen.» Zingg möchte diese Veranstaltung künftig ein- bis zweimal im Jahr durchführen.

Beteiligt waren bei der ersten Runde zehn Zürcher 4- und 5-Sterne-Hotels: Alden Hotel Splügen Schloss, Marriott, Ascot, Schweizerhof, Claridge Tiefenau, St. Gotthard, Glärnischhof, Steigenberger Bellerive au Lac, Intercontinental, Hotel zum Storch. Die Hotelbar-Nacht begann um 21 Uhr beim vom Gast gewählten Start-Hotel. Ein Limousinen- und Kleinbus-Service brachte die Gäste dann bis 3 Uhr morgens von Bar zu Bar – 20 solcher «Taxis» waren im Umlauf. Im Einzelticketpreis von 28 Franken (Paar-Ticket: 50 Franken) war dieser Shuttle-Service inklu-



■ **Tolle Stimmung, volle Kassen.** Trotz Gratisleistungen konsumierten die Gäste auch auf eigene Rechnung noch fleissig. Die Barkeeper waren bei der Kreation von Cocktails gefragt (rechts: Hotel Intercontinental, Zürich-Albisrieden). Die Stimmung war toll, die Gäste hotelgerecht gestylt. Foto: [usgang.ch](http://usgang.ch)



sive sowie ein Welcome-Cocktail, ein Valser-Wasser zum halben Preis, «Gaugenfreuden» sowie das hotelspezifische Unterhaltungsprogramm. Der Hotelier musste für die Organisation nichts berappen, sah dafür von den Ticketeinnahmen nichts. Die Warenkosten der Gratisleistungen wurden

durch Sponsoren gemindert. Besonders clever hat Schönbeck vom St. Gotthard das Thema «Snacks» gelöst und der Firma Sbrinz eine Werbeplattform geboten: Geschäftsführer Markus Baumann hat dafür 28 Kilo zweijährigen Sbrinz an diesem Abend den Bargästen gratis offeriert. Auch die Einnahmen,

die man in dieser Nacht an der Bar des 4-Sterne-Hotels generierte, lassen sich sehen: Der Umsatz lag bei 5500 Franken. Für das Business-Hotel am Samstag-Abend ein schöner Zustupf. Doch Schönbeck sieht den Nutzen vor allem im Marketing und hofft, dass die Hotelbar auch ausserhalb der Veranstaltung

zum Ausgehört avanciert. Urs Zingg kann sich durchaus vorstellen, noch in andere Schweizer Städte mit seiner Idee zu expandieren. Nichts zu tun hat sein Produkt mit der deutschen Hotelbar-Nacht, die unter gleichem Namen arbeitet ([www.langenachtderhotelbars.de](http://www.langenachtderhotelbars.de)).

### Cash & Carry

## Migros will ein Viertel des Marktes

■ Wenn sich die Pläne des neuen Migros-Chefs Herbert Bolliger erfüllen, sollen bereits ab 2006 neben Endkonsumenten auch Gastronomen bei der Migros einkaufen können. Geplant ist nämlich der Einstieg in den Cash & Carry-Markt. Für den Migros-Chef eine logische Folge nach der Übernahme der Scana, mit der man im Belieferungsgrosshandel tätig ist. Wohl will man so auch Coop mit TransGourmet (Prodega, Howeg) Paroli bieten.

Allerdings will Migros mit dem Abholgrosshandel mehr verdienen als jetzt mit der Belieferungstochter. Scana erzielte letztes Jahr einen Umsatz von 213 Mio. Franken, im Cash & Carry-Segment sollen es jährlich 400 bis 500 Mio. Franken sein, lässt sich Bolliger im «St. Galler Tagblatt» zitieren. Eine stolze Umsatzzahl, wenn man bedenkt, dass der Schweizer Cash & Carry-Markt heute auf 2 Mia. Franken geschätzt wird. Abholmärkte plant die Migros in stillgelegten Verteilzentren und auf

Baugrundstücken der Genossenschaften. Mit Grossgebinden will die Migros ausschliesslich Gastroskunden ansprechen und im Produktportfolio eng mit der Scana zusammenarbeiten.

Martin Angehrn von Cash & Carry Angehrn (CCA) in Gossau – das Unternehmen führt acht Engros-Märkte in der Deutschschweiz – sieht die Euphorie, was das Cash&Carry-Potential in der Schweiz betrifft, skeptisch und betont, dass man nicht mit europäischen Verhältnissen vergleichen kann. «Im deutschen Cash&Carry-Handel wird viel mehr Umsatz mit Endkonsumenten gemacht.» Diese Tendenz sei aber auch hier feststellbar und der Grund für teilweises Wachstum des Marktes. Degradiert der Abholgrosshandel also zu einer neuen Form des Discounts? Der Markteintritt des deutschen Billig-Discounters Aldi könnte diese Tendenz noch beschleunigen. CCA selbst verhält sich restriktiv und setzt auf den Business-to-Business-Markt. GSG

### Anzeige

## Lohnbuchhaltung gehört nicht zu Ihren Lieblingsbeschäftigungen?

- Wir erledigen für Sie
- ★ monatlichen Lohnabrechnungen
- ★ sämtliche Abrechnungen mit den Sozialversicherungen
- ★ Lohnausweise

Rufen Sie uns an! Wir beraten Sie gerne.

Gastroconsult AG – professionell – diskret – wirtschaftlich

Gastroconsult  
Treuhand für Hotellerie & Restauration

Telefon 0844 88 44 24  
[www.gastroconsult.ch](http://www.gastroconsult.ch)

## Erstes Schweizer YMCA-Hostel Verschoben

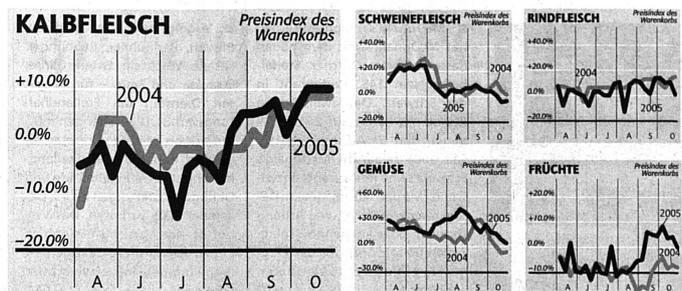
■ Basel. Am letzten Wochenende ist in Basel das erste YMCA-Hostel (Young Men's Christian Association) der Schweiz eröffnet worden. Es befindet sich im ehemaligen Lehrlingswohnheim der christlichen Stiftung CVJM, das seit Jahren nicht mehr richtig ausgelastet war. Das YMCA-Hostel in Basel bietet 103 Betten in 24 Einzel-, Doppel- und Mehrbettzimmern. Als Gäste sind nicht nur junge Männer willkommen – wie dies der Name YMCA suggerieren könnte – son-

dern auch Familien und Gruppen. Die Unterkunft kostet in der billigsten Kategorie 29 Franken pro Bett und Nacht. Das Doppelzimmer mit Dusche und WC kostet maximal 72 Franken pro Bett und Nacht. Das Frühstücksbuffet für sieben Franken ist in diesem Preis nicht inbegriffen. Geschäftsleiter des neuen Hostels, das in den Kellerräumen sogar einen «Chill-out-Bereich» eingerichtet hat, ist Roland Hoher. **TL**

Infos: www.ymcahostelbasel.ch

■ Rauchverbot. Eigentlich sollte die Vorlage letzte Woche im Grossen Rat auf den Tisch. Nun wird die Diskussion um ein Rauchverbot in Graubünden verschoben. Gemäss der Zeitung «Graubünden» war die fehlende Mehrheit in der Kommission für Gesundheit und Soziales der Grund. Diese hat nun geschlossen einen neuen Kommissionsauftrag eingereicht, der einen wirksamen Schutz der Nichtraucher verlangt. Die Vorlage soll im Frühjahr 2006 behandelt werden. **GSG**

## PRODINDEX 24. 10. BIS 29. 10. 2005 Bezugsmonat des Warenkorbs: Dez. 95; Quelle: Prodega



## Schweizer Literaturpreis

### Sonderpreis für Horst Petermann

■ Anlässlich der siebten Verleihung der «Schweizer Literaturpreise der Tafelkultur» durch «Historia Gastronomica Helvetica» an die besten Werke der Jahre 2004 und 2005 wurden von 60 eingereichten Büchern sechs Werke mit Goldlorbeeren und acht Bücher mit Silberlorbeeren ausgezeichnet. Horst Petermann gewann zusätzlich das «Goldene Lorbeerblatt 2004» für seinen «Cuisinier» (AT-Verlag). Eine Goldlorbeer-Medaille erhielten weiter: «Likör, Bowle, Sirup», Oskar Marti (AT-Verlag); «Das grosse Buch der Hundert Gewürze und Kräuter», Judith Meyer, Philipp Notter, Lucas Rosenblatt, Armin Zogbaum (Edition Fona); «Das grosse Lehrbuch der Küche» und das «Pauli-Rezeptbuch» (Pauli-Verlag); «Grosse Weine», Michael Broadbent (Hallwag-Verlag). Auszeichnungen erhielten Schweizer Kochbücher auch durch die Gastronomische Akademie Deutschlands (siehe nebenstehenden Artikel). **GSG**

## Frankfurter Buchmesse

# Viele Medaillen für die Schweiz

■ Der literarische Wettbewerb der Gastronomischen Akademie Deutschlands (GAD) zu Beginn der Frankfurter Buchmesse hat grosse Magnetwirkung.

Georg Ubenau

Der Benediktiner-Mönch, der in Klosterkutte kleine Häppchen in die erwartungsvolle Menge reichte, entpuppte sich später als Mitautor des Buches «Was Leib und Seele zusammenhält». Und das sich in Mundart unterhalten Quartett wurde bald mal als Schweizer Autorenteam nebst Verlagsvertreterin Eva-Maria Wilhelm vom Verlag «Fona» erkannt. Philipp Notter, Lucas Rosenblatt, Judith Meyer und Armin Zogbaum erhielten Silbermedaillen für ihr Werk «Das grosse Buch der hundert Gewürze und Kräuter», das als «exakte Warenkunde der wichtigsten Gewürze und Kräuter» gelobt wurde. Da das Buch aber vom deutschen Lizenznehmer Hädecke eingereicht worden war, blieb die schweizerische Herkunft zunächst verborgen, war aber, den Worten der Marketing-Frau Wilhelm zufolge, «eine urschweizerische Idee».

### «Visitenkarte einer leidenschaftlichen Hotelcrew»

Dafür klang es eher Hochdeutsch bei den Machern des später mit Gold ausgezeichneten Werkes «Gastfreundschaft aus Leidenschaft». Bernd Ackermann, der 37-jährige Küchenchef aus Baden-Baden, ist seit 2001 im «Suvretta House» in St. Moritz tätig und hat hier mit Andreas Heller laut Laudatio «die gelungene Visitenkarte einer leidenschaftlichen 5-Sterne-Hotelcrew» abgeliefert. Esther Rothacher vom AT-Verlag in Baden musste zusehen, dass der «Silberregen» diesmal stärker auf die Konkurrenten vom Verlag Gräfe und Unzer herniederging. Dennoch konnte sie – zusammen mit Fotograf Marco Pellanda – Urkunde und Goldmedaille für Horst Petermanns Werk «Cuisinier» entgegennehmen. Zusammen mit der Fotografin des Buches nahm sie dann auch die Ehrungen für Carine Buhmann und ihr «Glutenfrei kochen und backen» in Empfang. Dieser Ratgeber behandelt das Thema nach Meinung der hochkarätigen GAD-Jury «sowohl aus medizinischer wie aus ernährungswissenschaftlicher Sicht umfassend». Oskar Marti wurde mit einer Silbermedaille für «Likör, Bowle, Sirup» ausgezeichnet.

Das Compendium «Die Schweiz – entkorkt» schliesst nach dem Urteil der GAD-Jurorinnen «eine wichtige Lücke für Weininteressierte und Weinfachleute». Aber beide Autoren Jürg Scheidegger und Markus Meny blieben der Veranstaltung fern – sie bereiten gerade die Neuerscheinung «Österreich – entkorkt» vor, die dann auch im neuen Verlag «Entkorkt» herauskommen wird. Überschattet wurde die Medaillenvergabe der «Gastronomischen Akade-



■ «Goldene» Schweizer. Fotograf Marco Pellanda hat den «Cuisinier» von Horst Petermann illustriert und nahm in Frankfurt die Medaille entgegen (im Bild mit Esther Rothacher, AT Verlag). Rechts (Suvretta House) St. Moritz, der für seine «Gastfreundschaft aus Leidenschaft» ebenfalls Gold in Empfang nehmen durfte (im Bild mit Ruth Ulrich von der GAD). Fotos: zvg

## KULINARIUM

■ 6. Oktober bis 5. Dezember 2005 «Ungarische Wochen mit Wild aus der eigenen Jagd». Serviert werden u.a. auch köstliche Suppen, Eintopfgerichte, Gulasch, saftige Paprikahähnchen. Zu den Klassikern der ungarischen Küche gehören auch Strudel aus filigranem Teig oder Palatschinken und Topfenknödel. Dazu wird ein edler Tropfen ungarischen Weins empfohlen. Restaurant Seehotel Waldstätterhof, Brunnen, E-Mail: info@waldstaetterhof.ch, Telefon 041 825 06 06

■ 14. Oktober bis 5. November 2005 «Thailand Food Festival». Zwei Meisterküche vom 5-Sterne Hilton Phuket Arcadia Resort & Spa verwöhnen die Gäste mit schmackhafter und vielfältiger gastronomischer Kunst aus dem goldenen Königreich. Park Hotel Weggis, E-Mail: info@phw.ch, Telefon 041 392 05 05

■ 27. Oktober bis 3. Dezember 2005 «Art Brunch Asian». Variationsreiches Buffet mit einem Hauch von Asien und dem Duft des Morgenlandes, inklusive Kaffee und Tee, alkoholfreier Getränke und Prosecco. Für die kleinen Brunchgäste wartet eine aufregende Kinderspielwelt mit Animation und Geschichten aus der Märchenwelt von 1001 Nacht. Renaissance Zürich Hotel, Zürich, E-Mail: restaurant.reservationen@renaissancehotels.com, Telefon 044 874 57 21

■ 27. Oktober bis 3. Dezember 2005 «Art Brunch Asian». Variationsreiches Buffet mit einem Hauch von Asien und dem Duft des Morgenlandes, inklusive Kaffee und Tee, alkoholfreier Getränke und Prosecco. Für die kleinen Brunchgäste wartet eine aufregende Kinderspielwelt mit Animation und Geschichten aus der Märchenwelt von 1001 Nacht. Renaissance Zürich Hotel, Zürich, E-Mail: restaurant.reservationen@renaissancehotels.com, Telefon 044 874 57 21

mie Deutschlands (GAD) dieses Jahr von der Nachricht, dass Marianne Kaltenbach vier Tage vor dem GAD-Festakt 84-jährig verstorben war (siehe auch htr vom 20. Oktober). Posthum nahm eine Verlagsvertreterin von Gräfe und Unzer Urkunde und Medaille für den neu aufgelegten Kaltenbach-Klassiker «Aus Schweizer Küchen» entgegen.

### Die Liste der ausgezeichneten Werke

200 Euro und vier Buch-Exemplare muss jeder Verlag bei der Gastronomischen Akademie Deutschlands (GAD) einreichen, sollen die Publikationen von der vielköpfigen Fachjury bewertet werden. Im Folgenden die Liste der ausgezeichneten Bücher:  
**Goldene Feder:** Michael Broadbent: «Michael Broadbents grosse Weine», Lizenzausgabe München, Hallwag.  
**Goldmedaillen:** Kategorie Sterneküche: Horst Petermann: «Cuisinier», Baden, AT-Verlag; Christian Beau/Thomas Ruhl: «Das Kochbuch», Neustadt a.d. Weinstrasse, Neuer Umschau Buchverlag; Bernd Ackermann/Andreas Heller: «Gastfreundschaft aus Leidenschaft», St. Moritz, Suvretta House.  
**Kategorie Wein:** Robert M. Parker: «Parker Bordeaux», Lizenzausgabe, 3. Auflage, München, Hallwag.  
**Kategorie Patisserie:** Pierre Hermé: «Die Patisserie von Pierre Hermé», Lizenzausgabe, Stuttgart, Matthes Verlag.  
**Kategorie Diät und Gesundheit:** Carine Buhmann: «Glutenfrei kochen und backen», Baden, AT-Verlag.

**Kategorie Management:** Harald Dettmer/Thomas Hausmann (Hrsg.): «Organisations-/Personalmanagement in Hotellerie und Gastronomie», Hamburg, Verlag Handwerk und Technik.  
**Silbermedaillen:** Kategorie Kochen: Oskar Marti: «Likör, Bowle, Sirup», Baden, AT-Verlag; Tim Mälzer: «Born to cook», 9. Auflage, München, Wilhelm Goldmann Verlag; Cornelia Schinhardt/Jörg Zipprick: «Südf Frankreich. Küche und Kultur», München, Gräfe und Unzer Verlag; Bettina Matthaei: «Würzen», München, Gräfe und Unzer Verlag; Marianne Kaltenbach: «Aus Schweizer Küchen», München, Gräfe und Unzer Verlag; Hans Gerlach/Susanna Bingemer: «Vietnam. Küche und Kultur», München, Gräfe und Unzer Verlag; Philipp Notter/Lucas Rosenblatt/Judith Meyer, Armin Zogbaum: «Das grosse Buch der hundert Gewürze und Kräuter», Lizenzausgabe vom Fona Verlag bei Hädecke Verlag, Weil der Stadt; Barbara Boudon/Ludmilla Suchich: «Russland», Weil der Stadt, Hädecke Verlag; Heinz Winkler/Robert Bachmann/Birgit Kofler-Bettschart: «Heilpflanzen für Geniesser», Stuttgart, Karl F. Haug Verlag; Johann Pappst (u.a.): «Die gesunde Küche», Leoben, Kneipp Verlag; Hansjoachim Mackes: «Kochkunst in Bildern», Band 7, Stuttgart, Matthes Verlag; Renate Kissel: «Fruchtig!», Weyarn, Seehamer Verlag; Gerd Wolfgang Sievers: «Schneckenkochbuch», Graz, Leopold Stocker Verlag; Claudia Schmidt: «Das Teubner Food-Lexikon», München, Teubner; Johann Lafer: «Gut kochen, preiswert und schnell», München, Verlag Zabert

Sandmann; Rudi Obauer/Karl Obauer: «Unsere österreichische Küche», München, Verlag Zabert Sandmann.  
**Kategorie Backen und Konditorei:** Erich Breiteneder (u.a.): «Konditorei, Patisserie, Bäckerei», Linz, Trauner Verlag.  
**Kategorie Wein und Bar:** Hildegard Hogen/Eckhard Supp (u.a.): «Der Brockhaus Wein», Mannheim, F. A. Brockhaus; Chris Meier/Bernard Kreis: «Weinmacher in Württemberg», Lizenzausgabe Weil der Stadt, Hädecke Verlag; Bernd Kreis: «500 Weine unter 10 Euro», München, Hallwag; Otto Arera: «Shake it! Die Barschule», Haan-Grünten, Fachbuchverlag Pfanneberg; Jürg Scheidegger/Markus Meny: «Die Schweiz – entkorkt!», Zürich, swisswineguide; Simon Siegel (u.a.): «Weine, Schaumweine, ver setzte Weine», Linz, Trauner Verlag.  
**Kategorie Dekoration und Kochen:** Hanna Rausse/Otto Koch: «Kunst Genuss», München, Artea.  
**Kategorie Gastrosophisches:** Werner Vullhorst/Engelbert Beule: «Was Leib und Seele zusammenhält», Freiburg, Verlag Herder.  
**Kategorie Ernährungswissenschaft:** Cornelia A. Schlieper: «Ernährung heute», 11. Auflage, Hamburg, Verlag Handwerk und Technik; Ibrahim Elmadfa: «Ernährungslehre», Stuttgart, Verlag Eugen Ulmer.  
**Kategorie Ausbildung und Management:** Harald Dettmer (Hrsg.): «System-gastronomie in Theorie und Praxis», 2. völlig neu bearbeitete Auflage, Hamburg, Verlag Handwerk und Technik; Helmut Kammerer: «Optimierung und Existenzsicherung im Gastgewerbe», Stuttgart, Matthes Verlag.

Christina Marzluff

# «Von mir kann man fast alles haben»

■ Christina Marzluff, Direktorin von Schweiz Tourismus (ST) Deutschland, hatte früher mit Tourismus nichts am Hut. Weil an ihrer damaligen Arbeitsstelle der Marketinggedanke nicht gelebt wurde, bewarb sie sich bei ST und bekam die Stelle. Zu ihrer Überraschung.

Christine Künzler

«Dass die Schweizer so schnell sind, hätte ich nie gedacht», blickt Christina Marzluff auf das Jahr 1996 zurück. Denn die Aufforderung zu einem Vorstellungsgespräch bei ST kam postwendend, nachdem sie ihre Bewerbung eingereicht hatte. Damals noch von Marco Hartmann, dem Vorgänger von Direktor Jürg Schmid. «Ich rechnete mir überhaupt keine Chance aus, denn im Inserat wurde eine Schweizerin oder ein Schweizer gesucht.» Bei ST war man offenbar flexibel, denn sie stellten eine Deutsche ein. Vielleicht deshalb, weil Christina Marzluff selbstsicher auf ihr Bewerbungsschreiben ein PS gesetzt hatte: «Wer beweist denn, dass eine Deutsche, welche die Mentalität der Leute hier kennt, nicht genauso erfolgreich sein kann wie eine Schweizerin?»

