

**Zeitschrift:** Hotel- + Tourismus-Revue  
**Herausgeber:** hotelleriesuisse  
**Band:** 113 (2005)  
**Heft:** 5

## Heft

### Nutzungsbedingungen

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

### Conditions d'utilisation

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

### Terms of use

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

**Download PDF:** 17.08.2025

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

# hotel+tourismus revue

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

Avec cahier français



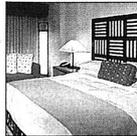
AKTUELL

**Walter Brander** | Für den Cross-Culture-Coach hat interkulturell korrektes Verhalten mit korrekten Umgangsformen zu tun.



AKTUELL

**Bocuse d'Or 2005** | Die Goldmedaille des Kochwettbewerb holte sich Frankreich, die Schweiz belegte den 11. Platz.



FOKUS

**Bettenwechsel** | Acht Hotel-Marken Marriotts wechseln 628 000 Betten in 2400 Hotels aus.



KOMMENTAR

## Wildwuchs bei der Bildung ist kontraproduktiv

Guðrun Schlenzcek

■ Für einmal sind die Regelungen nicht von Kanton zu Kanton verschieden, sondern sogar von Schule zu Schule. Die höheren Fachschulen konnten bis anhin Lehrplan und Prüfungen mehr oder weniger nach eigenem Gusto kreieren. Im Gastgewerbe sind das die Hotelfachschulen: Was sich schlussendlich hinter dem jeweiligen Abschluss «Hotelier-Restaurateur HF» verbirgt, wissen vor allem die Schulen selbst. Das soll sich ändern: Die vom Bundesamt anerkannten Schulen können nun gemäss einer entsprechenden Verordnung einen gemeinsamen Rahmenlehrplan entwickeln. Besonders wichtig ist diese Vereinheitlichung im Tourismus-Sektor: Ist doch hier das Arbeiten auf internationalem Feld gang und gäbe und die Transparenz punkto Ausbildungsqualität sozusagen Überlebensfaktor. Einen Haken hat das Ganze: Der gute Wille des Gesetzgebers bedingt kein Muss für die Schulen. Wenn sie nicht wollen, müssen sie gemäss Verordnung gar nichts ändern. Das ist schade. Sowohl für den nationalen als auch den internationalen Wettbewerb. Denn während die Erklärung von Bologna vergleichbare Abschlüsse im Europäischen Hochschulraum inklusive Schweiz bis 2010 schaffen soll, befindet sich die Schweiz beim «Brücke-Kopenhagen-Prozess» für die Vereinheitlichung in der Berufsbildung noch in den Anfängen. Mit einem Wildwuchs in der Bildungslandschaft wird die Verhandlungsposition nicht gestärkt. Die Berufsverbände, die auf die höheren Fachschulen jetzt einen grösseren Einfluss haben, müssen mit darauf hinwirken, dass die Hotelfachschulen die Gunst der Stunde nutzen.

Siehe auch Seite 13

Höhere Berufsbildung

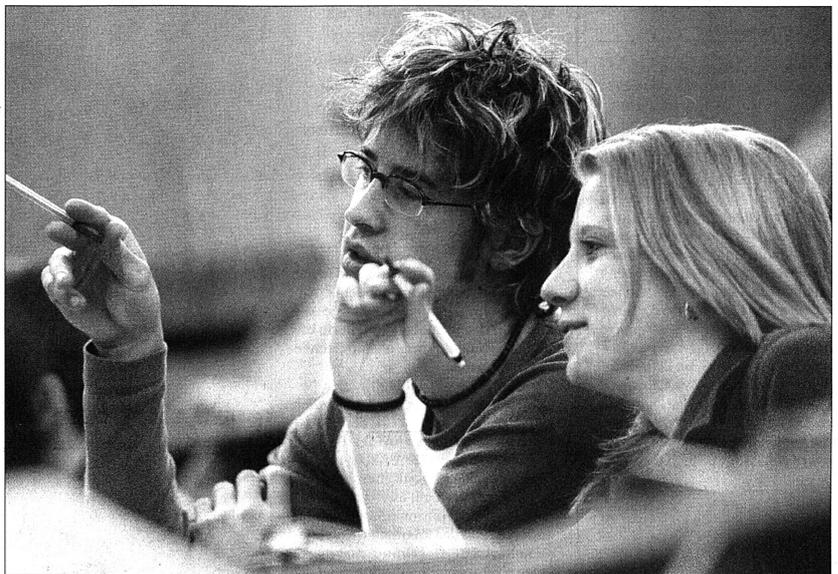
## Koordinierter in die Zukunft

■ Die höhere Berufsbildung soll aufgewertet werden. Durch ein Koordinieren gleicher und ähnlicher Berufe und den Einbezug der Berufsverbände.

Guðrun Schlenzcek

Sowohl das neue Berufsbildungsgesetz und auch die voraussichtlich im März kommende Verordnung für die höheren Fachschulen sollen die höhere Berufsbildung im Vergleich zur universitären und Fachhochschul-Bildung stärken. Erreichen will man das einmal durch einen optimierten Praxisbezug. In der neuen Fachschulverordnung hat man diesem durch einen stärkeren Einbezug der Berufsverbände noch mehr Gewicht verliehen. «Die höheren Fachschulen haben zwei wichtige Vorteile: Praxisnähe und Umsetzungsorientierung», betont Martin Stalder vom BBT. Die von der Verordnung betroffenen Schweizer Hotel- und Tourismusfachschulen sind zudem angehalten, einen gemeinsamen Lehrplan zu entwickeln. Ähnliches läuft auf Fachaussweis-Ebene: Die vier hauswirtschaftlichen Berufsprüfungen sollen jetzt zu einer zusammengelegt werden.

Siehe Seite 13



■ **Mobiler am Arbeitsmarkt.** Mit einem Zusammenlegen sehr ähnlicher Berufsprüfungen und gemeinsamen Lehrplänen, beispielsweise der Hotelfachschulen, will man Absolventen besser für die Berufswelt wappnen.

Foto: Keystone

Univox-Studie

## Fernsehen statt reisen

■ Die Schweizer möchten in ihrer Freizeit mehr Ausflüge und Reisen unternehmen und vermehrt auswärts essen. Das zeigt eine Univox-Umfrage. Stattdessen verbringen 80% von ihnen täglich mindestens eine Stunde vor dem Fernseher, dem Radio oder hinter der Zeitung. Dass die Bedürfnisse, zu verreisen und sich im Restaurant bedienen zu lassen, gross sind, bedeutet eine Chance für den Tourismus. Auch Wellness ist zunehmend wichtiger. CK

Siehe Seite 7

## Wie bringt man Junge auf die Piste?

■ Immer weniger Kinder und Jugendliche fahren Ski oder Snowboard. Die Bergbahnen und Wintersportorte versuchen nun mit vielfältigen Aktivitäten, Gegensteuer zu geben.

Die Situation ist alarmierend: Seit 1998 hat die Zahl der aktiven Wintersportler in der Schweiz um fünf Prozent abgenommen. Dahinter steckt in erster Linie das Phänomen, dass immer weniger Kinder und Jugendliche Schneesportarten betreiben. Der fehlende Nachwuchs bereitet nicht nur dem Skiverband Sorgen, sondern auch den Bergbahnen und

Wintersportorten, die dadurch erhebliche Einbussen verzeichnen. Mit der Kampagne «Go on Snow» versucht der Verband Seilbahnen Schweiz – zusammen mit Swiss Ski, Swiss Snowsports und Schweiz Tourismus – diese Entwicklung umzudrehen. In sechs Städten wurden Schneerampen aufgebaut, um den Kindern den Wintersport wieder näher zu bringen. Viele Feriendestinationen setzen zudem beim Preis an. Ob all diese Massnahmen die erwünschte Wirkung erzielen, lässt sich aber erst längerfristig beurteilen.

TL/ROW  
Siehe Seite 12

World Economic Forum

## Bill Clinton als Hausfreund

■ Der Davoser Hotelier Ernst Wyrsch bezeichnet Bill Clinton als seinen Hausfreund, schüttelt Tony Blair die Hand, plaudert mit Richard Gere und mit zwei Ex-Bundesräten. In seinem Haus, im «Steigenberger Belvedere», gehen unzählige Promis ein und aus. Der gleiche Hotelier macht Tagesumsätze von über 1 Mio. Franken und lässt in seinem Haus täglich 4000 Essen servieren. Allerdings nur an fünf Tagen im Jahr: während dem WEF.

CK  
Siehe Seite 17



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 INFORMATIK**  
seit über 18 Jahren

protel  
hotelsoftware

REBAG DATA AG | 8813 Horgen | www.rebag.ch | Tel. +41 1 711 74 10

**HOTEL KREDIT SGH®**

den Aufbruch finanzieren

SGH  
SCA

Telefon 01 209 16 16 www.sgh.ch

**BRITA Professional**

Wir machen Ihr Wasser!

www.brita.ch

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

«De Stör-Polsterer chunnt»

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

- Gratisberatung und Offerten ganze Schweiz
- Express-Ausführung in Ihrem Betrieb
- Garantie bis 10 Jahre
- Günstiger als jede Konkurrenzofferte (mind. 10%)
- 30-jährige Gastronomie-Erfahrung
- 1000 zufriedene Gastro-Unternehmer
- Rufen Sie uns unverbindlich an: 079 403 39 93

## htr AUS DEM INHALT

<b>Bouche d'Or</b> 5	<b>«Investors in People»</b> 8	<b>Wintersport</b> 12	<b>Bettenwechsel</b> 16
Der Schweizer Kandidat Dominic Bucher schaffte es zwar nicht auf ein Siegetreppchen. Dafür holte sich Sponsor Kadi den Promotionspreis. Die Goldmedaille errangen die Franzosen.	Das Genfer Hotel Intercontinental erhielt das Gütesiegel «Investors in People». Das prämierte Personalführungsinstrument ist perfekt auf die Bedürfnisse der Branche zugeschnitten.	Wintersportorte und Bergbahnen spüren Einbußen bei Kindern und Jugendlichen. Mit vielfältigen Aktivitäten und attraktiven Aktionen will man den Wintersportnachwuchs zurückgewinnen.	Die Betten-Produzentin Happy AG sieht in Marriotts weltweitem Bettenwechsel ein Trend-Signal. Der Akzent im Hotelzimmer verlagere sich hin zur Oase von Ruhe und Wohlfühlen.
<b>Univox-Studie</b> 7	<b>Österreichische Hotellerie</b> 9	<b>Höhere Berufsbildung</b> 13	<b>WEF-Tagebuch</b> 17
Die Schweizer möchten in ihrer Freizeit mehr Reisen und Ausflüge machen oder auswärtig essen. In Tat und Wahrheit aber sassen sie letztes Jahr meist vor dem Fernseher, hörten Radio oder lasen Zeitung.	Auch die Österreicher Hotelliers sollen den Zusatz «Superior» erarbeiten können. Vorbehalten ist dieser Zusatz allerdings nur 4-Sterne-Hotels. Die Österreichische Hotelliervereinigung kritisiert dieses neue Label.	Das neue Berufsbildungsgesetz verlangt, wo sinnvoll, eine Zusammenlegung von Ausbildungen der höheren Berufsbildung. Dies geschieht auch im Hinblick auf den laufenden «Brücke-Kopenhagen-Prozess» der EU.	Der Davoser Hotellier Ernst Wyrtsch schreibt in einem ganz persönlichen Tagebuch, wie er die WEF-Tage erlebt hat. Im «Steigenberger-Belvedere» steigen die Promis ab. Täglich wurden 1000 Mahlzeiten serviert.

## htr CAHIER FRANCAIS

<b>Tourismus-Symposium</b> CF 1	<b>«Investors in People»</b> CF 4
Bergbahn-Kunden, die im Tal übernachten, sind eine spezielle Herausforderung für die Rentabilitäts-Bemühungen der Bahnen: ein Thema am 7. Internationalen Tourismus-Symposium von Zermatt.	Der Tourismus ist eine Dienstleistungs-Branche par excellence. Der Effort des Genfer Hotels Intercontinental, seine Leistungen für die Kunden zu verbessern, wurde mit der Zertifizierung «Investors in People» belohnt.
<b>Österreich</b> CF 3	<b>Prospekte</b> CF 5
Der Schweizer Wettbewerb mit den Hotels und Tourismus-Destinationen des Nachbarlandes Österreich ist nicht allein durch die Kosten-Unterschiede beeinflusst, wie die Analyse zeigt.	Es lohnt sich für die touristischen Anbieter, wenn sie sich bei der Gestaltung von Marketing-Printprodukten von Profis beraten lassen. Die Marke profitiert dabei von einer einheitlichen Linie.

## STANDPUNKT

## CO<sub>2</sub>-Abgabe ist kein Allerheilmittel

Judith Renner-Bach\*

Der Klimawandel beeinflusst unsere Umwelt. Gletscher schmelzen, Bergregionen müssen vermehrt mit Steinschlägen und Bergrutschen rechnen. Starke Niederschläge erhöhen die Gefahr von Hochwasser und Überschwemmungen. Die Schneegrenze steigt. Der Wintertourismus findet bald nur noch in höheren Lagen statt. Wir sind uns alle einig: die CO<sub>2</sub>-Emissionen müssen weltweit erheblich reduziert werden. Wie der konkrete Schweizer Beitrag aussehen soll, wird sehr kontrovers diskutiert. Während die Umweltschützer die CO<sub>2</sub>-Abgabe als einzige Alternative betrachten und die Alpen als wichtiges Kapital des Schweizer Tourismus beschwören, setzt sich eine breite Allianz aus Wirtschafts-, Verkehrs- und Tourismusverbänden für den Klimarapport ein.



Und tatsächlich gibt es zwei Seiten der Medaille. Natur und Landschaft sind die wichtigsten Ressourcen des Tourismus. Aber die Diskussion um ökologische Abgaben ist eine Gratwanderung. Der Tourismus kann sich nicht ausschliesslich nach Umweltzielen richten. Er steht im harten Wettbewerb mit umliegenden Konkurrenzländern und muss alles unternehmen, um neue preistreibende Eingriffe der öffentlichen Hand zu verhindern oder zumindest zu verzögern. Unsere Gäste würden die CO<sub>2</sub>-Abgabe bereits bei der Anreise spüren und die wieder einmal teurer gewordenen Schweiz vermehrt meiden. Auch die Auswirkungen auf die Verkehrsinfrastruktur dürfen nicht vergessen werden. Durch eine massive Verteuerung des Benzins geht der Umsatz zurück. Das beschneidet die Mittel für die Finanzierung unserer Verkehrsinfrastruktur, ein Marktverteil des Schweizer Tourismus wäre gefährdet. Die Treibstoffzolleinnahmen sind eine wesentliche Geldquelle für laufende und zukünftige Investitionen.

Der Schweizer Tourismus steht trotz allem hinter den CO<sub>2</sub>-Zielen. Wir sollten aber vorerst die Chance nutzen, sie mit freiwilligen Massnahmen zu erreichen. Benchmark-Gruppen in der Hotellerie und vermehrtes Engagement von Tourismusbetrieben im Umweltmanagement beweisen, dass es uns ernst ist mit dem Schutz von Natur und Landschaft.

\* Judith Renner-Bach ist Direktorin des Schweizer Tourismusverbands STV.

Walter Brander

## «Die Leute anders wahrnehmen»

Walter Brander von Cross Culture Coaching ist der Ansicht, dass das multikulturelle Potenzial in der Hotellerie zu wenig ausgeschöpft wird. Das Verständnis für andere Kulturen müsse gefördert werden. Dabei sind gewisse Regeln zu beachten.

Daniel Stampfli

In Schweizer Hotels arbeiten in der Regel Mitarbeiter verschiedener Nationalitäten. Wie beurteilen Sie die Kultur in der Schweizer Hotellerie bezüglich Umgang mit ausländischen Mitarbeitern?

Dass wir in einer multikulturellen Gesellschaft leben, ist zweifelsohne eine Bereicherung. Es gibt in der Hotelindustrie – wie auch in der übrigen Wirtschaft – sehr viele Ansätze, um untereinander Reibungsflächen abzubauen zu können. Dabei gilt es, Regeln zu befolgen, wie die Wahrnehmung fremder Kulturen oder das Kennenlernen anderer Kulturkreise. Der Grund, dass dieser Prozess oft ungenügend stattfindet, ist der fehlende Einblick in andere Kulturen oder das fehlende Interesse dafür.

Wie gross ist das Defizit in der Schweizer Hotellerie?

Es herrscht nach wie vor ein grosses Defizit. Das Potenzial wird nicht richtig ausgeschöpft, was sehr schade ist.

### «KULTUR IST KEINE EINSEITIGE ANGELEGENHEIT.»

Worauf müssen Hotelliers und Gastromomen besonders achten, damit die Arbeit mit einem internationalen Team optimal funktioniert?

Den Mitarbeitern müssen die Augen geöffnet und ihnen gezeigt werden, welches die Unterschiede der einzelnen Nationen sind. Es muss die Frage diskutiert werden, wie sie miteinander umgehen können, damit keine Friktionen entstehen. Es soll klar werden, welches die Unterschiede der unterschiedlichen Kulturkreise sind und was der Einzelne dazu beitragen kann, damit das Verhältnis besser wird.

Was kann denn der Einzelne dazu beitragen?

Er muss lernen, die Leute anders wahrzunehmen. Er muss auf die Leute zugehen und sich ihnen gegenüber klar ausdrücken. Da gibt es verschiedene zu beachtende Regeln.

Gilt dies auch für das Verhalten der ausländischen Mitarbeiter untereinander?

Selbstverständlich. Jedermann hat das Recht, wie ein König behandelt zu werden, er muss sich aber auch königlich



■ Cross-Culture-Coach Walter Brander: «Dass wir in einer multikulturellen Gesellschaft leben, ist zweifelsohne eine Bereicherung.»

Foto: zvg

aufführen. Es ist von beiden Seiten eine Hol- und Bringpflicht. Kultur ist keine einseitige Angelegenheit. Ein tolerantes und korrektes Verhalten reflektiert auch auch nach aussen.

Das heisst, dass dies die Gäste mitbekommen...

Der Hotel- oder Restaurantgast fühlt die im Haus herrschende Atmosphäre. Hinzu kommt, dass wir in der Gastronomie und Hotellerie einen sehr hohen Anteil an fremdländischen Gästen haben. Ob Russen oder Chinesen, das sind ganz unterschiedliche Kulturkreise. Diese Leute wollen entsprechend anders behandelt werden, denn sie haben unterschiedliche Bedürfnisse. Ein Chinese will wie ein Chinese und ein Russe wie ein Russe behandelt werden. Wichtig ist, dass man ansatzweise weiss, was der Mensch von uns erwartet und wie man mit ihm umgeht. Wie grüsse ich ihn, schau ich ihm in die Augen oder eben nicht? Gebe ich ihm die Hand, oder gebe ich sie ihm nicht? Vieles hat mit dem Benehmen an und für sich zu tun, anderes mit dem Kulturkreis.

Was kann der Arbeitgeber tun, damit sich seine ausländischen Mitarbei-

ter möglichst rasch und gut in der Schweiz integrieren können?

Ich schlage jedem Arbeitgeber vor, selbst ein interkulturelles Seminar durchzuführen. Dabei sollen die Gepflogenheiten in der Schweiz diskutiert werden und gleichzeitig die ausländischen Mitarbeiter die Gelegenheiten erhalten, über Sitten und Gebräuche in ihren Ländern zu erzählen. Dies im Sinne eines offenen und spontanen Dialogs.

### «ES GIBT KEINEN KULTURKREIS, DER MASSSTAB FÜR ALLE ANDEREN IST.»

Welches sind die häufigsten Fehler, die im Zusammenhang mit anderen Kulturen begangen werden?

Man muss sich situativ richtig verhalten. Es gibt keine allgemein gültigen Regeln. Dies macht es relativ schwierig. Es gibt keinen Kulturkreis, der von sich behaupten kann, ein Massstab für alle anderen zu sein. Die Wahrnehmung muss spielen. In einem Hotel ist aus

der Reservationsliste ersichtlich, ob beispielsweise indische Gäste anwesend sind. Also kann sich das Personal darauf vorbereiten. In einem Restaurant sieht man es den Leuten vielleicht an. Wenn nicht, begegnet man ihnen mit dem nötigen Respekt.

Die Tourismusbranche setzt grosse Hoffnungen auf den chinesischen Markt. Wo sehen Sie die Hauptanforderungen an die schweizerischen Gastgeber?

Es gibt eine tolle Broschüre, welche Schweiz Tourismus und hotellerie-suisse herausgegeben haben. Diese empfehle ich allen als hervorragendes Instrument. Dabei ist aber nicht zu vergessen, dass es ausser den Chinesen auch Touristen aus anderen fernen Ländern gibt. Die Russen bringen beispielsweise sehr viel Geld in die Schweiz und gelten gleichzeitig als schwierige Gäste. Und da existiert keine Broschüre. Man darf nicht in eine Euphorie verfallen und sich nur noch auf die Chinesen konzentrieren.

### «DEN MENSCHEN SOLL MIT ACHTUNG, RESPEKT UND VERSTÄNDNIS BEGEGNET WERDEN.»

Oft begeben sich Schweizer beruflich in ausländische Hotels. Wie bereiten sie sich am besten auf einen derartigen Einsatz vor?

Wer vor einem beruflichen Auslandseinsatz steht, soll als Erstes möglich viele Informationen in Büchern oder im Internet über das betreffende Land sammeln und studieren. Einmal im Kulturkreis anwesend, soll man vermeiden, vorschnell Urteile zu fällen. Den Menschen soll mit Achtung, Respekt und Verständnis begegnet werden. Der Schweizer hat im Ausland einen speziellen Ausländer-Bonus. Den soll er ganz gezielt einsetzen und keinesfalls leichtsinnig verspielen.

### Zur Person

Walter Brander, Jahrgang 1955, startete nach der Ausbildung in Verkauf und Marketing seine internationale Karriere im Konsumgüterhandel in den USA und Afrika. Er war in über 88 Ländern und Märkten verantwortlich für die Einhaltung von Ertrags- und Umsatzzielen. Er lebte mit seiner Familie in Asien und wirkte ab 1996 als Divisional-Sales- und Marketing-Direktor u.a. für den indischen Subkontinent. Er führte multikulturelle Teams in der Schweiz und vor Ort. Walter Brander vermittelt heute interkulturelle Kompetenz und moderne Umgangs- und Benimmformen. Seine internationale Erfahrungen gibt er im Rahmen von Cross Cultural Coaching weiter.

DST

Branchenstatistik

# Deutlich mehr Gastrokongresse

■ Im Jahr 2004 hat die Zahl der Firmenpleiten im Gastgewerbe um 20,1 Prozent auf 751 Konkurse zugenommen. Während die Insolvenzen bei den Restaurants um 27 Prozent zunahmen, verzeichneten die Hotels laut Creditreform einen Rückgang der Konkurse um 15,7 Prozent.

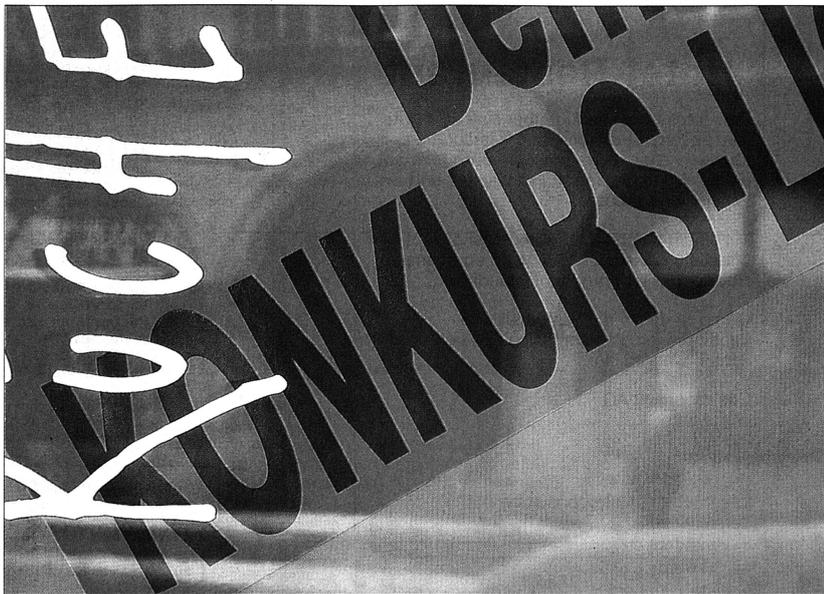
Daniel Stampfli

Im Gastgewerbe hat das Jahr 2004 mit einem negativen Nettowachstum (Neueintragen minus Löschungen) von 8,1 Prozent abgeschlossen. Das heisst, dass im Berichtsjahr mehr Löschungen als Neueintragen ins Schweizerische Handelsamtsblatt (SHAB) erfolgten. Während die Restaurants eine Abnahme des Nettowachstums von «nur» 6,9 Prozent aufweisen, fällt diejenige der Hotels mit 19,7 Prozent deutlich höher aus. Das grösste negative Nettowachstum weist für das Jahr 2004 der Kanton Solothurn mit minus 36 aus, das grösste Nettowachstum mit plus 115 der Kanton Zürich.

Die Firmenkonkurse in der Gastgewerbebranche nahmen um 20,1 Prozent zu. Die Entwicklungen in den Bereichen Restaurant und Hotel verliefen dabei nicht parallel, wie der jüngsten Creditreform-Branchenstatistik zu entnehmen ist. Die Firmenkonkurse der Restaurants nahmen im Berichtsjahr gegenüber dem Vorjahr um 27,0 Prozent zu, jene der Hotels hingegen sank um 15,7 Prozent.

## Kantonale unterschiedliche Entwicklung

Sehr unterschiedlich gestaltete sich die Insolvenz-Entwicklung innerhalb des Gastgewerbes im Jahr 2004 in den einzelnen Kantonen. Während im Kanton Zürich die Anzahl der Hotel-Konkurse von 13 im Vorjahr auf 8 im Berichtsjahr und im Kanton Luzern von 9 auf 4



■ Der Pleitegeier kreist. Im Jahr 2004 wurden im Gastgewerbe 751 Konkurse gezählt, das sind 20,1 Prozent mehr als ein Jahr zuvor. Da es mehr Löschungen als Neueintragen gab, war das Nettowachstum negativ. Foto: Daniel Stampfli

zurückging, nahmen die Hotel-Pleiten im Kanton St. Gallen von 3 auf 7 und im Kanton Schwyz von 2 auf 5 zu.

Einen deutlichen Anstieg der Konkurse in der Kategorie «Restaurant, Kantinen, Caterer» registrierten laut Creditreform die Kantone Genf (von 36 auf 65) und Tessin (36 auf 60). Im Kanton Neuenburg stieg die Anzahl der Restaurantpleiten von 7 auf 17 und im Kanton St. Gallen von 39 auf 52. Auch in den Kantonen Bern (von 48 auf 67) und Schwyz (von 6 auf 15) wurde ein deutlicher Anstieg registriert. Hingegen rückläufig war die Konkursentwicklung bei

den Gastronomiebetrieben des Kantons Thurgau, und zwar von 19 auf noch 12.

## Trauriger Rekord: 4955 Firmenpleiten

Die schweizerische Wirtschaft hinterlasse im abgelaufenen Jahr ein unklares Bild, allerdings mit stärkeren Anzeichen für anhaltende Probleme, schreibt Creditreform in ihrem Kommentar. Sei die Stimmung Anfang 2004 noch optimistisch gewesen, so seien im Laufe des Jahres die Prognosen laufend nach unten korrigiert worden, von Aufschwung

habe niemand mehr sprechen wollen, interpretiert Creditreform die Entwicklung im abgelaufenen Jahr. Das Jahr 2004 warte mit einem traurigen Rekord von 4955 Firmenpleiten auf; knapp 10 Prozent mehr als im 2003. Der bisherige Rekord aus dem Jahre 1997 sei damit deutlich übertroffen worden. Die Ursache für einen Konkurs bei Firmen sei zu einem überwiegenden Teil bei den Finanzen zu suchen. In einer Untersuchung des Instituts Observa in Zusammenarbeit mit Creditreform hätten 47 Prozent der Befragten dies als Grund für die Insolvenz angegeben.

## Entwicklung der Insolvenz- und Nettowachstumsquote

■ Die Nettowachstumsquote (Neueintragen minus Löschungen in Promille des Bestandes) sinkt seit dem Rekordwert von 1997 kontinuierlich. Seit 2001 hat sich die Quote auf dem Stand von +/- 20 stabilisiert. Die Insolvenzquote, welche aufzeigt, wie viele von 1000 im Handelsregister eingetragenen Firmen Pleite gingen, weist bis 2001 - wie die Nettowachstumsquote - nach unten. Das bedeutet, dass im Vergleich bei den im Handelsregister eingetragenen Firmen die Konkurse rückläufig

sind. Seit 2002 steigt die Insolvenzquote jedoch an - ein negativer Trend in die Entwicklung der schweizerischen Firmenlandschaft. In der Gastronomie, ohne Hotels, sinkt die Nettowachstumsquote kontinuierlich; dies ist durch die Zunahme bei den Löschungen begründet. Gleichzeitig steigt die Insolvenzquote. Wurde 2001 noch über knapp 15 von 1000 im Handelsregister eingetragenen Firmen das Konkursverfahren eröffnet, waren es im 2004 bereits mehr als 22. DST

## Gastgewerbe: mehr Insolvenzen

	2004	2003	2002
<b>Firmenkonkurse</b>			
- Restaurants, Kantinen, Caterer	593	467	417
- Hotels, Jugendherbergen usw.	75	89	72
<b>Neueintragen</b>			
- Restaurants, Kantinen, Caterer	2926	2817	2779
- Hotels, Jugendherbergen usw.	360	347	374
<b>Löschungen</b>			
- Restaurants, Kantinen, Caterer	2236	2076	1851
- Hotels, Jugendherbergen usw.	299	271	292
<b>Nettowachstum</b>			
- Restaurants, Kantinen, Caterer	690	741	928
- Hotels, Jugendherbergen usw.	61	76	82

Quelle: Creditreform

## Konjunkturbarometer

### Schwächeres BIP-Wachstum

■ Der Ausblick für das Wachstum des Schweizer Bruttoinlandsprodukts (BIP) hat sich erneut verschlechtert. Im ersten Semester 2005 ist mit weniger Wachstum als im Vorjahr zu rechnen. Dies zeigt der neueste Stand des Konjunkturbarometers der Konjunkturforschungsstelle KOF der ETH Zürich. Im Januar zeigt das KOF-Barometer den Stand von 0,42, wie die KOF mitteilt. Der Wert ging gegenüber den Vormonaten Dezember (0,50) und November (0,58) erneut zurück. Den Rückgang des Barometers führen die KOF-Konjunkturforscher auf die drei monatlichen Industrieindikatoren zurück. Alle drei Indikatoren wiesen der jüngsten Konjunkturmfrage zufolge abwärts zeigende Tendenzen auf. DST/sda

## Logiernächte

### Neustart der Beherbergungsstatistik

■ Ende Januar werden nach dem Unterbruch im Jahr 2004 erstmals wieder flächendeckend Beherbergungsdaten erhoben. Diese sollen dann voraussichtlich Anfang April publiziert werden, wie der Schweizer Tourismus-Verband (STV) mitteilt. Die Grundlagenstatistik des Schweizer Tourismus werde nach dem abrupten Sparbeschluss des Bundes mit Unterstützung der Kantone sowie der Tourismusorganisationen und -verbände wieder zur Verfügung stehen. Verschiedene Verbesserungen, nicht zuletzt der Einsatz moderner Informations-Technologien, hätten der Beherbergungsstatistik ein neues Gesicht gegeben. In diesen Tagen haben rund 7000 Beherbergungsbetriebe die neuen Formulare bzw. die Aufforderung zur Lieferung der Daten erhalten, so der STV weiter. Bereits An-

fang April sei eine erste Publikation der Januarergebnisse vorgesehen. Nach einer Optimierung der Prozesse sollten wie bisher regelmässige Informationen jeweils sechs Wochen nach dem Statistikonat folgen.

