

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 113 (2005)
Heft: 51-52

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.08.2025

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

hotel+tourismus revue

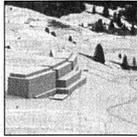
DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

Nächste Ausgabe:
5. 1. 2006

Avec cahier français



HOTELLERIE 7
Thailand | Ein Jahr nach dem verheerenden Tsunami sind die sichtbaren Spuren der tödlichen Flut weitgehend getilgt.



AKTUELL 4
Arosa | Das Wellness-Hotel im Gebiet Prättschli kann gebaut werden. Die Bevölkerung stimmte der Zonenplanänderung zu.



FOKUS 13
Ausbildung | Fremdsprachige tun sich schwer mit der Lehre. Gut angelaufen ist die Attestausbildung.



ZUM JAHRESWECHSEL

Entscheidend ist die richtige Haltung

Marietta Dedual

«Feiertage sind die Atempause für die Seele», hat ein Bekannter dieser Tage schwadroniert. Wenn dem nur so wäre.

Gerade für diejenigen, die in der Tourismusbranche tätig sind, ist es schwierig, sich dieser Tage eine Atempause zu gönnen. Sie arbeiten, während sich andere erholen und sich der Geräuschkulisse erfreuen. Ihre Aufgabe ist, dafür besorgt zu sein, dass erwählte Atempause für die Gäste möglich wird. Dass dies vielen Hoteliers und Touristikern auszeichnet gelingt, zeigt die festliche Atmosphäre in den Hotels und auch im winterlichen Ambiente: Warmer Lichterglanz, Wege, die zum besinnlichen Spaziergang einladen, der Geruch von Zimt und Anis in der Luft, leise klirrende Gläser und lauschige Ecken, die zum Verweilen einladen.

Rund um die weihnachtlichen Feiertage und den Jahreswechsel wagt man auch einen Blick zurück, zieht Bilanz und schmiedet Pläne für die Zukunft. Touristisch – und unter dem Strich gesehen – wird 2005 als gutes

Jahr in die Geschichte eingehen, konnten doch einige Eckpfeiler gesetzt werden. Drei politische Anliegen, die für die Branche eine grosse Bedeutung haben, sind unter Dach und Fach: Das Schweizer Volk stimmte im Juni dem Schengener Abkommen zu, im September wurde die erweiterte Personenfreizügigkeit vom Souverän angenommen und als letzte politische Gabe hat der Nationalrat vergangene Woche entschieden, dass die Hotellerie bis ins Jahr 2010 vom Mehrwertsteuer-Sondersatz profitieren kann. Der Blick nach vorne zeigt, dass zahlreiche Herausforderungen anstehen – von der koordinierten Landeswerbung über die Diskussion um die radikale Vereinfachung der Mehrwertsteuer bis hin zur Regionalpolitik.

Im Interview auf Seite 2 dieser htr-Ausgabe zitiert der Theologe Thomas Schweizer den ehemaligen UNO-Generalsekretär Dag Hammarskjöld: «Dem Vergangenen Dank, dem Kommenden ja». Wer diese Haltung zur eigenen machen kann, darf sich auf ein glückliches neues Jahr freuen.

Siehe auch Seite 2 und CF Seite 1



■ Warmer Lichterglanz heisst die Gäste willkommen. Die weihnachtlichen Feiertage und der Jahreswechsel sind nicht nur die Zeit der Besinnung, in dieser Zeit wird auch besondere Gastfreundschaft gelebt. Foto: Marietta Dedual

Wiedersehen am 5. 1. 06

Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der hotel+tourismus revue wünschen Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, von Herzen schöne Weihnachten und ein glückliches und erfolgreiches neues Jahr. Ihre nächste Ausgabe der hotel+tourismus revue finden Sie am Donnerstag, 5. Januar 2006, in Ihrem Briefkasten oder am Kiosk. MD



Gastronomie

«Mann und Co.» laden zu Tisch

Im kulinarischen Davos ist letzten Donnerstag ein neuer Stern aufgegangen: Das Waldhotel schenkte sich ein Feinschmecker-Restaurant. Es wurde auf den Namen «Mann und Co.» getauft – schliesslich hat der Literatur-Nobelpreissträger Thomas Mann das Hotel in seinem dicken Roman «Der Zauberberg» verewigt. In der neu eingebauten Küche kocht Urs Hauenstein. Der Umbau im Waldhotel geht weiter: Es bekommt ein komplettes Facelifting und ein neues fünftes Stockwerk. RD
Siehe Seite 11

Mystery Park: Präsident demissioniert

Die rückläufigen Besucherzahlen im Mystery Park in Interlaken haben personelle Konsequenzen: Verwaltungsrats-Präsident Oskar Schärz tritt per sofort zurück.

Angesichts «markant rückläufiger» Besucherzahlen habe die Sicherung der Liquidität und mittelfristige Zukunft im Mittelpunkt der Verwaltungsrats-Sitzung vom Dienstag gestanden, teilte der Mystery Park gleichentags mit. Nach dem sofortigen Rücktritt von Oskar Schärz übernimmt Achilles Handschin ad interim die strategische Führung des Erlebnisparks. Bis Ende Jahr rechnen die Verantwortli-

chen des Erlebnisparks mit rund 210 000 Besuchern. Dies ist deutlich weniger als budgetiert. Der Verwaltungsrat habe diesen markanten Einbruch bei den Eintrittszahlen eingehend analysiert und vier verschiedene Sanierungsvarianten diskutiert. Die vier Versionen will der VR an einer Sitzung am Freitag weiter entwickeln. Den Aktionären sollen die vier Sanierungsvarianten an einer ausserordentlichen GV am 20. Januar 2006 vorgeschlagen werden. Der Verwaltungsrat sei überzeugt, dass die mittelfristige Zukunft des Parks aufgrund der geplanten und bereits ergriffenen Massnahmen gesichert ist, hiess es weiter. DST

Hotellerie

MwSt-Sondersatz definitiv verlängert

Der Branchenverband hotellerie-suisse hat lange darum gekämpft, nun ist es soweit: Der Mehrwertsteuer-Sondersatz von 3,6 Prozent für Beherbergungsleistungen, der Ende 2006 ausgelaufen wäre, bleibt bis 2010 bestehen. Nach dem Ständerat hat letzte Woche auch der Nationalrat dieser Verlängerung zugestimmt. Hauptargument war, dass man der Hotellerie nicht zwei Systemwechsel zumuten dürfe. Der Übergang zum geplanten Einheitssatz müsste möglichst reibungslos erfolgen. TL
Siehe Seite 4

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

HOTEL KREDIT SGH®
2,5%
3 Jahre fest

SCH SGH SCA

Telefon 01 209 16 16 www.sgh.ch

ILLYCAFE AG 8800 THALWIL www.illycafe.ch

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

Die Konkurrenz wird schma ten.

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

CHECK IN DATA
www.checkindata.com



* Dieses Werbefeld kostet brutto s/w CHF 460.– pro Erscheinung (exkl. 7,6% MwSt).

Top-Platzierung inklusive! Buchen?

Tel. 031 370 42 42
inserate@htr.ch

htr AUS DEM INHALT

Mehrwertsteuer 4	Weihnachtsgeschichten 9	Fremdsprache Lehrlinge 13
Nach dem Ständerat hat auch der Nationalrat eine Verlängerung des Mehrwertsteuer-Sondersatzes für die Hotellerie genehmigt. Der geltende Satz von 3,6 Prozent bleibt bis 2010 in Kraft.	Die htr hat Vertreter aus Hotellerie und Gastronomie gebeten, ihre ganz persönliche Weihnachtsgeschichte zu erzählen. Diese kramten in Erinnerungen und schildern nun prägende Erlebnisse.	Fremdsprachige Jugendliche finden schlechter eine Lehrstelle und brechen häufiger die Lehre ab. Im Gastgewerbe haben sie allerdings gute Chancen, sofern Motivation, soziales Verhalten und Leistung stimmen.
Tourismus als Aufbauhilfe 7	«Mann und Co.» , Davos 11	Rom 17
Ein Jahr nach dem verheerenden Tsunami sind die Spuren der tödlichen Flut weitgehend getilgt. Vor allem Stammgäste helfen Tourismus und Hotellerie wieder auf die Beine.	Im Waldhotel Davos wurde ein neues Gourmet-Restaurant eröffnet. Das von Barbara und Michael Thomann geführte Hotel wird im Sommer für rund 8 Mio. Franken um- und ausgebaut.	Das Konzept «Ein Euro für einen Dollar» führt zur Trendwende auf dem US-Markt für Roms Luxushotel St. Regis. Das Grand Hotel bewirbt Staatsgäste und treibt erfolgreiches Yield Management.

htr CAHIER FRANCAIS

Tourismus-Jahr 2006 CF 1	Euro 2008: die Kontingente CF 4
Der Schweizer Tourismus befindet sich aktuell in einer guten Konstellation. Im 2006 sollte es weitere Fortschritte geben. Unter anderem das neue Seilbahngesetz soll, wie gehofft wird, dazu beitragen.	Von jetzt an bis Ende Januar werden die Verträge über die Hotel-Kontingente der Fussball-Europameisterschaft 2008 in der Schweiz und Österreich abgeschlossen. Es geht um Zehntausende von Zimmern.
Zweitwohnungen CF 3	Mitarbeiter-Wohnungen CF 4
Mit einem Neubau-Moratorium von Zweitwohnungen bis Ende 2006 will Crans-Montana sein Problem mit den «kalten Betten» unter Kontrolle bringen. Für Juni werden neue Regeln erwartet.	Die ersten Ergebnisse einer Studie des Bundesamts für Wohnungswesen besagen, dass Betriebe in Bergdestinationen immer mehr Probleme mit dem Mitarbeiter-Logement haben.

STANDPUNKT

Strategie 2012

Guglielmo L. Brentel*

■ **Liebe Leserin, lieber Leser**
Das Jahr 2005 geht ohne positive Bilanz in der Sterne-Diskussion zu Ende. Wir werden in den kommenden Monaten unseren Standpunkt in diesem Dossier klar vertreten und die Bedürfnisse des Marktes nicht aus den Augen verlieren. Die Sterne sind ein wichtiges Marketinginstrument, welches dem Hotel ermöglicht, sich zu positionieren, und dem Gast erlaubt, sich zu orientieren. Einzelinteressen und Extrazüge können und dürfen wir nicht zulassen. – Daneben werden wir im kommenden Jahr den Strategieprozess 2012 weiter vorantreiben. Sie wissen ebenso gut wie ich, dass sich der Schweizer Tourismus unter dem beschleunigten Strukturwandel stark verändert hat und dieser auch die nahe Zukunft prägen wird.



Lassen Sie mich unser oberstes Ziel der Strategie 2012 in Erinnerung rufen: Die Steigerung der Wettbewerbsfähigkeit der Schweizer Hotellerie im internationalen Markt. Wir fokussieren uns dabei auf drei Schwerpunkte:

1. Der eigene Handlungsbedarf! Wir müssen uns noch professioneller auf die Marktveränderungen einstellen und die Produkte den neuen Verhältnissen anpassen.
2. Die effizientere Vermarktung und Standortförderung des Brands «Schweiz» als Tourismusland! Dazu gehört auch die Ausrichtung nach Destinationen, d.h. touristisch interessanten Regionen, unabhängig von politischen Grenzen und Gesetzen.
3. Die Liberalisierung der Märkte durch die Öffnung des Binnenmarktes und den Abbau von Regulierungen und administrativen Hürden. Damit einher geht unser Kampf gegen die Hochpreisinsel Schweiz.

Zusammen mit der Verbandsleitung und allen Mitarbeitenden werde ich alles daran setzen, den begonnene Prozess beharrlich und engagiert voranzutreiben. Ihnen, liebe Kolleginnen und Kollegen, danke ich herzlich für Ihr Vertrauen. Sie alle sind Botschafter der Schweizer Hotellerie, die mit ihrem Wirken zum Erfolg unserer Anliegen beitragen. Mein Dank geht auch an unsere Leserinnen und Leser, welche als Partner ihr Interesse an unserer Branche bekunden.

Ich wünsche Ihnen frohe Festtage im Kreis Ihrer Familie und für 2006 viel Erfolg, gute Gesundheit und vor allem Begeisterung für Ihr Handeln und das nötige Quäntchen Glück!

* Guglielmo L. Brentel, Präsident hotelleriesuisse

Thomas Schweizer

«Weihnacht – Fest der Aktivität»

■ «Gastfreundschaft ist für mich ein zentraler Teil der Weihnacht», sagt Pfarrer Thomas Schweizer von der Fachstelle Wirtschaftsethik der Reformierten Kirchen Bern-Jura-Solothurn, Bereich Tourismus und Gastgewerbe. «Weihnacht ist ein Fest der Aktivität.»

Christine Künzler

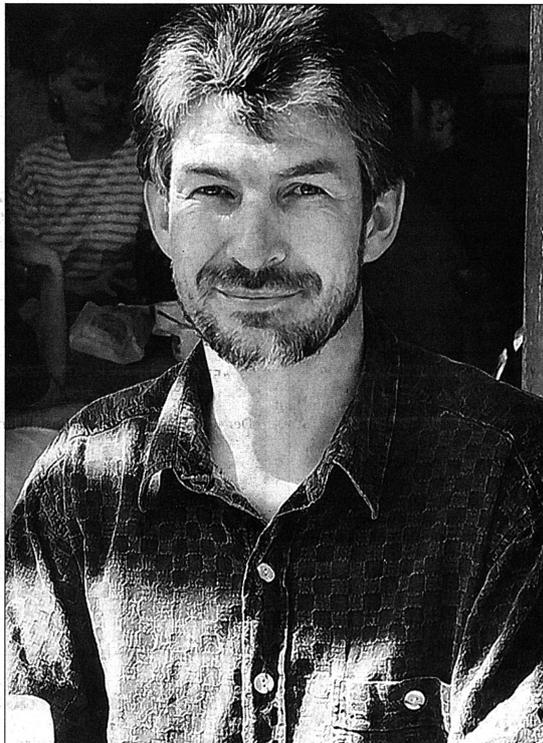
► **Wie feiern Sie Weihnachten?**
In der Regel mit meiner Familie - ich habe drei Söhne. Eins der Kinder gestaltet jeweils ein Programm, an dem sich jeder beteiligt. Dann wird ein einfaches Essen serviert - etwas, das sich im Voraus zubereiten lässt. Wir singen Lieder, die Söhne begleiten sie mit ihren Instrumenten. Dann gibt es eine Gebetszeit. Dabei geht es um wichtige Konfliktpunkte der näheren Umgebung und der Welt. Früher haben wir das manchmal in der Kombination mit Bauklötzen gemacht: Zu jeder Bitte bauten wir mit einem Bauklotz an einer Stadt weiter.

► **Viele im Gastgewerbe tätige Menschen arbeiten über Weihnachten und Neujahr. Wie können sie sich ihr Stück Weihnacht erhalten?**
Indem sie sich Gedanken zum eigentlichen Zentrum der Weihnacht machen. Die zentrale Botschaft von Weihnachten lautet für mich: «Mach es wie Gott, werde Mensch.» In diesem Prozess haben die Mitarbeitenden im Gastgewerbe eine zentrale Bedeutung. Die Gäste, die zu ihnen kommen, können durch sie ein Stück Menschwerdung erleben durch die Liebe, die Zuwendung, die Beziehung, die sie geschenkt bekommen. Gastfreundschaft ist für mich ein zentraler Teil der Weihnacht.

«GASTFREUNDSCHAFT IST FÜR MICH EIN ZENTRALER TEIL DER WEIHNACHT.»

► **Die Mitarbeitenden können Weihnacht während ihrer Arbeit erleben?**
Natürlich ist es schön, wenn sie daneben Raum haben für eine eigene besinnliche Weihnachtsfeier. Doch das Feiern ist für mich sekundär. Maria und Joseph waren ja auch dauernd unterwegs, bis sie dann eine Pause im Stall einlegten. So gesehen ist Weihnachten ein Fest der Aktivität und nicht der Passivität. Erst wir Menschen haben dann daraus ein Fest der Besinnlichkeit gemacht.

► **Zukunftsforscher sehen einen Trend zu mehr Spiritualität. Und Sie?**
Eine Zeit, die so stark von der Individualisierung geprägt ist und in der nicht mehr klar ist, welche Werte gelten sollen, hat zur Folge, dass im Menschen



■ Thomas Schweizer macht unter anderem mit beim Projekt «Europäische Jakobsweg» und berät bezüglich Schnittpunkt Tourismus und Kirche. Foto: Christine Künzler

andere Bedürfnisse entstehen. Er möchte den Sinn seines Lebens verstehen. Oder er möchte sich zumindest auf dem Weg zur Sinnuche fühlen. Spiritualität ist nichts anderes als die Gestaltung des Lebens nach Sinn-Kriterien. Ich verstehe den Begriff Spiritualität weit gefächert, das heisst, ich reduziere ihn nicht auf ausschliesslich religiöse Momente. Wichtig ist das Bemühen, das Leben als eine Ganzheit wahrzunehmen und es so zu gestalten, dass es einen Sinn macht.

► **Der Mensch ist also aufgefordert, seine Fähigkeiten zu leben?**

Das gehört für mich zentral dazu. Besonders wichtig sind mir Ihre beiden letzten Worte: «zu leben». Albert Schweizer hatte einmal Folgendes gesagt: «Das einzige Wichtige im Leben sind die Spuren von Liebe, die wir hinterlassen, wenn wir weggehen.» Spiritualität muss also immer in die Praxis einmünden, in das Tun. Sonst ist die Spiritualität nicht ganzheitlich, sondern mehr eine Flucht in die Esoterik.

► **Wie lebt sich Spiritualität im Alltag?**
Ein zentraler Leitsatz für mich heisst «alles ganz». Ich versuche, alles sorgfältig und ganz zu tun, was ich anpacke.

► **Das heisst, lieber weniger, dafür richtig tun?**
Ja, genau.

«SPIRITUALITÄT IST NICHTS ANDERES ALS DIE GESTALTUNG DES LEBENS NACH SINNKRITERIEN.»

► **Immer mehr junge Menschen haben Mühe mit der Leistungsgesellschaft. Wie können sie die Balance geben innen und aussen halten?**

Aufbrechen und sich auf die Suche begeben. An der Basler Messe Igeho, an der Kirchen mit einem Zelt präsent waren, kamen viele junge Menschen zu uns, mit denen wir oft über dieses Thema sprachen. Ich habe keine fixe Antwort auf diese Frage. Im Gespräch mit den jungen Erwachsenen suchten wir gemeinsam danach, was es in ihrem Leben gibt, das ihnen Befriedigung bringt. Momente inneren Friedens und Momente äussersten Einsatzes müssen sich die Waage halten. Wir finden möglicherweise ein Leben, das in einem ge-

wissen Widerspruch zum Mainstream der Gesellschaft steht.

► **Es gibt aber auch Lebenszwänge ... Pflichten, würde ich eher sagen. Die gehören zum Leben. Ich denke, die Balance ist wichtig: Zu jeder Pflicht gehört ein Ort der Nichtpflicht, um die Kraft für die Pflichten zu finden.**

«AUFBRECHEN UND SICH AUF DIE SUCHE BEGEBEN.»

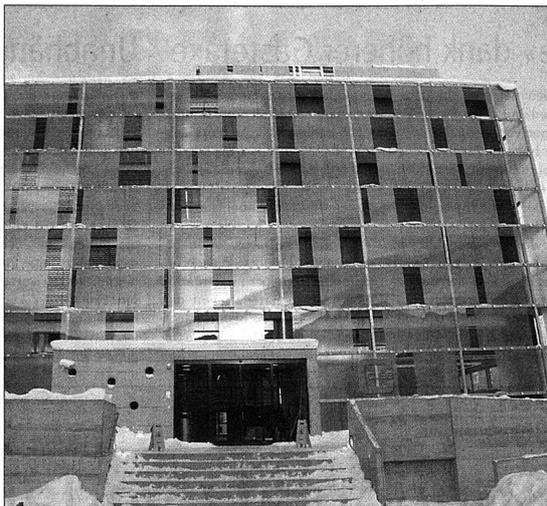
► **Viele Menschen suchen bei Ihnen Rat. In welchen Bereichen vor allem?**
Die meisten Menschen kommen wegen materieller Schwierigkeiten. Sehr oft stellt sich jedoch heraus, dass hinter materiellen Problemen familiäre Konflikte oder zwischenmenschliche Schwierigkeiten mit dem Arbeitgeber stehen.

► **Angenommen, Sie würden der Tourismusbranche ein Weihnachtsgeschenk überreichen. Was wäre das?**
Ich möchte allen einen blau glasierten Stein aus Ton schenken, auf dessen Vorderseite eine kleine Mulde daran erinnert, dass da ein Mensch seinen Fingerabdruck hinterlassen hat. Und ich würde auf die beigelegte Karte schreiben: «Durch dein Engagement für die Ferien anderer schaffst du Menschen einen Raum, in welchem sich für sie Erde und Himmel verbinden. Du aber mit deiner ganzen Persönlichkeit bist es, welche/r in diesem Zeitfenster möglichen Glückselns einen bleibenden Eindruck tiefer Menschlichkeit, eine Spur von Freundschaft hinterlässt.»

► **Was wünschen Sie sich fürs 2006?**
Ich möchte mit der Haltung durch das Leben gehen, die der ehemalige UNO-Generalsekretär Dag Hammarskjöld wie folgt umschrieben hat: «Dem Vergangenen Dank, dem Kommenden ja.» Das wäre auch mein Wunsch an die Menschen im Tourismus: Versöhnt zu leben mit dem, was war, und offen zu sein für das, was auf sie zukommt.

Zur Person

■ Thomas Schweizer, Theologe und Systemischer Berater SPG, lebt mit seiner Frau und seinen drei Buben (12, 15, 18) in Steffisburg. Bis 1996 war er Pfarrer in Davos Dorf und Mitglied im Evangelischen Grossen Rat des Kantons Graubünden. In dieser Zeit baute er eine Kommission Kirche und Tourismus der Bündner Kirche auf. 1996 wechselte er zur Fachstelle Wirtschaftsethik der Reformierten Kirchen Bern-Jura-Solothurn, Bereich Tourismus und Gastgewerbe. Seit 1999 präsidiert er die Kommission Kirche und Tourismus des Schweizerischen Evangelischen Kirchenbundes. CK



■ Der neu eröffnete «Cube» in Savognin. Trendiges Design-Interieur (Lobby) und eine witzige Fassade, verkleidet mit satinierten Glasplatten. Fotos: Christine Künzler

Savognin: Eröffnung «Cube»

Der «Würfel» macht Berge trendy

■ Dass der trendige Hotelwürfel «Cube» gerade in Savognin eröffnet worden ist, ist vor allem dem weitsichtigen Bergbahndirektor und -Verwaltungsrat Leo Jeker zu verdanken. Ein solcher «Cube» könnte auch anderen Schweizer Destinationen zusätzliche Gäste bringen.

Christine Künzler

Mit bereits vollem Haus ist der «Cube» am Wochenende in Savognin eröffnet worden. Der österreichische Vater des «Cube», Rudolf Tucek, CEO der Vienna International Hotels & Resorts, antwortet auf die Frage, wie viele «Cubes» die Schweiz verträge: «Es kommt darauf an, wie viele Jekers es in der Schweiz hat.» In der Tat: Leo Jeker, Direktor und Verwaltungsrat der Savognin Bergbahnen AG, hat sich mit Tucek sofort gefunden: «Er ist wie ich jemand, der immer wieder Neues versucht. Wir haben die gleiche Philosophie», sagt Jeker.

Er hatte sich an Tucek gewandt, als er hörte, dass in Nassfeld (Kärnten) der erste «Cube» geplant war. Dann ging alles schnell: Jeker begab sich mit Savogniner Gemeindevertretern, seinem Verwaltungsrat und Skischulen nach Nassfeld, sprach dort mit Architekten und involvierten Personen. Als der «Cube» dann startete, führen sie nochmals dorthin. «Wesentlich war, dass sich die massgebenden Leute nach Nassfeld gebracht habe», fasst Jeker zusammen. Das habe Vorurteile abgebaut. So wurde die Baubewilligung, die er im Dezember letzten Jahres eingereicht hatte,

problemlos genehmigt. Heute stehe das Dorf hinter dem «Cube».

Wer einen «Cube» will, muss das Grundstück stellen

Die Finanzierung des «Cube» stellte keine Probleme. Die Savogniner Bergbahnen haben ihre 5%ige Einlage in das Aktienkapital der neu gegründeten S1 Hotelierlichungs AG (das S steht für Schweiz, das 1 für den ersten «Cube») in Form des Grundstückes getätigt, auf das die Österreicher dann den «Cube» gebaut haben. «Das verlangen wir für jeden «Cube», so Tucek. Das ist auch so bei den beiden, die nächstes Jahr in Österreich eröffnet werden, und das wird auch so sein, wenn die «Cube»-Pläne in USA, Frankreich und Spanien umgesetzt werden. Da, wo der «Cube» in Savognin heute steht, bei der Talstation der Bergbahnen, war vorher eine neue Gruppenunterkunft mit 200 Betten geplant. Das Vorprojekt ist dann zugunsten des «Cube» gestoppt worden. Finanziert haben den Savogniner «Cube» verschiedene österreichische und auch Schweizer Investoren. Gekostet hat das Hotel, das in acht Monaten und zu 80% von Schweizer Handwerkern gebaut worden ist, «etwas mehr als 15 Mio., aber weniger als 20 Mio. Franken». Wie viel genau, lässt Tucek offen. Betrieben wird der «Cube» von der Hotelgruppe Vienna International.

«Savognin ist in der Art, die Dinge zu sehen, Vorreiter.» Damit spricht Tucek all die Pläne an, die Jeker mit seinen Bergbahnen verwirklicht hat. Oder noch umzusetzen will: die Ferienresidenz Surs Alps mit 400 warmen Betten (Eröffnung 2006) und das Resort Savognin 1900 mit 1700 Betten.

sich mit ihrem Sportgerät sicher fühlen. Damit will Tucek auch Gäste holen, die keinen Winter- oder Sommersport betreiben. «Wir setzen uns mittelfristig zum Ziel, Leute in die Berge zu holen, die bis jetzt noch nicht kommen.» Unter anderem mit alternativen Bewegungsangeboten. Tucek will, wie er sagt, «aus Städtern Bergler machen».

«Ein 5-Sterne-Lächeln zu einem 3-Sterne Preis»

Der «Cube» ist in vielerlei Hinsicht ungewöhnlich. Deshalb glaubt Tucek, es sei «für das Marketing nicht gut, wenn sich das Hotel klassifizieren lässt». Die jungen «Cube»-Mitarbeitenden sollen ein «5-Sterne-Lächeln, einen 4-Sterne-Service zu einem 3-Sterne-Preis» bieten. Von romantischer Skihütten-Ambiance hat der «Cube» rein gar nichts, obwohl er sich explizit an ein sportliches Publikum wendet. Das Hotel ist in einem urbanen Stil gebaut, den man mag oder eben nicht. Betondecken, sichtbare Installationen, Industrieböden, rote Polsterwürfel, schlichte, gradlinige Möbel, farbige Wände, Rampen statt Treppen: Designliebhaber werden vom «Cube» begeistert sein.

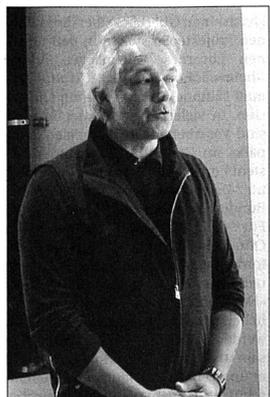
Im Atriumgebäude sind auf drei Stöcken Zimmer angeordnet. Jedes verfügt über einen Vorraum, der mit einer Glasscheibe vom Chill-Out-Bereich im Gang getrennt ist. Im Vorraum können Sportgeräte deponiert werden und nasse Skischuhe über Heizelementen getrocknet werden. Eine weitere Tür führt ins Zimmer – nur dort kann man sich der musikalischen Dauerrieselung entziehen. Dort stehen weder Schränke noch Stühle (Ausnahme: die

Suiten). Die Kleider lassen sich in Holzkisten unter den Betten verstauen und sitzen sollen die Gäste auf den Polsterwürfeln ausserhalb. Denn «Community» gehört zu Tuceks Konzept. «So kann sich der Gast mit seinem Nachbarn unterhalten, muss aber nicht.»

Das erste Jahr soll 50 Prozent Auslastung bringen

Die Bar im Erdgeschoss ist rund um die Uhr geöffnet. Im Eingangsbereich sind auch Reception, Eventbühne, Aufenthaltsraum, Internet- und Play-Station sowie die Restaurants untergebracht. Im Souterrain finden sich der Wellnessbereich mit Fitnessraum, Saunen, Massageraum sowie eine Indoor-Kletterwand, Spielgeräte und die öffentliche Disco. Professionelle Sicherheitsleute sorgen für Ordnung. «Bei uns darf man viel, aber nicht alles», hält Tucek fest. Alkoholische Exzesse und Drogen sind nicht geduldet. Zudem müssen «Cube»-Gäste mindestens 18 oder in Begleitung Volljähriger sein.

Auslastung erwartet Tucek im ersten Jahr 50%. Wie hoch sie im Nassfelder «Cube» ist, sagt er nicht. Klar ist: Der Start war schwierig, inzwischen ist aber in diesem touristischen Niemandsland neu ein 5-Sterne-Hotel gebaut worden. Im Nassfelder «Cube» hat sich die Zielgruppe etwas anders entwickelt als erwartet: Das ursprünglich für Gäste zwischen 20 und 30 konzipierte Hotel zieht heute zu rund je einem Drittel Firmen, Familien sowie Junge und Singles an. Tucek plant in Savognin verschiedene Kooperationen und Events. Angeboten werden soll, was mit Fun, Vitalität und Lernen (Computer) zu tun hat.



■ Der Vater des «Cube»: Rudolf Tucek, CEO von Vienna International.

Das Bahnticket muss obligatorisch mitgebucht werden

Der «Cube», 365 Tage im Jahr geöffnet, soll also neue Gästesegmente und mehr Umsatz bringen sowie den Bergsommer aufwerten. Gut für die Bergbahnen: Mit jeder Übernachtung muss der Gast ein Bergbahnticket lösen. Eine Übernachtung im Doppelzimmer kostet pro Person ab 74 Franken, dazu kommt das Bahnticket zu 44 Franken.

«Ich glaube nicht an Konzepte, die nur Beherbergung anbieten», hält Tucek fest. Gefordert sei ein Gesamterlebnis, ein All-in-one-Konzept. «Im «Cube» kümmert sich der Anbieter um das ganze Erlebnis.» Deshalb wird jedem «Cube» ein NTC, das New Technology Center, daneben gestellt. Dort werden die neuesten Sportausrüstungen vermietet und weniger sportliche Gäste so lange im Schneepark geacoacht, bis sie

266 Betten, 43 Stellen

■ Der «Cube» in Savognin umfasst 76 Zweier- bis Vierer-Zimmer und Suiten mit 266 Betten. Frühstück gibt es bis 15 Uhr, Halbpension kostet 18 Fr. Zuschlag. Die Preise der Getränke sind moderat: Prosecco 4,80, Espresso 3,50. 42 Mitarbeitende sind der deutschen Direktorin Claudia Schneider unterstellt. Sie hat bereits den «Cube» in Nassfeld geleitet. Die «Community»-Philosophie wird auch im Team gelebt. «Jeder hat seine eigene Abteilung, doch alle machen alles.» Wer im «Cube» arbeiten will, muss jung, sportbegeistert und offen sein. Das werde manchmal auch höher bewertet als eine Fachausbildung. Für die Vermarktung des Savogniner «Cubes» steht der Direktorin ein «Betrag mit mehreren Nullen» zur Verfügung. CK



■ Claudia Schneider. Sie hatte im Films ihre Hofa-Lehre absolviert.

Anzeige

FIRST CLASS GASTRO CIGAR SERVICE

Cigarren – ein abendfüllendes Thema

Immer wie öfter treffen wir in Restauration und Hotellerie auf Angebote, die sich an eine sehr eng definierte Zielgruppe richten.

Sei es ein Abend im Zeichen des Jazz, oder Sie stellen Ihren Gästen ein ganz besonderes Weinanbaugebiet begleitet von einem köstlichen Menu vor. Bier einmal selbst gebraut, oder was auch immer... Der Fantasie und Ihrer Kreativität sind praktisch keine Grenzen gesetzt. Haben Sie schon mal über einen Abend rund um das Thema Cigarrenenuss gedacht? Möglich ist von der einfachen Cigarrendegustation bis hin zur Karibiknacht, mit Salsa und allem Drum und Dran, alles.

Events helfen Ihnen, Ihre Gäste mit unvergesslichen Themenabenden emotional an Ihr Unternehmen zu binden. Sie können sich zusätzlich gegenüber der Konkurrenz profilieren und dadurch Wettbewerbsvorteile erlangen. Nehmen Sie mit uns Kontakt auf für Ideen rund um das Thema Smoker-Nights.

Mit diesem Beitrag geht die Cigarrenserie 2005 von First Class Gastro Cigar Service zu Ende. Haben Sie einen oder mehrere Beiträge während den vergangenen Monaten verpasst? Gerne senden wir Ihnen sämtliche Beiträge in Form einer PDF-Datei an Ihre Emailadresse. Schreiben Sie uns eine kurze Mitteilung an XY@davidoff.ch

Wünschen Sie persönliche Beratung zum Thema Service von Cigarren? First Class Gastro Cigar Service (FCGCS) ist eine Dienstleistung der Oettinger Davidoff Group mit dem Ziel, sämtliche renommierten Cigarrenmarken aus einer Hand anzubieten. FCGCS 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

Davos: «All-inclusive» dank höherer Gästetaxe

■ **Abstimmung.** Im Bündner Ferienort Davos werden die Gästetaxen erhöht. Die Stimmberechtigten haben eine Revision des Kur- und Sporttaxengesetzes mit 890 zu 456 Stimmen genehmigt. Die neuen Bestimmungen treten auf den 1. Mai 2006 in Kraft. Künftig haben die Hotelgäste im Sommer eine Tagespauschale von 4.60 Franken zu entrichten, was einer Erhöhung um 1.35 Franken entspricht. Die Taxe im Winter wird um einen Franken auf 5.90 Franken angehoben. Das Gesetz

sieht zudem neu eine obligatorische Taxen-Pauschale für Zweitwohnungen vor. Dank der höheren Taxen rechnet Davos Tourismus mit Gebühreneinnahmen von 9 Mio. Franken pro Jahr. Das sind 2,52 Mio. mehr, als in der Periode 2003/04 eingenommen worden waren. Mit den zusätzlichen Mitteln will Davos Tourismus das neue Sommerangebot «Davos inclusive» starten. Gäste, die mindestens eine Nacht in einem kommerziell vermieteten Betrieb (Hotel, Ferienwoh-

nung, Gruppenunterkunft) verbringen, erhalten ab Sommer 2006 zahlreiche kostenlose Leistungen. So können sie mit der Gästekarte alle Davoser Bergbahnen gratis nutzen. Zu «Davos inclusive» gehören aber auch Angebote wie die kulturhistorischen Rundgänge in Davos, Wildbeobachtungen, geführte Wanderungen oder Oldtimer-Rundfahrten. Erstes Werbematerial steht den Davoser Betrieben bereits nächste Woche zur Verfügung, wie Davos Tourismus mitteilt. *TL/Isa*

Unabhängige Sicherheitsgutachten verlangt

■ **Seilbahngesetz.** Die Planung und Bewilligung von Schweizer Seilbahnen soll einheitlich geregelt werden. Der Ständerat hat letzte Woche das Seilbahngesetz einstimmig gutgeheissen, brachte aber noch Änderungen an. So ergänzte die Kleine Kammer die Vorlage mit der Vorschrift, dass unabhängige Stellen Sicherheitsgutachten vornehmen müssen. Eine verursachergerechte Finanzierung der Aufsichtskosten lehnten die Parlamentarier hingegen ab. Auf Antrag der Ver-

kehrskommission strichen sie die dafür vorgesehene Pauschalabgabe der Unternehmen aus dem Gesetz. Bundesrat Leuenberger bedauerte dies. Er befürchtete, dass damit der Kostendruck auf die Sicherheit zunehme. Eine Minderheit der Kommission hätte die Betriebsbewilligungen von Seilbahnen an die Einhaltung der arbeitsrechtlichen Vorschriften knüpfen wollen. Hans Hess (FDP/OW) und This Jenny (SVP/GL) als Vertreter von Bergbahnunternehmen betonten jedoch, dass sei-

nötig. Der Rat folgte ihnen mit 17 zu 9 Stimmen. Das neue Gesetz gibt dem Bund die Kompetenz, Verfahren und Zuständigkeiten für den Bau und Betrieb von Seilbahnen zu vereinheitlichen. In technischer Hinsicht wird eine Harmonisierung mit der EU sichergestellt. Konzessions- und Bewilligungsverfahren werden zusammengefasst. Für Skilifte und Kleinluftseilbahnen bleiben die Kantone zuständig. Die Vorlage geht nun an den Nationalrat. *TL/Isa*

Abstimmung

Arosa sagt ja zu Hotel-Neubau

■ Im Gebiet Prättschli oberhalb von Arosa kann ein Wellness-Hotel gebaut werden. Die Stimmberechtigten genehmigten die Zonenplanänderung.