Dass dem so ist, zeigt ihre berufliche Karriere bei ST: Angestellt wurde sie als District Manager Nordrhein Westfalen, im Jahr 2002 wurde sie zur stellvertretenden Direktorin Deutschland befördert und heute ist sie Direktorin von ST Deutschland. Sie führt ein Team von 18 Personen.

## «Lachen ist ein wesentlicher Bestandteil meines Lebens»

«Es war eine riesengrosse Herausforderung, als Deutsche die Schweiz zu vertreten. Für mich war klar, dass ich viel zu lernen hatte.» Reiseführer und Prospekte über die Schweiz gehörten in jener Zeit zu Christina Marzluffs abendlicher Lieblingslektüre. «Es wäre für mich peinlich gewesen, irgend etwas nicht zu wissen.» Doch es war nicht so, dass sie vorher keine Berührungspunkte zur Schweiz gehabt hätte: Als Kind zumindest fuhr sie mit ihrer Oma



■ Christina Marzluff. Wenn sie reist, nimmt sie sich nicht nur Zeit zum Nachdenken und zum Lesen, sie unterhält sich auch mit ihren Zugsnachbarn und verkauft ihnen die Schweiz – wenn sie sie nicht kennen.

Foto: Christine Künzler

oft – und mit viel Begeisterung – in die Schweiz. Im Car.

Christina Marzluff ist ein Mensch, der gerne lacht. Wer ihr begegnet, wird von ihrem ansteckenden Lachen eingenommen. «Lachen», sagt sie, «ist ein wesentlicher Bestandteil meines Lebens. Lachen muss sein.» Ihre optimistisch-positive Wesensart helfe ihr, Schwierigkeiten zu überwinden. «Ich bin aber auch ein gläubiger Mensch. Nicht, dass ich in die Kirche renne, vielmehr mache ich das online.» Dass sie beruflich viel unterwegs ist, ermögliche ihr nachzudenken und zu schwierigeren Dingen Abstand zu gewinnen und sie mit neuen Gedanken wieder anzugehen. Ihre Reisen lassen ihr aber auch Zeit zum Lesen – am liebsten historische Romane oder Fachbücher – zu

arbeiten oder sich mit andern Leuten zu unterhalten. «Ich frage die Leute, ob sie die Schweiz kennen. Wenn nicht, verkaufe ich ihnen die Schweiz.»

## «Ich bin ein offener Mensch, der sagt, was er denkt»

Die wichtigsten drei Dinge im Leben von Christina Marzluff: aufrecht, kalkulierbar, offen transparent zu sein und Menschen zu helfen. Unaufrichtigkeit, hinter dem Rücken über andere tuscheln und Ungerechtigkeit sind die Dinge, die sie am meisten hasst. Christine Marzluff, die schon mehrere Auszeichnungen entgegennehmen durfte (vgl. Box), sagt von sich, sie sei «ein offener Mensch, der sagt, was er denkt». Ein Mensch, der bereit sei, sich mit an-

dern Menschen auseinander zu setzen und zu konfrontieren. «Von mir kann man fast alles haben, wenn man was braucht.»

Worauf führt sie ihren beruflichen Erfolg zurück? «Ich habe Spass an jener Arbeit, die ich gerade verrichte. Ich denke, wichtig sind auch Kontinuität und Hartnäckigkeit.» Die häufigen Wechsel im Tourismus beispielsweise bedauere sie sehr. Sie möge die Beschäftigung im Tourismus schon deshalb, weil sich in dieser Branche die Arbeit und der Umgang unter den Arbeitskollegen «wesentlich lockerer» gestalten als in anderen Unternehmen. Dieses Miteinanderarbeiten, wie sie es bei ST kennen gelernt habe, wirke sich positiv auf die Effizienz aus. «Ich versuche, das auch mit meinem Team so zu leben.»

Ihren Führungsstil bezeichnet sie als «offen und transparent, jeder kann zu jeder Zeit kommen.»

Die Arbeit bei ST begeistert sie also nach wie vor, versichert sie. Ihre berufliche Perspektive? «Wenn an der Schweizer Grenze Nummern verteilt werden wie auf der Post und am Zollhäuschen steht: «Sorry, im Moment sind alle Plätze in der Schweiz ausgebucht, dann habe ich meine Arbeit bei ST beendet.» Und dann? «Hm» (denkt nach), «es gäbe da auch noch Möglichkeiten, mich im sozialen Bereich zu engagieren, wenn ich dann Rentnerin bin.» Will heissen: Sie geht davon aus, dass es doch noch ein paar Jahre dauert, bis die Schweiz ganz ausgebucht sein wird... «Ich lasse mich gerne positiv überraschen, aber ich bin auch Realistin.»

## Ausgezeichnet

■ Christina Marzluff ist mehrmals für berufliche Erfolge ausgezeichnet worden:

– **Medienarbeit des ST-Deutschland-Teams:**

2002 und 2003 Verkehrsbüro des Jahres, 2. Platz; 2004 und 2005: Verkehrsbüro des Jahres, 1. Platz.

– **Reisebüro-Weiterbildung des ST-Deutschland-Teams:**

2005 wurde die ST-Schweiz-Akademie von der Willy-Scharnow-Stiftung für Tourismus im Bereich der Aus- und Weiterbildung für die besonderen Leistungen ausgezeichnet.

– **«Cash-Oskars»:**

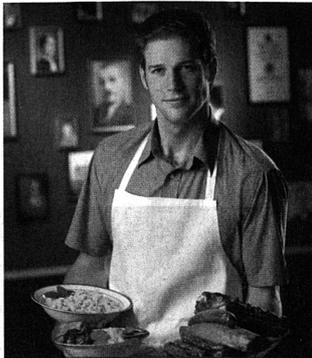
2004, die Wirtschaftszeitung Cash verleiht ihr zwei «Oskars», weil «Christina Marzluff, als Schweiz-Tourismus-Direktorin in Deutschland, dem wichtigsten Auslandmarkt für die Schweiz, einen sehr guten Job macht. Die Ausstelle wurde von Reisejournalisten zum besten Verkehrsbüro 2004 gewählt.»

– **Mestemacher Preis:**

Nominierung von Christina Marzluff zur Managerin des Jahres. Ziel des Preises ist es, in der männerdominierten Welt der Wirtschaft kompetente Wirtschaftsfachfrauen als weibliche Leitbilder zu exponieren (<http://www.mestemacher.de/fmanager.html>). PD

Anzeige

# SCANA ALLES FÜR JEDE GASTRONOMIE.



**Unschlagbar in den Sortimenten.**  
So vielseitig wie unsere Kunden.



**Unschlagbar in Beratung und Support.**  
Scana bietet 24/7 Online-Shopping, Beratung vor Ort und massgeschneiderte fachspezifische EDV-Lösungen.



**Unschlagbar in der Logistik.**  
Scana liefert zuverlässig. In der gewünschten Qualität – wie viel und wohin Sie wollen.



**DAS SCHWEIZER GASTRONOMIE KOMPETENZ-CENTER, DAS SIE BRAUCHEN.**

SCANA Lebensmittel AG 8105 Regensdorf, Tel. 044 870 83 00, Fax 044 870 83 01, E-Mail: [info@scana.ch](mailto:info@scana.ch), [www.scana.ch](http://www.scana.ch), [www.scanashop.ch](http://www.scanashop.ch)  
SCANA Alimentation SA 1032 Romanel s/Lausanne, Tel. 021 867 15 00, Fax 021 867 15 01, e-mail: [info@scana.ch](mailto:info@scana.ch), [www.scana.ch](http://www.scana.ch), [www.scanashop.ch](http://www.scanashop.ch)

Willkommen an der IGEHO 2005  
(19. – 23. November)  
Halle 1.1 / Stand C 01

# HOTELA-KUNDEN GEHÖREN ZU DEN BESTEN!



Frisch und jugendlich, hoch motiviert, mit Menschlichkeit; Hang zur Aesthetik und dem gewissen unkomplizierten Etwas – so präsentiert sich die neue, erfolgreiche Generation der Schweizer Hoteliers. Diese Einstellung wirkt ansteckend und motiviert zu Höchstleistungen – zugunsten unserer Kunden.



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



**FOKUS** 15  
Igeho 2005 | «Igeho Forum 05» heisst die neue Plattform der Gastgewerbeste mit Bar und Veranstaltungsprogramm.



**FOKUS** 17  
Duftende Hotels | Immer mehr Hotels in den USA experimentieren mit Duft und Parfümierung. Tests sind dabei unerlässlich.



**PLATTFORM** 18  
Ratgeber | Thomas Allemann hat das erste Modul seiner MBA-Ausbildung abgeschlossen. Die Tagebuchnotizen.



Hotelempfang

# Eine Karriere muss geplant werden

■ Eine Berufskarriere will geplant sein. Dies gilt auch für Réceptionisten und Réceptionistinnen. Informationen holen konnten sich die Berufsleute am 7. Symposium Hotelempfang, welches letzte Woche mit dem Thema «Karriereplanung» in Bern durchgeführt wurde.

Daniel Stampfli

«Es gibt unzählige Möglichkeiten, im Bereich des Hotelempfangs Karriere zu machen», ermunterte Karin Bernasconi, Geschäftsführerin des Berufsverbandes Hotelempfang, die Teilnehmer des 7. Symposiums Hotelempfang letzte Woche in Bern. Wichtig sei bei der Karriereplanung das Entwickeln von Eigeninitiative sowie ein frühzeitiges Angehen der Planung, «denn es braucht Zeit, bis man so weit ist».

Ebenso gelte es Entscheidungen zu treffen, beispielsweise ob ein Job bei einer Hotelkette oder in einem Kleinbetrieb angestrebt wird. Eine Weiterbildung könne berufsbegleitend oder als Vollschule, z. B. an einer Hotelfachschule, absolviert werden. «Wichtig ist es, einen Abschluss zu machen», so Karin Bernasconi. Denn damit werde die Attraktivität der Stellensuchenden auf dem Arbeitsmarkt klar erhöht. «Dies ist besonders in der heutigen Zeit wichtig.»

**Das Networking zur Daueraufgabe machen**

Wer Karriere machen will, müsse sich in einem ersten Schritt das Know-how zusammenstellen, erklärte Martin Baumann, Präsident der Prüfungskommission



■ An der Hotelréception. Hotelempfangs- und -administrationsleiter und -leiterinnen weisen fundierte Kenntnisse in den Arbeitsbereichen Front- und Back-Office, Marketing, Personal- und Rechnungswesen aus. Fotos: Daniel Stampfli

sion Hotelempfangs- und -administrationsleiter/-in und Schulleiter der Hotel-Handelsschule SHV Bern. Man müsse sich darüber klar werden, wer wo welche Stellen anbietet. Den besten Weg, um eine geeignete Stelle zu finden, sei das Betreiben eines echten Networkings, «und zwar von Tag zu Tag», so

Baumann. Das Networking müsse zur Daueraufgabe gemacht werden. Evaluieren muss auch, wer welche anerkannte Weiterbildung anbietet. Dann ist laut Martin Baumann entscheidend, wie die Karriereentwicklung angegangen wird – auf direktestem Weg oder allenfalls über Umwege. Weiter sei ein

Anforderungsprofil mit den eigenen Stärken und Schwächen zu erstellen. Zu berücksichtigen seien auch persönliche Aspekte, wie die eigenen Ambitionen, eine mögliche Unterstützung im privaten Umfeld und die finanziellen Erwartungen. Nicht zu unterschätzen sei auch der Faktor Zeit.

**Berufsprüfung für HELA mit eidg. Fachausweis**

■ Mit der Berufsprüfung Hotelempfangs- und -administrationsleiter/-in (HELA) mit eidg. Fachausweis soll die Möglichkeit gegeben werden, die im Beruf notwendigen Kenntnisse und Fähigkeiten zu vertiefen, um fachlich höheren Ansprüchen zu genügen und Führungsaufgaben zu übernehmen. Details zur Prüfungszulassung sind dem Reglement über die Berufsprüfung (Art. 10) zu entnehmen. Da Weiterbildung, Vorbereitung und Prüfung neben Zeit auch finanzielle Mittel erfordern, empfiehlt der Berufsverband Hotelempfang, vorerst mit dem Betrieb abzuklären, in welcher Form mit einer finanziellen Unterstützung gerechnet werden kann. Auch die Freistellung von der Arbeit (mit Lohnzahlung) stelle eine wesentliche Unterstützung dar. Personen, die im Geltungsbereich des L-GAV arbeiten, steht ein entsprechender Weiterbildungsurlaub zu. Während der Absolvierung der Prüfung besteht Anspruch auf eine gewisse Beurlaubung. In Vorbereitungskursen werden in fünf Blöcken zu je fünf Tagen folgende Fächer angeboten: Front-Office, Marketing, Administration, Führung/Leitung/Kommunikation, Finanz- und Rechnungswesen, Muttersprache, zweite Landessprache, Englisch. Die Prüfung erfolgt in mündlicher und schriftlicher Form. Über den erfolgreichen Abschluss entscheidet die Gesamtleistung mit den Positionnoten sowie der Schlussnote. DST

Infos: [www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch)

Das sagen Réceptionistinnen zur Arbeit am Hotelempfang: «Interessant, faszinierend, spannend und abwechslungsreich»



■ Isabelle Plump (21), Art Deco Hotel Montana in Luzern  
Es hat mich immer interessiert und fasziniert, neue Gäste d.h. jeweils andere Leute und verschiedene Kulturen kennen zu lernen und mit ihnen zu arbeiten. Ich finde dies spannend und ich benötige dies auch für mich persönlich. Diese Arbeit bereitet mir wirklich Freude.



■ Sophia Wüthrich (42), zurzeit auf Stellensuche  
Ich schätze den Kontakt mit den Leuten. Diese Arbeit bereitet mir grosse Freude und Spass.



■ Kristiane Lexow (43), Hotel Palazzo Wettstein in Basel  
Dies war zufallsbedingt. Ich hatte einen Handelsschulabschluss und absolvierte verschiedene Schnupperlehren im kaufmännischen Bereich. Diese begeisterten mich allerdings nicht sehr. Über ein Zeitungsinserat kam ich dann zu einer Stelle als Hotelsekretärin. Das hat dann auf Anhieb gepasst.



■ Claudia Herzog (23), Kongresshotel in Olten  
Ich finde den Job sehr abwechslungsreich und interessant. Es läuft immer etwas. Man weiss nie genau im Voraus, was geschieht. So betrachtet, ist jeder Tag anders aufgebaut.

Wie sieht Ihre Karriereplanung aus bzw. welche Sprosse auf der Karriereleiter wollen Sie dereinst erklimmen?

Ich möchte irgendwann auf einem Kreuzfahrtschiff arbeiten. Dieser Traum verfolgt mich, seit ich ein kleines Kind war. Irgendeinmal möchte ich auch die Position des Chef de réception bekleiden und ein gutes Team führen können. DST

Vor einigen Monaten wurde ich arbeitslos. Nun besuche ich einen Französisch- in welcher ich als Chinesin eventuell Chinesisch unterrichten könnte. So ist im Moment noch nicht klar, in welche Richtung ich mich beruflich bewegen werde. Aber eigentlich würde ich gerne im Hotelfach bleiben. DST

Eine eigentliche Karriereplanung habe ich nicht. Ich nehme hier am Hotelempfangs-Symposium teil, um mich über die verschiedenen Möglichkeiten zu informieren. DST

Dies weiss ich im Moment noch nicht genau, da es viele interessante Möglichkeiten gibt. Doch dürfte es eher in Richtung Personalbetreuung oder Marketing gehen. DST

Nachwuchsseminar

# Schulbank und Vergnügen im Schnee

■ Bereits zum zweiten Mal haben Studierende der Hotelfachschule Luzern die Gelegenheit, im Dezember in Davos an einem mehrtägigen Nachwuchsseminar teilzunehmen. Organisiert wird das Seminar von der Mirus Software AG mit Sitz in Davos.

Daniel Stampfli

Vom 18. bis 21. Dezember 2005 findet in Davos das 2. Mirus-Nachwuchsförderungsseminar für Studenten der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern SHL statt. Mindestens 20 Studierende aus dem vierten Semester (Betriebswirtschaft) haben die Möglichkeit, an dieser Kaderausbildung teilzunehmen. Angesprochen werden als Hauptzielpublikum rund 50 Personen, erklärt Peter Durrer, Ausbildungsleiter an der SHL. Die Seminarinhalte würden mit Mirus abgesprochen, damit nicht bereits vermittelter Unterrichtsstoff repetiert werde. «Die Seminarteilnehmer sollen ganz klar einen Zusatznutzen erhalten», so Durrer.

## Arbeit und Plausch sinnvoll vereinen

Auch dieses Jahr konnte Paul Petzold, Geschäftsleiter und zusammen mit Oliver Hunziker Inhaber der Mirus Software AG, wiederum interessante Referenten für das Nachwuchsförderungsseminar in Davos verpflichten. Nicola S. Lietha, Leiter Firmenkunden der CS St. Gallen, wird zu Themen wie Finanzierung, Rating und Basel II referieren. Thomas Binggeli, Inhaber von «Thomas Veloshop» und Organisator



■ Nachwuchsförderungsseminar in Davos. Eingeladen werden von der Mirus Software AG im Dezember jeweils rund 20 Studenten der Schweizer Hotelfachschule Luzern.

Foto: zvg

der Gourmet-Bike-Tour, wird ein Referat zum Thema Guerilla-Marketing halten. Robert Weiss von der Robert Weiss Consulting wird zu den Anforderungen der Hotellerie an die Technologie der Zukunft sprechen und der ETH-Informatiker Andy Flury wird ein Referat über Internet-Auftritt und Internet-

Marketing halten. Eventuell kommt laut Petzold noch ein weiteres Referat zum Thema Sozialversicherung dazu.

Gegenüber dem Vorjahr wird die diesjährige Durchführung um einen Tag gekürzt. «Letztes Jahr hatten wir ein zu starkes Paket geschnürt. Die Teilnehmer waren damit etwas überfor-

dert. Sie sollen schliesslich nicht nur zum Arbeiten nach Davos kommen, sondern auch den Plausch haben», sagt Petzold. Am Nachmittag haben die Seminarteilnehmer jeweils die Möglichkeit, Schneesport zu betreiben. «Ziel ist es, den jungen Leuten etwas mit auf den Weg zu geben, das für sie unver-

gesslich bleibt und wovon sie profitieren können.»

«Diese Nachwuchsförderung ist eine unserer Marketingaktivitäten», erläutert Petzold die Idee, die hinter der Durchführung des Seminars steckt. Durch das Engagement von Mirus an den Hotelfachschulen habe man nach Jahren festgestellt, dass die Absolventen als spätere Kunden bei einer Betriebsübernahme mit Themen konfrontiert würden, die in der Schule nur in der Theorie aber nicht im Detail behandelt worden seien. Daraus sei dann die Idee entstanden, Studierende der HSL nach Davos an ein Nachwuchsförderungsseminar einzuladen. Die Kosten für den gesamten Kurs inklusive Übernachtung, Verpflegung und Skipass werden von der Firma Mirus Software AG übernommen. «Wir werden aber auch von der Davoser Hotellerie ganz toll unterstützt, welche uns sehr gute Rahmenbedingungen zur Verfügung stellt», sagt Paul Petzold.

## Beide Parteien ziehen eine positive Bilanz

Petzold habe letztes Jahr festgestellt, dass es unter den jungen Leuten «einen unheimlich guten Kitt gibt». Aber auch für seine Firma ergebe sich eine nicht unerwünschte Kundenbindung. «Wenn wir später einmal unser Geld mit diesen Leuten verdienen, dürfen wir vorher auch etwas in sie investieren», so Petzold.

Auch Peter Durrer von der SHL zieht eine positive Bilanz der ersten Seminar-Durchführung im Dezember 2004. Das Programm sei von der Qualität der Referenten her top gewesen und habe bei den Studenten ein positives Echo ausgelöst. «Es war eine absolut tolle Erfahrung», so Durrer.

# Auf Jobsuche?

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

Abonnieren Sie jetzt die hotel+tourismus revue und nehmen Sie automatisch an der Verlosung eines Elektrobikes (www.flyer.ch) im Wert von Fr. 4000.- teil. Ausserdem erhalten Sie monatlich eine Zusatzchance für einen Ausflug mit 15 Elektrobikes.

**FLYER**  
Innovation in Mobilität



Abonnieren: Telefon 031 740 97 93, abo@htr.ch

**htr**

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



Igeho 2005

# Neue Plattformen für die Branche lanciert

Die gastgewerblichen Branchenverbände gehen an der Igeho 2005 neue Wege der Kommunikation: Das von hotellerieuisse mitgetragene «Igeho Forum» bietet ein attraktives Vortragsprogramm. «Nachwuchs-Corner» heisst die junge Plattform für Berufseinsteiger.

Guidrun Schlenczek

Der Branchenverband hotellerieuisse führt an der diesjährigen Igeho zusammen mit der Hotelfachschule Thun und der Vereinigung Innenarchitekten VSI erstmals das «Igeho Forum» durch: Unter dem Motto «meet eat drink think» dient das Forum als Networking- und Know-how-Plattform mit Fachvorträgen und Infoständen. Das Forum im zweiten Stock der Halle 2 umfasst auf insgesamt 850 Quadratmetern einen Veranstaltungs-Kubus mit rund 100 Sitzplätzen, eine 14 Meter lange Bar sowie die Stände der drei Hauptpartner und diverser Subpartner. Angesiedelt ist hier auch der Gemeinschaftsstand von hotel-tourismus revue und hotel-job. Die längste Bar der Messe wird von der Hotelfachschule Thun betreut.