Noch offen sei die Zukunft der Ferienwohnungs-Statistik, dies obwohl diese Daten für die Beurteilung des Tourismus wichtig seien. Immerhin wurden bisher jährlich rund 18 Millionen Logiernächte in Ferienwohnungen registriert (rund ein Drittel der gesamten Übernachtungszahlen pro Jahr). Im Vordergrund stehe die Integration der Daten von Ferienwohnungsbetrieben wie der Schweizer Reisekasse. Dies würde auch den Anforderungen von Eurostat entsprechen. In einem weiteren Schritt müssten jedoch auch die privaten Ferienwohnungen einbezogen werden. DST

## Österreich

### Rückgang der Wintertouristen

■ Nach einem schwachen Sommer droht Österreichs Tourismusindustrie nun auch ein schlechter Winter. Nach Angaben des Statistischen Amtes kamen in den ersten beiden Monaten der Wintersaison (November/Dezember 2004) 2,9 Prozent weniger Gäste. Die Zahl der Übernachtungen sank gar um 6,2 Prozent auf 10,9 Millionen. Am stärksten war der Rückgang im Bundesland Tirol mit knapp 10 Prozent. Besonders die Deutschen, die mehr als die Hälfte aller Österreich-Ferien-gäste stellen, seien den Fremdenverkehrs-orten in der Alpenrepublik ferngeblieben. Die Zahl der Übernachtungen deutscher Touristen ging laut Mitteilung im Vergleich zum Jahr 2003 um 10,8 Prozent zurück. DST/sda

Anzeige

## FIRST CLASS GASTRO CIGAR SERVICE

### Was ist First Class Gastro Cigar Service?

First Class Gastro Cigar Service (FCGCS) ist eine Dienstleistung der Oettinger Davidoff Group mit dem Ziel, sämtliche renommierten Cigarrenmarken aus einer Hand anzubieten.

FCGCS ermöglicht Ihnen eine sinnvolle Gestaltung Ihres Cigarrenangebotes und entwickelt mit Ihnen praxisnahe Lösungen in Bezug auf die notwendige Infrastruktur. Eine Auswahl hochwertiger Gastronomiehumidore stehen Ihnen zur Gebrauchsleihe und zu attraktiven Konditionen bei FCGCS zur Verfügung.



Bei FCGCS profitieren Sie von jahrelanger Erfahrung der Oettinger Davidoff Group. Unsere Verkaufsmitarbeiter, die selbst leidenschaftliche Cigarrenkenner sind, helfen Ihnen bei der Zusammenstellung der Angebote, die auf die individuellen Bedürfnisse jedes einzelnen Gasthauses zugeschnitten sind.



Auch in Ihrem Hotel oder Restaurant besteht Potential für ein attraktives und sinnvolles Cigarrensortiment, welches Ihnen erlaubt, Ihren Kunden eine zusätzliche und viel geschätzte Dienstleistung anzubieten, welche Ihnen als Unternehmer sogar noch interessante Zusatzverkäufe ermöglicht.

Haben Sie Fragen rund um den Verkauf von Cigarren in Ihrem Gastronomiebetrieb? Wünschen Sie, in einem unverbindlichen Gespräch, die verschiedenen Dienstleistungen von FCGCS im Detail kennen zu lernen?

First Class Gastro Cigar Service steht Ihnen mit Rat und Tat gerne zur Verfügung.

**FIRST CLASS GASTRO CIGAR SERVICE**  
Nauenstrasse 73  
4002 Basel  
Telefon +41 (0)61 279 36 36

Lesen Sie in der Ausgabe Nr. 8 der hotel + tourismus revue über alles, was ein gut ausgewogenes und kompetentes Cigarrensortiment ausmacht.

Eine Dienstleistung der Oettinger Davidoff Group

**HESSER**UNTERNEHMENSBERATUNG  
FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION**Wir verkaufen - vermieten  
oder suchen Ihren neuen Betrieb ...****Haben Sie einen interessanten Betrieb  
zu verkaufen - zu vermieten?****Suchen Sie einen Betrieb zu mieten -  
in Miet/Kauf - oder zu kaufen?****Wir sind auch die Spezialisten  
für Probleme mit der Bank, Umfinanzierungen,  
Sanierungen, Reorganisations-,  
Kostenrestrukturierungen und Marketing**Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ  
055/410'15'57 - 079/422'37'24  
Fax 055/410'41'06

Wir suchen für deutsche Käufer

- **Hotels**
- **grössere Restaurants**

Bitte senden Sie uns eine ausführliche  
Dokumentation mit Fotos per Post an:  
**NTI Hotel CONSULTING**  
Schellingstr. 100, D-80798 München  
Tel. 0049-89-6970050, Fax -6970187**St-Luc, Anniviers**

A louer évent. à vendre, dès la fin d'hiver

**café-restaurant**(100 places) bien situé, équipé.  
Idéal pour couple.

Contact: lebeausite@netplus.ch

165198/293040

**DOROTHEA LEUTENEGGER SAGL**  
Ponte Capriasca - www.leutenegger-immo.ch*Interessant für Initiativen Gastrofachmann oder für  
Investor, der das Einmalige an dieser Lage sieht...***BRISSAGO TI - Renoviertes Kleinhotel** in  
mediterraner, gepflegter Umgebung direkt am Lago  
Maggiore zwischen der Casa Bianca und dem  
Centro Dannemann gelegen. 14 Doppelzimmer, 1  
Kleinvohnung, diverse Räume, Erholungszone im  
Freien unter Pergolen und Palmen. Nutzfläche 672  
m<sup>2</sup>, Kubatur nach SIA 2517 m<sup>3</sup>, Grundstückfläche  
1653 m<sup>2</sup>. Sehr guter Zustand. CHF 2'300'000  
Es besteht ein attraktives Projekt für sechs  
Eigentumswohnungen mit grossen Terrassen.*Doku und Besichtigung gerne auf Anfrage.  
Details und weitere Objekte auf der Homepage.*

Telefon 079 406 38 13 - Fax 091 945 36 01

Liebhaberobjekt

**Hacienda SAN PEDRO,  
Otavalo, Ecuador**Für unser kleines feines Gästehaus  
(seit 2001 in Betrieb) suchen wir  
eine/einen Teilhaber/in oder Käufer/in.  
Die Hacienda liegt ausserhalb  
Otavalos, einem bedeutenden Reise-  
ziel für in- und ausländische Touristen.  
Unser Angebot richtet sich an natur-  
liebende, erholungssuchende und  
anspruchsvolle Gäste.www.haciendasanpedro.com  
haciendasanpedro@gmx.net

165262/431073

**Gastroconsult**  
TREUHAND FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION**Oberwallis**Im Auftrag unseres Kunden vermieten wir  
nach Vereinbarung**Hotel-Restaurant**Der Hotelbetrieb verfügt über eine sehr gute  
Betriebsgrösse mit diversen Restaurations-  
räumlichkeiten, eine Hotelbar sowie über gut  
eingerichtete Seminarräumlichkeiten und ein  
Wellness-Angebot.Mit einem durchdachten Betriebskonzept  
öffnet sich einem kreativen und erfahrenen  
Hotelier die Türe zur Selbstständigkeit.Gerne senden wir Ihnen detaillierte  
Informationen. Ihre schriftliche Bewerbung  
richten Sie bitte an:Gastroconsult AG  
Jörg Matter  
Place du Midi 24  
1951 Sion  
Tel. 027 322 34 45  
joergmatter@gastroconsult.ch

165197/383790

**Stadt Wil**Per 1. April 2005 suchen wir für unser **Sportrestaurant  
Bergholz** eine**Mieter oder einen Mieter**Die Sportanlagen Bergholz (Eishalle, Freibad, Fussball-  
stadion, Fussballfelder und Restaurant) befindet sich seit  
dem 1. Januar 2005 vollumfänglich im Besitz der Stadt  
Wil. Das Restaurant verfügt über eine Buffetanlage und  
ein abtrennbares Sitzungszimmer. Die 70 Plätze können  
während den Sommermonaten in Richtung Terrasse mit  
80 Sitzplätzen erweitert werden.Der Betrieb bietet sanierungsbedürftige infrastrukturelle  
Voraussetzungen. Diesen wird im Gegenzug mit attraktiven  
finanziellen Bedingungen Rechnung getragen.Weitere Auskünfte erteilt Ihnen Herr Markus Graf, Lei-  
ter Sport (Telefon 071 913 96 95). Interessentinnen und  
Interessenten richten ihre schriftliche Bewerbung bis  
spätestens Dienstag, 15. Februar 2005, an das Sport-  
sekretariat der Stadt Wil, Poststrasse 19, 9500 Wil 2 oder  
an sportsekretariat@stadtwil.ch.

www.stadtwil.ch

165229/391586

Wir vermieten in **MORCOTE** Zentrum ein schönes**renoviertes Restaurant****zu attraktiven Konditionen, ab sofort**

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

Für ein initiatives Wirtepaar – eine Herausforderung!

Gerne erwarten wir Ihr Angebot an folgende Adresse:  
Ing. Mario Caratti, Postfach 99, 6922 Morcote.

165202/430085

**ENGADIN / Tarasp****ZU VERKAUFEN****> Hotel**

mit 44 Betten

**Restaurant**

Gaststube / Saal / Arvenstübli / Bar

grosszügiger Umschwung

Das Hotel Tarasp liegt idyllisch schön gelegen mit Blick  
auf den Taraspersee und auf das bekannte Schloss Tarasp.

Selbstverständlich ist auch eine Umnutzung möglich.

Interessenten melden sich bei:  
CAMICHEL Unternehmensberatung KMU, Postfach 117, 7004 Chur  
Kontaktperson: Reto A. Camichel  
Tel. 081 284 66 66 / Fax 081 284 66 67  
E-Mail: camichelkmu@bluewin.chErfahrener CH-Hotelier SHL, mit  
mehrjährigem Erfolgsausweis,  
sucht gepflegtes 3\* - bis 4\* -Hotel in**Kauf/Miete/Direktion**Vorzugsweise Zentralschweiz, Zürich,  
Bern.Ich freue mich auf Ihre Kontaktauf-  
nahme unter Chiffre 165201, **hotel +  
tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

165201/429611

Zu vermieten nach Vereinbarung  
am Neuenburgersee schönes**Café-Restaurant**

mit Terrasse (120 Plätze)

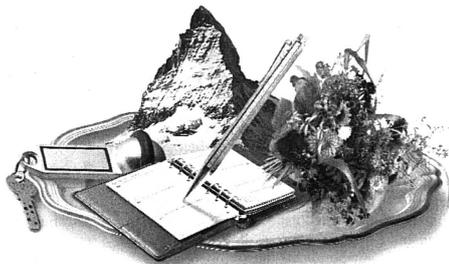
Gutes Entwicklungspotenzial,  
Parkplätze vorhanden.

Nötiges Eigenkapital Fr. 210.000.-.

Offerten unter Chiffre 165253, **hotel +  
tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

165253/431071

# Mehr brauchen Sie nicht.

Die **htr** stellen revue bietet jede Woche den grössten Stellenmarkt der Branche.  
Hier finden Sie die besten Fachkräfte.Insrieren und Abonnieren:  
Tel.: 031 370 42 42, Fax: 031 370 42 23  
inserate@swisshotels.ch, www.htr.ch**htr**Die führende Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.  
Mit dem grössten Stellenmarkt der Branche. www.htr.ch

## Schweizer Käsemeister holten Silber

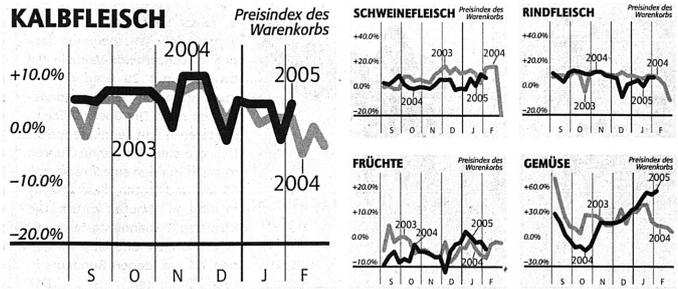
■ **Caseus Award.** «Das hatten wir nicht zu hoffen gewagt», war der Kommentar von Pierre-Alain Sterchi und Michel Pittet, als die Silbermedaille des ersten Internationalen Caseus Award in Lyon an die Schweiz ging. Sterchi ist Käsemeister in der dritten Generation in La Chaux-de-Fonds und in seinen Kellern reifen stets 12 Tonnen Käse heran, während er im Laden bis 200 Sorten anbietet. Pittet hat sich das Rezept für die Tomme de Rougemont ausgedacht, ehe er das Büchlein «Pain, fromage &



vin» auflegte, das Schweizer Käse und Brote mit Schweizer Weinen kombiniert. Die Goldmedaille ging an Deutschland und Platz drei belegten die Schweden. Beurteilt wurde der Aufbau einer Käsevitrine mit 30 AOP-Sorten. Danach musste ein Kandidat jeder Mannschaft sechs europäische Käse verkosten und deren Milchtyp und Herkunft bestimmen. Schliesslich galt es, ein Comté-Rad von rund 35 Kilo zu schneiden und einen Käse zu präsentieren. **HAS**

## PRODINDEX 31. 1. BIS 5. 2. 2005

Bezugsmonat des Warenkorbs: Dez. 95; Quelle: Prodega



## Bocuse d'Or 2005

# Promotionspreis für die Schweiz

■ Der Schweizer Kandidat Dominic Bucher schaffte es zwar nicht auf ein Siegestreppchen. Dafür holte sich Sponsor Kadi den Promotionspreis.

Katja Hassenkamp

Lyon, acht Uhr fünfundvierzig am Dienstag vergangener Woche: Mit lautem Tuten und Bergglockengebimmel zieht ein rot-weisser Fanclub Fähnchen schwingend in die Messehallen des Salon International de la Restauration et de l'Alimentation (Sirha). 130 Schweizer waren angereist, um den Kandidaten Dominic Bucher beim Kochwettbewerb Bocuse d'Or anzufeuern. Dass ihr «Star» dann letztlich nur den 11. Platz belegen konnte, tat der guten Laune keinen Abbruch, zumal die Schweiz den Sonderpreis für die beste Promotion des Kochwettbewerbes im Heimatland nach Hause tragen konnte – der Aufwand von Sponsor Kadi AG, Langenthal, hat sich also gelohnt.

### Goldmedaille ging an die Heimat von Bocuse

Die Goldmedaille des diesjährigen Bocuse d'Or errangen die Franzosen unter der Ägide von Serge Vieira mit 1113 Punkten. Sie servierten einen Seeteufel nach Lyoner Art mit Beaujolais-Sauce. Dazu eine Tarte Tatin mit kleinen Zwiebeln, eine Pomme de terre fondante mit Fröschschenkeln und einen Kardenkuchen mit Trüffeln. Ihr Kalb präsentierten sie als eine mit Nieren, Leber

und Bries gefüllte, und mit Trüffeln und Pistazien angereicherte Tourte, die sie mit einem Blätterteigitter überzogen hatten. Dazu gab es eine Blanquette de Veau mit Pilaf-Reis, ein Kalbsnieren-Beignet mit getrockneten Aprikosen und eine mit Kalbshaxe und Banyuls-Gelee gefüllte Kartoffel. Nur um einen Punkt lagen die Norweger mit Teamchef Tom Victor Gausdal zurück, und die Bronzemedaille ging an Dänemark und Chef Rasmus Kofoed.

Der Bocuse d'Or findet alle zwei Jahre in Lyon statt und erlebte dieses Jahr sein zehnjähriges Jubiläum. Altmeister Paul Bocuse kreierte den Kochpreis im Jahr 1987 und hat auch heute noch den Vorsitz. Die Vorgaben dieses anspruchsvollen Wettbewerbes sind stets sehr präzise: In diesem Jahr galt es, in genau fünf Stunden einen Seeteufel im Ganzen, einen halben Kalbsrücken mit Rippen, Filet, Bauchspeck und Nieren und dazu jeweils drei Beilagen nach Wahl auf zwei Platten für zwölf Personen und zwei Showtellern anzurichten. Angetreten waren 24 Teams von Jungköchen. Erstmals mit von der Partie waren Teams aus China und dem Libanon. Nationale Vorausscheidungen bestimmen das Kochteam, das am Bocuse d'Or in Lyon dann teilnehmen darf. In der Schweiz ist das neu der Wettkampf um den Goldenen Koch von Kadi.

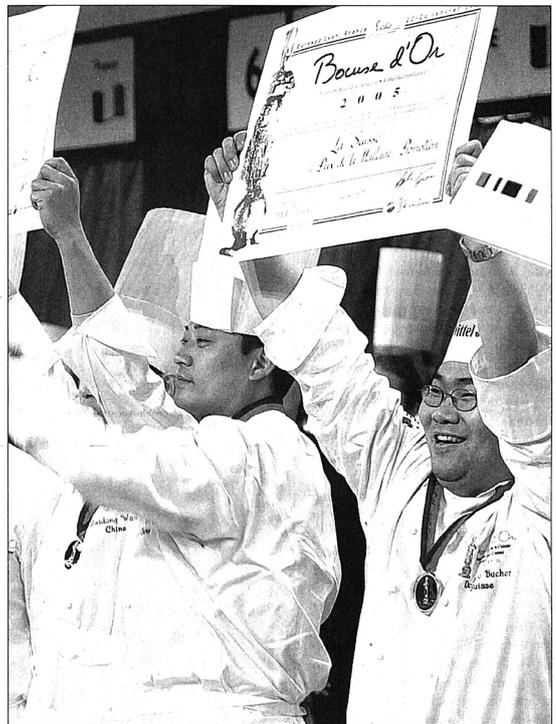
Gerade diese Vorausscheidungen und vor allem auch ausreichende Mittel für die Trainingsphase scheinen letztlich den Ausschlag für gute Platzierungen zu geben. Während die Franzosen schon im kommenden März

entscheiden, wer sich für den Bocuse d'Or 2007 bewerben wird – und damit über fast zwei Jahre Trainingszeit verfügen – und auch die Norweger über ein Jahr vor der Ausscheidung mit den Kochübungen beginnen, wartet dagegen die «German Bocuse Academy» mit ihren Ausscheidungen lange ab: Die Kandidaten stehen erst knapp drei Monate vor dem Lyoner Wettkampf fest.

### Kocher klagen über zu kurze Vorbereitungszeit

«Uns bleiben für die Vorbereitung nur knapp drei Monate, und das in der Zeit vor Jahresende, wo unsere Betriebe auf Hochtouren laufen», beklagte der deutsche Kandidat Wahabi Nouri. Und wünscht sich für die nach ihm antretenden deutschen Kandidaten «vor allem längere Trainingszeiten. Denn die deutsche Küche braucht sich heute nicht mehr hinter der französischen zu verstecken, und das sollten wir gerade in Lyon beweisen können».

Die Schweizer Kandidaten werden acht Monate vor dem nächsten Bocuse-Wettkampf ermittelt, und auch das dürfte für dieses höchst anspruchsvolle Wettkochen nicht ausreichen, um die Präsentation und vor allem die Geschmacksnoten so auszufüllen, dass sie Topniveau erlangen. Dominic Bucher gab sich deshalb im Vorfeld realistisch: «Für einen Podiumsplatz rechne ich mir keine Chancen aus». Die Endnote des Bocuse d'Or basiert nämlich zu einem Drittel auf der Bewertung der Präsentation und zu zwei Dritteln auf der Beurteilung des Geschmacks.



■ Schweizer am Bocuse d'Or. Dominic Bucher freut sich über seinen elften Platz am Bocuse d'Or 2005 und den «Promotionspreis» für Sponsor Kadi AG. Foto: zvg

## Sirha 2005

# Bunt, frisch und schön convenient

■ An der Sirha 2005 in Lyon waren diverse Foodinnovations zu entdecken: Von bunten Sprossen bis zu neuen Convenience-Kreationen.

Katja Hassenkamp

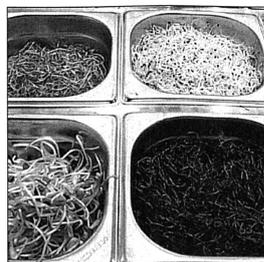
Sicher, praktisch und frisch: So präsentierte sich der Trend beim Foodangebot auf dem Salon International de la Restauration et de l'Alimentation Sirha 2005 in Lyon. Gemüsetaschen zum Beispiel sah man so beschriftet, dass man ihre Zutaten sogar bis zur Parzelle, auf der sie angebaut wurden, zurückverfolgen kann (www.daucy.fr). Der Forderung nach viel Convenience werden die neuen kombinierbaren «Assiettes» (www.marierestaurant.com) gerecht, die es ermöglichen, 18 verschiedene Rezepte zusammenzustellen – fünf Fleisch- und vier Fischgerichte mit neun unterschiedlichen Beilagen. Ins-

gesamt kann der Gastwirt damit 81 verschiedene Tagesgerichte schnellstens anrichten. Angeboten werden jeweils drei gleiche Einzelportionen in einem Etui. Innovatives sah man auf der Sirha auch beim Gemüse: Besonders für die Topgastrologie gedacht sind die neuartigen Minigemüse – neben Tomaten Paprika in allen Farben, klitzekleine Peperoni, Minikarotten (www.eminentfood.nl) – sowie neuartige Mikrokräuter, deren Geschmacksnoten in Europa bisher unbekannt waren und die wie eingetragene Marken gehandelt werden.

### Ausgefallene Sprossen und Gemüse in allen Farben

Violettfarbene «Shiso Pourpre» schmecken nach Kümmel, grüner «Daikon Cress» nach Rettich und spitzblättriger «Tahoon Cress» nach Nuss. Die Kräuter sind das ganze Jahr über frisch und werden in Kartons gepflanzt geliefert.

Spaniens Starkoch El Bulli verwendet beispielsweise leuchtend gelbe und sehr scharfe «Sechuan Buttons» für ein ausgefallenes Sorbet (www.koppertcress.com). Ebenfalls ausgefallen präsentierte sich das Angebot an Keimlinggemüse, das besonders gesund ist,



■ Neue Sprossen. Bunt und ausgefallen sind frische Keimlinge. Foto: HAS

da in den Sprossen Mineralien und Vitamine um ein Vielfaches konzentrierter vorkommen als in der ausgewachsenen Pflanze. Zu Soja-, Linsen- und Kichererbsensprossen paaren sich neu grüne Sonnenblumensprossen, die nach Haselnuss schmecken, weisse Erbsensprossen mit Spargelgeschmack und scharfe gelbliche Rettichsprossen. Dunkle Rotebeetesprossen und rosafarbene Rosabisprossen eignen sich besonders gut für die Dekoration und für den Wok (www.vanderplassprouts.nl).

### Neue Kreationen für Vender und Buffets

Weiter im Vormarsch sind Snacking- und Fingerfood-Produkte – salzig oder süß – für Vending-Automaten oder Cafeterias in der Gemeinschaftsrestauration. Die «EnjoYes» sind ein mit Marzipan gefülltes Plunderkonfekt, das mit Sauce in einer Snackbox mit zwei getrennten Abteilungen angeboten wird

(www.erlenbacher.de). Das in 50-g-Tüten abgepackte Trockenobst – Pflaumen, Aprikosen, Feigen, Datteln – soll dem Wunsch nach gesunden Produkten für Automaten gerecht werden (www.maitreprunille.com). Ebenfalls für den Vender geeignet sind die harten Eier mit Mayonnaise in einem zweigeteilten Plastikpack.

Für ausgefallene Buffets eignen sich Minicakes mit neuen Geschmacksnoten – Lachs/Dill, Lauch/Rote Paprika, Tomate/Feta/Basilikum, Roquefort/Haselnuss – (www.loeul-et-priot.com), zu denen Saucenfläschchen bereitgestellt werden können (www.hjheinz.com). Attraktiv sind kleine, in Plastikförmchen abgefüllte Starters mit ausgefallenen Rezepten – Lachsrislettes mit Gurke und Schnittlauch-Creme, Krabbe mit Guacamole und Gaspacho, Leber-Crème brûlée mit Pfirsich-Chutney –, die vor dem Servieren nur langsam aufgetaut werden müssen (pers.club-internet.fr/verghina).

## Schlittenhunderennen bei arktischer Kälte



■ **Lenzerheide-Valbella.** Am vergangenen Wochenende fanden in Lenzerheide-Valbella bei bis zu minus 20 Grad die 14. Internationalen Schlittenhunderennen statt. Die über 60 Teams starteten in acht Rennkategorien. Die grössten Gespanne fuhren mit acht Hunden eine Strecke von 15 km und legten diese Strecke in rund 40 Minuten zurück. Die kleinsten Gespanne starteten mit zwei Hunden und absolvierten den 7,5 km langen Rundkurs in rund 25 Minuten. **DST**

## Ramsar-Liste

■ **Feuchtebiote.** Drei ökologisch wertvolle schweizerische Gebirgsfeuchtebiote wurden neu in die Liste der Feuchtebiote von internationaler Bedeutung aufgenommen. Es handelt sich dabei um das Vorfeld des Rhonegletschers (VS) und das gemeinsame Vorfeld des Tschierwa- und Roseggletschers (GR) sowie um das Moorgebiet Laubersmad-Salwidli (LU). Der Schutz von Feuchtegebieten von internationaler Bedeutung ist in der so genannten Ramsar-Konvention geregelt. **DST**

## Auftakt

■ **Karneval in Venedig.** Nachdem jahrelang unzählige Touristen das Zepter beim Mummenschanz in Venedig übernommen hatten, will die Stadtverwaltung in diesem Jahr die Venezianer wieder für das karnevalistische Treiben begeistern – bisher mit geringem Erfolg. Die Lokalzeitung «Il Gazzettino» berichtet, lediglich 20 000 Narren hätten am Wochenende die engen Gassen und Plätze bevölkert – gerade mal ein Drittel der Besucher vom Vorjahr. **KJV**

## ZITAT DER WOCHE

*«Der Schweizer hat im Ausland einen speziellen Ausländer-Bonus. Den soll er ganz gezielt einsetzen und keinesfalls leichtsinnig verspielen.»*

Walter Brander von Cross Culture Coaching im Interview auf Seite 2

## BUSINESS-PEOPLE

■ **Corinne Denzler (39)**, wird ab 1. Mai 2005 als neue Spa-Direktorin für die Tschuggen-Hotel-Gruppe tätig sein. Corinne Denzler war in den letzten sechs Jahren zuständig für den Well-



ness- und Golfbereich der Grand Hotels Bad Ragaz und wird nun für die Entwicklung und den Betrieb der neuen Wellnessbereiche in den vier Häusern der Tschuggen-Hotel-Gruppe (Tschuggen Grand Hotel in Arosa, Sporthotel Valsana in Arosa, The Carlton Hotel in St. Moritz und Hotel Eden Roc in Ascona) verantwortlich sein. (Im Tschuggen Grand Hotel und im Hotel Eden Roc entstehen in den kommenden zwei Jahren Wellness-Oasen von Stararchitekt Mario Botta.) **MD**

■ **Fabienne Karli (25)** wird neu Resident-Manager im Hotel Schiller in Luzern, im Hause ihres Vaters Urs Karli. Die Absolventin der Hotelfachschule Luzern wird als Direktorin für Hotel und Restauration verantwortlich sein. **DST**

■ **Florian Kern** heisst der neue Leiter von Wildhaus Tourismus. Er löst **Dominik Hasler** ab, der eine neue Stelle in der Innerschweiz antritt. Florian Kern ist gelernter Betriebsdisponent, bildete sich zum Marketingplaner weiter und arbeitete unter anderem als Projektleiter des Ticketing bei der Expo.02 und als Teamleiter im Profitcenter Musical & Events bei einem Reiseunternehmer. **DST**

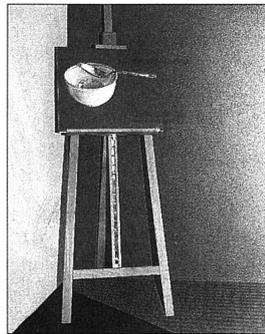
■ **Michel Cottray (43)** ist neuer General Manager des Arabella Sheraton Grand Hotel in Frankfurt. Cottray ist zugleich Area Manager für die Hotels der Region Nord der Arabella Sheraton Hotelmanagement GmbH. Er löst **Reinhard J. Heermann** ab, der seine Laufbahn in Thailand fortsetzt. **DST**

■ **Wechsel am Münchner Flughafen:** Seit 20. Januar 2005 steht das Kempinski Hotel Airport München unter der Leitung von **Holger Schroth**. Der 40-jährige Deutsche führte zuvor mehr als vier Jahre Regie im Kempinski Resort Hotel Estepona an der spanischen Küste. Am Münchner Airport tritt Schroth die Nachfolge von **Peter Sulzenbacher** an, der mit dem neuen Kempinski Barbaros Bay Resort ein luxuriöses Ferienresort im türkischen Bodrum eröffnen wird. **MJP**

■ **Heidi Bruendler** leitet neu das vergrösserte Verkaufsteam der Servair Private Charter AG. Zu ihren Aufgaben gehören neben dem Charterverkauf auch Marketing und Akquisition. **Claudia Keller**, die Anfang Dezember zur Servair gestossen ist, kümmert sich hauptsächlich um Charteranfragen und Offerten. **DST**

«Get together» bei hotellerieuisse

# Ausstellung mit Berner Künstlern



■ **Beim Treppenaufgang.** «Kleine Schüssel mit Suppenlöffel auf rotem Hintergrund.»

■ **Premiere bei hotellerieuisse:** An der Monbijoustrasse 130 in Bern fand letzten Donnerstag die Vernissage der 1. Kunstausstellung in den Räumlichkeiten des Hauptsitzes des Verbandes statt. Gezeigt werden Bilder der beiden Berner Künstler **Marc Bigler** und **Philip Brand** (siehe Kasten). Initiiert und organisiert wurde die Ausstellung von den hotellerieuisse-Mitarbeitern **Simone Küng**, Geschäftsbereich Beruf und Bildung, **Christine Buehler**, Verbandsorgane/Rechtsberatung und **Andy Gilgen**, Nachwuchsmarketing. Und das Echo gross ist, können die drei sich vorstellen, dass dies «nicht die letzte Ausstellung an der Monbijoustrasse» ist. **MD**

Die Ausstellung dauert bis in den Frühling und kann von Montag bis Freitag jeweils von 8 bis 12 Uhr und von 13.30 bis 17 Uhr besucht werden.