Theres Lagler

Arosa erhält eine neue Hotelzone – auf 1900 Metern über Meer im Naherholungsgebiet Prättschli. Die Stimmbürger bewilligten am Wochenende die Umzonung eines 2,1 Hektaren grossen Gebiets aus der Landwirtschaftszone mit einem Ja-Stimmen-Anteil von 61,3 Prozent. Damit ist die erste Hürde für das geplante Wellness-Resort auf dem Prättschli aus dem Weg geräumt. Entsprechend erleichtert zeigte sich Markus Salathé, Geschäftsinhaber der MS Bautreuhand AG, die das Hotelprojekt gemeinsam mit der Zschokke AG in Chur vorantreibt. «Die Bevölkerung von Arosa hat damit klar den Willen zum Ausdruck gebracht, dass sie vorwärts gehen will», hält Salathé fest. Mit dem neuen Hotel soll in Arosa der Rückwärtstrend bei den Logiernächten gebrochen werden. Salathé rechnet damit, dass das geplante Wellness-Hotel 90 000 zusätzliche Logiernächte pro Jahr bringen wird.

Die Arkona AG tritt als Betreiberin des Hotels auf

Zu den Eckdaten des Projekts: Das neue Hotel soll 200 Zimmer und 24 Suiten mit insgesamt 400 Betten aufweisen. Geplant sind zudem ein Marktrestaurant, ein Fine Dining Restaurant und eine Weinwirtschaft. Der Spa-Bereich schliesslich soll sich auf einer Fläche von 2500 bis 3000 Quadratmetern erstrecken und umfasst auch Angebote aus der Präventivmedizin. Die Investitionen schätzt Projektleiter Markus Salathé auf rund 50 Mio. Franken. Während die Investoren noch nicht bekannt gegeben worden sind, ist schon länger klar, wer die Hotelanlage betreiben wird: Es ist die Arkona AG, eine Tochtergesellschaft der Deutschen Seereederei mit Sitz in Rostock, die bereits mehrere Hotels betreibt – unter anderem das Hotel Paradies in Ftan im Unterengadin.

Zugeständnisse an die Umweltverbände gemacht

Ursprünglich hatte das Neubauprojekt auf dem Prättschli grössere Dimensionen aufgewiesen. Das Wellness-Hotel hätte mit 38 Appartementshäusern ergänzt werden sollen. Die Idee des sogenannten «Dorfhotels» liess die Projektleiter aufgrund des Widerstands der Umweltschutzorganisationen und der Vorschriften rund um den Moorschutz wieder fallen. Dies, obwohl beide Betriebe zusammen rentabler gewesen wären, wie Markus Salathé betont. Er hofft nun, dass im weiteren Verfahren Einsprachen ausbleiben und das neue Wellness-Hotel von Arosa Ende 2007 eröffnet werden kann.

Mehrwertsteuer

Sondersatz verlängert bis 2010

■ Jetzt ist es definitiv: Nach dem Ständerat hat auch der Nationalrat eine Verlängerung des Mehrwertsteuer-Sondersatzes für die Hotellerie genehmigt. Der geltende Satz von 3,6 Prozent bleibt bis längstens 2010 in Kraft. Der Entscheid war allerdings nicht unumstritten.

Theres Lagler

Eine Rechtsunsicherheit für die Hotelliers ist vom Tisch: Der Mehrwertsteuer-Sondersatz für Beherbergungsleistungen, der Ende 2006 ausgelaufen wäre, behält seine Gültigkeit für weitere vier Jahre. Das hat letzte Woche der Nationalrat als Zweitrat mit 101 zu 54 Stimmen beschlossen. Das Stimmverhältnis zeigt jedoch, dass nicht alle mit diesem Vorgehen einverstanden waren. Remo Gysin (SP BS) wollte gar nicht erst auf die Vorlage eintreten. Der Sondersatz werde nun bereits zum dritten Mal verlängert, kritisierte er im Namen einer links-grünen Kommissionsminderheit. Der Bund könne sich den Einnahmenverlust von jährlich rund 150 Mio. Franken, den der Sondersatz verursache, aber nicht mehr länger leisten. Zudem erhalte der Sondersatz, der nach dem Giesskannenprinzip ausgeschüttet werde, kranke Betriebe und überholte Strukturen.

Nur ein Systemwechsel für die Hotellerie

Anders beurteilte Gysins Namensvetter bei der FDP, Hans Rudolf Gysin, die Situation. «Die Gründe, weshalb der Son-

dersatz nochmals verlängert werden soll, sind heute ganz anders als vor drei Jahren. War es damals die insgesamt schlechte Verfassung der Hotellerie, so verbieten heute anstehende Veränderungen in der Mehrwertsteuergesetzgebung die Abschaffung des Sondersatzes», führte der Nationalrat aus dem Kanton Basel-Land aus. Der Hotellerie würden sonst innert weniger Jahre zwei Systemwechsel aufgebürdet. Das sei mit enormen Umstellungskosten verbunden und würde alle anderen Tourismusfördermassnahmen untergraben. Auch die SVP forderte einen reibungslosen Übergang zum geplanten Mehrwertsteuer-Einheitssatz.

Branche konnte Bundesrat Merz umstimmen

Bundesrat Hans-Rudolf Merz machte anschliessend kein Geheimnis daraus, dass er sich selber lange gegen eine Verlängerung des Sondersatzes für die Hotellerie gestraubt hatte. Mit den Plänen für eine «ideale» Mehrwertsteuer sei aber eine neue Dynamik in die ganze Angelegenheit gekommen. «Vollends überzeugt hat mich dann die Branche selber, die uns Ende August versicherte, dass sie unsere Bemühungen im Hinblick auf die Mehrwertsteuer-Reform unterstützen wird», führte Merz aus. Der Finanzminister möchte mittelfristig Ordnung in den Mehrwertsteuersystem bringen und die 25 bestehenden Ausnahmen abschaffen. Er strebt einen Einheitssatz von 5,5 Prozent an. Dieser soll bis 2010 die drei heutigen Mehrwertsteuersätze (Normalatz 7,6 Prozent, Sondersatz Hotellerie 3,6 Prozent und reduzierter Satz 2,4 Prozent) ersetzen.

Natur- und Heimatschutzgesetz

Grünes Licht für Naturparks in der Schweiz

■ In der Schweiz sollen neue Natur- und Landschaftsparks entstehen. Geht es nach dem Nationalrat, muss der Bund die Projekte finanziell unterstützen.

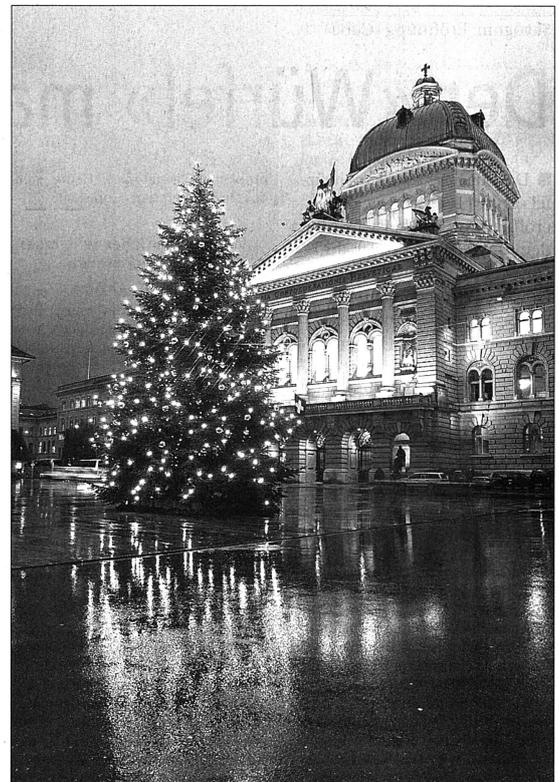
Theres Lagler

Nach dem Ständerat hat nun auch der Nationalrat die Revision des Natur- und Heimatschutzgesetzes genehmigt, das die Schaffung von neuen Naturparks mit nationalem Gütesiegel vorsieht. Der Nationalrat will den Bund sogar – gegen den Willen des Ständerats – dazu verpflichten, die Parks finanziell zu unterstützen. Wenn der Bund schon die Regeln für die Nationalparks, regionalen Naturparks, Naturerlebnisparks und deren Zertifizierung festlege, so müsse er sich auch an den Kosten beteiligen, argumentierte Kommissions-

sprecher Werner Messmer (FDP, TG). Der Nationalrat folgte ihm mit 83 zu 78 Stimmen. Unter der Annahme, dass zwei neue Nationalparks, zehn regionale Naturparks und drei Naturerlebnisparks entstehen, wird mit jährlichen Kosten für den Bund von 10 Mio. Franken ab 2011 gerechnet.

Die drei Kategorien der neuen Naturparks im Detail

Das nationale Label, das ein Gebiet auch touristisch aufwerten soll, erhält ein Park nur, wenn er die folgenden gesetzlichen Anforderungen erfüllt: – Ein Nationalpark hat eine Kernzone, in der die Natur sich selbst überlassen wird. Deren Mindestfläche beträgt im Mittelland 50, im Jura 75 und in den Alpen 100 km². Die bis anderthalb Mal grössere Übergangzone kann naturnah bewirtschaftet werden.



■ **Fast wie ein Weihnachtsgeschenk.** Der Nationalrat beschloss letzte Woche, den Mehrwertsteuer-Sondersatz für die Hotellerie bis 2010 beizubehalten. Foto: zvg

– Die regionalen Naturparks umfassen mindestens 100 km². In ihnen werden die Qualität von Natur, Landschaft und Kultur erhalten und aufgewertet, die nachhaltig betriebene Wirtschaft (Tourismus, Landwirtschaft, Gewerbe) gestärkt und die Lebensqualität der Bevölkerung gefördert. – Naturerlebnisparks liegen in der Nähe von Ballungsräumen. In der Kernzone von mindestens 4 km² wird die Natur sich selbst überlassen. In der rund 6 km² grossen Übergangzone kann sich die städtische Bevölkerung erholen, die möglichst unverfälschte Natur geniessen und Sport treiben.

Schweizweit sind bereits mehrere Projekte in Arbeit

Höchst erfreut über den Entscheid des Nationalrats zeigte sich Pro Natura. Die Naturschutzorganisation lieferte auch

gleich einen Überblick über die laufenden Projekte: So stehen in den Regionen Locarnese/Vallemaggia, Adula/Rheinwaldhorn (TI/GR), Uri und Zermatt Nationalparkprojekte zur Diskussion. In vielen Regionen der Schweiz sind Vorarbeiten für regionale Naturparks im Gang. In Mittelbünden besteht bereits der «Parc Ela» (siehe auch htr 34). Er strebt ebenfalls das Label des Bundes als regionaler Naturpark an. Für den Pro-Natura-Zentralsekretär Otto Sieber ist zentral, dass hohe Anforderungen an die neuen Parks von nationaler Bedeutung gestellt werden. «Nur wenn sich die Parks sichtbar abheben von einer Landschaft ohne Park, werden sie für die Gäste glaubwürdig sein und nachhaltig Erfolg haben», ist er überzeugt. Das Natur- und Heimatschutzgesetz geht nun zur Differenzbereinigung in den Ständerat zurück. Die Inkraftsetzung wird für 2007 erwartet.

**Wir danken
unseren Kunden
für ihre Treue
und wünschen
allen htr-LeserInnen
eine frohe Festzeit
und ein erfolgreiches
und glückliches
neues Jahr**

Schwob
textiles of Switzerland
www.schwob.ch

Vom Wunschbaum bis zur realen Erfüllung



■ **Hotel Park Hyatt Zürich.** 35 Kinder und Jugendliche des Rehabilitationszentrums Affoltern a. A. durften Anfang Dezember ihren Wunsch an den «Wunschbaum» in der Hotellobby hängen. Gäste und Mitarbeitende erfüllten die Wünsche von Babypuppen bis Hockeyschläger. Generaldirektor Kurt Straub (Foto rechts) übergab am Dienstag die Geschenke. Das Rehabilitationszentrum behandelt und betreut Kinder, die an Kinderkrankheiten oder Verletzungen leiden. GSG



Schneestern

■ **Arosa Humor-Festival 2005.** Die zehntägige Comedy-Show, die zum 14. Mal in Arosa stattfand, ging letzten Sonntag zu Ende. Dank grösserem Zelt konnte die Kapazität um rund 15 Prozent auf 880 Sitzplätze gesteigert werden. Der Künstlerpreis «Schneestern» für die beste Vorstellung 2005 ging an Gerhart Polt, der mit den legendären Biermösl Blons auftrat. Polt und Biermösl Blons waren bereits am allerersten Festival bei der Tschuggenhütte dabei gewesen. GSG

Markenexport

■ **«St. Moritz» in China.** Der Bündner Nobel-Ferienort St. Moritz erhält einen Namensvetter in China: In der Boom-Stadt Shenzhen entsteht ein Vorort für Superreiche unter dem Namen «St. Moritz City». Als «unbezahlbare Werbung» bezeichnet der St. Moritzer Tourismusdirektor Hanspeter Danuser die Namensgebung. Auch bei Schweiz Tourismus erhofft man sich, dass der Schweizer Tourismus von diesem Gratis-Werbeeffekt profitiert, war in «20 Minuten» zu lesen. GSG

ZITAT DER WOCHE

«Gastfreundschaft ist für mich ein zentraler Teil der Weihnacht.»

Pfarrer Thomas Schweizer von der Reformierten Kirche im Interview auf Seite 2

BUSINESS-PEOPLE

■ **Daniel (Foto) und Alexandra Leuenberger** sind das neue Direktorenehepaar im Hotel Solsana in Saa-



nen/Gstaad. Das Ehepaar Perruchoud ist nach 10-jähriger Tätigkeit an der Spitze des Dreisternehotels im Besitz des Schweizerischen Blinden- und Sehbehinderten-Verbandes SBV, in den wohlverdienten Ruhestand getreten. Daniel Leuenberger hat nach Abschluss der Hotelfachschule Luzern während vieler Jahre in diversen Betrieben in der Schweiz in leitenden Positionen gearbeitet. DST

■ **David Guntern** ist neuer Direktor von Brig-Belalp Tourismus. Er über-



nahm das Amt von **Beat Pfammatter**, der sich während zwanzig Jahren um die touristische Entwicklung der Region Brig gekümmert hatte. DST

■ **Der Hauptgeschäftsführer des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes Dehoga, Christian Ehlers** (65, Foto), geht in den Ruhestand. Ehlers war seit 1993 Hauptgeschäftsführer



der Dehoga und beendet seine Tätigkeiten zum 31. Dezember 2005. Seine Nachfolge im Bundesverband tritt am 1. Januar 2006 die Volljuristin **Ingrid Hartges** an, die bereits 1989 ihre Karriere beim Dehoga begann und seit 1994 stellvertretende Hauptgeschäftsführerin des Bundesverbandes ist. GSG

■ **Isabelle Wälti**, Marketing Hugen-tobler Kochsysteme HG 3000 AG in Schönbühl, wird im neuen Jahr noch projektbezogen für die Firma Hugen-tobler arbeiten. Sie übergibt ab sofort die Marketing-Verantwortung an **Re-to Hugentobler**. GSG

Schweizerische Hotelfachschule Luzern

Drei Frauen sind die Besten

■ **49 Absolventen** konnten letzten Freitag an der Hotelfachschule Luzern ihr Diplom entgegennehmen. Die besten Noten holten drei Frauen.

Gudrun Schlenzcek

Letzten Freitag feierte die Schweizerische Hotelfachschule Luzern (SHL) die Diplomierung ihrer Abschlussklassen. Insgesamt 49 Hotelfachschüler konnten nach vier oder fünf Ausbildungsjahren das Hotelfachschul-Diplom der SHL entgegennehmen: 29 Absolventinnen das Diplom «dipl. Hôtelière-Restauratrice HF/SHL» und 20 Absolventen das Diplom «dipl. Hôtelier-Restaurateur HF/SHL».

Die drei Besten waren diesmal alles Frauen: Michèle Bruni aus Binningen/BL mit einem Notendurchschnitt von 5,16, Eliane Lundekei aus Zürich mit einem Notendurchschnitt von 5,06 und Bettina Rohrer, ebenfalls aus Zürich, mit einem Notendurchschnitt von 5,02. Nach der Ausbildung stehen die Absolventen nun vor dem neuen Lebensabschnitt «Berufspraxis». Hotelfachschul-Direktor Kurt Imhof beschrieb diesen Wendepunkt im Leben seiner ehemaligen Schüler/innen in seiner Festagsrede bildhaft: «Ich sehe Sie auf dem Sprungbrett. Vor Ihnen das Wasser. Doch das Wasser ist Ihnen vertraut, denn Sie haben sich während Ihrer Ausbildung nicht nur Technik und Wissen angeeignet. Über die begleitende Berufspraxis haben Sie trainiert – und das in verschiedenen Gewässern.»

Die 49 Diplomierten der SHL: Stefan Aerni, Zürich; Simone Akermann, St. Gallen; Isabelle Amstad, Davos Platz; Edgar Aregger, Zürich; Melanie Baumann, Wallisellen; Michael Bittel, Zermatt; Christine Bleuler, Jona; Sandrine Bourdin, Fällanden; Michèle Bruni, Binningen; Mona Bucher, Langnau am Albis; Yamila Dü-



■ **Erfolgreiche Frauen.** Die besten Diplomandinnen (v.l.n.r.): Eliane Lundekei (2. Rang), Michèle Bruni (1. Rang), Bettina Rohrer (3. Rang). Foto: zvg

bendorfer-Castro, Luzern; Magdalena Dysli, Basel; Evelyn Erni, Weggis; Richard Eyer, Sierre; Eliane Filiger, Luzern; Emmanuelle Forney, Puidoux; Maren Christine Fritzsche, Basel; Esther Gisler, Rothrist; Iris Gloor, Aarau; Mario Riccardo Gullotti, Muri; B. Bern; Nicole Hälliger, Diernikon; Martin Hueber, Rothenburg; Patric Simon Hugli, Rüschlikon; Dominique Sandra Hunziker, Eggstock; Dogan Karakoyun, Gurnach; Judith Koch, Wollisau; Christian Krebs, Sinzing; Katja King, Wollisau; Eliane Lundekei,

Zürich; Dany Lützel, Buchrain; Marcel Mächler, Gossau; Christian Mäder, Berg; Sandrine Michlig, Glis; André Münster, Lauterach; Andreas Peyer, Bern; Dewi Sri Melati Reinhard, Berlin; Sascha Ress, Pully; Nadja Rohrer, Stalden; Bettina Rohrer, Zürich; Katrin Rüfenacht, Aarau; Livia Russell-Weck, Feldmeilen; Fabian Rutishauser, Basel; Sabine Sauer, Büsserach; Nicole Schatzmann, St. Gallen; David Schilling, Isikon; Gregor Stähli, Basel; Michael Stehle, Aalen; Mathäus Szellö, Zürich; Susanne Tobler, Ronco.

Hotelfachschule Belvoirpark

Über 100 haben das Diplom in der Tasche

■ **Über 100 Absolventen** der Zürcher Hotelfachschule konnten ihr Diplom entgegennehmen. 18 der frisch diplomierten Hoteliers sind aus dem Ausland.

Am 17. Dezember 2005 haben 137 Studierende ihre Ausbildung abgeschlossen. Sie dürfen den Titel «dipl. Restauratrice/Hôtelière HF» respektive «dipl. Restaurateur/Hôtelier HF» tragen. Mit Auszeichnung bestanden haben: Yvonne Rimensberger, Thurgau; Anwar Said, Deutschland; Caroline Böckmann, Deutschland. Die meisten Absolventen aus dem Ausland kommen aus Deutschland. Bereits am 17. Januar 2006 starten 144 neue Studierende in den Räumlichkeiten der Hotelfachschule Belvoirpark in Zürich. Die Ausbildung an der Höheren Fachschule dauert zwei Jahre. Das schuleigene f-

fentliche Restaurant gewährt Schülern Einblick in die Gastro-Praxis. GSG

Die diesjährigen Diplomierten der Hotelfachschule Belvoirpark: Michèle Schaller, Aargau; Caroline Wilflinger, Aargau; Caroline Weissente, Aargau; Martin Brüniger, Aargau; Sabrina Schmied, Aargau; Sabina Zwahlen, Aargau; Fabian Devos, Aargau; Malvina Bucher, Basel; Nicole Büttler, Basel; Céline Futterer, Basel; Sarah Gfeller, Basel; Valentin Kirchhofer, Basel; Rahel Rickenbacher, Basel; Isabelle Vionnet, Basel; Sandra Kellerhals, Basel; Fabio Malizia, Basel; Cédric Laurent Lafely, Bern; Tanja Gugger, Bern; Markus Stocker, Bern; Fabian Tanner, Bern; Reto Stähli, Bern; Caroline Böckmann, Deutschland; Verena Brenneisen, Deutschland; Sylvie Emmert, Deutschland; Anwar Said, Deutschland; Kathleen Töth, Deutschland; Alexandra Wendert, Deutschland; Friederike Langglang Lenke, Deutschland; Falko Peter, Deutschland; Vanessa Rommel, Deutschland; Harald Siegel, Deutschland; Kim Wagner, Deutschland; Christian Müller-Kersten, Deutschland; Elie Schlüter, Deutschland; Dominik Friedmann, Deutschland; Anwar Said, Deutschland; Emanuel Müller, Freiburg; Marco Alberti, Garus; Thomas Herold, Graubünden; Christiana Löscher, Graubünden; Petra Aeberhard, Graubünden; Michael Merker, Graubünden; Sandro Baumann, Graubünden; Thomas Bahamis, Gröthenland; Patric Stettler, Kanada; Silke Klink, Lichtenstein; Silvia Huber, Luzern; Eve-

lyne Hälliger, Luzern; Martin Isch, Luzern; Isabelle Schnyder, Luzern; Liselotte Elderhorst, Niederlande; Luzia von Moos, Obwalden; Barbara Büchele, Schwyz; Peter Ott, Schwyz; Philipp Probst, Solothurn; Andrea Stocker, Solothurn; Marianne Forney, St. Gallen; Karol Glatt, St. Gallen; Roger Bruggmann, St. Gallen; Giovanni Croce, Tessin; Corinne Thoma, Thurgau; Corinne Höpli, Thurgau; Yvonne Rimensberger, Thurgau; Claudia Angerler, Zug; Claudia Baumgartner, Zug; Michèle Baumgartner, Zug; Katja Donadonibus, Zürich; Seraina Geter, Zürich; Timothy Graf, Zürich; Gabriela Guldmann, Zürich; Dominique Hammann, Zürich; Thomas Hard, Zürich; Nadin Häusermann, Zürich; Jürg Hirzel, Zürich; Fabian Jochum, Zürich; Philipp Kuhn, Zürich; Kitty Martin, Zürich; Marion Meyer, Zürich; Simone Portmann, Zürich; Anina Rast, Zürich; Fabienne Schmid, Zürich; Raphael Schmid, Zürich; Anatol Silberschmid, Zürich; Gabriela Steiner, Zürich; Dominique Steiner, Zürich; Michael Ballarín, Zürich; Anna Füglistner, Zürich; Stephanie Grimm, Zürich; Sabrina Hoffmann, Zürich; Fabian Huggenberger, Zürich; Daniel Kyburz, Zürich; Laura Schmid, Zürich; Nömi Julia van Oordt, Zürich; Katja von Arz, Zürich; Marco Zaugg, Zürich; Manuel Bissegger, Zürich; André Broghe, Zürich; Thomas Daniels, Zürich; Brigitte Eckert, Zürich; Mirco Held, Zürich; Anna Hottinger, Zürich; Priska Meier, Zürich; Tobias Bonomo, Zürich; Sandra Fruet, Zürich; Chantal Jacquin, Zürich; Lucilla Keller, Zürich; Stefan Keller, Zürich; Roger Maurer, Zürich; Gabriela Wälter, Zürich; Patrick Zeltner, Zürich/Grossbritannien.

GLOSSE

Harrys Kalender

Hanspeter Gsell*

■ **Eigentlich war Harry nur auf der Suche nach einem Kalender für sein trostloses Büro. Er hatte sich bis zu diesem Zeitpunkt auch noch keine Gedanken zu einem möglichen Motiv gemacht. Der Kalender sollte einfach gross sein (Harry war kurzzeitig) und farblich zum Wirtepaar und zur Urkunde der «Chevaliers du Rosé d'Anjou» passen. Noch achte Harry nicht, welches Unheil dieser, im Grun-**



de doch bescheidene Wunsch auslösen würde. Denn die Auswahl des passenden Wandschmucks mochte ihm einfach nicht gelingen! Weder die Städtekalender noch Landschaftskalender mit Gletschern, Gärten und Geranien konnten ihn überzeugen. Aber auch die Tierkalender waren nicht so seine Sache. Ratlos stand er vor einer Sonderausgabe des «Harry Potter und der Feuerkelch»-Kalenders, blätterte unerschüssig in Peter Rebers «Hippischpangschhtlikalender» und staunte über «Grossmutterns Küchenkalender». Die sexistischen Machwerke mit echten spanischen Polizistinnen und falschen französischen Soldatinnen beachtete er kaum. Erst beim Anblick des Schweizerischen Bauernkalenders stutzte er. Die leicht bekleideten Landwirtinnen, die nicht nur Haus und Hof, sondern auch ihre eigene Haut zu Markte bzw. ins Heu trugen, bewegten ihn zum Ausruf: «Was die können, das kann ich schon lange!» Und so kam es, dass Harry den ersten erotisch gewürzten Schweizer Hotelkalender produzierte.

Anfangs Jahr posiert der Küchenchef in etwas kurz geschnittenen Schwingenhosen im Sägemehl. Im Frühling poussiert der Pâtissier – bekleidet wie Jacob in der Komödie «La Cage aux Folles» – mit einem Frisier. Und im Sommer entsteigt das Bethli, wie einst ihr Vorbild Marilyn Monroe im Film «Manche mögens heiss», einer Riesentorte. Später wagt die Gouvernante als Anita Ekberg («Dolce Vita») durchs Wasser. Aus Kostengründen hat man sie allerdings nicht im Trevbrunnen in Rom, sondern im Hummerbecken fotografiert. Harry selbst erscheint gegen Ende Jahr als Tarzan im Lendenschurz. In Ermangelung einer tragfähigen Liane schwingt er im Weinkeller an einem alten Elektrokabel hin und her.

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



HOTELLERIE 10
St. Moritz | Das Hotel Europa feiert 2006 sein 40-jähriges Bestehen. Dies unter dem Motto «Die Goldenen 40er».



GASTRONOMIE 11
«Mann und Co.» | So heisst das neue Feinschmecker-Restaurant im Waldhotel in Davos. Es wird von Urs Hauenstein geführt.



TOURISMUS 12
Cocolino | Mit der Präsenz des kochenden Katers will Grindelwald seinem Kinderangebot ein Gesicht verleihen.



Tourismus als Aufbauhilfe

Thailand ist zurück auf der Landkarte

Ein Jahr nach dem verheerenden Tsunami sind die Spuren der tödlichen Flut weitgehend getilgt. Vor allem Stammgäste helfen Tourismus und Hotellerie wieder auf die Beine. Am 26. Dezember führt Thailand einen Gedenktag zu Ehren der Tsunami-Opfer durch.

Werner Knecht

Das Wort Tsunami mag Andrew Kemp nicht mehr hören. Dabei hat der früher in Hongkong als Golfclub-Manager tätige Engländer Glück im Unglück gehabt, denn sein Strandresort «The Sarojin» sollte am 4. Januar 2005 eröffnet werden. Als dann am 26. Dezember 2004 die alles vernichtende Flut das «Sarojin» – es liegt in Khao Lak, dem touristischen Zentrum der Provinz Phang Nga – wie ein Kartenhaus wegfegte, waren glücklicherweise noch keine Gäste eingezogen, und fast alle Angestellten weilten in den Weihnachtsferien. Die einzig anwesende Mitarbeiterin hatte jedoch keine Chance und verlor in den Wassermassen ihr Leben.

«Wir sind sehr zufrieden mit dem Buchungsstand»

An jene schrecklichen Tage erinnert heute nichts mehr – fast nichts mehr. Die Lagune mit dem pittoresken Strandcafé erhielt eine neue Form, und das überall zapackende Besizer Ehepaar Kate und Andrew Kemp spricht vor Zuversicht. «Wir sind sehr zufrieden mit dem Buchungsstand», meint Andrew Kemp im Gespräch und meldet für den Dezember und die kommenden Feiertage eine volle Belegung; ab Januar gibt es wieder freie Kapazitäten. Das



In Teilbereichen wird noch am Wiederaufbau gearbeitet. In Khao Lak werden immer noch schwer beschädigte Strassen instand gestellt. Die umfassende Wiederaufbau-Arbeit wird von vielen Seiten gewürdigt. Foto: Werner Knecht

im Oktober eröffnete 5-Sterne-Hotel – buchbar über mehrere Schweizer Tour Operatoren – verfügt über 56 Gästezimmer und fügt sich in eine grosszügige Strandanlage samt Seerosenteich, Swimmingpool, Spa-Bereich und idyllischen Wasserläufen. Die Versicherung hat den gesamten Schaden bezahlt, und bereits plant das Ehepaar die Eröffnung eines weiteren Hotels in Bangkok.

Zweifellos buchen viele Feriengäste auch aus Solidarität mit den gebeutelten Hotels und deren Angestellten, die sich mit traditioneller Lebenswürdigkeit um die Gäste kümmern und sich überhaupt nichts anmerken lassen vom Leid, das praktisch alle Familien getroffen hat. Die Todeswellen haben nicht nur Zehntausende von Menschenleben ausgelöscht, sondern auch

die materielle Existenz vieler Familien weggespült.

Das spürt man vor allem im besonders schwer heimgesuchten Khao Lak, wo immer noch Tsunami-Schäden behoben werden. Ganze Strassenabschnitte müssen neu gebaut und unterspülte Trottoirs mit Fundierungen versehen werden. Auch an mehreren schwer havarierten Strandhotels wird

nach wie vor hart gearbeitet und neu aufgebaut. Oben an der lärmigen Hauptstrasse zeugen zahlreiche mit Namen von europäischen Hilfswerken beschriftete Neubauten vom Spenderwillen des Alten Kontinentes. Wie Erhebungen zeigen, «wagen» vor allem regelmäßige Thailand-Gäste einen Thailand-Trip – und holen so die Hotellerie aus ihrer existenzbedrohenden Lage.

Präsentation des neuen Tsunami-Frühwarnsystems

Auf Support sind neben den Hotels auch die übrigen touristischen Dienstleister angewiesen, vor allem die Taxiunternehmen und zahlreiche Kleingewerbl. Im Gegensatz zu den Hotels ist der Spendensegen weitgehend an ihnen vorbeigezogen. Doch mit stoischer Gelassenheit stecken die ohnehin armen Thais das Unglück weg und empfangen die Gäste mit herzlicher Offenheit und strahlendem Lächeln. Auch die in Khao Lak wohnhafte Taxiführerin Niramom Mayrae hat den Lebensmut behalten, obwohl sie am 26. Dezember 1004 fast alles verloren hat: mehrere Familienangehörige, ihr Haus und Gut, sieben ihrer neun Autos sowie alle zwanzig Miet-Motorräder. «Wir flüchteten in die Berge und harrten dort während einer Woche ohne Nahrung aus», erzählt sie ohne Bitternis, während sie uns herumchauffiert. Aber: Wie sie bei den weitgehend ausbleibenden Touristen die Bankzinsen bezahlen kann, weiss sie nicht.

Am 26. Dezember 2005 wird in Thailand ein nationaler Gedenktag zu Ehren der Tsunami-Opfer durchgeführt. Die Angehörigen der ausländischen Opfer wurden nach Thailand eingeladen, wo man ihnen unter anderem das neu installierte Tsunami-Frühwarnsystem zeigen will.

Charter gut nachgefragt

Hotelplan verzeichnet beim Phuket-Direktflug von Zürich eine gute Nachfrage. Die jeweils am Samstag startende Belair-Maschine (Rückflug am Sonntagmorgen) ist mittlerweile so gut ausgelastet wie im Vorjahr. Auch die Hotels werden rege gebucht, wobei der Trend laut Hotelplan-Sprecherin Claudia Zimmermann hin zu höherpreisigen Angeboten geht. «Das erfreuliche Interesse zeugt von Respekt für die immense Aufbauarbeit der Thais», kommentiert Claudia Zimmermann. Der letzte Phuket-Charter verlässt Zürich am 15. April 2006. WK

Nach Renovationen überall: schwerer Start, aber ausgebuchte Weihnachtsferien

Eine Fahrt entlang der Küste erlaubt Augenschein in zahlreichen Hotels aller Kategorien. Überall das gleiche Bild: Man hat die Tsunami-Katastrophe genutzt und umfassend renoviert, so dass die meisten Betriebe wie Neubauten wirken. Mitte November, also zu Beginn der Hochsaison, waren jedoch noch viele Hotels schlecht besetzt; auch die Ladengeschäfte beklagen sich über schleppende Umsätze. Überall tröstet man sich mit den ausgebuchten Weihnachtsferien. Es gibt aber auch ausserhalb der Hochsaison gute Belegungsraten, insbesondere im obersten Preissegment, das sich

als erstaunlich resistent erweist. So ist beispielsweise das im Oktober 2004 eröffnete «Trisara» seit Wochen ausgebucht – und das bei stolzen Preisen zwischen 1000 und 5000 Franken pro Einheit. Das an der nördlichen Westküste Phukets gelegene Luxusresort besteht aus 24 Pool-Willen von jeweils mindestens 240 Quadratmetern und 18 Pool-Suiten von jeweils 117 Quadratmetern. Der Clou: Jede Einheit verfügt über einen eigenen Privat-Pool mit direkter Sicht aufs Meer. Der Tsunami hat lediglich den am Strand liegenden Swimmingpool zerstört – ein

Pappenstiel im Vergleich zu andern Hotels. Was die Verkaufs- und Marketingdirektorin Panjama Leamsuwan aber in Trab hält, sind Verschiebungen im Gästeaufkommen. Denn in der Nebensaison kamen bislang zwei Drittel aus Japan und Korea; heuer sind viele asiatische Gäste ausgeblieben, weil sie Angst empfinden vor den umherirrenden Seelen der vom Meer verschlungenen Tsunami-Opfer. Mittels günstiger Sonderpreise und Sommer-Packages bereits ab Januar wird nun die Nachfrage angekurbelt und auch das MICE-Segment aktiv bearbeitet. WK

Aktionen und Ängste

Die Zeichen für einen nachhaltigen Aufschwung stehen gut, denn Thailands Hotels überzeugen durch ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis, nicht zuletzt dank vieler Sonderaktionen zur Wiederankurbelung der Nachfrage. Bringen die Vogelgrippe-Ängste den Aufschwung wieder in Gefahr? Panjama Leamsuwan vom «Trisara»-Resort gibt sich optimistisch: «Die Gäste, insbesondere der oberen Hotel-Kategorie, bilden sich ihr eigenes Urteil. Zudem wissen sie, dass auf Phuket noch kein einziger Fall von Vogelgrippe vorgekommen ist.» WK

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

hoteljob
 Ihr Ansprechpartner für Stellen in der Hotellerie und Gastronomie

 hotellierie suisse
 hoteljob, Schweizer Hotelier-Verein
 Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern
 Telefon 031/370 43 33, Fax 031/370 43 34
 hoteljob.be@swiss-hotels.ch, www.hoteljob.ch

La qualità è servita

ippergros
 www.ippergros.ch

«DIE VERSICHERUNGSLÖSUNG DER HOTELA IST ADMINISTRATIV EINFACH UMZUSETZEN.»
 Rund 4000 Unternehmen aus der Schweizer Tourismus- und Freizeitindustrie vertrauen in die Dienstleistungen der HOTELA.