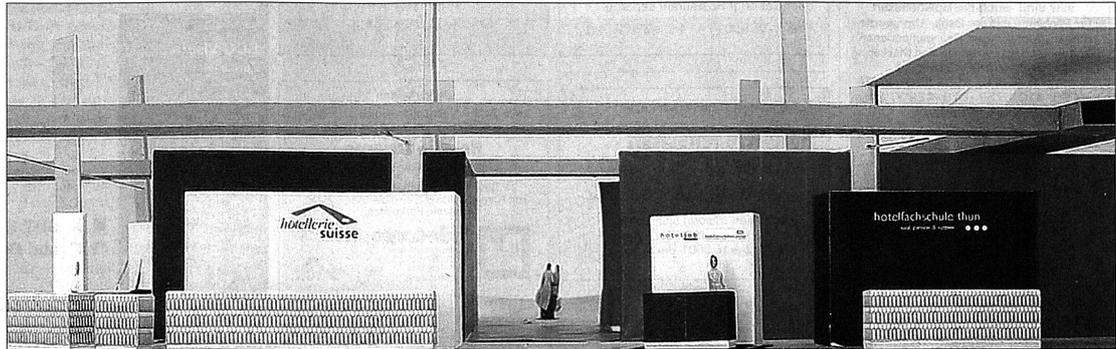
Das Vortragsprogramm startet täglich ab 9 Uhr 30, endet spätestens um 18 Uhr und behandelt Themen wie Innenraumgestaltung, Licht, Design, Marketing, Ausbildung etc. Am 19. und 20. November werden Siegerehrungen des Salon Culinaire Mondial 2005 abgehalten. Kaffee-Guru Francesco Illy lädt am Montag, den 21.11., ab 13 Uhr zur Espresso-Degustation. Im Anschluss an jeden Veranstaltungstag laden hotellerieuisse und Igeho im Forum die Aussteller zum Apéro (18 Uhr bis 19 Uhr 30). Detailliertes Programm des «Igeho Forum 05» unter: [www.igeho.ch](http://www.igeho.ch).

## Lehrlinge und Fachschüler bekommen «ihren» Stand

Zusammen mit der Messe Schweiz schaffen die drei Branchenverbände hotellerieuisse, GastroSuisse und Hotel & Gastro Union den Lehrlingen und Fachschülern erstmals ihren eigenen Stand. Der «Nachwuchs-Corner» in Halle 1, Stand A98 (im Eingang Nord), soll als Treff- und Informationspunkt für einen sinnvollen Messebesuch dienen und den Austausch zwischen den Jugendlichen und der Branche fördern.

Um den Messebesuch besser zu strukturieren und zu planen, können sich interessierte Schul- und Studentengruppen für ein Gespräch anmelden: Die Gruppen in Begleitung von Lehrkräften werden an der «Welcome-Bar» des Nachwuchs-Corners persönlich begrüsst und erhalten einen Überblick über das Messeangebot. Am Stand informieren die drei Verbände unter dem Gemeinschaftsauftritt «[www.berufe-gastgewerbe.ch](http://www.berufe-gastgewerbe.ch)» zudem über ihr Aus- und Weiterbildungsangebot. Ein gemütlicher Lounge-Bereich lädt zum Verweilen ein.

Der Nachwuchs-Corner ist weiter Ausgangspunkt verschiedener Parcours, die den «Nachwuchs» durch die Fachmesse führen. Die «Parcours-Posten» sind Aussteller aus verschiedensten Bereichen, die an ihrem Stand, zum Teil in definierten Zeitfenstern, spezielle Angebote für die jungen Berufsleute bereithalten. Ergänzt werden die Messe-Parcours durch weitere attraktive «Posten» wie Sonderpräsentationen, Events und Referate. Die jungen Besucher können sich mit einer speziellen VIP-Card ausweisen, so von Sonderaktionen profitieren und den Nachwuchs-Parcours absolvieren. Es winken attraktive Preise.



Das «Igeho Forum 05» steht für Austausch und Information. Die Stände der Partner und die längste Bar der Messe umschliessen den roten Veranstaltungs-Kubus. Foto: zvg

Anzeige



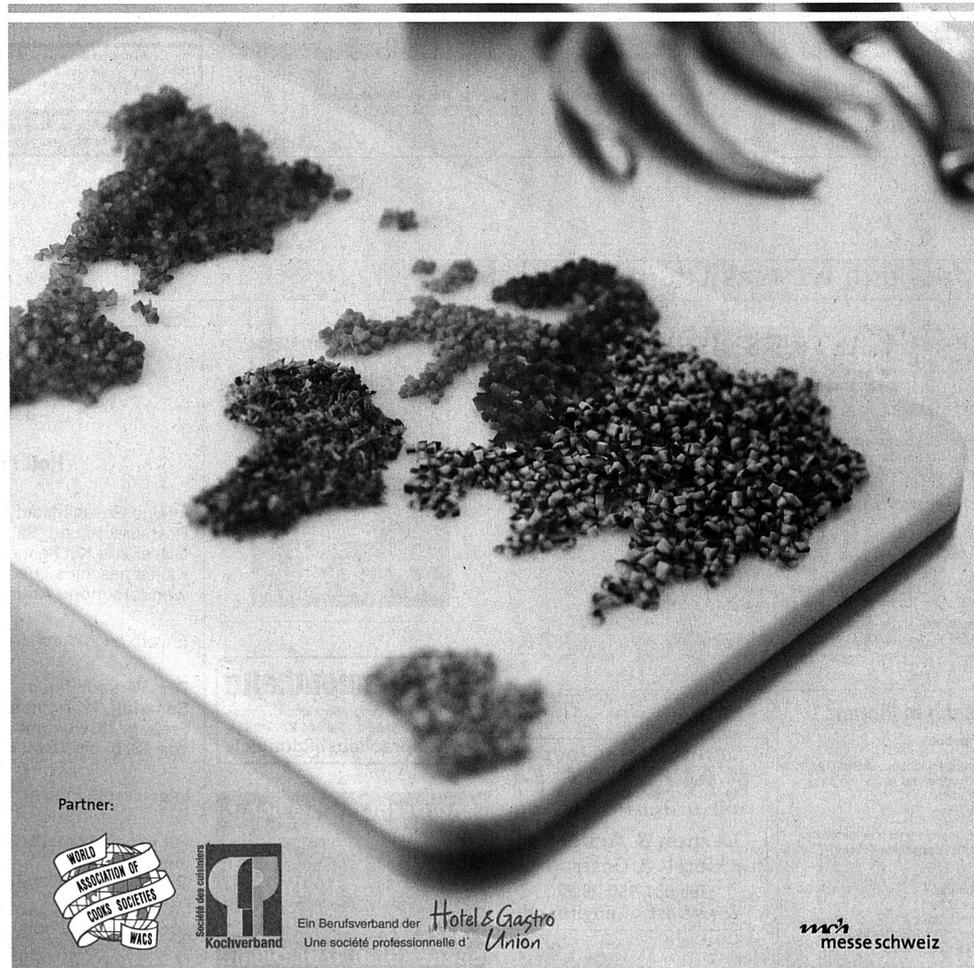
# Igeho

HOME TO HOSPITALITY  
19–23|11|2005|BASEL  
[WWW.IGEHO.CH](http://WWW.IGEHO.CH)

## Salon Culinaire Mondial

Nur alle sechs Jahre: Weltklasse in Basel an der Igeho 05. Mit den zehn weltbesten Nationalteams, den acht besten europäischen Regio-Teams, der neuen Culinary Art Show und natürlich: Ihnen! Lassen Sie sich von der kalten Schau

inspirieren und gönnen Sie sich die Weltklasse-Menüs der besten Teams im «Restaurant des Nations». Reservationen für die begehrten Sitzplätze werden vom Swissôtel Le Plaza Basel entgegengenommen: Telefon +41 61 555 37 42.



Partner:



WORLD ASSOCIATION OF COOKS SOCIETIES WACS

Sanität der Kantone



Kochverband

Ein Berufsverband der



Hotel & Gastro Union  
Une société professionnelle d'

 messe schweiz

**HESSER**  
UNTERNEHMENSBERATUNG  
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, Umfinanzierungen,  
Sanierungen, Reorganisations,  
Kostenrestrukturierungen und Marketing**

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

Zu vermieten (evtl. Verkauf): Neubau

**Hotel Balade**  
Klingental 8, Klein-Base, Nähe Rhein:  
– 24 Doppelzimmer  
– Restaurant/Bar 230 m<sup>2</sup>  
– Luxusküche 72 m<sup>2</sup>  
– Saal im UG 75 m<sup>2</sup>  
+ Inventar (möbliert/bezugsbereit)

Teil-Miete möglich (Ladengeschäft  
oder Bar oder Restaurant separat).  
Telefon 061 901 74 74 (bis 22.00 Uhr)

168457/431980

Zu verkaufen

**Hotel Garni/Pension**  
Bj. 1993, ca. 900 m vom  
Bodensee entfernt.  
Betriebsbereit und gut belegt.  
Sichere Geldanlage und Existenz  
für Paar oder Familie.  
Auch für andere Verwendungszwecke  
geeignet.

Verhandlungspreis  
hotelgarni@vtxfree.ch

168440/431910



**Ihr Branchen-  
spezialist in  
Hotellerie und  
Gastronomie**

**BDO Visura**  
Zürich 044 731 12 31  
daniel.schlegel@bdo.ch  
erich.walzer@bdo.ch  
Luzern 041 368 13 24  
ursula.ehlozer@bdo.ch  
rolf.halner@bdo.ch  
Aarau 062 834 91 91  
thomas.bucher@bdo.ch  
Bern 031 327 17 17  
philippe.arnet@bdo.ch  
Sion 027 324 70 70  
otto.ming@bdo.ch

www.bdo.ch

- Treuhand
- Immobilien
- Unternehmensberatung
- Wirtschaftsprüfung
- Steuern und Recht

**SHT Hotel-Treuhand  
und Beratungen**

**BDO**  
BDO Visura

**Gsell & Partner**  
Kompetenz in Hotellerie und Restauration

**Bereit für den  
Neubeginn?**

Unbezahlbare Tipps zu  
bezahlbaren Preisen für  
Unternehmer in Hotel-  
lerie und Restauration.

Gsell & Partner GmbH 6503 Luzern  
Telefon +41 (0)41 220 2000  
Telefax +41 (0)41 220 2001  
info@gsellundpartner.ch  
www.gsellundpartner.ch

Zu verkaufen in der Stadt Luzern

**Hotel-Liegenschaft**  
mit 40 Betten und  
neuzeitlichem Restaurant. Gute Lage.

Interessenten melden sich unter  
Chiffre.168442, hotel + tourismus  
revue, Postfach, 3001 Bern.

168442/414680

Zu verkaufen

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

**Hotel in Locarno**  
in einem antiken Gebäude.

21 Zimmer mit Dusche/WC, Restaurant  
mit Kamin, grosser Gewölbekeller, Garten,  
private Parkplätze.

**fideconto**  
Locarno, Piazza Muraccio  
Tel. 091 751 15 25  
Fax 091 751 37 19  
www.fideconto.com

seit 1963  
mitglied  
svit  
168469/083500

**Zu verkaufen im Tessin**

**Der Lieblingsplatz der Abendsonne!**  
In Piazzogna/Gambargno, Lago Maggiore/  
CH eine 100-jährige, bestens eingeführte  
und top renovierte Osteria: Das Tamaro.

**Hier ist Ihr neuer Anfang:**  
3-stöckiges, klassisches Tessinerhaus auf  
892 m<sup>2</sup> Grundstück. Mehrere öffentliche  
Parkplätze 30 m entfernt. Neu möblierte  
Osteria mit Kamin und separatem Grotto  
(ca. 40 Plätze). 6 Zimmer auf 2 Stockwerken  
mit Balkon. Separate 3-Zimmer-Ferien-  
wohnung mit Terrasse. Separater Wein-  
keller/Vinothek. 2 Aussenterrassen in Süd-  
und Südwestlage, mit Seeblick (ca. 60  
Plätze). Gartenbar, Bocciabahn, Rustico.  
Grosser Estrich.

**Verkaufspreis CHF 990.000.–  
(inkl. Inventar und Mobiliar)**

Nur solvente Interessenten melden sich  
bitte unter Chiffre 155-74723 Publicitas SA,  
C.P. 48, 1752 Villars-s/Glâne 1.

168441/382708

**Zu verpachten**

**Restaurant Storchen**  
an zentraler Lage in Grellingen

per 1. März 2006 oder früher

Restaurant ca. 50 Sitzplätze  
Poststübl ca. 40 Sitzplätze  
Saal EG ca. 60 Sitzplätze  
Saal UG ca. 60 Sitzplätze  
Terrasse ca. 50 Sitzplätze  
Kegelbahn  
Gästeparkplätze direkt beim Haus  
Wirtewohnung optional

Kleininventar zur Übernahme vorhanden.

Wir bieten attraktive Pachtbedingungen.

Interessiert ?  
Für weitere Auskünfte oder eine Besichtigung  
wenden Sie sich an Frau Yvonne Gutknecht.

**Burckhardt Immobilien**

**Burckhardt Immobilien AG, Basel**  
Frau Yvonne Gutknecht  
Telefon 061 338 35 62  
ygutknecht@burckhardtimmobilien.ch  
www.burckhardtimmobilien.ch

Schweizer **Bijou-Kleinhotel** am Bodensee, unweit von  
Konstanz an bester Passantenlage, altershalber zu verkaufen.  
Ein Betrieb mit tadelloser Bausubstanz in einem  
grossen Einzugsgebiet, mit dem man beste Rentabilität  
erzielen kann!

Interessenten melden sich bitte bei **ReOr – Beratungen**  
Postfach, 8185 Winkel / ZH oder Tel. 044 862 69 40  
E-Mail: info@reor.ch

168439/350338

**Golfclub Unterengstringen**

Nach Umbau unseres Clubhauses mit modernstem  
Restaurationsbetrieb suchen wir auf Februar 2006 oder  
nach Vereinbarung einen

**Mieter (Dame oder Herr)**

Wir möchten unseren Mitgliedern höchste Qualität  
in allen Serviceleistungen anbieten.  
Dazu gehören selbstverständlich eine vorzügliche  
Küche, Organisationstalent und wirtschaftliche  
Verantwortung. Darum suchen wir einen ausgewiesenen  
Gastronomiefachmann.

**Ihr Anforderungsprofil:**

- Vollblutgastronom
- Höhere Fachschulbildung
- Erfahrung im gehobenen Gastronomiebetrieb
- Freude am Organisieren von Banketten und Apéros

**Wir bieten:**

- Komplettes neues Restaurant, geplant nach fortschrittlichsten Kenntnissen im Gastrobereich
- Gesicherter Mindestumsatz durch Mitglieder, Restaurationspaulschale
- Der Club stellt die feste Einrichtung zur Verfügung, einzig das Kleinmaterial muss vom Pächter übernommen werden.

Interessenten melden sich bitte schriftlich an:  
**D'Aujourd'hui & Partners AG**  
Lambergstrasse 8, Postfach 118  
CH-8613 Uster  
D'Aujourd'hui-partners.ag@bluewin.ch

168459/406388

Die **htr** stellen revue bietet jede Woche den grössten Stellenmarkt der Branche.  
Hier finden Sie die besten Fachkräfte, Inserieren und Abonnieren:  
Tel.: 031 370 42 42, Fax: 031 370 42 23.  
E-Mail: inserate@swishotels.ch, www.htr.ch

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

**htr** AUS- UND WEITERBILDUNG/ANZEIGEN

**GASTRO SUISSE**  
WEITERBILDUNG

**DER BARKURS**

**Ziel**  
Dieses Intensivseminar bietet Ihnen eine praxisorientierte Weiterbildung, die Ihnen  
den Start an der Bar erleichtert. Sie werden optimal auf Ihren geplanten Einsatz  
an der Hotelbar vorbereitet. Neu: Ab 05 mit GastroSuisse-Diplom.

**Dauer**  
6 Tage, 09.00 Uhr bis 17.30 Uhr

**Daten**  
Montag, 7. bis Samstag, 12. Nov. 2005.  
6. bis 11. März 2006, 12. bis 17. Juni 2006, 28. Aug. bis 2. Sept. 2006, 6. bis 11. Nov. 2006

**Preis**  
Fr. 1'190.- inkl. 6 Tage Seminar, Seminarunterlagen, GastroSuisse-Diplom  
als Barmann/Barfrau, Mittagessen und Pausenverpflegung.

Weitere Informationen unter [www.gastrouisse.ch](http://www.gastrouisse.ch)  
Tel. 044/377 55 30 - Fax 044/377 55 92 - E-mail: weiterbildung@gastrouisse.ch

**Vos connaissances  
commencent ici!**

**Cours &  
Qualifications**

email:  
info@abewine-spirits.ch  
www.abewine-spirits.ch

**Italienisch in Florenz**

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

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

Scuola Toscana  
Via dei Benci, 23  
50122 Firenze/Italia  
Tel. und Fax 0039/055 244583  
www.scuola-toscana.de

153472/390239

**SOUTHBORNE SCHOOL OF  
ENGLISH**  
BOURNEMOUTH ENGLAND

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

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

**Er braucht. Sie hat.**

**Spende Blut. Rette Leben.**

**Liquidationsverkauf**  
des gesamten Inventars

**Hotel Schweizerhof Ascona**

Infolge Geschäftsaufgabe verkaufen wir das gesamte Zimmer,  
Restaurant- und Salonmobiliar, Wäsche, Geschirr, Besteck,  
Gläser, alle Küchengeräte, Kühlschränke, Steamer, Abwasch-,  
Kaffeemaschine usw. Waschmaschine, Tumbler, Mangel,  
wunderschöne Antiquitäten, Lampen und viele Bilder...

Erwerb auch durch Privatpersonen möglich.

**Der Verkauf findet statt von Dienstag, 8. November bis  
Samstag, 12. November und von Montag, 14. November bis  
Freitag, 18. November 2005, jeweils von 10.00 bis 12.00 und  
von 13.30 bis 16.00 Uhr.**

Interessante Preise.

Für Informationen oder für einen persönlichen Termin rufen Sie  
uns bitte an:  
Telefon 091 785 11 77 oder 079 421 73 41.

Hotel Schweizerhof, Via Locarno 41, 6612 Ascona.

168460/2240

Hotel-Branding

# Betörende Düfte als Markenzeichen

■ US-amerikanische Hotels experimentieren zunehmend mit Düften als weiterem Zeichen für ihre Marken-Positionierung. Am weitesten fortgeschritten sind die dazugehörigen, unerlässlichen Tests im Westin-Hotel am New Yorker Times Square.

Harald Weiss

Schon seit Jahrtausenden setzen Frauen geschickt sinnliche Düfte zum Verführen und Wiedererkennen ein. Jetzt wollen auch die ersten amerikanischen Hotelketten die Tatsache nutzen, dass Gerüche sehr stark mit Erinnerungen verbunden sind. In verschiedenen Versuchen soll herausgefunden werden, inwiefern sich durch angenehme Düfte die Zufriedenheit und Loyalität der Gäste steigern lässt, und ob sich damit eine zusätzliche Branding-Komponente aufbauen lässt. Omni Hotels, Marriott und Westin sind die ersten drei Ketten, die auf unterschiedliche Weise und an verschiedenen Orten spezielle Geruchsstoffe verbreiten.

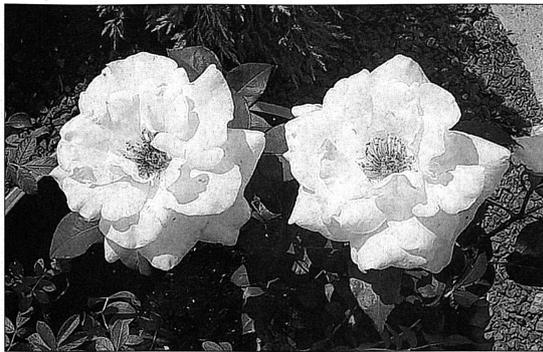
Westin Hotels & Resorts hat einen charakteristischen Geruch nach weissem Tee entwickelt, der in Lobbys, Gängen und anderen öffentlichen Bereichen versprüht wird. Die neue Duftkomponente wird im Augenblick in der neuen «Renewal Suite» im «Westin New York» am Times Square getestet und soll

– falls erfolgreich – in allen 121 Westin-Hotels eingesetzt werden. «Der Geruchssinn ist der einprägsamste aller Sinne», sagt Westin-Vizepräsidentin Sue Brush, «und wir hoffen, dass die Gäste mit dem Geruch eine positive Erinnerung an das Hotel verbinden».

## Ein Zitrus-Duft für die Fitnesszentren der Hotels

Zusätzlich zum allgemeinen Weissen-Tee-Geruch soll es noch andere Duftstoffe in speziellen Hotelbereichen geben. «Eventuell werden wir noch einen auf Zitrus basierenden Duft in den Fitnesszentren einführen», sagt Sue Brush über Westins weitere Duftmarken-Pläne. Noch mehr Vielfalt gibt es auf Westins neuen Konzept-Zimmern, den «Renewal Suites». In jeder der neuen, 120 Quadratmeter grossen und 2000 Dollar teuren Suiten steht dem Gast eine neuartig komponierte «Regenerations-Station» zur Verfügung. Dabei handelt es sich um ein Set an ausgewählten Düften, Ölen und natürlichen Belebungsstoffen zur Revitalisierung. Die Palette reicht von Natur-Patches für eine persönliche Aromatherapie bis hin zum Antistress-Mundspray und zu homöopathischen Antistress-Mitteln.