■ **Die Aussteller und die Ausstellungsmacher.** Künstler **Philip Brand**, **Simone Küng**, **Christine Buehler** und **Andy Gilgen**, alle drei hotellerieuisse, und **Marc Bigler**, Künstler (v. l. n. r.). **Fotos: Gilbert Perrot**



■ **Welches Bild passt wo am besten?** **Herbert Sidler**, Verbandsleitungsmitglied (r.) und **Christian Hodler**, stv. Direktor hotellerieuisse (2. v. r.) beim Beraten.



■ **Bild mit Damen.** **Iris Strebler**, Verlagsleiterin hotel+tourismus revue, und **Lilo Koller**, Art Consulting (v. l.).



■ **Kennen sich in Künstlerkreisen aus.** **Marlies Loosli**, Verein Bildende Künste Berner Oberland, **Sue Testi**, Kulturmanagerin Interlaken (r.).



■ **Im Hintergrund der «Fön»**, im Vordergrund **Bernd Prehm**, Informatiker, **Fritz Stämpfli**, Lehrer und **Serge Lador**, Künstler (v. l.).



■ **Vernissagegäste aus der Stadt.** **Barbara Steiner**, Steiner Coaching, Bern, und **Matthias Frey**, Erwachsenenbildner, Bern.



■ **Wenn man schon so nah wohnt...** **Claudia Uschatz**, **Trudi Kunz**, **Yvonne Mathys** (v. l.), Nachbarinnen von der Monbijoustrasse 130.

## Marc Bigler

■ **Marc Bigler (1958)** ist gelernter Baumeister und Rahmenvergoldner. Sein beruflicher Werdegang umfasst Weiterbildung in Museologie und Kunsthandel sowie diverse Kurse an der Schule für Gestaltung in Bern. Seit 1990 arbeitet er als freier Künstler mit eigenem Atelier, ab 1991 hat er an mehr als zwei Dutzend Ausstellungen teilgenommen. Mehr als die Hälfte davon waren Einzelausstellungen. International stellte er in Mexiko und in Russland aus. **MD**

## Philip Brand

■ **Philip Brand (1957)** hat nach seiner Ausbildung als Dekorationsgestalter die Claudia Uschatz, Trudi Kunz, Yvonne Mathys (v. l.), Nachbarinnen von der Monbijoustrasse 130.



**HOTELLERIE 8**  
**Knut Rupprecht** | Der Ausbildungschef des Hotels Intercontinental in Genf setzt auf das System «Investors in People».



**HOTELLERIE 9**  
**Christoph Juen** | Der Direktor von hotelleriesuisse am ÖHV-Kongress: Markt China soll kooperativ erschlossen werden.



**TOURISMUS 12**  
**Ab auf die Piste** | Die Wintersportorte und Bergbahnen versuchen, die Kinder wieder fürs Skifahren zu interessieren.



ST on Tour

«Die Branche hat zugelegt»

■ Elf Tourismusregionen hat die Geschäftsleitung von Schweiz Tourismus (ST) besucht. Das Ziel: Erfahrung, wo der Schuh drückt.

Christine Künzler

Mit 250 Tourismusdirektoren, Marketingleitern und Destinationspartnern haben Eva Brechtbühl, Jürg Schmid, Urs Eberhard und Urs Emch, alle ST-Geschäftsleitung, auf der 3. «ST on Tour» gesprochen. Wichtigstes Fazit seitens ST: «Die Branche hat zugelegt. Sie agiert professioneller als vor zwei Jahren, bei unserer letzten Tour», so Eva Brechtbühl. ST werde als Leaderorganisation respektiert. Wie gross die Zufriedenheit der Partner mit ST ist, wird sich zeigen: Eine entsprechende Umfrage werde demnächst ausgewertet.

Eine Anfrage bei Tourismusdirektoren bestätigt den Eindruck Eva Brechtbühls: «Die Diskussionen waren positiv. Uns ging es darum, unsere Partner mit ST ins Gespräch zu bringen», sagt Olivier Federspiel, Direktor von Graubünden Ferien. Der Walliser Tourismusdirektor Urs Zenhäusern spricht von «sehr gelungenen Gesprächen, aktiven und breit gefächerten Diskussionen». Auch Roger Seifritz, der Gstaader Tourismusdirektor, zieht eine positive Bilanz: «ST ist stark auf die Anliegen unserer Partner eingegangen.»

«Wir müssen die Destinationsbildung vorantreiben»

Eines der Hauptthemen war die Frage der Destinationsbildung. «Wir müssen die Destinationsbildung vorantreiben», so Eva Brechtbühl. ST habe eine Studie in Auftrag gegeben, die Nutzen und Handlungsmöglichkeiten von Destinationen aufzuzeigen soll. Eva Brechtbühl spricht von zwei möglichen Ansätzen der Destinationsbildung: Druck von politischer Seite, wie im Berner Oberland und Tessin, oder mittels «Enjoy Switzerland». «In den Enjoy-Switzerland-Pilotorten sind alle Anbieter involviert. Das erzielt einen unbezahlbaren Destinations-Spirit», so Eva Brechtbühl. Ab 2006 soll das Projekt weiteren Destinationen offen stehen.

Thema auf der Schweiz-Tour war auch das Hotelbewertungssystem für Gäste, das ST zusammen mit den Branchenverbänden einführen will. Eingehend unterhalten habe man sich auch über Dienstleistungen, die ST anbietet. Zum Beispiel die Internettechnologie, die Destinationen für ihre Homepage übernehmen können, oder ein gemeinsames Fotoshooting.

Schweizer Freizeitstudie

Reisen: oft bleibt es ein Wunsch

■ Die Schweizerinnen und Schweizer möchten in ihrer Freizeit mehr Reisen und Ausflüge machen oder auswärts essen. In Tat und Wahrheit aber sassen sie letztes Jahr meist vor dem Fernseher, hörten Radio oder lasen Zeitung. Das zeigt eine Univox-Studie.

Christine Künzler

Das Modul Freizeit der Univox-Studie 2004, für dessen Erarbeitung der Berner Tourismusdirektor Hansruedi Müller verantwortlich war, zeigt eine Differenz zwischen dem, was die Schweizerinnen und Schweizer in ihrer Freizeit tun und dem, was sie gerne tun möchten. 80% schauen fast täglich fern, dagegen unternimmt lediglich 1% fast täglich einen Ausflug, 10% reisen einmal wöchentlich, 37% mindestens einmal monatlich und 47% reisen weniger als einmal pro Monat. Doch 82% der Befragten geben an, mehr reisen zu wollen. Unternehmen letztes Jahr 48% der Befragten mindestens einmal monatlich eine Reise oder einen Ausflug, waren es vor vier Jahren noch 61%, vor acht Jahren jedoch nur 40%. Anders das Bild der wöchentlichen Ausflügler: 11% waren es im 2004, 23% im 2000.

6% der Befragten assen im 2004 fast täglich im Restaurant, 36% wöchentlich, 39% monatlich, 17% seltener. 70% gaben an, sie möchten in ihrer Freizeit häufiger auswärts essen können.

Freizeitbedürfnisse: Eine Chance für den Tourismus

16 von 18 nachgefragten Freizeitbeschäftigungen möchten die Schweizerinnen und Schweizer häufiger ausüben, als sie es heute tun. Hier zeigt sich, dass ihre Bedürfnisse grösser sind als ihre zeitlichen und finanziellen Freizeitbudgets. Gewachsen ist beispielsweise das Bedürfnis, zu faulenz und nichts zu tun (55%). 57% möchten sich mehr mit der Familie beschäftigen, 53% mehr Bücher lesen, 48% mehr Sport treiben, und 46% der Befragten geben an, mehr kulturelle Veranstaltungen besuchen zu wollen. Eine Chance für den Tourismus: Diese Freizeitbeschäftigungen verbinden sich gut mit Ferien. Die Ferien lassen die Musse zu, ein Buch zu lesen, Sport zu treiben oder Zeit mit der Familie zu verbringen.

Nicht gefragt sind Gartenarbeiten und ehrenamtliche Dienstleistungen: Der Anteil jener, die das weniger tun möchten als sie es tun müssen, ist



■ Freizeitbeschäftigung Nummer 1. Fernsehen ist das, was die Schweizer in ihrer Freizeit am häufigsten tun. Sie sitzen fast täglich mindestens eine Stunde vor der Glotze. Eigentlich aber würden sie lieber reisen und Ausflüge machen. Foto: express

höher als jener, die das vermehrt tun wollen.

Die meisten können sich unter Wellness etwas vorstellen

Untersuchungen angestellt hat die Studie auch zum Thema Wellness. Fast 90% der Befragten können mit diesem Begriff etwas anfangen. Für 59% bedeutet Wellness körperliche und geistige Betätigung, ausgewogene Ernährung und Entspannung, das heisst, sie haben eine ganzheitliche Sicht von Wellness. 20% der Befragten verstehen unter Wellness «nichts tun und geniessen», 10% «aktiv Sport treiben». 26% der Befragten in der Westschweiz, 4% in der Deutschschweiz (total 11%) können sich unter Wellness nichts vorstellen. 1998 gaben noch 36% der Befragten an, sich unter Wellness nichts vorstellen zu können. Laut Univox-Umfrage 2004 haben Frauen davon eine klarere Vorstellung als Männer, jüngere Leute nehmen den Trend stärker wahr als ältere.

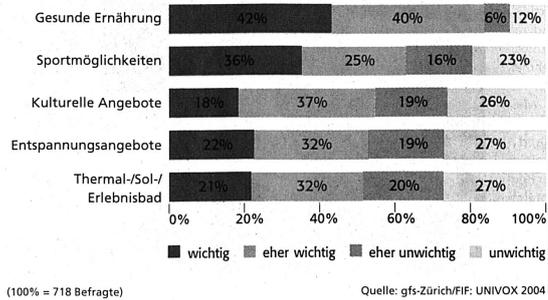
82% der Befragten erachten «gesunde Ernährung» als wichtigen oder eher wichtigen Bestandteil des Wellness-Angebots (vgl. Grafik). Überdurchschnitt-

lich wichtig ist die gesunde Kost für Frauen, Menschen der höheren Einkommensklassen und besser Gebildete. Für die Romands sind alle Wellness-Angebote generell etwas weniger wichtig als für die Deutschschweizer. Doch im Vergleich zu 1998 haben alle Wellness-Elemente für alle Schweizerinnen und Schweizer an Bedeutung gewon-

nen. Vor allem Entspannungsangebote wie Massage, Yoga oder Meditation sind bedeutender geworden. In ihren Ferien am häufigsten genutzt haben die Befragten das Wellness-Element «kulturelle Veranstaltungen»: 58% besuchten mindestens eine wöchentlich.

In der Umfrage des gfs-Forschungsinstituts mit Universitäten wurden 718 Schweizer befragt.

Wichtigkeit von Wellnessangeboten



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

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

«DAS VERSICHERUNGSANGEBOT DER HOTELA HAT UNS ÜBERZEUGT.»  
 Rund 4000 Unternehmen aus der Schweizer Tourismus- und Freizeitindustrie vertrauen in die Dienstleistungen der HOTELA.  
  
[WWW.HOTELA.CH](http://WWW.HOTELA.CH)

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

Gütesiegel «Investors in People»

# Genfer Hotel gibt gutes Beispiel ab

Die Verleihung des Gütesiegels «Investors in People» an das Genfer Hotel Intercontinental bot der Schweizer Tourismusbranche letzte Woche Gelegenheit, sich für ein Personalführungsinstrument zu interessieren, das perfekt auf ihre Bedürfnisse zugeschnitten ist.

Miroslaw Halaba

Als Dienstleistungsbranche par excellence dürfte der Schweizer Tourismus im Beispiel des Genfer Hotels Intercontinental eine weitere Möglichkeit zur Leistungssteigerung sehen. Nach der Einführung des gleichnamigen Systems konnte das Genfer 5-Sterne-Haus letzte Woche offiziell das Gütesiegel «Investors in People», abgekürzt IIP, in Empfang nehmen.

Das Anfang der Neunzigerjahre in Grossbritannien entstandene Label richtet sich an Unternehmen jeder Art. Da es auf den Bereich Human Resources zielt, ist es jedoch massgeschneidert für Dienstleistungsunternehmen. Vergleichend könnte man sagen, das IIP sei fürs Personal, was die ISO-Normen für die Organisation. Der Prozess, der zum Erwerb und zur Erneuerung führt – das Label ist drei Jahre gültig –, zwingt einen Betrieb zur gründlichen Befassung mit allen Fragen des Perso-

nals und seiner Ausbildung. Als Gegenleistung erhält er einen Wettbewerbsvorteil, denn – wie die Initiatoren des Labels betonen – seine Angestellten sind höher qualifiziert und motiviert.

## Abstimmung auf das neue Hotelprodukt

Das Hotel Intercontinental, das sich nach einer ausgedehnten Renovation im letzten Jahr eine neue Identität geben will, hat mit der Erlangung des Gütesiegels ein weiteres Etappenziel erreicht. Bekanntlich sind im Hotel mehrere wichtige Veränderungen im Gange, darunter die Verlegung der Réception vom ersten Stock ins Erdgeschoss. Das Budget beträgt rund 35 Mio. Franken. «Wir wollen das Intercontinental zu einem der besten, wenn nicht zum besten Geschäftshotel Genfs machen,» lässt Generaldirektor François Chopinet verlauten. Das Label schaffe ein Dienstleistungsbewusstsein, das der Kunde wahrnehmen werde.

Die etappenweise Einführung des IIP (siehe Box) erfolgte im Rahmen eines Pilotprojekts mit der Unterstützung des Genfer Kantonalfonds für berufliche Aus- und Weiterbildung (FFPP), an dem zwölf Unternehmen beteiligt sind. Dank den Strukturen seiner Kette konnte das Hotel Intercontinental seine Aufgabe ohne externe Berater erfüllen und sparte dadurch 17 000 bis 30 000 Franken, und es war auch das erste Unternehmen



Strahlen um die Wette. Die Mitarbeiter des Genfer Hotels Intercontinental freuen sich über die Verleihung des Gütesiegels «Investors in People». Sie haben viel dafür getan. Foto: Studio Casagrande/Hotel Intercontinental

im Pilotprojekt, das sich bei den Zertifizierungsbehörden anmeldete.

«Um den Forderungen des Labels zu genügen, hat das Hotel grosse Anstrengungen zur Entwicklung der Kommunikation unternommen.» Und es geht um «Kommunikation in zwei Richtungen»,

wie Bildungsdirektor Knut Rupprecht betont. In monatlichen, wöchentlichen und täglichen Zusammenkünften können sich die 225 Mitarbeitenden regelmässig über den Betrieb informieren und Vorschläge unterbreiten. Zusätzlich hat das Haus ein Leistungs- und Führungssystem ausgearbeitet, das die Grundlage für eine gut geplante und gezielte Mitarbeiterausbildung bildet.

gleichen Kette angehört wie das Intercontinental und die Firma TNT Swiss Post. Dies dürfte sich jedoch ändern. Der Schweizerische Verband für Weiterbildung will das Label mit der Unterstützung des Staatssekretariats für Wirtschaft (Seco) zunächst in der Deutschschweiz fördern und hat in diesem Landesteil 13 Zertifizierungsberater ausgebildet. Nach Auskunft des Projektverantwortlichen Bernhard Grämiger wurden sie alle beauftragt, je mindestens zwei am Label interessierte Unternehmen zu finden. Am 3. März werden in Zürich etwa 50 Unternehmen zu einer Informationssitzung erwartet.

Aus dem Französischen übersetzt von Christina Miller (CF, Seite 4).

Informationen: [www.investorsinpeople.co.uk](http://www.investorsinpeople.co.uk), [www.alice.ch](http://www.alice.ch); [bernhard.graemiger@alice.ch](mailto:bernhard.graemiger@alice.ch)

Anzeige

## Der neue Trockensauger Kärcher T 12/1 Staubsaugen, so leise wie noch nie



Mit seinem **extrem niedrigen Geräuschpegel** empfiehlt sich der neue **Flüster-Trockensauger T 12/1** als rück-sichtsvoller Helfer in lärmempfindlichen Bereichen. Innovativ und damit eine Klasse für sich ist auch seine übrige Ausstattung: die praktische Kabelaufbewahrung, am Turbinenkopf oder am ausklappbaren Kabelhaken, die im Gehäuse integrierte Parkposition für die Bodendüse, der grosse Fuss-schalter oder der spezialgeformte Krümmer mit robustem Metallsaugrohr. **Behälterinhalt 12 l. Kabellänge 12 m.** Inkl. Zubehör: Kombidüse, 1 St. Vlies-Filtertüte.

Art.Nr.: 1.355-102

403,-

Preis inkl. MwSt. inkl. 6,- vRG

Einfach sauber

Kärcher AG • Industriestrasse 16 • 8108 Dällikon • Infoline 0844 850 863 • Fax 0844 850 865 • [www.kaeercher.ch](http://www.kaeercher.ch) • [info.verkauf@kaeercher.ch](mailto:info.verkauf@kaeercher.ch)

## Entwicklung des Labels in der Schweiz

Das IIP-Label ist bereits an 36 000 Unternehmen in 33 Ländern verliehen worden. In der Schweiz gibt es bisher nur drei zertifizierte Betriebe. Neben dem Hotel Intercontinental sind dies das Hotel Crowne Plaza in Genf (das der

## «Investors in People»: Einführung in mehreren Etappen

Die Einführung des Systems «Investors in People» (IIP) im Hotel Intercontinental erfolgte in sechs Schritten:

- **Bewusstseinsbildung.** Zuerst wurde das IIP-Prinzip dem Kader und den Mitarbeitenden vorgestellt.
- **Diagnose.** Ein Panel von Mitarbeitenden erhielt einen Fragebogen, der als Grundlage für eine Bestandesaufnahme und die Bestimmung der Handlungsprioritäten diente.
- **Planung.** In den Abteilungen wurden Ausschüsse beauftragt, IIP-Initiativen zu lancieren. Sie formulierten Ziele, nach denen Massnahmen und Ausbildungspläne festgelegt werden konnten.

– **Einleitung und Umsetzung.** Alle Mitarbeitenden wurden über die ihnen vorgegebenen Ziele informiert. Die Ausbildungsprogramme liefen an und das Evaluations- und Leistungssystem wurde eingeführt.

– **Evaluation.** Ein IIP-Experte aus Grossbritannien führte 34 Gespräche mit Mitarbeitenden seiner Wahl. Er wollte feststellen, ob die initiierten Massnahmen gut verstanden und in ihrem Kontext umgesetzt wurden.

– **Akkreditierung.** Der IIP-Experte vertrat seinen Bericht und seine Empfehlung vor einem Gremium aus Vertretern IIP-zertifizierter Unternehmen. MH

Hotel Astoria, Luzern

## 20-Mio.-Projekt: Entscheid an der Urne

Urs Karli will das Hotel Astoria zum grössten Hotelkomplex der Stadt Luzern mit einem Gesamtangebot von 500 Betten ausbauen. Noch muss er aber eine wichtige Hürde nehmen. Weil das Projekt des Architekturbüros Herzog & de Meuron (siehe Bild) in einigen Punkten, wie der Fassadenhöhe, dem Bebauungsplan widerspricht, muss dieser geändert werden. Die Luzerner stimmen am 27. Februar darüber ab. Letzte Woche nun ging Karli in die Offensive und präsentierte sein Projekt: Der geplante Neubau verbindet den Hotelbau von 1957 mit dem Annexbau von 1990. Eine Lobby, 72 Zimmer und ein Kongressaal werden darin untergebracht. Karli rechnet mit Kosten von rund 20 Mio. Franken.



Das «Astoria» mit dem geplanten Anbau. Foto: Herzog & de Meuron

Zentrale Themen China und «Low Budget»

# ÖHV-Kongress: «Billig» oder «Luxus»

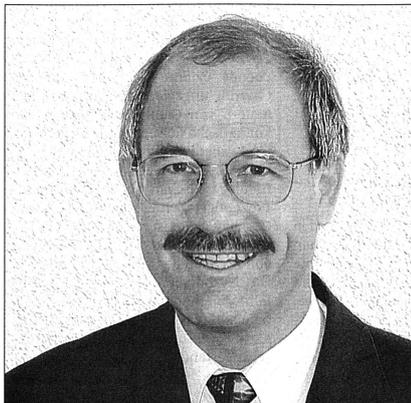
■ Am Jahreskongress 2005 der Österreichischen Hoteliervereinigung im Tiroler Skidorf Galtür war die Schweiz mit zwei Vortragenden prominent vertreten: Christoph Juen, Direktor von hotelleriesuisse, und Daniel Staib, Handelsforscher vom Gottlieb Duttweiler Institut.

Heribert Purtscher

Christoph Juen widmete sich dem Zukunftsmarkt China – nach seinen Worten ein «century event» –, während Daniel Staib auf das «Billigzeitalter» (Age of Cheap) zu sprechen kam und dem internationalen Fachpublikum auf pointierte Weise erläutern wollte, «warum billig immer gut ist».

## Christoph Juen: «China durch Kooperationen erschliessen»

Juen betonte: Noch wichtiger als Themen wie der ADS-Status oder Broschüren à la «Chinesen zu Gast in der Schweiz» sei es, das «missverständliche China» als «die kaum bekannte Weltmacht» zu begreifen und ernst zu nehmen. Juen rückte die chinesische Denkweise und Mentalität in den Vordergrund. Dazu gehöre eine pragmatische Haltung: «Wahr ist, was funktioniert». Die Gepflogenheiten verlangen sprach-



■ Christoph Juen und Daniel Staib. Der Direktor von hotelleriesuisse und der Handelsforscher vom Gottlieb Duttweiler Institut setzten mit ihrem Marktwissen vielbeachtete Akzente am Kongress der Österreichischen Hoteliervereinigung. Fotos: htr/zwg

liche Anpassung (z. B. chinesische Bezeichnungen für Firmennamen), eine langfristige Partnerschaft als Ziel und eine insgesamt «freundliche und friedliche Atmosphäre». Entscheidend, hob Juen hervor, ist für Chinesen der persönliche Eindruck. Sie erwarten die wichtigen Elemente nicht zu Beginn, sondern eher am Ende eines Gesprächs. Der Partner steht im Mittel-

punkt, geboten sind Aufmerksamkeit und Zurückhaltung.

Unter den Konsumgewohnheiten hob Juen die «kurzen Wahrnehmungshorizonte» hervor: die Chinesen leben im Hier und Heute, Probleme von morgen sind uninteressant. 2003 wurden 20,2 Millionen Auslandsreisen unternommen (davon 100.000 Übernachtungen in der Schweiz), für 2020 wer-

den 100 Millionen prognostiziert (davon Schweiz: 800.000). Als spendable Gäste lassen die Chinesen 400 Dollar pro Person und Tag springen (Europäer: 220 Dollar). Das Motto könnte lauten: sparen zu Hause, shoppen im Ausland. – «China unterscheidet sich grundsätzlich von den Märkten in Europa und Amerika: die Berücksichtigung der chinesischen Denkweise ist

entscheidend für den Erfolg!», fasste Juen zusammen. «China ist eine Chance für den gesamten europäischen Tourismus. Der Markt sollte grossräumig durch Kooperationen erschlossen werden». Keinesfalls sollten Hoteliers versuchen, die neuen Gäste mit ruinösen Dumpingpreisen anzulocken: «Besser langsam wachsen, dafür zu wirtschaftlich haltbaren Preisen.»

## «Billig wird längst nicht mehr mit schlecht gleichgesetzt»

Das Billigzeitalter ist da. Nicht nur der Detailhandel trommelt mit «Geiz ist geil». Auch im Tourismus hat mit Billig-Airlines und Low-Cost-Hotels das «Age of Cheap» seinen Einzug gehalten. «Billig wird von den Kunden längst nicht mehr mit schlecht gleichgesetzt. Vielmehr ist «Billig» eine Grundvoraussetzung der Kundenerwartungen geworden. Billig in die Ferien zu fahren ist schick» – so die Botschaft von Daniel Staib vom Zürcher GDI.

Der Megatrend «Age of Cheap» kennt aber auch den Gegentrend des boomenden Premium- und Luxus-segments. Die Mitte verschwinde dagegen. Laut Staib entwickelt sich ein neuer Konsumententyp, der «hybride Konsument». Dieser kombiniert Billiges und Teures, Edles und Einfaches. Waren seine Eltern noch mit steigenden Preisen aufgewachsen, so weiss er, dass vieles billiger wird.

## Hotelklassifikation

# «Superior» in Österreich

■ Auch die Österreicher Hoteliers sollen – wie die Schweizer – zu den Klassifikations-Sternen den Zusatz «Superior» erarbeiten können. Vorbehalten ist dieser Zusatz allerdings nur 4-Sterne-Hotels. Die Österreichische Hoteliervereinigung kritisiert dieses neue Label.

Heribert Purtscher

Die spektakulärste Neuerung in der österreichischen Hotelklassifikation ist der Zusatz «Superior», den der Fachverband Hotellerie in der Wirtschaftskammer Österreich für den 4-Sterne-Bereich einführen will. Diesen Zusatz – ein «S» auf der üblichen grünen Tafel mit den goldenen Sternen – erhalten Betriebe, die sich aktiv darum bemühen, dass sie 90 Prozent der Vorgaben für ein 5-Sterne-Haus erfüllen, und die sich einem Mystery-Guest-Prozedere unterziehen.

Kritik kommt von der Österreichischen Hoteliervereinigung (ÖHV). Von einem «Schnellschuss aus der Hüfte» spricht ÖHV-Präsident Sepp Schellhorn: «Die Fehler seien schon in der Vergangenheit gemacht worden. Nicht wenige Hotels hätten einen vierten Stern bekommen, obwohl sie es eigentlich nicht verdienten.»

## Österreich: 60 Fünf-Sterne- und 2000 Vier-Sterne-Hotels

Im Fachverband, wo die definitive Entscheidung zur «S-Klasse» im Mai fallen soll, verteidigt man die Pläne. In Deutschland, wo es den Zusatz in allen Kategorien, sogar im 1-Sterne-Bereich, gebe, habe sich das System bewährt. Die Schweiz wolle ab Mitte 2006 mit «Superior» im 3-, 4- und 5-Sterne-Bereich starten, und auch Südtirol plane Ähnliches im 3- und 4-Sterne-Segment.

In Österreich gibt es rund 60 Hotels der 5-Sterne-Kategorie, dafür aber

knapp 2000 Hotels mit vier Sternen. Hans Melche, Obmann des Fachverbands, schätzt, dass sich rund 5 Prozent der bestehenden 4-Sterne-Betriebe um den «Superior»-Zusatz bemühen werden.

Die österreichische Hotelklassifikation wird grundsätzlich von verschiedener Seite her kritisiert. So hat das «Le Meridien» an der Wiener Ringstrasse zum Beispiel komplett auf eine Sterne-Kategorisierung verzichtet und sich allein auf die Strahlkraft seines Namens verlassen. Stein des Anstosses war die Tatsache, dass in der 5-Sterne-Luxuskategorie Bad und WC getrennt sein müssen, dies im Le Meridien aus baulichen Gründen (Adaptierung eines bestehenden Ringstrassen-Baus) jedoch nicht möglich war.

## ÖHV-Präsident: 4-Sterne-Bereich «zu stark aufgebläht»

Nach der Meinung von ÖHV-Präsident Sepp Schellhorn ist der 4-Sterne-Bereich in Österreich zu stark aufgebläht. Die «Superior»-Idee komme hauptsächlich aus den touristischen Hochburgen im Westen Österreichs. Er verstehe es, so Schellhorn, wenn diese Hoteliers, die in den letzten Jahren sehr viel investiert hätten, jetzt versuchten, sich von den Betrieben, die weniger investierten und trotzdem den vierten Stern bekamen, abzusetzen.

Für Schellhorn wäre die Superior-Einführung ab Sommer/Herbst 2005 – wenn sie denn im Mai in den Kammergremien endgültig beschlossen wird – eine «Hauruckaktion», die zu schnell kommt. Zuerst sollte nach Schellhorns Meinung evaluiert werden – und zwar mit Hilfe von aussen kommender Gutachter –, wie die Situation tatsächlich ist und wer überhaupt einen vierten Stern verdient.

Eine Umfrage der ÖHV unter den deutschen Gästen habe ergeben, so Schellhorn, dass sich die Gäste mit der Kategorisierung nicht wirklich auskennen würden. Schellhorn: «Das unterstützt unsere Argumente.»

Anzeige

**Michel** ORIGINAL SUISSE 1929

Jetzt bestellen! Michel in **Aktion**

–.20 günstiger

–.10 günstiger

–.20 günstiger

Aktion gültig vom 7. bis 19. Februar 2005 bei Ihrem Getränkegrossisten.

## Gastro-Taxi

## Günstiger dank Mehrfahrtenkarte

■ Gastro Kreuzlingen bietet als Antwort auf die seit Anfang Jahr geltende 0,5-Promille-Grenze für Autofahrer den Gästen eine «Gastro-Taxi-Card». Diese funktioniert ähnlich wie eine Mehrfahrtenkarte beim öffentlichen Verkehr. Die Karte ist in sieben Tarifzonen unterteilt, enthält zehn Talons und kostet 55 Franken. Für eine Fahrt innerhalb von Kreuzlingen verlangt das involvierte ortsansässige Taxiunternehmen beispielsweise 2 Talons. Die Talons berechnen sich eine bis vier Personen zu einer Fahrt innerhalb des Gebiets. Die «Gastro-Taxi-Card» ist nur beim Gastro-Nacht-Taxi gültig. Die Fahrpreise sollen unter dem Normalpreis kalkuliert sein, da sich das Taxiunternehmen eine bessere Auslastung verspricht. Betellig sind 150 Gastro-Betriebe. GSG

## Vierwaldstättersee

## Schiffahrtsgesellschaft kocht wieder selber

■ Die Schiffahrtsgesellschaft Vierwaldstättersee wird ab 2006 die Gastronomie in Eigenregie führen: Grund: Die Gastronomie wird immer wichtiger.

Gudrun Schlenczek

25 Jahre sorgte ein Externer um das leibliche Wohl der Gäste der Schiffahrtsgesellschaft Vierwaldstättersee (SGV): Die Schiffahrtsgastronomie AG tritt Ende 2005 als Mieterin der Cook&Chill-Zentralküche in der Werft und Pächterin auf den fünf Dampf- und 15 Motorschiffen zurück.

«Wir wollen freier und näher am Markt agieren können», erklärt SGV-Direktor Martin Bütikofer den Schritt. «Die Gastronomie wird für die Schiff-

fahrt immer wichtiger.» Der Gastroanteil am Jahresumsatz der SGV von 25 Mio. Franken liege heute bei rund 40 Prozent, Tendenz steigend. Der moderne Schiffahrts-Kunde wolle vermehrt Ticket und Gastronomie an Bord als Package kaufen und vorab wissen, was die gesamte Reise ihn kostet – inklusive Essen und Trinken.