 WWW.HOTELA.CH

Frohe Festtage...

...und ein grosses Dankeschön unseren Leserinnen und Lesern sowie unseren Inserenten für Ihre Treue und Ihr Vertrauen.



Wir wünschen Ihnen einen guten Rutsch ins neue Jahr!
Verlag & Redaktion htr

htr

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



Bauschäden: Wiedereröffnung verschoben



■ **Vitznauerhof.** Die für April 2006 geplante Wiedereröffnung des Arabella Sheraton Hotels Vitznauerhof wird verschoben. Dieser Schritt sei aufgrund starker Bauschäden durch das Jahrhunderthochwasser am Vierwaldstättersee im vergangenen August notwendig, teilte die Arabella Schweiz AG mit. Die Renovierungsarbeiten würden sistiert, bis die vollständige Bewertung des Schadens und aller notwendigen Renovierungsarbeiten vorliege. *DST*

Fürs Reisen weniger Geld ausgegeben

■ **Erhebung zum Reiseverhalten.** 83 Prozent der in der Schweiz wohnhaften Personen unternahmen 2003 mindestens eine private oder geschäftliche Reise mit Übernachtungen. Dies ergab die Erhebung des Bundesamtes für Statistik (BFS) zum Reiseverhalten der Schweizer Wohnbevölkerung. 102,2 Millionen Reisen ohne Übernachtung und 21,8 Millionen Reisen mit Übernachtung wurden unternommen. Im Vergleich zu 1998, dem Jahr der letzten vergleichbaren Erhebung,

reiste die schweizerische Wohnbevölkerung etwas weniger, weniger weit und für weniger Geld. Zwischen 1998 und 2003 nahm die Anzahl jährlicher Reisen pro Person von 3,5 auf 3,0 ab. Insbesondere wurden weniger mehrtägige Geschäftsreisen (-44 %) und Privatreisen mit einer bis drei Übernachtungen (-14 %) gemacht. Vergleichsweise gering war der Rückgang bei Privatreisen ab vier Übernachtungen (-1 %). Im Vergleich zu 1998 wurden 2003 häufiger näher gelegene Reise-

ziele aufgesucht. Kurze Privatreisen wurden hauptsächlich in der Schweiz unternommen und Auslandsreisen führten zu 88 Prozent in die Nachbarländer. Lagen bei den Privatreisen mit Übernachtungen 1998 die Gesamtausgaben für die Bevölkerung ab 15 Jahren im Schnitt noch bei 125 Franken pro Person und Übernachtung, wurden 2003 nur noch 117 Franken ausgegeben. Bei Geschäftsreisen mit Übernachtungen ging der Durchschnitt von 451 auf 363 Franken zurück. *DST*

Persönliche Erlebnisse

Die besondere Weihnachtsgeschichte

■ Die htr hat drei Vertreter aus Hotellerie und Gastronomie gebeten, ihre ganz persönliche Weihnachtsgeschichte zu erzählen. Die angefragten Personen kramten in Erinnerungen und schildern nun prägende Erlebnisse der heiligen Zeit.

Vreni Giger erinnert sich zurück an 1997, ihr erstes Jahr als Küchenchefin im «Jägerhof» in St. Gallen: «In der Weihnachtszeit war eine grössere Gesellschaft zu Gast. Diese hatte ein Schweinsfilet im Blätterteigmantel bestellt und ich tat, was ich in diesem Fall immer tue: Ich zählte die Gäste und portionierte entsprechend vor. Dann machte ich mich daran, das Filet zu

Gästen – und jetzt sollte man noch zusätzlich Platz, Zeit und Essen für eine 20-köpfige Gruppe finden? Eine Vorstellung, bei der es einem schwindlig werden konnte. Lange suchte man gemeinsam nach einer Lösung und konnte einfach keine finden. Bis endlich der höfliche Herr seine Agenda noch einmal konsultierte und herausfand, dass er eine Woche zu früh erschienen war. Durch die Räume des «Jägerhofs» war ein kollektives Aufatmen zu hören. Der Abend war getretet, es konnte wie geplant weiter gearbeitet werden.

Die Weihnachtszeit ist eine stressige Zeit für die gehobene Gastronomie. Nicht nur Küchenchefinnen machen unter Hochdruck Fehler, auch Gäste können sich irren.

Aufzeichnung: Renate Dubach

«Es war jedes Mal am 24. Dezember – und hat nur indirekt mit Weihnachten zu tun –, am einzigen Abend, an dem das Restaurant, in dem ich mit meinen Geschwistern aufwuchs, geschlossen war. Und es war der einzige Abend, den wir mit einem «Urschrei» krönten – lange bevor die Flower-Power-Bewegung diese Art der Therapie entdeckte.

Urschrei an Heiligabend? Viel mehr davon verstand ich später, als ich den Begriff der Rauhächte (die zwölf Nächte zwischen dem 25. Dezember und dem 6. Januar) nachlas und dabei von der Wilden Jagd und Wotan hörte. Dass Weihnachten eigentlich ein heid-



nisches Fest ist, überlagert von spätantiken, altorientalischen und katholisch-liturgischen Bräuchen, las ich beim Ethnologen Christian Rättsch, dessen Bücher ich zwar hauptsächlich wegen der Beschreibung von psychoaktiven und aphrodisischen Pflanzen kaufte.

Mein Elternhaus war die Dorfbeiz und der Vater war Wirt aus Berufung. Das soziale Leben spielte sich noch in den Familien ab, das politische wurde am Stammtisch diskutiert, man wusste fast alles von jedem und jeder... oder erfand, was alle interessierte. Kam noch dazu, dass der Polizeiposten mit Funkgeräten, die bis 100 m im Umkreis jedes Ohr erreichten, gleich nebenan war. Für Spannung und Neuigkeiten war also gesorgt und das Wohl der Gäste hatte immer und im ganzen Haus Vorrang. Danach richtete sich auch unser Familienleben – ausser eben am 24. Dezember.

Da hatten wir das ganze stille, dunkle Haus für uns allein. Und um wirklich



■ **Feierliche Stimmung.** Die Tage rund um Weihnachten sind eine ganz besondere Zeit. Auch Hoteliers und Gastronomen erleben in dieser Zeit im Umgang mit ihren Gästen ganz besondere und bewegende Erlebnisse. *Foto: Swiss-Image*



schneiden. Dabei fiel mir gleich auf, dass die Fleischtranchen aussergewöhnlich breit wurden. Die Damen der Gesellschaft wurden wie üblich zuerst bedient. Sie bekamen Riesenportionen Schweinsfilet vorgesetzt. Ich stützte, machte meine Rechnung noch einmal und stellte entsetzt fest, dass ich mich um zehn Gäste verrechnet hatte. Die Herren bekamen nur noch ein kleines Streifen Fleisch. Es war mir unendlich peinlich. Natürlich briet ich sofort ein weiteres Filet nach; selbstverständlich hatten am Schluss alle genug Fleisch auf dem Teller gehabt. Ich fühlte mich trotzdem etwas unwohl, als ich nach dem Essen die Gäste begrüßte. Kurzzeitig hatte ich mich sehr unweihnachtlich gefühlt.»

Im Herbst 2002 war Vreni Giger von Gault-Millau zur Köchin des Jahres 2003 gekürt worden. Erwartungsgemäss hatten es daraufhin in der Adventszeit alle noch strenger im «Jägerhof», weil sich noch mehr Gäste als sonst von Vreni Giger bekothen lassen wollten. «Wir waren auf Wochen hinaus komplett ausgebucht», blickt die Köchin zurück. Eines kalten Abends kurz vor Weihnachten stand gegen 19 Uhr ein Herr unter der Türe und fragte höflich, wo denn seine Gruppe esse. Er suchte die Leute seiner Firma, gut 20 Personen, die an diesem Abend zum Weihnachtessen im «Jägerhof» angemeldet seien. Die Vorfreude des Mannes auf ein festliches Galadiner schlug urplötzlich in Besorgnis um: Die Servicemitarbeiterin konnte keinen Eintrag für diese Gesellschaft finden; sie begann allmählich zu schwitzen. Vreni Giger und ihr Team bald darauf ebenso. Jeder Tisch, jeder Stuhl reserviert von A-la-carte-

sicher zu sein, dass niemand da war, verlangten wir mindestens fünfmal vom Vater den grossen schweren Schlüssel zum Weinkeller, um nachzusehen, ob die ganze Beiz inklusive Keller leer leer sei.

Wir johlten die Treppen hinunter, liessen alle Türen zuschlagen, knipsten jede Lampe an und stürmten ins leere Restaurant: gespenstisch dunkel, unheimlich ruhig und in der Luft kalter Rauch von Rösslistumpen, Villiger Kiel und Brissago. Der Weinkeller hinter der dicken Holztür mit dem riesigen schmiedeisenen Schloss liess an eine dunkle Höhle denken und selbst die Kontrolllampen am handgeschalteten Telefon waren erloscht.

Und in eben diesem Keller war die Akustik phänomenal: Ein «Göss» von drei Sekunden – und dumpfer Nachhall von wenigstens fünf Augenblicken liess unsere Ohren ertauben. Das ist Weihnachten – wenn man schreiben darf, so laut man kann, so dass aller Staub von den alten Weinflaschen rieselt und der «müchtelige» Kellergeschmack zum Weihnachtsgeschmack wird!

Seit diesen Kindheitstagen bemühe ich mich an Weihnachten, die feierliche Stimmung nicht mit einem Schrei aufzulockern, und wenn ich die Augen schliesse, rieche ich jeweils kalten Stumpenrauch, höre die Wilde Jagd die Treppen runterdonnern und fühle mich frei... und dies in doppelter Hinsicht. >>>

Christine Hofmann-Frei, Hotelière des Hotels Stella in Interlaken

«Herr Caspar Rast*, 92 Jahre alt und früher Direktor bei der Migros, kam kurz nach Neujahr auf mich zu: «Herr Bangerter, was ist mit Fräulein Domenig* passiert...!?» Ich ahnte zwar etwas, stellte mich aber unwissend und fragte zurück, was er denn meine? «Ich beobachte einfach», sagte Herr Rast, «dass Fräulein Domenig in der vergan-



genen Zeit etwas gewachsen, grösser geworden ist. Kann das sein? Könnten Sie sich das vorstellen?»

Ich wunderte mich über die feine Beobachtungsgabe von Herrn Rast und erzählte ihm dann im Vertrauen und in Kurzform die Geschichte von Fräulein Maria Domenig:

1925 als uneheliches Kind im Zürcher Unterland geboren. Bei der Mutter aufgewachsen, aber unter Vormundschaft gestellt. Keine Möglichkeit, eine Ausbildung zu absolvieren: Fabrikarbeiterin, Dienstmädchen und dann Jahrzehnte in der Rüstküche eines Spitals. Im Alter von 20 Jahren war im «Burg-hölzli» (im Hinblick auf die «Volljährigkeit») eine Überprüfung angesagt, ob die Vormundschaft aufgehoben werden

könne. Die drei anwesenden Ärzte, alles Psychiater, blickten streng und stellten entsprechende Fragen an das allein anwesende «Marieli», das zitternd vor ihnen stand. Vor allem das Thema «Beziehungen zum anderen Geschlecht» interessierte ganz stark. Ja natürlich, bei einer unehelich Geborenen...

Die Vormundschaft blieb bestehen. Im Herbst 2004, Frau Domenig war gerade 77 Jahre alt geworden und hatte sich weiss Gott nie auch nur das Geringste zu Schulden kommen lassen, starb der Vormund – ein ehemaliger Kirchenratschreiber. Jetzt musste ein neuer Vormund gesucht und bestimmt werden. Das machte Frau Domenig Sorgen – und ich machte mir meine Gedanken. Ich setzte mich mit einem halben Dutzend Ämter in Verbindung, erfuhr, dass der seinerzeitige Beschluss der drei Psychiater von 1945 nur wieder von einem Psychiater überprüft und allfällig rückgängig gemacht werden könnte. Wir erklärten unseren Hausarzt in eigener Instanz zum Psychiater und er stellte eine entsprechende «Unbedenklichkeitsklärung» aus. Tatsächlich, drei Tage vor Weihnachten (nach drei Monaten Auseinandersetzung mit den Ämtern) haben wir die Mitteilung erhalten: Maria Domenig ist nicht mehr bevormundet! Ein ganz besonderes Weihnachtsgeschenk. Und: Kein Wunder, hat sich der krumme Rücken von Maria Domenig danach etwas aufgerichtet; oder...? >>>

Urs Bangerter, Gesamtleiter des Alters- und Pflegeheims Haus Tebea in Horgen (*Namen geändert)

Facelifting

■ **St. Moritz.** Das Badrutts Palace in St. Moritz hat sein Facelifting abgeschlossen und ist mit frisch restaurierter Fassade in die Winter-saison 2005/06 gestartet. Der neue Look wird mit einem Lichtkonzept in Szene gesetzt. «Mit dem Abschluss der Fassadenrenovation haben wir einen weiteren Schritt zur Modernisierung des Palace vollzogen», meint Managing Director Hans Wiedemann. Als nächster Schritt ist die Renovierung des Pool- und Wellnessbereiches vorgesehen. MD

Neueröffnung

■ **Disentis.** Unter neuer Führung ist in Disentis das grösste Aparthotel der Schweiz wiedereröffnet worden. Beim «Disentis» machen laut der «Südostschweiz» 92 von 142 Stockwerkeigentümern als Aktionäre mit. In den Häusern des Disentisberghofes befinden sich 157 Ferienwohnungen, die Restauration weist 250 Sitzplätze auf. Die Hotelinfrastruktur gehört nicht mehr der Utoring AG, sondern der Neuen Disentisberghof AG. Hotelgeschäftsführer ist Reto Schlatter. DST

«Bären» ist neues Schulhotel

■ **Sigriswil.** Das Hotel Restaurant Bären in Sigriswil beherbergt als neues Schulhotel von hotellerie-suisse Lernende aus dem Gastgewerbe. Insgesamt besuchen knapp 70 Restaurationsfach- und Servicefachleute die Berufsschule im Blockkurs im Hotel Bären in Sigriswil. Zum neuen Schulhotel in Sigriswil führte ein Direktionswechsel im ehemaligen Schulhotel Kreuz in Leissigen, in welchem die Kurse nicht mehr stattfinden können. hotellerie-suisse führt seit über 40 Jahren Schulhotels in der

ganzen Schweiz. Schulhotels sind Berufsfachschulen für Lernende, welche eine gastgewerbliche Ausbildung absolvieren. Die meisten der Jugendlichen werden in Saisonbetrieben ausgebildet und wechseln während des Jahres die Lehrbetriebe. Für sie ist der Besuch einer «normalen» Berufsschule mit einem Schultag pro Woche nicht möglich. In Form von interkantonalen Fachkursen können sie den Berufsschulunterricht in Blockkursen in einem Schulhotel besuchen. DST

Moratorium

■ **Crans-Montana.** Die sechs Gemeinden der Region Crans-Montana – Chermignon, Lens, Molens, Randogne, Montana und Icogne – haben bis Ende 2007 für ihre Tourismus-Zonen ein Moratorium beim Zweitwohnungsbau verhängt. Es werden nur noch Baubewilligungen für Erstwohnungen erteilt. Mit dem provisorischen Zweitwohnungsbau soll eine Überhitzung des Immobilienmarktes vermieden werden. Auch will man für den Fall der Lex Koller bereit sein. DST/sda

Neue Websites

■ **hotellerie-suisse.** Mit zwei weiteren auf Hotelgästräte ausgerichteten Webautritten ist hotellerie-suisse im Internet präsent. Die neue Website des grössten Schweizer Online-Hotelführers hat die URL www.swiss-hotels.com, während der Neuauftritt der offiziellen Schweizer Hotelklassifikation unter der Adresse www.hotelsterne.ch aufgerufen werden kann. Die Pauschalangebote der «hotel specials» sind vollständig in das Design des neuen Online-Hotelführers integriert. DST

40 Jahre Hotel Europa, St. Moritz

Alles dreht sich um die Zahl 40

■ Mit einer Film- und einer Buchpremiere hat das «Europa» in St. Moritz das Jubiläumsjahr feierlich eröffnet. Es steht unter dem Motto die «Goldenen 40er» und wird, so Hoteldirektor Armin Bützberger, «für die Gäste während eines ganzen Jahres erlebbar sein.»

Marietta Dedual

«Er ist besessen!» So charakterisierte Wolf-Dieter Montag, Verwaltungsratspräsident des Hotels Europa in St. Moritz, in seiner Festrede das Engagement von Hoteldirektor Armin Bützberger. Und betonte dann, dass Besessenheit bei einem Hotelier keine Krankheit sei.

Selbst in stürmischer Zeit Gewinne erwirtschaften

Bützberger «spürt intuitiv, was geht und was nicht geht», meinte Montag und würdigte anschliessend nicht nur die Gastfreundschaft des Hoteliers, sondern auch dessen geschäftlichen Spürsinn, dank dem der Hotelier in der Lage sei, «selbst in dieser stürmischen Zeit des Tourismus – sehen Sie sich in der Nachbarschaft um – Gewinne zu erwirtschaften» (siehe auch Tabelle). So konnten in den vergangenen zehn Jah-



■ Am Puls der Zeit und zum Wohl des Gastes: Armin Bützberger und Ehefrau Elisabeth leiten das Hotel Europa in St. Moritz seit 1988. Fotos: MD

ren auch gut 16 Millionen Franken ins Hotel investiert werden. Die Neuinvestitionen – Personalhäuser, Garage Bristol, Wellness- und Fitnessbereich, Pizzeria – schlugen mit rund 9,5 Millionen Franken zu Buche, die «Ersatzinvesti-

tionen» beliefen sich auf gut 6,5 Millionen Franken. Um Ideen scheint Bützberger – von 1978 an zehn Jahre Direktionsassistent und seit 1988 Direktor des Hotels Europa – nie verlegen zu sein. Jetzt, zum 40-jährigen Bestehen, wurde ein Film realisiert – eine Hommage an das Hotel, aber auch an die vier Jahreszeiten im Oberengadin. Neu liegt auch ein Buch über die 40-jährige Hotelgeschichte des «Europa» auf.*

Hagen von Ortloff nahm das «Auge des Krokodils» mit

Im Jubiläumsjahr dreht sich alles um die Zahl 40. Jeder Gast, der die Zahl 40 für sich beanspruchen kann, bekommt auf den Übernachtungspreis 40 Prozent Rabatt. Da werden die verschiedensten Kombinationen berücksichtigt. Profitieren kann, wer 2006 seinen 40. Geburtstag feiert, wer 1940 geboren wurde, wer zweimal 40 Jahre alt wird, den 40. Hochzeitstag feiert usw.

Da das Hotel schon seit jeher eng mit der Rhätischen Bahn zusammenarbeitet, war der Jubiläumsanlass zugleich die Gelegenheit, um eine Preisübergabe «einzubauen»: Der Kur- und Verkehrsverein St. Moritz und die Rhätische Bahn ehrten Hagen von Ortloff vom Südwestrundfunk für seinen Fernsehbeitrag «75 Jahre Glacier Express». Peider Härtli, Pressechef der Rhätischen Bahn, würdigte seine «kompetente und nachhaltige Berichterstattung über die Eisenbahn». Von Ortloff ist beim SWR verantwortlich für die beliebte Fernsehreihe «Eisenbahnromantik». Er durfte das «Auge des Krokodils» mit nach Hause nehmen, eine antike Frontlampe der RHB-Lokomotive «Krokodil».

*Hotel Europa, 40 Jahre Hotelgeschichte im Oberengadin 1956 bis 2006, herausgegeben vom Hotel Europa, 35 Franken. Bezugsadresse: www.hotel-europa.ch.

Arosa Kulm Hotel

«Wir leben auch ganz stark von den Passanten»

■ Zum Saisonauftakt präsentiert sich die Eingangshalle des Arosa Kulm Hotels neu im Alpine Lodge Style. Investiert wurden 2,5 Millionen Franken.

Marietta Dedual

«Wir sind an der Umsetzung einer alpinen Vision, welche mit dem Alpin Spa und einer ausgiebigen Zimmerrenovation begonnen wurde», sagt Urs Bührer, Direktor des Hotels Kulm in Arosa. Warme, intensive Farbtöne – Rot, Grün, Gelb – und der alpine Lifestyle vermitteln Emotionalität, und die von Architekt Joe Brinkmann neu gestaltete Hotelhalle soll der Ort der Begegnung sein. Bührer: «Wir wollen den ganzen Eingangsbereich öffnen und die Gäste nicht an der Tür abblocken. Das Hotel Kulm lebt auch ganz stark von den Passanten.»



■ Urs Bührer, Direktor des Hotels Kulm in Arosa. Foto: MD

«Wir servieren 2000 Essen pro Tag»

Die Gäste sollen von der Skipiste direkt ins Hotel kommen, zum Mittagessen, zum Lounge-Leben am Nachmittag, zum Après-Ski oder zum Nachtesen. Urs Bührer: «Wir servieren in der Hochsaison 2000 Essen pro Tag.» Dank der öffentlichen Restauration beträgt der F&B-Umsatz 50 Prozent des Gesamtumsatzes, der bei rund 12 Millionen Franken liegt. 70 Prozent davon werden im Winter erarbeitet.

Der F&B-Sektor zeichnet sich durch eine für ein Fünf-Sterne-Haus humane Preispolitik aus: Es gibt Tagesteller bereits für 16 bis 22 Franken, die Pizza kostet ab 16 Franken. Zum F&B-Konzept meint Bührer: «Das Hotel Kulm bietet ein grosses F&B-Spektrum.» Der Gast hat die Wahl: Vom Thai-Restaurant über die gemütliche Stüva oder Taverne bis zum gediegenen Ambiente, er kann zwischen dem formellen Bereich, dem semi-formellen bis zum informellen Bereich wählen. Von den Hotelgästen entscheiden sich 95 Prozent für Halb-

pension, was auch nicht erstaunt, denn der Aufpreis für die Halbpension kostet gerade 20 Franken.

Auf die Frage, ob der Bau der neuen Wellnessoase von Architekt Botta beim Mitbewerber Tschuggen keine Bedenken auslöse, meint Bührer: «Wir haben unsere Kundschaft.» Ausserdem arbeite man sehr gut zusammen, grössere Kongresse würden gemeinsam bestritten. Bührer: «Alles, was über Arosa geschrieben wird, ist gut, tut uns allen gut.» Und ausserdem hätte das «Kulm» mit dem Alpin Spa auch seine schöne Wellnessoase.

Die Kundschaft des «Kulms» sei relativ jung, bestehe aus sehr vielen Familien. Im Februar seien rund 90 Kinder im Haus. Für die Kinder gibts den Kinderklub und für die etwas älteren Sprösslinge den Teenagerclub, der in der Hochsaison bis 23.30 Uhr geöffnet ist. Die Gäste kommen zu 45 Prozent aus der Schweiz, davon der Grossteil aus der Agglo Zürich, 35 Prozent reisen aus Deutschland an.

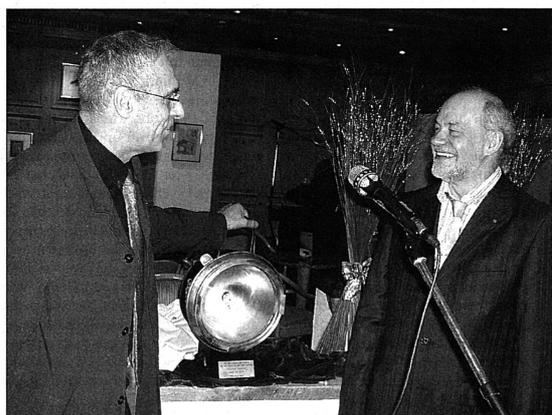
Wie hoch der Cashflow ist, wird nicht bekannt gegeben. Nur so viel: Der Gewinn werde jeweils zu 100 Prozent ins Hotel investiert.

Kennzahlen

Durchschnittswerte der letzten fünf Jahre

Umsatz	7,289 Mio. Fr.	100%
Direkter Aufwand	-1,232 Mio. Fr.	16.9%
Bruttogewinn I	6,057 Mio. Fr.	83.1%
Personalaufwand	-2,407 Mio. Fr.	33.0%
Bruttoerfolg II	3,650 Mio. Fr.	50.1%
Sonstiger Betriebsaufwand	-1,812 Mio. Fr.	24.9%
Betriebsergebnis I	1,838 Mio. Fr.	25.2%
Cashflow	0,981 Mio. Fr.	13.4%

Quelle: htr



■ Gerührter Fernsehmann. Hagen von Ortloff (r.) wurde für seinen Film «75 Jahre Glacier Express» ausgezeichnet. Im Bild mit Peider Härtli, Pressechef der RhB.



■ Lädt zum Verweilen ein: Die neue Eingangshalle im Alpine Lodge Style, die von Architekt Joe Brinkmann gestaltet wurde. Foto: zvg

Suchmaschine für die Schweiz

■ **gastrosurf.ch** Der Wirtverband GastroBern plant mit seiner seit vier Jahren bestehenden Website «www.gastrosurf.ch» eine nationale Plattform. «Eine solche informative Restaurant-Suchmaschine fehlt der Schweiz», ist Projektleiter Konrad Gerster überzeugt. Bereits 70 Prozent der Mitglieder von GastroLuzern sind aufgeschaltet, GastroFribourg folgt Ende Januar. Dann zählt «gastrosurf» gegen 3000 aufgeschaltete Betriebe. Mit Gastro-Zürich stehe man in der Schluss-

Verhandlung, mit weiteren Kantonen sei man im Gespräch. Allein in diesem Jahr zählte die Seite 900 000 Zugriffe, die länger als 20 Sekunden dauerten. Davon ist ein Drittel aus dem Ausland. Pro Mitglied und Jahr zahlen die partizipierenden Verbände 16 Franken, dabei ist das Erneuern der Infos bereits inklusive. Mit diesem bescheidenen Beitrag sind die von GastroBern getragenen Entwicklungskosten natürlich nicht abgedeckt, diese trägt der Verband selbst. GSG

CVP-Motion

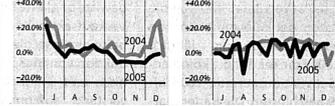
■ **Polizeistunde.** Im Kanton Uri soll die 1998 abgeschaffte Polizeistunde wieder eingeführt werden. Das verlangt der Erstfeldler CVP-Landrat und Wirt Paul Jans in einer Motion, die am Montag im Parlament eingereicht worden ist. Als Grund gibt Jans an, dass die Abschaffung zu mehr Nachtlärm geführt habe. Eventuell könne man die Polizeistunde aber auch den Gemeinden überlassen. Weiter fordert Jans vom Kanton, wieder eine Art Wirtpeprung einzuführen. sda/GSG

PRODINDEX 19. 12. BIS 24. 12. 2005 Bezugsmonat des Warenkorbs: Dez. 95; Quelle: Prodega

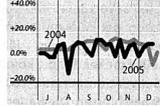
KALBFLEISCH



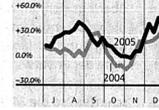
SCHWEINEFLEISCH



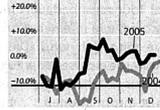
RINDFLEISCH



GEMÜSE



FRÜCHTE



Hotel Monopol, Andermatt

Pizzeria ersetzt das traditionelle Hotelrestaurant

■ Im Hotel Monopol in Andermatt hat man das klassische Hotelrestaurant durch eine Pizzeria ersetzt. Damit mehr externe Gäste kommen.

Gudrun Schlenzcek

«Externe Gäste kamen nur in unser Hotelrestaurant, wenn sie gehoben essen gehen wollten», so Karin Wenger, die zusammen mit ihrem Mann, Marcel Wenger, das Drei-Sterne-Hotel in zweiter Generation führt. Letztes Wochenende eröffnete nun die neue Pizzeria Trattoria «La Curva», die das klassische Restaurant im Andermatt Hotel Monopol ablöst. «Mit der Pizzeria wollen wir die Schwellenangst nehmen», erklärt Karin Wenger. Und so besser vom Gästepotenzial, das der sommerliche Durchgangsverkehr am Gotthard mit sich bringt, profitieren.

Mit Preis-Packages auch für Familien interessant

Angeboten werden Pizza aus dem Holzofen, Pasta-Gerichte, Fleisch vom Holzkohlen-Grill und verschiedene Pfannengerichte. Mit einem tieferen Preisniveau erhofft man sich eine bessere Auslastung der Gastronomie. «Wir haben jetzt Preise für jedes Budget», so Wenger. Familien offeriert man beispielsweise die «Familien-Pizza» für 56 Franken: Die Pizza mit einem halben Meter Durchmesser soll zwei Erwachsene und zwei Kinder satt machen. Dazu gibts im Preis eingeschlossen eine Schüssel Salat und ein Liter Mineralwasser. Alle Tellergerichte liegen unter 30 Franken, Pizza gibts ab 13 Franken bis maximal 24 Franken.

Dass die 80-plätzig Pizzeria (plus 60 Plätze auf der Terrasse) genau so heisst wie die hauseigene Cocktailbar, ist bewusst gewählt. «Wir wollen von der Bekanntheit unserer Cocktailbar profitieren», so Wenger: «Wir zählen auf den Wiedererkennungseffekt.» Auch kein Zufall, dass die Bar mit ihrem reichen Cocktail-Angebot ein Magnet für externe Besucher ist: Marcel Wenger ist Mitglied der Schweizer Barkeeper-Union und tritt immer wieder an Meisterschaften an.



■ Pizzeria «La Curva». Hier essen auch die Hotelgäste vom Monopol. Foto: zvg

«Mann und Co.», Davos

Von Thomas Mann zu Thomanns

■ Letzten Donnerstag wurde ein brandneues Gourmet-Restaurant im fast 100-jährigen Waldhotel Davos eröffnet. Das von Barbara und Michael Thomann geführte Hotel wird im Sommer für rund acht Millionen Franken weiter um- und ausgebaut.

Renate Dubach

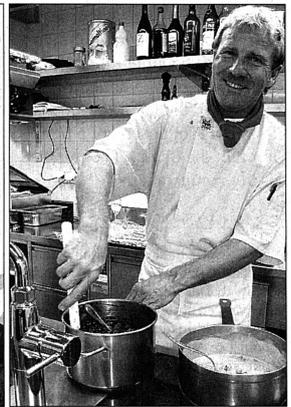
In Davos, im Waldhotel und ganz besonders im neuen Gourmet-Restaurant «Mann und Co.» gehe es um «Luft, Lust und Luxus», sagt Hoteldirektor Michael Thomann. Sein neues Restaurant heisst zwar «Mann und Co.», es ist allerdings nicht auf Männer ausgerichtet, nicht einmal so sehr auf Literaturinteressierte, sondern in erster Linie auf Genussmenschen beiderlei Geschlechts.

«Mann und Co.» ist Thomas Mann gewidmet, der deutsche Literatur-Nobelpreisträger hat seinen Roman «Der Zauberberg» in diesem Hotel angesiedelt. Er hat 1912 seine Frau Katja, die sich im Sanatorium pflegen liess, in Davos besucht und sich vom Haus zum Buch inspirieren lassen. «Wir möchten nachleben, was im «Zauberberg» geschehen ist», sagt Hansruedi Schiesser, der mit dem Marketing des Hotels und einer neuen Ausrichtung der Corporate Identity beauftragt ist. Mit Schriften, Farben und Texten versucht Schiesser eine Spannung zwischen alt und neu zu schaffen. Die auf Wände projizierten Zitate des Romanciers sollen die Gäste zum Nachdenken anregen. Schöne alte Fotos vom Hotel erinnern an die Zeit, in der Manns dickes Buch angesiedelt ist.

Man warf ein Vermögen zum Fenster hinaus

Für den leiblichen Genuss ist Urs Hauenstein zuständig. Der Küchenchef erkohte im eigenen Restaurant 14 Gault-Millau-Punkte, nun wird er sich ausschliesslich «Mann und Co.» widmen. Seine Kreationen werden in der neuen Satellitenküche beim Restaurant entstehen. Im Untergeschoss gibts neu dazu einen begehbaren Weinkeller samt Degustationsraum. Auf das gute Sortiment an Bündner Weinen darin ist Barbara Thomann stolz. Auch darauf: «Mann und Co.» schuf sechs neue Arbeitsstellen im Waldhotel.

Das Direktionshepaar Barbara und Michael Thomann führt das Waldhotel seit November 2002. Das Haus hat schon einiges durchgemacht: 1911 bis 1957 war es als Waldsanatorium bekannt. Dann wurde es zum Waldhotel Davos, später zum Waldhotel Bellevue. Immer gehörte es der Familie von Gemmingen, dauernd wurde darin rumgewerkelt. Im Hotel sollte erst nichts mehr an das Sanatorium, an Krankheit und Tod erinnern. Dann wurde man alles los, was mit Jugendstil zu tun hatte. Man warf ein Vermögen – unter anderem in Form von Lampen und Nacht-



■ Die Menschen hinter «Mann und Co.». Das Direktionshepaar Michael und Barbara Thomann und Küchenchef Urs Hauenstein. Unten das neue Restaurant mit nachgebildeten Lampen und Stühlen im Jugendstil. Fotos: Renate Dubach/zvg

töpfen – zum Fenster hinaus, verpestete die gute Luft, indem man Möbel und Matratzen verbrannte.

Von der «Zauberberg»-Ambiance war nicht mehr viel vorhanden. Das Architektenteam Pia Schmid und Hans-Jörg Ruch verzweifelte fast. «Wir suchen die Historie in den Räumen», sagt Ruch. «Luft und Licht waren weg.» Aber im «grauenhaften Mix aus Postmodernem und Rustikalem», unter tiefergelegten Decken und im Keller wurden die beiden fündig. Sie fanden zum Beispiel Stukturen und Stühle. «Für den Neubau konzentrieren wir uns auf wenige, schöne und wertvolle Materialien – Nussbaum, Ahorn, Perlmutter, Bronze», ergänzt Pia Schmid.

Man müsste daraus Eigentumswohnungen machen

Wolf-Eckart Freiherr von Gemmingen, der deutsche Besitzer, hat bereits rund 2 Millionen Franken eingesetzt, um aus Zimmern und Verwaltungsräumen im Erdgeschoss das Gourmet-Restaurant

zu bauen. Weitere 6 Millionen wird der Umbau noch kosten (siehe Kasten). Der Grossvater hat das Hotel 1911 gekauft, Wolf-Eckart von Gemmingen hat es 2001 übernommen. «Meine Familie wird das Hotel als Standbein behalten.

Wenn man mit spitzem Bleistift rechnen würde, müsste man Eigentumswohnungen daraus machen, wie das alle tun. Aber diese Aussicht und Lage verdienen ein gutes, schönes und teures Hotel», sagt der Freiherr.