Auch Marriott Hotels & Resorts untersucht derzeit in den USA die Wirkung von «aromatisierten Lobbybereichen» – so die offizielle Bezeichnung –, um damit die Wiedererkennung der Marke zu unterstützen. Ausserdem experimentiert man mit bezaubernden



■ «White Tea Rose». Zum Test durchströmt derzeit der Duft von weissem Tee die Lobby und die Gänge des Westin-Hotels am New Yorker Times Square. Foto: Westin

## Parfümierung von Hotels: Ein Test mit vielen Hürden

■ Wenn ein Hotel parfümiert wird, müssen allergische Reaktionen ausgeschlossen sein. Westin liess seine neue Duftmarke eingehend darauf untersuchen. Auch die Nasenempfindung der Kunden wird berücksichtigt. Noch bevor Westin sein Parfum in der Lobby versprühte, wurden Roadtests durchgeführt, wie sie auch die Parfumindustrie bei einer Markeneinführung vornimmt. Unter anderem stellte sich heraus, dass Männer keine blumigen Duftnoten

mögen. Bis der neue «Westin-Markenduft» zum Branding der Kette gehört, wird es noch dauern. «Wir müssen die Parfümierung noch unter verschiedenen Einflussfaktoren testen. Wetter, Jahreszeit und vor allem die verschiedenen Einstellungen der Klimaanlage können die Wirkung stark beeinflussen. Erst danach können wir sicher sein, dass die Gäste mit unserer Duftkomponente nur Positives verbinden», sagt Westin-Vizepräsidentin Sue Brush. HW

Düften, die das individuelle Wohlbefinden steigern sollen. So stehen in den Badezimmern stark parfümierte Badezusätze bereit. Hierzu ist Marriott eine Partnerschaft mit «Bath & Body Works» eingegangen, die exklusiv für Marriott einen betörenden Orangen-Ingwer-Duft komponiert haben.

Das wie Westin zur Starwood-Gruppe gehörende «Princeville Resort» auf Hawaii verfolgt eine ähnliche Konzeption. Hawaii's berühmter Parfum-Designer Malie Kaua'i hat für das Hotel eine «hawaiianische Zimmeraroma-Therapie» ausgearbeitet, basierend auf dem Geruch lokaler Blumen. Die Komposition heisst «Maile Mist» und soll den Gast «sofort nach der Ankunft in den betörenden Blumenduft Hawaiis versetzen». Gegenwärtig steht diese Duftmarke nur in den Zimmern bereit, doch auch hier laufen die Vorbereitungen für eine Ausweitung auf die Lobby und die anderen öffentlichen Bereiche.

## Duftverbreitung wird durch Dusche ausgelöst

Auch in Denver, im US-Bundesstaat Colorado, werden Duftmarken getestet. Hier experimentiert Omni Hotels in seinem 390 Zimmer umfassenden «Omni Interlocken Resort» mit dem Einsatz von erfrischenden Eukalyptusdüften. Die Duftverbreitung wird dort mit der Betätigung der Dusche ausgelöst und verteilt sich nach wenigen Minuten gleichmässig über das Badezimmer und den gesamten Schlafraum.

Anzeige

# BASLER WEINMESSE

29. Oktober bis 6. November 2005

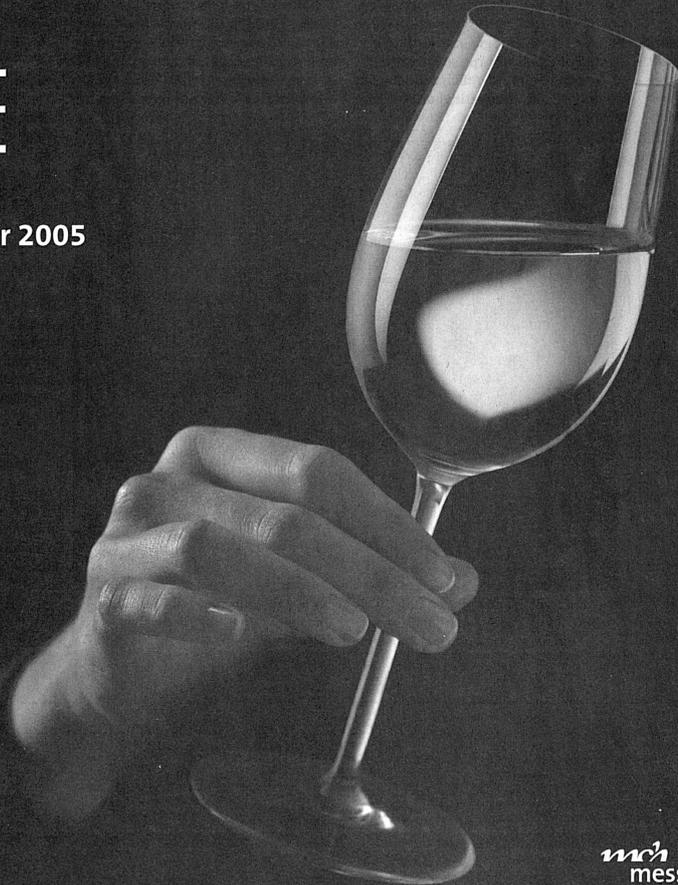
Messezentrum Basel | Halle 4

Montag bis Samstag: 15 bis 21 Uhr

Sonntag: 12 bis 19 Uhr

Eintritt CHF 8.–

www.weinweb.ch



mch messe schweiz

Weiterbildung IV (Schluss)

# «In die Schuhe des Kunden...»

■ «Put yourself in the shoes of the customer», so könnte laut Thomas Allemann das Leitmotiv des ersten Moduls seiner Weiterbildung bezeichnet werden. Er macht den MBA und hat die letzten Wochen in Form von Tagebuchnotizen über seinen Studienalltag berichtet.

Thomas Allemann

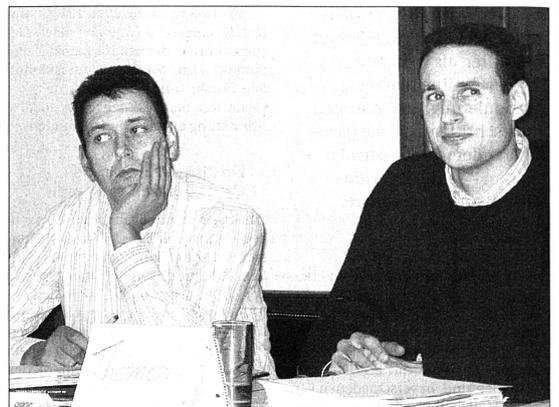
«Montag, 17. Oktober 2005: Nach einem wunderbaren Herbstwochenende mit Ausflug an den Wolfgangsee (jaja, zum berühmten Weissen Rössl) starteten wir mit der Accounting Prüfung in die neue Woche. Darin ging es insbesondere um den Unterschied zwischen dem nationalen Rechnungslegungsgesetz und den internationalen Rechnungslegungsempfehlungen gemäss IAS und IFRS. Anschliessend stand Marketing mit Dr. Christian Pillar von der Tourismus Salzburg GmbH und Lektor an der Uni Linz sowie der Wirtschaftsuniversität Wien auf dem Programm.

## «Schau zuerst, was die anderen gemacht haben»

Nach der allgemeinen Einführung zu den Grundsätzen des touristischen Marketings gab es einen kleinen Exkurs über die Marketingpolitik. Ein interessantes Zitat von Dr. Pillar: «Der Markt findet in den Köpfen der Konsumenten statt, Ziel muss es also sein, Platz in den Köpfen der Konsumenten zu finden». Da nicht alle Köpfe gleich ticken, gibt es bei der Markenpolitik ebenfalls eine Polarisierung, nämlich mit den beiden Extremen Premium-Marken und Economy-Marken. Es müssen also nicht immer nur High-End-Produkte angeboten werden. Der Detailhandel (M-Budget) und innovative Unternehmer (Easy-Hotel) zeigen uns auf, dass sich auch in der Schweiz mit einer Tiefpreisstrategie Geld verdienen lässt.



■ «Wissen bedeutet Kompetenz». Michaela Kozanovic (A), Projektleiterin, Kommunikationsagentur phase5, Wien, und Burghart Lell (A), Operations-Manager für Europa, Karibik und Afrika bei Globus Travel Services S.A., Lugano.



■ «Wissensvorsprung wird zum zentralen Thema.» Michael Waldbrunner (A), Area-Manager, Bagel Factory, London, und Thomas Egebrecht (I), Marketingleiter Schnalstaler Gletscherbahnen AG, Südtirol (I).

Dienstag, 18. Oktober 2005: Heute beschäftigen wir uns mit dem Thema Marketingkonzept. Anhand von zwei Beispielen aus der Praxis, nämlich der Rad-WM 2006 im Salzburgerland und dem Mozartjahr 2006 in Salzburg und Wien, zeigte uns Dr. Pillar, was die einzelnen Elemente des Marketingkonzeptes sind, und welche Klippen es in der Umsetzungsphase zu umschiffen gilt – in Anbetracht der Gleichzeitigkeit beider Anlässe im Jahr 2006 für Salzburg sicher eine grosse Herausforderung. Im zweiten Teil des Tages waren dann wir gefordert. In einer Gruppenarbeit mussten wir selber ein Marketingkonzept für eine Destination erstellen. Meine Gruppe wählte das Beispiel von St. Moritz, und getreu dem studentischen Grundsatz «schau zuerst, was die anderen gemacht haben» gaben wir in Google «St. Moritz» und «Marketing» ein. Surprise, surprise!, da erschien doch tatsächlich zuoberst auf der Liste das Marketingkonzept von

St. Moritz für das Jahr 2003 bis 2006. Hätte jemand in der Schweiz diese Offenheit erwartet! Na ja, St. Moritz ist eben in jeder Hinsicht anders, als viele andere Destinationen. Entsprechend fundiert war dann auch unsere Präsentation.

Am Abend kamen wir dann noch in den Genuss von zwei spannenden Referaten über erfolgreiche Marketingkonzepte im Bundesland Salzburg. Karl Rieger, von der Salzburger Land Tourismus GmbH stellte uns das bereits seit Jahren erfolgreiche Konzept «Bauernherbst» (www.bauernherbst.com) vor. Er ist übrigens der Erfinder und Realisator dieses Projektes, das darauf abzielt, Salzburgs Nachsaison zu beleben und zu verlängern. Leo Bauernberger, Geschäftsführer der Salzburger Land Tourismus GmbH, präsentierte uns das erst kürzlich lancierte Produkt «Almsommer» und liess uns mit schönen Impressionen «himmlisch wohl fühlen» (mehr dazu bei www.salzburgerland.com).

Beide Projekte zeigten auf, dass der Schulterschluss zwischen der Landwirtschaft und dem Tourismus nicht einfach aber mit viel Überzeugungskraft und intensiver Kommunikation durchaus möglich ist und im Endeffekt eine absolute Win-win-Situation hergestellt werden kann. Haben Sie übrigens gewusst, dass im Bundesland Salzburg bereits mehr als 50% aller Bauernbetriebe auf biologische Produktion und über 90% auf IP umgestellt haben?

## Begeisterung für den Studentenausweis...

Mittwoch, 19. Oktober 2005: Am Morgen gab uns Dr. Aumayr, Geschäftsführer der Salzburg Management GmbH – University of Salzburg Business School (SMBS – www.smbs.at) eine Einführung in das Projektmanagement. Dieses Thema werden wir dann im zweiten Modul in St. Gallen vertiefen. Deshalb dazu nur so viel: Erstmals angewendet wurde die Technik des Projektmanagements in den Sechzigerjahren für die Mondmission der NASA. Involviert waren dabei rund 130 000 Personen. Am Nachmittag empfing uns Prof. Rudolf Mosler, Vizedirektor für Lehre an der Universität Salzburg, die Trägerin des MBA-Programms ist. Dabei erfuhren wir einige interessante Angaben zur Universität. Sie wurde im Jahr 1623 von Erzbischof Paris Lodron gegründet und beherbergt heute rund 11 000 Studenten. Anschliessend konnten auch wir uns offiziell an der Uni Salzburg einschreiben und den Studentenausweis in Empfang nehmen. Was für ein Gefühl nach über 20 Jahren.

## ... und ebenso für die Mozartkugeln

Leider gabs weder im Café Tomaselli, einem der ältesten Kaffeehäuser Salzburgs, wo bereits Mozart seinen Mokka geschlürft hatte, noch bei Fürst, dem Erfinder der Original Mozartkugeln (nur echt mit der silbrig-blauen Verpackung) Studentenrabatt – lags wohl an den grauen Strähnen in meinem Haar? Die Original Mozartkugeln wer-

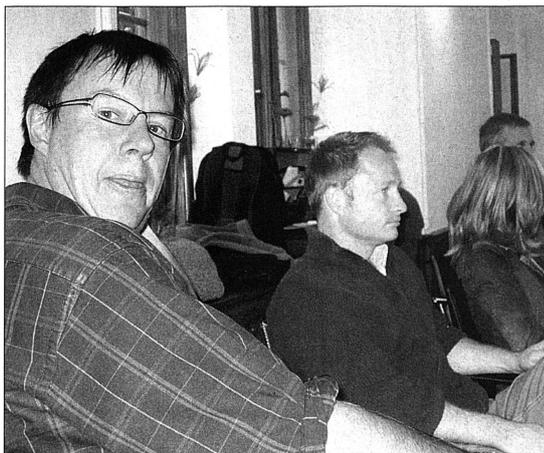
den übrigens noch heute von Hand gerollt und haben darum auch ihren Preis, nämlich rund einen Euro pro Stück.

Donnerstag/Freitag, 20./21. Oktober: Die beiden letzten Tage des ersten Moduls beschäftigen wir uns mit dem Thema «Tourism Product» mit Prof. Frederic Dimanche, von CERAM Sophia Antipolis, France. Zum Abschluss ein wahres Feuerwerk an Theorie und Praxisbeispielen aus der Marketingküche. Wichtig bei jeder Strategie ist übrigens die positive und negative Abgrenzung, will heissen, welche Produkte/Dienstleistungen will ich anbieten, welche nicht, welchen Markt will ich bearbeiten, welchen nicht und mit wem stehe ich im Wettbewerb und mit wem nicht. So definierte der Gründer von Ryanair, Michael O'Leary, die Sony Playstation als seine Konkurrenz, da sie zum ähnlichen Preis wie seine Flugtickets ebenfalls Ablenkung und eine Form von Freizeitaktivitäten anbietet. Auch am letzten Tag der dritten Woche schloss sich wieder der Kreis zur ersten Veranstaltung. Das Zitat von Prof. Dimanche «Put yourself in the shoes of the customer» könnte gleichzeitig auch als roter Faden durch das erste Modul bezeichnet werden. Was wird wohl das Leitmotiv des zweiten Moduls, welches vom 20. März bis 7. April 2006 in St. Gallen stattfindet, sein? Bis dann. >>>

## Modul 1 ist abgeschlossen



■ Thomas Allemann ist Leiter Wirtschaftspolitik bei hotellerieuisse. Er absolviert einen Master of Business Administration (MBA) in Salzburg. Während seiner Ausbildung hat er in diversen Tagebuch-Beiträgen der htr über seinen Studienalltag berichtet. Modul 1 ist nun abgeschlossen, Modul 2 findet im März 2006 in St. Gallen statt. Dann wird Allemann wieder für die htr-Leserschaft berichten. MD



■ Man lernt nie aus: Jürgen Hofer (CH), Leiter Begegnungszentrum Altes Spital (Kongress- und Seminarhotel) Solothurn, und Patric Arn (CH), Dozent für Tourismus an der Academia Engiadina in Samedan.

Fotos: TA

## htr INTERNET-AGENDA

Möchten Sie wissen, was in der Branche los ist? Wann findet die nächste Internationale Tourismusbörse in Berlin (ITB) statt? Wo findet denn die nächste Food-Messe statt? Und wann kann ich die Basler Weinmesse besuchen?

In unserer Internet-Agenda finden Sie die Angaben über die wichtigsten Messen, Tagungen und Workshops in der Hotellerie, Gastronomie und im Tourismus. Loggen Sie sich ein unter [www.htr.ch](http://www.htr.ch) und klicken Sie links auf «Agenda».

## IMPRESSUM

### 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 (HRF), Christine Künzler (CK), Theres Lagler Berger (TL), Daniel Stampfli (DST), Dr. Karl Josef Verding (KJV).  
Gastronomie/Technik: Renate Dubach (RD), Gudrun Schlenzcek-Gasser (GSG).  
Cahier français: Miroslaw Halaba (MH), Laurent Missbauer (LM).  
Produktion/Layout:  
Roland Gerber (RG), Gilbert Perrot (GPE).

Korrektorat: Paul Le Grand.  
Korrespondenten: Katja Hassenkamp (HAS), Paris; Gerhard Lob (GL), Tessin; Heribert Purtscher (HP), Wien; Maria Pütz-Willems (MAP), München; Franziska Richard (FRIC), Basel; Georg Uebanauf (GU), Frankfurt; Gregor Waser (GW), Zürich; Robert Wildi (ROW), Zürich.

Verlag:  
Verlagsleitung: Iris Strebel.  
Stellvertreter: Marc Moser.  
Geschäftsanzüge: Oliver Egloff (Anzeigenleiter).

Druck:  
Böcher Grafino AG, Druckzentrum Bern.  
Auflage:  
WEMF-beiglaubigt 2004/05  
Verkaufte Auflage: 12 332  
Gratisauflage: 1342  
(Druckauflage: 18 000)  
Verkaufspreise: (inkl. MwSt)  
Einzelnummer Fr. 4.30,  
Jahresabonnement Fr. 145.–,  
ISSN: 1424-0440

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

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



## TOURISME

**Autriche | L'OTV a observé trois destinations autrichiennes. Il en a tiré des enseignements pour les Alpes vaudoises.**



## RESTAURATION

**Jacques Guignard | Interview du directeur général sortant de DSR, entreprise qui a servi 10 millions de repas l'année passée.**



## HÔTELLERIE

**Kurt Kossin | Le directeur général ad interim de l'Hôtel InterContinental de Genève part à la retraite après 33 ans de maison.**



## EHL

## Séance à l'Office cantonale de conciliation

■ Suite à la réorganisation à l'Ecole hôtelière de Lausanne, une séance a réuni les parties concernées à l'office de conciliation.

Miroslaw Halaba

La réorganisation annoncée à mi-septembre (cf. htr du 15 septembre) par l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) et qui prévoit notamment la résiliation de sept contrats de travail, ainsi que la réduction du taux d'activité de huit collaborateurs, avait incité l'Association professionnelle des professeurs de l'EHL (APPEL - qui regroupait 40 membres sur 94 professeurs) à saisir l'Office cantonal de conciliation.

A l'issue d'une séance, qui s'est déroulée la semaine dernière à Lausanne, le président de l'APPEL, Antoine Wasserfallen, s'est déclaré satisfait que des négociations puissent être entamées sur le plan social présenté. Celui-ci, a-t-il expliqué, demande notamment trois types d'attestations pour les personnes touchées par la restructuration et une indemnité de licenciement d'un mois de salaire par année de service. On notera que l'office de conciliation n'a pas reconnu le caractère de licenciement collectif prétendu par l'APPEL.

### Création d'un comité d'entreprise

L'EHL a indiqué qu'elle allait examiner les propositions qui correspondent, en fait, pour elle à un renforcement des mesures d'accompagnement. «Nous n'avons pas attendu cette séance pour les mettre en place», a déclaré Annick Barbezat. Les demandes d'attestations ne devraient ainsi pas poser de problème, ni la demande de création d'un comité d'entreprise.

### De grands titres dans la presse romande

L'EHL regrette que cette réorganisation ait fait autant de remous dans la presse romande. A titre d'exemple, le quotidien «24 Heures» en avait fait vendredi sa première page avec le titre «Ecole hôtelière: la crise». On a même pu lire, à mi-octobre, dans ce quotidien: «Terreur à l'Ecole hôtelière».

Président de l'EHL, Marco Torriani, veut cependant calmer le jeu. «Je salue le fait, a-t-il déclaré mardi, que la très grande majorité des collaborateurs de l'EHL comprend les mesures de réorganisation que nous avons prises.»

### Augmentation du prix du mazout de chauffage

# Une addition d'effets négatifs

■ La forte augmentation, au cours de ces derniers mois, du prix du mazout de chauffage incitera-t-elle les hôtels à demander un «supplément de chauffage», un peu comme le font les compagnies aériennes avec leur taxe sur le carburant? Les avis divergent.

Laurent Missbauer

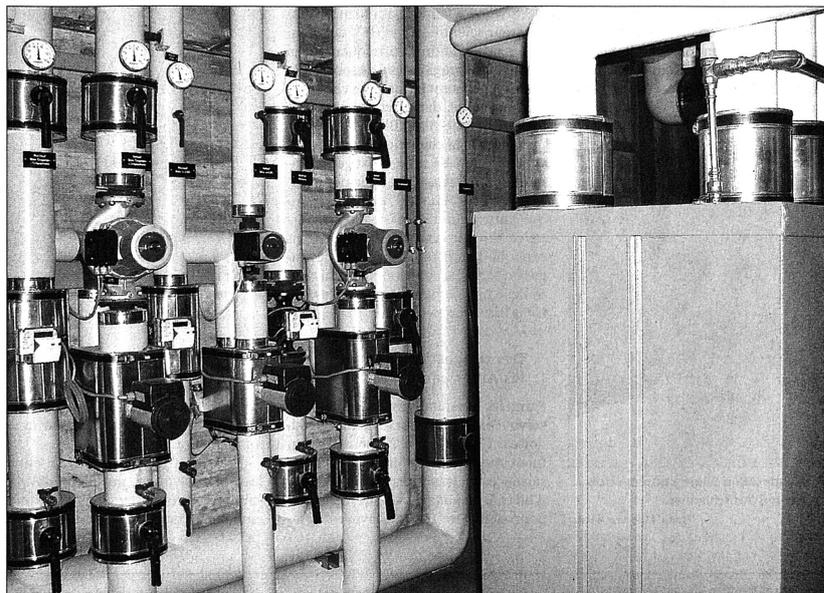
La chaîne Sunstar Hotels, qui regroupe des établissements trois et quatre étoiles dans sept stations de montagne de Suisse alémanique\*, a jeté un pavé dans la marre en annonçant la semaine passée, par le biais d'un communiqué de presse, qu'elle se voyait «contrainte d'introduire pour la présente saison d'hiver un supplément de chauffage de 3 francs par nuitée en raison de la hausse continue du prix du mazout.»