## Die Schnittstellen für den Kunden minimieren

«Wir wollen die Schnittstellen für den Kunden minimieren. Zudem können wir so gut All-inclusive-Angebote schnüren», so Bütikofer weiter und folgt damit dem Beispiel Thunersee. Die BLS-Schiffahrt teilt sich das Reservationsbüro mit dem Gastronomiebetreiber SV-Service. Bütikofer will zu-

dem neue kulinarische Packages kreieren: Dem SGV-Direktor schweben zum Beispiel in Zusammenarbeit mit Tour-Operators indische bis chinesische Fahrten vor, für die dann der entsprechende externe Gastronom für das Catering engagiert wird oder das Anheuern von Gault-Millau-Köchen für kulinarische Reisen. Der Hauptsatz wird allerdings das «Basisgeschäft» bleiben: Die zu gründende Gastronomiegesellschaft soll eine hundertprozentige Tochter der SGV sein, ein Geschäftsleiter ist noch zu suchen.

Der Zeitpunkt für eine Trennung von der Familie Schmidli war günstig: Da der Inhaber der heutigen Schiffahrtsgastronomie AG, Erwin Schmidli, bereits das Pensionsalter erreicht hat, hätte sowieso ein Generationenwechsel angestanden.

## Gourmetführer

## Michelin stampft Benelux-Guide ein

■ Die 50 000 Exemplare des «Michelin Benelux 2005» wurden letzte Woche wegen «eines Irrtums bei der Vergabe eines Bib-Gourmand» zurückgezogen. Dahinter steht ein handfester Skandal: Der neue Führer hatte dem Restaurant «Ostend Queen» an der belgischen Nordseeküste einen «Bib» zugeteilt, obwohl das Etablissement bei Drucklegung des Guides im Dezember noch gar nicht eröffnet war. Wie Patron Ferdinand David dem belgischen «Le Soir» mitteilte, hat der Brüsseler 3-Sterne-Koch Pierre Wynants seine guten Beziehungen für ihn spielen lassen. Die abschliessende Michelin-Begründung für den Rückzug ist jedoch eindeutig: «Der Prozess qualitätsvoller Ausarbeitung wurde für diesen Führer nicht respektiert». HAS



**Food**

## Backwaren



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

## Kaffeerösterei



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

## Gastro-Grosshandel



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

www.prodega.ch

## Gastro-Grosshandel



bringt Genuss in die Gastronomie \* apporte les saveurs à la gastronomie

Logistik Zentrum	Telefon
8953 Dietikon	01 746 55 55

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

www.howeg.ch

## Gastro-Grosshandel



Growa CC	Tel./Tél.
4512 Bellach	032 644 21 44
3543 Emmenmatt	034 402 30 13
4900 Langenthal	062 919 03 93
3812 Wilderswil	033 826 16 16

Internet: www.growa.ch

## Gastrolieferservice

SIE HABEN DIE GÄSTE.



Wir die Marken.



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

## Top-Adressen

- Kaffeemaschinen  
Machines à Café  
Cappuccino SA  
Puils-Godet 8  
2000 Neuchâtel
- Offenausschank-Anlagen  
POST-MIX AG  
www.postmix.com
- Treuhand für  
Hotellerie und Restauration  
Gastroconsult AG  
Blumenfeldstrasse 20  
8046 Zürich  
www.gastroconsult.ch
- Treuhand für  
Hotellerie und Restauration  
HRT Revisions AG  
Blumenfeldstrasse 20  
8046 Zürich  
Telefon 01 377 54 32

## Gastro-Grosshandel

Cash-Carry  
**CCA Angehrn**  
Frühe für Profis.

- Engros-Frischmarkt
- Engros-Lebensmittelmarkt
- Engros-Nonfoodmarkt

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

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



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

Berner Pilotprojekt

# Ja-Wort auf See oder Berg

■ Eine Heirat auf dem Thunersee oder dem Niesen statt auf dem Zivilstandsamt: Das soll im Kanton Bern schon bald Wirklichkeit werden.

Die sieben Zivilstandsämter des Berner Oberlands wollen mit der Zeit gehen und ab Juli 2005 spezielle Trauungen anbieten. Zu diesem Zweck suchen sie die Zusammenarbeit mit interessierten Partnerorganisationen im Tourismus. Beim Pilotprojekt geht es darum, den engen Spielraum, den die bundesrechtlichen Vorgaben geben, möglichst auszuschöpfen. So sind Trauungen unter freiem Himmel zwar nach wie vor nicht möglich. Die Projektverantwortlichen stellen sich aber attraktive Lokalitäten auf Bergen, in Schlössern, Hotels oder

Museen vor. Auch auf Schiffen oder in speziellen Bahnwagen sind Eheschliessungen möglich, sofern diese still stehen und damit der Ort des Ja-Worts – das heisst die Gemeinde – genau bestimmt werden kann.

Auslöser für das neue Angebot waren regelmässige Anfragen, ob auf bekannten Bergen im Berner Oberland geheiratet werden könne. Das Pilotprojekt soll aber auch eine Angleichung an die weltweiten Möglichkeiten bringen. Es heiraten nämlich bereits 10 Prozent der Berner Brautleute im Ausland. Überdurchschnittlich viele entscheiden sich dabei für Las Vegas. Betriebe, die an einer Partnerschaft für spezielle Heiratsanlässe interessiert sind, können die Unterlagen beim Zivilstandsamt Kreis Interlaken beziehen. Eingabefrist ist der 28. Februar 2005. TL

Verkehrshaus Luzern

# Die Besucherzahlen ziehen wieder an

■ Das Verkehrshaus in Luzern hat sich vom Besuchertief erholt: Im Jahr 2004 wurden 778'934 Besucher gezählt. Das sind 56'000 mehr als im Vorjahr.

Daniel Suter, Direktor des Verkehrshauses, zeigte sich mit dem vergangenen Betriebsjahr zufrieden. Er wies aber darauf hin, dass die Besucherzahlen erst durchschnittlich seien, auch wenn die Erosion der Vorjahre aufgefangen werden konnte. Schmerzlich in Erinnerung bleibt das Hiffyer-Unglück, bei dem eine indische Touristin ums Leben kam. Der Unfallbericht liegt nach wie vor nicht vor. Im laufenden Jahr will das Verkehrshaus unter anderem mit der Ausstellung «Auto – Leidenschaft auf vier Rädern» Akzente setzen. TL



■ Ballonfahrer Bertrand Piccard eröffnete im November die neu gestaltete Luftfahrthalle. Der Traum vom Fliegen geht auch 2005 weiter. Foto: Photopress



## Non-Food

### Kaffeemaschinen

**cafina**  
Kaffeemaschinen für Gastronomie und Betriebsverpflegung

Cafina AG  
Römerstrasse 2  
5502 Hunzenschwil  
Tel. 062 889 42 42  
Fax 062 889 42 89  
info@cafina.ch, www.cafina.ch

### Gastro- und Heimtextilien

## Gastfreundschaft mit Stil ...

... vom Fachgeschäft für:

- Bankett- und Tafel-Tischwäsche
- fleckabstossende Tischwäsche
- Küchenwäsche
- Bettwäsche und Betttücher
- Bettwaren
- Frottierväsche

**HUNKELER**  
GASTRO- UND HEIMTEXTILIEN

Eduard Hunkeler · Gastro- und Heimtextilien  
Rosenweg 1 · 6260 Reiden  
Telefon 062 758 23 07 · Natel 079 647 01 77  
Fax 062 758 41 47  
hunkeler.gastro.textil@bluewin.ch

### Wellness-Anlagen

## KLAFS

Die Wellnessspezialisten

Sauna / Sanarium

**Klafs Saunabau AG**  
Oberneuhofstrasse 11  
CH-6342 Bear  
Telefon 041 760 22 42  
Telefax 041 760 25 35  
www.klafs.ch  
baar@klafs.ch

Weitere Geschäftsstellen in:  
Bern, Brig VS, Chur GR, Carens VD, Dietikon ZH

### Grossküchen-Anlagen

GROSSKÜCHEN SELF-SERVICE-ANLAGEN

## schmocker AG

Ihr Spezialist für die Fabrikation und Einrichtung von GROSSKÜCHEN UND SELF-SERVICE-ANLAGEN

Dammweg 15 – 3800 Interlaken  
Telefon 033 828 38 48 – Fax 033 828 38 38  
www.schmocker-ag.ch – info@schmocker-ag.ch

### Kältetechnik

**coolwave ag**

die kühle welt für professionelle kältetechnik

industrie neuhof 4, ch-3422 kirchberg  
tel. 034 445 69 80 / fax 034 445 69 83  
info@coolwave.ch / www.coolwave.ch

### Raumtrennsysteme

**DORMA**

DORMA AG, Thal  
T 071 886 46 46 – F 071 886 46 56

DORMA SA, Lausanne  
T 021 641 66 50 – F 071 641 66 55  
info@dorma.ch

Mobile Trennwände für moderne Lebensräume.

### Grossküchentechnik

E L R O

Grossküchentechnik

www.elro.ch

### Küchenzubehör

**NOSER-INOX**  
Gastronomie-Kochgeschirr

Die Qualität, die für Profis zählt.

Noser-Innox AG  
CH-5452 Oberrohrdorf  
Tel. 056 496 45 12  
Fax 056 496 58 66  
www.noser-innox.com  
info@noser-innox.com

### Innenausbau

**Strasser**

Gastro Innenausbau Hotel Innenausbau  
Bar-Bufferanlagen Hotel Empfangsanlagen

3608 Thun info@strasserthun.ch  
Telefon 033 334 24 24 www.strasserthun.ch

### Bargeldloses Zahlen

**XA SMART SOLUTIONS FOR RETAIL**

XA SA www.xa-ch.com  
Rte du Crochet 7 Tel.: 026 460 55 20  
CH-1762 Givisiez Fax: 026 460 55 29

Zahlungsterminals • Terminals de paiement

### Verbrauchsmaterial

**Distrimondo AG**  
Oberebene 57  
5620 Bremgarten

Alles was die Gastronomie (ver)braucht.

Telefon 056 648 23 00  
Fax 056 648 23 29  
info@distrimondo.ch  
www.distrimondo.ch

### Textilien

Schwob & Co. AG  
Leinenweberei  
Kirchbergstrasse 19  
3401 Burgdorf

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

**Schwob**  
textiles of Switzerland

### Hotelwäsche

**Der Partner**  
für textile Hotel- und Gastronomieausstattung

Tischwäsche · Frottierväsche · Bettwäsche  
Bettwaren · Küchenwäsche · Sondergrößen  
Berufsbekleidung · Einküchungen · Einwebungen

Spürbar Qualität

**wäschekrone**

Tel. 0848 – 804100 · www.waeschekrone.ch

## Ein Eintrag im «Marktplatz» bringt Erfolg!

### Gastropapiere

**WIDA Papiere AG**  
Servietten- und Papierwarenfabrik

3000 Bern 5  
www.wida.ch  
info@wida.ch  
Tel: 031 381 83 33  
Fax: 031 381 83 83

### Namensschilder/Werbeartikel

**HAENNI PROMOTION**

**Werbe- und Geschenkartikel**  
Namensschilder mit Stil und Qualität,  
starke Magnete, weltweit millionenfach bewährt

Generalvertretung Schweiz:  
Haenni Promotion  
Chnübri 48, CH-8197 Rafz  
☎ 01 869 41 00, E-Mail: info@haennipromotion.ch  
www.haennipromotion.ch

## Madrisa: Neue Zubringerbahn

■ **Finanzierung.** Die Gemeinde Klosters will sich mit 3,15 Mio. Franken an der Sanierung der Bergbahnen Klosters-Madrisa beteiligen. Ausserdem soll ein Investitionshilfedarlehen des Bundes in der Höhe von 1,53 Mio. Franken verbürgt werden. Dies ist der Botschaft des Gemeindevorstandes an den Gemeinderat zu entnehmen, die letzte Woche veröffentlicht wurde.

Das Unternehmen der Davos Klosters Bergbahnen AG rechnet mit Investitionen von 11,5 Mio.

Franken, um den Betrieb langfristig zu sichern. Gebaut werden muss eine neue Zubringerbahn, deren Kosten auf 5,1 Mio. Franken veranschlagt werden. Die Betriebsbewilligung der bestehenden Anlage läuft Ende April 2006 aus. Laut der Botschaft will sich die Nachbargemeinde Saas im Verhältnis der Logiernächte mit einem Zehntel des Klosterser Beitrages an der Sanierung beteiligen. In beiden Gemeinden müssen die Stimmbürger die Finanzhilfen noch gutheissen. **TLsda**

## Fespo-Bilanz

■ **Zürich.** Die 15. Fespo, die grösste Ferien- und Freizeitmessen der Schweiz, ist am Sonntag zu Ende gegangen. 71 279 Besucher stömten durch die Messehallen. Das sind 1,9 Prozent mehr als im Vorjahr (69 950 Besucher). Wie die Veranstalter mitteilten, waren erstmals seit dem Umzug in die Messe Zürich alle sechs Hallen belegt. Insgesamt 744 Aussteller präsentierten ihr Angebot. Gastland war das Sultanat Oman. Die nächste Fespo findet vom 26. bis 29. Januar 2006 statt. **TL**

## Tourismus im Jahr 2004 auf Rekordniveau

■ **Reisen bleibt beliebt.** Trotz Terrorgefahr und Naturkatastrophen ist der Tourismus 2004 weltweit auf ein Rekordniveau geklettert. Die Zahl der Touristen stieg um 10 Prozent auf 760 Millionen. Die Branche überwand damit überraschend schnell ihr «schwarzes Jahr» 2003, während dem die Urlaubszahl weltweit um 1,2 Prozent gesunken war. Für 2005 wird eine weitere Steigerung erwartet, wie die Welttourismusorganisation (WTO) letzte Woche in Madrid mitteilte. «Der

weltweite Tourismus hat gelernt, mit einem Klima der Ungewissheit und Unsicherheit zurechtzukommen», sagte WTO-Generalsekretär Francesco Frangiali. In den von der grossen Flutwelle betroffenen Staaten in Asien werde sich der Tourismus rasch erholen, sagte der WTO-Chef. Diese Länder hätten auch 2003 die Folgen der Lungenkrankheit Sars und 1997/98 die grosse Bankenkrise schnell überwunden. Auf den weltweiten Tourismus werde sich die Katastrophe kaum

auswirken. Asien und der Pazifik-Raum erzielten nach vorläufigen Angaben der WTO 2004 mit einem Plus von etwa 30 Prozent den grössten Zuwachs bei den Touristenzahlen. Nord- und Südamerika, wo der Tourismus in den vergangenen drei Jahren zurückgegangen war, lockten erstmals wieder mehr Urlauber an. Europa und Afrika verzeichneten geringe Wachstumsraten. In den Statistiken der WTO werden nur Touristen berücksichtigt, die ins Ausland reisen. **TLsda**

### KURZ UND BÜNDIG

## Casinos: Deutlich mehr Umsatz

■ Der Bruttospielertrag der Schweizer Casinos ist 2004 stark gestiegen und übertrifft die Erwartungen der Branche. Zusammen erreichten die Spielbanken einen Umsatz von 769 Mio. Franken. Die Eidgenössische Spielbankenkommission schätzt, dass die Spielbankenabgabe für das Jahr 2004 über 370 Mio. Franken beträgt (Vorjahr: 260 Mio. Franken). Das Geld kommt der AHV und den Standortkantonen zu Gute. **TLsda**

## Tiscover: Neue Rekordmarke

■ Mit den Schneefällen im Januar setzte ein Besucheransturm auf das Urlaubsportale [www.tiscover.com](http://www.tiscover.com) ein. Am 24. Januar konnten 2 Millionen Zugriffe verzeichnet werden – die höchste Zahl in der Geschichte des Unternehmens. Zur Spitzzeit gab es mehr als 1000 Buchungen bzw. Reservierungsanfragen pro Stunde. Das Tourismusportal Tiscover mit den Länderplattformen für die Schweiz, Österreich, Deutschland, Italien, Grossbritannien und Südafrika präsentiert mittlerweile 2000 Destinationen und 150 000 Unterkünfte. **TL**

## Sumiswald: Alles an einem Ort

■ Seit dem 1. Februar bietet die Regionalverkehr Mittelland AG (RM) ihre Dienstleistungen im Bereich Tourismus unter dem Namen Emmental Tours zentral in Sumiswald an. Das neu erworbene Tochterunternehmen bietet als Reisebüro Ferien in die ganze Welt an, aber auch Ausflüge ins Emmental für Firmen, Vereine und Gruppen. Zum neuen Geschäftsführer von Emmetal Tours wurde Jan Cermak aus Langnau ernannt. Die beiden bisherigen RM-Reisebüros in Hasle-Rüegsau und Huttwil werden im Zuge dieser Umstrukturierung geschlossen. **TL**

## Brigels: Positive Zwischenbilanz

■ Nach 48 Skitagen der Wintersaison 2004/05 ziehen die Bergbahnen Brigels Waltenburg Andiadast (BWA) eine positive Zwischenbilanz. Bis Mitte Januar wurden 22 Prozent mehr Gäste verzeichnet als im Vorjahr. Die Einnahmen konnten um 10 Prozent gesteigert werden. Zudem entwickelte sich die Zusammenarbeit mit der deutschen Firma Alpefour vielversprechend, teilte Bergbahndirektor Marcus Hasler mit. Alpefour hat das Skigebiet von Brigels Waltenburg Andiadast als erste Schweizer Destination in ihr Schuleris-Programm aufgenommen und bedient das Skigebiet nun wöchentlich mit einem Pendelbus-Betrieb. **TL**

### Wintersport

# Der Nachwuchs macht Sorgen

■ Schweizer Wintersportorte und Bergbahnen spüren alarmierende Einbussen im Segment der Kinder und Jugendlichen. Vielfältige Aktivitäten und attraktive Preisaktionen sollen nun helfen, den überlebensnotwendigen Wintersportnachwuchs zurückzugewinnen.

Robert Wildi

Um 5 Prozent hat die Zahl der aktiven Wintersportler seit 1998 abgenommen. Ernüchternd, was Schweiz Tourismus zu Beginn der aktuellen Ski- und Snowboardsaaison in trockenen Zahlen ausdrückte. Dahinter steckt in erster Linie das Phänomen, dass sich immer weniger Kinder und Jugendliche die beiden Latten oder das Board unter die Füsse schnallen, so die Erklärung der Vermarktungsorganisation. Dass der Nachwuchs auf den Pisten fehlt, schmerzt nicht nur die Kassen der Winterferienorte, sondern auch den nationalen Skiverband. Die einstige Ski-Grossmacht Schweiz hat den Anschluss an die Spitze längst verloren und bringt auf zehn österreichische Supertalente höchstens noch eines hervor.



■ **Wintersport mitten in der Stadt.** Die Ski- und Snowboardschulen machten bei ihrer Tournee durch die Schweizer Städte auch in Bern halt. Die Kinder konnten sich auf einer 160 m<sup>2</sup> grossen Schneerampe austoben. **Fotos: zvg**

### Die Gründe: Weniger Skilager und finanzielle Probleme

Doch woran liegt es, dass die Jungen dem Skisport zunehmend den Rücken kehren? «Die Schweizer zeugen immer weniger Kinder», lautet die saloppe Erklärung von Vendelin Coray, Tourismusdirektor von Savognin. Sein Kollege in Grindelwald, Samuele Salm, begründet den Rückgang mit dem Wegfallen der früher traditionellen Skilager an vielen Schulen. Aus Finanznöten verkaufen die Berggemeinden immer öfter die dafür geeigneten Unterkünfte an private Investoren. «Dadurch wird vielen Kindern der Einstieg zum Skifahren verunmöglicht», so Salm. Auch die hohen Kosten für den Spass auf der Piste sind ein Grund. «Die Finanzkraft des

Mittelstandes hat abgenommen», sagt Patrick Hartmann, Direktor von Toggenburg Tourismus. Zudem gehe der Trend bei Familien immer stärker zu Ferien in der Wärme und am Meer, stellt Belinda Signorell von der Alpenarena in Flims/Laax fest. Vendelin Coray und Patrick Hartmann sehen einen weiteren Grund für das Wegbleiben der Jugend: «In der Schweiz steigt der Anteil der ausländischen Bevölkerung, die nichts mit Schnee und Skifahren am Hut hat.» Sogar in ausgesprochenen Familiendestinationen wird die Entwicklung mit Sorgen verfolgt. «Wir sind zurzeit zwar ausgebaut», sagt Martin Schürch von Grächen Tourismus. Langfristig sei aber auch Grächen von Rückgängen bei den Kindern und Jugendlichen nicht sicher. «Dann nämlich», so Schürch, «wenn es für Schweizer Familien nicht mehr zur Tradition gehört, eine Woche in die Skiferien zu fahren.»

### Kampagne: Wintersport für die Stadtkinder

Die Gefahr ist also erkannt. Doch wie soll sie gebannt werden? Ideen und Initiativen zur Animation von Kindern für den Schneesport werden bereits umgesetzt. Zwölf Ostschweizer Seilbahn-Unternehmen haben beispielsweise zwischen dem 17. und 21. Januar Dritt- und Viertklässlern aus sieben Kantonen einen Tagesskipass für 5 Franken offeriert. «Die Aktion war ein voller Erfolg», sagt Alberto Vonaesch, Direktor von Ostschweizer Tourismus. Aktiv ist auch der Verband Seilbahnen Schweiz. Im Rahmen der Wintersport-Nachwuchskampagne «Go on Snow» wurde in Lau-

sanne, Zürich, Bern, Genf, Luzern und Lugano eine Schneerampe installiert. Mehr als 3000 Stadtkinder konnten so vor der Haustür Wintersport betreiben. Mitorganisiert wurde die Kampagne von den Verbänden Swiss Ski, Swiss Snowsports sowie Schweiz Tourismus.

### Preisreize: Gratis-Skipässe oder Gratis-Essen

Auch die Winterdestinationen und Bergbahnen sind aktiv, schliesslich sollen die Kinder den Weg von der Schneerampe auf den Berg finden. Im Dezember wurde auf dem Gurten, dem Hausberg der Stadt Bern, ein neuer Kinderkifflift für 3- bis 6-Jährige eröffnet, den die Lenker Bergbahnen gratis zur Verfügung stellen. Für 5 Franken verkauft die Gurtenbahn, die den Lift betreibt, Tageskarten an Kinder aus der ganzen Region. In der Walliser Ferienregion «rund um Visp» läuft die Aktion «familienfreundliche Skigebiete». Nach zwei Wochenenden im Januar erhalten Familien mit Kindern auch am 12./13. März Tages-Skipässe zu Vorzugspreisen (50 Franken für zwei Elternteile und alle eigenen Kinder, 30 Franken für einen Elternteil plus Kinder). Tourismusdirektor Jürg Krattiger kommuniziert zudem aktiv mit den Schulen der Region, damit diese ihre Skitage gegen Vergünstigungen in der Region organisieren. Im Toggenburg läuft im kommenden März zum zweiten Mal die Aktion «Kinder essen gratis». Beim Kauf einer Tages- oder Mehrtageskarte erhalten die Kinder einen Gutschein für einen Teller Spaghetti oder Wienerli mit Pommes frites. Andere Regionen schaf-

fen ebenfalls einen preislichen Anreiz. In der Jungfrauregion gibt es jeweils am Samstag den Gratis-Skipass für Kinder in Begleitung von Erwachsenen, die Weisse Arena Bergbahnen in Flims/Laax verlangen neu von Kindern zwischen 6 und 12 Jahren nur noch einen Drittel des Normalpreises. Zusammen mit Ferienwohnungs-Anbietern werden günstige Familienpauschalen mit Unterkunft und Skipässen kreiert. Der Luzerner Tourismusdirektor Urs Kamber geht sogar noch weiter und fordert jüngst im «Blick» Gratis-Skifahren für Kinder bis zwölf Jahre.

### Fazit: Ideen vorhanden, Wirksamkeit noch offen

Ihre Attraktivität gesteigert haben auch Skischulen. In Scuol im Engadin wurden gemäss Tourismusdirektor Martin Nydegger attraktive Zusatzelemente wie Zauberteppiche oder Maskottchen eingeführt. Dies hat sich auf die Frequenzen positiv ausgewirkt. In Savognin wurde das Preis-Leistungs-Verhältnis der Skischule gemäss Vendelin Coray verbessert. Grächen hat die Teilnahme an der letztjährigen Aktion «Go on Snow» zu Werbezwecken genutzt und neue Familien gewinnen können.

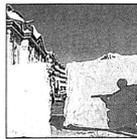
Das Feld für weitere Ideen ist offen. Samuele Salm von Grindelwald Tourismus kann sich sogar einen Taxi-Service vorstellen. «Wieso nicht die Kinder zum Beispiel mittwochs in der Stadt abholen und am Abend wieder nach Hause bringen?» Entscheidend bei all diesen Aktionen wird sein, ob sie bei den Familien auf ein gutes Echo stossen. Dann wäre das Ziel erreicht.



■ **Schneeebenteuer.** Das Maskottchen «Snowli» kommt an.



**BETTEN** 16  
**Stephan Egger** | Die Mega-Auswechslung von 628 000 Betten bei Marriott ist für den Geschäftsführer der Happy AG ein Trendsignal.



**FOKUS** 17  
**Tagebuch** | Der Davoser Hotelier Ernst Wyrsch hat über seinen Einsatz am WEF ein Tagebuch verfasst.



**PLATTFORM** 18  
**Ratgeber** | Sich informieren statt die Hände verrühren: Wer sein Hotel verkaufen will, sollte die Fragen rund um die Steuern klären.



Höhere Fachschulen

**Ziel: ein Lehrplan pro Bildungsgang**

■ Gemäss einer neuen Verordnung sollen nun die Hotelfachschulen zusammen mit den Berufsverbänden gemeinsame Lehrpläne entwickeln.

Heute definiert eigentlich jede höhere Fachschule in der Schweiz selbst den Lehrplan für einen Bildungsgang. Das soll sich nun ändern. Gemäss der «Verordnung über Mindestvorschriften für die Anerkennung von Bildungsgängen und Nachdiplomstudien der höheren Fachschulen», die voraussichtlich ab März dieses Jahres in Kraft tritt, soll pro Bildungsgang ein Lehrplan kreiert werden. Die Verordnung betrifft auch die vom BBT anerkannten sechs Hotelfachschulen und fünf Tourismusfachschulen. Martin Stalder, Leiter Ressort Höhere Berufsbildung, liefert eine Orientierungsgrosse: «Der Rahmenlehrplan sollte zirka zwei Drittel der Lehrinhalte regeln, ein Drittel untersteht dann der Spezifikation der einzelnen Schulen.» Der Vorteil für die Hotel- und Schulabgänger liegt auf der Hand: Arbeitgeber wissen so eher, was sie von den Absolventen erwarten können. Und auch eine Anerkennung der Diplome innerhalb der EU gemäss dem «Brügge-Kopenhagen-Prozess» (siehe Hauptartikel) wird so erleichtert. Allerdings ist es den Schulen freigestellt, wann sie mit dem Projekt starten.

Die neue Verordnung stärkt zudem die Stellung der Berufsverbände bei den höheren Fachschulen. Vorgabe ist nämlich, dass die Schulen beim gemeinsamen Erstellen der Rahmenlehrpläne die «Organisationen der Arbeitswelt» – sprich Berufsverbände – konsultieren, bevor die Lehrpläne der neu geschaffenen eidgenössischen Kommission vorgelegt werden. Genauso ist festgehalten, dass «die Organisationen der Arbeitswelt bei abschliessenden Prüfungen als Experten mitwirken». GSG

Hotellerie in der Pflege

**Die «Hofage» kommt nun später als gedacht**

■ Die Hotellerie auf Pflegestationen wird heute von den verschiedensten Berufsbildern bis hin zu angelegten Mitarbeitern ausgeführt. Um hier eine Lücke zu schliessen, strebt die Schweizerische Interessengruppe der Hotellerie auf Pflegestationen in Institutionen des Gesundheitswesens SIHP (www.sihp.ch) einen berufsbegleitenden Ausbildungslehrgang zur Hotelleriefachangestellten des Gesundheitswesens «Hofage» mit eidgenössischem Fachausweis an. Der SIHP hoffte anfänglich, bereits ab Herbst 2005 den ersten Vorbereitungskurs für diesen neuen Fachausweis durchführen zu können. Nun wird sich aber die Anerkennung durch das BBT aufgrund des angestrebten Zusammenlegens der hauswirtschaftlichen Berufsprüfungen (siehe Hauptartikel) verzögern. «Wenn die ersten Lehrgänge für die neuen Berufsprüfungen in zirka vier Jahren abgehalten werden, dann sollte auch die Hofage dabei sein», hofft Helena Adams, Leiterin Hauswirtschaft am Spital Uster und Mitglied im Vorstand des SIHP. GSG

Höhere Berufsbildung

**Wappnen für den Arbeitsmarkt**

■ Das neue Berufsbildungsgesetz verlangt, wo sinnvoll, eine Zusammenlegung von Ausbildungen der höheren Berufsbildung. Dies geschieht auch im Hinblick auf den laufenden «Brügge-Kopenhagen-Prozess» der EU. Ein Pilot ist die hauswirtschaftliche Berufsprüfung.

Gudrun Schlenzcek

Artikel 26 der Verordnung zum neuen Berufsbildungsgesetz: Das Bundesamt für Berufsbildung und Technologie BBT wird darin befähigt, bei der höheren Berufsbildung im Rahmen eines Genehmigungsverfahrens «eine Zusammenlegung von Prüfungen zu verfügen, wenn deren Fachgebiete und Ausrichtung sich wesentlich überschneiden». Martin Stalder, Leiter Ressort Höhere Berufsbildung beim BBT, erklärt, was unter «wesentlich» zu verstehen ist: «Wenn sich 40 bis 60 Prozent der Inhalte überschneiden.» Der Fall ist dies zum Beispiel bei den heute noch vier Berufsprüfungen im Bereich Hauswirtschaft: Die Ausbildungen «Hauswirtschaftliche/r Betriebsleiter/in mit eidgenössischem Fachausweis», «Haushaltsleiter/in mit eidgenössischem Fachausweis», «Hauswirtschaftsleiter/in mit eidgenössischem Fachausweis» und «Bäuerin mit eidgenössischem Fachausweis» drehen sich alle gleichermaßen um die Hauswirtschaft. Ziel seitens des BBT ist nun, diese vier Berufsprüfungen zu einer zusammenzufassen.

**Nicht von Anfang an nur positives Echo**

Anstoss dazu gab die Dachorganisation «Hauswirtschaft Schweiz». «Wir sollten nicht die Unterschiede betonen, sondern Gemeinsamkeiten nutzen», ist deren Präsidentin Margrit John-Bussinger überzeugt. Nachdem das neue Berufsbildungsgesetz Anfang 2004 in Kraft trat, sass man bereits im Februar unter der Schirmherrschaft des BBT mit den anderen betroffenen Berufsverbänden – unter anderem Hotel & Gastro formation – zusammen, um eine mögliche Koordination bei der Berufsprüfung Hauswirtschaft ins Auge zu fassen: Der Vorstoss von Hauswirtschaft Schweiz ist dabei nicht nur auf positives Echo gestossen. «Wir haben ja im Moment

ein funktionierendes System», gibt Peter Meyer von Hotel & Gastro formation in Weggis zu bedenken.

Dass das Vorhaben des BBT bei den Berufsverbänden erst mal auf Skepsis trifft, ist für Martin Stalder durchaus nachvollziehbar. Denn die Identifikation mit dem jeweiligen Verband über die spezifische Berufsprüfung könne so verloren gehen. «Es ist aber eine gesellschaftliche Realität, dass sich durch die berufliche Mobilität allgemein die Identifikation mit einem bestimmten Berufsbild auflöst», so Stalder.