Grössere Zimmer für das beste Ferienhotel in Davos

■ Die Baubewilligung liegt vor, der Umbau wird ab April 2006 fortgesetzt. Im Sommer bleibt das Hotel geschlossen. Im Untergeschoss des Waldhotels entstehen Seminar- und Skiräume. Der Speisesaal mit der vorgelagerten Veranda im Erdgeschoss wird modernisiert und an das neue Restaurant angepasst. Im 3. und 4. Stock werden acht Zimmer zu vier grosszügigen Suiten umgebaut. Ein Fitnessraum mit Ausblick auf den Wald entsteht im 4. Stock. Am vielversprechendsten klingen die Ausbaupläne für das Dach: Dort soll ein 5. Stock aufgesetzt werden, mit sechs Wellness-Suiten. Das Besondere daran: Sie werden

einen Absatz haben, das Bett wird etwas erhöht zu stehen kommen, damit man über den Wohnbereich hinaus das Panorama geniessen kann. Nach Abschluss der Bauarbeiten verfügt das Waldhotel Davos wieder über die ursprünglichen 50 Zimmer – bloss werden sie grösser sein: zwischen 50 und 75 Quadratmeter. Im Hotel, das zu den exklusiven «Small Luxury Hotels of the World» gehört, setzt man auf Qualität der Dienstleistung und hat den Umsatz im letzten Jahr um 30 Prozent steigern können. Im «Bilanz»-Rating wurde das Waldhotel bereits zum dritten Mal zum besten Ferienhotel in Davos gewählt. RD

Einsparung bei Basel Tourismus

■ **Subventionskürzung.** Der Grosse Rat von Basel Stadt hat die Kürzung der Subventionen von Basel Tourismus um jährlich 145 000 Franken für die kommende Subventionsperiode 2006 bis 2009 beschlossen. Die Basler Marketingorganisation erhält somit jährlich noch 1,84 Mio. Franken. Basel Tourismus bedauert diesen Entscheid, wie in einem Communiqué mitgeteilt wird. Die Kürzung werde einerseits die zukünftige Ausgestaltung der beiden Tourist-Informationen beein-

trächtigen, andererseits würden gewisse geplante Marketing- und Verkaufsfaktionen tangiert; so beispielsweise die geplante Produktion von Broschüren in Italienisch und Spanisch für die neu verstärkte aufkommenden EasyJet-Gäste aus den Märkten Italien und Spanien. Basel Tourismus überlegt sich, im Januar 2006 eine gross angelegte Fundraising-Kampagne zu lancieren, um mit Hilfe der Privatwirtschaft die weiterhin benötigten Mittel zu beschaffen, so die Mitteilung. *DST*

Neuauftritt

■ **Braunwald.** Die Ferienregion am Klausenpass verfügt seit Mitte Dezember 2005 unter www.braunwald.ch über einen neuen Internetauftritt. Vollständig erneuert wurde auch das Prospektmaterial. Im Zentrum des neuen Auftritts stehen Familienfreundlichkeit und «autofrei». Abgeschafft wurden die unzähligen Einzelprospekte. Neu sind alle Angebote in einem Gesamtprospekt zusammengefasst. Der neue Internetauftritt ist das Resultat einer Kooperation mit ST. *DST*

Bern Tourismus mit neuem Partnermarketing

■ **Kooperationspartnerschaft.** Im Partnermarketing schlägt Bern Tourismus neue Wege ein: Per Anfang 2006 startet Bern Tourismus eine Zusammenarbeit mit der BLS Lötschbergbahn AG und den Hirslanden-Kliniken Bern als exklusive Key Partner. Über eine langjährige exklusive Zusammenarbeit sollen die Kompetenzen aller Partner gestärkt und Synergien optimal genutzt werden, teilt Bern Tourismus in einem Communiqué mit. Profitieren sollen Gäste aus dem In- und Ausland.

Als wichtiger touristischer Leistungsträger werde die BLS Lötschbergbahn AG im Bereich Ausflüge eine entscheidende Rolle spielen. Gemeinsam mit Bern Tourismus könne das Angebot gestärkt und ausgebaut werden. Die Kommunikation und Vermarktung werde dank gemeinsamer Kanäle an Schlagkraft gewinnen. Hirslanden Bern geht mit der Key Partnerships eine weitere Kooperation im Tourismus ein. Neben der Zusammenarbeit mit Ho-

tels bestehen bereits Partnerschaften mit Zürich Tourismus und Schweiz Tourismus. Mit dem neuen Partnermarketing gehen sechs Unternehmen in einem kleineren Umfang eine Kooperationspartnerschaft ein. Es sind dies: agentur01, Berner Kantonalbank, Bucherer AG, Gurtenbahn Bern AG, Stämpfli Publikationen AG und Valiant Bank. Mittelfristig strebt Bern Tourismus eine Kooperationsbasis mit fünf bis sieben Key-Partnern und rund 25 Kooperationspartnern an. *DST*

Börsenjahr 2005

Ende gut – mehr als gut

■ Mit einem Plus von über 30 Prozent hat die Schweizer Börse das Börsenjahr 2005 sehr erfolgreich beendet und sich in der Spitzengruppe der europäischen Märkte platziert. Gegenüber den Prognosen vor einem Jahr fällt die Bilanz 2005 mehr als überzeugend aus.

Werner Leibacher

Allerdings: Nicht alle Branchen schnitten gleich gut wie der Marktdurchschnitt ab. Der Tourismus blieb mit seinen Avancen hinter den Indices zurück. Dieses Nachhinken kann nicht überraschen: Die Auswirkungen des verheerenden Tsunami oder die nicht minder dramatischen Schäden der diversen Hurrikane im karibischen Raum und im Süden der USA hatten die Lust zum Reisen gebremst. Dazu kam eine markante Verteuerung der Flugkosten als Folge der Kerosen-Teuerung. Last but not least gab die Währungsseite zu denken: Vielen Touristen machte die frapante Erholung des US-Dollars zu schaffen.

Für 2006 sind viele Auguren erneut positiv gestimmt. Sie erwarten Kursverbesserungen zwischen 10 und 15 Prozent. Die konjunkturellen Aussichten für 2006 sind in vielen Ländern gut. Der gesunde Wirtschaftsausblick wird den Tourismus ebenso fördern wie ein gewisser Nachholbedarf im Ferienverkehr. Unvorhergesehene Naturkatastrophen oder gar kriegerische Ereignisse können allerdings einen dicken Strich durch alle zuversichtlichen Kalkulationen machen.

Hotel-Aktien besser als Airline-Titel

Die letzten Wochen im auslaufenden Jahr brachten keine allzu grossen Auswirkungen für die Märkte. Eine weitere Zinserhöhung in den USA – bereits zum 13. Mal erhöhte das Fed seinen Leitzins auf nunmehr 4,25 Prozent – hatte keine nachteiligen Folgen für die Aktien, weil viele Anleger überzeugt sind, dass die Woge der Zinsanpassungen nun vorüber ist.

Bei den Airlines dominierten weiterhin durchgezogene Kurse. Während Air France und British Airways von einer besseren Entwicklung profitierten, hatten die US-Gesellschaften weiter Mühe, auf Touren zu kommen. Etwas besser hielten sich die Hotel-Aktien mit Marriott und Starwood Hotels & Resort deutlich an der Spitze. Die Übernahme des alteingesessenen Hotels Eden auf Lac in Zürich durch die Victoria Jungfrau AG zeigte keinerlei Kursfolgen an der Börse.

In den tourismusnahen Bereichen setzten Wendy's und Starbuck ihren Hausweg fort. In der Schweiz wurden auch Kuoni-Aktien vermehrt gekauft; der Verkauf der US-Beteiligung setzt Mittel für eine Expansion an anderer Stelle frei.



■ **Cocolinos Zuhause.** Vor dem grossen Ahorn in der Bodmi in Grindelwald, direkt beim Besammlungsplatz der Skischule, steht die Villa Kunterbunt. Im Winter sollen sich hier die kleinen Skifahrer erholen und stärken können. *Foto: zvw*

Grindelwald

«Cocolino» soll im Berner Oberland für Familien- und Kindersegen sorgen

■ **Grindelwald will vermehrt auf Familien mit Kindern setzen.** Cocolino, der kochende Kater, eine Erfindung von Oskar Marti und Oskar Weiss, soll dabei dem Berner Oberländer Ferienort assistieren. Miteingebunden werden Partner aus Hotellerie und Gastronomie.

Daniel Stampfli

Der kochende Kater mit der frechen Augenbinde – bekannt aus vier Kinderkochbüchern oder von der gleichnamigen TV-Kochserie – soll ein Zuhause erhalten, und zwar in Grindelwald, genauer gesagt in einem Baumhaus beim Hotel Bodmi, welches als Cocolino-Modellhotel dient.

«Wir hatten die Idee, dass wir das ganze Cocolino-Konzept für Grindelwald übernehmen möchten. Wir betrachten es als Marketingtool», sagt der Grindelwalder Tourismusdirektor Samuele Salm auf Anfrage. Aus dem Verbund der Familienorte sei Grindelwald aus verschiedenen Gründen vor Jahren ausgetreten. «Mit dem Cocolino will Grindelwald nun seinem Kinderangebot ein Gesicht geben», so Salm.

Kinderkochfest und Cocolino-Briefmarke

«Zurzeit sind wir daran, mit verschiedenen Partnern das Cocolino-Angebot auszubauen», so Salm weiter. So sollen

etwa die Restaurateure Cocolino-Kindermenüs anbieten. Zugesagt hätten für den Start vier Hotels mit Restaurantbetrieb. In vereinzelt Hotels würden die Kinderrecken nach dem gleichen Thema gestaltet. Geplant sei in Zukunft auch die Durchführung von Kinderkochkursen unter dem Cocolino-Label. Bei einer ersten Präsentation hätten insgesamt rund 20 Partner ihr Interesse bekundet. In Verhandlungen sei man auch mit dem lokalen Gewerbe wie etwa Bäckern und Metzgern zur Lancierung von Cocolino-Produkten für die Kinder.

Der kommende Winter sollte eine Testphase sein. «Richtig loslegen möchten wir im nächsten Sommer», so Samuele Salm. Jeweils im Herbst sollen an einer jährlichen Veranstaltung Kinder aus der ganzen Schweiz in Grindelwald an einem zweitägigen Kochfest teilnehmen. Die Ausschreibung soll über die Schweizerische Gilde etablierter Köche laufen. Ebenfalls im Herbst 2006 sollen eine Cocolino-Briefmarke sowie ein Ersttagsbrief aus Grindelwald erscheinen.

Keine Abschreckung der bisherigen Gäste befürchtet

«Es hat nichts mit Sauglattismus zu tun», schlägt der Grindelwalder Tourismusdirektor etwaige Befürchtungen in den Wind. Salm sieht keine Gefahr, dass in Zukunft langjährige Feriengäste den Berner Oberländer Ferienort aufgrund der Neupositionierung meiden würden. «Die Aktivitäten rund um Cocolino decken sowieso nur einen klei-

nen Teil des Grindelwalder Angebots ab», so Salm.

Oskar Marti und Oskar Weiss als «Väter» und Urheberrechtseigentümer des Cocolino werden aus Grindelwald jährlich mit Franchisegebühren entschädigt. Mit Grindelwald soll sich der Cocolino-Auftritt jedoch nicht erschöpfen. Oskar Marti dazu: «Es gab bereits Reaktionen aus Österreich. Und der Europapark Rust gelangte mit der Frage an uns, ob wir denn nicht in Rust einsteigen wollten.» Es sei durchaus denkbar, dass der Cocolino-Auftritt später europaweit aufgebaut würde, so Oskar Marti.



■ **Der geistige Vater.** Oskar Marti will mit Cocolino den Kindern gesundes Essen näher bringen. *Foto: htr*

Andermatt

Ägyptischer Unternehmer plant Grossprojekt

■ **Andermatt soll eine Ferienanlage mit Golfplatz und mindestens 800 Betten erhalten.** Der ägyptische Unternehmer Samih Sawiris will dafür mehrere hundert Millionen Franken investieren. Am Wochenende wurde das Projekt der Bevölkerung vorgestellt.

Um seine Pläne zu verwirklichen, brauche er mindestens eine Million Quadratmeter Land, erklärte der 48-jährige Samih Sawiris, der jüngste Spross einer Unternehmerfamilie, in Andermatt. Erst wenn der Landerwerb geklärt sei, könne auch das Projekt konkretisiert werden. Klar sei aber, dass neben den Hotelanlagen ein neuer 18-Loch-Golfplatz zu den Kernstücken der Anlage zähle. Dazu soll laut Sawiris ein Hallenbad mit Wellness-Angebot kommen. Gegenwärtig stehen in Andermatt rund 1200 Gästebetten zur Verfügung. Das neue Projekt soll mindestens 800 neue Betten bieten. Wie viel Sawiris mit seiner Orascom Hotels & Development – weltweiter Umsatz 12 Mia. Dollar – dafür investieren wolle, sei noch offen und hänge auch vom Landpreis ab. Die Rede war von mehreren hundert Millionen Franken.

Forscher Terminplan: Bauzeit von rund zwei Jahren

Der grösste Teil des benötigten Landes gehört dem Bund. Das VBS signalisierte bereits seine Bereitschaft, für das Projekt einen Teil des Waffenplatz-Areals freizugeben. Auch die Korporation als weitere Landbesitzerin ist verkaufsbereit. Sawiris möchte in 18 Monaten die Baubewilligung besitzen. Voraussetzung dafür sind eine Richtplanänderung und ein Nutzungsplanverfahren. Anschliessend rechnet der ägyptische Investor mit rund zwei Jahren Bauzeit.

Im Kanton Uri wurde eine Kontaktgruppe gebildet, die zum Gelingen des Projekts beitragen soll. Ihr gehören unter anderem ehemalige Regierungsräte, der Direktor der Kantonalbank sowie Franz Steinegger, früherer Nationalrat und FDP-Präsident, an. *DST/sda*

KURZ UND BÜNDIG

Reiseangebote mit Vollpreisen

■ **Schluss mit den Lockvogelpreisen.** Ab Juni 2006 muss von Reisen in der Werbung der effektive Gesamtpreis angegeben werden. Damit verschwinden auch die langen Listen von Zuschlägen, die bisher unleserlich im Kleingedruckten versteckt waren. Dies hat das Staatssekretariat für Wirtschaft verfügt. *HRF/sda*



FOKUS 15
Asiatische Gäste | Gäste aus Asien haben andere Ansprüche und Gewohnheiten. Diese zu kennen ist ein Must.



FOKUS 17
Rom | Das von César Ritz gegründete Grand Hotel St. Regis ist Stützpunkt römischer Ereignisse und passt das Management an.



PLATTFORM 18
Ratgeber | Wer sein gutes Ergebnis des Geschäftsjahres 2005 steuerlich optimieren möchte, muss jetzt handeln.



Fremdsprachige Lehrlinge

Mit Mehreinsatz gegen Sprachmanko

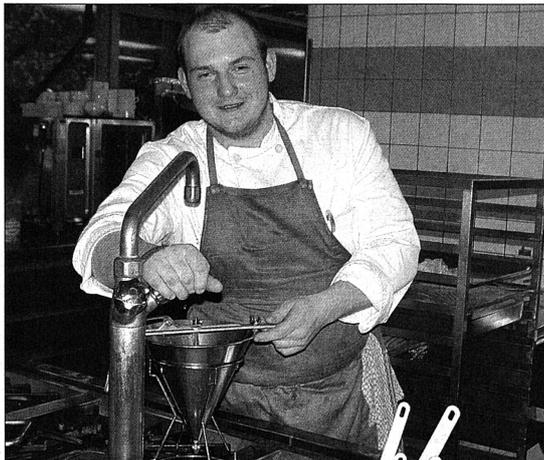
■ Fremdsprachige Jugendliche finden schlechter eine Lehrstelle und brechen häufiger die Lehre ab. Im Gastgewerbe haben sie allerdings gute Chancen. Wenn Motivation, soziales Verhalten und Leistung stimmen. Der Lehrbetrieb ist jedoch mehr gefordert.

Gudrun Schlenczek

Die Lehrstellensituation ist angespannt. Im Kanton Bern findet nicht mal jeder zweite Schulabgänger unmittelbar nach der Volksschule einen Lehrplatz (43,5%). Für Fremdsprachige ist die Lage noch schwieriger. Nur rund jeder fünfte männliche Neuntklässler (21,5%) ausländischer Herkunft konnte dieses Jahr eine berufliche Grundbildung beginnen (2004: 28,5%). Am niedrigsten ist die Quote der Direkteinsteiger bei fremdsprachigen Realschülerinnen und Realschülern. Sie beträgt 18 Prozent bei den Knaben und gerade mal 12,5 Prozent bei den Mädchen. Ein Anlass zur Besorgnis, wenn man bedenkt, welche Konsequenzen verfehlte Migrationspolitik erst jüngst in Frankreich hatte. Der Kanton Bern hat deshalb das Projekt «Berufliche Integration fremdsprachiger Jugendlicher» lanciert.

Alternative: Mit einer Attestausbildung beginnen

Besonders untervertreten sind fremdsprachige Jugendliche in Lehrberufen mit hohen schulischen Ansprüchen, wie in der Ausbildung «Kaufrau/-mann» (7,6%). Im Gastgewerbe ist der Anteil dagegen teilweise überdurchschnittlich: Mit 21 Prozent ist der Anteil Fremdsprachiger bei «Restaurationsfachfrau/-mann» fast doppelt so hoch wie im Durchschnitt. Bei den lernenden Köchen sind allerdings nur 8,34 Prozent Nicht-Schweizer. Im Durchschnitt beträgt der Anteil der Ausländer bei den abgeschlossenen Lehrverhältnissen im Kanton Bern 2005 10,3 Prozent. Barbara Holzhaus von der Gastgewerblichen Berufsbildung von hotellerieuisse: «Im Gastgewerbe hat man sowieso viele fremd-



■ **Freut sich, dass es geklappt hat.** Dusko Puranovic war 18 Jahre alt, als er mit der Kochlehre in der Seniorenresidenz Elfenau, Bern, begann.



■ **Ihr Pluspunkt ist ihre Freundlichkeit.** Die Philippin Kimberlyn Zahnd absolviert eine Ausbildung zur Restaurationsfachfrau im Golfhotel, Interlaken.

sprachige Mitarbeiter. Es ist deshalb sinnvoll, solche auch zu fördern.»

Dass sich ausländische Jugendliche in der Lehre besonders schwer tun, zeigt der fast doppelt so hohe Anteil bei den Lehrabbrüchen (18,4%) im Vergleich zu den Schweizern (10,0%). Hemmfaktor Nummer eins ist die fehlende Sprachkenntnis. «Die Sprache ist eine Schlüsselkompetenz», betont Susann Schläppi vom Mittelschul- und Berufsbildungsamt des Kantons Bern. «Der fremdsprachige Jugendliche muss bereit sein, mehr zu leisten, als jener, der eine Landessprache beherrscht», so Barbara Holzhaus. Bei hotellerieuisse kann der Betrieb die Sprachkenntnisse des Lehrlings abklären lassen (siehe Box).

Eine Alternative für einen Fremdsprachigen sei, zuerst mit einer neuen Attestausbildung zu starten, meint Holzhaus: «Die Attestausbildung verlangt keine Fremdsprache. Der Jugendliche kann sich voll auf das Erlernen einer Landessprache konzentrieren.» Nach der zweijährigen Attestausbildung hat er die Möglichkeit, ins zweite Jahr der dreijährigen Grundbildung einzusteigen.

ra Weibel, Gouvernante im Hotel Elite, Biel. Durchzusetzen hatte sich Jetsada Booranajaroensap, der erst seit rund vier Jahren in der Schweiz lebt, gegen vier Schweizer Stellenbewerber. «Ich hätte ihn bereits nach einer Woche Schnupperlehre manches alleine erledigen lassen können», so Weibel. Für sie ist es – nach zehn Jahren Berufserfahrung – der erste fremdsprachige Lehrling. Kommuniziert wird auf Hochdeutsch, zur Sicherheit lässt Weibel ihren Lehrling das Gesagte wiederholen.

«Die Schulnote interessiert nachher niemanden mehr»

Hapern würde es allerdings bei der schulischen Leistung. Weibel hilft ihm teilweise bei den Aufgaben. «Wir suchen nun einen Deutschlehrer für ihn», so die Gouvernante. Denn im dritten Lehrjahr komme der angehende Hotelfachmann dann an die Rezeption. «An der Rezeption ist die Sprache das grösste Problem», so Weibel. Zugute kämen dem Thailänder im Hotel Elite, das viele fremdsprachige Gäste beherbergt,

seine Englischkenntnisse. Im Februar wolle man erstmal Bilanz ziehen, ob die Schulnoten reichen. Den Mehraufwand nimmt Weibel in Kauf: «Die Schulnote interessiert nachher niemanden mehr. Entscheidend ist das praktische Können, dass jemand strukturiert und motiviert arbeitet.»

Den ersten fremdsprachigen Lehrling hat man auch im Hotel Golf in Interlaken dieses Jahr engagiert. «Ich freue mich, dass ich Kimberlyn Zahnd eine Ausbildung zur Restaurationsfachfrau ermöglichen kann. Sie ist sehr offen und herzlich», freut sich Hoteliere Sonja Salzano über ihre philippinische Lehrstochter. Zahnd ist seit sieben Jahren in der Schweiz. «Bei einem freundlichen und herzlichen Service verzeiht ein Gast eher einen Fehler», weiss Salzano: «Das Glück habe ich nicht immer bei Schweizer Lehrlingen.»

Vorsicht: Es kommt zu kulturellen Missverständnissen

Bei Kimberlyn Zahnd stimmen auch die Schulnoten. Salzano: «Ihre Noten

in der Berufsschule liegen nie unter einer Fünf oder einer Sechs.»

Trotzdem habe sie am Anfang intensiver mit ihrem neuen Zögling arbeiten müssen. Vor allem kulturelle Missverständnisse sind ihr aufgefallen. «Ich musste ihr deutlich machen, dass ein Nüsslisalat nichts mit Nüssen zu tun hat», verdeutlicht Salzano. «Ich muss mehr nachfragen und mehr erklären.» Als grossen Mehraufwand empfinde sie es nicht. «Das Wichtige ist der gute Charakter. An dem kann man viel schwieriger etwas ändern», ist Salzano überzeugt.

Überzeugt in der Schnupperlehre zum Koch in der Seniorenresidenz Elfenau in Bern hatte auch Dusko Puranovic aus Ex-Jugoslawien. Trotzdem wollte man ihn erst nächstes Lehrjahr einstellen und bevorzugte einen Schweizer Kandidaten. Doch es kam anders: Der Schweizer Stift hielt dem Arbeitsdruck in der Küche nicht stand und kündigte das Lehrverhältnis nach drei Tagen wieder. «Nun konnte Dusko Puranovic bereits ein Jahr früher bei uns anfangen», freut sich Sous-Chef Andreas Hunziker für ihn.

Sprachtest bringt Klarheit

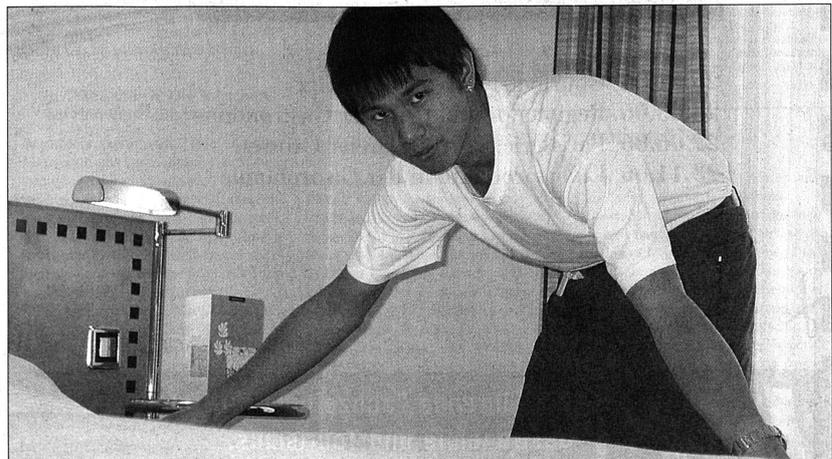
■ hotellerieuisse, Bern, bietet seit zehn Jahren Sprachtests an, mit denen Schulabgänger ihre Deutschkenntnisse für die Berufslehre testen können. «Wir prüfen auch die mündliche Sprachkompetenz», erklärt Barbara Holzhaus von der Gastgewerblichen Berufsbildung des Verbandes den Unterschied zu anderen Bewertungen. Der Test kostet 120 Franken und dauert eineinviertel Stunden. Bei festgestellten Sprachmängeln holt Barbara Holzhaus beim entsprechenden Kanton die möglichen Ausbildungsangebote ein und unterbreitet Betrieb und Jugendlichen Vorschläge. Fremdsprachige Jugendliche beherrschen keine Landessprache schriftlich und mündlich ausreichend. Sie können sowohl Ausländer als auch im Besitz eines Schweizer Passes sein. GSG

Kontaktadresse für die Sprachtests:
 barbara.holzhaus@hotellerieuisse.ch,
 Tel. 031 370 42 64.

Das wahre Können zeigt sich in der Schnupperlehre

Trotz der Sprachschwierigkeit sieht Schläppi gerade im Gastgewerbe gute Chancen für Migranten-Kinder: «Hier ist Freundlichkeit und Motivation besonders wichtig. Die Kenntnis einer weiteren Fremdsprache ist zudem von Vorteil.» Die Leiterin des Integrationsprojektes im Kanton Bern denkt dabei zum Beispiel an Lehrlinge asiatischer Herkunft für Tourismusdestinationen wie Interlaken. Sie rät davon ab, von fremdsprachigen Jugendlichen einen «Multicheck-Test» zu verlangen. Schläppi: «Die haben bei dem Test kaum eine Chance.» Stattdessen sei die sogenannte Schnupperlehre ein geeignetes Selektionsmittel.

In der Schnupperlehre schneiden ausländische Jugendliche, auch wenn sie die Landessprache nicht perfekt beherrschen, teils nämlich sehr gut ab. «Unser thailändischer Hotelfachmann in Ausbildung war in der Schnupperlehre von fünf der beste», erzählt Tama-



■ **Ein geschickter Hotelfachmann in Ausbildung.** Der gebürtige Thailänder Jetsada Booranajaroensap tut sich schwer mit dem Deutschen. Beim Lehrbetrieb, Hotel Elite in Biel, sucht man nun einen Deutschlehrer für ihn. Fotos: zvg/GSG

Gastgewerbliche Grundausbildung

«Wir haben unser Ziel gut erreicht»

■ Die Attestausbildung startet mit Erfolg: 211 Auszubildende zum Küchenangestellten zählt man im ersten Jahr, fast so viel wie zur «Hofa» 2004.

Gudrun Schlenczek

Heinz Berger, Vize-Direktor Hotel&Gastro-Formation, ist zufrieden. Die Anzahl jener, die 2005 eine Attestausbildung (siehe Box) im Gastgewerbe starteten, entspricht rund 10 Prozent aller Lehrlinge der Branche. Damit hat man bei der Bildungsinstitution auch gerechnet: Im Mai dieses Jahres visitierte Berger einen Anteil von 10 bis 14 Prozent an. «Wir haben unser Ziel gut erreicht», meint Berger. Heinz Berger freut sich weiter über das gute Niveau, das die Lernenden dieses Jahr mitbrin-

gen. «Die Rückmeldungen aus den Berufsschulen sind sehr positiv. Die gastgewerblichen Lehrbetriebe haben dieses Jahr viele gute Leute bekommen», zieht Berger Bilanz. Dabei bezieht Berger «gut» nicht ausschliesslich auf schulische Noten. Es bedeute aktive Beteiligung am Unterricht, intaktes Sozialverhalten, Leistungsbereitschaft. Bei einem Augenschein in den Schulen ist ihm besonders das gute Niveau der Absolventen der Attestausbildung aufgefallen. Berger: «Ich habe Jugendliche gesehen, die durchaus auch eine Lehre schaffen würden.»

Berger wehrt sich aber mit aller Deutlichkeit gegen ein Bestreben von politischer Seite, die Anforderungen an die Attestausbildung herabzusetzen, damit noch mehr eine solche absolvieren könnten. Das Gastgewerbe soll nicht als Auffangnetz erhalten müssen. «Die Absolventen müssen nachher auch in den gastgewerblichen Betrieben einsetzbar sein», betont Berger.

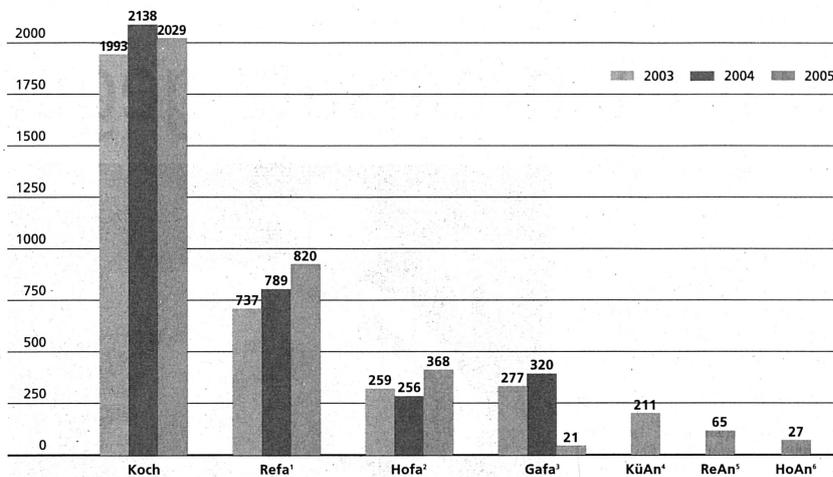
Neue Attestausbildung

■ Zu jedem Lehrberuf gibt es eine passende Attestausbildung: als Pendant zum Koch die/den Küchenangestellte/n, zur/m Restaurationsfachfrau/-mann die/den Restaurationsangestellte/n und zur/m Hotelfachfrau/-mann die/den Hotellerieangestellte/n. Die zweijährige Attestausbildung ersetzt die alte Anlehre, schliesst aber im Gegensatz zu dieser mit einer eidgenössischen Prüfung ab. Ein zahlenmässiger Vergleich zur Anlehre kann nicht gezogen werden, da diese nicht erfasst wurde. GSG

Was passiert mit den Gafa-Lehrplätzen?

Bei der Hotel&Gastro-Formation registriert man eine steigende Nachfrage nach der Ausbildung zur Restaurationsfachfrau. «Das Interesse an diesem Beruf ist bei den jungen Leuten gut», so Berger. Dieses wird wohl noch zunehmen, genauso wie das an der Ausbildung zur Hotelfachfrau. Zum einen dauern beide neu drei Jahre, zum anderen gibt es die Lehre zur Gastronomiefachassistentin (Gafa) nicht mehr. Die Gafa war vor allem für kleinere Hotels

Neu abgeschlossene Ausbildungsverträge 2003 bis 2005



¹Restaurationsfachfrau/fachmann ab 2005 (bis 2004: Servicefachangestellte/r), ²Hotelfachfrau/fachmann ab 2005 (bis 2004: Hotelfachassistent/in), ³Gastronomiefachassistent/in, nur noch 2005 als Zusatzlehre, ⁴Küchenangestellte/r, ⁵Restaurationsangestellte/r, ⁶Hotellerieangestellte/r

mit grossem Restaurationsanteil gedacht gewesen. Für die Ausbildung der Gafa hätten die Betriebe sowohl einen Ausbilder im Service- als auch im Hotelfach gebraucht, erklärt Berger. Das wäre oft ein Problem gewesen, vor allem, weil diese Betriebe häufig nur ein

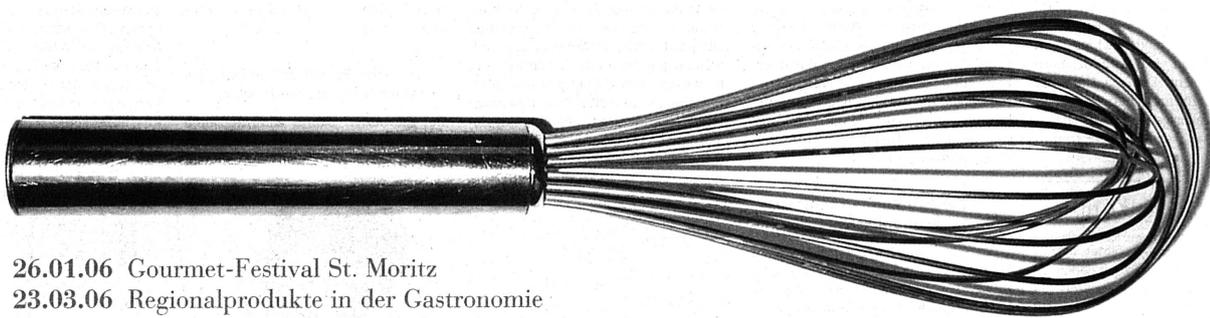
nen Lernenden haben und für diesen so gleich zwei Betreuer brauchten.

Nun bleibt abzuwarten, was mit den ehemaligen Gafa-Lehrplätzen passiert. «Ich glaube nicht, dass die Lehrplätze wegfallen», ist Berger überzeugt. Lehrbetriebe, die gute Erfahrung mit Lehr-

lingen gemacht haben, würden wieder welche engagieren. Gespannt ist Berger aufs kommende Lehrjahr: «2006 werden wir sehen, ob die Gafa-Lehrplätze mehr durch Hotelfach- oder mehr durch Restaurationsfach-Lehrplätze ersetzt werden.»

Neu! Köche, Küche & Produkte 2006

Fokusthemen in der hotel+tourismus revue.



- 26.01.06 Gourmet-Festival St. Moritz
- 23.03.06 Regionalprodukte in der Gastronomie
- 22.06.06 Patisserie: Porträts dreier Grössen
- 23.11.06 Luxusprodukte in der Gastronomie

E-Mail: inserate@htr.ch; Tel.: 031 370 42 22

htr

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



Beherbergung

Das macht asiatische Gäste glücklich

■ Chinesen schlafen nicht in Zimmer Nummer vier. Japaner erwarten eine Badewanne. Worauf Hoteliers bei asiatischen Gästen achten müssen.

Marie-Louise Zimmermann

Doppelzimmer sollten zwei getrennte Betten haben, da sie oft von Reiseteilnehmenden geteilt werden, die sich vorher nicht gekannt haben. Wer aus Japan kommt, ist an relativ harte Matratzen gewöhnt und braucht vor allem zwingend eine Badewanne – eine Dusche genügt nicht.

Chinesischen Gästen sollte man keine Zimmernummer mit einer 4 zuteilen, weil diese Zahl in ihrer Sprache ähnlich tönt wie «Tod». Die 8 dagegen klingt auf Kantonesisch wie «Glück». Auch die rote Farbe steht in China für Glück, während weisse Blumen nur auf den Friedhof gehören.

In jedes Zimmer gehört ein Wasserkocher

In asiatischen Hotels bekommt man unabhängig von der Tageszeit beliebig viel heisses Trinkwasser. Deshalb gehört auch hier in jedes Zimmer ein Wasserkocher oder zumindest ein Thermoskrug, dazu gratis Teebeutel und Kaffee. Viele Reisende haben ihre eigene Thermosflasche, die sie häufig auffüllen lassen.

Zudem bringen asiatische Gäste oft Esswaren von zu Hause mit oder kaufen sie hier ein, um sie auf dem Zimmer zu verspeisen. Auch gekocht und im grossen Stil gewaschen wird dort gerne. Andererseits gibt es kaum je Reklamationen wegen Strassenlärm – eher beschweren sich andere Gäste über die Lautstärke der asiatischen Gruppen.

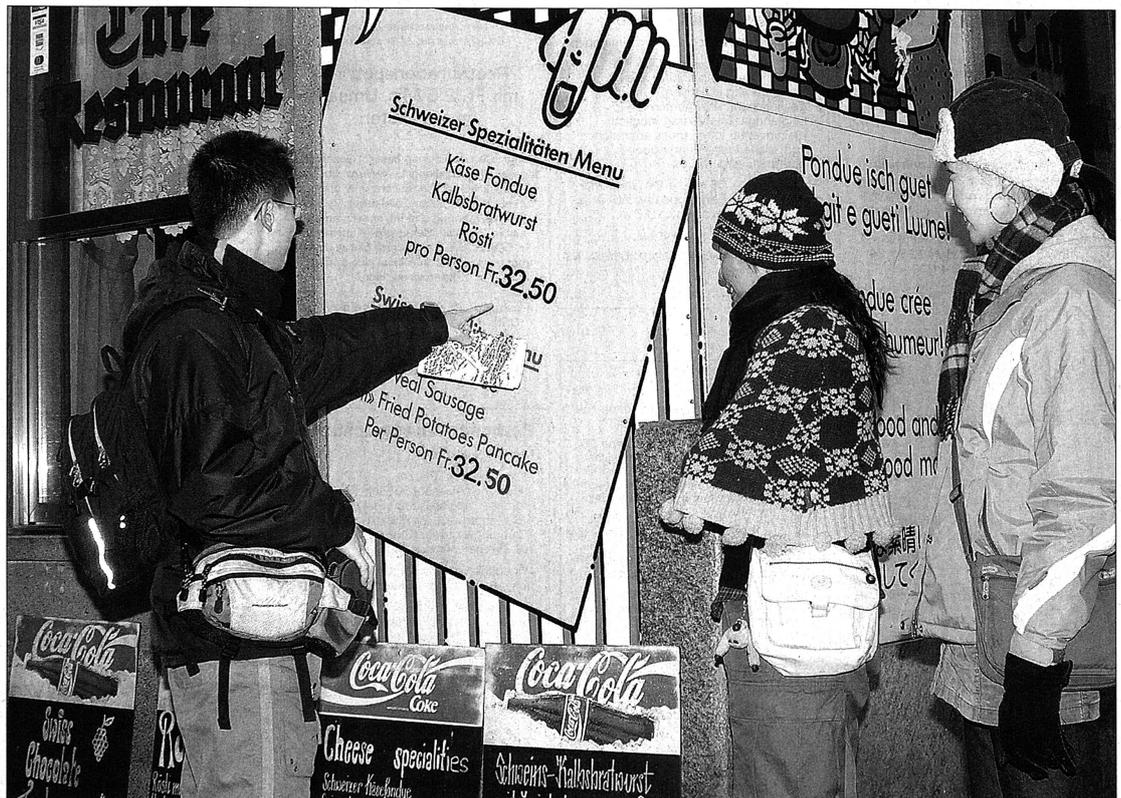
Chinesen wollen auch bei uns chinesisch essen

Was man gar nicht erst versuchen sollte, ist das Angebot einer asiatischen Küche – es sei denn, man habe einen Koch von dort. Denn was wir unter Curry verstehen, entlockt einem indischen Gast nur ein müdes Lächeln oder entrüstetes Kopfschütteln. Auch wer aus China kommt, will in der Regel nichts anderes als chinesisches Essen. Zum Glück gibt es vielerorts entsprechende Restaurants. Notfalls akzeptiert wird auch eine Pizzeria. Die meisten Chinesen verabscheuen allerdings Käse. Japaner sind noch am ehesten bereit, ein Fondue zu versuchen, und sei es bloss fürs Foto. Zum Zürich-Gschätzlete dann aber bitte auch Reis reichen.