Sunstar Hotels a précisé que le prix du mazout avait augmenté d'environ 100% par rapport à la précédente saison hivernale et qu'il s'agissait là d'une augmentation qu'elle n'était plus en mesure de supporter seule. «A l'image de ce qui se pratique au sein des compagnies aériennes, nous avons décidé de répercuter cette augmentation sur le prix de nos chambres», a indiqué la chaîne.

### «Une addition d'effets négatifs très inquiétants»

L'augmentation du prix du mazout de chauffage évoquée par Sunstars Hotels a été confirmée par les différents hôteliers que nous avons contactés. «Au lieu de payer 40 francs les 100 litres de mazout comme cela était encore le cas l'hiver dernier, nous en sommes désormais à 80 francs», note Stéphane Schlaeppy qui s'occupe de l'Hôtel Cailler à Charmey (FR) et de l'Hôtel «Le Rallye» à Bulle. Et s'il se félicite d'être passé à Charmey au chauffage au bois - «un système qui s'avère intéressant dès que le prix pour 100 litres de mazout de chauffage dépasse 50 francs», Stéphane Schlaeppy dit -, il ne manque pas de déplorer pour son hôtel bullois que l'augmentation du prix du mazout s'inscrive dans «une addition d'effets négatifs très inquiétants».

«Ce qui est terrible, relève-t-il, c'est que l'augmentation des prix du mazout de chauffage s'ajoute à une insécurité de l'emploi bien réelle et à l'introduction du 0,5%. Il y a une morosité qui s'acharne sur notre clientèle et l'hôte-



■ Système de chauffage. La chaîne Sunstar a précisé que le prix du mazout avait augmenté d'environ 100% par rapport à l'année passée et qu'il s'agissait là d'une augmentation qu'elle n'était plus en mesure de supporter seule. Photo: Laurent Missbauer

lier se retrouve en bout de chaîne, ce qui fait que bon nombre de nos clients s'accordent de moins en moins de week-ends à l'hôtel. Et le tenancier qui avoue ne pas avoir souffert de l'introduction du 0,5% est soit un menteur, soit un exploitant d'un restaurant sans alcool!»

Stéphane Schlaeppy ajoute ainsi que les tarifs du «Rallye» vont augmenter en 2006, «mais nous n'allons pas

les annoncer en tant que tels». «Cette augmentation se justifie aussi du fait que l'hôtel a été rénové», précise-t-il.

«Quand j'ai vu l'augmentation du prix du mazout de chauffage, le premier réflexe que j'ai eu a été d'augmenter les prix, mais j'y ai finalement renoncé», concède Jacques Pernet, directeur de l'Hôtel Bellerive à Lausanne. «Si l'on annonce que l'on augmente les tarifs

des chambres parce que le prix du mazout de chauffage a augmenté, il faut aussi les baisser lorsque les prix descendent. Il faut être prudent en reportant systématiquement les fluctuations, mais il est clair qu'il convient d'augmenter les prix si le renchérissement est général. J'ai parfois l'impression que les prix du mazout qui prennent l'ascenseur constituent un bon alibi pour revoir les tarifs à la hausse.»

L'avis de Yanniss Gerassimidis, à la tête de l'Hôtel Continental à Lausanne, diverge quelque peu: «L'augmentation du prix du mazout de chauffage est une vraie catastrophe et nous augmentons nos tarifs. Même si ceux-ci n'avaient pas été revus à la hausse ces trois dernières années, nous expliquerions clairement aux sociétés et aux tours-opérateurs avec lesquels nous travaillons les raisons de ces augmentations. C'est une question de transparence et le renchérissement actuel est vraiment important cette fois-ci.»

\* Arosa, Davos, Flims, Klosters et Lenzerheide aux Grisons, ainsi que Grindelwald et Wengen dans l'Oberland bernois.

### «Il peut parfois s'agir d'une publicité à bon compte»

■ Que faut-il penser du communiqué de presse de Sunstar évoqué ci-dessus? Tout en annonçant la semaine passée, qu'elle introduisait désormais un supplément de chauffage de 3 francs par nuitée «en raison de la forte augmentation du prix du mazout de chauffage», la chaîne précisait dans le même communiqué que le rapport prix-qualité de ses établissements demeurerait attrayant «malgré cette adaptation modérée des tarifs». Cela notamment en raison des «nombreuses prestations au-dessus de la moyenne» qui sont offertes, comme la gratuité du transport avec les CFF à

partir d'un séjour de sept nuits. «Il faut être prudent avec une augmentation des tarifs en raison du prix du mazout», estime Antoine Chaumeron, le directeur de l'Hôtel Palafitte à Neuchâtel. «Quand les prix descendent, il faut en faire de même. L'exploitation se fait sur le long terme et il est parfois préférable d'éteindre le chauffage sur tout un étage que l'on n'utilise pas.»

«Quant à annoncer une telle augmentation par voie de presse, il peut parfois s'agir d'une publicité à bon compte en relevant d'autres atouts de la chaîne», conclut Antoine Chaumeron. 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

### CREDIT HOTELIER SCH®



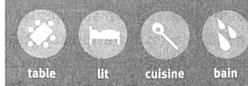
Tél. 01 209 16 16 www.sgh.ch

la micros

La chaumière Chemin de la Fondelle, Troinex

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

CHECK IN DATA



par des experts -  
pour des experts

ZETAG  
gastrotextilien

ZETAG AG  
Textilwerk Sornatt, Postfach 28, 9213 Hauptwil  
Tel 071 424 62-50, Fax -51, www.zetagtextiles.ch



BRITA  
Professional

Nous rendons  
votre eau!

www.brita.ch

Office du tourisme du canton de Vaud

# Un regard sur le tourisme autrichien

■ L'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV) a jeté un regard sur trois stations autrichiennes. Un exercice plein d'enseignements.

Mirosław Halaba

De par la similitude de son offre, l'Autriche est un terrain d'observation apprécié des responsables touristiques helvétiques. Jetant un regard comparatif sur trois stations tyroliennes - Stubai Gletscher, Saalbach-Hinterglemm, Ischgl -, l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV) a pu tirer



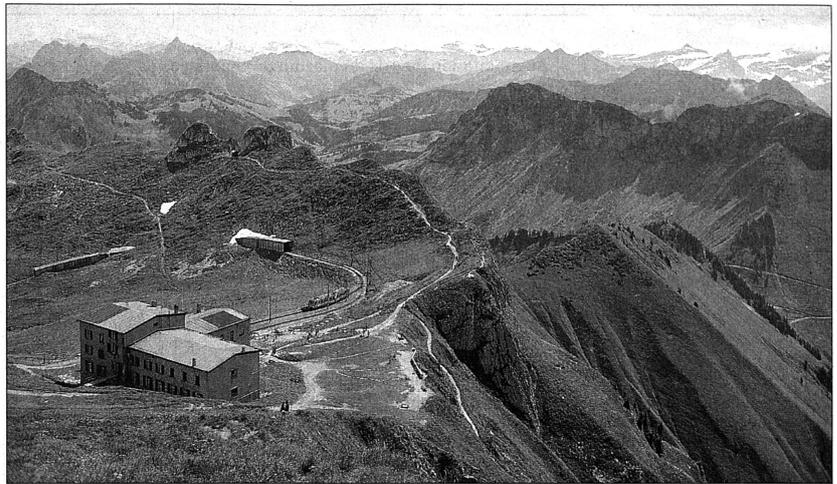
■ Claude-Alain Blanc a observé trois stations autrichiennes.  
Photo: Mirosław Halaba

quelques enseignements intéressants pour les destinations des Alpes vaudoises, enseignements qu'il a présentés la semaine dernière à Lausanne lors d'un «Mercredi du tourisme».

Si l'Autriche fournit souvent de bons exemples, force est aussi de constater que les problèmes ne sont pas absents. Ainsi, par exemple, les infrastructures dans les stations observées «sont sous-utilisées, voire pas utilisées du tout» en été, a relevé Claude-Alain Blanc, collaborateur scientifique à l'OTV et auteur de ces observations. Conséquences, en particulier: la région perd de son attrait, car les hôtels sont fermés, des chantiers sont en cours, des glaciers sont «emballés». Claude-Alain Blanc a aussi remarqué que la clientèle n'est guère diversifiée (80% de celle-ci est germanophone) et la saison hivernale prédomine (deux tiers du total) de manière inquiétante. A noter aussi que l'importance du tourisme dans ces stations explique l'ampleur des moyens engagés en sa faveur, une ampleur qui rend difficile une comparaison avec les stations helvétiques.

### Des suggestions pour les Alpes vaudoises

Parmi les constatations susceptibles de servir d'exemples pour les stations vaudoises, Claude-Alain Blanc a notamment mentionné la promotion de la saison estivale auprès de la clientèle d'hiver. Il est aussi d'avis que des efforts pourraient être faits en faveur des fa-



■ Alpes vaudoises. Contrairement à ce qu'a pu observer l'OTV dans certaines destinations autrichiennes, les stations des Alpes vaudoises exploitent leurs infrastructures durant la saison estivale.  
Photo: Swiss-Image

milles et de la prise en charge des enfants durant la journée. «C'est essentiel, car cela permet aux parents de skier en toute quiétude», a-t-il dit.

Présent également à Lausanne, Jean-Marc Udriot, président d'Alpes vaudoises Promotion et hôtelier, lui a emboîté le pas. Pour lui aussi, l'accueil

des familles pourrait être amélioré, aussi bien dans les stations qui n'ont pas le label «Familles bienvenues» que dans celles qui l'ont.

Il a indiqué, par ailleurs, que l'aménagement d'une zone piétonne figure sur la liste des objectifs de toutes les stations des Alpes vaudoises. Mais de là

à les réaliser il y a encore un grand pas à franchir, le plus difficile. Pour l'OTV, il s'agit maintenant d'informer les directeurs d'office du tourisme des résultats de cette analyse. A ces derniers ensuite d'essayer de convaincre les pouvoirs publics et les prestataires de passer à la réalisation.

## PUBLIREPORTAGE

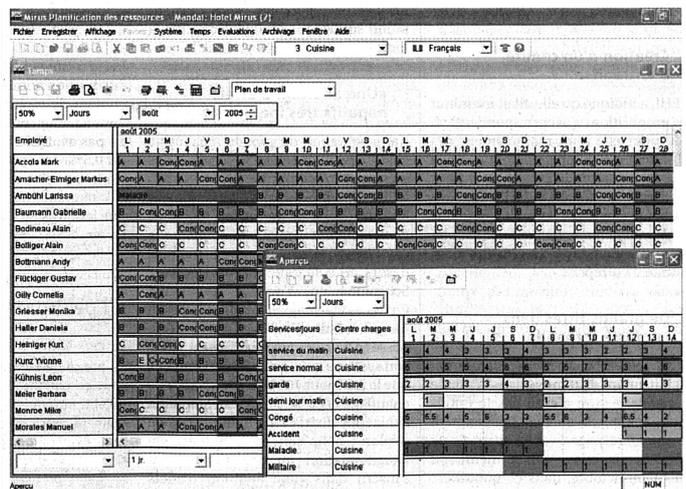
# Plus d'hospitalité grâce au logiciel MIRUS

A l'occasion de l'Igeho de cette année à Bâle, MIRUS dévoile les secrets de ses logiciels: des programmes bak-office conviviaux et éprouvés, développés par des connaisseurs de la branche pour la branche qui simplifient l'administration, effectuent des travaux fastidieux en un tour de main et vous facilitent ainsi la tâche.

La MIRUS Software AG, avec ses filiales à Davos et Lausanne, offre des solutions globales d'économie d'entreprise pour l'hôtellerie et la restauration suisses. Pour plus de 2000 clients satisfaits, MIRUS organise l'administration de manière plus efficace et plus avantageuse pour que vous ayez plus de temps pour vos hôtes! La gamme de logiciels modulaires est conforme aux dispositions légales, 100% Swiss made et a déjà intégré le nouveau plan comptable 2006 pour l'hôtellerie et la restauration. Car le logiciel MIRUS est constamment développé, complété et combiné à d'autres produits. Ce n'est pas sans raison que les plus grandes écoles hôtelières suisses se servent depuis des années de cet outil de formation. MIRUS est aussi un gage de qualité au service clientèle: soutien lors de l'introduction, formation du personnel sur place ou dans ses centres de formation à Davos et Lausanne. Sans oublier la hotline qui vous conseille 24h sur 24h avec compétence et qui n'est pas encombrée en permanence.

**Le meilleur pour la branche**  
La Gestion du personnel MIRUS représente bien plus qu'un programme pour les salai-

res. Ce logiciel, qui comprend quatre modules: administration du personnel, décompte de salaire, contrôle du temps de travail et correspondance/formulaires, remplit toutes les exigences d'un système de gestion du personnel complet. Il peut être facilement relié à des programmes back-office ou des systèmes de saisie du temps. Le logiciel convivial fournit des données sur le personnel qui sont actuelles et peuvent être consultées rapidement. Il décharge de tâches routinières de longue haleine, avec à la clé une politique du personnel efficace et plus de temps pour les clients et le personnel. La planification des ressources MIRUS est un logiciel sur mesure pour l'hôtellerie et la restauration suisses. Il garantit une planification des ressources efficace et un contrôle du temps de travail sans faille. Le fichier digital des employés permet de créer rapidement, simplement et clairement des tableaux de service en couleur. Les heures de service sont transférées automatiquement vers un contrôle des heures de travail conforme aux dispositions légales. Un système qui prend en compte aussi bien les heures de travail de nuit que



les pauses. Tous les résultats peuvent être imprimés ou être utilisés dans d'autres programmes. La comptabilité financière MIRUS vous aide à gérer vos finances, avec comptabilité intégrée débiteurs, créditeurs, décompte par centre de frais et budgétisation. Ce logiciel intelligent permet de simplifier vos tâches au maximum, d'une flexibilité époustouflante et comporte déjà le nouveau plan comptable 2006! Si le logiciel est relié à la gestion du personnel MIRUS ou à la gestion des ressources MIRUS, toutes les données et tous les résultats importants sont transférés directement à la comptabilité. iHotel est le seul système de gestion de contenu spécialement conçu pour la branche de l'hôtellerie, de la restauration et du tou-

risme suisses. Il vous permet de créer, à un prix très bas, un site Internet individuel que vous pouvez administrer vous-même à condition toutefois de disposer d'un ordinateur avec raccordement Internet. Avec le logiciel développé par MIRUS, vous profitez des atouts de ses outils de marketing en ligne tels que courrier électronique, bulletin d'information ou réservations en ligne. Venez nous rendre visite à l'Igeho du 19 au 23 novembre, salle 21, stand D20, au Messezentrum à Bâle. Nous vous dévoilerons les secrets de nos logiciels. Les plus pressés peuvent commander gratuitement notre CD de démonstration en téléphonant au 021 647 71 21 ou par Internet à l'adresse [www.mirus.ch](http://www.mirus.ch).

Swiss Historic Hotels

# Vers un projet «Historic Switzerland»

■ L'assemblée constitutive des Swiss Historic Hotels a eu lieu la semaine passée et un contrat de collaboration devrait être signé avec ST d'ici la fin de l'année.

Laurent Missbauer

La constitution des Swiss Historic Hotels (SHH) en tant que personne juridique est allée de pair la semaine passée au Grand Hôtel de Giessbach (BE) avec un certain nombre de changements. Peter Kühler, responsable jusqu'ici des SHH à travers la société MarkeTeam, a ainsi cédé la direction

de l'association à Barbara Zaugg qui travaillait avec lui depuis la création des SHH en 1994.

## Un contrat de collaboration avec Suisse Tourisme

L'augmentation du nombre d'établissements membres - de six hôtels historiques au début à seize aujourd'hui dont trois en Suisse romande\* - a par ailleurs permis de bénéficier de davantage de considération de la part de Suisse Tourisme (ST). Un contrat de collaboration avec ST devrait ainsi être signé avant la fin de cette année. Il devrait donner le jour en 2007 au projet

«Historic Switzerland» qui ne regrouperait pas seulement des hôtels, mais également des restaurants, des musées, des chemins de fers historiques et des compagnies de navigation exploitant des bateaux historiques.

L'assemblée constitutive a également procédé à l'élection du comité des SHH. Celui-ci, présidé par Martin Küttel du Jugendstil-Hotel Paxmontana à Flüeli-Ranft (OW), est désormais composé de Claude Buchs, de Felix Dietrich, de Roland Flückiger et de Peter Kühler.

\* L'Hostellerie Bon Accueil à Château-d'Œx (VD), l'Hôtel Masson à Montreux-Veytaux et le Grand Hôtel Bella Tola à St-Luc (VS)



■ L'Hostellerie Bon Accueil de Château-d'Œx. Cet établissement du XVIII<sup>e</sup> siècle est un des trois membres des Swiss Historic Hotels (SHH) en Suisse romande. Photo: SHH

«Daily Mail Ski Show» à Londres

## Verbier a été distinguée en Grande-Bretagne

■ La station de Verbier a été distinguée la semaine passée à l'occasion du salon touristique «Daily Mail Ski Show» de Londres.

Laurent Missbauer

Les bonnes nouvelles se suivent et se ressemblent pour Verbier. Après la récente récompense décernée par le «Where to Ski and Snowboard Guide» qui désignait la station valaisanne comme celle qui avait connu «des plus importantes améliorations durant ces dix dernières années», Verbier a reçu la semaine passée un nouveau prix de la part du magazine «Daily Mail Ski & Snowboard Guide» en tant que station «qui a connu les meilleurs développements sur l'année 2005».

## Des télécabines et des télésièges sur un même câble

Le prix a été remis dans le cadre du salon touristique «Daily Mail Ski Show» de Londres à Pierre-Yves Déléze, le responsable de la communication de Verbier Tourisme. Dans leur allocution, les responsables du «Daily Mail Ski & Snowboard Guide» ont souligné les efforts entrepris par Verbier au niveau de la signalétique sur les pistes de ski. Ils ont aussi salué la mise en service, cet hiver, du Combimix de «La Chaux Express», une nouvelle installation qui alterne sur un même câble des télécabines et des télésièges.

Verbier Tourisme a relevé que cette distinction obtenue à Londres était très importante car les touristes en provenance du Royaume-Uni constituent, après les Suisses, la deuxième plus importante clientèle de la station avec 13% des nuitées.



■ Les deux responsables du «Daily Mail Ski Guide» entourent Pierre-Yves Déléze de Verbier Tourisme. Photo: htr

Annonce



LIGNE DE PRODUITS PÂTES SURGELÉES

## PÂTES ITALIENNES ORIGINALES



**PRÊTES EN 1 MINUTE!**

Barilla Foodservice présente une nouvelle ligne de produits: des pâtes précuites, présalées et surgelées séparément. Ce nouveau concept de pâtes comprend également un

vaste choix de sauces fraîches surgelées, non pasteurisées. Il est donc possible de préparer en 1 minute seulement un délicieux et authentique plat de pâtes italiennes.



Spaghetti



Penne Rigate



Fusilli



Orecchiette



Tagliatelle



Pappardelle



Sauce Pomodoro



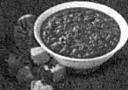
Sauce Arrabbiata



Sauce Olive



Sauce Funghi



Sauce Bolognese



Sauce Carbonara



Sauce Pesto alla Siciliana



Sauce 4 Formaggi

**igeho**

Rendez-nous visite!  
Halle 1.1 - Stand B 28

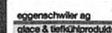
En vente chez:



Gmür



Bouly & Fils



Egenschwiller ag



HOMEG



ERWIN AEBY

Barilla S.A. - Zugerstrasse 76 B  
CH-6340 Baar  
Tel.: 041 767 00 80  
Fax: 041 767 00 89  
foodservice.ch@barilla.it



Jacques Guignard, directeur général sortant de DSR

# «Avoir une identité bien marquée»

■ A la veille de sa retraite, Jacques Guignard, directeur général de DSR, nous livre ses réflexions et ses visions sur l'évolution de la restauration. Près de 30 années d'observation et de participation active au sein d'un secteur miroir de notre société.

José Seydoux

Fondation privée créée en 1919, DSR s'est affirmé comme le leader de la restauration de collectivités en Suisse romande. Cette organisation, sans jamais se départir de sa dimension sociale et de son rôle d'utilité publique, a dû faire face à la concurrence: hier, une ou deux sociétés occupaient le marché romand, aujourd'hui, DSR se le partage avec Compass (ex-Eurest), SV-Service, Novae et Sodexho, tout en grignotant le marché alémanique.

► Jacques Guignard, à part la concurrence, qu'est-ce qui a le plus changé au cours des trois dernières décennies dans la restauration de collectivités et les habitudes de consommation? Le fait qu'au sein d'une entreprise, 30 à 50% des employés mangent dans leur restaurant et les comportements en matière de repas: diminution du temps de travail, raccourcissement de la pause de midi, introduction de l'horaire libre, autant de facteurs qui ont incité les gens à manger soit sur leur lieu de travail, soit de façon rapide dans d'autres points de vente.

► Selon vous, quelles recettes ont fait le succès de DSR au fil du temps? C'est une recherche constante de la qualité, le maître-mot, fondamental, associé à des exigences en matière d'accueil et de service, et c'est la recherche d'innovation, le tout bien sûr avec la rigueur de la gestion. Tous ces facteurs mis bout à bout nous ont permis de grandir, d'avoir du succès et des clients satisfaits, donc fidèles.