**Wichtig für die Mobilität auf dem Arbeitsmarkt**

Doch die Annäherung der heute vier verschiedenen Berufsprüfungen geschieht mit dem Blick in die Zukunft. «Das Zusammenfassen der gemeinsamen Grundlagen zu einer Berufsprüfung soll die berufliche Mobilität und Flexibilität der Absolventen erhöhen. Diese werden vom Arbeitsmarkt in Zukunft noch mehr gefordert», erklärt Stalder das Prinzip. Im Klartext: Die eine, neue Berufsprüfung erschliesse den Ausgebildeten ein weit breiteres Arbeitsfeld und damit weit bessere Chancen, auch auf lange Sicht einen Arbeitsplatz zu finden. «Die Hälfte bis zwei Drittel der Ausbildung zur Berufsprüfung soll auf der gleichen Grundlage basieren, der Rest betrifft dann die jeweilige Spezialisierung.»

Durch ein Zusammenfassen der heute rund 300 Berufsprüfungen in der Schweiz sollen zudem die bilateralen Verhandlungen mit der Europäischen Union in der Ausbildung erleichtert werde. «Es ist einfacher, 100 statt 300 Berufsprüfungen anerkennen zu lassen», veranschaulicht Stalder. Das im Hinblick auf den laufenden «Brügge-Kopenhagen-Prozess» innerhalb der EU: Die Erklärung von Kopenhagen (2002) zielt – analog dem Bologna-Prozess im universitären Sektor – auf eine gegenseitige Anerkennung von Fähigkeiten und Qualifikationen in der Berufsbildung ab.

Natürlich habe das Zusammenziehen verschiedener Ausbildungen im Tertiärbereich auch einen wirtschaftlichen Aspekt. «Wenn man die Ausbildungen koordiniert und mehr Kandidaten pro Kurs und Prüfung zählt, dann wird das preiswerter», ist Martin Stalder vom BBT überzeugt. Ins gleiche Horn bläst auch Mariann Hänni von hotellerie-



■ Eine Ausbildung für verschiedene Märkte. Die heutigen vier hauswirtschaftlichen Berufsprüfungen sollen zusammengelegt werden. Fotos: Croci & du Fresne, Bern

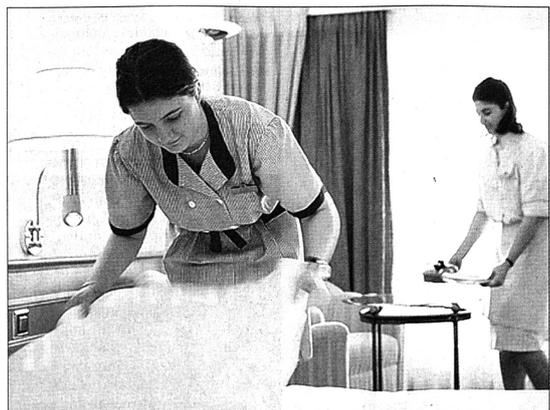
riesuisse: «Vier Berufsprüfungen im hauswirtschaftlichen Bereich – das kann man sich heute nicht mehr leisten.» Mariann Hänni betont weiter: «Wir sind klar der Meinung, dass es richtig ist, Synergien zu nutzen.»

**Hauswirtschaft fungiert beim BBT als ein Pilotprojekt**

Allerdings warnt die Leiterin Gastgewerbliche Berufsbildung bei hotellerie-suisse vor einem Schnellschuss: «Es darf jetzt nicht unter Druck eine Lösung erzwungen werden». Denn schon heute besuchen die Teilnehmer der Vorbereitungskurse zur Berufsprüfung Hauswirtschaftsleiter/in, Restaurationsleiter/in und Gastronomiekoch/-köchin in betriebswirtschaftlichen Fächern gemeinsam den Unterricht. «Bei der Suche nach neuen Synergien darf man diese bestehenden nicht ausser Acht lassen», gibt Mariann Hänni zu bedenken. Ausserdem müsse die Tertiärstufe immer mit Blick auf die Grundbildung angepasst werden. Da diese sich aber ebenfalls aufgrund des neuen Berufs-

bildungsgesetzes im Umbruch befinde und die ersten Abgänger der neuen Berufslehren erst in einigen Jahren zu erwarten sind, eile die Reform im Tertiärbereich gar nicht, meint Hänni. «Der Bedarf an neuen Berufsprüfungen besteht meines Erachtens erst mittelfristig.» Das BBT möchte allerdings schneller Ergebnisse sehen: «2006 respektive 2007 sollte die neue Prüfungsordnung stehen», spricht Martin Stalder Klartext. Allerdings gebe es dann noch eine Übergangsfrist, bis die letzte laufende Ausbildung inklusive Prüfung sowie Wiederholer über die Bühne ist.

Die Hauswirtschaft ist einer der ersten Bereiche, in dem ein Zusammenlegen ähnlich gelagerter Berufsprüfungen ein Thema ist. Das Projekt kommt als Pilot deshalb möglicherweise auch in den Genuss von Subventionen seitens des BBT. Die Rede ist von einer finanziellen Beteiligung von bis zu 60 Prozent an den Entwicklungskosten, die entstehen bis das neue Reglement in den verschiedenen Landessprachen steht. Kosten die sonst die Berufsverbände selber tragen müssen.



■ Gut bettet an vielen Arbeitsorten. Eine breiter abgestützte Ausbildung macht den Arbeitnehmer mobiler für den Arbeitsmarkt.

**Mittelfristig auch bei der Grundbildung?**

■ Der Präsidentin von Hauswirtschaft Schweiz, Margrit John-Bussinger, liegt ein Nutzen von Synergien in der hauswirtschaftlichen Bildung schon lange am Herzen. Und zwar nicht nur für den tertiären Bereich, sondern genauso für die Grundausbildung. Ihre Idee: Die berufliche Grundbildung im ersten und vielleicht auch zweiten Jahr in nahen Fachbereichen zusammenlegen, im zweiten respektive dritten Jahr folgt dann die Spezialisierung. «Wer weiss schon beim Start der Berufslehre mit 15 Jahren, was er später wirklich arbeiten möchte», begründet John-Bussinger. «Die jungen Leute brauchen eine möglichst breite Basis, damit ihnen später viele Türen offen stehen. Schliesslich lernt man heute ein Leben lang und kann sich noch zur Genüge spezialisieren.» Für die Hauswirtschaftslehre be-

deutet das, dass der Privathaushalt ein Lehr- und Arbeitsort ist und im Verbund mit einem Kollektivhaushalt ein Teil der Ausbildung dort stattfinden kann. Rund ein Drittel der hauswirtschaftlichen Lehrlinge wählen diesen Weg. «Im Privathaushalt erhalten die jungen Menschen viel Sozialkompetenz vermittelt, was Arbeitgeber in Unternehmen durchaus schätzen», führt John-Bussinger an. Im Vorfeld der neuen Berufslehren hatte die Präsidentin von Hauswirtschaft Schweiz entsprechende Gespräche mit anderen Berufsverbänden gesucht. Nun sei das Vorhaben aber erst mal auf Eis gelegt. Ihr Ziel: «Bei der nächsten Revision muss man wieder über ein Zusammengehen in der hauswirtschaftlichen Grundbildung reden.» Aber das kann noch fünf bis zehn Jahre dauern. GSG

**GASTRO-UNTERNEHMER  
AUSBILDUNG  
IN DREI STUFEN.  
BERUFSBEGLEITEND.**



**GASTRO. KARRIERE. KOMPETENZ.**

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

Rufen Sie an und lassen Sie sich gleich Ihr Gastro-Unternehmersausbildungs-Info-Package mit zwei Ausbildungs-Checks über CHF 700.-\* bzw. 500.-\* für mehr Gastro-Karriere-Kompetenz schicken. Sie können jetzt bei dieser dreistufigen, berufsbegleitenden Ausbildung insgesamt 1'200.- Franken sparen und sich den vielleicht entscheidenden Karriere-Kompetenz-Schub sichern. Das sollten Sie sich nicht entgehen lassen!



**GASTRO@SUISSE**

Gastro-Unternehmersausbildung  
Blumenfeldstrasse 20  
CH-8046 Zürich

Telefon: 044 377 55 30  
Telefax: 044 377 55 92  
weiterbildung@gastrouisse.ch  
www.gastrouisse.ch

**Für alle,  
die noch was  
vorhaben!**

Prüfungsausschuss  
Gastronomie- und  
Hotellerieausbildung  
GASTRO@SUISSE  
www.gastrouisse.ch

\*Seminarvergünstigung dank Qualifizierungsinitiative für den touristischen Arbeitsmarkt, unterstützt vom Staatssekretariat für Wirtschaft seco

**Qualitäts-Gütesiegel für  
den Schweizer Tourismus**

**Stufe I Ausbildung zum Qualitäts-Coach**

Kursdaten	Kursort
14./15.03.2005	Gwatt
11./12.05.2005	Lucern
16./17.06.2005	Maglingen
22./23.08.2005	Zofingen
20./21.09.2005	Muri bei Bern
22./23.11.2005	Gwatt

Kosten	
Mitglieder	Fr. 490.00
Nichtmitglieder	Fr. 610.00

**Stufe I Refresher-Kurs für Qualitäts-Coaches**

Integriert in die Qualitäts-Coach-Ausbildung jeweils am 2. Tag

Kosten	
Mitglieder	Fr. 190.00
Nichtmitglieder	Fr. 240.00

**Stufe II Ausbildung zum Qualitäts-Trainer**

Neu findet der Qualitäts-Trainer-Kurs an 2 Halbtagen statt!

Kursdaten:	Kursort
28.02./01.03.2005	Schönenbühl
28./29.06.2005	Hilterfingen
01./02.12.2005	Lucern

Kosten	
Mitglieder	Fr. 490.00
Nichtmitglieder	Fr. 610.00

**Stufe II Refresher-Kurs für Qualitäts-Trainer**

Integriert in die Qualitäts-Trainer-Ausbildung jeweils am 2. Tag

Kosten	
Mitglieder	Fr. 190.00
Nichtmitglieder	Fr. 240.00

Weitere Informationen:  
hotelleriesuisse  
Weiterbildung  
Monbijoustrasse 130  
Postfach, 3001 Bern  
Telefon 031 370 43 01  
Fax 031 370 42 62  
weiterbildung@hotelleriesuisse.ch  
www.hotelleriesuisse.ch

**Auf Ihre Anfrage führen  
wir auch Spezialkurse  
(Stufe I und II) durch.**



SOUTHBORNE SCHOOL OF  
**ENGLISH**  
BOURNEMOUTH ENGLAND

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



In kurzer Zeit zum Erfolg durch praktisch  
anwendbares **FRANZÖSISCH**  
CCIEL, Negressaune  
F-73370 CELLES/BELLE  
Telefon: 0033-5-49-279.275  
Fax: 0033-5-49-047.753  
E-Mail: cciel@melecom.fr  
http://www.mellecom.fr/cciel

- \* Winterkurse: 2 Wo/Hr, 20 ab CHF 675.-
- \* Schwerpunkt Hotellerie und allgemeine
- \* Intensivkurse für jede Stufe und Alter in familiärer  
Landhaus-Atmosphäre
- \* fakultatives Exkursionsprogramm/Degustation  
(Bordeaux, Cognac, Austerfelder etc.)
- \* Günstige Langzeitpauschalen in Meeresnähe

**Sprachaufenthalte**

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

**GASTRO@SUISSE  
WEITERBILDUNG**

**DER BARKURS**

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

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

**Daten** Montag, 7. bis Samstag, 12. März 2005; Montag, 13. bis Samstag, 18. Juni 2005; Montag, 29. Aug. bis Samstag, 3. Sept. 2005; Montag, 7. bis Samstag, 12. Nov. 2005.

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

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

**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

**htr ANZEIGEN**

Dienstleistungen, Training und Support für Gastronomie, Hotellerie und Handel

Ein Klick auf die Website informiert Sie im Detail über interessante Angebote!

**rainerburri.ch**

Rainer Burri GmbH  
Tel. +41 (0)33 345 64 19  
Handy +41 (0)79 316 96 51

**Profis lesen die htr.**

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

«Da ich aus Deutschland komme, erhalte ich mit der htr einen guten Einblick in die Schweizer Hotellerie. Die Förderung der Sozialkompetenz in der Ausbildung schätze ich sehr. Ich möchte gerne als Direktionsassistentin in einem Hotel arbeiten, wenn die Ausbildung an der HF Thun beendet ist.»

Christiane Wolansky, Hotelfachschule Thun, Restaurateur-Hoteller HE 5. Semester

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

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

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

**ICH POCHTE AUF  
MEHR BEWEGUNG.  
IHR HERZ.**

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

Personalmanagement

# Lob und Wertschätzung beflügeln

Die Motivation der Mitarbeiter ist ein zentraler Erfolgsfaktor im Gastgewerbe. Chefs erzählen, wie sie gute Mitarbeiter generieren und pflegen.

Helen Weiss

Schlechte Saläre, unregelmässige Arbeitszeiten und unsichere Arbeitsverhältnisse bringen die Gastro-Branche als Arbeitgeber immer wieder in Verruf. Oftmals sind Abwanderungen vom Beruf die Folge, wie das Beispiel der Köche zeigt: Sieben Jahre nach dem Lehrabschluss arbeiten in der Schweiz weniger als die Hälfte der Ausgebildeten noch auf dem angestammten Beruf. Doch nicht nur die oben erwähnten Punkte machen die Gastronomie zu einem unbeliebten Arbeitgeber. Auch die Personalführung lässt zu wünschen übrig: Denn ohne gezielte Anstrengungen der Unternehmensleitung lassen sich heute kaum motivierte Angestellte gewinnen und halten.

«In vielen Betrieben wird die Personalführung vernachlässigt», meint Kurt Imhof, Direktor der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern. Neben den Führungsaufgaben hätten die Personalverantwortlichen zu viele andere Pflichten im Betrieb, um auf die Probleme und Anliegen der Angestellten einzugehen. Hinzu kommt, dass Beförderungen meist auf Grund von fachlichem Können ausgesprochen werden – die Entscheidung basiert selten auf dem kompetenten Umgang mit dem Personal. «Gerade in der Führungsausbildung hat unsere Branche Nachholbedarf», spricht Imhof Klartext.

## Renommierte Häuser finden leichter gutes Personal

Dass das Personal ein grosser Kostenfaktor ist und man deshalb auch hier möglichst das Optimum rausholen sollte, haben laut Kurt Imhof aber schon viele Betriebe erkannt. «Man muss nicht nur für die Gäste Marketing betreiben», so der Branchenkenner. «Auch um gutes Personal muss man sich aktiv bemühen.»

Renommierte Häuser locken natürlich leichter gute Mitarbeiter an. Wie das Basler Hotel Drei Könige: Laut Personalchef Rolf Hammann hat das 5-Sterne-Hotels aktives Personal-Marketing gar nicht nötig: «Viele unserer Angestellten wollten schon immer bei uns arbeiten. Wir sind ein attraktiver Arbeitgeber.» Er schätzt 90 Prozent seiner Angestellten als sehr zufrieden ein. «Wir haben kaum Fluktuationen, viele unserer Angestellten arbeiten schon seit Jahren bei uns.» Wichtig ist für den Personalchef des Business-Hotels, dass sich beide Seiten an die vertraglichen Vereinbarungen halten. Dabei sei jedoch das neue Arbeitsgesetz mit den strengeren Regelungen eher hinderlich als hilfreich. «Es geht auch an den Bedürfnissen der Arbeitnehmer völlig vorbei», ist Hammann überzeugt. Für eine gute Personalführung hat er allerdings kein Patentrezept: «Wir gehen jeweils konkret auf die einzelnen Mitar-

beiter ein.» Die Unzufriedenheit des Personals bei schlecht geführten Betrieben führt zu Frustrationen, die auch der Gast zu spüren bekommt. Die ständigen Wechsel haben einen Qualitätsverlust zur Folge. «Der Stammgast ist enttäuscht, und neue Gäste werden das Haus kaum weiterempfehlen», schreibt Madeleine Wyss in ihrer Studie «Motivation im Gastgewerbe – ein Erfolgsfaktor».

Nicht zu unterschätzen ist auch die Bindung der Gäste durch einzelne Angestellte: «Unsere Stammgäste sehen gerne bekannte Gesichter», weiss etwa Pierre Buess. Der Inhaber des Restaurants «Stucki Bruderholz» in Basel drückt deshalb bei seinen Angestellten auch mal ein Auge zu. Andererseits erwartet er von seinem Personal, dass es flexibel reagieren kann: «Der Gast hat das Sagen. Da ist halt nicht immer zu den vertraglich geregelten Zeiten Schluss.» Er gibt offen zu, dass seine Angestellten länger arbeiten als in anderen Betrieben – dafür sei auch die Bezahlung überdurchschnittlich.

## Beim Vorstellungsgespräch auf Motivation achten

Buess setzt bei der Personalführung auf gute Kommunikation und sucht das Gespräch, wenn er das Gefühl hat, seine Angestellten seien unzufrieden. «Es ist ein Geben und Nehmen», fasst Buess seine Personalphilosophie zusammen. Das Restaurant Stucki Bruderholz bietet seinen Mitarbeitern Weiterbildungen an. Das Angebot werde vom Personal jedoch kaum genutzt, erklärt Pierre Buess. Auch beim Hotel Drei König will man nach einem neuen Konzept die Mitarbeiter vermehrt intern weiterbilden und auf diesem Weg fördern – genaue Pläne stehen jedoch noch aus.

Um gut ausgebildetes Personal zu behalten, sind Motivation und Wertschätzung durchaus wichtige Indikatoren. «Wir kritisieren unsere Mitarbeiterinnen nicht nur bei Fehlern, sondern loben sie auch bei guten Leistungen», erklärt Bruno Heini sein Motivationsrezept. Der Teilhaber der Konditorei Heini in Luzern achtet schon beim Vorstellungsgespräch auf Motivation und Freundlichkeit der zukünftigen Angestellten. Im Betrieb versucht er, motivationsabbauende Faktoren zu eliminieren, wie er sagt. Gross geschrieben werden bei Heinis Personalführung korrekte Umgangsformen, Freundlichkeit sowie aktive Komplimente.

## Persönliche Wertschätzung wichtiger als Geld

«Die freundliche Haltung, die ich von meinem Personal gegenüber den Gästen erwarte, können die Angestellten auch von mir verlangen», meint Heini. Ebenso wichtig sind für ihn eine angemessene Entlohnung sowie ein Weiterbildungsangebot. Bei Unstimmigkeiten versucht er, auf das Problem einzugehen, zudem führt er jährliche Qualifikationsgespräche durch. Bruno Heini hat mit seinem Konzept Erfolg, er beschäftigt zum grossen Teil langjährige Mitarbeiter.



■ **Motivierte und gute gelaunte Mitarbeiter.** Das Credo bei McDonald's lautet: Wertschätzung ist wichtiger für die Motivation als der Lohn. Foto: zvg

Auch bei McDonald's setzt man auf persönliche Kontakte. «Motivation kann nur beschränkt über Geld erzeugt werden», ist Pierre-François Serex, Personalchef und Mitglied der Geschäftsführung bei McDonald's, überzeugt. Bei der Fast-Food-Kette steht die Wertschätzung als Mensch im Zentrum. Die Zufriedenheit seines Personals schätzt Serex als überdurchschnittlich hoch ein und kann dies auch belegen: «Wir führen regelmässig Befragungen zur Arbeitszufriedenheit durch.»

Die Mitarbeiter bei McDonald's schätzen neben dem guten Arbeitsklima vor allem auch die Sicherheit ihrer Arbeitsplätze und die Flexibilität des Arbeitsangebots. Die persönliche Wertschätzung der einzelnen Mitarbeiter ist ein zentraler Erfolgsfaktor – Angestellte, die sich an ihrem Arbeitsort wohl fühlen, vermitteln dieses Gefühl auch an die Gäste weiter, was sich schlussendlich auch auf den Umsatz positiv auswirkt. «Die Mitarbeiter müssen sich bewusst sein, dass letztlich die Zufriedenheit der Gäste ausschlaggebend ist für die Erhaltung von Arbeitsplätzen und einer fairen Entschädigung», erklärt Serex.

Das Arbeitsklima steht und fällt dabei mit der Kompetenz des Chefs – viele Gastronomen haben die Zeichen der Zeit erkannt und schaffen mit hervorragendem Personal ein Klima der Gastfreundlichkeit. Bruno Heini ist überzeugt: «Gerechte Komplimente etwa kann man gar nie genug austeilen.»

Anzeige

**salzburg.management**  
UNIVERSITY OF SALZBURG BUSINESS SCHOOL

EIN UNTERNEHMEN VON REPUBLIK ÖSTERREICH • LAND SALZBURG • WUSTENROT  
UNIVERSITÄT SALZBURG • MANAGEMENT ZENTRUM ST. GALLEN, SCHWEIZ

*Branchenspezifisches Management Know-how für Top-Führungskräfte*

**Int. Executive**  
**MBA TOURISMUS- UND FREIZEITMANAGEMENT**

Das in Europa einzigartige Studienprogramm bietet angehenden Top-Managern aus dem Freizeit- und Tourismussektor eine maßgeschneiderte Spitzenausbildung, die den zunehmend steigenden Anforderungen und Interessen der internationalen Tourismus- und Freizeitbranche erfolgreich begegnet.

**Beginn:** April 2005

**Dauer:** 4 Semester (4 Module à 3 Wochen, ergänzend Selbststudium)

**Zielgruppen:** Führungskräfte und -nachwuchs im Tourismus- und Freizeitbereich

**Lehrgangsstelleitung:**  
Prof. Thomas Bieger, Universität St. Gallen  
Prof. Richard Hammer, Universität Salzburg  
Prof. Harald Pechlauer, Universität Eichstätt-Ingolstadt und EURAC research

**Lehrgangssprache:** Deutsch / Englisch

**Veranstaltungsorte:**  
Salzburg (A), St. Gallen (CH), Bozen (I), Vancouver (CAN)

**Abschluss:**  
Master of Business Administration - MBA Tourismus- und Freizeitmanagement

**Information und Anmeldung:**  
Mag. Barbara Klingsbgl  
Tel: +43 (0) 662-2222-2135  
barbara.klingsbgl@smbs.at

Salzburg Management GmbH – University of Salzburg Business School (SMBS), Aigner Straße 34, 5020 Salzburg

Dieser MBA ist ein Studienprogramm der Universität Salzburg und wird mit international renommierten Institutionen durchgeführt.

www.smbs.at

## Einige Mittel gegen die «Unterschlagung» von Geld

■ Eine gute Führung lohnt sich durchaus, damit Abgänge vermieden werden können: Führt doch ein ständiger Wechsel zu einem nicht zu unterschätzenden Know-how-Verlust. Neurekrutierungen fordern zudem Zeit und somit Kosten. Ebenso kann man bei langjährigen Mitarbeitern eine Vertrauensbasis aufbauen – was vor allem beim Thema «Unterschlagung» zum Tragen kommt. «Wir vertrauen auf unsere Mitarbeiter und hoffen, dass in unserem Betrieb kein Geld abgezweigt wird», sagt Rolf Hammann vom Hotel Drei Könige.

McDonald's hingegen baut auf ein gutes Kassensystem: «Jedes verkaufte Produkt wird bei uns erfasst und wir wissen sehr genau, wie viel hergestellt wird.» Bruno Heini von der gleichnamigen Luzerner Konditorei ist jedoch überzeugt, dass jedes Kassensystem überlistet werden kann. Bei der Einführung von neuen Mitarbeitern zeigt er diesen auch gleich, wie das funktioniert. «Das hat eine abschreckende Wirkung. So weiss mein Personal, dass es mich nicht so leicht übers Ohr hauen kann», erklärt Heini. HEW

Stephan Egger

# «Der Hotelbetten-Trend verlagert sich»

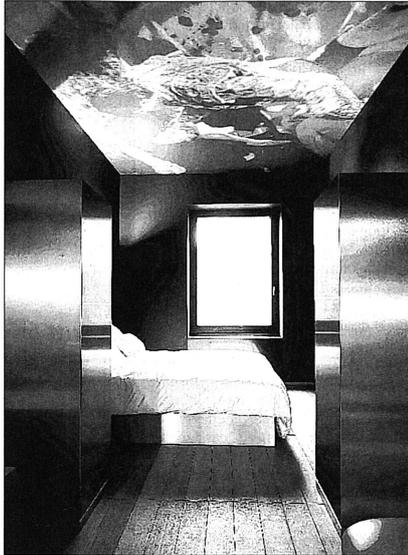
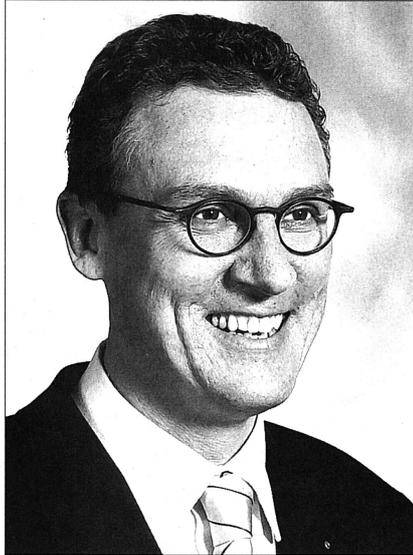
Der Geschäftsführer des Schweizer Betten-Produzenten Happy AG, Stephan Egger, sieht in Marriotts weltweitem Bettenwechsel (siehe unten) ein Trend-Signal. Der Akzent im Hotelzimmer verlagert sich hin zur Oase von Ruhe, Entspannung und Wohlfühlen.

Karl Josef Verding

Marriott International hat angekündigt, weltweit die Betten seiner acht Hotel-Marken in Richtung auf einen «neuen, mehr luxuriösen Look» zu erneuern – mit «weicheren Bettanzügen, vornehmeren Matratzen, stilvollen Duvets, mehr Kissen, und einem neuen frischen, weissen Look». Spricht daraus ein Trend hin zu höheren Ansprüchen an Gefühl und Stil eines Hotelbetts?

Das stimmt. Menschen, die reisen, erwarten je länger je mehr in Hotelzimmern eine Oase der Ruhe, der Entspannung und des Wohlfühlens. Es ist eine Akzentverlagerung. Dass hier das Bett, die Matratze, das Kissen und das Duvet eine bedeutende Rolle spielen, ist ganz offensichtlich. Man misst tatsächlich dem erholsamen Schlafen eine immer grössere Bedeutung bei. In Beratungsgesprächen weisen wir auch immer auf diese Thematik und Wichtigkeit hin.

Eigentlich ist ja das Bett das Kernprodukt der Hotellerie. Haben genügend viele Hoteliers und Eigentümer das begriffen? Hoteliers und Eigentümer sind Unternehmer, die sich umfassend um das Wohl der Gäste kümmern. Sie sind sich deshalb weitgehend auch der Bedeutung des Bettes bewusst. Leider ist aber für manche Hotelbetriebe der finanzielle Druck in den letzten Jahren sehr gross geworden, so dass teilweise



Stephan Egger und «The Hotel». Der Geschäftsführer der Happy AG und ein Beispiel des Betten-Bauers und -Ausstatters im «The Hotel» in Luzern: Nicht nur die Auswahl, sondern auch die Pflege von Bett und Bettinhalt sorgt für Frische. Fotos: zvg

nicht einmal mehr dringende Investitionen getätigt werden können. Darunter leidet dann halt oftmals auch das Bett.

Wodurch unterscheidet sich ein 3-Sterne-Bett von einem 5-Sterne-Bett? Es ist positiv zu erwähnen, dass es gerade in der Schweiz sehr viele sehr gut geführte 3-Sterne-Hotels gibt. Diese messen dem Bett einen sehr hohen Stellenwert bei. Es gibt deshalb 3-Sterne-Hotels, in denen man schläft wie in 5-Sterne-Hotels. Natürlich hat ein 5-Sterne-Hotel meist etwas andere

Möglichkeiten, sei es von der Bettengrösse her oder auch zum Beispiel von der Verstellbarkeit, mit oder ohne Motor.

Welches Sterne-Segment der Schweizer Hotellerie erneuert am häufigsten seine Betten? Das Segment, welches Erneuerungen tätigt, ist nicht Sterne-abhängig, sondern es wird dort am meisten erneuert, wo Hoteliers am Werk sind, die die Gäste und deren Bedürfnisse wirklich ernst nehmen. Dies ist bekanntlich Sterne-unabhängig.

Zu welchem Zyklus in der Erneuerung der Hotelbetten raten Sie – bezogen a) auf die «Hardware», also Gestell und Rahmen, und b) auf die «Software», also Matratze, Duvet und Kissen?

a) ist vom Design und der Kultur abhängig, das können zehn bis zwanzig Jahre sein.  
b) Matratzen sind von der Belegungsrate abhängig, aus hygienischen Gründen sollte man sie spätestens nach acht bis zehn Jahren wechseln; Duvets und Kissen viel, viel früher – spätestens nach etwa vier Jahren.

Wie kann man die «Frische» von Hotelbetten optimieren?

Sicher durch eine sorgfältige, professionelle Zimmerreinigung und eine periodische, seriöse Überprüfung der Bettwaren und Matratzen durch Fachleute. Ausserdem durch regelmässiges Wenden und Auslüften – und durch den vorhin erwähnten Erneuerungsrhythmus. Dies ist logischerweise nicht immer einfach. Deshalb bietet «happy» ein Mietkonzept «lease & sleep» an. Das Hotel hat dann hygienisch einwandfreie Produkte, aber ohne hohe Investitionen.

«MAN MISST DEM ERHOLSAMEN SCHLAFEN IMMER GRÖSSERE BEDEUTUNG BEI.»

Welche sind die wichtigsten Themen in Ihrer Fachberatung und in Ihrer planerischen Zusammenarbeit mit den Hotels?

Es sind bedürfnisgerechte Angebote, was heisst: Die Lösungsvorschläge sind an die Bedürfnisse der Hotelgäste und auf die Kultur des Hauses abgestimmt. Und zwar nicht nur bezogen auf die Produkte, sondern auch auf Dienstleistungen, bis hin zur Finanzierung.

In der hauseigenen «happy academy» schulen Sie Fachhändler und vermitteln neueste Erkenntnisse zum Thema Schlafen, auch aus ergonomischer Sicht. Wenn Sie die wichtigsten drei Erkenntnisse beim Namen nennen sollten, wie würden sie heissen? Erstens: Das Längenmass 210 cm an Stelle von 200 cm wird immer wichtiger. – Zweitens: Bei Matratzen ist es die gute Stützkraft mit angenehmem Kuscheleffekt. – Drittens ist es die Hygieneverbesserung durch Temperatur- und Feuchtigkeitsregulierung.