Ein Frühstücksbuffet ist dagegen problemlos – ausser, dass es manchmal fürs Picknick kahleräumt wird. Wichtig sind frühe Essenszeiten: fürs Frühstück 7, fürs Mittagessen 12, fürs Nachtessen 19 Uhr. Und ein prompter Service: Wer in knapp zwei Wochen ganz Europa sehen will, hat wenig Zeit. An sich isst man in Asien sehr schnell und verlässt in der Regel nach dem letzten Bissen den Tisch.

Koch-Regeln für Chinesen

- Zu jedem Mahl einfache chinesische Gerichte offerieren, wie Reis, Gemüse, in Streifen geschnittenes Fleisch
- Speisekarte auch auf Chinesisch
- Neben europäischem Essbesteck Stäbchen rechts vom Teller hinlegen
- Alle Gänge gleichzeitig servieren, mit Ausnahme der Suppe, die in der Regel zum Schluss gereicht wird
- Das klassische europäische Frühstück mit Porridge, gebratenem Reis und Gemüse ergänzen
- Wenig beliebt: Wein und Kaffee
- Klare Preisklarung



■ Speiseangebote für asiatische Gäste. Die meisten Chinesen verstehen nur wenig Englisch, Deutsch oder Französisch, ein Übersetzen in chinesische Schrift ist deshalb unerlässlich. Chinesen sind dafür lukrative Kunden – sie gehören zu den ausgabefreudigsten Touristen. Nach dem Motto: Sparen kann man ja zu Hause. Foto: Herbert Fischer

Asiatische Gäste

«Nein» und «danke» gibt es nicht

■ Wer am Wachstumsmarkt aus Asien interessiert ist, sollte wissen, was Gäste aus Indien, China, Südkorea oder Japan in der Schweiz erwarten. Und welche besonderen Umgangsformen sie haben. Sonst ist ein Betrieb ob der Fremdheit dieser Kulturen schnell überfordert.

Marie-Louise Zimmermann

Ein grösseres Mittelklasshotel in einer Schweizer Stadt, das sich neuerdings auf Reisegruppen aus Asien spezialisiert hat, sah sich am Ende dieser Sommersaison mit Massenkündigungen konfrontiert: Langjährige Kellner oder Zimmermädchen liefen davon. Was war geschehen?

Der Chef de Réception, der ausgeharrt hat, gibt sich diplomatisch. «Das Verhalten der neuen Gäste war wohl für viele zu ungewohnt.» Erst nach Zusicherung der Anonymität packt er aus – und so wie er tönen manch andere befragte Angestellte von Betrieben, die viel mit Gästen aus Indien, China oder Südkorea zu tun haben: «Die Inder behandeln uns wie Dreck, dabei haben sie selber überhaupt keine Tischmanieren» – «Chinesen sind so ungeduldig, sie drängen sich vor und erwarten, dass man jederzeit für sie da ist.» – «Sie sollten mal sehen, wie Koreaner ihre Zimmer hinterlassen!» – «Man kann Leuten aus Asien nichts erklären, sie verstehen kein Wort irgendeiner Fremdsprache.» – «Sie geben nie Trinkgeld.»

Versuchen, die fremden Kulturen zu verstehen

Der Tourismusort Engelberg hat sich nun professionelle Unterstützung geholt und bietet im Rahmen der lokalen Organisation für Erwachsenenbildung eine Einführung in «Interkulturelle Kommunikation» an. Kursleiterin Laetitia Hardegger, Personaltrainerin für Dienstleistungsunternehmen, wirbt für Toleranz: «Wir dürfen unsere eigene Kultur nicht als Massstab nehmen. Menschen aus anderen Ländern wachsen eben häufig mit ganz anderen sozialen Verhaltensnormen auf.»

So sei es in Indien nicht üblich, «bitte» oder «danke» zu sagen, und auch kultivierte Leute ässen dort von Hand. Ausserdem: In Asien werden Standunterschiede viel deutlicher zur Schau gestellt als bei uns, und wer sich von dort eine Europareise leisten kann, gehört eben zu einer oberen Schicht. Und was das Drängeln an der Rezeption anbelangt: Menschen in dicht besiedelten Ländern haben hat die Erfahrung gemacht, dass man ohne Ellbogen nirgends hinkommt.

Ein weiteres Missverständnis beruhe darauf, dass für viele Besucher aus Asien eine Europareise ein teurer Luxus ist und sie entsprechend hohe Erwartungen haben – welche unsere von den Reisegruppen bevorzugten Drei-Sterne-Hotels oft nicht erfüllen können.

In China üblich: Die Knochen auf den Esstisch spucken

Besonders fremd sind uns offenbar Menschen aus dem «Reich der Mitte», von denen die meisten zum ersten Mal ins Ausland reisen. Chinesen haben ein starkes nationales Selbstbewusstsein: Mit über einer Milliarde Einwohnern und einer uralten Kultur betrachten sie sich als Zentrum der Erde und nehmen an, ihre Regeln gelten für alle.

So ist es in China durchaus üblich, die Knochen auf den Esstisch zu spucken, zu schmatzen und zu rülpsen, die Zigarettenasche auf den Teppich fallen zu lassen oder sich mit den Fingern zu schnäuzen.

Gruppen aus Südkorea verhalten sich ähnlich wie solche aus China. Sie sind sehr interessiert und haben wenig Hemmung, alle Türen zu öffnen oder die Tischdekoration auseinander zu

nehmen. Problematisch für andere Gäste sei ihr starkes Rauchen. Und auch in ihrer Gesellschaft verhielten sich die Männer sehr dominant.

Japaner erleben wir als weit angenehmer

In Japan dagegen scheinen die Menschen mehr von westlichen Einflüssen geprägt und wir erleben sie deshalb als angenehmer. Wenn auch wir höflich sein wollen, müssen wir sie mit einer Verbeugung begrüssen, und wenn wir ihnen etwas überreichen, sollte es mit beiden Händen geschehen. In Indien dagegen gilt die linke Hand als unrein. Japanerinnen und Japaner reisen viel mehr ins Ausland, in wachsender Zahl auch individuell. Ausserdem sind immer mehr junge Leute unterwegs, mit bescheidenem Komfortanspruch.

Gemeinsam ist allen asiatischen Gästen die geringe Fremdsprachenkenntnis und damit verbunden eine gewisse Hilflosigkeit, aber auch Dankbarkeit für geduldige Verständigungsversuche und für geführte Angebote.

Noch mehr als Sehenswürdigkeiten interessiert in der Regel das Shopping und der abendliche Ausgang. Beliebte sind Spielkasinos und Shows, die indische Familien oft samt ihren Kindern besuchen.

Ein Nein vermeiden und den Reiseführer konsultieren

Allgemein fühlen sich Menschen aus Ostasien wohl in Gruppen, essen auch am liebsten zusammen an einem grossen, runden Tisch. Und sie respektieren Autorität, so dass man sich bei Schwierigkeiten am besten an ihre in der Regel sehr tüchtigen Reiseleiter wendet. Denn niemals darf man jemanden das Gesicht verlieren lassen. Das heisst für uns: Lächeln, die Nerven behalten und das in Asien so verpönte Wort «nein» höflich umschreiben.

- Broschüre über den Umgang mit Gästen aus China und weitere Informationen bei hotellerieuisse: www.hotellerieuisse.ch; isabel.garcia@hotellerieuisse.ch; Tel. 031 370 41 11.

- Schulung in interkultureller Kommunikation mit Laetitia Hardegger: www.celebration-academy.ch; E-Mail: hardegger4@yahoo.de; Tel. 01 371 01 22.

Es braucht motiviertes und informiertes Personal

■ Seit der Erleichterung der Visumpflicht für Gruppenreisende aus der Volksrepublik China haben sich ihre Logiernächte in der Schweiz verdoppelt: von 37 745 im ersten Halbjahr 2003 auf 74 022 in derselben Periode 2005. Für Indien beläuft sich die entsprechende Zunahme von 101 905 auf 141 375, für die Republik Korea von 37 622 auf 57 199, für Japan von 173 309 auf 207 569 (allerdings gegenüber 341 426 im Jahr 2000). Die beliebtesten Destinationen für Gäste aus Indien und China sind (in dieser Reihenfolge): Zürich, Luzern, Genf, Lausanne, Opfikon, Bern, Basel, Meyrin, Interlaken, Engelberg. Für Japan sieht die Liste ähnlich aus, aber mit Zermatt an

erster und Grindelwald an dritter Stelle (Quelle: Bundesamt für Statistik). Touristen aus Asien bleiben in der Regel nur eine Nacht am gleichen Ort, solche aus Japan und Korea zunehmend länger. Im Übrigen besteht bei den Touristikern die Hoffnung, dass viele nach einem ersten Blitzbesuch in Europa in ein oder zwei Länder zurückkehren. Um dies zu erreichen, braucht es Personal, das willens ist, die nicht leichte Anpassungsleistung aufzubringen. Dafür muss man sie informieren, schulen, motivieren. Letzteres gelingt wohl am besten, wenn man sich bewusst ist, dass Pauschaltouristen kaum Trinkgeld geben und der Betriebsleiter dafür einen Ausgleich schaffen sollte. MLZ

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 der Bank, Umfinanzierungen, Sanierungen, Reorganisationen, Kostenrestrukturierungen und Marketing

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

Gelegenheit in Dällikon ZH
Café/Restaurant «Bistro»

Das Bistro in Dällikon sucht eine/n neuen Pächter/in

- gesucht per 1. April 2006 oder nach Vereinbarung initiativ, ausgewiesenen Wirt/Pächter/in
- langjähriger Mietvertrag möglich
- Kleininventar kann, muss aber nicht vom bisherigen Pächter übernommen werden.

Restaurant ca. 60 m², ca. 30 Gartensitzplätze, Küche, Garderobe und WC-Anlage ca. 40 m², Vorraum ca. 27 m².

Interessenten melden sich bei:

SCHAUFELBERGER IMMOBILIEN AG
ALBISRUEDERSTRASSE 60, 3042 ZÜRICH
TELEFON 044 492 14 00, FAX 044 492 49 87
INFO@SCHAUFELBERGER.COM

HESSER
UNTERNEHMENSBERATUNG
FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

Restaurationsbetrieb mit Fr. 2,5 Mio. Umsatz zu verkaufen

Dieser Betrieb liegt an bester Geschäftslage im CH-Mittelland. Er verfügt über ein gutbürgerliches Restaurant und über ein Lokal mit gehobener Tafelkultur, grosse Wirtswohnung und Personalzimmer sowie 5 Suiten. Benötigtes Kapital ca. Fr. 500'000.- Der Betrieb bietet einem engagierten Restaurateur eine optimale Existenzgrundlage.

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

nuance advisory
Charmantes Hotel am See

Das Hotel ist überregional bekannt für das äusserst angenehme Ambiente, seine ausgezeichnete Spezialitätenküche, den grosszügigen Umschwung und den Seeanstrich (inkl. Badeanlage, Bootsanlegeplatz, Bistro). Sämtliche Zimmer entsprechen neusten Standards. Das ehrwürdige Haus verfügt zudem über charmante Restaurationsräumlichkeiten, einen grosszügigen Bankettsaal sowie eine kleine Wellnesszone.

Nuance advisory
Freie Strasse 44, 4051 Basel
Telefon 061 261 67 70

169007/432142

Top-Gelegenheit für Wirt

Zu verkaufen im Dorfkern von Pfaffnau LU

Liegenschaft KREUZ mit Restaurant, Pub und grossem Saal

Toplage: Basel, Bern, Zürich und Luzern in 25 Minuten per Autobahn erreichbar.

- voll betriebsfähiges Restaurant mit ca. 70 Plätzen (Nutzung auch als Pizzeria)
- Terrasse mit grosser elektr. Sonnenstore mit ca. 20 Plätzen
- Pub mit ca. 50 Plätzen
- grosser Saal mit ca. 200 Plätzen (Bühne, Buffet, sep. WC-Anlagen)
- grosse 3 1/2-Zimmer-Wirtswohnung
- Gross- und Kleininventar vorhanden
- 3 Personal- oder Gästezimmer
- ca. 40 Gästeparkplätze
- Parzelle für zusätzliche Parkplätze vorhanden
- Eigennutzung von gesamter Liegenschaft ist kurzfristig möglich.

Am Objekt interessiert?
Telefon 041 248 46 46

169002/225185

Gsell & Partner
Kompetenz in Hotellerie und Restauration

Bereit für den Neubeginn?

Unbezahlbare Tipps zu bezahlbaren Preisen für **Unternehmer in Hotellerie und Restauration.**

Gsell & Partner GmbH | 6003 Luzern
Telefon +41 (0)41 220 2000
Telefax +41 (0)41 220 2001
info@gsellundpartner.ch
www.gsellundpartner.ch

Restaurant

Direkt am Vierwaldstättersee Kanton NW ab Frühjahr 2006 neu zu vermieten.

Moderner und rationell eingerichteter Betrieb, ca. 90 Plätze im Restaurant, klimatisiert, mit sehr grosser, direkt am See liegender gedeckter, offener Restaurantterrasse. Genügend private und öffentliche Parkplätze.

Der neue Mieter ist frei, seine Küchenrichtung und Konzept selber zu bestimmen (ausgenommen italienisch). Kann auch als Club oder ähnliches benutzt werden.

Interessenten melden sich schriftlich unter Chiffre 169019, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

169019/280208

Restaurant zu verpachten:
Region Solothurn

- Gaststube 35 Plätze
- kleiner Speisesaal 30 Plätze
- grosser Speisesaal 60 Plätze
- Gartenterrasse 25 Plätze
- gut eingerichtete Küche
- 4-Zimmer-Wirtswohnung

Wir suchen ein motiviertes Ehepaar für unseren attraktiven Betrieb.

Kontakt unter Chiffre 169001, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

169001/432037

Zu verkaufen
an sehr ruhiger Lage, wenige Schritte zur Piazza Grande.

Hotel in Locarno
in einem antiken Gebäude.

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

fidecontò
Locarno, Piazza Maggiore
Tel. 091 751 15 25
Fax 091 751 27 19
www.fidecontò.com

seit 1963
swit

169000/386350

SOUTHBORNE SCHOOL OF ENGLISH
BOURNEMOUTH ENGLAND

Lernen & Arbeiten für Hotel- & Gastroprofis
Tel. 031 950 28 27
www.best-of-english.ch

Führungsfachfrau/-mann
mit eidg. Fachausweis

Ausbildung mit Schwergewicht Dienstleistungsbranchen insbesondere Hotellerie, Gastronomie, Tourismus

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

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

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

Start zum Lehrgang Leadership: 19. Juni 2006
Durchführungsort: AKAD Zürich

Ein Kooperationsprojekt AKAD Business, Zürich und Weiterbildung hotelleriessuisse, Bern

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

AKAD BUSINESS **hotellerie suisse**

Einladung zum Tanz aus der Reihe!

XX. GASTROFORUM FÜR DIE FRAU 2006

XX

DAS JUBILÄUMS-FORUM

Das Forum für Fachfrauen in Hotellerie, Restauration und Tourismus.

8. bis 12. Januar 2006
Steigenberger Hotel
Saanen Gstaad

ANMELDUNG UND INFORMATION
GastroSuisse Weiterbildung
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich
T 044 377 55 30
F 044 377 55 92
weiterbildung@gastro-suisse.ch
www.gastro-suisse.ch

Wir danken unseren langjährigen Partnern

COOP, CC, GASTRO SUISSE

Eine Veranstaltung von **GASTRO SUISSE**

153472/390239

HOTELSCHULE LÖTSCHER
Grundlagen zum Erfolg

Réceptionskurs 1

4-wöchiger Intensivkurs (135 Lektionen)
für Ein-/Umsteiger an die Hoteltreception mit FIDELIO FO

24. April bis 19. Mai 2006 und
9. Oktober bis 3. November 2006
(oder 2 Blöcke à 2 Wochen Frühling/Herbst)

Verlangen Sie bitte unser detailliertes Kursprogramm oder besuchen Sie uns auf unserer Homepage - www.hotelschule-loetscher.ch

HOTELSCHULE LÖTSCHER, Färbstrasse 1B, 7270 Davos Platz
Tel. 081 420 65 26 - E-Mail: info@hotelschule-loetscher.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

Anzeigenschluss über die Festtage

Termine für die Ausgabe 1 vom 5. Januar 2006:
Anzeigenschluss der Geschäfts- und Liegenschaftsanzeigen: **Donnerstag, 29. Dezember 2005, 14.00 Uhr:**
Anzeigenschluss der *stellen revue*: **Freitag, 30. Dezember 2005, 12.00 Uhr**

htr

St. Regis Grand Hotel

Rom: Spitzenhotel mit Yield-Strategie

■ Das Konzept «Ein Euro für einen Dollar» führt zur Trendwende auf dem US-Markt für Roms Luxushotel St. Regis. Das von César Ritz gegründete und vom Starwood-Konzern renovierte Grand Hotel bewirbt Staatsgäste und treibt erfolgreiches Yield Management.

Karl Josef Verding

Dies war ein besonderes Jahr für Rom und das St. Regis Grand Hotel. Mehr als die Hälfte seiner 161 Zimmer und Suiten waren für einen Kongress gebucht, und viele weitere für Einzelreisende, als Papst Johannes Paul II. im April dieses Jahres starb. Das Hotel disponierte um 14 offizielle Delegationen zum Begräbnis des Papstes – darunter die des Königs von Schweden und der Fürstenfamilie von Monaco – wohnten dann für zwei bis drei Tage im St. Regis Grand Hotel, dem Haus mit Butler-Service und Privatlift für diskrete VIP-Gäste. «Wie viele weitere Delegationen wir an andere Hotels verweisen mussten, können Sie sich nicht vorstellen», sagt Michele Frignani, der General Manager, dem Gast aus der htr-Redaktion an einem Adventstag in der grossen, für die festliche Zeit geschmückten Lobby. «Das waren sehr intensive Tage.» Die Wahl und Amtseinführung des neuen Papstes Benedikt XVI. sei dann im guten Sinne ein «verzögertes Geschäft» gewesen: «Wieder hatten wir 15 Delegationen im Haus, aber diesmal sicher voraussehbar und verteilt über 20 Tage.»

An Arbeitstagen sind die grosse Lobby und ihre Nischen sowie die Bar ein beliebter Ort für die Besprechung und Einleitung nationaler und internationaler politischer Geschäfte. Der Quirinalspalast des italienischen Präsidenten liegt in der nächsten Strasse, die Renaissance-Villa «La Farnesina» mit dem Ausseministerium sowie die Bauten weiterer Ministerien sind nahe. Nicht nur die Staatsgäste, sondern auch die Freizeitreisenden des «St. Regis» werden in Nahdistanz verwöhnt: An der Via del Quirinale gibt es die Welt-ruhm-Architektur der Barock-Konkurrenzen Francesco Borromini und Gian



■ César Ritz schrieb das erste Kapitel. Das St. Regis Grand Hotel wurde 1894 als das erste Luxushotel in Rom eröffnet, und zwar von César Ritz. Der Starwood-Hotelkonzern, der das Grand Hotel heute besitzt und betreibt, hat in den letzten Jahren umfassende Renovationsarbeiten vorgenommen. Fotos: zvg

Lorenzo Bernini in ewig rivalisierender Nachbarschaft.

«Viel vom «Business» endet hier in «Leisure»

«Die Aufteilung unseres Geschäfts in «Business» und «Leisure» ist 50:50 – wenn man es von Ausgangspunkt und Länge der ursprünglichen Buchungen her anschaut», sagt Michele Frignani. «Aber viel vom «Business» endet hier in «Leisure», so dass sich ein effektives Verhältnis von knapp 40% zu gut 60% ergibt.» Und: «Rom als Destination hilft uns sehr, nicht einmal Florenz ist vergleichbar, wo ich vorher war. Rom ist unglücklich», sagt der Chef des Hotels der Starwood-Luxusmarke St. Regis. Aber am

Geschäft lässt sich noch arbeiten. In dem Hotel mit «rack-rates» bis hinauf zu 900 Euro (1400 Franken) für ein Zimmer und 2400 Euro (3720 Franken) für eine der sechs Ambassador-Suiten im Suiten-Ensemble des Hauses hat Frignani das Yield Management eingeführt – «um Nachfrage zu generieren oder zu maximieren». Und für den US-Markt lässt er gelten: «einen Euro für einen Dollar» (Euro-Preis gemäss Kurs zurzeit 1,21 Dollar).

Die Yield-Strategie des «St. Regis» basiert auf der Auslastung des Hotels und der Nachfrage in der Stadt sowie darauf, «was die Konkurrenz macht», so Frignani. Die untere Preisgrenze für eine Ambassador-Suite beträgt dann 1600 Euro (2480 Franken), diejenige für

ein Zimmer an einem Wochenende mit geringer vorgängiger Nachfrage kann sich bis auf 280 Euro (435 Franken) ermässigen. «Dann belegen wir beispielsweise an einem Wochenende hundert Zimmer zu 280 Euro, mit Gästen, die für den Flug aus einer europäischen Stadt 80 Euro bezahlen und sich mit einem Wochenend-Budget von 1000 Euro in Rom einen wirklich schönen Aufenthalt verschaffen können.» – Vor zwei Jahren, als Frignani die Leitung des römischen Hotels übernahm, betrug die durchschnittliche Auslastung übers Jahr 52%. Im 2004 betrug sie dann 65%, und in diesem Jahr wird sie absehbare 72% betragen.

Rom bietet im Jahresrund ein kontinuierliches Geschäft, mit allenfalls dem

Januar und dem August als schwächeren Monaten, stellt der General Manager fest. «Aber wenn im August – so wie es passiert ist – ein arabischer Prinz herkommt und für zehn Tage 60 bis 70 Zimmer und Suiten bucht, dann gibt es Aufschwung auch für diese Statistik.» Zur generellen Entwicklung stellt der General Manager des St. Regis Grand Hotels fest: «Während der Woche ist es in unserem Hotel vor allem «Business», und gegen Ende der Woche haben wir das neue «Weekend-Leisure»-Geschäft aus Europa, mit dem zweiten römischen Flughafen Ciampino und seinen Low-Budget-Airlines wie Ryanair: Dieses Volumen hat sich ausserordentlich erhöht, denn auch 4- und 5-Stern-Gäste reisen auf diesem Weg.»



■ Champagnerie des Restaurants Vivendo. Für diesen Restaurant-Teil des St. Regis Hotels hat man eine Umgestaltung mit modernen Elementen vorgenommen.

Expansion mit «St. Regis»

■ Das St. Regis Grand Hotel an der Via Vittorio Emanuele Orlando mit rund 160 Zimmern und Suiten und das Westin Excelsior Hotel an der Via Veneto mit rund der doppelten Anzahl von Einheiten sind die beiden Luxus-Herbergen des Starwood-Hotelkonzerns in Rom. Sie sind knapp 400 Meter voneinander entfernt und besitzen damit gute Voraussetzungen für das Cross-Selling bei ausverkauftem Haus des einen oder des anderen und für die Akquisition des grossen, hochklassigen Kongress-Geschäfts. «Wir haben ein starkes Starwood-Distributions-system», sagt Michele Frignani, der General Manager des St. Regis Grand Hotels. «Dazu gehört aber auch, dass 40% unseres Geschäfts im Luxus-Segment (one-to-one) akquiriert werden, also im direkten persönlichen Kontakt. Wir wollen Brands der Weltklasse bilden und müssen deren Identität in den Köpfen der potenziellen Kunden festigen.» Bisher gebe es noch eine gewisse Konfusion: «Was ist «Westin», was ist der Buchstaben-Brand «W», was ist «Luxury Collection.» – Starwood expandiert mit seinen beiden Top-Marken, «St. Regis» und «Westin». Die dritte, «Luxury Collection», gibt es in der Schweiz bereits: mit dem Hotel President Wilson in Genf. Bis 2008 werden weltweit, aber nicht in Europa, neun neue St. Regis Hotels und Resorts eröffnet. KJV



■ Ritz Ballroom. Der spektakulärste Raum des römischen St. Regis Grand Hotels wird für Bälle, Bankette sowie Veranstaltungen mit Stuhl-Auditorium genutzt.

Ratgeber

Wen hat mein Lebenspartner angerufen?

► **Frage:** Mein Lebenspartner hat letzte Woche in Zürich in einem Hotel übernachtet. Ich möchte nun wissen, ob er alleine im Hotel übernachtet hat und wen er während seines Aufenthalts angerufen hat. Das Hotel weigert sich aber, mir die Telefonnummern bekannt zu geben. Der Partnerin sollten doch solche Daten bekannt gegeben werden? D. E. aus A.

■ Anette Rupp
Rechtsberatung
hotellerieuisse



► **Antwort:** Sofern eine Drittperson wünscht, Aufenthaltsdaten und Telefonnummern eines Gastes zu erfahren, benötigt diese Person einen richterlichen Entscheid, auch wenn es sich um den Lebenspartner handelt. Gibt der Hoteller die Daten trotzdem an eine Drittperson heraus, verstösst er gegen das Datenschutzgesetz und macht sich somit strafbar.

Wird die Herausgabe der Daten jedoch von der Polizei verlangt, kann diese Ermittlungen auch ohne gerichtlichen Beschluss durchführen. Der richterliche Entscheid kann von Seiten einer öffentlichen Behörde während des Verfahrens vorgelegt werden, damit die Ermittlungen nicht behindert werden.

htr BRIEF AN DIE HTR

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

Ratgeber

Wie «steuerlich optimieren»?

► **Frage:** Ich möchte das hervorragende Ergebnis meiner Aktiengesellschaft im Geschäftsjahr 2005 mit Hilfe meiner Pensionskasse steuerlich optimieren. Welche Möglichkeiten stehen mir da zur Verfügung? F. A. S. in Z.

■ Hugo Schmid
Dipl. Steuerexperte
Treuhandgesellschaft
Bommer&Partner



► **Antwort:** Grundsätzlich haben Sie folgende drei Möglichkeiten:

1. Bezug eines zusätzlichen Gehaltes und Verwendung zum Einkauf in die Pensionskasse: Sie zahlen sich unter Beachtung des steuerlichen Maximalalärs ein Zusatzgehalt aus. Dieses ist mit Sozialversicherungen abzurechnen. Dann kaufen Sie sich in die Pensionskasse ein. Lassen Sie sich von der Pensionskasse zuvor Ihr Einkaufssumme zu tief ist, prüfen Sie, ob eine Erhöhung der Sparbeiträge das gewünschte Potenzial ergibt. Das Zusatzgehalt bildet bei Ihnen steuerbares Einkommen, doch im gleichen Zug können Sie den Einkaufsbetrag wiederum abziehen – Sie können Ihre Pensionskasse somit «steuerneutral» auffüllen. Bezahlen müssen Sie lediglich die Sozialversicherungsbeiträge.

2. Direkte Einlage der Arbeitgeberfirma an die Kadervorsorge: Die Vorsorgeeinrichtungen akzeptieren in der Regel Direktbeiträge von Arbeitgeberfirmen nur dann, wenn diese gleichmässig auf die Versicherten verteilt werden, das heisst, verteilt nach Köpfen. Manchmal kann mit der Vorsorgeeinrichtung eine Aufteilung nach anderen Faktoren wie bspw. Alterskonten, versichertes Gehalt usw. ausgehandelt werden. Bei der direkten Einlage der Arbeitgeberfirma wird kein Zusatzgehalt ausgeschüttet und die Sozialversi-



cherungsbeiträge entfallen deshalb, was ein Vorteil gegenüber dem Einkauf gemäss obiger Ziffer 1 ist. Die «gleichmässige Aufteilung der Einlage» unter die Versicherten schränkt den Gestaltungsspielraum aber oft ein.

3. Bildung von Arbeitgeberbeitragsreserven: Arbeitgeberfirmen können Beitragsvorauszahlungen bis zum Fünffachen der jährlichen Arbeitgeberbeiträge leisten und als Aufwand geltend machen. Die Vorsorgeeinrichtung führt ein Arbeitgeberbeitragsreserven-Konto, woraus das jeweilige Guthaben entnommen werden kann. Die Arbeitgeberfirma kann sich dieses Guthaben an künftige Arbeitgeber-

beiträge anrechnen lassen und so durch legale Steuerplanung Ergebnisse ausbauen. Erfolgt die Einzahlung Ende Dezember und wird damit die einige Tage später fällige Beitragsrechnung vom Januar verrechnet, ist die Abzugsfähigkeit infolge Steuerumgehung gefährdet. In der Regel sollte die Verrechnung durch ein schlechtes Geschäftsjahr begründet sein oder erst nach Ablauf eines Jahres erfolgen. Damit die steuerliche Abzugsfähigkeit noch im Geschäftsjahr 2005 akzeptiert wird, muss die Zahlung bei den oben erwähnten drei Massnahmen noch im Jahr 2005 bei der Vorsorgeeinrichtung eintreffen. Vergewissern Sie sich, dass diese Einzahlungen auf die dafür bestimmten

Bankkonten einbezahlt werden und verlangen Sie sogleich eine Bestätigung der Vorsorgeeinrichtung über den Zahlungseingang.

htr RATGEBER

In der Rubrik «Ratgeber» beantworten Fachspezialisten Leserfragen, welche für die Branche von allgemeinem Interesse sind. Adresse: htr@swiss-hotels.ch, Stichwort Ratgeber, oder hotel+tourismus revue, Redaktion, Stichwort Ratgeber, Postfach, 3001 Bern.

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 (HF), Christine Künzler (CK), Theres Lagler Berger (TL), Daniel Stampfli (DST), Dr. Karl Josef Verdind (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 (FR), Basel; Georg Ubenauf (GU), Frankfurt; Gregor Waser (GW), Zürich; Robert Wildi (ROW), Zürich.

Verlag:

Verlagsleitung: Iris Strelbel.
Stelleninserte: Marc Moser.
Geschäftsanzeigen: Oliver Egloff (Anzeigenleiter).

Druck:

Büchler Grafino AG, Druckzentrum Bern.
Auflage:
WEMF-beglaubigt 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 Diplomierter Hotellers-Restaurateure SHV (VDH)
– Swiss Congress & Incentive Bureau (SCIB)
– Swiss Partner für den Gruppentourismus
– Verband Schweizer Heilbäder (VSH)
– Wohlfinden 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
Abonnement:
Tel. 031 740 97 93, Fax 031 740 97 76,
E-Mail: abo@htr.ch
Inserate:
Tel. 031 370 42 42, Fax 031 370 42 23,
E-Mail: inserate@htr.ch
Internet: www.htr.ch
Für unverlangte Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.

Starköchin,

will eigene Brötchen backen,

bietet Tellerwäscher Job mit Aufstiegsmöglichkeiten.

jobs.htr.ch

htr

Vom Tellerwäscher zum Millionär mit dem neuen
Online-Stellenmarkt für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.
www.jobs.htr.ch



HÔTELLERIE 3
Crans-Montana | La station du Haut-Plateau a résolu le problème des volets clos.



HÔTELLERIE 4
Euro 2008 | Kuoni Travel s'apprête à finaliser les réservations pour des dizaines de milliers de chambres d'hôtels.



GROS PLAN 5
Rétrospective | 2006 a notamment été marqué par des votations importantes pour le tourisme.



Crans-Montana

Le nombre de congrès est en augmentation

■ Une hausse de fréquentation de 16% en 2005 pour le centre de congrès, c'est ce qu'a annoncé la semaine passée Crans-Montana Tourisme.

Danielle Emery Mayor

Ce sont 58 manifestations qui ont occupé le Régent durant 159 jours en 2005. Pour 2006 déjà plus de 60 événements et congrès sont annoncés. La baisse consécutive au 11 septembre et à la disparition du Forum de Crans-Montana sont donc compensés maintenant. Le taux de réussite du démarchage se situe en moyenne à un contrat signé pour douze offres lancées.

Quadrimed, le congrès du praticien par exemple, réunit toujours plus de médecins suisses en février (le congrès est passé en 19 ans de 150 médecins à près de 1000 aujourd'hui). «Au niveau marketing, la station bénéficie de retombées très importantes», souligne Georges Emery, l'administrateur du Régent, qui signale la décision de démarcher désormais plus encore les firmes pharmaceutiques, autant que les associations faitières des différentes branches, deux marchés porteurs.

«Il faudrait au minimum 240 lits supplémentaires»

Reste que le congrès du praticien montre le problème auquel est confronté Crans-Montana Tourisme, puisque 300 à 400 personnes devront être logés en plaine. «Environ un tiers de nos offres sont abandonnées car nous ne pouvons offrir la capacité de logement que souhaitent les organisateurs». Des congressistes qui ne veulent pas se voir répartis dans un grand nombre d'hôtels et qui désirent loger aussi près que possible du centre de congrès. Si on tient compte du fait que les demandes concernent avant tout les 4 et 5 étoiles, ce sont 703 lits qui existent dans cette catégorie (pour un parc hôtelier total de 2400 lits). Et en haute saison, ces lits sont déjà bien occupés... «Il faudrait au minimum 240 lits supplémentaires».

L'annonce lors de la conférence de presse de la non réouverture du Crans-Ambassador cet hiver n'améliorera pas la situation. Toutefois, les autorités politiques informaient le lendemain que Crans-Montana privilégierait désormais l'hôtellerie et les lits marchands, plutôt que la parahôtellerie, notamment grâce à des mesures d'aménagement du territoire.

Année touristique 2006

Quelques progrès en perspective

■ Le tourisme helvétique se trouve actuellement dans une constellation relativement bonne. L'année écoulée lui a été, dans l'ensemble, favorable et, à en croire, les informations actuellement disponibles, il devrait faire quelques progrès en 2006.

Mirosław Halaba

Favorisé notamment par une situation conjoncturelle favorable, le tourisme suisse est actuellement placé sous une bonne étoile. L'année qui s'achève lui permettra de tirer un bilan global relativement satisfaisant et, ce, malgré les graves intempéries qui ont frappé, cet été, une partie du pays. Ainsi, la statistique de l'hébergement, publiée il y a un peu plus de dix jours, a montré que l'«évolution positive» observée depuis le début de l'année s'est poursuivie en octobre avec une progression de 3,9%. L'augmentation des nuitées durant les dix premiers mois de l'année s'est ainsi établie à 2,3% par rapport à 2003, dernière année de référence. Sur le plan politique, le bilan est également positif, grâce en particulier à l'adoption par le peuple des votations sur l'Espace Schengen, sur l'extension de la libre circulation des personnes et sur la loi du travail, loi dont l'application régularise l'ouverture des magasins dans les gares et les aéroports. La prolongation du taux spécial de TVA pour l'hébergement jusqu'en 2010 est également de nature à embellir ce bilan politique.

Une conjoncture toujours favorable

L'année 2006 devrait se poursuivre sur cette voie favorable et permettre au tourisme de faire quelques avancées. L'activité de la branche devrait être soutenue par une bonne conjoncture. Les instituts de recherches conjoncturelles tablent sur une croissance du produit intérieur brut (PIB) évoluant aux environs de 1,7%. Le BAK Basel Economics prévoit, rappelons-le, une progression des nuitées hôtelières pour l'hiver en cours de 1,1% et pour l'été de 1,2%. Diverses manifestations, au rayonnement international, donneront l'occasion à Suisse Tourisme de promouvoir l'offre helvétique (cf. encadré). L'année 2006 sera toutefois aussi l'occasion d'établir des fondements pour le futur. Le programme politique comporte, en effet, plusieurs échéances importantes que les responsables touristiques ou



■ Progression. Le développement de plusieurs dossiers politiques devrait permettre au tourisme helvétique de faire des progrès et de planter des jalons pour l'avenir.
 Photo: Swiss-Image

leurs représentants au Parlement ne devront pas manquer. Placée aux avant-postes de ces combats politiques, la directrice de la Fédération suisse du tourisme (FST), Judith Renner-Bach, cite, en particulier, la coordination de la promotion de la Suisse à l'étranger, un dossier où Suisse Tourisme joue un rôle clé. Vu son importance, c'est surtout à ce dossier que sera consacrée, le 8 mars, la traditionnelle Journée économie et tourisme destinée à l'information des parlementaires.