► Vous avez souligné les aspects positifs de la mondialisation dans le secteur de la restauration; quels sont

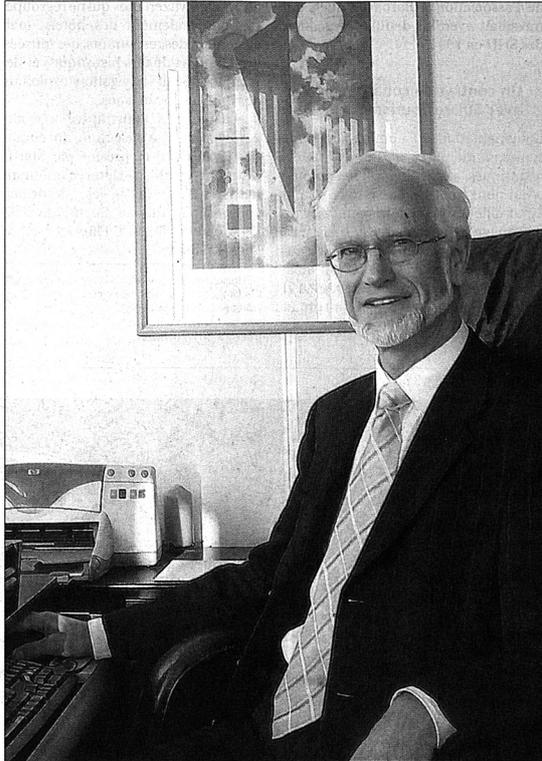
ils et quelles en ont été les implications pour votre organisation?

La Suisse est obligée de regarder au-delà de ses limites cantonales et nationales: c'est bon pour la tête de se frotter aux autres et de se remettre en question, notamment pour une entreprise. En revanche, la mondialisation a aussi des effets négatifs en révélant un capitalisme sauvage qui ne se soucie pas du bien-être de l'employé et qui se traduit par une façon très américanisée d'envisager les choses en privilégiant le court terme. Plus importante pour favoriser un esprit d'ouverture sur le monde a été l'expansion du tourisme qui a fait que les goûts du consommateur sont allés vers la variété des mets. Cet élargissement de l'offre culinaire a également été intégré dans notre propre politique, notamment sous forme de semaines à thèmes consacrées aux cuisines du monde. Ces propositions sortant de l'ordinaire sont très appréciées par les consommateurs: c'est le dépaysement culinaire sans sortir de son entreprise!

«NOUS PROJÉTONS DE NOUS LANCER DANS LA RESTAURATION RAPIDE DE TYPE SNACKS.»

► Quels sont les objectifs du centre de formation professionnelle de DSR?

L'apprentissage, dans la plupart des branches, forme hélas aujourd'hui des jeunes qui devraient, en raison des exigences auxquelles ils sont soumis, tous être des génies, pouvoir devenir des universitaires, alors que le 80% des gens ont besoin d'un apprentissage normal. Nous envisageons ainsi de former davantage d'apprentis pour remédier au problème de la relève. Il s'agit d'assurer la transmission des techniques culinaires de base et du savoir-faire, notamment en matière de produits semi-préparés qui constituent une évolution heureuse en permettant un équilibre entre les frais de personnel et la qualité des mets. Quant à nos cours internes, ils ont pour but la formation continue de notre personnel au niveau de la qualité de l'accueil, la maîtrise des nouvelles techniques culinaires, des nouveaux



■ Jacques Guignard. Le directeur sortant de DSR a dynamisé son entreprise en harmonisant la recherche de qualité et la rigueur de la gestion. Photo: José Seydoux

équipements, la nutrition, la vente, l'hygiène, etc. Ils s'inscrivent dans notre philosophie de perfectionnement constant de nos normes de qualité.

► DSR laisse apparaître son désir de se lancer sur le marché de la restauration commerciale...

Effectivement, si nous ne voulons pas concurrencer les restaurants dits traditionnels, nous projetons de nous lancer dans la restauration rapide de type

snacks. D'où l'idée d'une chaîne d'établissements bien typés correspondant aux besoins d'aujourd'hui.

► Les habitudes alimentaires et les comportements en matière de restauration ne cessent d'évoluer; comment le grand spécialiste de la restauration que vous êtes voit-il l'avenir dans ce domaine, quelles sont les tendances qui se confirmeront demain? L'une des tendances réside dans le

développement du grignotage en lieu et place des trois repas classiques par jour! Il faut pourtant trouver un compromis entre, d'une part, une offre traditionnelle, bien structurée du point de vue diététique et nutritionnel, et, d'autre part, les produits liés aux comportements des jeunes jusqu'à trente ans. De plus, il y a un besoin de variété des mets, de liberté de choix, d'innovation. Voir le succès des restaurants exotiques, à thèmes, etc. Les restaurants de demain devront avoir une identité bien marquée, ils ne pourront plus offrir de tout à tout le monde. Au plan des changements, la restauration a été très secouée par toutes les crises alimentaires; elle est aussi prise dans un mouvement collectif de hantise sécuritaire, avec des exigences et des contrôles parfois démesurés.

## DSR a servi 10 millions de repas l'année passée

■ Né en 1941, Jacques Guignard quittera à fin octobre son poste de directeur général de DSR, organisation qu'il a ralliée en 1977; son successeur a été désigné en la personne d'Andrew Gordon, jusqu'ici directeur du service marketing de DSR. En 2004, DSR a réalisé un chiffre d'affaires de 153 millions de francs, en hausse de 1,9% par rapport à l'année précédente, et servi 10 millions de repas, soit 400 000 de plus qu'en 2003. Le nombre de ses établissements est de 212, l'effectif de son personnel de quelque 1200 personnes.

La fondation DSR, présidée par Pierre-André Lautenschlager, contrôle la société holding DSR Participations SA qui détient elle-même les actions et participations dans les diverses sociétés affiliées, notamment TR André Curchod SA, responsable de la restauration de Geneva Palexpo, et Lake-Gourmet SA qui gère la restauration de l'ensemble de la flotte de la CGN sur le lac Léman. Dès le 1er février 2006, DSR sera le nouveau restaurateur officiel du Centre de congrès et d'expositions de Beaulieu Lausanne, sous la raison sociale de Beaulieu Restauration SA. JS

Annonce

Centre de compétence de financement hôtelier

## «De fortes chances – pour les petites exploitations également!»

Pierre-André Michoud | Propriétaire Hôtel du Théâtre | Yverdon-les-Bains

La SCH encourage les projets qui présentent du potentiel – avec un taux d'intérêt fixe de 2,5% pour trois ans ! Les autres modalités des prêts sont aussi particulièrement attrayantes, tel le rabais de taux d'intérêt accordé en cas de bonne notation, le remboursement de crédits bancaires en rang postérieur pour réduire les frais de financement ou, suivant la localité, la prise en charge supplémentaire

d'intérêts par les cantons. Les analyses de risques de la SCH sont reconnues et adaptées à la branche. De plus, la SCH opère avec des outils de planification et de conduite efficaces, comme l'Hotel et Wellness Benchmark SGH®, l'Hotel Analyser SGH® et le business plan. Depuis 38 ans, la SCH est partenaire de l'hôtellerie suisse. Voulez-vous profiter de ce savoir-faire? – Téléphonnez donc!



**Crédit Infoline**  
044 209 16 66  
simple et rapide

Société Suisse de Crédit Hôtelier

Gartenstrasse 25 | Case postale | 8039 Zürich | Téléphone +41 (0)44 209 16 16 | Fax +41 (0)44 209 16 17 | www.sgh.ch | info@sgh.ch

Financement | Evaluation | Conseil

SCH  
SGH  
SCA

Hôteliers neuchâtelois et jurassiens

# Des pistes pour le futur de la région

■ Réunis par leur nouveau président, Martin Mayoly, les hôteliers de la section hotelleriesuisse Neuchâtel-Jura ont participé, la semaine dernière, à une table ronde qui leur a permis de lancer quelques idées pour l'avenir touristique dans leur région.

Mirosław Halaba

Président, depuis ce printemps, de la section d'hôteleriesuisse Neuchâtel-Jura, Martin Mayoly (Hôtel Alpes et Lac à Neuchâtel) a concrétisé un de ses premiers objectifs, à savoir: inviter les membres à exprimer leurs préoccupations et leurs attentes. Organisée la semaine dernière à La Chaux-de-Fonds, une table ronde a réuni une quinzaine de membres, auxquels se sont ajoutés deux représentants de Tourisme neuchâtelois.

Dans un premier temps, Martin Mayoly a donné un aperçu des divers dossiers qui occupent le comité. Il a notamment insisté sur les activités et sur la visibilité accrue de Watch Valley - destination à laquelle les hôteliers neuchâtelois et jurassiens sont parties prenantes - dans la promotion touristique internationale, ceci notamment par le biais de la route thématique de Suisse Tourisme «Art & architecture».

## Réunion avec le conseiller d'Etat Bernard Soguel

Toujours sur le plan de la communication, on a appris qu'un panneau d'information consacré aux hôtels membres devrait être installé à la gare de Neuchâtel et que la section sera bientôt présente sur le site Internet de Watch Valley avec un accès aux sites des membres. Membre du comité, Matthias von Wyss (Hôtel de l'Aigle à Couvet) a lancé un appel pour que les hôteliers créent davantage de places d'apprentissage. On notera également, qu'à mi-novembre, Martin Mayoly et le nouveau président de Gastro Neuchâtel, Michel Vuillemin, rencontreront le conseiller d'Etat Bernard Soguel pour faire un tour d'horizon des problèmes liés à l'hôtellerie et à la restauration. Parmi les thèmes qui seront abordés figurera une réduction du montant des patentes, même si, comme le reconnaît Martin Mayoly, le moment n'est pas très favorable aux réductions des recettes de l'Etat.

La discussion qui s'est déroulée ensuite a donné l'occasion aux membres de tracer quelques pistes pour le futur. Les idées sont parties d'un constat admis par tous les participants au débat: le canton de Neuchâtel a laissé passer, ces dernières années, plusieurs occasions de stimuler son tourisme. Et de citer: l'absence de casino B, le départ du Papillorama en terres fribourgeoises et, surtout, l'installation à Genève du Palais de l'équilibre d'Expo.02. Ce pa-



■ Martin Mayoly a atteint l'un de ses premiers objectifs.

lais aurait, en effet, permis de pallier l'absence d'une salle de congrès. «Ce départ a constitué un manque de vision dramatique», a lancé avec véhémence l'ancien président Michel Riba (Hôtel du Chasseur à Enges).

## Formation de deux groupes de travail

Convaincus de la nécessité de disposer d'une infrastructure d'accueil plus grande pour les groupes, les participants ont alors désigné un groupe de travail chargé d'étudier la manière la plus judicieuse de lancer politiquement un tel projet. Un autre groupe de travail s'est également formé pour approfondir la proposition de Jean-François Badet (Hôtel des Rives du

Doubs aux Brenets): le lancement d'un concours d'idées - auprès de la population, par exemple - sur la manière d'accroître l'attrait touristique du canton.

## Pourquoi pas une table ronde toutes les années?

Martin Mayoly s'est réjoui de ces quelques «bonnes idées», retombées concrètes de la discussion. Il n'a pas caché qu'il aurait souhaité une participation plus grande à cette réunion. Ainsi, les hôteliers jurassiens n'étaient représentés que par un seul établissement. L'expérience devrait toutefois se poursuivre. Le président d'hôteleriesuisse Neuchâtel-Jura verrait d'un bon œil l'organisation annuelle d'une telle rencontre.



■ Table ronde. Les participants à la table ronde ont notamment créé deux groupes de travail. Photos: Mirosław Halaba

Annonce



## La qualité premium qui fait l'unanimité!

Michel a tout remanié et amélioré à fond, des recettes au design des étiquettes en passant par le matériel de soutien:

- Michel n'emploie que des fruits gorgés de soleil et sélectionnés avec soin.
- Nouveau dans l'assortiment: Michel Orange Premium - le jus d'orange fruité et doux 100 % à base d'oranges de Floride de la meilleure qualité avec une grande quantité de délicieuse pulpe.
- Jugez-en par vous-même - faites la comparaison avec votre assortiment!

**Michel®**

Michel - la marque de qualité suisse de la maison Rivella.

www.rivella.ch

## Du retard dans la statistique de l'hébergement

■ **Office fédéral de la statistique (OFS).** La Fédération suisse du tourisme (FST) a révélé, dans le bulletin d'information qu'elle a publié la semaine dernière, que le dossier de la statistique de l'hébergement avait été repris en main par Anja Simma. La nouvelle cheffe de section «Statistiques monétaires des entreprises» au sein de l'OFS, qui a remplacé au mois d'octobre Pierre Caille, a annoncé qu'elle ferait tout pour résoudre les points encore en suspens. «Etant

donné que l'univers de base des entreprises d'hébergement doit encore être examiné avec tous les cantons, les données définitives de 2005 ne seront disponibles qu'en février 2006», a relevé la FST qui a précisé que toutes les informations relatives à l'année 2005 «sont donc provisoires pour le moment».

Le retard sur le planning a certes pu être rattrapé en grande partie mais les inondations du mois d'août ont perturbé la procédure d'enquête et la publication des

chiffres a dû être reportée. «Nous touchons là au dilemme entre qualité et actualité des données. Contrairement à d'autres pays, la Suisse a décidé d'adopter un relevé exhaustif avec la publication de données finalisées pour tous les cantons. La mise en œuvre de cette décision s'est traduite par une charge de travail supplémentaire et la qualité escomptée de la nouvelle statistique de l'hébergement se fait au dépens de l'actualité», a encore souligné la FST. LM

## Une nouvelle ligne graphique commune

■ **Champéry et Val-d'Illicez.** Les deux stations valaisannes de Champéry et de Val-d'Illicez disposent désormais d'une nouvelle ligne graphique commune. Celle-



ci met en avant la chaîne de montagne des Dents du Midi ainsi que le domaine skiable international des Portes du Soleil. Le nouveau logo commun de Cham-

péry Tourisme et de Val-d'Illicez-Les Crosets-Champoussin (VLCC) Tourisme, adapté et mis en forme par le graphiste annivard Guillaume Salamin, se base sur celui de l'association des Portes du Soleil. L'entrée des vallées franco-suisse des Portes du Soleil a en effet déjà mis en avant ce visuel et le but avoué par les responsables de Champéry Tourisme et de VLCC Tourisme est de développer encore davantage ce mode de fonctionnement. Il s'agira ainsi de l'élargir, dans un

premier temps, aux autres stations suisses des Portes du Soleil, puis de convaincre les voisins français de travailler sur une ligne graphique commune. On notera encore que Champéry Tourisme travaille actuellement à la certification Valais Excellence avant d'effectuer, dans une seconde phase, une certification globale de la destination Chablais-Portes du Soleil. Une fois cette certification obtenue, la marque Valais Excellence pourra être associée au nouveau logo. LM

### LES GENS



■ **Diplômée de l'Ecole de tourisme de Sierre, âgée de 28 ans et originaire d'Yverdon, Gisèle Ferrot (photo) est la nouvelle responsable de la communication à l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV) où elle a remplacé Xavier Bianco. Entrée à l'OTV en 2000, elle était chargée auparavant du marketing pour le tourisme de loisirs, une fonction qui sera désormais occupée par Marjorie Bissat.** MH

■ **A l'occasion de son gala annuel, la semaine dernière dans les salons de l'Hôtel Royal-Plaza à Montreux, l'Union suisse des maîtres d'hôtel et cadres de la restauration (USMH) a élu Raphaël Gross à sa présidence. Il succède à Umberto Timmoneri qui a tenu les rênes de l'association durant sept ans. Professeur à l'Institut César-Ritz au Bouveret (VS), le nouveau président aura pour première tâche de recruter de nouveaux membres, et plus particulièrement des jeunes. En effet, il faut savoir que l'USMH, qui compte actuellement 250 membres, a vu plusieurs de ses sections régionales disparaître au cours des dernières années. Un temps envisagé, un rapprochement avec l'association des gouvernantes, ne semble plus être d'actualité.** JJE

### EN BREF

## Une nouvelle offre au Warwick

■ **Genève.** L'Hôtel Warwick de Genève dispose désormais d'un service de soins de beauté et de coiffure à l'attention de ses clients. Ceux-ci ont le choix entre plusieurs services personnalisés qui vont du simple massage aux soins du visage en passant par le coiffeur. Ces soins ne sont pas courants dans un établissement quatre étoiles situé au centre ville, en l'occurrence à proximité de la gare ferroviaire de Cornavin. Cette nouvelle offre de l'Hôtel Warwick se distingue en outre par le fait que les soins sont proposés sept jours sur sept, de 7 h 30 à 21 h 30. Une fois le rendez-vous fixé auprès du concierge, les clients reçoivent la visite dans leur chambre d'un masseur diplômé, d'une esthéticienne ou encore d'un coiffeur.

On relèvera enfin que l'Hôtel Warwick de Genève est membre de Warwick International Hotels qui regroupe plus de 30 hôtels et «resorts» situés au cœur des grandes villes d'Europe, d'Amérique, d'Afrique et d'Asie. LM



■ **Kurt Kossin.** Le «Numéro 2» de l'InterContinental de Genève, en compagnie ici du Secrétaire général de l'ONU Kofi Annan, partira à la retraite le 15 novembre, après 33 ans et 10 mois passés dans le même hôtel. Photo: InterContinental

Hôtel InterContinental, Genève

## Le Numéro 2 tire sa révérence

■ **Kurt Kossin a officié pendant plus de vingt ans comme directeur général adjoint de l'Hôtel InterContinental de Genève. Il y a quelques années, on lui avait proposé de devenir Numéro 1 dans un hôtel au Brésil, mais il a préféré rester à Genève. Et il ne regrette rien.**

Véronique Tanerg

Kurt Kossin, actuellement directeur général ad interim de l'InterContinental de Genève, partira à la retraite le 15 novembre. Cela, après pas moins de 33 ans et 10 mois passés dans cet établissement. Il a successivement gravi les échelons dans ce cinq étoiles, mais il est surtout connu comme le Numéro 2. En effet, il a occupé ce poste pendant plus de 20 ans aux côtés d'Herbert Schott.

Kurt Kossin arrive à Genève en janvier 1972 comme directeur de la restauration. C'est un pilier important de l'InterContinental: il compte trois restaurants. La restauration dans ce 5-étoiles n'est pas rentable, alors, au cours des années 1980, l'InterContinental transforme son restaurant panoramique en une deuxième suite présidentielle. «Une bonne décision, car elle permettra de répondre à la demande de la clientèle du Moyen Orient», relève Kurt Kossin.

En 1982, le directeur général de l'InterContinental lui propose de

devenir son bras droit. Mais la chaîne refuse. Il devient néanmoins assistant du vice-président européen de la restauration du groupe.

En 1985, il accède au fauteuil de Numéro 2. Il refuse même un poste de directeur général de l'InterContinental de Rio de Janeiro, parce qu'il ne parle pas portugais. Et il ne le regrette pas: le cinq étoiles genevois n'est pas un hôtel comme les autres. C'est le lieu de rencontre des grands de ce monde, présidents, chefs d'Etat ou encore vedettes et personnalités du show business.

### Photographié aux côtés, entre autres, de Bill Clinton

Kurt Kossin s'est fait photographier aux côtés de la plupart de ses éminents visiteurs: le roi Fayçal, Cheik Zayed, Jimmy Carter, George Bush (senior), Bill Clinton, Hafez el Assad ou encore trois secrétaires généraux des Nations Unies, dont récemment Kofi Annan. «Nous devons bien connaître les différentes cultures afin de satisfaire nos clients», souligne Kurt Kossin. «Par exemple, pour la clientèle du Moyen-Orient, la salle de bain tient une place importante. Et les repas aussi».

L'InterContinental est un lieu de rencontre, mais aussi un antre où la discrétion règne en maître. En 1998, Hilary Clinton y séjourne en même temps que Fidel Castro. Pas question qu'ils se rencontrent: chacun d'entre eux a son propre accès, la First Lady ayant accepté de rentrer dans ses

appartements par l'ascenseur de service, décoré pour l'occasion. Bref, Kurt Kossin part à la retraite avec vraiment beaucoup de souvenirs royaux.

### Les choses ont beaucoup évolué en 33 ans

En un tiers de siècle d'activité, les choses ont beaucoup évolué. L'informaticien tient désormais une place importante dans un hôtel. Mais il trouve que ça va parfois un peu trop loin. Lorsque l'un de ses chefs de départements lui envoie un e-mail pour lui annoncer qu'il va chez le médecin, ça l'agace. «Il pourrait me le dire par téléphone», s'exclame-t-il. «On se parle de moins en moins».

Mais ce n'est pas à cause des attentats de 2001 que cet hôtelier a des sueurs froides, mais parce qu'InterContinental change de mains. Le nouveau propriétaire à ce moment-là, le groupe britannique Bass, instaure un contrat de management. Il faut donc s'adapter à un nouveau fonctionnement et respecter de ce fait toutes les procédures du nouveau patron. A trois ans de la retraite, Kurt Kossin voit débarquer un nouveau directeur général de 46 ans. «Allait-il me liquider à cause de mon âge?», se demande «Monsieur Numéro 2». Pas le moins du monde: le directeur fait un passage éphémère à Genève et Kurt Kossin doit prendre les rênes ad interim l'année de sa retraite. De quoi finir sa longue carrière en beauté.