Marriott International

## 628 000 Marriott-Betten werden erneuert

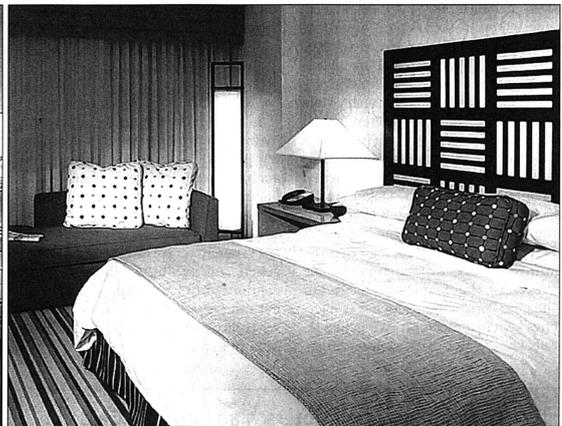
Marriott International hat soeben angekündigt, dass bis zum Ende dieses Jahres 628 000 Betten in annähernd 2400 Hotels weltweit mit einem neuen, luxuriöseren «look and feel» versehen werden. Acht Hotelmarken von «Marriott» bis «Renaissance» sind einbezogen.

Karl Josef Verding

Rund um den Globus werden im 2005 die Betten von acht Hotel-Marken Marriotts – JW Marriott Hotels & Resorts, Marriott Hotels & Resorts, Renaissance Hotels & Resorts, Courtyard, Residence Inn, Fairfield Inn, TownePlace Suites and SpringHill Suites – in Richtung auf einen «neuen, mehr luxuriösen Look» erneuert werden. Und zwar mit «weicheren Bettanzügen, vornehmeren Matratzen, stilvollen Duvets, mehr Kissen, und einem neuen frischen, weissen Look».

423 neue Betten für das «Zürich Marriott Hotel»

Auch im «Zürich Marriott Hotel», dem 5-Sterne-Haus mit 261 Zimmern und 423 Betten, wird umgestellt. Dazu Olivier Rappal, Director of Sales & Marketing: «Wir werden dieses Jahr unsere Zimmer mit dem neuen Bettensystem versehen. Zurzeit haben wir Musterbet-



Vorher – nachher: Bettenwechsel in Marriotts «Renaissance Hotels». Dies ist das Musterbeispiel von Marriott International für die Erneuerung der Betten in den Hotels der Marriott-Marke «Renaissance Hotels & Resorts». Ein hellerer Look und ein frischeres Gefühl sind wichtige Ziele der Betten-Erneuerung im Marriott-Konzern. Fotos: zvg

ten im Hause.» – J.W. Marriott Junior, der Chairman of the Board (Verwaltungsratspräsident) und Chief Executive Officer (CEO) von Marriott International, erklärt: «Zusammen mit unseren Hotel-Besitzern und Franchisenehmern lancieren wir eine bisher beispiellose Erneuerung der Hotelbetten. Die Gäste werden eingeladen, den neuen «look and feel» von Marriott zu erle-

ben. Diese Initiative soll jede unserer Hotel-Marken als die luxuriöseste in ihrem Segment positionieren.»

Finanzieller Anreiz für Besitzer und Franchisenehmer

Die Leitung von Marriott International gab bekannt, dass die Besitzer der Hotels und die Franchisenehmer annä-

hernd 190 Mio. Dollar (226 Mio. Franken) in die neuen Betten investieren. Marriott bietet Besitzern und Franchisern einen «einmaligen Anreiz» in ungenannter Höhe, um – wie es heisst – «sicherzustellen, dass die Gäste bis zum Jahresende 2005 in den Genuss des neuen Bettenkomforts kommen».

Das Gesamt-Unternehmen Marriott International hat sich auf die Ein-

führung der neuen Betten durch eine breite Marktforschung vorbereitet, die alle seine Marken betrifft. Mehr als vier Fünftel der befragten 1000 Gäste zogen die neuen Betten vor und nannten dabei gemäss der Marriott-Leitung als Vorzüge «vor allem das stilbewusste Design und die Anmutung der Betten; sie wurden als frisch, einladend und komfortabel bezeichnet».

WEF-Tagebuch

# «Mehr als 1 Mio. Franken Tagesumsatz»

■ Der Davoser Hotelier Ernst Wyrsch hat auf Wunsch der WEF in einem persönlichen Tagebuch festgehalten, wie er die WEF-Tage erlebt hat. In seinem Hotel, dem Steigenberger-Belvedere, steigen die Promis ab. Täglich wurden dort 4000 Mahlzeiten serviert.

Ernst Wyrsch

**Montag, 24. Januar:** Der Umbau im Wellnessbereich ist abgeschlossen. In unserem Hallenbad haben wir einen Ballsaal für 400 Gäste geschaffen. Umgebaut haben wir auch unseren Fitness-Raum. (Hier hatte übrigens Bundesrätin Calmy-Rey 2003 ihr denkwürdiges Treffen mit US-Aussenminister Colin Powell). Unser temporärer Umbau, unsere Arbeiten zur Bereitstellung unserer Räumlichkeiten für das WEF sind im Gange. Auch die Polizei ist voll im Einsatz. Pünktlich um 18.00 Uhr bezieht sie ihr Dispositiv.

Ab sofort hat keine Person ohne Badge und ohne das Passieren des Durchleuchtungs-Bogens Zutritt zum Hotel. Was Planung und Ablauf betrifft, läuft demnach alles gut. Dies gilt auch für meine Mitarbeiter: Ich beschäftige während dem WEF zwar 110 Personen mehr als üblich - aber 80 Prozent von ihnen haben schon früher bei mir gearbeitet. Auf mein Stammpersonal ist ohnehin Verlass. Ich habe langjährige Mitarbeiter, zähle auf deren Erfahrung und unbedingte Loyalität.

Ich bin hoffnungsvoll und zuversichtlich. Denn Planung und Umsetzung stimmen. Wir werden uns nicht «ins Bockshorn jagen» lassen. Liebe WEF-Teilnehmer: Ihr seid willkommen. Wir sind bereit.

★

**Dienstag, 25. Januar:** Sitzungen und finale Besprechungen prägen den heutigen Vormittag. Denn wir haben uns vor dem grossen Ansturm noch eine Kappe voll Schlaf gegönnt.

Sehr aktiv sind die Medienleute: Sie suchen und fordern dauernd neueste Informationen. Ich gebe, was ich zu geben in der Lage bin. In unserem Haus ist Lichtkünstler Gerry Hofstetter dauernd daran, unser Haus «im besten Licht» erscheinen zu lassen. Er macht die Sache gut. Auch Tobias Homberger, Event-Manager, der alles umsetzen soll, ist in Hochform und liefert ausgezeichnete Arbeit. Kurz habe ich Gelegenheit, mit meiner Frau Sylvia zu sprechen. Sie ist für die Zimmer-Kontingente zuständig. Es läuft alles hervorragend. Ich frage mich: «Wo wäre ich ohne sie?» Unsere letzten regulären Gäste (Gäste ausserhalb des WEF) haben das Hotel verlassen. Ich habe die folgenden Reaktionen erlebt: Verständnissvoll, staunend, interessiert, bewundert und auch kopfschüttelnd.

Die ersten Empfänge beginnen: Diverse Firmen versuchen, die Gunst der Stunde zu nutzen, um reichlich Platz und Aufmerksamkeit für anreisende WEF-Teilnehmer zu reservieren. Mal sehen, was sich machen lässt.

★

**Mittwoch, 26. Januar:** Vollprogramm. Der britische Premier Tony Blair ist im Anmarsch. Mit ihm kommen Medienleute in ganzen Rudeln. Was sage ich: in hellen Scharen. Es wimmelt von Vertretern der nationalen und internationalen Presse.

Steve Forbes, schwerreicher Top-Manager und ehemaliger US-Präsidentschafts-Kandidat, empfängt zu einem Business-Night-Cap. Gleich nebenan, läuft die «Focus Night Party» - Professor Hubert Burda lädt ein. Und wenn er ruft, kommen sie alle, die

grossen Stars dieser Welt. Ja, dann stehen sie sogar Schlange. Ich kann nicht alle Namen nennen, doch ein paar Rosinen picke ich heraus: Richard Gere ist da, ebenso Michael Dell (Dell-Computer). Daneben sehe ich Paulo Coelho und Louis Schweitzer von Renault. Eine Frage steht im Raum: treffen sich die beiden Freunde Bill Clinton und Tony Blair? Ja. Die Atmosphäre ist bereits herzlich und entspannt, bevor sich die beiden zu intimem Gespräch in die Suite zurückziehen.

Meine Mitarbeiter laufen zur Hochform auf. Von meinem Stammpersonal darf ich dies erwarten. Aber auch die Einsatzbereitschaft der temporären Mitarbeiter ist toll. Jeder geht an seine Leistungsgrenze, dokumentiert durch Arbeit: «ich bin bereit.» Ich selbst hatte eigentlich die Nacht sehr schlecht geschlafen. Aber schon nach dem ersten (erfreulichen) Mediengespräch um 06.00 Uhr war die Müdigkeit wie weggeblasen.

★

**Donnerstag, 27. Januar:** Ich habe drei Stunden gescheit, doch dies genügt vollkommen. Bereits um 06.30 Uhr gleicht das Hotel einem Ameisenhaufen. Ich bin bester Laune, denn die Ergebnisse des Vortags sind super. Heute ist Grosskampftag. Dies bedeutet etwas für unsere Küche: 500 Morgenessen, 1000 Mittagessen und abends werden sich über 2000 Leute bei Apéros, Dinners, Night-Caps etc. verköstigen.

Am Mittag hatten wir eine tolle Verabschiedung von Tony Blair. Eine unbezahlbare Erinnerungsfoto werde ich hüten wie einen Schatz: meine Frau und ich nehmen Blair in die Mitte, flankiert werden wir von Bill Gates, Bono und Hotelmitarbeitern (Bild rechts oben). Die Frauen im Hotel sind völlig aus dem Häuschen, denn Richard Gere ist da. Aber auch die Männer kommen nicht zu kurz: Angelina Jolie besucht unsere PWC-Veranstaltung.

Der viele frische Schnee erlaubt fantastische Bilder von Davos. Ist es nicht ein Segen, gerade jetzt einen derartigen Anlass in der Schweiz durchführen zu dürfen?

Bereits zum vierten Mal begrüsse ich Bill Clinton im «Steigenberger». Es ist, wie wenn man einen alten Freund begrüsst: Warm und herzlich. Eine Stunde später begrüsse ich den Deutschen Bundeskanzler Gerhard Schröder. Auch diese Begegnung ist nachhaltig.

Die Anlässe und Events im Haus jagen sich. Um 03.45 Uhr lege ich meine Knochen ins Bett und bin sehr, sehr müde. Müde und glücklich.

★

**Freitag, 28. Januar:** Tagwache ist wie immer um 05.30 Uhr. Ich studiere die Tagesumsätze von gestern und strahle: Zum ersten Mal in der Geschichte des Steigenberger Hotels Belvedere ist es uns gelungen, einen Tagesumsatz von mehr als einer Million Franken zu erzielen. Ich vergleiche: als wir 1996 das Hotel übernommen haben, haben wir während des ganzen WEF einen Umsatz von einer Million Franken erreicht.

Es ist schon gewaltig, was mein Team fähig und willens ist, zu erarbeiten. Von den heutigen Events im Hotel greife ich drei heraus: Bundeskanzler Schröder hat in seiner Suite den brasilianischen Präsidenten Lula da Silva empfangen. EU-Ratspräsident Barroso trifft sich im Hotel mit dem neu und demokratisch gewählten ukrainischen Präsidenten Juschtschenko.

Einen genialen Auftritt hatten unsere Hollywoodstars von Davos. Anlässlich eines kurzfristig einberufenen

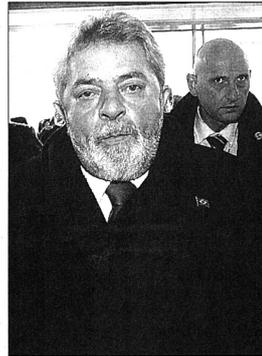


■ Gruppenbild mit Seltenheitswert. (von links) Bono (Sänger U2), Kai Schulze (Sous-Chef), Ernst Wyrsch (Hotelier), Tony Blair (britischer Premierminister), Sylvia Wyrsch (Hoteliere), Bill Gates (Microsoft-Chef), Lars Horal (Oberkellner), Miguel Da Silva (Chief Steward), Henri Wagener (Küchenchef).

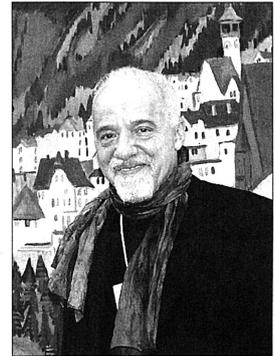
Fotos: davos-images.ch



■ Umarmung. Der ukrainische Präsident Viktor Juschtschenko.



■ Besuch aus Brasilien. Präsident Lula da Silva.



■ Brasilien zum Zweiten. Der Schriftsteller Paulo Coelho.



■ Händeschütteln. Bill Clinton mit Sylvia Wyrsch. Einmal mehr auf der «Bühne» präsent: Ehemann und Hotelier Ernst Wyrsch.



■ Alt-Bundesräte unter sich. Flavio Cotti (links) und Dölf Ogi.

«Night-Caps» haben sich Sharon Stone, Peter Gabriel, Chris Tucker, Lionel Richie, Richard Gere, und Angelina Jolie über das Berühmtsein und die damit verbundenen Verantwortlichkeiten geäussert. Der Andrang war riesig. Man musste regelrecht kämpfen, wenn man überhaupt rein wollte. Viele wurden abgewiesen.

★

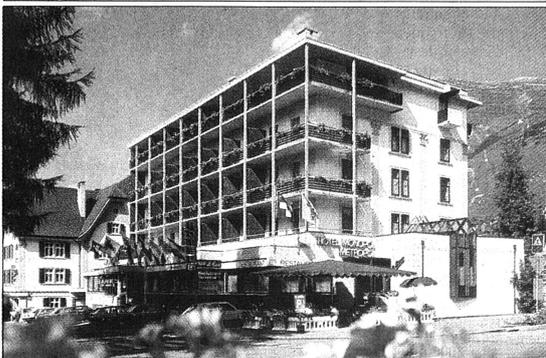
**Samstag/Sonntag 29./30. Januar:** Die Umsätze sind auf Rekordkurs. Am Samstag um 06.30 Uhr gleicht das Haus noch dem sprichwörtlichen Ameisenhaufen, doch bereits stehen viele herzliche Verabschiedungen an. Etwa von Bundeskanzler Gerhard Schröder, von

Lula da Silva, von Joe Ackermann und vielen anderen, die mir liebe Gäste geworden sind. Speziell war natürlich die Verabschiedung von unserem «Hausfreund» Bill Clinton. Unsere portugiesischen Mitarbeiter haben sich riesig darüber gefreut, dass ihr Landsmann EU-Präsident Barroso zu Gast in «ihrem» Hotel war.

Zwar ist Samstag nochmals Grosskampftag. Trotzdem ziehe ich eine erste Bilanz: 190 Veranstaltungen gingen problemlos über die Bühne. Was noch kommt, werden wir meistern. Unsere Zukunft sieht sehr gut aus: Praktisch alle Veranstalter haben fürs nächste Jahr bereits wieder gebucht. Denn Kontakte, die hier geknüpft wurden, können übers ganze Jahr genutzt werden.

den. Wer an der Quelle sitzt, der kann schöpfen. Mal ehrlich: Welcher Gastgeber darf schon gleichzeitig etwa die obersten Führungskräfte von Nestlé, Zürich, VW, Allianz, Dell, PWC, Pepsi, ABB, Renault etc. bei sich beherbergen?

Ich versuche, etwas früher ins Bett zu gehen, schaffe es auch um 03.15 Uhr. Ich bin aber so müde und aufgewühlt, dass ich nicht sofort einschlafen kann. Sonntag ist definitiv Abreisetag. Für uns bedeutet dies: arbeiten, aufräumen, umstrukturieren. Schliesslich wollen wir gerüstet sein für die kommenden Tage, denn die Winterferiensaison geht weiter. Meine Crew arbeitet grossartig - wenn auch am Anschlag und beinahe mechanisch. Ihr habe ich ganz herzlich zu danken.



■ Hotel Monopol – Metropol Andermatt. Das am Beginn des 19. Jahrhunderts gebaute Hotel präsentierte sich seit dem Totalumbau in anderer Gestalt. Fotos: JZV

## Hotel «Monopol – Metropol» Andermatt

### Während des Umbaus abgebrannt

■ Das Hotel «Monopol – Metropol» in Andermatt wurde Anfang des letzten Jahrhunderts vom Architekten Georg Meyer – Urgrossvater des heutigen Besitzers – gebaut. In den 1940er-Jahren wurde es vom «Central schweizerischen Kraftwerk» aufgekauft. In den Besitz der Familie Wenger gelangte das Hotel 1953. Im Winter wurde es von der American School in Lugano gemietet. –

1967 erfolgte ein Totalumbau, ein Kurzschluss verursachte den Brand. Ostern 1969 wurde das Hotel neu eröffnet, 1990 das Kino «Monopol» aus der Erbsengemeinschaft gekauft und zur «Bel Etage» mit 4 doppelstöckigen Appartements und zwei Doppelzimmern umgebaut. Die Kapazität erhöhte sich auf 70 Betten. 1993 wurde die Ostfassade saniert, mit neuen Fenstern. **KJV**

### SMS-Voting: Ist das Skifahren zu teuer?

■ Die Preise für Tageskarten, Wochenpässe oder Skiabonnemente für die Saison sind immer wieder im Gespräch. Ist Skifahren zu teuer?

Machen Sie mit beim SMS-Voting. Für ein «Ja», wählen Sie

**htr 1**

Für ein «Nein», wählen Sie

**htr 2**

Für ein «Weiss nicht», wählen Sie

**htr 3**

Beispiel: Sende SMS an 9889 mit dem Text **htr 3** (20 Rp. pro SMS).



### INTERNET-AGENDA

Möchten Sie wissen, was in der Branche los ist? Wann findet die nächste Internationale Tourismusbörse in Berlin (ITB) statt? An welchem Ort wird der Ferientag 2005 veranstaltet?

In unserer Internet-Agenda finden Sie die Angaben über die wichtigsten Messen, Tagungen und Workshops in der Hotellerie, Gastronomie und im Tourismus. Loggen Sie sich ein unter [www.hotelleriesuisse.ch](http://www.hotelleriesuisse.ch), klicken Sie oben rechts auf «Sofort-Zugriff von A-Z» und wählen Sie «Agenda».

### Ratgeber

# Wenn ich in drei bis fünf Jahren in den Ruhestand möchte ...

► Frage: Ich bin ein 58 Jahre junger Hotelier und freue mich auf meine nächste Lebensphase, den Ruhestand. Ich möchte mein Hotel in drei bis fünf Jahren veräussern. Welche Steuern habe ich da zu erwarten?  
D. K. aus C.

■ Hugo Schmid  
Dipl. Steuerexperte  
Treuhandgesellschaft  
Bommer&Partner



► Antwort: Die Geschäftsaufgabe oder -nachfolge stellt hohe Anforderungen an den Steuerberater und der finanzielle Wohlstand manch eines pensionierten Unternehmers wird durch Steuern und AHV-Beiträge massiv eingeschränkt! Rechtzeitige Vorausplanung ist ein absolutes «Muss».

Als Erstes ist die Rechtsform entscheidend. Wird das Hotel als Aktiengesellschaft geführt und verkauft, ist der Verkaufsgewinn grundsätzlich (noch) steuerfrei. Der Bundesrat hat im Rahmen der Unternehmungssteuerreform II die sog. Teilbesteuerung in die Vernehmung eingeschickt. Danach soll ein Teil des bisher steuerfreien Kapitalgewinns pflichtig und gleichzeitig die bisher volle Besteuerung der Dividende herabgesetzt werden. Wann die Umsetzung erfolgen wird, ist ungewiss. Ein baldiger Verkauf ist daher vorteilhaft. Heute drohen folgende Steuerfallen:

- Qualifizierung als Geschäftsgewinn, wenn der Aktionär zusätzlich selbstständig erwerbend ist und die Aktivitäten der Gesellschaft gegenseitig in Verbindung gebracht werden können;
- Teilweise Besteuerung des Kapitalgewinns;
- bei Überführung vom Privatvermögen in eine selbst beherrschte Aktiengesellschaft;
- wenn die Käufergesellschaft ihren Kaufpreis aus Mitteln der Gesellschaft finanziert oder sicherstellt (Praxis der Eidgenössischen Steuerverwaltung wur-



■ Sich zurücklehnen und die Früchte der Arbeit geniessen. Doch zuvor muss noch einiges – wie etwa die Steuerfrage – abgeklärt werden. Foto: Ex-Press

de infolge Bundesgerichtsentscheid zur sogenannten Erbenholding kürzlich verschärft);

- bei Verkauf einer stillgelegten Gesellschaft (auch Grundstücksgewinnsteuer);
- Verkauf einer Aktiengesellschaft, deren Umwandlung von einer Personengesellschaft weniger als fünf Jahre zurückliegt.

Wird das Hotel als Personengesellschaft betrieben, kann vom Käuferlös (oder Entnahmewert bei Überführung ins Privatvermögen) der Buchwert der Sachanlagen abgezogen werden und der verbleibende Teil unterliegt der Beitragsabrechnung bei der AHV und der Einkommenssteuer. Würde somit über Jahre massiv abgeschrieben, erfolgt eine höhere Besteuerung. Einige Kantone sehen ab einem fortgeschrittenen Lebensalter eine Begünstigung der Einkommenssteuer vor, welche meistens mit einer definitiven Aufgabe der Selbstständigkeit verknüpft ist. Je nach kantonalen Bestimmungen unterliegt der den Anschaffungswert der Liegenschaften übersteigende Erlös der

Grundstückgewinnsteuer, welche bei langer Besitzesdauer milder als die Gewinnsteuer anfällt. Die Abgaben bei Betriebsaufgabe erreichen bald 40% des Gewinns und übertreffen mancherorts sogar die Schmerzgrenze von 50%! Die geplante Unternehmenssteuerreform II bringt wahrscheinlich eine Herabsetzung dieser Belastung für Selbständigerwerbende. Die Vorausplanung mit kompetenten Beratern ist dringend zu empfehlen!

### htr RATGEBER

In der Rubrik «Ratgeber» beantworten Spezialisten Leserfragen, welche Hotellerie, Gastronomie und Tourismus betreffen und für die Branche von Interesse sind.

Adresse: [htr@swisshotel.ch](mailto:htr@swisshotel.ch), Stichwort Ratgeber, oder [hotel-tourismus@swisshotel.ch](mailto:hotel-tourismus@swisshotel.ch), Redaktion, Stichwort Ratgeber, Postfach, 3001 Bern.

## Arbeitswoche auf sechs Tage verteilen?

► Frage: Eine meiner Mitarbeiterinnen möchte wissen, ob sie die 42 Stunden pro Woche verteilt auf sechs Tage arbeiten kann. Da sie allein erziehende Mutter ist, wäre es für sie optimal, pro Tag nur 7 Stunden arbeiten zu müssen. Auf den zweiten Ruhetag würde sie verzichten. Ist dies möglich?  
T. J. in B.

■ Annette Rupp  
Rechtsberatung  
hotelleriesuisse



► Antwort: Gemäss L-GAV Art. 16 hat der Mitarbeiter Anspruch auf zwei Ruhe-

tage pro Woche. Dieser Grundsatz gilt für alle Mitarbeiter, auch für Teilzeitangestellte.

Die zwei Ruhetage sind nach Möglichkeit zusammenhängend zu gewähren. Mindestens ein Ruhetag ist pro Woche unbedingt zu gewähren. Nach Arbeitsgesetz darf die Arbeitswoche höchstens sechs Tage umfassen. Darüber hinaus sind die Bestimmungen über den wöchentlichen freien Halbtag zu beachten, welche die Arbeitswoche im Durchschnitt wieder auf fünf Tage reduziert, da die wöchentlichen freien Halbtage im Einverständnis mit der Mitarbeiterin für längstens vier Wochen zusammengelegt werden können.

Als halber Ruhetag gilt in unserer Branche die Zeit bis 12 Uhr oder ab 14 Uhr bis zu Beginn der Nachtruhe. Für einen ganzen Ruhetag sind im Anschluss an die Nacht-

ruhe (11 Stunden) mindestens 24 aufeinander folgende freie Stunden zu gewähren.

Kann der zweite Ruhetag nicht bezogen werden, so muss dieser zu einem späteren Zeitpunkt kompensiert werden. Nichtbezogene Ruhetage können nur an Arbeitstagen kompensiert werden. In einer Woche können folglich nur 5 nicht bezogene Ruhetage kompensiert werden.

Ist eine Kompensation durch Freizeit nicht möglich, so sind die nicht bezogenen Ruhetage am Ende des Arbeitsverhältnisses mit 1/2 des Bruttomonatslohnes zu entschädigen.

Im konkreten Fall empfehlen wir Ihnen, die Arbeitnehmerin an einem Tag fünf Stunden zu beschäftigen und die übrigen Stunden auf fünf Arbeitstage zu verteilen.

### IMPRESSUM

#### hotel-tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Gegründet 1892

Herausgeber:  
Schweizer Hotelier-Verrein  
Monbijoustrasse 130  
Postfach  
3001 Bern  
Leitung Medien:  
Christian Santschi

Redaktion:  
Chefredaktion: Marietta Dedual (MD).  
Stellvertreter: Miroslaw Halaba (MH).  
Hotellerie und Tourismus: Christine Künzler (CK).  
Theres Lagler Berger (TL).  
Daniel Stampfli (DST).  
Dr. Karl Josef Verding (KJV).  
Gastronomie/Technik: Martin J. Petras (MJP).  
Gudrun Schlenzcek-Gasser (GG).  
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 Uebenauf (GU).  
Frankfurt: Gregor Waser (GW).  
Zürich: Robert Wildi (ROW).  
Zürich.

Verlag:  
Verlagsleitung: Iris Strebel.  
Stelleninse: Marc Moser.  
Geschäftszeigen: Oliver Egloff  
(Anzeigenleiter).

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

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

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



**HÔTELLERIE 4**  
**Investors in People** ! Le label «Investors in People», obtenu par l'Hôtel Intercontinental, pourrait intéresser le tourisme.



**LA «DER» 6**  
**Sportifs européens** ! Les jeunes sportifs européens se sont retrouvés dans le Chablais sous l'enseigne du FOJE.



**GROS PLAN 5**  
**Brochures** ! L'imprimé doit impérativement refléter l'ambiance que le client trouvera dans l'hôtel.



7e Symposium international du tourisme de Zermatt

# «Rechauffer» les lits des hôtels de plaine

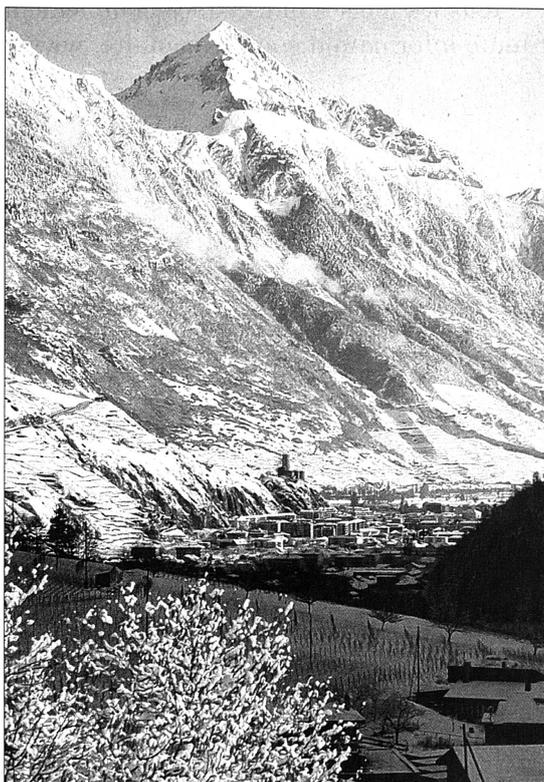
■ La rentabilité des remontées mécaniques dépend aussi de ce que Jean-Pierre Sonois, le patron de la CDA, appelle les «séjournants hors stations». Un projet visant justement à augmenter la clientèle séjournant dans les hôtels de plaine en Valais a été évoqué à Zermatt.

Laurent Missbauer

Consacrée à la rentabilité des entreprises touristiques dans les Alpes, la 7e édition du Symposium international du tourisme qui s'est déroulée du 26 au 28 janvier à Zermatt, a permis à plusieurs spécialistes d'évoquer quelques pistes et de faire part de leurs expériences. Jean-Pierre Sonois, président du directoire de la Compagnie des Alpes (CDA), a notamment relevé à cette occasion que les récentes statistiques sur la fréquentation des stations de ski dont s'occupe la CDA en France, en Italie et en Suisse (Verbier, Saas-Fee, Altsch-Riederalp), avaient mis en évidence l'importance des «séjournants hors stations» qui effectuaient une semaine de ski et qui logeaient en plaine.

## Un «rechauffement» des lits dès l'hiver 2005/2006

Ces «séjournants hors stations», à ne pas confondre avec les excursionnistes qui ne montent en station que pour effectuer une journée de ski, possèdent un potentiel qui est loin d'être négligeable pour la rentabilité des sociétés de remontées mécaniques. Jean-Pierre Sonois a ainsi chaudement recom-



■ Martigny. Un projet entend transformer dès l'hiver 2005/2006 les «lits froids» des hôtels de plaine en «lits chauds» pour les remontées mécaniques. Photo: Swiss-Image

mandé à ses confrères d'affiner leurs statistiques de fréquentation, notamment au niveau de la provenance de la clientèle, et de «travailler» ce marché des «séjournants hors stations» qui est actuellement négligé.

«Il s'agit d'une piste sur laquelle nous sommes actuellement déjà en train de travailler», reconnaît Eric Balet, à la fois directeur de Téléverbier et président de Valais-Skicard, société qui diffuse une carte à points électronique offrant un accès «mains-libres» aux domaines skiables de 37 stations, essentiellement valaisannes à quelques exceptions près dont notamment Leysin et Villars. «Notre but, poursuit Eric Balet est de parvenir à lancer pour la saison d'hiver 2005/2006 une offre forfaitaire permettant de transformer les «lits froids» des hôtels de plaine en hiver en «lits chauds» pour les remontées mécaniques. Des contacts allant dans ce sens ont déjà été pris avec des autocaristes, ainsi qu'avec plusieurs hôtels à Martigny et à Sion.»

## Une Valais-Skicard émise au nom de l'hôtel

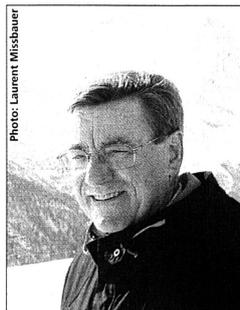
«Le projet sur lequel nous travaillons aujourd'hui entend proposer aux hôteliers une Valais-Skicard interstation qui ne serait pas émise au nom du skieur, mais bien au nom de l'hôtel. Et cela avec un rabais de 10% puisqu'une carte à points d'une valeur de 500 francs pourrait leur être remise pour 400 francs. Ensuite, chaque fois que le client de l'hôtel se rendra dans une station de son choix, un nombre déterminé de points sera débité de la Valais-Skicard de l'hôtelier», ajoute Eric Balet.

Ce projet bénéficie déjà du soutien de l'Association hôtelière du Valais dans le cadre de la phase de test mise sur pied avec les cinq groupes de travail qui avaient été constitués l'année passée afin d'accroître les collaborations entre les hôtels. «Parmi ces cinq groupes figurait celui des hôtels de plaine et c'est avec lui que nous avons élaboré ce projet susceptible d'attirer davantage de clients dans les hôtels de plaine en hiver», note Eric Balet, directeur du Centre de compétences financières du Valais à Sion et parfait homonyme du directeur de Téléverbier.