Lex Koller et loi sur les remontées mécaniques

L'abrogation de la Lex Koller, dont les mesures d'accompagnement sont en consultation jusqu'à fin février, retiendra aussi l'attention des milieux touristiques. Le risque existe que cette abrogation conduise à un développement incontrôlé des résidences secondaires. Les remontées mécaniques seront aussi au centre des débats. Par le biais de la nouvelle politique régionale, qui doit garantir le financement des infrastructures dans les régions de mon-

tagne, et, par le biais aussi de la nouvelle loi sur les remontées mécaniques. Celle-ci répond aux besoins de la branche, mais doit encore faire l'objet d'adaptations. Il s'agit notamment, indique les Remontées mécaniques suisses, de simplifier les procédures, de mieux définir les compétences entre les diverses autorités de surveillance et de mettre de l'ordre dans le foisonnement des prescriptions. Pour ce qui est des

autres dossiers touristiques, la directrice de la FST note que l'année 2006 sera notamment marquée par l'aide à l'innovation dans le tourisme en collaboration avec le réseau de compétences nationales des Hautes écoles spécialisées et par le développement du Label de qualité pour le tourisme suisse avec, par exemple, le contrôle par échantillons des entreprises possédant le label de niveau I.

Des opportunités pour promouvoir le tourisme suisse

■ Disposant d'un budget inchangé pour 2006 de 46 millions de francs, Suisse Tourisme (ST) pourra, l'an prochain, se consacrer de manière sereine à ses activités de promotion. Plusieurs manifestations internationales lui permettront de promouvoir l'offre touristique suisse. On citera ainsi l'organisation du 13e Gourmet Festival, fin janvier à Saint-Moritz, et de la conférence européenne des spécialistes de congrès, prévue du 26 au 28 mars à Davos. Début février, la région du Titlis accueillera une compétition de ski

chinois. Début avril, ce sera le coup d'envoi d'une marche de Bellinzona à Rome mise sur pied dans le cadre du 500e anniversaire de la garde papale suisse. La campagne d'été sera marquée par les 100 ans des cars postaux et les 200 ans de la Fête d'Unspunnen. Parmi les autres activités de ST, on relèvera qu'en janvier, le projet «Enjoy Switzerland» entamera sa deuxième phase et que le système de fidélisation des clients par Internet entrera dans sa phase de test à Arosa, Zermatt et Zurich. MH

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

CREDIT HOTELIER SCH®
 2,5% fixe pour 3 ans
 financer le futur
 SCH SGH SCA
 Tél. 01 209 16 16 www.sgh.ch

MICROS DE LA CIGOGNE

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

hoteljob
LE SPECIALISTE DU PLACEMENT

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

Joyeuses fêtes...

...et un grand merci à nos lectrices et lecteurs ainsi qu'à nos annonceurs pour leur fidélité et leur confiance.



Nous vous souhaitons un bon saut dans la nouvelle année!
Edition et Rédaction htr

htr

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



Taux de TVA spécial prolongé jusqu'en 2010

■ **Berne.** Comme on pouvait plus ou moins s'y attendre, le Conseil national a donné, la semaine dernière, son feu vert à la prolongation, jusqu'à fin 2010, du taux spécial de TVA pour les prestations du secteur de l'hébergement. Par 101 voix contre 54, il a accepté que le taux soit maintenu à 3,6% au lieu de 7,6%, s'alignant ainsi sur le vote du Conseil d'Etat tombé lors d'une session précédente. Les parlementaires de droite, qui se sont exprimés sur ce thème, se

sont dits convaincus que les inconvénients seraient plus importants que les gains si le secteur de l'hôtellerie était soumis au taux normal de TVA en 2007, puis, quelques années plus tard, au nouveau taux en préparation. Le conseiller fédéral Hans-Rudolf Merz a également estimé que cela ne servirait à rien de déstabiliser maintenant la branche, ceci, d'autant plus, qu'elle a accueilli favorablement ses plans visant à mettre en place un taux unique de TVA, taux qui devrait être

compris entre 5 et 6%. On se rappellera qu'en août, hotelleriesuisse s'était en effet déclarée disposée à entrer en matière pour l'introduction d'un tel taux, à condition cependant que «toutes les exceptions» soient supprimées. Les parlementaires de gauche n'ont pas pu s'opposer à cette prolongation. Pour le parti socialiste et le groupe des Verts, celle-ci est un mauvais signal, car elle ne favorise ni l'innovation, ni une réforme ciblée du soutien au tourisme. *ats/MH*

Un site Internet consacré à la classification

■ **hotelleriesuisse.** Un site consacré à la classification hôtelière est désormais accessible sur Internet. hotelleriesuisse a, en effet, annoncé la semaine dernière, le lancement du site www.hotelsterne.ch. Ce dernier présente les exigences relatives aux catégories d'étoiles et de spécialisations, les avantages pour le client, la réalisation, la responsabilité, l'histoire et l'actualité de la classification. Il est en allemand, en français, en anglais et en italien. Dans le même élan,

hotelleriesuisse a mis en service son site revisité www.swishotels.com et consacré au guide des hôtels. Outre un nouveau design et une navigation restructurée, le site comprend diverses nouveautés. On y trouve ainsi des informations sur les groupements d'hôtels, les hôtels à thème et le nom des hôtels les plus recherchés. On constate, par exemple, que les trois hôtels cinq étoiles les plus recherchés sont: le Mont Cervin Palace à Zermatt, le Bellevue Palace à Berne et le Raffles Le

Montreux Palace à Montreux. Parmi les quatre-étoiles, c'est l'Hôtel Belle Epoque à Berne qui apparaît en tête. D'autre part, l'internaute peut rechercher un hôtel en fonction de la localité, du nom ou de la région, ainsi que les restaurants. hotelleriesuisse indique aussi que les offres forfaitaires, placées sous le terme de «hotels specials» sont intégrées dans le site remanié. On notera aussi que les hôtels figurant sur le site sont présentés à l'aide d'une galerie d'images. *MH*

Groupes Exper

Amélioration de la situation en 2004

■ La situation des 129 entreprises participant aux groupes Exper d'hotelleriesuisse a connu une amélioration durant l'année 2004.

Miroslaw Halaba

La situation d'une partie des acteurs de la branche hôtelière se serait-elle améliorée en 2004? Ce n'est pas exclu si l'on en croit les résultats des entreprises participantes aux groupes Exper d'hotelleriesuisse. Certes, précise l'association faitière, ces résultats ne sont ni représentatifs ni exhaustifs, mais ils fournissent néanmoins des indications «précieuses» sur la marche des hôtels de trois à cinq étoiles. Portant principalement sur l'année 2004, le rapport 2003/2004, qui a été publié ces jours et qui analyse les performances de 129 établissements de vacances et urbains, montre, en effet, qu'une embellie s'est manifestée l'an passé, à la faveur notamment d'une amélioration des conditions cadres.

Des concessions ont été faites sur les prix

On notera, tout d'abord, que tous les établissements ont augmenté le nombre de nuitées, soit une hausse moyenne de 6,4%. Un quart des hôtels

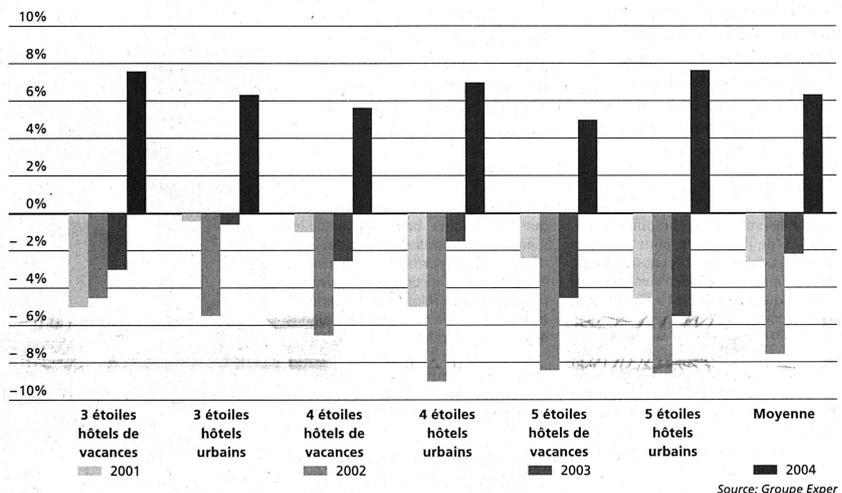
a enregistré un taux de croissance de 10%. Pour Thomas Allemann, responsable des groupes Exper, cette évolution montre «de façon claire» qu'avec un bon positionnement sur le marché et une orientation précise, il est possible d'obtenir des résultats «remarquables» même en période difficile.

Cette progression s'est notamment répercutée sur le chiffre d'affaires qui a augmenté, en moyenne, de 4,7%, atteignant 7,6 millions de francs. L'impact n'a toutefois pas été le même que pour les nuitées, car «de nouvelles concessions» ont dû être faites sur les prix, note hotelleriesuisse. Le prix moyen de la nuitée (sans TVA ni petit-déjeuner) a dès lors atteint 150 francs par personne, soit 2,6% de moins qu'en 2003. Le prix moyen de la chambre, quant à lui, a également légèrement reculé, passant de 227 à 223 francs.

Le rendement a aussi progressé

Fait réjouissant, le rendement des établissements s'est aussi amélioré. Ainsi, le résultat d'exploitation I – ce dernier tient compte des coûts d'exploitation directement influençables et constitue un des indicateurs les plus importants de la branche – a progressé de 0,9% à 28,6%. Cette augmentation s'explique aussi bien par la hausse du chiffre d'affaires que par l'optimisation des coûts.

Variation des nuitées en %



Dans le détail on note une progression, qualifiée aussi de «réjouissante», du «rendement cuisine» de 0,2% à 67,8% et du maintien du «rendement cave» à

71,9%. Résultat: le rendement F&B a progressé de 0,3% à 68,9%. Pour ce qui est des coûts, le rapport relève que les charges de personnel par collaborateur

et par an ont augmenté de 1,6% à 56 344 francs. Le chiffre d'affaires annuel par collaborateur s'est toutefois aussi accru de 4500 francs à 145 000 francs environ.

Crans-Montana

Un frein aux résidences secondaires

■ Par le biais d'un moratoire valable jusqu'à fin 2006, Crans-Montana a décidé d'empoigner fermement le problème des lits froids.

Danielle Emery Mayor

Le moratoire entré en vigueur pour un an, à compter du 16 décembre, doit permettre aux autorités politiques et aux milieux concernés d'élaborer les conditions cadres permettant donner une nouvelle orientation au tourisme. Crans-Montana s'engage à privilégier désormais la construction d'hôtels, d'appartements de location ainsi que des résidences principales, plutôt que des résidences secondaires. Aujourd'hui, les deux tiers du territoire voués à la construction sont déjà épuisés. Commerces, cafés, restaurants et boutiques ferment en nombre. Sans parler des hôtels qui finissent leur vie en immeubles résidentiels. Il suffit de se balader dans les rues commerçantes pour voir les vitrines transformées en supermarché de l'immobilier... «Certes, notent les autorités politiques, les ren-

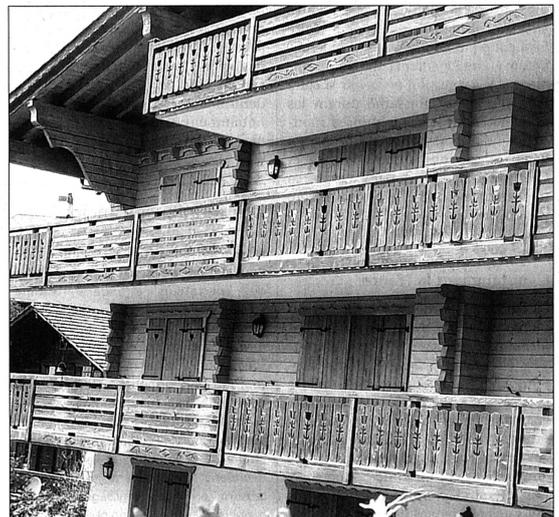
trées fiscales affluent, mais jusqu'à quand?» A ce jour, 173 dossiers de construction sont en attente au niveau du district (dont 90% environ concernent Crans-Montana), un nombre déjà bien au-delà des contingents de droits de vente aux étrangers attribués à la région. On chiffre à 200 millions de francs par an les investissements dans l'immobilier, contre 100 millions dans le domaine touristique.

Nouveaux règlements attendus pour juin

En juin 2006, le groupe de travail mandaté devra présenter les nouveaux règlements favorisant des lits chauds et des habitations à l'année. Des idées sont déjà dans l'air pour favoriser l'hôtellerie. Crans-Montana aimerait, par exemple, pouvoir autoriser la construction d'hôtels dans les zones dites d'intérêt public où la législation actuelle permet de construire, des écoles, des parkings ou des piscines. Parallèlement, la station cherche à professionnaliser la location des appartements (sur les 32 000 lits de résidences secondaires, on ne dénombre que 5000 qui

sont sporadiquement mis en location). Dans le cadre du projet Crans-Montana Location, on travaille à la constitution de «villages de vacances Reka» pour mieux louer les lits existants.

Le directeur de l'Association hôtelière du Valais, qui a longtemps été hôte à Crans-Montana, salue le courage politique des autorités «qui ont enfin pris conscience du problème et pris la bonne décision». Patrick Béroud souligne combien il n'est pas bon de construire des résidences secondaires (avec leur lots de volet clos) aux cœurs des stations, mais qu'il faut leur laisser de l'espace en périphérie. Il pense qu'il sera possible de trouver une solution qui satisfasse tous les milieux vivant du tourisme. Alors que l'abrogation de la Lex Koller est mise en consultation, Patrick Béroud espère que l'exemple de Crans-Montana sera suivi par d'autres. Le directeur des hôteliers valaisiens conclut en soulignant l'effet positif de cette décision sur l'image de la station. «Une mesure comme celle-là peut inverser la tendance et redynamiser le tourisme». Et pourquoi pas intéresser des investisseurs à venir y bâtir de nouveaux hôtels...



■ Volets clos. Crans-Montana a pris le taureau par les cornes pour lutter contre les volets clos. Fera-t-elle exemple? Photo: Miroslaw Halaba

Investissements en vue dans les lits «chauds»

■ **Crans-Montana.** Trois mille nouveaux lits de location à Anzère, autant à Crans-Montana: les discussions vont bon train dans ces deux stations du Valais central au sujet de ces projets que réaliserait un même investisseur. Pourtant, durant l'assemblée générale de la société des remontées mécaniques CMA (Crans-Montana-Aminona) qui s'est déroulée la semaine passée à Crans-Montana, les actionnaires n'ont posé aucune question au sujet des investisseurs qui pourraient en-

trer dans le capital action de la société de remontées mécaniques et c'est presque à l'unanimité qu'ils ont reconduit pour deux ans le mandat au conseil d'administration d'augmenter le capital-actions de 3,5 millions de francs. NEBAG, groupe suisse basé à Zurich (dont on parle depuis quelques semaines) ne devrait pas être le seul investisseur. «Les futurs partenaires devront être prêts à investir dans des projets immobiliers», a relevé Jean-Noël

Rey, président du Conseil d'administration, car ce n'est qu'avec des lits «chauds» que CMA pourra augmenter son chiffre d'affaires avec des clients amenés par des tours opérateurs qui utiliseront les remontées mécaniques et feront vivre les commerces de la station». Jean-Noël Rey évoque la construction d'un hôtel au bas de la piste de Cry d'Er (à l'ouest de la station) et d'un projet à Aminona (à l'est). On devrait en savoir plus dans les premiers mois de l'année 2006. **DEM**

Les Giettes, première station privée de Suisse

■ **Chablais valaisan.** La petite station des Giettes, au-dessus de Monthey, est en passe de devenir la première station privée de Suisse. Par là, il faut entendre que ses installations de remontées mécaniques et son domaine skiable pourraient être réservés exclusivement à la clientèle des nouveaux actionnaires principaux - depuis le début décembre - des installations de remontées mécaniques qui assurent également l'entretien des pistes. Ce sont une

société organisatrice de camps de sport et d'aventure du Chablais valaisan et Whitepods, la structure qui, l'hiver dernier, avait installé sur les hauteurs de Villars, un village de «tentes» tout confort et qui, faute d'autorisation pour le canton de Vaud, s'est installée aux Giettes qui les récemment achetées. Avec justement l'intention de réserver leurs nouvelles installations à leurs clients. Et cela, ont-ils déclaré pour toutes les formes d'activités hivernales possibles: ski, randonnées en

raquettes, luge, etc. Cela ne signifie pas pour autant que Les Giettes se transformeront en Beaver Creek ou en Vals de Canillo de Suisse, du nom de deux stations privées qui sont uniquement réservées à des membres ou à des sociétaires. La société organisatrice de camps et Whitepod ont en effet annoncé rechercher des partenaires avec les écoles et les institutions de la région pour assurer une occupation complète de leurs nouvelles installations. **JJE**

Stations de montagne

La problématique des logements pour les employés

■ Les premières conclusions d'une étude commandée par l'Office fédéral du logement tendent à démontrer que les prestataires actifs dans les stations touristiques de montagne peinent de plus en plus à trouver des logements pour leurs employés.

Danielle Emery Mayor

Toutes les stations ont besoin d'un minimum de population pour servir les touristes, faire vivre l'économie locale toute l'année et garder vivant le site touristique. C'est durant le Forum de la Construction de 2004 à Crans-Montana que l'alerte a été lancée car nombre de prestataires disaient rencontrer toujours plus de difficultés à loger leurs employés. L'Office fédéral du logement a donc commandé une étude dans le but d'évaluer la situation. La première phase de cette étude arrive à son terme.

Les employés logent souvent dans les villages de la vallée

L'étude des flux de personnes a été menée dans les communes où se trouvent les principales stations touristiques, en Valais et dans le Chablais vaudois. Elle montre que de moins en moins de familles de trois et quatre personnes logent dans les centres des stations, émigrant dans la périphérie et les villages de la vallée. Cette étude des données statistiques a été complétée par une enquête auprès des prestataires touristiques. En étudiant les 196 questionnaires qui ont été retournés, dont 28 en provenance d'hôtels et 37 d'hôtels-restaurants, on constate que plus de la moitié des prestataires affirment rencontrer un peu, voire beaucoup pour certains, de problèmes à trouver des logements pour leurs employés. A la question de savoir si cette difficulté a été croissante durant les dernières années, les réponses montrent une augmentation du problème dans des stations comme Verbier et Champéry. Ovronnaz, par exemple, se dit récemment concernée, mais Anzère pas encore.

S'inspirer des pays voisins, notamment la France

La deuxième partie de l'étude devrait bientôt démarrer, avec pour but de s'informer d'abord sur les solutions trouvées chez nos voisins, en France notamment. Fin 2006, des pistes concrètes devraient être proposées aux cantons concernés et à la Confédération. Il semble déjà que la solution de construire des logements pour les employés ne soit pas une bonne solution, il faudrait plutôt trouver des pistes pour des résidences principales où les saisonniers aussi trouveraient à se loger. A suivre donc...

Euro 2008

Réservation des hôtels, c'est parti!

■ La réservation définitive de dizaine de milliers de chambres d'hôtels en vue du prochain championnat d'Europe de football qui se déroulera en 2008 en Suisse et en Autriche bat actuellement son plein. Tous les contrats devront être signés d'ici fin janvier.

Laurent Missbauer

Le moins que l'on puisse écrire, c'est que l'on s'active beaucoup actuellement dans les coulisses de l'Euro 2008 de football qui permettra à la Suisse et à l'Autriche d'accueillir la troisième plus importante manifestation sportive de la planète après les Jeux olympiques et la Coupe du monde de football. Une compétition de cette importance implique une organisation minutieuse et la problématique de l'hébergement est particulièrement évocatrice à ce sujet.

La nécessité de disposer d'une très large palette d'hôtels

«Il convient de tenir compte de toute une série de paramètres et certains d'entre eux sont variables, ce qui ne facilite pas les choses», relève Christoph Speich, le directeur de Kuoni Travel, l'agence officielle de l'UEFA pour tout ce qui concerne l'hébergement durant l'Euro 2008. «Nous devons disposer d'une très large palette d'hôtels afin de satisfaire chacun des groupes cibles de l'UEFA, à savoir équipes, arbitres, sponsors, fournisseurs, journalistes.»

Certaines difficultés peuvent aussi provenir du fait que les représentants d'un fournisseur, Adidas par exemple, veulent suivre des équipes qui évoluent avec leur matériel. Or, on ne connaît pas avant le mois de novembre 2007 le nom de toutes les seize équipes qualifiées. Ensuite, les réservations des hôtels évolueront en fonction des qualifications pour les quarts de finale et les demi-finales. Ce problème touchera notamment Bâle. Contrairement à Genève, Berne et Zurich qui se contente-



■ Le stade de Genève. Même sans l'Euro 2008, les hôtels genevois seront déjà bien remplis au mois de juin 2008. Certaines voix ont ainsi laissé entendre, la semaine passée, que Genève pourrait finalement se passer de l'Euro en 2008. Photo: Stade de Genève

ront de trois matches du premier tour, Bâle accueillera en outre deux quarts de finale et une demi-finale. Et l'engouement, de même que la demande en chambres d'hôtel variera en fonction des équipes qualifiées, l'Allemagne ou l'Angleterre se déplaçant avec un plus grand nombre de supporters que la Grèce par exemple.

«Il fallu en outre composer avec des problèmes auxquels nous n'avions pas pensé dans un premier temps», précise Annette Stoffel, responsable de tout ce qui concerne l'Euro 2008 au sein d'hôtellerie suisse. «Raeto Steiger, le président des hôteliers bâlois, est ainsi intervenu auprès des dirigeants de l'important salon d'art contemporain ART'08 afin qu'ils avancent la date de leur manifestation qui risquait de tomber en

même temps que l'Euro 2008.» Du côté de Genève aussi, l'Euro risque de créer quelques problèmes. «A cette période de l'année, les hôtels sont déjà très bien remplis et, en terme de business, l'organisation dans notre ville de trois matches n'aura pas de répercussions exceptionnelles. Nous jouerons néanmoins la carte de la solidarité et nous accorderons les contingents qu'on nous demandera», relève Thierry Lavalley, le directeur du Swissôtel Métropole.

Genève et Berne ont menacé de jeter l'éponge

Le fait que les hôtels de Genève soient déjà bien remplis à cette date et que la ville doive finalement déboursé quelque 20 millions de francs pour pallier à une aide de la Confédération récemment revue à la baisse (cf. htr du 15 décembre) laissent encore planer quelques doutes. Les maires de Genève, et de Berne ont en effet menacé, la semaine passée, de jeter l'éponge si la Confédération ou d'autres sources de financement ne couvrirait pas les 20 millions de francs demandés.

Mieux lotie que Genève et Berne, bien qu'elle n'accueille elle aussi que trois matches du tour préliminaire, Zurich sera très vraisemblablement choisie en tant que ville pour héberger les arbitres. «C'est une des hypothèses sur lesquelles nous travaillons actuellement. L'idée initiale de loger les arbitres dans des hôtels au Tessin, loin de toute pression, a en effet été abandonnée», relève Christoph Speich. Zurich risque en outre de profiter du «trop plein» d'ores et déjà prévisible des hôtels

bâlois lors des deux quarts de finale et de la demi-finale agendées. Un «trop plein» dont pourraient aussi profiter les hôteliers bernois, jurassiens, neuchâtelois et yverdonnois, proches eux aussi, à l'échelle continentale, de la métropole bâloise.

Les prochaines échéances

■ **Janvier 2006:** Kuoni, l'agence officielle de l'Euro 2008 pour l'hébergement, finalise les contrats avec les hôtels susceptibles de fournir des contingents d'au moins 50 chambres afin d'accueillir les différents groupes cibles de l'UEFA (équipes nationales, arbitres, officiels, invités, sponsors, journalistes).

■ **27 Janvier 2006:** tirage au sort à Montreux de la phase de qualification.

■ **Août 2006-novembre 2007:** matches de qualification. Les deux premiers de chacun des sept groupes rejoignent la Suisse et l'Autriche, qualifiés d'office.

■ **7 décembre 2007:** tirage au sort à Lucerne de la phase finale.

■ **7 juin 2008:** match d'ouverture à Bâle qui accueillera deux autres matches de groupe, deux quarts de finale et une demi-finale. Berne, Genève et Zurich recevront trois matches de groupe. En Autriche, c'est Vienne qui se taille la part du lion avec sept rencontres (trois matches de groupe, deux quarts de finale, une demi-finale et la finale le 29 juin). Innsbruck, Klagenfurt et Salzbourg seront chacune le théâtre de trois matches de groupe. **LM**

«Le tourisme, principal bénéficiaire de l'Euro 2008»

■ «Ce qui rend l'Euro 2008 si important pour le tourisme est sa capacité à attirer des spectateurs étrangers», estime l'Union européenne de football. La position de la Suisse, au cœur de l'Europe, devrait inciter un plus grand nombre de spectateurs à visiter notre pays que si le tournoi était organisé en Irlande, en Grèce ou au Portugal comme en 2004. Les faibles distances entre la Suisse et des pays comme l'Allemagne, la France, l'Italie et la République tchèque, qui devraient logiquement se qualifier, laissent en effet envisager l'arrivée massive de supporters en provenance de ces pays. Il en va de même pour l'Angleterre, Easyjet reliant en moins de deux

heures Londres à Genève ou à Bâle. «Le principal bénéficiaire de l'Euro 2008 sera l'industrie touristique. Ce sont en effet les hôtels et les restaurants qui recueilleront la majorité des dépenses des visiteurs», ajoute l'UEFA. L'Euro 2008 offre ainsi au tourisme suisse une grande opportunité de gagner de nouveaux clients. Des offres adaptées devront cependant être proposées afin de les encourager à séjourner non seulement dans les villes hôtes, mais aussi à visiter des hauts lieux touristiques comme Montreux ou Lucerne. Ces deux villes accueilleront d'ailleurs les tirages au sort de la qualification et de la phase finale de l'Euro 2008. **LM**

■ Si les années 2003 et 2004 avaient été respectivement marquées par «l'été du siècle» et par le débat sur le financement de Suisse Tourisme, l'année 2005 a été caractérisée par l'acceptation de trois votations qui devraient avoir des répercussions très favorables pour le tourisme. On pense en particulier au oui aux accords de Schengen-Dublin, au oui à l'extension de la libre circulation des personnes et, enfin, au oui à l'ouverture dominicale des magasins dans les aéroports et les grandes gares. Ces douze derniers mois ont cependant également été marqués par des conditions météorologiques parfois extrêmes: le tsunami, entre Noël et Nouvel-An, mais aussi les orages de grêle dans le Lavaux et les crues dévastatrices tout d'abord aux Diablerets, puis en Suisse centrale, dans l'Oberland bernois et dans de nombreuses autres régions de notre pays. Des conditions météorologiques sortant de l'ordinaire ont également caractérisé un magnifique automne, inhabituellement ensoleillé pendant cinq semaines consécutives. Sans avoir la prétention d'être exhaustive, la présente rétrospective vous propose de revivre quelques-uns des principaux événements marquants de l'année écoulée. Bonne lecture et, surtout, bonne année 2006!

Laurent Missbauer



■ Votations. 2005 a vu l'acceptation de trois votations importantes pour le tourisme, à savoir le oui aux accords de Schengen, le oui à l'extension de la libre circulation et le oui à l'ouverture dominicale des magasins dans les gares. Photo: Miroslaw Halaba

Octobre

Didier de Courten a été nommé «Cuisinier de l'année 2006» par le guide Gault-Millau suisse. Cette nomination est allée de pair avec une notation revue à la hausse. De 18 sur 20, la note attribuée au jeune chef de l'Hôtel Terminus à Sierre est en effet passée à 19 sur 20, la notation maximale qui n'est attribuée qu'à sept autres chefs.

Novembre

Les hôteliers genevois ont élu un nouveau président en la personne de Paul Muller. Le directeur général du groupe Manotel remplace Eric Kuhne qui avait présidé la Société des hôteliers de Genève pendant cinq ans.

Milestone, le Prix du tourisme suisse organisé par notre hebdomadaire, a tenu à récompenser le grand engagement de Charles-André Ramseier en faveur du tourisme en lui attribuant le «Prix pour l'œuvre d'une personnalité». Directeur de l'Office du tourisme du canton de Vaud depuis dix ans, Charles-André Ramseier «est un maître dans sa branche, plein d'enthousiasme et d'esprit d'initiative», a relevé Judith Renner-Bach, la directrice de la Fédération suisse du tourisme, lors de la remise des prix du Milestone. Le premier prix a été décerné à RailAway.

Le oui à l'ouverture dominicale des magasins dans les aéroports et les grandes gares a été accueilli avec satisfaction. «Ce oui est aussi l'expression d'une Suisse ouverte aux touristes qui arrivent en train dans notre pays», a relevé la Fédération suisse du tourisme.

Décembre

Président d'honneur de l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV), Jacques Martin décède à l'âge de 72 ans. Il avait présidé l'OTV de 1983 à 2004 et «avait toujours fait preuve d'un engagement constant et fidèle».

Janvier

Le début de l'année est marqué par le vaste élan de solidarité afin d'aider les victimes du tsunami qui a anéanti plusieurs régions d'Asie le 26 décembre. Les organisations faitières du tourisme suisse ont entrepris à cette occasion plusieurs actions d'entraide.

L'abaissement, à partir du 1er janvier, du taux d'alcoolémie au volant de 0,8 à 0,5‰ suscite beaucoup d'inquiétude auprès des restaurateurs.

Février

Décès à 82 ans de Jean Chevallaz, directeur de l'Ecole hôtelière de Lausanne de 1975 à 1988. Avec la disparition du frère

Avril

Le Palais de Beaulieu de Lausanne accueille du 24 au 26 avril le STM. Plus importante plate-forme touristique de Suisse, ce salon permet à 350 tours-opérateurs et agents de voyages du monde entier d'entrer en contact avec les prestataires du tourisme suisse. Aux dires de son organisateur Suisse Tourisme, le STM engendrerait 250 000 nuitées supplémentaires.

Président pendant dix-neuf ans de l'Association des hôteliers neuchâtelois, Michel Riba cède sa place à Martin Mayoly, le directeur de l'Hôtel Alpes et Lac à Neuchâtel.



■ Les crues ont causé d'importants dégâts en août. Photo: Laurent Missbauer

breuses régions de Suisse. Plusieurs hôtels de l'Oberland bernois et de Suisse centrale, notamment à Brienz (BE) et à Engelberg (OW), ont essuyé plusieurs millions de francs de pertes.

Septembre

Le 83e Congrès des Suisses de l'étranger qui s'est tenu à Interlaken a consacré sa journée thématique au tourisme. Jürg Schmid, le directeur de Suisse Tourisme, devait notamment rappeler à cette occasion que les Suisses de l'étranger étaient non seulement des ambassadeurs enthousiastes, mais également de fidèles clients de notre tourisme.

Les délégués d'hotelleriesuisse élisent un nouveau président en la personne de Guglielmo Brentel, le président des hôteliers zurichois. Bien que net avec 109 voix sur 181, ce choix a surpris et déçu les délégués romands qui avaient soutenu le président sortant Christian Rey. «On a démis de ses fonctions un président qui n'avait guère démerité», devait déplorer Philippe Thuner, le président des hôteliers vaudois.

Juillet

Le conseil de Gastrosuisse désigne le nouveau directeur de l'Ecole hôtelière de Genève «ES» en la personne d'Alain Brunier qui succèdera à Oskar Sykora au début de l'année prochaine.

Août

La pluie qui est tombée sans discontinuer du 21 au 22 août et les crues qui s'en sont suivies ont inondé de nom-



■ Guglielmo Brentel. Le président des hôteliers zurichois a été élu au mois de juin à la présidence d'hotelleriesuisse avec 109 voix sur 181. Photo: Miroslaw Halaba



■ Charles-André Ramseier. Le directeur de l'OTV a reçu le Milestone pour l'«œuvre d'une personnalité» de Judith Renner-Bach, la directrice de la FST. Photo: Sacha Geiser

cadet de l'ancien conseiller fédéral Georges-André Chevallaz, les milieux du tourisme et de l'hôtellerie ont perdu une personnalité qui s'était beaucoup investie à leur égard.

Mars

hotelleriesuisse lance une nouvelle catégorie de classification pour les petits hôtels avec restaurant. Certains y ont vu une nouvelle étape de ce que les journaux appellent la «guerre des étoiles» entre hotelleriesuisse et Gastrosuisse. Pour la première nommée, il ne s'agit en fait que de compléter l'offre de classification qu'elle a mise en place il y a vingt-cinq ans.

Mai

En ouvrant simultanément un Etap Hotel et un Suitehotel à proximité de l'aéroport et du centre commercial de Balxert, le groupe Accor dote Genève de quelque mille lits supplémentaires.

Juin

En votant oui aux accords de Schengen-Dublin, le peuple suisse élimine le «principal obstacle qui empêchait les touristes d'outre-mer d'accéder facilement à notre pays». Cette amélioration des conditions-cadre contribuera par ailleurs à sauvegarder des emplois.



■ L'année 2005 a été marquée par un automne magnifique. Photo: Swiss-Image

Les milieux touristiques ont accueilli avec satisfaction le oui à l'élargissement de la libre circulation des personnes aux nouveaux Etats membres de l'Union européenne. «Ce oui constitue une contribution importante au développement du tourisme helvétique», a commenté la Fédération suisse du tourisme (FST). Selon elle, ce oui va permettre à la Suisse de «continuer à renforcer son image en tant que destination de vacances sur le plan international.» Toujours au niveau touristique, la FST a ajouté que les nouveaux Etats membres de l'Union européenne «enregistreraient une croissance économique supérieure à la moyenne et allaient devenir des marchés de plus en plus importants pour notre tourisme.»

La coordination de la promotion de la Suisse à l'étranger devrait s'améliorer d'ici trois ans. Le Conseil fédéral a en effet proposé quatre variantes dans ce but. Les deux solutions qui préconisent une fusion des institutions de promotion (Suisse Tourisme, Présence Suisse, Location:Switzerland et Swissinfo) pourraient satisfaire les besoins de la branche touristique. Cette fusion devrait aller de pair avec la création d'une nouvelle société qui pourrait s'appeler «Suisse Promotion».

Le taux préférentiel de TVA accordé à l'hôtellerie a été prolongé jusqu'à fin 2010. Le Conseil national a en effet approuvé cette prolongation le 14 décembre par 101 voix contre 54.

Voyages courts: Suisses plus fidèles à leur pays

■ **Comportement en matière de voyages.** Au cours des dernières années, les voyageurs suisses sont devenus un peu plus fidèles à leur pays. L'enquête de l'Office fédéral de la statistique (OFS) sur le comportement en matière de voyages de la population résidente suisse en 2003 a, en effet, montré, que 74% des voyages de courte durée ont eu lieu en Suisse contre 68% en 1998, date de l'enquête précédente. Réalisé auprès de 3301 ménages, ce relevé statistique a permis de

constater que la population résidente avait effectué 102 millions de voyages sans nuitée (environ 14 par personne) et 21,8 millions de voyages avec nuitées (3 par personne). Par rapport à 1998, le nombre de voyages par personne a reculé de 3,5 à 3. Les voyages professionnels de plusieurs jours ont notamment diminué de 44%. Pour ce qui est des destinations, l'OFS note que le but favori à l'étranger étaient l'Allemagne (35%) pour les voyages de courte durée et l'Italie (24%) pour ceux

de longue durée. Cinq ans plus tôt, c'est la France qui se plaçait en tête des destinations pour les voyages de courte durée. L'enquête fait également apparaître une baisse des dépenses pour les voyages privés avec nuitées. Celles-ci ont en effet reculé de 125 à 117 francs par nuitée et par personne. Les dépenses pour les voyages professionnels ont diminué de manière encore plus sensible. Elles ont atteint 363 francs en 2003 contre 451 cinq ans plus tôt.