### D'UNE LANGUE À L'AUTRE

■ **L'investisseur principal du groupe Rosebud s'est-il retiré?** Le groupe Rosebud - ex-groupe Richemond -, qui possède plusieurs hôtels en Suisse, doit-il composer à l'avenir avec le retrait de son principal investisseur français? Et si oui, quelles en seraient les conséquences? L'hebdomadaire allemandique «Cash», qui s'est fait l'écho de cet éventuel retrait, estime que le groupe Rosebud n'aurait plus que 35 millions de francs à sa disposition alors que seuls les travaux de rénovation envisagés à l'Hôtel Bürgenstock, en Suisse centrale, ont été estimés à 140 millions de francs. Pages 1 et 4

■ **Christina Marzluff, directrice de Suisse Tourisme Allemagne.** L'engagement en 1996 de Christina Marzluff en tant que «District Manager» de la région Nordrhein Westfalen de Suisse Tourisme Allemagne n'avait pas manqué de surprendre la principale intéressée: «Je pensais que je n'avais aucune chance d'être engagée car l'annonce spécifiait clairement que l'on recherchait un Suisse ou une Suisse. Etant Allemande, j'avais cependant ajouté au terme de ma lettre de candidature un post scriptum dans lequel je demandais ce qui suit: pourquoi une Allemande qui connaît bien la mentalité de la région n'aurait-elle pas autant de succès qu'une Suisse?» Et du succès, Christina Marzluff en a eu. De responsable régionale, elle est devenue aujourd'hui directrice à la tête de 18 collaborateurs. Page 11

### IMPRESSUM

#### hotel-tourismus revue

Fondé en 1892

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

Editeur: hôtellerie suisse  
Mombijoustrasse 130, case postale, 3001 Berne.

Responsable des médias:  
Christian Santschi.

Rédaction:  
Rédactrice en chef: Marietta Dedual (MD).  
Responsable du Cahier français et rédacteur en chef adjoint: Miroslaw Halaba (MH).  
Rédacteur: Laurent Missbauer (LM).  
Correspondants: Jean-Jacques Ethnoz (JJE), Vevey; Danielle Emery Mayor (DEM), Valais; Valérie Marchand (VM), La Chaux-de-Fonds; José Seydoux (JS), Fribourg; Véronique Tanerg (VT), Genève; Pierre Thomas (PT), Lausanne; Geneviève Zuber (GZ), Valais.

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

Impression:  
Büchler Grafino AG, Druckzentrum Berne

Tirage:  
Contrôle REMP 2004/05: tirage vendu: 12 332; tirage gratuit: 1342; tirage imprimé: 18 000.

Prix de vente: (TVA inclus)  
Vente au numéro Fr. 4,30.  
Abonnement 1 an Fr. 145.-

ISSN: 1424-0440

Contacts:  
Adresse: Mombijoustrasse 130, case postale, 3001 Berne.

Rédaction: (Lettres de lecteurs, les gens etc.)  
Tél. 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24,  
E-Mail: redaktion@htr.ch

Abonnements:  
Tél. 031 740 97 93, Fax 031 740 97 76,  
E-Mail: abo@htr.ch

Annonces:  
Tél. 031 740 42 42, Fax 031 370 42 23,  
E-Mail: inserate@htr.ch

Internet: www.htr.ch

# stellen revue

## marché de l'emploi



hotel+ tourismus revue

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

**www.gastrosuisse-jobservice.ch**

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

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

Hotel Restaurant Catering  
**randstad**  
flexible work solutions

Wir suchen laufend Hotel- und Gastroprofis

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

**New Challenge**  
Personalberatung & Vermittlung

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

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

**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
Deutsche Schweiz	2-4
Svizzera italiana	6
International	6
Stellengesuche	6
Suisse romande	4, 6
Marché international	6
Demandes d'emploi	6

**ZFV**  
ZFV-Unternehmungen  
Die Gastronomiegruppe

Wir sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit 83 Betrieben in Zürich, Bern, Basel, Domat/Emis, Aarau, Arosa und Schaffhausen sowie mehr als 1000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Für das von uns im Auftrag geführte

**UBS Restaurant Ausbildungszentrum**  
Viaduktstrasse 31-35 - 4051 Basel

suchen wir **per sofort** eine kreative, motivierte und initiative

**Betriebsassistentin**

Ihr Profil  
Diese interessante Position umfasst hauptsächlich die Unterstützung der Betriebsleitung bei der Betreuung und Schulung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, deren Einsatzplanung, die administrative Bearbeitung von internen Caterings sowie die Erledigung von Kassenabrechnungen und Inventuren. Zudem sorgen Sie an der Front für das Wohl unserer Gäste, sind mitverantwortlich für die Angebots- und Menüplanung, für die Organisation und Überwachung von Arbeitsabläufen sowie Anlässen. Neben einer Fachausbildung in der Gastronomie bringen Sie Berufserfahrung in ähnlicher Tätigkeit mit. Sie haben zudem Flair für Kreativität, sind ein Teamplayer, haben Erfahrung in der Mitarbeiterführung sowie viel Freude an der gehobenen Gastronomie.

Unser Angebot  
Sie arbeiten in der Regel Montag bis Freitag, sind aber bei Caterings und Sonderanlässen jederzeit einsatzbereit. Wir bieten Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter unserer Homepage

Mühlebachstrasse 86 · Postfach · 8032 Zürich  
info@zfv.ch · www.zfv.ch

**G&P**  
HOTELS - CRUISES  
www.gsellundpartner.ch

G&P Cruise Hotel Management GmbH ist ab 2006 verantwortlich für den Hotel- und Restaurantbetrieb auf zehn 4\*- und 3\*- Fluss-Kreuzfahrtschiffen, welche zwischen Amsterdam und dem Schwarzen Meer im Einsatz sind (Baujahre 2003-2006). Wir sind ein expandierendes und persönlich geführtes Unternehmen und bieten unserer Crew attraktive Anstellungsbedingungen.

Für unsere Führungs-Crews wünschen wir uns kommunikative Persönlichkeiten mit Sozialkompetenz, Organisationstalent und Freude an ihrer Aufgabe. Und natürlich mit Schiffs-Erfahrung!

**HOTEL MANAGER**  
**CHEF RÉCEPTION**  
**RESTAURANT / BAR MANAGER**  
**KÜCHENCHEF**  
**HAUSDAME**

Eintritt ab März 2006 oder nach Vereinbarung möglich. Wir freuen uns Sie kennen zu lernen!

Ende Januar 2006 eröffnen wir am Zürcher Bellevue unser neues Restaurant, Sushi Sins für Jung und Alt. Das bewährte Konzept vom Yooji's aus dem Seefeld wird übernommen – modern ausgebaut und mit einigen Überraschungen gespickt sein. Die feine Auswahl an Sushis und japanischen Spezialitäten werden sowohl am Kaiten als auch an Tischen angeboten. Ein integrierter Asian Market sorgt dafür, dass der Asian Way of Life nicht nur durch den Magen geht...Damit nicht nur der Kaiten rund läuft suchen wir zur Vervollständigung unseres Teams noch:

**Geschäftsführer (m/w)**  
frontorientierte Persönlichkeit (25-40 Jahre), die sich mit der asiatischen Kultur bereits befasst hat, über fundierte Berufserfahrung und gastgewerbliche Ausbildung verfügt

**Küchenchef (m/w)**  
Sushi-Spezialist mit guten Deutsch- oder Englischkenntnissen und Führungserfahrung

**Sushi-Köche (m/w)**  
Vorzugsweise mit Berufserfahrung, kann aber auch angelernt werden

**Servicemitarbeiter (m/w) 80 bis 100%**  
Berufserfahrung und Flexibilität sind ein Muss

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.  
Für Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung: 043 443 00 72

Höschgass Gastro AG  
Manuela Saxer, Seefeldstr. 124, 8008 Zürich  
www.gastroag.ch

**Meierhof**  
HOTEL UND SPEISERESTAURANT

Für unser \*\*\*\*Hotel mit 40 Zimmern, Nähe Vaduz, suchen wir eine erfahrene, selbstständige und sprachkundige

**Réceptionistin**

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung:  
Hr. Roland Kindle  
Hotel Meierhof Anstalt  
FL-9495 Triesen  
Tel. 00423 399 00 11  
E-Mail: info@meierhof.li  
www.hotels.li/meierhof

Ihre komplette schriftliche Bewerbung (inkl. Foto, Lebenslauf, Arbeitszeugnisse, Referenzadressen) senden Sie bitte an:

**G & P Cruise Hotel Management GmbH**  
Frau Barbara Kress, Pilatusstrasse 3a & 5, CH-6003 Luzern  
Fax ++41 (0)41 220 2001  
www.gsellundpartner.ch - info@gsellundpartner.ch

Unser Auftraggeber ist eine schweizerisch-libysche Gesellschaft für den Betrieb von medizinischen Zentren in Libyen für umfassende therapeutische und diagnostische Dienstleistungen auf schweizerischem Niveau. Vor zwei Jahren wurde das erste Zentrum in Tripoli eröffnet.

Für den Betrieb mit ca. 80 Mitarbeitern suchen wir den

**Managing Director**

Im Focus stehen die Sicherstellung der hohen Qualität des Angebots, der Aufbau tragender Kundenbeziehungen (vorab internationale Organisationen) unter Beachtung einer anspruchsvollen Wirtschaftlichkeit.

Wichtige Erfolgsfaktoren für diese Stelle sind fundierte kaufmännische Kenntnisse und Erfahrung in Unternehmensführung, ausgeprägte Verkaufsorientierung, gute Englischkenntnisse und Interesse, Neues kennen zu lernen und sich heute noch unbekanntem Herausforderungen zu stellen (u.a. Gesundheitsbusiness). Der Zeithorizont beträgt ca. 4 bis 5 Jahre, Eintritt nach Vereinbarung.

Falls dies für Sie zutrifft, erwartet Sie eine in vieler Hinsicht attraktive Aufgabe. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen. Zuständig ist unser Dr. Hans Wälchli.

**MBI Consulting AG**, Rebbbergstr. 13, 8113 Boppelsen.

Wir haben den richtigen Riecher.  
Beschnuppert Sie unseren Stand C67/Halle 1.0 an der IGEHO.

**www.adecco.ch**

**0848 654 321**

**Adecco**  
HOTEL & EVENT

Heime  Kriens

Unser Küchenchef im Haus Zunacher übernimmt intern eine neue Aufgabe. Für die frei werdende Stelle als

## Küchenchef / Küchenchefin

im Haus Zunacher suchen wir eine kreative Fachkraft mit der nötigen Erfahrung.

Weitere Informationen finden Sie auf der Homepage der Gemeinde Kriens unter:  
[www.kriens.ch](http://www.kriens.ch) > News > Offene Stellen

168455

## Where highlights happen.

**zürich**  
downtown switzerland

**Zürich Tourismus** wirbt weltweit für die Trendstadt und Freizeitregion Zürich und gehört zu den führenden Organisationen im Tourismus-Marketing.

Zur Verstärkung unseres Freizeittourismusteams suchen wir per 1. Februar 2006 einen

### Produkt- und Marktmanager Schweiz 100% (w/m).

In dieser Funktion sind Sie verantwortlich für die marktgerechte Angebotsentwicklung und -gestaltung der Freizeitdestination Zürich. Im Weiteren sind Sie für alle verkaufsorientierten Tätigkeiten zuständig, welche geeignet sind, die Anzahl von Gruppen- und Individualreisenden aus dem Markt Schweiz in die Region Zürich zu erhöhen. Sie erstellen Marketing- und Verkaufskonzepte, organisieren Verkaufsförderungsaktionen und bauen ein Key Account Management auf mit entsprechender Erfolgsverantwortung.

Für diese anspruchsvolle Position bringen Sie idealerweise eine höhere Ausbildung in Marketing und/oder Verkauf mit sowie entsprechende Praxis und Tourismuserfahrung. Zudem verfügen Sie über Verhandlungsgeschick sowie gute Umgangsformen, haben Durchhaltewillen und sind flexibel, zuverlässig, belastbar und teamfähig. Für diese vielseitige Tätigkeit erwarten wir den Abschluss einer höheren Fachschule.

Erwarten dürfen Sie selbständiges Arbeiten mit viel Abwechslung in einem jungen, dynamischen Team.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann zögern Sie nicht und melden sich bei uns. Gerne erwartet Frau Monika Dürr Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto. Wir freuen uns auf Sie.

Zürich Tourismus  
Monika Dürr  
Leiterin Personaladministration  
Postfach  
8023 Zürich

Tel. 044 215 40 52  
E-Mail: [monika.duerr@zuerich.com](mailto:monika.duerr@zuerich.com)  
[www.zuerich.com](http://www.zuerich.com)

**Live it. Love it.**

168454

**RISCHLI**  
HOTEL 2014 12 40  
Das Hotel mit Herz

### Leidenschaft und Engagement

Wir sind ein familiär geführtes Hotel mit Zukunftsvisionen. In unserem Um-/Neubau entstehen unter anderem bis Ende 05 eine moderne Wellnessanlage mit Beautybereich, Wintergarten, verschiedene Bankettsäle sowie Seminarräume und eine gemütliche Hotellounge. Für das neue Hotel Rischli suchen wir:

**Barmaid**  
In Saisonstelle Winter 05/06  
Positive Ausstrahlung, Berufserfahrung, flexibel, Verkaufsfair, selbständig, Spass am Aufbau unserer Hotelbar im Loungestil

**Anfangs Küchenchef**  
100% Stelle  
Kreativ, flexibel, verantwortungsbewusst und selbständig, Spass an Veränderungen, mit der gepflegten sowie gesundheitsbewussten Küche vertraut, Berufserfahrung

**Kosmetikerin**  
100% Stelle  
Mit Fachausbildung und Berufserfahrung vorzugsweise in Hotels, gepflegte Erscheinung, motiviert, initiativ, selbständig, Freude am Mitaufbau der Beautyabteilung

Wenn Sie eine grosse Leidenschaft für Ihren Beruf haben werden Sie sich in unserem Team wohlfühlen!

Wir bieten Ihnen einen abwechslungsreichen, spannenden und sich stetig entwickelnden Arbeitsort in einer vielseitigen Sommer- und Winterportregion und einem jungen, motivierten Team. Nehmen Sie die Herausforderung an! Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen. Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

**HOTEL RISCHLI**  
Familie Kuster-Wicki, Postfach 261, 6174 Sörenberg  
Tel +41 (0)41 488 12 40  
[info@hotel-rischli.ch](http://info@hotel-rischli.ch), [www.hotel-rischli.ch](http://www.hotel-rischli.ch)

168462

**BEREST AG**

Unternehmensführung, Beratung und Treuhand für Hotels und Gastronomie

Wir sind eine Verwaltungs- und Management-Gesellschaft für gastronomische Betriebe in der Deutschschweiz. Wir suchen Sie als

### Geschäftsführer/-in

Sie übernehmen die Verantwortung eines grossen traditionellen Restaurants mitten in Basel.

**Sie:**

- sind belastbar, hartnäckig und ausdauernd
- haben Selbstdisziplin und Durchhaltvermögen
- suchen konsequent den Erfolg
- sind stark im Sales und an der Front
- können konsequent ein Team führen

Wir:

- bieten Ihnen viel Freiraum
- unterstützen Sie mit unserem Know-how
- beteiligen Sie am Erfolg
- fördern Sie persönlich und beruflich

Sind Sie bereit für diese anspruchsvolle Aufgabe? Dann senden Sie Ihr Bewerbungsdossier mit Foto an:

Roland Högger  
[r.hoegger@berest.com](mailto:r.hoegger@berest.com) 168486

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

*Sprüngli*

Sprüngli ist ein innovatives und erfolgreiches Unternehmen mit Tradition und zählt zu den führenden Confiterien in der Schweiz.

Für unsere Bereichsleiterin Gastgewerbe suchen wir nach Vereinbarung eine

### Assistentin 100%

Für diese attraktive Position mitten in Zürich am Paradeplatz wenden wir uns an eine Persönlichkeit mit Berufslehre und/oder Hotelfachschule.

Sie sind eine versierte, flexible, innovative und lösungsorientierte Dame, die am Erfolg des Café-Restaurants und der Café Bars mitwirkt und eine fachliche Unterstützung bietet. Mit viel Sinn für ein gepflegtes Ambiente und Freude an frischen, saisonalen Gerichten verwöhnen Sie täglich unsere internationale Kundschaft.

Belastbarkeit und Zuverlässigkeit sowie ein gepflegtes, sicheres Auftreten sind selbstverständlich.

Frau S. Zurbuchen freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

**CONFISERIE SPRÜNGLI**  
Bahnhofstrasse 21 / 8022 Zürich  
Tel. 044 224 46 46  
[www.spruengli.ch](http://www.spruengli.ch)  
E-Mail: [stefanie.zurbuchen@spruengli.ch](mailto:stefanie.zurbuchen@spruengli.ch)

168490

**zfv**

### ZFV-Unternehmungen

Die Gastronomiegruppe

Wir sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit 83 Betrieben in Zürich, Bern, Basel, Domat / Ems, Aarau, Arosa und Schaffhausen sowie mehr als 1000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Für das von uns im Auftrag geführte

### UBS Restaurant Schwarztorstrasse

Schwarztorstrasse 48 - 3001 Bern

suchen wir per sofort einen kreativen, motivierten und initiativen

### Sous-Chef (m/w)

**Ihr Profil**  
Diese interessante Position umfasst hauptsächlich die Unterstützung der Betriebsleitung bei der Angebots- und Menüplanung, die Organisation und Überwachung von Arbeitsabläufen, die aktive Mitarbeit bei der Produktion sowie bei Anlässen, das Bestell- und Inventarwesen. Neben einer Fachausbildung und Berufserfahrung bringen Sie auch ein Flair für ein neuzeitliches, abwechslungsreiches Küchenangebot, Teamgeist, Erfahrung in der Mitarbeiterführung sowie Freude an der Gastronomie mit.

**Unser Angebot**  
Sie arbeiten in der Regel Montag bis Freitag von 07.15 - 16.30 Uhr, sind aber bei Caterings und Sonderanlässen jederzeit einsatzbereit. Wir bieten Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann verlieren Sie keine Zeit - wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter unserer Homepage

Mühlebachstrasse 86 - Postfach - 8032 Zürich  
[info@zfv.ch](http://info@zfv.ch) - [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)

168491

LANDGASTHOF  
**DREI KÖNIGE**  
ENTLEBUCH

Für unseren schönen und gepflegten Landgasthof 30 km von Luzern suchen wir den ambitionierten und erfolgsorientierten

### Küchenchef

Im Restaurant steht eine vielseitige gut bürgerliche Küche im Vordergrund und im Schibikeller gibt es Pizza und Pasta. In der Biedermeierstube können dann Sie Ihrer Kreativität auf dem Niveau von 15 Gault-Millau-Punkten freien Lauf lassen. Sind Sie motiviert, arbeiten Sie gerne selbständig und bringen Sie Führungserfahrung mit? Dann sind Sie die richtige Person, um in einem kleinen Team eine wichtige Rolle zu übernehmen. Ich freue mich auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen. Eintritt ca. März 2006

**Hotel Drei Könige**  
z. Hd. Fritz Grossenbacher  
CH-6162 Entlebuch/Schweiz  
Tel. 0041/41/480 12 27  
Fax 0041/41/480 28 27  
E-Mail: [landgasthof@bluewin.ch](mailto:landgasthof@bluewin.ch)  
[www.3koenige-ebuch.com](http://www.3koenige-ebuch.com)

168454

**Blatter's Bellavista**  
HOTEL AROSA

Für unseren 4\*\*\*\*-Familienbetrieb mit 80 Zimmern und 7 Ferienwohnungen der Luxusklasse suchen wir für die kommende Wintersaison

### Etagengouvernante - HOFA

Sie garantieren unsere Qualität auf den Etagen, sind motiviert und belastbar.

### Zimmermädchen, Officebursche

Sie erwartet ein moderner Arbeitsplatz in einem jungen und motivierten Team. Unterkunft kann auf Wunsch zur Verfügung gestellt werden.

Senden Sie uns Ihre kompletten Unterlagen oder rufen Sie uns an.  
Wir freuen uns!

Doris & Thomi Blatter - Blatter's Bellavista-Hotel -  
CH-7050 Arosa  
Tel. 0813 786 666 Fax 0813 786 600  
[Info@blatterbellavista.ch](mailto:Info@blatterbellavista.ch) [www.blatterbellavista.ch](http://www.blatterbellavista.ch)

*Arosa*

168471

**HOTEL SCHWEIZERHOF**  
ZÜRICH

### Unbeschreiblich

wohl sollen sich die Gäste in unserem traditionsreichen 4-Sterne-Hotel fühlen. An bester Lage im Herzen von Zürich liegt der Schweizerhof. Mit seinen 115 neu renovierten Zimmern, dem hervorragenden A-la-carte-Restaurant «La Soupière», dem lebendigen Café Gourmet, der stilvollen Hotelbar und seinen motivierten Mitarbeitern ist er seit Jahren Garant für erstklassigen Service und gelebte Gastfreundschaft.

**Per Anfang Januar 2006 suchen wir eine(n)**

### Reservationsleiter/in

Sie sind verantwortlich für den reibungslosen Ablauf des Zimmerreservationswesens und wenden dabei ihre guten Fremdsprachenkenntnisse (D/E/F) sowie Ihre fundierten EDV-Kenntnisse an. Ihre ausgeprägte Dienstleistungshaltung sowie Ihre bisherige Erfahrung im Reservationswesen oder im Front Office runden Ihr Profil ab.