En attendant la publication du rapport de la phase de test précédemment évoquée – publication attendue pour ce printemps –, les avis que nous avons recueillis au sujet de ce projet de «rechauffer» les lits froids des hôteliers de plaine ont été très positifs. «La perspective d'augmenter la rentabilité grâce à des «séjournants hors station» est in-

contestablement une cerise sur le gâteau. Il y a certainement des pistes à explorer en plaine, à Bex, par exemple, mais surtout à Montreux», relève Pierre Besson, le directeur de Télé Villars-Gryon. Eddy Peter, l'ancien directeur de Sion Tourisme qui avait lancé il y a une quinzaine d'années des offres de ski avec des séjours hôteliers dans la capitale valaisanne, est lui aussi confiant: «Le potentiel existe et je suis heureux d'apprendre que de telles offres bénéficieraient aujourd'hui de davantage de considération. Avant, les remontées mécaniques, trop concentrées sur leur propre terrain, manquaient de vision globale et avaient de la peine à accorder des avantages aux touristes de plaine.»

## J.-P. Sonois: «Le niveau s'améliore chaque année»



«Le niveau du Symposium s'améliore chaque année et le fait qu'il se soit déroulé pour la deuxième année consécutive à Zermatt, un lieu magique, a été particulièrement apprécié par les participants.» Tels ont été quelques-uns des propos qu'a tenus Jean-Pierre Sonois la semaine passée. On relèvera que le président du directoire de la Compagnie des Alpes (CDA), fidèle depuis plusieurs années à ce Symposium organisé par Gérard Imfeld, a une nouvelle fois été un des orateurs qui a su le mieux captiver son auditoire avec ses statistiques très détaillées sur la fréquentation des différentes stations dont la CDA s'occupe en France, en Italie et en Suisse. Les interventions des Suisses Philippe Frutiger (Hôtel Lenkerhof) – lire l'encadré ci-contre –, Thomas Bieger (Université de St-Gall) et Reto Gurtner (Weisse Arena Group), ainsi que les exposés de plusieurs spécialistes français, italiens, slovènes et autrichiens ont aussi été, en règle générale, intéressants. LM

## Philippe Frutiger: «Pas de bonne rentabilité sans une certaine présence médiatique»

■ Invité à s'exprimer au Symposium de Zermatt, Philippe Frutiger, le directeur de l'Hôtel Lenkerhof à La Lenk (BE), a dévoilé quelques-unes des recettes qui lui ont permis de rencontrer un succès enviable. Parmi ses recettes figure notamment une certaine présence médiatique: «Celle-ci vise notamment à montrer à nos clients que nous sommes toujours au sommet de la vague et qu'ils ont donc choisi le «bon» hôtel. Cette présence médiatique nous permet ainsi de les fidéliser et, par conséquent, d'améliorer la rentabilité de notre établissement», explique Philippe Frutiger. Et pourquoi choisir de communiquer par voie de presse? «Une des premières raisons est que je ne dispose que d'un

budget marketing assez modeste puisqu'il ne s'élève qu'à 200 000 francs par année. Or un article rédactionnel coûte moins cher qu'une publicité. Et il ne permet pas seulement de fidéliser nos clients, mais également d'attirer de bons collaborateurs qui ont envie de travailler dans un établissement qui bénéficie régulièrement d'un intérêt médiatique certain», répond Philippe Frutiger qui a également acquis une certaine renommée en donnant, dans toute la Suisse et même à l'étranger, un grand nombre d'exposés. Ces derniers font aussi partie d'une stratégie marketing visant délibérément à accroître la notoriété du Lenkerhof, un hôtel 5 étoiles qui n'est ouvert que depuis deux ans. «Ce n'est pas

en restant les bras croisés à La Lenk que mon hôtel va se remplir. A mon avis, il est indispensable de sortir, de se présenter et d'établir des contacts», ajoute-t-il. Ainsi, l'an passé, il a donné 25 conférences: dans une demi-douzaine d'agences de Swiss-Life dans toute la Suisse, au TTW de Montreux, à l'Association suisse des confiseurs ou encore à la soirée annuelle d'hotelleriesuisse. «Et à force de parler de notre hôtel, les journalistes viennent nous trouver sans que nous les ayons sollicités», conclut Philippe Frutiger dont l'hôtel a notamment été sacré meilleur hôtel hivernal de l'année par «Cash», tout en figurant dans le «top ten» des classements publiés par «Bilanz» et par la «Sonntagszeitung». LM

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

**happy4YOU**

**RÉNOVATION?**  
 Leasing au lieu d'acheter avec happy lease&sleep.

**happy systems**

Ah! Si j'avais un lit-happy.

Tel. 071 387 44 44, www.happy.ch

**micros**

**THERMALP**  
 LES BAINS  
 D'OVRONNAZ

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

**CHECK IN DATA**

**DIVINEMENT BON.**

**Scana**

Scana Alimentation SA 1032 Romanel s/Lausanne  
 info@scana.ch, www.scana.ch, www.scanashop.ch

«Des articles en tissu éponge, doux et moelleux pour vos hôtes»

**Tissage de Toiles Berne SA**

Téléphone: +41 (0)31 340 85 85 www.tbwbern.ch  
 Fax: +41 (0)31 340 85 01 info@tbwbern.ch

# La première adresse pour les initiés.

10 numéros au prix de CHF 25.- seulement!

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

**FLYER**  
D Innovation in Mobility



Oui, je commande hôtel+tourisme revue:

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

Nom: \_\_\_\_\_ Prénom: \_\_\_\_\_

Société: \_\_\_\_\_ Tél. (journée): \_\_\_\_\_

Rue/No. \_\_\_\_\_

NPA/Lieu: \_\_\_\_\_ E-mail: \_\_\_\_\_

Je prends part au tirage.

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

Retourner le talon à l'adresse suivante:

hotel-tourismus revue, Abo-Service, Industriestrasse 37, 3178 Böisingen

Abonnements:

Tél.: 031 740 97 93

Fax: 031 740 97 76

[abo@htr.ch](mailto:abo@htr.ch), [www.htr.ch](http://www.htr.ch)



# htr

L'hebdomadaire leader pour l'hôtellerie,  
la restauration et le tourisme comprenant le plus grand  
marché de l'emploi de la branche. [www.htr.ch](http://www.htr.ch)

Tourisme international

# Les Autrichiens prennent plus de risques

■ En Autriche, les coûts sont inférieurs aux prix suisses d'environ 40%. Les hôteliers adoptent cependant une stratégie radicalement différente à celle de leurs concurrents helvétiques: ils investissent nettement plus quitte à gagner moins.

Véronique Tanerg

Le dynamisme des hôteliers autrichiens fait souvent pâlir d'envie les hôteliers suisses. Mais ces derniers rétorquent qu'ils ne peuvent pas en faire de même en raison des coûts nettement moins élevés en Autriche. En effet, après avoir passé au crible le bilan de centaines d'hôtels, le Secrétariat d'Etat à l'économie (Seco) a démontré, dans une étude publiée en 2003, que les coûts sont en moyenne de 40% inférieurs en Autriche, avec une pointe à 45% pour les salaires et pour les assurances professionnelles.

## Boissons gratuites dans le mini-bar

Quant aux produits agricoles, leur prix est inférieur de 42%. Ce qui a des retombées au niveau commercial: par exemple, dans un quatre étoiles implanté dans la région de Salzburg, les boissons du mini-bar sont gratuites et la demi-pension comprend également un buffet des gâteaux et des glaces pour le goûter. Une attention très appréciée



■ La convivialité autrichienne. Plusieurs hôtels autrichiens offrent à leurs clients des goûters qui sont particulièrement appréciés lors de l'après-ski. Photo: htr

Egger n'ont pas hésité à raser l'hôtel de la grand-mère pour le moderniser.

La famille Brettermeier-Egger, comme beaucoup d'autres, travaille sur le long terme. «Je veux que les hôtes soient à l'aise dans notre hôtel. Nous faisons tout pour leur faire plaisir. S'ils repartent satisfaits, alors ils reviendront l'an prochain», assure Marianne Brettermeier-Egger.

La concurrence est vive en Autriche et de nombreux hôteliers pensent de la même façon. Aussi ne ménagent-ils pas leurs efforts: les propriétaires sont présents matin et soir à la réception ou au restaurant et, en fin d'après-midi, pour écouter leurs clients raconter leurs péripéties de la journée. Cette écoute attentive leur permet d'entendre également les critiques et les problèmes à l'intérieur de l'hôtel et de les rectifier immédiatement.

## Le wellness fait partie de l'équipement standard

A l'Hotel Theresia, c'est la patronne elle-même qui emmène les vacanciers découvrir la station à ski deux fois par semaine. L'été, elle les encadre en VTT. Et les touristes en redemandent: ils participent lors de leur premier séjour pour découvrir la région. Puis l'année suivante, ils recommencent simplement pour la convivialité. Et c'est ce genre d'attention qui ferait la différence avec l'hôtellerie helvétique. Actuel-

lement, la plupart des établissements de station en Autriche sont équipés de sauna, hammam et piscine, le wellness fait désormais partie intégrante de l'équipement standard pour un hôtel de montagne. Mais les hôteliers recherchent constamment des équipements innovants.

Les Autrichiens préparent même le très long terme: «Je veux que l'hôtel soit en parfait état de fonctionnement car j'espère que l'un de mes trois enfants prendra la succession», avoue Marianne Brettermeier-Egger.

## Quelques salaires, à titre de comparaison

■ A titre de comparaison, les salaires, au mois de décembre 2004, en station de ski en Autriche, étaient les suivants: **Un serveur ou une serveuse:** coût pour l'employeur: 2455 euros. Salaire net: 1361 euros (2082 francs). Salaire brut: 1872 euros (2864 francs). En Suisse: 3300 francs. **Personnel non qualifié:** coûts d'un poste non qualifié: 2015,67 euros. Salaire net: 1118 euros (1710 francs). Salaire brut: 1534 euros (2346 francs). **Personnel qualifié (par exemple cuisinier ou prof de sport):** coût total pour l'employeur: 4610 euros. Salaire net: 2235 euros (3420 francs). Salaire brut: 3529 euros (5397 francs). VT

des sportifs et finalement pas vraiment ruineuse: la marchandise ne coûte que 15,5% du chiffre d'affaires.

Les Autrichiens sont en revanche handicapés par un coût de l'énergie qui est plus élevé en raison de la forte taxation et par la TVA qui est nettement plus importante: 10% pour l'hôtellerie (contre 3,6% en Suisse) et 20% pour les boissons (contre 7,6% en Suisse).

## Dépenses pour le marketing: même proportion

Les dépenses pour le marketing sont, en proportion, identiques à la Suisse. Mais lorsque l'on épluche vraiment les comptes des établissements autrichiens, on se rend compte que les hôteliers autrichiens investissent souvent pour rénover leur établissement. Une tendance confirmée aussi bien par la représentation de l'Office national du tourisme autrichien à Zurich que par le Seco.

Et là, surprise, en fin de compte, le bénéfice d'exploitation est de 37% inférieur en Autriche. Pourtant, cela ne gêne pas les hôteliers autrichiens: «Notre établissement est familial: je le dirige avec mon mari, nous y vivons et nous voulons que tout soit aussi beau et aussi confortable que chez nous», explique Marianne Brettermeier-Egger, propriétaire de l'Hotel Theresia à Saalbach-Hinterglemm, une station située dans la région de Salzburg. D'ailleurs, il y a 22 ans, les Brettermeier-

Publicité

## Des profs de sport qui sont diplômés en Autriche

■ En Autriche, le personnel hôtelier est moins rémunéré qu'en Suisse, mais il bénéficie d'avantages: l'assurance maladie et accident sont comprises dans le salaire brut. Les employés touchent 14 mois de salaire et ils sont logés et nourris gratuitement en station. Résultat? Les hôteliers reçoivent de nombreuses candidatures et ils n'ont qu'à sélectionner les meilleures. Contrairement à la Suisse, beaucoup de serveurs ont fréquenté une école hôtelière et cela se ressent au niveau de la qualité du service.

Les hôteliers autrichiens adoptent une stratégie différente de leurs concurrents helvétiques au niveau du personnel. Globalement, la main d'œuvre coûte moins cher qu'en Suisse. Mais les hôteliers embauchent plus de collaborateurs, même si ceux-ci ne sont pas directement productifs. C'est notamment le cas des professeurs de sport diplômés qui animent le centre de wellness ou la salle de gym. Les clients suivent ces activités tôt le matin ou en cas de mauvais temps. Ils apprécient généralement l'enthousiasme avec lequel les cours sont donnés. Et c'est encore une façon supplémentaire de fidéliser la clientèle. VT

## Suivre l'exemple des Autrichiens? Pas forcément!

■ Certains observateurs ne sont pas convaincus que les hôteliers suisses doivent suivre l'exemple des hôteliers autrichiens. C'est le cas d'Andreas Deuber, directeur de la Société suisse de crédit hôtelier: «De nombreux hôteliers pensent qu'ils doivent se spécialiser. Le wellness est le grand favori pour les hôtels en station. Mais je suis sceptique: il ne faut pas se limiter aux équipements. L'hôtelier suisse doit surveiller ses investissements. Comme la concurrence est forte, il ne peut pas forcément augmenter ses tarifs. Si le taux d'occupation est stable et qu'il ne peut pas augmenter ses prix, il ne pourra pas rem-

boursier ses investissements. Ou alors, il faut jouer à fond la carte du wellness dans un marché de niche.»

Selon Andreas Deuber, la meilleure stratégie pour un hôtel d'une capacité de 20 à 30 chambres en station est de se concentrer sur l'hébergement et sur la restauration. Un tel établissement devrait faire des investissements les plus bas possibles et s'équiper d'un sauna. Il faut en effet une capacité de 50 chambres pour rentabiliser la piscine. Les clients qui sont attirés par la remise en forme choisissent des hôtels qui sont spécialisés. Pour les autres, il ne s'agit que d'un complément. VT

ORIGINAL SUISSE 1929

Profitez maintenant!  
Michel en action

rabais - .20

rabais - .10

Action valable du 7 au 19 février 2005 auprès de votre grossiste.

## La station de Verbier réfléchit à son avenir

■ **Verbier.** Le décompte des nuitées 2004 de Verbier s'affiche positivement. Leur nombre a augmenté de 3,2% par rapport à 2003, plaçant ce résultat juste en dessous de la barre du million (barre franchie de 1999 à 2002). C'est ce qui a été annoncé lors de l'assemblée générale de la société de développement (SD). Comme toutes les stations, Verbier se pose de nombreuses questions sur son avenir. Sous l'impulsion de la SD, une réflexion, intitulée «Etats généraux sur l'avenir

de l'économie touristique», a été menée. Y ont participé les membres du Conseil communal, du Conseil général, le comité et la direction de la SD. Quatre commissions ont été nommées, dont une pour l'hôtellerie et une autre pour la parahôtellerie. Il s'est d'abord agi de faire un inventaire des questions à résoudre. Des solutions ont été émises.

Au printemps, indique Patrick Messeiller, directeur de l'office du tourisme, tous les acteurs concernés seront invités à partager les

résultats de cette réflexion. «C'est la première fois que tous les secteurs du tourisme réfléchissent ainsi ensemble», note Patrick Messeiller.

Pour l'hôtellerie, les questions évoquées sont allées jusque dans le détail. Ainsi, faut-il facturer l'abonnement au télésexeur selon le nombre de chambres ou sur douze mois, sachant que cela ne correspond pas à la réalité de l'occupation? Le but étant de réduire autant que possible les charges qui pèsent sur l'hôtelier. **DEM**

## Accor: hausse de 4,1% des affaires hôtelières

■ **Groupe Accor.** Le groupe hôtelier français Accor, qui exploite 4000 établissements répartis dans nonante pays, a enregistré l'an passé un chiffre d'affaires consolidé de 7,1 milliards d'euros (10,9 milliards de francs suisses). Cela représente une progression de 4,3% par rapport à 2003. Les ventes du secteur hôtelier - secteur qui s'est enrichi de 188 nouveaux établissements - ont, quant à elles, atteint le montant de 5,03 milliards d'euros, soit une hausse de 3,8% en données pu-

bliées ou de 4,1% en données comparables.

Grâce aux bonnes performances réalisées aux Etats-Unis, au Royaume-Uni, en Europe de l'Est, en Asie et en Amérique latine, le chiffre d'affaires de l'hôtellerie de haut et de milieu de gamme a augmenté de 5%, toujours en données comparables.

Les marchés européens que sont la France, l'Espagne et l'Italie, en revanche, n'ont pas encore montré de signes de reprise tangibles, écrit le groupe.

L'hôtellerie économique, pour sa part, a vu son chiffre d'affaires augmenter de 3,2% en Europe et de 2,6% aux Etats-Unis. Le taux d'occupation dans ce secteur s'est élevé à 72,7%, soit une hausse de 0,6%. Pour le haut et le milieu de gamme, ce taux a atteint 63,3% (+1,1%).

Le secteur des services a connu une progression qualifiée de «régulière et de soutenue». Le chiffre d'affaires en valeurs comparables s'est élevé à 507 millions d'euros (+9,4%). **MH**

### Relais & Châteaux

## «D'importantes retombées pour l'Arc lémanique»

■ **L'organisation,** cet automne, du congrès international des Relais & Châteaux, devrait générer plus de 2200 nuitées hôtelières à Genève.

Laurent Missbauer

Après St-Petersbourg en 2002, Paris en 2003 et Athènes en 2004, ce sera au tour de Genève d'accueillir, du dimanche 13 au mercredi 16 novembre, le congrès international des Relais & Châteaux (cf. htr du 27 janvier). Comme l'a relevé son président international Régis Bulot, ce congrès aura d'importantes retombées pour la Suisse et pour l'Arc lémanique.

«Étant donné la position idéale de Genève au centre de l'Europe, étant donné aussi qu'il s'agira de procéder à l'élection d'un nouveau président, ce congrès devrait enregistrer un record de participants. Plus de 80% de nos 440 membres devraient ainsi être présents à Genève», a expliqué Régis Bulot.



■ **Régis Bulot.** Le mandat du président des Relais & Châteaux prendra fin cet automne à Genève.

Photo: Laurent Missbauer

Comme plusieurs membres se déplaceront avec leur conjoint et que les invités (journalistes du monde entier, fournisseurs, VIP) seront particulièrement nombreux cette année, le nombre de participants devrait être supérieur à 750, ce qui se traduirait par plus de 2200 nuitées hôtelières pour Genève.

C'est l'Hôtel Crowne Plaza, le plus grand hôtel de Suisse avec ses 496 chambres, qui hébergera la majeure partie des congressistes. Au niveau de la restauration, Roland Pierroz, le président suisse des Relais & Châteaux, a promis un programme «exceptionnel»: «Les Relais gourmards de l'Arc lémanique apporteront leur contribution. Ils recevront chacun plusieurs congressistes pour le dîner du deuxième soir. Moi-même, je cuisinerai à Genève et les congressistes ne connaîtront pas à l'avance le nom de leur restaurant. Ils se retrouveront en effet dans des bus dont la destination ne sera dévoilée qu'au dernier moment.»

### Label «Investors in People»

## Taillé pour le secteur touristique

■ **La remise, la semaine dernière,** du label «Investors in People» à l'Hôtel Intercontinental de Genève donne à la branche touristique helvétique une occasion de s'intéresser à un instrument de gestion des ressources humaines taillé à sa mesure.

Miroslaw Halaba

Branche de services par excellence, le tourisme suisse pourrait trouver dans l'exemple fourni par l'Hôtel Intercontinental de Genève un moyen de faire un pas de plus dans l'amélioration de ses prestations. Le cinq-étoiles genevois a, en effet, mis en place une structure qui lui a permis de recevoir officiellement la semaine dernière (cf. htr du 26 janvier), le label «Investors in People», abrégé IIP.

Créé au début des années nonante en Grande-Bretagne, ce label s'adresse à tous les types d'entreprises. Toutefois, vu son caractère, il est taillé sur mesure pour les entreprises du secteur des services, puisqu'il porte sur la gestion des ressources humaines. A titre de comparaison, on pourrait dire que l'IIP est au personnel ce que les normes ISO sont à l'organisation. Le processus qui conduit à son obtention et, partant, à son renouvellement - il est valable pour trois ans - oblige l'entreprise à traiter en profondeur toutes les questions ayant trait au personnel et à sa formation. En retour, l'entreprise obtient un avantage compétitif car, comme le soulignent les initiateurs du label, sa main-d'œuvre s'avère plus qualifiée et plus motivée.

### Une adaptation au nouveau produit hôtelier

L'obtention de ce label a permis à l'Hôtel Intercontinental de donner un cadre à la nouvelle identité qu'il entend se donner à l'issue du vaste programme de rénovation qu'il a entrepris l'an passé. On rappellera, en effet, que l'hôtel est en train de subir plusieurs transformations importantes, dont le déplacement de la réception du premier étage



■ **Certification.** Directeur du fonds public qui a soutenu le projet-pilote genevois, Alexandre Kovacs brandit la certification IIP obtenue par l'Hôtel Intercontinental et son personnel.

Photo: Studio Casagrande/Hôtel Intercontinental

au rez-de-chaussée (cf. htr du 5 août). L'enveloppe budgétaire est de quelque 35 millions de francs. «Nous voulons faire de l'Intercontinental l'un des meilleurs, voire le meilleur hôtel d'affaires de Genève», dit son directeur général, François Chopin. Dans cette optique, le label IIP constitue un «outil fédérateur» autour d'un «objectif stratégique et mobilisateur». Et François Chopin de poursuivre: «Le label crée un état d'esprit qui sera perçu par le client.»

### Dans le cadre d'un projet-pilote

La mise en place par étapes de l'IIP (lire l'encadré) s'est faite dans le cadre d'un projet-pilote soutenu par le Fonds cantonal genevois en faveur de la forma-

tion et du perfectionnement professionnel (FFPP) et auquel participent douze entreprises. Grâce aux structures de sa chaîne, l'Hôtel Intercontinental n'a pas eu besoin de recourir à un conseiller externe pour mener sa tâche à bien, ce qui lui a permis d'épargner quelque 17 000 à 30 000 francs. Il a aussi été la première entreprise du projet-pilote à se présenter aux organes de certification.

Pour satisfaire aux exigences du label, l'hôtel a fait un grand effort pour développer la communication. «La communication dans les deux sens», précise le directeur de la formation, Knut Rupprecht. Des réunions mensuelles, hebdomadaires et quotidiennes permettent au personnel - 225 collaborateurs au total - de s'informer régulièrement sur l'exploitation de l'hôtel

et de faire des suggestions. Il est apparu ici que le soutien de l'encadrement, en tant qu'intermédiaire, était essentiel pour le succès de l'opération. D'autre part, l'établissement a élaboré un système d'évaluation et de gestion des performances qui permet de planifier et de cibler la formation des collaborateurs.

### Développement du label en Suisse

Le label IIP a déjà été remis à 36 000 entreprises réparties dans 33 pays. En Suisse, seules trois sont actuellement certifiées. Outre l'Hôtel Intercontinental, il y a l'Hôtel Crowne Plaza (qui est affilié à la même chaîne que l'Intercontinental), à Genève, et la société TNT Swiss Post. Cela devrait cependant changer. Avec l'aide notamment du Secrétariat d'Etat à l'économie (Seco), la Fédération suisse pour la formation continue\* souhaite, en effet, promouvoir ce label en Suisse alémanique, dans un premier temps. C'est ainsi qu'elle a déjà formé treize conseillers pour la certification dans cette partie du pays. Chacun d'entre eux a pour tâche de trouver, au moins, deux entreprises au moins intéressées au label, indique le responsable du projet, Bernhard Grämiger. Une séance d'information\*\*, à laquelle sont attendues quelque cinquante entreprises, aura, par ailleurs, lieu le 3 mars à Zurich.

### Label «Investors in People»: une mise en place qui s'est faite en plusieurs étapes

■ **La mise en place du référentiel «Investors in People» (IIP) à l'Hôtel Intercontinental de Genève s'est faite en six étapes.**

- **Prise de conscience et engagement.** Cette première étape a été consacrée à la présentation aux cadres, puis au personnel, du principe de l'IIP.
- **Diagnostic.** On a procédé à un état des lieux à l'aide d'un questionnaire qui a été distribué à un panel de collaborateurs afin d'identifier les faiblesses et de définir les priorités d'actions.
- **Planification.** Des comités d'entre-

prise chargés de «faire vivre» toutes les initiatives de l'IIP ont été mis en place au sein des différents services. Ils ont défini les buts et les objectifs qui ont permis de déterminer les plans d'action et les plans de formation de chaque département et de chaque service.

- **Mise en œuvre et action.** Tous les collaborateurs ont été informés sur les objectifs qui leur ont été assignés. Les plans de formation ont été mis en route, de même que le système d'évaluation des performances. On a aussi créé un réseau de formateurs, un programme

d'intégration et d'orientation pour les nouveaux collaborateurs, divers outils de mesure pour suivre les progrès des initiatives qui ont été prises.

- **Evaluation.** Un auditeur, venu de Grande-Bretagne, a mené 34 entretiens avec des collaborateurs qu'il a désignés. Il a cherché à savoir si les mesures initiées avaient été bien comprises et si elles avaient été vécues dans leur contexte.
- **Accréditation.** L'auditeur a défendu son rapport et sa recommandation devant des représentants d'entreprises déjà certifiées IIP. **MH**

\* www.investorsinpeople.co.uk  
\*\* www.alice.ch  
\*\*\* bernhard.graemiger@alice.ch, Tél. 01 311 64 55

Les imprimés sous la loupe

# «Il reste encore beaucoup à faire»

Les prestataires touristiques ne doivent pas hésiter à se faire aider par des professionnels de la création graphique. Il est en effet impératif de commencer par déterminer une ligne de conduite générale pour que l'imprimé reflète ce que le client trouvera dans l'établissement.

Danielle Emery Mayor

Selon le Centre suisse d'enseignement du marketing, de la publicité et de la communication (SAWT), 80% des emplois dans notre pays se trouvent dans des petites et moyennes entreprises qui n'ont pas la possibilité d'engager des spécialistes dans chaque domaine du marketing, de la publicité, de la vente ou des relations publiques». Un constat qui peut aussi s'appliquer à l'hôtellerie et à la restauration, sauf exceptions du côté des groupes ou de grands établissements. Souvent même, la communication vient après tout le reste!

Peu d'argent? Donc une raison de plus de l'utiliser au mieux pour des documents qui donnent une bonne image de l'établissement. «L'hôtellerie a beaucoup vécu sur sa réputation. Actuellement, il y a une prise de conscience qu'il faut faire quelque chose et certains sont heureusement proactifs dans leur manière de communiquer», constate Sylvia Würsten, chargée de cours de communication managériale à l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL). «Mais il reste encore beaucoup à faire», relève celle qui a travaillé auparavant dans une agence de publicité.

## Il est impératif de définir une ligne de conduite

Premier écueil à éviter: l'absence de cohérence entre les différents imprimés.

L'exemple d'un hôtel historique

# Donner envie et faire preuve de cohérence

Le bulletin édité deux fois par année par le Grand Hôtel Bella Tola de St-Luc (VS) est cité en exemple par les professionnels de la communication car il est l'aboutissement de toute une réflexion en parfaite adéquation avec ce que veut être cet hôtel historique du val d'Anniviers.

Danielle Emery Mayor

Deux éditions par année - et cela depuis huit ans -, un tirage augmenté régulièrement pour atteindre aujourd'hui 9000 exemplaires par édition: pour le Grand Hôtel Bella Tola à Saint-Luc, la publication du bulletin d'information coûte 26000 francs par an, en tenant compte de l'envoi de 7000 exemplaires (le reste étant distribué sur place). Cet hôtel 3 étoiles du val d'Anniviers consacre 3% de son chiffre d'affaires pour le marketing et la moitié sert à la publication du journal.

## D'abord définir ce que l'on veut

Derrière ce bulletin se trouve Anne-Françoise Buchs qui, avec son mari, dirige l'hôtel dont le couple est propriétaire. «Pour nous, il est essentiel de faire envie aux gens. Il faut une cohérence entre ce qui est montré sur le papier et ce que le client trouve à l'hôtel; cela concerne aussi l'allure des



Quelques exemples d'imprimés. Sylvia Würsten, chargée de cours de communication managériale à l'EHL, conseille aux hôteliers, quelle que soit la taille de leur établissement, de recourir à des graphistes professionnels. Photo: Danielle Emery Mayor

més. «Il manque trop souvent une ligne de conduite générale. Un corporate identity devrait guider toute publication, à l'externe comme à l'interne.» A ses étudiants, Sylvia Würsten essaye donc d'apprendre d'abord à écouter, observer, commenter. Et elle conseille, quelle que soit la taille de l'établissement, de se faire aider par des professionnels.

«Il n'est pas nécessaire de choisir la grande agence de la place! Je connais

passablement de graphistes indépendants prêts à donner un coup de main. On peut aussi faire appel aux écoles de graphisme.» Et Sylvia Würsten de rappeler qu'il n'est pas forcément nécessaire d'imprimer un document de 16 pages pour faire une bonne communication. «Le document doit faire envie, accrocher l'attention du lecteur, il faut que celui-ci se dise «ça a l'air sympa», il faut développer le côté convivial». Attention toutefois à ne pas trop charger

la barque: «Il ne faut pas fatiguer le lecteur avant même qu'il ne commence à lire alors que celui-ci cherche détente et vacances!»

## «On ne peut pas se permettre de faire du bricolage»

A ses étudiants, Sylvia Würsten donne donc tous les outils qui leur permettent, une fois sur le terrain, d'appliquer la théorie. Un véritable apprentis-

sage du «savoir paraître». «On ne peut pas se permettre de faire du bricolage», renchérit Jean Zuber qui enseigne les techniques de la communication à l'Ecole suisse du tourisme à Sierre. «Le client est beaucoup plus sensible qu'autrefois à la qualité de ce qu'on lui transmet. Or certains documents que j'ai pu voir dans l'hôtellerie et la restauration me paraissent encore trop souvent négligés.»

Jean Zuber conseille de commencer par «former son œil, puis être capable de formuler ce que l'on aime ou pas, et pourquoi». Il faut ensuite savoir aller à l'essentiel, choisir judicieusement les illustrations et rédiger les légendes de manière à ce qu'elles apportent une information supplémentaire. «S'il s'agit juste de réaliser un menu, on peut le faire soi-même. Mais si on veut un prospectus pour son hôtel, alors là, oui, il faut faire appel à un professionnel.»

## Une traduction négligée véhicule une mauvaise image

Mais n'importe quel document parfait au niveau du graphisme ne peut rien lorsque la version allemande, anglaise ou italienne pêche... «Je trouve regrettable le peu de soin que l'on accorde aux traductions. Cela véhicule une mauvaise image», remarque Jean Zuber. Il suffirait de les faire relire systématiquement à quelqu'un de langue maternelle.