MH

Michel Comte, de Schumacher à Coca-Cola

■ **Coca-Cola.** Michel Comte (à dr.), le photographe qui avait réalisé pour Suisse Tourisme les clichés de Michael Schumacher sur le glacier d'Aletsch, vient de présenter le calendrier «Coke light Man» 2006. Comparable, toutes proportions gardées, au célèbre calendrier Pirelli avec ses top-modèles féminins, le calendrier de Michel Comte a mis sous le feu des projecteurs les douze finalistes du concours Coca-Cola des «plus beaux jeunes hommes» de Suisse.

LM



Oskar Sykora

Trente ans au service de la formation

■ **A la fin de l'année,** Oskar Sykora quittera l'Ecole hôtelière de Genève ES, établissement dont il a été le directeur durant treize ans.

Miroslaw Halaba

Une page se tournera à la fin de l'année à l'Ecole hôtelière de Genève (EHG) ES. Directeur pendant treize ans, Oskar Sykora, 65 ans, passera le flambeau à Alain Brunier, ancien directeur de l'Hôtel Chavannes-de-Bogis. Oskar Sykora, qui restera fidèle à la branche par le biais de deux mandats, aura ainsi été durant trente ans au service de la formation hôtelière. En effet, avant de diriger l'école genevoise, il avait enseigné pendant dix-sept ans – de 1975 à 1992 – les branches commerciales à l'Ecole hôte-



■ **Oskar Sykora** quittera l'EHG à la fin du mois. Photo: EHG

lière de Lausanne, institution dont il est diplômé. Sous sa conduite, l'EHG connaît un développement considérable. «En 1992, nous avions septante étudiants, représentant huit nationalités. Nous en avons aujourd'hui cent vingt provenant de vingt-cinq nations», dit le directeur sortant. Durant cette période, l'école a décroché les labels ISO et Eduqua, ainsi que le niveau III du Programme de qualité du tourisme suisse. Les programmes d'enseignement se sont, par ailleurs, étoffés et l'école s'est enrichie de huit salles de classe. Ses lettres de noblesses, comme le dit son directeur, l'EHG les a toutefois obtenues en 1995, avec effet rétroactif en 1993, avec la reconnaissance en qualité d'«école spécialisée» (ES).

Pour Oskar Sykora, le principal défi a toujours été de former des étudiants susceptibles de se faire une place sur le marché du travail. L'objectif a-t-il été atteint? «Nous en avons la certitude», répond sans hésitation Oskar Sykora. On notera aussi que le directeur sortant a mis en place des collaborations avec des institutions de formation étrangères, notamment en Amérique latine et en Thaïlande, pays où il a obtenu, en 2002, un titre de docteur honoris causa.



■ **Ambiance.** C'est dans une chaude ambiance que s'est déroulée la remise des prix aux auteurs des meilleurs projets du concept de collaboration «étudiants-entreprises» de l'année 2005. Photo: EHLITE

EHLITE

«Créativité, succès, ambition»

■ **Partie intégrante de l'Ecole hôtelière de Lausanne, le département EHLITE a récompensé les auteurs des meilleurs projets «étudiants-entreprises».**

Miroslaw Halaba

«Créativité», «succès», «ambition» ont été les mots clés qui ont marqué l'activité 2005 du département EHLITE, avec, comme point d'orgue, la remise, il y a quinze jours, des prix aux auteurs des meilleurs projets «étudiants-entreprises». Partie intégrante de l'Ecole hôtelière de Lausanne, EHLITE (pour Ecole hôtelière de Lausanne Institute of Technology and Entrepreneurship) gère les projets que les étudiants réalisent en collaboration avec les entreprises

de leur dernière année du programme de Hautes études en hôtellerie et professions de l'accueil. Ces projets permettent aux étudiants d'appliquer leurs connaissances théoriques et pratiques. Les travaux sont réalisés par groupes de quatre, de cinq ou de six. Cette année, 18 sociétés «renommées» ont fait appel à EHLITE pour résoudre divers problèmes d'entreprise.

Trois groupes d'étudiants récompensés

Le 9 décembre, ce sont donc trois groupes d'étudiants sur 22 qui ont été récompensés lors d'une cérémonie à laquelle participaient quelque cent cinquante invités.

Le Prix Créativité a été remis à Caroline Kuhn, Gabriel Montes Burgos,

Jeanne Perroud, Caroline Reber et Vladyslav Sokolov, qui ont réalisé un projet pour Swisscom Eurospot Ltd.

Le Prix Succès, honorant un projet mandaté par l'Ecole hôtelière de Lausanne Business Development, est revenu à Christian Anklin, Christian Knopp, Marisa Kraan, Dominic Seyrling et Dolly Uttamchandani.

Le Prix Ambition, enfin, a été attribué à Philippe Chamarande, Aurélie Leportier, Valentine Pauly, Yanù Pederiva et Konstantin Wagner. Ces étudiants ont planché sur un mandat de la Centrale d'achats des établissements sanitaires romands.

Le concept des projets étudiants-entreprise (Student Business Projects - SBP) a été lancé en 1998. Quelque deux cents mandats ont été honorés dont environ 74% ont été mis en œuvre.

IMPRESSUM

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

Editeur: htr, htr+tourisme
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 Ethenoz (JJE), Vevey; Danielle Emery Mayor (DEM), Valais; Valérie Marchand (VM), La Chaux-de-Fonds; Véronique Tanerg (VT), Genève.

José Seydoux (JS), Fribourg; Pierre Thomas (PT), Lausanne; Geneviève Zuber (GZ), Valais.

Editeur: Cheffe d'édition: Iris Strehel.

Annunciations: Marc Moser.

Publicité: Oliver Egloff (Chef de vente).

Administration: Marc Moser.

Impression: Büchler Grafino AG, Druckzentrum Berne.

Tirage: 11'157 Ex. contrôlés REMP 2003, 20'000 Ex. imprimés.

Prix de vente: (TVA inclus) Fr. 145.-

Vente au numéro Fr. 4.30, Abonnement 1 an Fr. 145.-

ISSN: 1424-0440

Organes partenaires:

- Association Suisse des Managers en Tourisme (ASMT)

- Association suisse des experts diplômés en Tourisme (TOUREX)

- Association suisse des hôteliers, restaurateurs diplômés SSH (ASH)

- Swiss Congress & Incentive Bureau (SCIB)

- Swiss Partner pour le tourisme de groupes

- Association des Espaces Thémaux suisses (AETS)

- Bionère Suisse

- Swiss International Hotels (SIH)

- Amicale internationale des Sous-Directeurs et Chefs de Réception des Grands Hôtels (AICR).

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

Rédaction: (Lettres de lecteurs, Les Gens etc.)

Tél: 031 370 42 42, 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

Annunciations: Tél: 031 370 42 42, fax 031 370 42 23.

E-Mail: inserate@htr.ch

Publicité: Tél: 031 370 42 42, fax 031 370 42 23.

E-Mail: inserate@htr.ch

Internet: www.htr.ch

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

Fondé en 1892

ENTRE NOUS

htr: un numéro double 51/52

■ La présente édition de l'hotel + tourisme revue est un numéro double 51/52. La prochaine htr paraîtra donc durant la prochaine semaine de la nouvelle année, soit le jeudi 5 janvier 2006. Nous profitons de l'occasion pour souhaiter à nos lecteurs et à nos annonceurs de joyeuses fêtes et nos meilleurs vœux pour 2006.

MH

stellen revue

marché de l'emploi

htr

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

hotel+tourismus revue

www.gastrouisse-jobservice.ch

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

Gastro Suisse Job Service
Blumenfeldstrasse 20
CH-8048 Zürich
Tel. 044 377 53 35
Fax 044 377 55 90
E-Mail: jobservice@gastrouisse.ch

Hotel Restaurant Catering

randstad
flexible work solutions

Wir suchen laufend Hotel- und Gastroprofis

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

New Challenge
Personalberatung + Vermittlung

Wünscht Ihnen frohe Festtage und viel Erfolg fürs Jahr 2006.

Gabriela Weber
Telefon 044/201 24 66
Seestrasse 160, 8002 Zürich
www.newchallenge.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	2-8
Swizzera italiana	8
International	8
Stellensuche	-
Suisse romande	8
Marché international	8
Demandes d'emploi	-



Mit einem Umsatz von 4,7 Mrd. Euro zählen wir zu den weltweit erfolgreichsten Foodproduzenten und sind mit den Produktgruppen Pasta, Saucen, Bakery und Knäckebrot am Markt etabliert. Ziel ist es, unsere Marktposition in allen Produktgruppen weiter auszubauen und neue Produkte erfolgreich am Markt zu etablieren.

Zur Unterstützung unserer Foodservice Abteilung am Standort Baar ZG (Schweiz) suchen wir **per sofort oder nach Vereinbarung** einen

Junior Key Account Manager m/w

Foodservice / Gastronomie

Ihre Hauptaufgaben

- Akquisition und Betreuung der zugeteilten Schlüsselkunden in der ganzen Schweiz
- Realisation der Umsatz-, Ertrags- und Distributionsziele
- Planung und Umsetzung von operativen Marketingmassnahmen in der Schweiz
- Leitung und Mitarbeit an verkaufsspezifischen Projekten

Ihr Profil

- Absolvent einer Fachhochschule und/oder Hotelfachschule mit betriebswirtschaftlicher Weiterbildung
- Erfahrung im Bereich HOREKA
- Erste Erfahrung im Bereich Frozen Food
- Analytisches Denkvermögen, Kommunikationsfähigkeit, Teamfähigkeit
- Sicherer Umgang mit MS Office und gute Französisch- und Englischkenntnisse (in Wort und Schrift), Italienisch von Vorteil

Ihre Perspektive

Wir bieten Ihnen spannende Aufgaben in einem kleinen, erfolgreichen und hoch motivierten Team. Als engagierter Mitarbeiter haben Sie bei uns die Möglichkeit, sich in einem internationalen Arbeitsumfeld stetig weiterzuentwickeln.

Wenn Sie mit hohem Engagement und Spaß die Herausforderungen mit uns aufnehmen möchten, freuen wir uns über Ihre Bewerbung unter Angabe des möglichen Eintrittstermins.

Ihre Zuschriften richten Sie bitte idealerweise per Email an: kadelgren-hackenbroch@barilla.de oder alternativ per Post an Barilla WASA Deutschland GmbH, Kristin Adelgren-Hackenbroch, Ettore-Bugatti-Straße 35, D-51149 Köln, Telefon: +49-2203-37 00 316

Professionalität und Engagement sind Eigenschaften, mit denen Sie Ihre Geschäftspartner immer wieder beeindrucken. Ihre Fähigkeiten auf allen Ebenen gewandt verhandeln und akquirieren zu können, sind die besten Grundlagen für den Eintritt ins Erfolgsteam unserer Mandantin, ein führendes Kongress- & Wellness-Hotel an Toplage in alpiner Umgebung, nur einen Katzensprung von den Deutschschweizer Metropolen entfernt. Sie erkennen Trends und Chancen, haben ein klares System, in welchen Stufen potentielle Business-Kunden gezielt angesprochen werden und kommunizieren den wettbewerbsüberlegenen Kundennutzen. Die Erstellung und Präsentation attraktiver Offerten sowie das konsequente persönliche Nachfassen nutzen Sie als Verkaufsinstrument.

Sales & Account Manager

Ziel der Stelle: Gewinnung neuer Kunden mit Schwerpunkt in den Bereichen Meeting (Seminar & Congress), Incentive Convention & Events (MICE). Ihr Einsatzgebiet: Deutsch-CH und angrenzende Regionen mit entsprechender Reisefähigkeit. Sie sind eine Verkaufspersönlichkeit Mitte zwanzig, m/f mit Erfahrung in Neukundenakquisition; idealerweise aus dem Veranstaltungsgeschäft, Tourismus o.ä. / D + E ist ein Muss, in F können Sie sich gut verständigen. Selbstständigkeit und Freiraum sind gewährleistet. – Beeindrucken Sie uns mit Ihrem Engagement. Lassen Sie sich engagieren! Interesse? CV via E-Mail oder Anruf genügt. Wir freuen uns auf Sie. Ihr Berater: Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

Für das Hotel Garni City Buchs (25 Zimmer, Z/F) im Zentrum von Buchs SG suchen wir **per 1. März 2006** oder nach Absprache eine/n

Geschäftsführer/in

Diese Anforderungen werden an Sie gestellt:

- Motivation und Flair
- Erfahrung in der Gastronomie
- Kaufmännische Ausbildung

Haben Sie Lust auf eine herausfordernde Kaderstelle und sind Sie bereit Verantwortung zu übernehmen, dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Falkenstein Chur AG, Herrn J. Gross
Belmontstrasse 1, 7006 Chur



Andiamo in Ticino?

Das McDonalds-Restaurant in Bellinzona mit 32 Mitarbeitenden und 120 Sitzplätzen zählt zu den bestgeführten und zugleich umsatzstärksten Betrieben der insgesamt acht Tessiner Niederlassungen. Der dynamische Geschäftsinhaber möchte sich und sein eingespieltes Team verstärken. Die Tätigkeit umfasst Aufgaben im kaufmännischen und organisatorischen Bereich, Team-Einsatzplanung & -führung, aktive Unterstützung an der Front bzw. im Produktionsbereich, persönliche Assistenz des Chefs und vor allem die Überwachung bzw. Kontrolle sämtlicher Abläufe im Unternehmen, die Teil der Philosophie sind; kurz OSS & P genannt. Diese weltweit mit Erfolg angewendete Formel bringt es auf den Punkt: Qualität, Sauberkeit, Service und Preiswürdigkeit.

Assistent/in des Geschäftsinhabers

Sie erhalten die Chance, sich im Unternehmen zu entwickeln, durchlaufen professionelle Ausbildungs-module, übernehmen sukzessive mehr Verantwortung und sollten nach einer angemessenen Betriebszugehörigkeit in der Lage sein, bei Abwesenheit des Geschäftsinhabers die Funktion des «Manager on duty» wahrzunehmen. Optimal für junge Fachleute zwischen 27-35 Jahren mit Hotelfachschulabschluss oder einer soliden kaufmännischen Grundausbildung.

Spannende Position mit breitem Spektrum

Die Gastgeberrolle liegt Ihnen, hohe Dienstleistungsbereitschaft ist Teil Ihres Stärkenprofils und die Voraussetzung, sich in der Sonnenstube der Schweiz niederzulassen, geht klar für Sie. Sie sprechen fließend Italienisch und Deutsch, in Englisch können Sie sich gut verständigen. Sie schätzen Ihren Freiraum und suchen die Herausforderung in einem nach modernsten Gesichtspunkten geführten Betrieb über-schaubarer Grösse. Willkommen bei McDonalds! Wir freuen uns auf Sie und auf das Gespräch mit Ihnen.

Am effizientesten für den Erstkontakt: CV via E-Mail einsenden oder anrufen. You'll love it – Be with us. Ihr Berater: Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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



www.adecco.ch

Making people successful in a changing world

0848 654 321

Adecco
HOTEL & EVENT

Wir sind eine führende Gastronomie-Unternehmung auf dem Schweizer Markt mit internationalen Aktivitäten.

Im Rahmen unserer Expansionsstrategie werden wir ein Mandat in der Region Gruyère, Kanton Freiburg, übernehmen. Wir rekrutieren für diese Betriebe einen

Betriebsleiter/Direktor (m/w)

Sie werden verantwortlich für die Führung von 70 Mitarbeitenden in einem Verbund von 5 Restaurants, Hotelbetrieb und einem Souvenir-Geschäft sein.

Unsere Anforderungen:

- Sie haben erfolgreich eine anerkannte Hotelfachschule abgeschlossen (oder eine gleichwertige Ausbildung) und verfügen über mindestens 4-6 Jahre Erfahrung in der Führung eines anspruchsvollen Gastronomi-/Hotellerie-Betriebs.
- Ihre ausgezeichneten Fähigkeiten im Bereich des Marketings und der Organisation zeichnen Sie aus.
- Sie sind bestens vertraut mit der Führung verschiedener Verkaufsstellen und der Entwicklung derer Synergien.
- Sie zeichnen sich aus durch Offenheit, Dynamik und hoher Kundenorientierung.
- Sie sind initiativ und gewohnt selbstständig zu arbeiten. Weiter verfügen Sie über gute Kenntnisse im « F&B ».
- Französisch ist Ihre Muttersprache oder Sie sprechen und schreiben es perfekt.
- Deutsch und Englisch sprechen Sie fließend.

Wir offerieren Ihnen:

- Kontinuierliche Weiterbildung und berufliche Entwicklungsmöglichkeiten.
- Überdurchschnittliche Sozialleistungen.
- Das 13. Monatsgehalt ab dem 1. Arbeitstag.

Haben wir Ihr Interesse für diese anspruchsvolle Aufgabe geweckt? Wenn das der Fall ist freuen wir uns über Ihr komplettes Dossier (mit Foto) unter der folgenden Chiffre 169043 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

Tolle Aussichten

Die Niesenbahn AG ist eine innovative und erfolgreiche touristische Unternehmung.

Zur Unterstützung der Leitung Gastronomie suchen wir ab März 2006 oder nach Vereinbarung (in Saisonstelle) für das Berghaus Niesen Kulm

Leitung Gästebereich

Service, Hotel, Kiosk

Der Aufgabenbereich:

- Mitarbeit in der Angebotsplanung
- Organisation Service/Hotel/Kiosk
- Koordination Küche/Verkauf

Ihre Fähigkeiten:

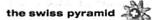
- Gastronomie- und Führungserfahrung
- Flair für die Gastgeberrolle
- Erfahrung in Saisonbetrieb
- Betriebswirtschaftliches Denken
- Flexibilität

Wir bieten Ihnen ein interessantes Gastronomiekonzept, ein topmotiviertes Team und tolle Aussichten! Was das genau bedeutet, erzählen wir Ihnen gerne in einem persönlichen Gespräch.

Schriftliche Bewerbung bis spätestens am 7. Januar 06. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen!

Niesenbahn AG

Anne-Marie Schlup, Leitung Gastronomie
3711 Mülenen
Telefon 031 676 77 11
info@niesen.ch
www.niesen.ch



NIESEN

169058

PARK HOTEL WINTERTHUR ****

Haben Sie heute schon gekündigt?

Das attraktive, neu eröffnete Restaurant/Bar Bloom gehört zum Park Hotel Winterthur, dem führenden Businesshotel der Region. Zur Unterstützung unseres professionellen Teams suchen wir per Februar 2006 oder nach Vereinbarung einen

Produktionskoch (w/m)

Ihr Aufgabengebiet umfasst die Produktion für unsere internationale Küche, welche exotische Köstlichkeiten verbindet mit bewährten Klassikern. Sie arbeiten im Tagesdienst.

Freiheit, Freude, Harmonie: Diese Grundsätze leben wir und verwöhnen so unsere Gäste und MitarbeiterInnen. Vertrauen und Transparenz sind nicht nur Lippenbekenntnisse, sondern gelebte Führungsgrundsätze. Wir haben hochgesteckte Ziele. Sie helfen mit bei der Umsetzung! Sie sind flexibel, zuverlässig, arbeiten selbständig und haben Ihre Kochlehre erfolgreich absolviert.

Wir freuen uns, Sie schon bald kennen zu lernen!



Martin Studer, Hoteller
martin.studer@phwin.ch



Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Foto an: Eva Heller, Leiterin MitarbeiterInnen-Bereich, eva.heller@phwin.ch

Park Hotel Winterthur
Stadthausstrasse 4, 8402 Winterthur
052 265 02 65, www.phwin.ch

169056

www.compass-group.ch

Compass Group (Schweiz) AG führt 300 Restaurants mit 2500 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in den Bereichen Administration & Industrie, Ausbildung, Gesundheitswesen und in der Verköstigungsgastronomie in der ganzen Schweiz.
Die Division Select Service Partner der Compass Group (Schweiz) AG ist der global führende Spezialist in der Verköstigungsgastronomie an über 100 Flughäfen in 34 Ländern.

Zur Unterstützung unseres Teams am Flughafen Zürich suchen wir ab Januar 06 oder nach Vereinbarung eine/n

Betriebsleiter/in

In dieser spannenden Funktion sind Sie für folgende Aufgaben zuständig:

- operative Führung von 9 Bars/Restaurants mit ca. 60 Mitarbeitern.
- Sicherstellung eines reibungslosen Betriebsablaufes
- konstante Prüfung und Optimierung von Prozessen und Qualität
- Planung und Durchführung von Promotionen und Verkaufsförderungen in Zusammenarbeit mit der Marketingabteilung
- Erstellen der Einsatz- und Ferienplanung
- Rekrutierung (mit Unterstützung der HR-Stabstelle), Schulung, Entwicklung und Führung der Mitarbeiter inkl. Durchführung von Qualifikationsgesprächen
- Inventaraufnahmen, Stockkontrollen und Überwachung von Waren- und Personalaufwand
- allgemeine administrative Arbeiten

Für diese herausfordernde Stelle bringen Sie eine abgeschlossene Hotelfachschule mit mindestens 5 Jahren Berufs- und Führungserfahrung mit. Sie sind eine dienstleistungsorientierte Persönlichkeit, welche die Bedürfnisse der Gäste erkennt und scheuen sich nicht davor, die Front tatkräftig zu unterstützen. Ihr Flair im Umgang mit Gästen und Mitarbeitern sowie Ihre Kritikfähigkeit fördern eine gute Zusammenarbeit. Sie zeichnen sich durch Ihre Flexibilität (7-Tage Woche) aus und verfügen über das nötige Organisationsgeschick. Sie sprechen fließend Deutsch (Muttersprache), Englisch und von Vorteil auch Französisch.

Wir bieten Ihnen eine spannende und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem internationalen Umfeld.

Gerne erwarten wir Ihr komplettes Bewerbungsportfolio inkl. Foto an die untenstehende Adresse und stehen Ihnen bei Fragen jederzeit zur Verfügung.

Compass Group (Schweiz) AG, Select Service Partner, Frau Annemarie Rusch, Postfach 2207, CH-8058 Zürich-Flugafen, Tel. 043/816 84 84



MARKEN MIT PERSÖNLICHKEITEN

169042

Abwechslung und Vielseitigkeit garantiert!

Haben Sie Lust in einer nicht alltäglichen Branche Aufgaben aus dem kaufmännischen wie aber auch «gastronomischen» Umfeld zu übernehmen? Unsere Auftraggeberin ist ein Unternehmen in der Region Basel, das vor allem bei Grossveranstaltungen, Feste, Events, Stadtfeste usw. als Logistikler und Anbieter dafür besorgt ist, im Non-Food-Bereich Gebrauchsartikel bereit zu stellen.

Als zielstrebige Person wird es Ihnen Spass machen, ein interessantes Aufgabengebiet als

Geschäftsführer/in

wahrzunehmen. Sie sind verantwortlich für den reibungslosen Ablauf des Unternehmens und treffen alle notwendigen Massnahmen zur Zielerreichung. Als innovativer Geschäftsführer betreuen Sie aktiv die bestehende Kundschaft, bauen diese Beziehungen aus und können Ideen umsetzen, die für das weitere Wachstum des Unternehmens wichtig sind. Als Akquisitionstarke Person betreuen Sie aktiv die «Key-Kunden» und sind verantwortlich neue Grosskunden zu gewinnen. Es erwartet Sie eine vielseitige Tätigkeit, wo zudem das Führen von Verhandlungen mit Behörden, Kunden und Lieferanten, erstellen von Budget und Reporting, fachliche und personelle Führung des Teams sowie Aufgaben des Tagesgeschäfts zentrale Herausforderungen sind, die auf Sie warten!

Als Abordnung werden Sie zum Teil bei den verschiedenen Events dabei sein und durch Ihre flexible Art auch Spass an gastronomischen Aufgaben haben.

Wir wenden uns an eine führungsstarke und frontorientierte Person mit kaufmännischem Background (oder gastronomische Ausbildung mit entsprechender kaufm. Berufspraxis) sowie bereits Führungserfahrung. Sie besitzen sehr gute PC-Anwenderkenntnisse, verfügen über Fremdsprachenkenntnisse (v.V. Französisch) und sind interessiert Ihre Organisationsfähigkeit täglich einzusetzen. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung! Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse: Carole Rohrer, Unternehmensberatung, Rotterdam-Strasse 21, 4053 Basel (Tel.-Nr. 061 333 04 44).

169023



Gastfreundliches 4*-Hotel in der Innerschweiz sucht nach Vereinbarung aufgestellte, teamfähige

- Réceptionsmitarbeiterin
- Officeburschen
- Koch/Hilfskoch

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Gerne gibt Ihnen Herr Weibel nähere Auskunft.

Hotel Postillon
CH-6374 Buochs
Tel. 041 620 54 54
Fax 041 620 23 34
www.postillon.ch
info@postillon.ch

169066

BELLE EPOQUE

HOTEL BAR CAFÉ RESTAURANT
Kleines 4-Sterne Boutique-Hotel, Restaurant, Café, Bar mit viel Charme mitten in der Berner Altstadt sucht in Jahresstelle

- Réceptionist/in

D/F/E. Fiedlo

- Servicemitarbeiter/in

mit abgeschlossener Berufsschule oder viel Erfahrung, D/E/F

- Hilfskoch 40%-50%

zur Freitageablösung unseres Koches

Bitte senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto. Wir freuen uns darauf!

Jürg und Bice Musfeld-Brungnoli

Hotel Belle Epoque

Gerechtigkeitsgasse 18

3011 Bern

031 311 43 36

musfeld@belle-epoque.ch

169061



Hotel Olden
Gstaad

Work in a top class environment and beautiful surroundings!

After three years as General Manager of this lovely boutique hotel – for more than a century a Gstaad-Landmark – I will take up a new challenge overseas after this winter season. Therefore I am looking for my

Successor

To join beginning of March 2006 and manage this charming hotel, reporting directly to the owners.

If you speak fluently German, English, French and possibly Italian, if your desire is to work in a world class resort with a very glamorous clientele, if you are a tireless motivator and an excellent people-oriented person, if you are dedicated, dynamic and perfectionist, then I would like to meet you.

An attractive remuneration package is offered to the successful candidate. Please send your complete resume with testimonials and photograph to my attention. Only short listed candidates who fulfill above requirements will be considered.

Urs Eberhardt, Hotel Olden, Promenade, 3780 Gstaad

Gasthof zum Schützen

im Schachen • Aarau

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung in der Stadt Aarau

Chef de partie «Tournant»
(mit Berufslehre, kreativ und interessiert)

und
Servicefachangestellte/r
(mit Berufslehre, aufgestellt und flexibel)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Telefonanruf an Hans J. Schneider, Gasthof zum Schützen, 5000 Aarau (062 823 01 24).

169052

New Challenge

Hotel + Gastro-Personalvermittlung

Geschäftsführer

Möchten Sie Ihre Karriere in einem bekannten Gastro-Unternehmen fortsetzen? Dann bietet sich in der Region Luzern eine interessante Herausforderung an. Idealerweise 35 bis 45 Jahre, höherer Fachschulabschluss, entsprechender Werdegang mit qualifiziertem Leistungsausweis als Geschäftsführer. (System-Gastrokenntnisse v.V.)

JungkadererEinstieg in ein Kaffee/Bar & Verkaufskonzept

In dieser Aufgabe verkaufen Sie Röstkaffee sowie viele weitere Artikel und sind die kompetente Beraterin für eine internationale Kundschaft. Als Allrounderin können Sie Ihr Dienstleistungs- und Verkaufstalent einbringen. Sie sind eine junge, dynamische Persönlichkeit, die ihr Führungspotential in einem kleinen Team im Grossraum Zürich einbringen möchte.

Bankettfrontleiter-Assistent

Ein bekannter Kongressbetrieb im Grossraum Zürich sucht Verstärkung im F & B-Bereich. Sie übernehmen die frontoperative Aufgabe im Bereich Seminar/Bankett und Kongress bis 1000 Personen. Damit Sie für diese Herausforderung gewappnet sind, erwarten wir ein Hotelfachschulabschluss sowie mindestens 2 Jahre erste Kadererfahrung im Seminar und Grossbankettbereich.

Seminar & Kongresskoordinatorin

Auf Frühjahr 2006 wird bei meinem Kunden eine interessante Koordinationsaufgabe im Seminar, Kongress und Bankettbereich frei. Für diese eher administrativ orientierte Aufgabe, bringen Sie nebst einer abgeschlossenen Hotelfachschule, Erfahrung in der Bankettumsetzung sowie mind. 2 Jahre im Verkauf- und Koordinationsbereich mit.

Sous-Chef's

Kochkünstler mit Flair und Freude an der gehobenen à la carte-Küche und/oder Bankett & Event-Bereich, sollten sich die Möglichkeiten bei meinen Kunden in der Region Zürich anbahnen. Je nach Rucksack und Erfahrungen, kann der Einstieg in ein grosses oder kleineres Team Ihr nächster Schritt sein.

Eine Position bietet einem Sterne-Koch, 14 oder 15 Punkte-Erfahrung, die Möglichkeit sich als kochender Gastgeber zu entfalten.

Chef de Partie/Teamleiter

Für Profis mit Flair und Kenntnisse der kreativen Frischküche bietet sich in einem à la carte Betrieb in Zürich Nord eine interessante Herausforderung an. Sie sollten Spass an Schulungs- und Instruktionaufgaben haben.

Interessiert? Dann freue ich mich auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

New Challenge

Gabriela Weber

Seestrasse 160

8002 Zürich

Tel. 01/201 24 66

Fax 01/202 58 68

www.newchallenge.ch

169057

hoteljob wünscht Ihnen ein schönes Weihnachtsfest und alles Gute im 2006

hoteljob
 Monbijoustrasse 130
 Postfach, 3001 Bern
 www.hoteljob.ch
 169003

Anspruchsvolle Textilien

für die **Hotellerie, Gastronomie, Spitäler und Heime**

Wir sind ein international tätiges, innovatives und dynamisches Produktions- und Handelsunternehmen der Textilbranche. Langjährig erfolgreich im Markt tätig, zählt man uns zu den bekanntesten Häusern mit einem hoch stehenden und umfassenden Produktesortiment.

Zur Unterstützung und Entlastung bei zukünftigen Aufgaben des Leiters Marketing suchen wir einen jüngeren

Assistenten des Marketingleiters

Zu Ihren Aufgaben zählen:

- Stellvertretung des Marketingleiters
- Unterstützung und Begleitung der Aussendienstmitarbeiter
- Durchführung von Marketing- und Verkaufstätigkeiten, Erarbeitung von Massnahmen und deren Umsetzung
- Vorbereiten und Durchführen von Tagungen und Messen
- Übernahme und persönliche Pflege von wichtigen Kunden

Ihr Profil umfasst:

- Berufslehre mit qualifizierter Weiterbildung im Verkauf/Marketing
- Praxis im Verkauf
- Initiative, Kreativität, selbständiges Denken und Handeln sowie gute Umgangsformen
- Sprachen Deutsch und Französisch
- textile Kenntnisse oder Branchenkenntnisse aus dem Gastro- und Hotelumfeld sind von Vorteil

Haben Sie das notwendige Verkaufsfair und suchen Sie eine selbständige Herausforderung in einem lebhaften Umfeld?

Dann freuen wir uns auf die schriftliche Zustellung Ihrer vollständigen Bewerbungsunterlagen direkt an Herrn Urs Küffer.



Leinenweberei Bern AG

CH-3000 Bern 22, Wyleringstrasse 46, Postfach 401, Tel. 031 340 85 85, Fax 031 340 85 01

4210626/m
169040

HOSTELLERIE LINDENHOF

HAUS IM GRÜNEN - 3855 BRIENZ AM SEE

Das 3-Stern-Erlebnis-Hotel am schönen Brienzensee mit 40 Themenzimmern und über 80 Betten, 2 Restaurants, grosse Seeterrasse, ideale Bankett- und Seminarräumlichkeiten mit Hallenbad und Wellnessangebot. Dies alles in ruhiger, grünländlicher, grüner Umgebung, für Gäste, die das Besondere suchen!

Ab Mitte Februar 2006 suchen wir in Jahresstelle eine

Hauswirtschaftsleiterin

- Sind Sie diejenige Person, welche ...
- ... ein erfahrenes Team zielorientiert führen kann?
 - ... mit diesem überdurchschnittliche Leistungen erbringt?
 - ... weiss was ökologische Grundsätze sind?
 - ... die wirtschaftlichen Zusammenhänge erkennt?
 - ... eine effiziente Einsatzplanung praktisch umsetzt?
 - ... das Departments-Netzwerk pflegt?
 - ... als Teamleiterin motivierend am selben Strick zieht?
 - ... den Gästefreizeit zum wirklichen Erlebnis macht?

Wenn Sie sich auf Anrieb angesprochen fühlen und bereit sind, zusammen mit einem jungen Team den Aufenthalt unseren Gästen zu einem wirklichen Erlebnis zu machen, dann greifen zum Telefon oder senden uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen. Herr Imhof oder Frau Born geben Ihnen gerne Auskunft.

Tel 033 952 20 30 / info@hotel-lindenhof.ch / www.hotel-lindenhof.ch

169950

DOMINO GASTRO

Her Personal-Profi

- Die Startlöcher für Gastronomie-Fachleute
- Kader, Réception, Küche, Service und Hauswirtschaft



Die Wintersaison ist eröffnet. Melden Sie sich! Jetzt!

- | | |
|---------------------------|---------------|
| GR: Davos, Arosa, Flims | 043 960 31 51 |
| Engadin: St. Moritz | |
| Pontresina | 043 960 31 53 |
| BE-Oberland: Interlaken | |
| Grindelwald, Gstaad | 043 960 31 55 |
| Wallis: Zermatt, Saas Fee | |
| Romandie | 061 261 56 50 |

www.dominogastro.ch
 personal@dominogastro.ch
wir vermitteln Menschen...

DOMINO GASTRO



Gemeinsam gestalten wir die Zukunft. Spricht Sie unser Leitsatz an? Für den Bereich **Beschaffung & Disposition Food** in Basel suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Einkäufer/-in Früchte & Gemüse Convenience

welche/r unser Früchte- & Gemüsesortiment im Bereich Betty Bossi aktiv mitgestalten möchte. Sie sind für die Erreichung der strategischen Beschaffungsvorgaben zuständig. Dies beinhaltet Verhandlungen mit unseren Geschäftspartnern, die Sortimentsbeschaffung gemäss der Anforderung des Category Managements sowie die Bedarfs- und Qualitätssicherung. Im Weiteren sind Sie mit der Suche von neuen Beschaffungsquellen betraut und entwickeln neue oder überarbeiten bestehende Produkte mit kompetenten Partnern. Die Unterstützung des Category Managers bei der Erarbeitung von Geschäfts-, Verkaufsplänen und Absatzkonzepten runden Ihr Aufgabengebiet ab.

Für diese interessante Tätigkeit suchen wir eine initiative, zielorientierte und flexible Persönlichkeit, welche eine Grundausbildung in der Lebensmittelbranche oder im kaufmännischen Bereich und eine Weiterbildung im Bereich Marketing oder Lebensmittel sowie Berufserfahrung im Einkauf von Frischprodukten mitbringt. Sie sprechen fließend Deutsch und Französisch. Zudem sind Sie gewandt im Umgang mit den MS-Office Programmen. SAP R3-Kenntnisse würden Ihnen den Einstieg erleichtern.

Sind Sie an dieser Herausforderung in einer dynamischen Umgebung interessiert? So senden Sie Ihre Bewerbung an folgende Adresse: Coop Hauptsitz, Personal, Daniel Meier, Postfach 2550, 4002 Basel, Tel. 061 336 66 75, daniel.meier@coop.ch

168015



Starbucks Coffee Company ist der weltweit führende Anbieter, Röster und Vermarkter von Spezialitätenkaffee, mit knapp 10'000 Coffeehouses auf der ganzen Welt. In der Schweiz und in Österreich führen wir bereits erfolgreich mehr als 30 Coffeehouses, wobei weiteres Wachstum geplant ist. Hinter den Kulissen sind Menschen wie Sie tätig, um Dienstleistungen strategischer und operativer Art zu erbringen. In unserem Support-Center in Volketswil bieten wir Ihnen eine nicht alltägliche Herausforderung als

Food & Beverage Category Specialist (m/w) Switzerland / Austria

In dieser vielfältigen Stelle setzen Sie die Ziele innerhalb der Foodstrategie um. Die Position beinhaltet folgende Aufgabenschwerpunkte:

- Ansprechperson für das tägliche F&B Geschäft
- Verantwortung für Qualitätssicherung im F&B Bereich bei unseren Lieferanten, unseren Stores vor Ort und aufgrund von Kundenfeedbacks
- Entwicklung neuer Food- und Getränke-Produkte (frisch, gefroren, «ready to eat / drink») durch konstante Markt- und Trendbeobachtung
- Verantwortung für die Einführung neuer F&B Produkte oder Promotionen
- Auf- und Ausbau nachhaltiger Beziehungen zu lokalen F&B-Lieferanten
- Auswertung von Verkaufsdaten, Erarbeitung von Daten und relevanten Kennzahlen als Grundlagen für strategische Produkte-Entscheide

Wir gehen davon aus, dass diese eine Reisetätigkeit von 30% innerhalb der Schweiz und Österreich beinhaltet.