**Interessiert?** Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen inkl. Foto an Martin Widmer, Personalchef.

**Hotel Schweizerhof Zürich, Bahnhofplatz 7, 8001 Zürich**  
Telefon 01 218 88 88  
[mwidmer@hotelschweizerhof.com](mailto:mwidmer@hotelschweizerhof.com)

168501

## Adelboden Frutigen

Adelboden Tourismus ist verantwortlich für das Destinationsmarketing Adelboden-Frutigen. Zur Verstärkung unseres Marketingteams suchen wir per sofort eine junge Persönlichkeit, die sich gerne grossen Herausforderungen stellt. Als

### Projektleiterin/Projektleiter Marketing

haben Sie eine höhere Ausbildung im Marketing abgeschlossen (Marketingplaner/Fachhochschule), vorzugsweise im touristischen Marketing, oder besitzen einen Abschluss als Tourismusfachfrau/-fachmann.

#### Aufgabenbereich

- Selbstständige Umsetzung von Marketingaufgaben wie Werbung und Verkaufsförderung (Umsetzung der Marketingstrategie)
- Erstellung und Umsetzung diverser Drucksachen
- Durchführung von Pauschalen / Promotionen
- Planung und Umsetzung verschiedener touristischer Marketingprojekte/Events
- Mithilfe bei der Marketingplanung der Destination Adelboden-Frutigen
- Kommunikation FIS Ski Weltcup Adelboden
- Mitentwicklung der Produktstrategie Alpine Wellness
- Marktforschung für die Destination

#### Anforderungen

Wachsen Sie an Ihrer eigenen Selbstständigkeit und mit den an Sie gestellten Aufgaben?  
Besitzen Sie gute PC-Kenntnisse (Microsoft Office) und sind deutscher Muttersprache?  
Sprechen Sie flüssig Englisch und vorzugsweise auch Französisch?  
Dann freuen wir uns auf eine Kontaktaufnahme!

#### Stellenantritt

Per sofort oder nach Vereinbarung.

Gerne erwarten wir Ihr Bewerbungsdossier für diese anspruchsvolle und abwechslungsreiche Stelle. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Roland Huber, Direktor Adelboden Tourismus (Telefon 033 673 80 80; E-Mail: [direktor@adelboden.ch](mailto:direktor@adelboden.ch)).

Adelboden Tourismus  
Dorfstrasse 23  
3715 Adelboden

168493



Auf Ende Dezember 2005 und Mitte Januar 2006 sind die nächsten Praktikanten bereit für Einsätze von 4 – 6 Monaten Dauer.  
Karl Wolf stellt Ihnen gerne geeignete Kandidaten für Ihren Betrieb vor und berät Sie gerne über Einsatzmöglichkeiten.

Eagle College  
Ilgenweidstrasse 6  
8840 Einsiedeln

052/386 19 69 oder  
079/628 76 73

168488

## Hotel Therme Vals

Das einzigartige Hotel mit der einzigartigen Therme an einem einzigartigen Ort.

Hier suchen wir Sie ab Winter 2005.

**In der Küche**  
(14 Punkte GaultMillau)  
Demi-chef de partie

**Im Restaurant**  
Sommelier / Sommelière  
Officemitarbeiter

**An der FLEE Bar**  
Barman / Barfrau

**In der Therme**  
Disponent/in 40%  
Masseur/in 40%

**Im Bergrestaurant Gadastatt**  
Kassierin 40%  
Allrounder (m/w)

Die Saison dauert bis 2. April 2006. Senden Sie uns Ihre Unterlagen mit einem Foto oder melden Sie sich per e-mail bei uns.

Wir freuen uns auf Sie.  
Sonja Dietrich  
Therme Vals, 7132 Vals  
Telefon 081 926 89 92  
Fax 081 926 80 00  
e-mail [sonjadietrich@therme-vals.ch](mailto:sonjadietrich@therme-vals.ch)  
homepage: [www.therme-vals.ch](http://www.therme-vals.ch)

168476



«THE SMALL LUXURY GRAND HOTEL»  
Direkt am See gelegen und doch mitten in der Stadt Luzern befindet sich unser renommiertes \*\*\*\*\*-Sterne-Hotel mit 40 Hotelzimmern und -suiten.

Für eine der schönsten Bars in der Zentralschweiz suchen wir zur Verstärkung unseres Teams eine

### Barchefin (w. ab 28 Jahre)

Sie verfügen über fundierte Fachkenntnisse der internationalen Barkunde, Kreativität, Flexibilität und ein hohes Mass an Qualitätsbewusstsein. Zudem sind Sie sprachbegabt (D/E/F), haben Freude am Umgang mit einem anspruchsvollen internationalen Publikum und ein gepflegtes Erscheinungsbild.

Bevorzugt werden Bewerberinnen mit mehrjähriger Berufserfahrung in ähnlicher Position und Erfahrung im Raum Luzern.

Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an:

THP Touristic & Hotel Projects Ltd.  
c/o GRAND HOTEL NATIONAL  
Barbara Gremmel, H. R. Manager  
Haldenstrasse 4 – 6006 Luzern  
[b.gremmel@national-luzern.ch](mailto:b.gremmel@national-luzern.ch)

168267

Unser neuer

## Sous-Chef

ist bereit mit dem Küchenchef unsere kulinarische Ecke zu leiten. Er ist ein dynamischer und kreativer Fachmann im Alter von 24 bis 30 Jahren. Sein Ziel ist es unsere internationale Kundschaft mit einer saisonalen und marktfrischen Küche zu verwöhnen. Wir bieten ihm viel Eigenverantwortung, moderne Anstellungsbedingungen und den nötigen Freiraum. Bitte schriftliche Bewerbung an Herrn D. Speck.

\*\*\* Hotel Restaurant Sonne  
5620 Bremgarten, Marktgasse 1  
Telefon 056 648 80 40  
[www.sonne-bremgarten.ch](http://www.sonne-bremgarten.ch)

168482



Häberli's  
SCHÜTZENHAUS

Häberli's Schützenhaus ist ein moderner Gastronomiebetrieb vor den Toren der Stadt Bern mit Bistro, Brasserie, Gourmet- und Bankettsaal. Eine gedeckte Sommerterrasse sowie die Vinothèque Le Millésime ergänzen das Angebot.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir in Jahresstelle

## Servicefach- mitarbeiter/in

Wenn Sie Freude haben in einem jungen, motivierten Team mitzuarbeiten, Wert auf einen gepflegten A-la-carte-Service legen und eine Portion Eigenverantwortung mitbringen, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf. Nur Schweizer oder Bewilligung B oder C.

LE BISTRO LA BRASSERIE LE GOURMET  
LES SALLES DE BANQUETS LE MILLÉSIME  
Familie J. & F. Häberli, Münchenbuchsee  
Tel. 031 868 89 88, Fax 031 868 89 89  
[www.haerberli.com](http://www.haerberli.com)

168467



Hotel-Restaurant  
**Wetterhorn**  
CH-3818 Grindelwald

Wir suchen für unseren lebhaften Restaurationsbetrieb aufgestellte, tüchtige

### Servicefachangestellte (w)

Anfängerin wird auch angelernt. In Saison- oder Jahresstelle. Eintritt Dezember oder nach Vereinbarung. Zimmer oder Studio vorhanden.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.  
Frau Lohner, Telefon 033 853 12 18  
[www.hotel-wetterhorn.ch](http://www.hotel-wetterhorn.ch)  
[wetterhorn@grindelwald.ch](mailto:wetterhorn@grindelwald.ch)

168485



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

#### Eintritt zur Wintersaison:

Réception mit Fidelio 7.12

#### 1. Réceptionist/in mit Erfahrung

Restaurant/Saal:

#### Saal-Oberkellner/in Bardame

Küche:

#### Koch in kleine Brigade

Wir würden uns über Ihre Unterlagen freuen:

arena hotel steinmattli\*\*\*\*\*  
Rudolf + Anita Hauri  
3715 Adelboden  
Tel. 033 673 39 39  
Fax 033 673 38 39  
[www.arena-steinmattli.ch](http://www.arena-steinmattli.ch)



167811

...im Zauber der Sinne



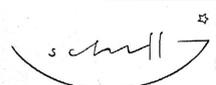
In unserem kleinen, dynamischen und qualitätsbewussten Team wird die Stelle als **Servicefachangestellte** ab Mitte Dezember frei.

Sie sind eine herzliche, verantwortungsbewusste Persönlichkeit, die das Flair für Gastfreundschaft mitbringt? Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen

Caroline und Ewald GILDE  
Michlig-Ruppen  
3998 Glurigen  
027 973 18 92  
[www.tenne.ch](http://www.tenne.ch)



168447



Am Ufer des Zürichsees, angrenzend ans Naturschutzgebiet, liegt wunderschön unser Schiff. Mit zwei traumhaften Terrassen, Speiserestaurant, Stübli, Saal, Aufenthaltsraum mit Weinkeller, Seerosenbar und 30 individuellen Zimmern. In dieser unvergleichlichen Atmosphäre leben wir Gastfreundschaft für unsere Gäste aus nah und fern.

## Betriebsassistentin und Hotelleiterin

Sie lieben Ihren Beruf und die Menschen. Phantasievoll und fachkundig helfen Sie mit, unser Haus zu pflegen und weiterzuentwickeln. Mit Liebenswürdigkeit und echter Leistung begeistern Sie Gäste und MitarbeiterInnen.

Sie sind zwischen 24 und 42 Jahre jung, humorvoll und herzlich. Mit Ihrer Erfahrung in der exakten Führung einer Hoteladministration, Ihrer Vorliebe für Zahlen sowie Ihrer Freude und Professionalität sind Sie verantwortlich für das Hotel, und für den Frühstücks- und Nachmittagservice.

Eine anspruchsvolle, vielfältige und abwechslungsreiche Aufgabe, ein junges Team, Wertschätzung, kundige Unterstützung und Weiterbildung erwarten Sie.

Ich freue mich darauf, Sie kennen zu lernen.

Beatrice Fuhrer, Hotel Restaurant Schiff  
mit Seerosenbar, 8808 Pfäffikon SZ  
Tel. 055 416 17 18 [www.schiff-pfaeffikon.ch](http://www.schiff-pfaeffikon.ch)

168473

## Wir suchen für unseren Landgasthof RÜTHOF in Litzirüti/Arosa

für die kommende Wintersaison 05/06  
von ca. 10. Dezember 05 bis ca. 20. April 06

## Koch oder Jungkoch (m/w)

Bewerbungen unter:  
Bruno und Martina Zanin  
Landgasthof Rütthof  
Telefon 081 377 11 28

[hotel.ruetthof@bluewin.ch](mailto:hotel.ruetthof@bluewin.ch)  
[www.ruetthof.ch](http://www.ruetthof.ch)

168467

## CHINCHILLA Rest-O-Bar Leukerbad

Für die Wintersaison ab 19. Dezember (bei Eignung Jahresstelle) suchen wir eine erfahrene und engagierte

### Barmaid/Servierkraft

Sind Sie bereit in einer Bar mit ausgesuchtem Getränk- und speziellem Speiseangebot aktiv mitzuarbeiten? Haben Sie zudem noch Französischkenntnisse und lieben Sie die Arbeit in einem kleinen Team? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Werner und Elda Huber-Pacozzi  
Kirchstrasse 12, 3954 Leukerbad, Tel. 027 470 20 81

168449



Sind Sie tourismusbegeistert und wollen unser Marketing Team in Interlaken verstärken? Dann suchen wir Sie per sofort oder nach Vereinbarung als

### Marketingassistentin

Ihre zukünftigen Aufgaben:

- Konzeption und Umsetzung von Werbe- und Kommunikationsmitteln
- Intensive Betreuung unserer Internetseite sowie elektronischer Medien allgemein
- Organisation und Durchführung von Events, Verkaufsförderungsmaßnahmen sowie Studien- und Medienreisen aus dem In- und Ausland
- Mithilfe bei der Angebots- und Produktentwicklung
- Intensive Zusammenarbeit mit unseren Gastronomiebetrieben
- Gestaltung unserer diversen POS

Sie sind selbständig, belastbar, kreativ und beherrschen Deutsch, Französisch und Englisch in Wort und Schrift. Sie bringen sehr gute EDV Kenntnisse mit: MS Office, Adobe Photoshop etc.

Sind Sie zwischen 25 und 35 Jahre alt und fühlen sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

**SCHILTHORNBAHN AG**  
Mario Braide  
Marketingleiter  
Höheweg 2, 3800 Interlaken  
Tel. 033 82 60 007  
[www.schilthorn.ch](http://www.schilthorn.ch)

168489

Restaurant-Enoteca sur la Riviera cherche un

**Chef de Service**  
spécialisé dans les vins italiens et suisses

Date d'entrée à convenir. Sans permis s'abstenir.

Merci d'envoyer votre dossier complet avec lettre manuscrite.

Ecrire sous chiffre 168478 à *hotel + tourismus revue*, case postale, 3001 Berne.

Das neue Personalhaus ruft nach seinen neuen Bewohnern!

Für die Saison 2006, Mitte März bis Mitte November 2006 suchen wir aufgestellte Mitarbeiter:

– **Koch, M/F**  
mit Erfahrung, selbständige Führung der Vegi-Vollwert-Küche (Bio-Knospe-Zertifikat), ideenreich, sportlich, Freude an der Natur

– **Serviceangestellte, M/F**  
mit Ital.-Kenntnissen, selbstständig, evtl. Erfahrung in Reception

– **Allrounderin**  
selbstständig in Zimmer- und Servicemithilfe

Das wollten Sie doch schon lange; arbeiten inmitten der Natur des Tessins, Teil sein eines fröhlichen kleinen Teams, Gäste an einem «ORT DER KRAFT» bedienen, oder?

Dann sind Sie die richtige Person und wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Hotel Sassa da Grüm «Unique»  
Peter und Verena Mettler  
6575 San Nazzaro  
Tel. 091 785 21 71  
www.sassadagruem.ch  
info@sassadagruem.ch

**GRAND HOTEL EDEN**  
LUGANO

Für die Sommersaison 2006 von März bis Oktober suchen wir für unsere international gewandten Gäste

**Revenue-generation-Mitarbeiter/in D/I/E**  
Sie sind verantwortlich für die Verwaltung und Wartung der Online-Reservierungssysteme, Bearbeitung und Erneuerung der Gästedaten, Mailings und Telefonverkauf sowie Mitarbeit im Reservierungsbüro

**Réceptionisten/-innen**  
Freundlich, charmant und kompetent mit Berufserfahrung, D/I/E/F

**Logentourant, D/I/E/F**  
**Chasseur**  
D/I/E sind von Vorteil

**Nachportier**  
**Etagenportier**  
**Zimmermädchen**

**Maitre d'hôtel**  
**Chef de bar**  
**Demi-chef de bar**  
mit Berufserfahrung, D/I/E

**Commis de rang**  
**Commis de bar**

**Officegehilfen**  
**Kaffeeküchengehilfen**

Wenn Sie sich angesprochen fühlen diese Aufgabe zu übernehmen, dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto. Wir freuen uns Sie kennen zu lernen.

**SUMMIT**  
HOTELS & RESORTS

GRAND HOTEL EDEN  
■ Ufficio del Personale  
■ Riva Paradiso 1 – 6900 Lugano  
■ Tel. 091 985 92 00  
■ Internet: www.edenlugano.ch  
■ E-Mail: personale@edenlugano.ch

Sind SIE die richtige Persönlichkeit unserem familienfreundlichen Hotel mit Restaurant (Nähe Lugano) mit und Tat als

**Betriebsassistent/in**  
(Eintritt nach Vereinbarung, in Jahresstelle)

Ihre freundlichen und fundierten Dienste anzubieten?

Sie haben eine Hotelfachschule abgeschlossen oder Ihr Wissen durch Praxis in den verschiedenen Ressorts angeeignet. Sie verfügen über gute Fremdsprachenkenntnisse (I, D, E) und SIE lieben unseren vielfältigen Beruf, dann sind SIE die richtige Person in unserem Team.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.  
Zuschriften unter Chiffre 168495 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

Wir suchen ab April 2006 für unser typisches, gut frequentiertes Grotto im Tessin (nahe Lugano) in ein junges Team

**ERFAHRENEN HILFSKOCH**

Sie sind bereit, unseren ausgezeichneten, innovativen Koch zu unterstützen und nach einem erfolgreichen Jahr der Zusammenarbeit sein Nachfolger zu werden. Wir kochen marktfisch und kreativ nach der traditionellen Tessiner Küche. Sie sollten eine der folgenden Sprachen beherrschen: Französisch, Italienisch oder Englisch.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto. Unterbringung wäre möglich.

**Grotto Conza**  
Telefon 091 649 74 94  
squeez888@hotmail.com

Step aboard the world's most celebrated train and join a legendary tradition of style and elegance.

**ORIENT-EXPRESS**

**Cabin Stewards & Waiters**

You speak French and English fluently. You have an all round hotel and catering experience at luxury level.

Apply now for the 2006 season including your CV and a recent picture ID at:  
Venice Simplon-Orient-Express, 30 rue d'Orléans, 92200 Neuilly, France  
claudio.perusin@orient-express.com

**htr STELLENESUCHE**

**Unfall !! Militär !! Wie weiter ?**  
Hier die Lösung:  
Wir helfen Ihnen, nicht mit Personalvermittlung, sondern mit persönlichen Taten, denn das Dienstleistungsunternehmen fürs Gastgewerbe kann man tage- oder wochenweise mieten. Nähere Infos über noch freie Daten.  
Gastro Holiday Service  
NATEL 079 358 53 38

Ich (m) suche ab November 2005 eine Saison-Jahresstelle als  
**Servicefachangestellter**  
im Raum Zürich, Luzern.  
Bitte melden Sie sich unter:  
+43 699 12 56 54 11

**htr STELLENVERMITTLUNGEN**

**www.jobs-hotel.ch**  
TOP Stellenangebote  
Tel. 081 382 21 57

**Schweiz Tourismus.**

**District Manager Frankfurt.**

Begeistert Sie die Tourismusbranche?

Schweiz Tourismus ist für die landesweite und internationale Promotion des Ferien-, Reise- und Kongresslandes Schweiz zuständig. Sowohl am Hauptsitz in Zürich als auch in 20 Niederlassungen im Ausland bieten 180 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter täglich auf innovative und unkonventionelle Art die Schweiz als attraktive Feriendestination weltweit an.

**Die Aufgaben**

- Umsetzung des Marktauftritts im Südwesten Deutschlands
- Betreuung sowie Akquisition von Key Accounts und Medien
- Erarbeitung, Umsetzung sowie das Controlling von Marketing-Projekten
- Pflege und Ausbau des Kontaktnetzwerkes in Deutschland und in der Schweiz

**Das Profil**

- Gute Kenntnisse des Ferienangebots Schweiz
- Sehr gute Marketinggrundlagen, welche im Projektalltag erprobt werden konnten
- Idealerweise zwischen 28 und 35 Jahre alt
- Ausgeprägtes Verkaufs- und Beratungsfair
- Unternehmerisch denkende, initiative und gewinnende Persönlichkeit

**Wir bieten**

- Selbstständiges Arbeiten in einem dynamischen unkomplizierten Team in Frankfurt
- Abwechslungsreiches und vielfältiges Tätigkeitsgebiet mit entsprechender Eigenverantwortung

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an: Schweiz Tourismus, Human Resources, Gabriela Buchmüller, Postfach, 8027 Zürich oder hr@switzerland.com.

**FLUMSERBERG**

Cool Jobs in Flumserberg  
Saison- und Jahresstellen  
Keine Vermittlungsgebühren  
Alle Infos unter:  
**www.flumserberg.com**  
Link «Jobs» auf Startseite

Fach- und Kaderstellen-leuten  
Professionnels et cadres – emploi et personnel  
Professionali et quadri – posti e impiegati

**WWW.GASTRONET.CH**

044 225 80 90  
GASTRONOMIE - HOTELLERIE

**www.htr.ch**

Mit dem grössten Stellenmarkt für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

- Inserate online aufgeben
- Profile hinterlegen und matchen
- Kostenlose E-Mail- und SMS-Benachrichtigung
- 3 x pro Woche zusätzliche News zum Print
- Online-Aboservice

Das Online-Portal der Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.  
www.htr.ch

**IMPRESSUM**

**htr hotel + tourismus revue – stellen revue / marché de l'emploi**

**Der Stellenmarkt für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit**  
**Le marché de l'emploi pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs**

Herausgeber / Editeur: Schweizer Hotelier-Verein / Société suisse des hôteliers, 3001 Bern  
Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:  
Mondjoubustrasse 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: Inis Strelbel  
Anzeigenverkauf / Vente des annonces: Oliver Egloff (Anzeigenleiter), Marc Moser  
E-Mail: inserate@htr.ch

**Anzeigentarif (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):**

- Frontseite / Première page: Fr. 1.67 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Direktion / Direction: Fr. 1.60 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Kaderangebote / annonces cadres / Tourismus: Fr. 1.57 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellenangebote / Offres d'emploi: Fr. 1.46 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellengesuche / Demandes d'emploi: Fr. 1.43 (exkl. MwSt. / TVA incluse)
- Zuschlag Aufschaltung Internet: Fr. 25.– pro Woche/Anzeige

**Termine:**

– Ausgabe	Nr. 44/2005	Nr. 45/2005	Nr. 46/2005	Nr. 47/2005
– Erscheint	3. 11. 2005	10. 11. 2005	17. 11. 2005	24. 11. 2005
– Anzeigenschluss	31. 10. 2005	7. 11. 2005	14. 11. 2005	21. 11. 2005
– Wiederholungen	31. 10. 2005	7. 11. 2005	14. 11. 2005	21. 11. 2005

Herstellung / Production: Büchler Grafino AG / Druckzentrum Bern, 3001 Bern

WEMF-beglaubigt 2004/05 / contrôlés REMP 2004/05, verkaufte Auflage/tirage vendu: 12 332, Gratisauflage/tirage gratuit: 1 342 (Druckauflage/tirage imprimé: 18 000)

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.