Eine abgeschlossene Weiterbildung an einer Hotel- oder Restaurationsfachschule oder Weiterbildung im Bereich Marketing und 1 - 2 Jahre Berufserfahrung im F&B Bereich, vorzugsweise in der Systemgastronomie, sind für diese Tätigkeit ebenso Voraussetzung wie verhandlungssichere Deutsch-, Englisch- und Französischkenntnisse und ein Flair für die Arbeit mit Zahlen.

Wir wünschen uns eine initiative, resultatorientierte Persönlichkeit, die analytisch denkt und die täglichen Herausforderungen strukturiert und proaktiv angeht.

In einem dynamischen, teamorientierten, spannenden und wachsenden Umfeld bieten wir Ihnen einen interessanten, abwechslungsreichen Verantwortungsbereich.

Bitte senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

Starbucks Coffee Switzerland AG
 Nadja Brandenberger, Human Resources Specialist
 Industriestrasse 27, CH 8604 Volketswil, 044 / 947 18 43
 recruiting@starbucks.ch
 http://www.starbucks.ch



169024



Gasthof Kreuz

Egerkingen

Aus Spass am Genuss!

Ein kleines Hotel, Seminar- und Banketträume, das Gourmetlokal „Cheminée“, LUCE unsere Dorfbeiz mit Wintergarten und ein innovativer Partyservice.

Chancen für junge, fröhliche CH-Gastroprofis

Wir, die 30-köpfige Kreuz-Crew, suchen Verstärkung zur Aufrechterhaltung unserer hohen Qualitätsansprüche. Eintritt Februar-März 2006.

Servicefachangestellte oder Kellner

Du verfügst über grosse menschliche und fachliche Kompetenz. Du strahlst durch Deine Natürlichkeit und Dein Charisma. Du zeigst Deine Freude, wodurch jeder Gast sich als der Wichtigste fühlt. Komplimente für Deine charmante und zuvorkommende Bedienung, für das feine Essen, die erlesenen Weine und für das gemütliche Ambiente des Hauses erhältst Du bei uns tagtäglich. Warte nicht länger auf den verdienten Applaus!

Sous-Chef als Küchenorganisator

Als rechte Hand von Küchenchef Louis Bischofberger unterstützt Du ihn bei folgenden Aufgaben:

- Menüplanung, Tagesempfehlungen, Bankettvorschläge
- Durchsetzung der Qualitätsvorgaben unseres Betriebes
- Koordination der Bestellvorgänge und Ausführung
- Organisation und Überwachung des Wareneinsatzes
- Arbeitseinteilung und Leitung der Küchenbrigade
 - Einarbeitung von neuen Mitarbeitern
 - Verwaltung der Rezeptkartei per PC (Calcmenu)
 - Aktive, nachhaltige Ausbildung der Lernenden
 - Stellvertretung des Küchenchefs bei Abwesenheit

Nach kurzer Einführungszeit überzeugst Du uns und unsere Gäste mit Deiner Kochkunst, welche Fachwissen, -können, Logistik und Durchsetzungskraft verbindet.

Betriebsassistent-Receptionist

Herausforderung für gelehrten Koch, Kellner oder Hotelfachschulabsolvent. Du hast Freude an administrativen Arbeiten. Kommunikation und Verkauf sind Deine Stärken. Hektische Situationen hast Du im Griff. Du verfügst über Stilsicherheit in deutscher Korrespondenz, französisch, englisch und italienisch kommen Dir nicht spanisch vor. Als PC-Freak, kennst Du MS-Office bestens und bringst Leben auf unsere Website. Einsätze als Chef Bankett sind Herausforderung und Abwechslung. Entwickle mit uns Ideen und begeistere andere dafür!

Gut zu wissen

Moderne Anstellungsbedingungen mit Bonusbeteiligung.
Günstige Wohnmöglichkeiten im Haus oder in Egerkingen (z.B. möbliertes Studio ab Fr. 500.-)
Junge CH- Gastroprofis als Teamkameraden
Geregelte Ruhetage (Sonntag/Montag)
Supermietangebot für Kreuz- Smart
Gemeinsame Freizeitaktivitäten und Bildungsreisen
Offene Geschäftspolitik ohne Geheimnisse
Einblick in die komplette Betriebswirtschaft
Zentrale Lage für Ausbildungen, Kurse und Ausflüge
Karriereberatung und Vermittlung für die Zukunft

Wir freuen uns auf schriftliche Bewerbungen oder Anrufe für Vorstellungsgespräche und Schnuppertermine
PS. Sinnvolle, erfolgreiche Vermittlungen belohnen wir

Kreuzfidele Weihnachtsgrüsse und „Happy New Year“

Louis & Irmgard Bischofberger
CH-4622 Egerkingen
Tel.: 062 398 03 33 Fax: 062 398 43 40
E-mail: info@kreuz-egerkingen.ch
www.kreuz-egerkingen.ch

169056

Rist. Beau Rivage, da Domenico
Domenico Zaccaria
3600 Thun

Unser Team braucht Verstärkung und darum suchen wir per 1. Februar 2006 einen erfahrenen, italienischen

Koch

Rufen Sie uns doch einmal an!
Telefon 033 221 41 10

169032

hirslanden
Klinik Aarau

Die führende Privatklinikgruppe Hirslanden setzt mit ihren Kliniken Standards. Erstklassige medizinische Leistungen und das Wohl des Menschen stehen im Mittelpunkt.

Für unsere Klinik suchen wir nach Vereinbarung aussergewöhnliche Persönlichkeiten für unser

PILOTPROJEKT «GÄSTEBETREUUNG»

Sie sind mit Herz und Seele eine serviceorientierte, praxisnahe Hotellerie-persönlichkeit mit grosser Flexibilität, gepflegtem Auftreten, guten Umgangsformen und kundenorientiertem Denken. Mit Ihrer hotelgewerblichen Ausbildung (Hotelfachschule, HOFA) bringen Sie die Voraussetzungen mit, um die Position der Gästebetreuung auszuüben. Die Ausführung des Pilotprojektes, welches auf den Bettenstationen die Trennung in Pflege und Hotellerie vorsieht, erfordert für das neu geschaffene, komplexe Aufgabenfeld Ihr gesamtes Know-how und Improvisationsfähigkeit auf verschiedensten Hotellerieabteilungen und umfasst beispielsweise:

- Begleitung während dem Check-in
- Gastronomische Serviceleistungen am Patienten, Kunden und deren Besucher
- Housekeeping, spezifische Tätigkeiten im Bereich des Zimmers und Bades
- Pagengänge
- Administrative Aufgaben wie das Führen einer F&B Lagerbewirtschaftung auf der Etage

Aufgrund Ihrer Berufserfahrung im Spital sowie im gehobenen Sternesegment der Hotellerie verfügen Sie über fundierte Kenntnisse der «Food & Beverage» und «Rooms Division» Abteilungen. Im Umgang mit kranken Menschen haben Sie keine Berührungängste, handeln stets mit Genauigkeit gemäss den qualitativen Standards der Klinik und leben die Philosophie unseres Hauses vor. Die Zufriedenheit der Kunden ist für Sie ein elementarer Wert und leitet Sie in allen Ihren Handlungen. Sie sind innovativ und werden eigene Ideen einbringen und verwirklichen können. Wir freuen uns, wenn Sie sich angesprochen fühlen und bitten ausdrücklich, den Postweg einzuhalten.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Hirslanden Klinik Aarau Frau Ursula Bopp Personalleiterin
Schänisweg 5001 Aarau www.hirslanden.ch

168808

Für unseren hektischen Stadtbetrieb suchen wir ab Mitte Januar 2006 oder nach Übereinkunft zur Ergänzung unseres Küchenteams

Chef Pâtissier Commis de cuisine

Haben Sie eine abgeschlossene Kochlehre und Freude am Beruf? Dann senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung an:
Emil Bolli, eidg. dipl. Küchenchef

HOTELBERN

Zeuhausgasse 9, CH-3011 Bern, Telefon +41 (0)31 329 22 22
hotelbern@hotelbern.ch, www.hotelbern.ch

169065



Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n frohgemute/n und sprachgewandte/n Teamkollegen/n mit kaufmännischer Ausbildung und Verständnis/Praxis in der Gastronomie für unser

Sekretariat

(Teilzeit, evtl. Vollzeit)

Sie kümmern sich um Reservationen und dazugehörige Korrespondenz von unserem Klub, Restaurant und Lounge sowie um diverse Büroarbeiten. Sie repräsentieren das Kaufleuten persönlich und am Telefon mit echter Hilfsbereitschaft, Kompetenz, Charme und Sie lassen sich auch in hektischen Zeiten nicht aus der Ruhe bringen. Sie arbeiten gerne selbstständig, flexibel, haben eine schnelle Leitung und ein fröhliches Improvisationstalent? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung (Curriculum, Foto, Zeugnisse).

KAUFLEUTEN RESTAURANTS
Daniela Bänninger
Pelikanplatz
8001 Zürich
db@kaufleuten.com

169063

montanahotel
ZÜRICH



Das 3***-Stadthotel Montana mit 74 Gästezimmern im pulsierenden Herzen von Zürich ist unter anderem für das Bistro «Le Lyonnais» bekannt. Spezialitäten der französischen Küche ziehen Gäste aus dem Grossraum Zürich an.

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir per 15. Januar 2005 eine charmante Persönlichkeit als

Réceptionist/in

In dieser vielseitigen Aufgabe sind Sie zuständig für das Check in und Check out unserer internationalen Kundschaft und geben Auskünfte. Als erste Ansprechperson am Telefon sind Sie die Visitenkarte unseres Betriebes. Zudem erledigen Sie allgemeine Korrespondenzarbeiten und helfen mit bei der Debitorenbuchhaltung.

Für diese anspruchsvolle Position wenden wir uns an eine junge und fröhliche Fachkraft, die gerne selbstständig arbeitet und den Kundenkontakt liebt. Sie bringen gute Deutsch-, Französisch- und Englischkenntnisse mit und verfügen über ein solides kaufmännisches Wissen. Idealerweise haben Sie bereits in einer vergleichbaren Position gearbeitet haben und verfügen über gute Fidelekenntnisse.

Interessiert? Dann wird es höchste Zeit, dass wir uns kennen lernen. Herr Luigi Mazzocchetti freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.



CANDRIAN CATERING AG
BAHNHOFPLATZ 15
POSTFACH
8023 ZÜRICH

TELEFON 044 217 15 38
TELEFAX 044 217 15 09
WWW.CANDRIANCATERING.CH
INFO@CANDRIANCATERING.CH

169055

BAD SCHINZNACH

Unser Unternehmen liegt inmitten einer wunderschönen Parkanlage und bietet ein umfassendes Angebot, das Bäder, ein Kurhotel, eine Privatklinik mit Therapiezentrum sowie einen Kurzlochgolplatz beinhaltet.

Für unser Kurhotel Im Park suchen wir eine/n

Réceptionist/in 100%

Sie sind eine kontaktfreudige, freundliche, belastbare sowie diskrete Persönlichkeit mit einwandfreien Umgangsformen und gepflegtem Auftreten. Idealerweise bringen Sie eine kaufmännische Ausbildung sowie Front-Erfahrung mit, verfügen über Organisationstalent und sehr gute EDV-Kenntnisse (MS-Office, Fidelio). Ausserdem sind Sie bereit, im Schichtbetrieb und an Wochenenden zu arbeiten.

Sie übernehmen gerne abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Aufgaben. Dazu zählt die Gästebetreuung (Check-In / Check-Out), die Erteilung von verschiedenen Auskünften, die Bedienung unserer Telefonzentrale und das Abrechnungswesen. Zudem erledigen Sie Reservationen mittels EDV sowie allgemeine Korrespondenz.

Wir sind ein qualitätsorientiertes und erfolgreiches Unternehmen, welches Ihnen eine gezielte Einführung, vielseitige Aufgaben sowie interessante Anstellungsbedingungen bietet.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung (Lebenslauf, Zeugnis-kopien, Foto).

Bad Schinznach AG
Personalwesen
Postfach 67, 5116 Schinznach-Bad
Telefon 056 463 77 16 / 15
daniela.saegesser@bs-ag.ch www.bad-schinznach.ch

169041



Die **PIZZERIA DON GIOVANNI** des Hotel, Kongress- und Banketzzentrum **HOSTELLERIE GEROLDSWIL, CH-8954 Geroldswil-Zürich**, sucht per Januar 2006 oder nach Vereinbarung engagierten

Allein-Koch (m/w)

Hier können Sie sich verwirklichen! Wir verpflegen unsere Gäste mit südländischen Spezialitäten, Tagesmenüs, Pizzas, Panini, Pasta, Gemüse und Salaten. Klein, aber persönlich fein, wird dieses Lokal von einem jungen Team geführt. Das Bestellwesen und die Kreationen für die täglichen Angebote erstellen Sie, koordiniert mit dem Küchenchef der HOSTELLERIE GEROLDSWIL. Sie werden eingeführt, arbeiten selbstständig und teamorientiert. Eine Gelegenheit für einen jungen Koch, seine Erfahrungen umzusetzen und ein beliebtes Dorfrestaurant mit Gartenterrasse mitzugestalten. Teamarbeit ist oberstes Credo. Gute finanzielle Konditionen und geregelte Arbeitszeiten.

Interessiert? Dann kontaktieren Sie:
Herrn Markus Feger, HOSTELLERIE GEROLDSWIL
 8954 ZH-GEROLDSWIL, Telefon 044 747 87 87
www.hostellerie-geroldswil.ch

169016

*Höflich Willkommen als Gast
auf Wiedersehen als Freund!*
RIGI HOSTELLERIE

www.righost.ch • Ihr Feiernähtil über den Wolken • Gourmet-Restaurant «Li-Trotter» • Seminar-Parkade

Réception

Sie sind ein hoch dynamisches Hotel-Restaurant auf der Rigi, Königin der Berge, autofreier Ort, mit 110 Betten und verschiedenen Restaurants.

Wir haben das Glück durch unsere Infrastruktur sehr verschiedene Gäste-Segmente zu empfangen und verwöhnen zu dürfen und das bringt eine sehr abwechslungsreiche Herausforderung und KEINE Langeweile. Hier lernt man ständig!

DRINGEND! Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung eine **Rezeptionistin**. Sie verfügen über mindestens zwei Jahre Berufserfahrung, Ihre Muttersprache ist Deutsch oder Schweizerdeutsch. Sie haben gute Englisch- und Französisch-Kenntnisse. Sie sind mit einem Front-Office-Programm gut vertraut und Sie suchen eine spannende Herausforderung mit viel Verantwortung und einer topmotivierten Führung?

Dann rufen Sie mich schnell an und schicken Sie mir per Post oder per E-Mail Ihre komplette Bewerbung mit Arbeitszeugnissen und Foto.

C'est un emploi idéal pour une Suisse romande bilingue ou avec une solide expérience en Suisse Allemande... je suis de langue maternelle française et cela me ferait terriblement plaisir d'avoir une collaboratrice parlant ma langue... aussi parce que cette personne devra vraiment être sur ma longueur d'ondes... pas toujours facile, mais passionnant! Bis bald, à bientôt!

Rigi Hostellerie, Laurence Droz, Zentrum 4, 6356 Rigi Kaltbad
 Tel. 041 399 81 85, ldroz@rigi-host.ch

169064



HOTEL SCHWEIZERHOF ZÜRICH

Zürich

ist ein idealer Arbeitsort für junge und moderne Menschen. Mitten in der Stadt am Bahnhofplatz führen wir unser traditionsreiches 4-Stern-Hotel. Die zentrale Lage, unsere hochstehenden Service sowie unsere gelebte Gastfreundschaft schätzen unsere anspruchsvollen Gäste in den 115 Zimmern, in unserem Spezialitätenrestaurant, in der Hotel-Bar sowie im Café Gourmet.

Ein motiviertes, gut eingespieltes Team sowie eine moderne Küche mit frischen, marktgerechten Produkten sind beste Voraussetzungen für einen attraktiven Arbeitsplatz. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per Mitte Januar 2006 eine/n

Pâtissier/e

Diese verantwortungsvolle Aufgabe richtet sich an eine Persönlichkeit mit Berufserfahrung, Kreativität und Initiative.

Interessiert?

Schicken Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an: Martin Widmer, Hotel Schweizerhof, Bahnhofplatz 7, CH-8023 Zürich, oder mwidmer@hotelschweizerhof.com

Weitere Informationen finden Sie unter: www.hotelschweizerhof.com

169031



Zur Ergänzung unseres Réceptionsteams im lebhaften Hotelbetrieb suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung noch einen

Réceptionist (m/w)

Sie werden Ihren Kollegen tatkräftig zur Seite stehen müssen. In unserem hochmotivierten Team finden Sie aber auch genügend Spielraum für Ideen und Eigeninitiative und die Möglichkeit zur persönlichen Weiterbildung. All dies in einem Tal, das für die Freizeit schier unbegrenzte Möglichkeiten bietet und wo Zürich und Luzern nur eine halbe Stunde entfernt sind.

Zu unserem erfolgreichen Hotel gehören 14 modern eingerichtete Seminarräume und 69 komfortable Hotelzimmer.

Sie sind zuverlässig, kommunikativ und hilfsbereit, Sie haben eine abgeschlossene KV-Lehre oder Hotelhandelschule, sprechen fließend Deutsch und gut Englisch und Französisch, Sie haben Word- und Excel-Kenntnisse und bereits mit Protel gearbeitet.

Es erwartet Sie im wahrsten Sinne des Wortes eine abwechslungsreiche, verantwortungsvolle Arbeit.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen oder eine erste Kontaktaufnahme per Telefon freut sich Katrin Bachmann.

Seminarhotel am Ägerisee:
 Seestrasse 10, 6314 Unterägeri
 Telefon 041 754 61 61, Fax 041 754 61 71
www.seminarhotelaegerisee.ch

169035



fest und temporär

Sind Sie ein Organisationstalent und behalten immer den Überblick? Dann sind Sie richtig! Unser Kunde bietet Ihnen eine interessante und vielseitige Tätigkeit mit grossem Handlungsspielraum als

Kongresskoordinator

Ihr Profil:

Sie haben die Hotel- oder Tourismusschule abgeschlossen und bereits Erfahrung in der Hotellerie gesammelt. Nebst der deutschen Sprache, bringen Sie Englisch- und von Vorteil Französischkenntnisse mit. Sie sind ein Profi in der Administration und kennen sich in der Organisation von verschiedenen Anlässen aus. Sie sind selbstständig, zuverlässig und tragen gerne Verantwortung.

Ihre Aufgaben:

Sie planen, organisieren und koordinieren Veranstaltungen aller Art. Sie betreuen Ihre Kunden von der Anfrage bis zur Rechnungsstellung. Intern stellen Sie den reibungslosen Ablauf zu allen Abteilungen sicher.

Auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen freue ich mich! andra.brennemann@manpower.ch
 Merkurstrasse 1 – 8640 Rapperswil
 (UBS Parkhaus, 2. Stock) – 055 220 77 77

169012



Restaurant Villa Hausermatte

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. März 2006

Koch m/w

mit abgeschlossener Berufsausbildung und einigen Jahren Berufserfahrung sowie Freude an der gehobenen Gastronomie.

Wir bieten Ihnen eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem kleinen, aufgestellten Team.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugniskopien, Foto und Lebenslauf an

Roman Tadina
 Restaurant Villa Hausermatte
 Haldenstrasse 30, 6006 Luzern

169049

☆☆☆
Aarauerhof

Das Hotel Aarauerhof im Herzen von Aarau sucht einen

- ◆ **Sous Chef (w/m)**
- ◆ **Chef de Partie (w/m)**
- ◆ **Jungkoch (w/m)**

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

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung an:

Thomas Kistler, Direktion
 Hotel Aarauerhof
 Bahnhofstrasse 68, 5000 Aarau



169018

Der neue Job wartet.

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

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



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



Stellenangebote

SwissDeluxeHotels.com
Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi



DIREKT AM SEE GELEGEN –
DER KULTUR GEWIDMET

Das PALACE LUZERN steht seit Sommer 2005 mit
einem erweiterten Angebot bereit: grosszügige und
luxuriös gestaltete Zimmer und Suiten sowie der
PALACE SPA runden den Erlebnisaufenthalt ab.

Eines der schönsten Hotel-Restaurants der Schweiz
sucht per 1. Februar 2006 eine(n) begeisterte(n).

KÜCHENCHEF «JASPER» (M/W)

für unser Restaurant «JASPER» (16 Punkte Gault Millau)

Esskunst auffallend ausgefallen zelebriert,
Ambiente und Aura offenbaren die Essenzen des Südens,
herrliche Aromen und Düfte
setzen die kulinarischen Akzente.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung
zuhanden von Herrn Andrea Jörger, Direktor.

DAS FÜHRENDE 5-STERNIHOTEL
AM VIERWALDSTÄTTERSEE:
3 RESTAURANTS, BAR,
KONFERENZSÄLE,
136 ZIMMER



PALACE
LUZERN
★★★★★

6002 LUZERN · HALDENSTRASSE 10 · TEL. 041 416 16 16
a.joerger@palace-luzern.ch · www.palace-luzern.com

AUSSERGEWÖHNLICHE HOTELS IN GLEICHEM BESITZ:
VICTORIA-JUNGFRAU GRAND HOTEL & SPA · INTERLAKEN

168954

MONT CERVIN PALACE ZERMATT

★ ★ ★ ★ ★

Alles überragend wie das Matterhorn.

So berühmt wie das Matterhorn sind die Seiler Hotels,
weil sie bereits seit mehreren Generationen zu den
besten Hotels im weltbekanntesten und autofreien
Kurort Zermatt zählen.

Für unser 5-Stern-Haus Mont Cervin Palace, Mitglied
der «Leading Hotels of the World», suchen wir für diese
bereits angebrochene Wintersaison folgende quali-
fizierte Mitarbeiter:

Oberkellner tournant/Chef de vins

Chef de rang
(mit guten D/F/E-Kenntnissen)

Réceptionist/in
(D/F/E, mit Erfahrung)

Wir freuen uns darauf, Ihre Bewerbung prüfen zu
dürfen!

Seiler Hotels Zermatt AG
HOTEL MONT CERVIN PALACE

Frau Barbara Lauber

3920 Zermatt

Tel.: 027 966 87 54 Fax: 027 966 87 57

150 JAHRE
SINCE 1855



SEILER HOTELS
ZERMATT



Swiss Deluxe Hotels

one of
The
Leading
Hotels
of the
World

168929

Express-Stellenvermittlung

Service de placement express

Für ArbeitgeberInnen und ArbeitnehmerInnen aus Hotellerie und Gastgewerbe

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

Eine Dienstleistung von

hoteljob

Tel. 031 370 42 79

08.00 bis 12.00 Uhr und 13.30 bis 17.00 Uhr

Fax 031 370 43 34

SUCHEN SIE QUALIFIZIERTE ARBEITSKRÄFTE?

Unter den folgenden Stellengesuchen befindet sich vielleicht genau die Person, die Ihnen noch gefehlt hat. Mit einem Abonnement der Express-Stellenvermittlung erhalten Sie so viele Bewerbungstalons, wie Sie wünschen: während 6 Monaten für Fr. 350.–, während 1 Jahr für Fr. 600.– (exkl. MwSt.).

CHERCHEZ-VOUS DES TRAVAILLEURS QUALIFIÉS?

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

Stellengesuche / Demandes d'emploi

Küche/cuisine

1	2	3	4	5	6	7	8
0771	Sous-chef/Küchenchef	33	CH	Feb.	D/F	Bern/Thun/BE-Oberl.	
0772	Pâtissière	43	CH	Jan.	D/E/F		
0774	Koch/Chef de partie/w	24	CH	sofort	D	Zentral-CH/BE-Oberl.	
0776	Sous-chef	29	CH	Jan.	D	ZH/BE/SO/AG/GR	
0778	Ch.de partie/Alleinkoch	32	FR	L-EG n.Ver.	D/F/I	BE/VS/GR/Zentral-CH	
0779	Koch	24	DE	L-EG sofort	D/E		
0785	Chef de partie	23	CH	Jan.	D/E/F	FR/BE	
0787	Gardemanger/w	34	FI	C n.Ver.	D/E	Zürich	
0792	Hilfskoch/w	28	CH	Jan.	D	ZH/AG	
0797	Koch	43	CH	Jan.	D	Winterthur/Zürich/TG	
0798	Entremetier/Foumant	44	DE	L-EG sofort	D/E/F/I		
0801	Koch	52	CH	n.Ver.	D/E/F	Wetzikon/Gem.gastron.	
0803	Ch.de partie/Sous-chef	33	CH	sofort	D/E/F/I	FR/BE/VI	

Service/service

1	2	3	4	5	6	7	8
0775	Service/Gouvemante	31	DE	B-EG sofort	D/F	Bern	
0782	Kellner	22	CH	sofort	D/E/F	Interlaken+Umgeb.	

1	2	3	4	5	6	7	8
0786	Service/w	25	FR	L-EG n.Ver.	F	VS/VD	
0788	Service/w	51	CH	Jan.	D/E/F/I	Interlaken+Umgeb.	
0794	Service/Réceptionist/in	25	CH	sofort	D/E/F	VS/UR/3-4*-Hotel	
0796	Chef de service	60	CH	sofort	D/E/F/I	Zug/Zürich/Luzern	
0799	Kellner/Barman	38	LK	B sofort	D/E/F/I		
0800	Service/Bardame	34	DO	C sofort	D/I	Zürich	
0802	Barman / Chef de bar	57	IT	C sofort	D/E/F/I	GR/LU	

Administration/administration

1	2	3	4	5	6	7	8
0773	Geschäftsführer	59	CH	n.Ver.	D/F/I	BE/BS	
0780	Réceptionist	32	MA	C sofort	D/E/F	NE/IL/VD/Bern/Biel	
0783	Concierge	47	FR	C n.Ver.	D/E/F	VD/GE/FR/BS/BL	
0784	Réceptionist/in/Betrass.	29	CH	sofort	D/E/F/I	BE	
0790	Back Office-Sekretärin	45	CH	Jan.	D/E/F	Bern/60-80%-Stelle	
0791	Récept./Nachtportier	33	CH	sofort	D/E/F	BE-Mittelland-Interlaken	
0795	Réceptionist/in	34	CH	n.Ver.	D/E/F/I	VS/BE-Oberl.	

Hauswirtschaft/ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
0777	Nachtportier	44	IT	C Feb.	D/E/F/I	ZH/ZG/SH/AG	
0781	Zimmerfrau/Lingerie	36	PT	C n.Ver.	D/F	BE	
0789	Buffetdame	46	FL	C Feb.	D/I	SG/ZH/Familienbetrieb	
0793	Küchenhilfe/Kellner	30	DZ	B sofort	D/F	VS/BE/VD/IGE	
0804	Portier/Küchenhilfe	33	PK	B sofort	D/E/I	LU/ZG	

1 REFERENZNUMMER – NUMÉRO DES CANDIDATS

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

169044

Stellenbewerbung / Candidature

SUCHEN SIE EINE STELLE?

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

CHERCHEZ-VOUS UN EMPLOI?

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

Bewerbungstalon / Talon de demande d'emploi

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

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

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

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

Name / Nom: _____ Vorname / Prénom: _____

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

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

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

Bemerkungen / Remarques: _____

Sprachkenntnisse / Connaissances linguistiques:

Deutsch / Allemand: _____ Französisch / Français: _____ Italienisch / Italien: _____ Englisch / Anglais: _____
 (1 = Muttersprache / Langue maternelle, 2 = gut / bonnes, 3 = mittel / moyennes, 4 = wenig / faibles)

Meine letzten drei Arbeitsstellen waren / Mes trois derniers emplois:

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

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

Datum / Date: _____ Unterschrift / Signature: _____

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

Bitte mailen oder schicken Sie uns den vollständig ausgefüllten Bewerbungstalon an folgende Adresse: / Veuillez nous retourner le talon de demande dûment rempli à l'adresse suivante:

hoteljob, Express-Vermittlung, Monbijoustrasse 130, Postfach, CH-3001 Bern / hoteljob.be@hotelleriesuisse.ch



SEMINARIHOTEL
AM ÄGERISEE

Mein Name ist **Thomas Hegnauer** (thomas.hegnauer@allianz-suisse.ch) und ich bin Leiter Gastronomie / Vize-Direktor im Seminari-Hotel am Ägerisee. Zur Ergänzung unserer Servicebrigade suche ich noch

Servicemitarbeiter (m/w)

Sie werden Ihren Kollegen tatkräftig zur Seite stehen müssen. In unserem hochmotivierten Team finden Sie aber auch genügend Spielraum für Ideen und Eigeninitiative und die Möglichkeit zur persönlichen Weiterbildung. All dies in einem Tal, das für die Freizeit schier unbegrenzte Möglichkeiten bietet und wo Zürich und Luzern nur eine halbe Stunde entfernt sind.

Sie sind zuverlässig und zuvorkommend, haben eine abgeschlossene Servicelehre und sprechen Deutsch.

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche Aufgabe. Zu unserem erfolgreichen Hotel gehören zwei qualitativ hochstehende und ausserordentlich leistungsfähige Restaurants – à la carte und Beiz – mit einer florierenden Aussichtsterrasse sowie ein lebhafter Bankett- und Fulltime-Seminarbetrieb.

Ich freue mich über Ihre kompletten Unterlagen mit Foto oder Ihren Anruf.

Thomas Hegnauer

SeminariHotel am Ägerisee:
68 Zimmer, 14 Seminarräume, 2 Restaurants, Bar, Relax Center
SHA SeminariHotel AG, Seestrasse 10, 6314 Unterägeri
www.seminarihotelaegerisee.ch
Telefon 041 754 61 61, Fax 041 754 61 71

169034



Wellnesshotel - Restaurants
Bankette - Seminare - Bar

Sonmental

Für unseren Betrieb in Dübendorf ZH suchen wir per sofort:

CHEF DE RANG / STV. CHEF DE SERVICE

Es erwartet Sie; Eine Terrasse des Südens, charmante Restaurants mit einer teamorientierten, internationalen Service-Crew und einem starken Küchenteam - dazu 500 m² neu eröffnetes Wellness vom Feinsten, sowie 90 komfortable Zimmer.

Sind Sie der oder die Gastgeber/in, welche/r die nötige Aura mitbringt und den Grundsockel an Ausbildung hinter sich hat, um diesen Job mit Freude, Engagement und vor allem als aktives Vorbild an der Front auszuführen?

Dieser Beruf bedeutet für Sie Kommunikation in sonntalerischer Manier. Klopfen Sie an bei uns. Sie bringen Ihre Kreativität, Kompetenz und Schaffenskraft, den nötigen Freiraum für Ihre Entfaltung bieten wir.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto:
Hotel Restaurant Sonmental, Peter Pirnstill
Zürichstrasse 94, 8600 Dübendorf
www.zuerich-hotels.ch / Peter Horneck Betriebe

169025



Hotel Tamaro

Das Hotel Tamaro ist ein traditionsreicher Familienbetrieb, wunderschön an der Seepromenade von Ascona gelegen.

Für die nächste Saison per Mitte März oder ab April bis November 2006 suchen wir:

Réceptionistin mehrsprachig, mit Fidello-Kenntnissen
Koch tournant
Servicemitarbeiter
Hausbursche mit Führerausweis und Liebe zum Garten
Zimmermädchen

Gefordert werden nebst Fachwissen auch Einsatzbereitschaft und Flexibilität.

Interessiert? Dann senden Sie noch heute Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

Fam. Witzig, Hotel Tamaro, Piazza Motta, 6612 Ascona
ascona@hotel-tamaro.ch Tel. 091 785 48 48
Fax 091 791 29 28

169013



Casino Barrière de Montreux

Complexe de loisirs unique en Suisse romande, notre établissement offre 3 restaurants de qualité, 2 bars, un fantastique espace jeux de 335 machines à sous et 21 tables de jeu, un salon panoramique et une incroyable salle de spectacles, banquets ou conférences.

Pour renforcer son équipe, le Casino Barrière de Montreux est à la recherche de son/sa futur(e)

Assistant(e) Restauration

Rattaché(e) au Directeur de la Restauration, collaborateur(-trice) administratif(ve) et de terrain, passionné(e) avec le souci du détail, vous participez à l'amélioration permanente du produit.

Le poste:

- assister le Directeur de la Restauration
- gestion administrative du département F & B
- planification horaires et suivi informatisé de la gestion du temps du département F & B
- veiller aux standards de qualité
- participer activement à l'exploitation des points de vente
- participer à l'animation des équipes (près de 60 collaborateurs)
- commercialiser les points de ventes et les offres qui les animent

Votre profil:

- que vous soyez diplômé(e) d'une école hôtelière
- que vous possédiez une expérience similaire de 2 ans
- vos qualités managériales sont un atout pour l'organisation, la formation, la motivation et le suivi des équipes
- que vous soyez rigoureux(se), polyvalent(e), disponible, consciencieux(se) avec esprit d'analyse
- que vous possédiez une bonne compréhension de la langue allemande

Merci d'adresser votre dossier complet avec photo au:

Département des Ressources Humaines
Casino Barrière de Montreux
Rue du Théâtre 9
CP 387
1820 Montreux 2
www.casinomontreux.ch
+41 21 962 83 83

Les candidatures ne correspondant pas au profil ne seront pas retenues.

169030



STEFFANI

Stelle: Direktionsassistent/in

Anstellungsverhältnis: Jahresstelle

Eintritt: Januar 2006 oder nach Vereinbarung

Aufgaben: Vertretung der Direktion, Einkauf und Kellerlagerhaltung, Mithilfe im Service, Systemverantwortung MICROS-Kassensystem, Verkaufsaktivitäten im F&B, Vorbereitung und Durchführung von externen Anlässen

Sprachen: D, E, Italienisch von Vorteil

Wir sind ein gut eingespieltes, junges Team und freuen uns auf einen Kollegen mit Erfahrung. Kommen Sie zu uns in die wunderschöne Engadiner Bergwelt. Gerne erwarten wir Ihre komplette, schriftliche Bewerbung mit Foto.

Kontaktadresse: Hotel Steffani, 7500 St. Moritz
Tel.: 081 836 96 96
Fax.: 081 836 97 17
www.steffani.ch
info@steffani.ch

Für Rückfragen: Dir. Rudi Graser

169050

htr STELLENVERMITTLUNGEN

www.jobs-hotel.ch

TOP Stellenangebote

Tel. 081 382 21 57

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

WWW.GASTRONET.CH

044 225 80 90

GASTRONOMIE - HOTELLERIE

167027

htr INTERNATIONAL



Wanted: Sous-Chef

for 18 months
starting date: immediately

Are you interested in working on the East Coast of the United States? Then we are the right place for you. We are located one hour outside of New York City. Our restaurant has a capacity of 150 people, where we serve a la carte, wedding banquets and private parties.

If you have finished your apprenticeship as a cook and you have at least one year of experience in a similar position then you should not wait and send us your resume. Of course, we are going to cover all visa costs and you just need to buy the ticket. Due to visa regulation we can only consider applicants between 20 to 28 years of age.

I'm happy to answer any immediate questions over the phone and I can't wait to receive your resume by e-mail to murielk1@aol.com. If you want to know who we are, just go on our website www.rogershermaninn.com

Roger Sherman Inn
Muriel Knoeri
195 Oanoke Ridge
New Canaan, CT 06840
001 203 966 45 41

169069

IMPRESSUM

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

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

Herausgeber / Editeur: Schweizer Hotelier-Verein / Société suisse des hôteliers, 3001 Bern
Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23
Leitung Medien / Responsable des médias: Christian Santschi
Verlagsleitung / Chef d'édition: Iris Strebler
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. 1/2006	Nr. 2/2006	Nr. 3/2006	Nr. 4/2006
- Erscheint	5. 1. 2006	12. 1. 2006	19. 1. 2006	26. 1. 2006
- Anzeigenschluss	30. 12. 2005	9. 1. 2006	16. 1. 2006	23. 1. 2006
- Wiederholungen	30. 12. 2005	9. 1. 2006	16. 1. 2006	23. 1. 2006

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

WEMF-beugl. 2004/05 / contrôlé 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.