Autre erreur à ne pas commettre: laisser jaunir la carte du menu sous le soleil qui illumine la porte d'entrée de l'établissement... «Cela ne coûte presque rien de réimprimer régulièrement le document», note Jean Zuber. Il en va de même pour la carte grasseuse, tachée ou cornée que nous tend parfois le maître d'hôtel. «Il faut faire attention à ces détails car le client n'apprécie pas ce manque de soin!»

Informé tout en évoquant une ambiance particulière

Dans le journal de cet hiver, il s'agissait de mettre en avant le fait que l'hôtel a entrepris des rénovations. On retrouve sur l'imprimé les galets qui jonchent le sol du nouveau spa, des plans et dessins de l'architecte, de l'eau semble couler en haut de la page. Eloge de la paresse, du repos, du bien-être et de la détente... Place aussi au calendrier de l'hiver, intitulé «Plaisirs d'hiver». Les forfaits sont mis en évidence, mais discrètement. La gamme de prix est développée selon la saison.

## Informé tout en évoquant une ambiance particulière

A la fois document d'appel destiné à toucher les clients potentiels et journal remis à l'hôte durant son séjour, le bulletin du Grand Hôtel Bella Tola dégage un esprit de vacances et de cocooning, tout en véhiculant les informations que le touriste s'attend à recevoir.

## Tout est prêt, déjà réfléchi et pensé»

Le Bella Tola travaille avec Roméo Bonvin à Lausanne\*. Pour bien s'imprégner de l'esprit du lieu, le graphiste vient à l'hôtel régulièrement. «Par rapport à d'autres clients, j'avoue qu'il est assez facile de travailler avec la famille Buchs. Tout est prêt, déjà réfléchi et pensé.» Il trie et sélectionne les élé-

## Créer sa propre banque d'images

Toute bonne publication passe par l'équilibre entre textes et images. Pour que celles-ci soient de qualité, il est

utile de faire appel à un professionnel. Mais cela a un coût. Faire soi-même les clichés est une solution, à condition d'être à même de faire un travail de grande qualité. Ce qui est le cas de Claude Buchs, photographe amateur.

«Nous faisons régulièrement des prises de vue de l'ambiance de la maison, avec différentes mises en scène. Si nous avons oublié par exemple d'allu-

mer les bougies ou de disposer des fleurs sur une table, je lui demande de refaire la prise de vue.» Etre sur place à tout moment permet de saisir l'instant où la luminosité est belle, d'immortaliser une belle réalisation florale. Anne-Françoise Buchs en est persuadée: il est important de renouveler en permanence sa banque d'images.

\* www.virtuel10.ch



Un bulletin édité deux fois par année. Dans la publication de cet hôtel historique, on perçoit immédiatement l'ambiance du 19e siècle. Photo: htr

## La pratique du ski est-elle trop onéreuse?

■ **Votez par SMS.** Considérés comme trop élevés par certains, les prix des abonnements de ski et des cartes journalières font depuis quelque temps l'objet d'une discussion nourrie.

**Estimez-vous aussi que les prix sont trop élevés?**

Si oui, écrivez: ht 1

Si non, écrivez: ht 2

Si cette question vous laisse indifférent/e, écrivez: ht 3

Envoyez votre réponse - par exemple ht 1 - au numéro 9889 (20 centimes par SMS). MH



■ **Rectification du résultat du sondage par SMS du 20 janvier.** Une erreur s'est glissée dans la présentation du graphique donnant le résultat du sondage sur l'interdiction de fumer dans les établissements publics publié dans notre édition du 27 janvier. La part de 68% (couleur verte) est celle des votants qui sont favorables à une interdiction de la fumée. La part des personnes qui sont opposées est de 30%. Le contenu du commentaire reste inchangé. MH

## Depuis avril

■ **Statistique de l'hébergement.** La statistique de l'hébergement, dont la publication, rappelez-le, avait été interrompue en 2004, apparaîtra à nouveau pour la première fois en avril, à indiqué lundi la Fédération suisse du tourisme. Elle portera sur les résultats du mois de janvier. Après optimisation du processus, cette statistique, financée sur une base semi-publique, devrait paraître régulièrement «toutes les six semaines» après le mois au cours duquel a eu lieu le relevé. MH

## Mandat renouvelé pour SAT

■ **Valais.** Les nuitées de Sierre et d'Anniviers affichent un léger recul (-2,6%). La bonne nouvelle est ailleurs: l'assemblée générale de Sierre-Anniviers Tourisme (SAT) a vu son mandat renouvelé à l'unanimité le 31 janvier pour 2006-2009. La clé de répartition a été acceptée elle aussi unanimement. Celle-ci a été améliorée de manière à mieux coller à la réalité de la valeur ajoutée du tourisme sur l'économie. Nouveau membre du comité de SAT, Patrick Béro, directeur des hôteliers valaisans,

a annoncé un apport supplémentaire de la ville de Sierre. Le directeur de SAT, Vincent Bornet, a expliqué qu'il était important pour le comité de ne pas attendre la fin du mandat pour le remettre à renouvellement. «Il faut au contraire anticiper». La confiance étant répétée (et appuyée par un sondage où les partenaires se disent satisfaits), place maintenant à la définition du plan d'action, et à la création, à mi-avril, de l'association «Au cœur du Valais» avec Sion Région Tourisme. DEM

### Tourisme golfique en Suisse

## Partenariat signé entre Suisse Tourisme et VZP

■ **Le tourisme golfique en Suisse bénéficiera d'une promotion accrue à l'avenir.** Cela grâce au partenariat signé entre Suisse Tourisme et VZP.

Laurent Missbauer

Les 40 hôtels membres des Swiss Golf Hotels\*, un produit de l'agence de marketing Victor Zindel & Partners (VZP) spécialisée dans le golf, bénéficieront désormais d'un soutien accru de la part de Suisse Tourisme (ST). Ce dernier a en effet signé un partenariat avec VZP qui a débouché, vendredi, sur la présentation à Zurich d'un guide de 148 pages intitulé «Swiss Golf».

Celui-ci, tiré à 130 000 exemplaires, reprend le même format A5 des précédents guides des Swiss Golf Hotels. Etant donné le nouveau partenariat, il reprend cependant la ligne graphique de ST avec ses caractères blancs imprimés sur fond rouge en sommet de page.



■ **Action.** Les participants du FOJE, comme ici la Suisse Karin Schmid, retiendront avant tout de leur passage dans le Chablais l'ambiance de compétition et d'action qui a régné tout au long de la manifestation. PHOTO: FOJE

### Festival olympique de la jeunesse européenne

## Une fête sportive avant tout

■ **«Monthey 2005», le Festival olympique de la jeunesse européenne (FOJE), a rencontré un succès d'estime dans la région du Chablais où il s'est déroulé la semaine dernière.** Mais au-delà de cela, la couverture médias est restée extrêmement faible.

Jean-Jacques Ethenoz

Pari réussi pour les organisateurs du Festival olympique de la jeunesse européenne (le FOJE 2005) qui s'est déroulé à Monthey et dans le Chablais du 23 au 28 janvier. Compétitions, malgré d'abondantes chutes de neige, catering, assuré par une grande maison spécialisée et organisé par les étudiants de l'Institut César-Ritz du Bouveret, logistique, tout a fonctionné conformément aux prévisions. Il y a eu cependant

aussi quelques bémols: l'hébergement et la couverture médiatique n'ont pas été à la hauteur de l'attente. Pour le premier, c'est un représentant du Comité olympique qui, dans les colonnes d'un grand quotidien vaudois, regrettait que le nombre de lits en hôtels ait été insuffisant, s'empressant de préciser que «pour des jeunes athlètes, le fait de se retrouver dans des dortoirs étaient un détail, compensé par le fait de participer à un tel événement».

### Modeste couverture médiatique

Plus inquiétant a été la modeste couverture médiatique. Chef de presse de la manifestation, Laurent Bastardoz le concédait, en se disant «déçu», sauf pour la presse régionale qui a abondamment couvert les cinq jours de la manifestation. Parlant notamment des médias suisses alémaniques, il a expliqué que «les organisateurs n'ont pas eu

les contacts nécessaires». Quant aux invitations adressées aux grands magazines sportifs, elles sont restées lettre morte. Même constat au niveau sportif: hors trois comités nationaux venus avec leurs journalistes chargés de relayer l'événement sportif dans leurs pays respectifs, personne n'a fait le déplacement.

Reste qu'en Lituanie, en Slovaquie, en Tchéquie, bref partout dans les pays qui ont eu des délégations présentes lors des cinq jours du FOJE, on se souviendra de la qualité de l'organisation et de l'accueil valaisan. Car, à n'en pas douter, les 800 compétiteurs qui ont participé à la manifestation garderont un bon souvenir de leur séjour chablaisien. Ils pourront véhiculer cette image de pistes magnifiquement préparées. Mais, il faut bien le dire, le monde touristique est resté étrangement absent de ce FOJE 2005, tous les efforts des organisateurs s'étant concentrés sur le sport et la logistique.

### D'UNE LANGUE À L'AUTRE

■ **Bocuse d'or: le prix de la «meilleure promotion» à la Suisse.** Le Bocuse d'or, un des principaux concours culinaires au monde, a réuni la semaine passée à Lyon 24 candidats du monde entier dont, pour la première fois, la Chine et le Liban. Le candidat suisse, Dominic Bucher, a terminé au 11<sup>e</sup> rang. Il a néanmoins remporté le prix de la «Meilleure promotion» qui récompense le travail de son sponsor, Kadi, qui lui a notamment permis d'être «coaché» par Philippe Rochat et d'être soutenu à Lyon par une importante cohorte de supporters. Page 5

■ **Les Suisses aimeraient voyager davantage.** Les résultats d'une étude effectuée l'année passée sur les loisirs des Suisses laisse apparaître que nos compatriotes aimeraient voyager davantage. La différence entre ce qu'ils aimeraient faire et ce qu'ils font réellement est cependant importante. Ainsi, l'occupation favorite de 80% d'entre eux est de regarder la télévision alors que 47% d'entre eux effectuent moins d'une excursion par mois. On relève aussi que le pourcentage de personnes qui effectuent au moins une excursion par mois a reculé de 61% en 2000 à 48% l'an passé. Page 7

■ **Le qualificatif «Superior» est aussi d'actualité en Autriche et en Italie.** Le qualificatif «Superior», qui est déjà en vigueur en Allemagne et qu'hôtellerie suisse introduira dans son guide des hôtels 2007, est aussi d'actualité en Italie, dans le Tyrol du Sud, et en Autriche. Dans ce dernier pays, le qualificatif «Superior» devrait être attribué à des hôtels 4 étoiles qui remplissent 90% des critères requis pour les hôtels 5 étoiles et qui acceptent d'être contrôlés par des «mystery-men». En Autriche, il y a près de 4000 hôtels 4 étoiles et seulement 60 établissements 5 étoiles. Page 9

### EN BREF

## Palace romand bien coté

■ **L'Hôtel Raffles Le Montreux Palace,** a obtenu la note finale de 94,6% au classement de la «Gold List 2005» du magazine américain, spécialisée dans le tourisme d'affaires, «Conde Nast Traveler». Ce classement, qui est publié chaque année en janvier, permet ainsi au palace montreuvisien de côtoyer des établissements comme l'Hôtel Peninsula à Hong Kong, l'Hôtel Claridge à Londres ou l'Hôtel Impérial à Vienne. Raffles Le Montreux Palace indique encore qu'il a reçu le score maximum dans la catégorie «emplacement», ainsi que «d'autres excellents résultats» dans les catégories «chambres», «service», «restauration», «design» et «activités». Construit en 1906, renové ces dernières années, le Montreux Palace compte 235 chambres. Il est membre du groupe de douze hôtels de luxe Raffles Hotels & Resorts. MH



■ **Jürg Schmid et Victor Zindel (à dr.).** Le tourisme golfique sera désormais également promu par ST. Photo: htr

Avec cette nouvelle collaboration, ST s'est engagé à «faire jouer ses réseaux internationaux pour la distribution du guide «Swiss Golf» auprès des groupements à l'étranger». D'autres «activités communes ciblées» sont également prévues au cours de cette première année de partenariat. Les principales informations sur les Swiss Golf Hotels seront en effet disponibles à la fois sur les sites Internet [www.MySwitzerland.com](http://www.MySwitzerland.com) et [www.swiss-golf.ch](http://www.swiss-golf.ch) (à partir du mois de mars). Les moyens de promotion seront aussi plus importants à l'avenir. Ils passeront en effet de 570 000 francs cette année à 900 000 francs en 2006.

\* Les Swiss Golf Hotels comptent cinq membres en Suisse romande: l'Hôtel du Signal à Chevres (VD), le Lindner Golf Hôtel Rhodania à Crans-Montana (VS), Le Relais & Châteaux Vieux-Manoir au Lac à Meyriez-Morat (FR), le Grand Hôtel des Bains à Yverdon-les-Bains (VD) et le Golf Hôtel de la Gruyère à Pont-la-Ville (FR).

### IMPRESSUM

ht hotel-tourismus revue L'hébergement pour l'hôtellerie, la restauration et le tourisme

Éditeur: hotelleriesuisse  
Monbijoustrasse 130  
case postale  
3001 Berne

Responsable des médias: Christian Santschi

Rédaction:  
Rédactrice en chef: Marietta Dedual (MD),  
Responsable du Cahier français et  
rédacteur en chef adjoint: Miroslaw Halaba (MH)

Rédacteur: Laurent Missbauer (LM)

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

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

Édition:  
Cheffe d'édition: Iris Sträbel;  
Abonnements: Sabine Rothacher;  
Annonces: Marc Moser;

Publicité: Oliver Gjöfj (Chef de vente),  
Administration: Marc Moser;

Impression:  
Büchler Grafino AG, Druckzentrum Berne.  
Trage 11'57 Ex. contrôles REX 2003,  
20'000 Ex. imprimés.  
Prix de vente: (TVA inclus)  
Vente au numéro Fr. 4.30, Abonnement 1 an  
Fr. 145.-  
ISSN: 1424-0440

Organes partenaires:  
- Verband Schweizer Tourismus-Direktorinnen  
und -Direktoren (VSTD)  
- Schweizer Vereinigung diplomierter  
Tourismusexperten (TOUREX)  
- Vereinigung Diplomierte Hoteliers-  
Restaurateurs SHV (VDH)  
- Hospitality Sales & Marketing Association  
(HSMA) Swiss Chapter  
- Swiss Congress & Incentive Bureau (SCIB)  
- Swiss Partner für den Bustourismus  
- Verband Schweizer Badekurorte (VSB)  
- Swiss International Hotels (SIH)  
- Amicale Internationale des Sous-Directeurs et  
Chefs de Reception des Grands Hôtels (AICR)

Contacts:  
Adresse: Monbijoustrasse 130,  
case postale, 3001 Berne.  
Redaction: Lettres de lecteurs, People etc.)  
Tel. 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24,  
E-Mail: [redaktion@htr.ch](mailto:redaktion@htr.ch)  
Abonnements:  
Tel. 031 740 97 93, Fax 031 740 97 76,  
E-Mail: [abo@htr.ch](mailto:abo@htr.ch)  
Annonces:  
Tel. 031 370 42 42, Fax 031 370 42 23,  
E-Mail: [inserate@htr.ch](mailto:inserate@htr.ch)  
Publicité:  
Tel. 031 370 42 42, Fax 031 370 42 23,  
E-Mail: [inserate@htr.ch](mailto:inserate@htr.ch)  
Internet: [www.htr.ch](http://www.htr.ch)

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

# stellen revue

## marché de l'emploi



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

hotel+tourismus revue

### Schick

**Beratung und  
Selektion  
von Fach- und  
Führungskräften**

An bester Aussichtslage befindet sich Ihr neuer Arbeitgeber, ein renommiertes und qualitätsbewusstes \*\*\*\*Haus mit 75 DZ, Wellness-Area und Konferenzräumen in einem nahe gelegenen Sport- und Erholungsgebiet in der Zentralschweiz. Wir sind beauftragt, den Kontakt zu fachlich und menschlich qualifizierten Persönlichkeiten zu suchen, welche über ausgezeichnete Praxisnachweise in der Führung eines namhaften Hotels mitbringen, speziell aber auch über Erfolg in Verkauf und Marketing. Als

### Personal Hoteldirektoren - Paar

(total ca. 160%) sind Sie verantwortlich für die gesamte Leitung und das gute Funktionieren des Betriebes. Sie rekrutieren Ihre Mitarbeitenden und coachen Sie auf allen Stufen. Ebenfalls schätzen Sie Verkaufsreisen europaweit, um das vereinbarte Jahresbudget umzusetzen. Beziehungspflege mit Gästen, mit der Tourismusbranche und Öffentlichkeitsarbeit sind unabdingbar. Ihr Charisma und Ihre Freude an der Fronttätigkeit schaffen Vertrauen nach innen wie nach aussen. Einkauf (F&B, Betriebsmaterial) und Kostencontrolling gehören ebenfalls zu Ihrem vielseitigen Aufgabengebiet. Wir wenden uns an Führungspersönlichkeiten mit hoher Sozialkompetenz, Motivationsfähigkeit und einer natürlichen Autorität. Ihre Erfahrungen als Hoteldirektoren mit entsprechender Aus-/Weiterbildung und Fremdsprachenkenntnissen sind unumgänglich. Erfahrung im Wellnessbereich ist von Vorteil. Macher-Eigenschaften, Durchsetzungsfähigkeit, Flexibilität, Belastbarkeit und Selbstständigkeit zeichnen Sie weiter aus. Gerne informieren wir Sie im persönlichen Gespräch über Einzelheiten dieser aussergewöhnlichen und vielseitigen Funktionen. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung und versichern Ihnen absolute Diskretion.

**Judith H. Schick, Schick Personal, Beratung und Selektion von Fach- und Führungskräften**  
Baarerstrasse 36, 6300 Zug, Telefon 041 720 40 90, Fax 041 720 40 94  
E-Mail: j.schick@schick-personal.ch / [www.schick-personal.ch](http://www.schick-personal.ch)

165283



**HOTEL SEEROSE**  
CLASSIC & ELEMENTS

Herzlich willkommen in unserem aussergewöhnlichen Designhotel SEEROSE CLASSIC & ELEMENTS. Ein 4-Stern Hotel, bekannt für seine Atmosphäre, Innovation und erfolgreiche Entwicklung. Als Familienbetrieb orientieren wir uns am Wohl des Gastes und leben unsere Vision vor: Herzlichkeit, Harmonie und gegenseitige Wertschätzung.

Für die kommende Sommersaison suchen wir ab März/April 2005 noch folgende Mitarbeiter:

#### SERVICE

Servicefachangestellte/r

#### KÜCHE

Chef Tournant · Commis Pâtissier · Koch für 6 Monate

#### HAUSWIRTSCHAFT

Lingerie- und Etagenmitarbeiter/in · Portier

Sind Sie an einer neuen Herausforderung interessiert und suchen Sie eine Aufgabe, in der Sie mit Ihrem Tun und Handeln massgeblich zum Betriebserfolg beitragen? Dann müssen wir uns kennen lernen.

Senden Sie Ihre Bewerbung per Post oder Mail an Herr Mario von Schroetter, E-Mail: [mschroetter@seerose.ch](mailto:mschroetter@seerose.ch)

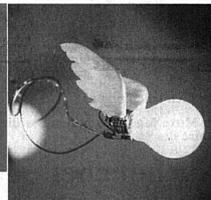


HOTEL SEEROSE AM HALLWILERSEE 5616 MEISTERSCHWANDEN  
TEL. +41 (0)56 676 68 68 FAX +41 (0)56 676 68 88  
[WWW.SEEROSE.CH](http://WWW.SEEROSE.CH) [HOTEL@SEEROSE.CH](mailto:HOTEL@SEEROSE.CH)

165159

### Neues Glück ...

Unser Küchenchef und unsere Serviceleiterin haben im Hotel Belvédère die Liebe gefunden und machen sich nach langjähriger Zusammenarbeit selbständig.



Deshalb suchen wir ab April/Mai '05 oder nach Vereinbarung, zwei neue Teamleiter:

#### Chef de cuisine

Gesucht ist ein loyaler Mitarbeiter mit Führungsqualitäten und guten Auszubereiteneigenschaften. Diese verantwortungsvolle, sehr selbstständige Tätigkeit erfordert fachliches Know how und Freude am Beruf. Erfahrung in der gehobenen Küche setzen wir voraus. Sie verstehen Ihr Fach, sind flexibel und ehrgeizig und in der Lage betriebswirtschaftlich relevant zu agieren. Wenn Sie ausserdem bei hohem Geschäftsaufkommen «einen kühlen Kopf» bewahren und teamorientiert arbeiten, dann sollten wir uns kennen lernen.

#### Chef de service m/w

Wir suchen eine/n Mitarbeiter/in mit mehrjähriger Erfahrung in der gehobenen Gastronomie. Sie interessieren sich für alles rund ums Thema Gastlichkeit und haben fundierte Weinkenntnisse über Jahre aufgebaut. Sie sind teamfähig, kreativ und in der Lage ein Team von bis zu 15 Mitarbeitern zu führen – idealerweise mit Ausbildererfahrung.

Suchen Sie eine Jahresstelle in einem modernen und vorwärts strebenden Betrieb mit jeder Menge Entwicklungspotential? Dann freut sich Herr Martin Csillany, Stv. Direktor auf Ihre aussagekräftige Bewerbung.



Julia & Kurt Baumgartner – CH-7550 Scuol  
Tel +41 (0)81-861 06 06 – Fax +41 (0)81-861 06 00  
[jobs@belvedere-scuol.ch](mailto:jobs@belvedere-scuol.ch) – [www.belvedere-scuol.ch](http://www.belvedere-scuol.ch)

165223

INHALT | Deutsche Schweiz 3-9 | Svizzera italiana 10 | International 10 | Stellengesuche 10

ANZEIGENSCHLUSS | Montag, 15 Uhr

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

DÉLAI D'INSERTION | Le lundi à 15 h

**www.gastrouisse-jobservice.ch**

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

Gastrouisse Job Service  
Blumenfeldstrasse 20  
CH-8046 Zürich  
Tel. 044 377 55 35  
Fax 044 377 55 90  
E-Mail: [jobservice@gastrouisse.ch](mailto:jobservice@gastrouisse.ch)

Hotel Restaurant Catering

**randstad**  
flexible work solutions

**Wir suchen laufend Hotel- und Gastroprofis**

[www.randstad.ch](http://www.randstad.ch)  
Randstad (Schweiz) AG,  
Schaffhauserstrasse 340,  
8050 Zürich, Tel. 01 317 56 56  
Aarberggasse 35,  
3001 Bern, Tel. 031 328 65 65

**New Challenge**  
Personalberatung & Vermittlung

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

**Gabriela Weber**  
Telefon 01/201 24 66  
Seestrasse 160, 8002 Zürich  
E-Mail: [newchallenge@bluewin.ch](mailto:newchallenge@bluewin.ch)

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

Beratung Selektion Vermittlung

**Gastrojob**

Zürich 079 779 53 79 Luzern 041 418 23 33  
[info@gastrojob.ch](mailto:info@gastrojob.ch)

**Adecco**  
HOTEL & EVENT

Stellenangebote Seite 3.  
Offres d'emploi page 3.

[www.adecco.ch](http://www.adecco.ch) Making people successful



## Ochsen Zug

In unserem geschichtsträchtigen Gasthaus im Herzen von Zug verwöhnen wir mit Freude unsere Gäste. Einfühlsam und fröhlich vermitteln wir gute Begegnungen in schlichten, naturbelassenen Räumen.

### Der/Die DirektorIn

Sie sind GastgeberIn aus Berufung, etwa 25–38 Jahre jung, mit bereits guter Service- und Führungserfahrung sowie Hotelfachschulabschluss.

Sie schätzen es sehr, Verantwortung zu übernehmen. Ihre Ansprüche an die eigene Leistung sind hoch. Sie sind dynamisch und ausdauernd. Die Menschen zu lieben, auch bei der Arbeit humorvoll und fröhlich zu sein, ist Ihr Ruf. Sie trauen sich zu, konzeptionelle Ideen verstehen und hohen Qualitätsvorstellungen des Eigentümers gerecht werden zu können.

Eine spannende, sehr anspruchsvolle Aufgabe, ein junges Team und Unterstützung erwarten Sie. Ich freue mich darauf, Sie kennen zu lernen.

Matthias Hegglin, City Hotel Ochsen, 6300 Zug  
Telefon 041 729 32 32, mh@ochsen-zug.ch

162770



Herzlich willkommen!

Ab Mitte Mai 2005 haben Sie die Möglichkeit in unserem Hause die Stelle als

### Küchenchef

zu übernehmen.

Wir freuen uns auf einen Kaderangestellten der saisonale Produkte kreativ verarbeitet und präsentiert. Eine tägliche Überraschung, ein Erlebnis für unsere Gäste. Qualität, innovative Ideen, Kalkulation, Schulung und teamorientiertes Arbeiten sind für Sie Selbstverständlichkeit. Kurz: die Küche ist Ihre Leidenschaft, Ihr Fachgebiet, Ihre grosse Liebe.

Idealalter: 28–40 Jahre.

Wir bieten Ihnen: Jahresstelle in 2-Saison-Betrieb. Sie geniessen eine grosse Selbständigkeit, stellen Ihr Team selber ein und zeichnen sich für sämtliche Tätigkeiten im Küchenbereich verantwortlich.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Hotel La Margna, Fam. R. Schweizer-Pitsch, 7500 St. Moritz  
Tel. 081 836 66 00, Fax 081 836 66 01  
www.lamargna.ch E-Mail: info@lamargna.ch

165153



Wir suchen ab Mitte April/Anfangs Mai 2005 in Jahresstelle einen innovativen und kreativen

### Küchenchef

Sie arbeiten gerne mit frischen und saisonalen Produkten, sind ausgezeichnet im Kalkulieren und können gut organisieren. Sie sind belastbar, flexibel und eine souveräne, loyale Persönlichkeit mit fundierter Berufs- und Führungserfahrung

Sie verstehen es unsere Gäste auf eine moderne, internationale und regionale Art mit kulinarischen Gaumenfreuden im A-la-carte-Restaurant (80 Sitzplätze), im Speisesaal (maximal 180 Personen) und im Sommer im Gartenrestaurant (40 Sitzplätze) zu verwöhnen.

Es erwartet Sie eine Herausforderung mit einem vielfältigen kulinarischen Angebot, bei der Ihr Können und Ihre Kreativität gefragt ist.

Wenn Sie an einem attraktiven Arbeitsplatz mit zeitgemässer Entlohnung interessiert sind, dann freuen wir uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

Frau Nicole Pampel, 7504 Pontresina  
www.sporthotel.ch Tel. 081 838 94 00

165286



**GIARDINO – kein Luxushotel im üblichen Sinn, vielmehr ein südliches Landhaus voller Italianità und mediterranem Flair!**

Zur Unterstützung der Direktion im Bereich Marketing suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung

### Assistant Marketing (m/w)

Sie bringen den Anspruch an höchste Servicequalität mit, sind eigenständiges und kreatives Arbeiten gewohnt und haben Erfahrung im administrativen Bereich oder an der Réception.

Wir freuen uns auf eine Persönlichkeit mit Ausstrahlung und Charme und der Fähigkeit, in den Sprachen D, E, I, F zu kommunizieren.

Mit Spannung erwarten wir Ihre Bewerbung an:

Isolde Karle, Human Resources Manager  
Relais & Châteaux Hotel Giardino  
CH-6612 Ascona  
Telefon 091 785 88 88

165285



### Zug Tourismus sucht eine neue Geschäftsführerin/einen neuen Geschäftsführer

Zug Tourismus ist die offizielle Tourismusorganisation des Kantons Zug. Ende November 2003 bezog das Team die neuen Büroräumlichkeiten im Bahnhof Zug. Zusätzlich zu den touristischen Aufgaben betreut Zug Tourismus als offizielle Vorverkaufsstelle den Billett-Service Zug (Theater Casino Zug und andere Veranstaltungsorte in der Region Zug). Zug Tourismus gilt als Dachorganisation der Verkehrsvereine der Gemeinden des Kantons Zug und ist Mitglied der Swiss Cities. Die Wandersektion Zug (Signalisation und Markierung der Wanderwege) ist ein Bestandteil von Zug Tourismus.

Aufgrund einer beruflichen Neuausrichtung steht die Stelle der Geschäftsführerin/des Geschäftsführers von Zug Tourismus (100% Pensum) per Anfang Juli 2005 oder nach Vereinbarung zur Verfügung. Die Aufgaben- und Verantwortungsbereiche setzen sich wie folgt zusammen:

- Aushandeln und umsetzen der Leistungsaufträge des Kantons und der Stadt Zug
- Marketingkooperationen mit den touristischen Anbietern
- Erarbeiten des Marketingplans und jährlichen Tätigkeitsprogrammes
- Betriebliche Sicherstellung der Profit Center Tourist Info und Marketing
- Führung der Vollzeit-, Teilzeit- und Wanderwegteams
- Budgetierung und Rechnungsführung
- Zusammenarbeit mit den lokalen Medien und Public Relations nach innen und aussen
- Akquirieren und realisieren von Projekten
- Intensive Zusammenarbeit mit den Dachorganisationen und weiteren Partnern

Zu Zug Tourismus passt eine dynamische 25- bis 40-jährige Person mit höherem Fachausweis in der Tourismusbranche oder Hotellerie. Wer den Kanton Zug kennt, Spass am Umgang mit den unterschiedlichsten Zielgruppen hat, kontinuierliche Professionalisierungsprozesse und einen grossen Einsatz nicht scheut und sich mit Herzblut für die Region Zug engagieren will, ist bei Zug Tourismus am richtigen Platz.

Interessentinnen und Interessenten reichen bitte die schriftlichen Bewerbungsunterlagen bis 20. Februar 2005 zu Händen des Präsidenten von Zug Tourismus, Heini Schmid, Leihgasse 2, 6340 Baar, ein. Details zur Stelle erhalten Sie bei Cornelia Zahner, Geschäftsführerin von Zug Tourismus, unter 041 723 68 01 oder cornelia.zahner@zug.ch

ZUG TOURISMUS  
Reisezentrum Zug, Bahnhofplatz, 6304 Zug  
Tel. +41 41 723 68 00, Fax +41 41 723 68 10  
www.zug-tourismus.ch, tourism@zug.ch

165122



**Restaurant Della Casa**  
Schauplatzgasse 16  
3011 Bern  
Tel. 031 311 21 42  
Fax 031 311 78 73  
della.casa@bluewin.ch  
www.della-casa.ch

Traditionelles Restaurant in der Stadt Bern sucht per sofort oder nach Vereinbarung

### Sous-chef / Chef de partie

Sie stehen selber am Herd, engagieren sich für ein attraktives Angebot und sorgen für Abwechslung und Innovation.

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen erwarten wir an Restaurant Della Casa.

165271



Zur Verstärkung meines eingespielten Teams, suche ich einen motivierten und flexiblen

### Jungkoch

Sie sind belastbar und ausserdem gewohnt, selbständig zu arbeiten. Ich garantiere Ihnen eine gründliche Einführung in Ihre neue Aufgabe und biete Ihnen eine attraktive und abwechslungsreiche Stelle. Fühlen Sie sich angesprochen? Dann setzen Sie sich bitte mit mir in Verbindung:

**BIZ-Sportclub, Héliène Ritzenhaller Kreuzackerweg 89, 4103 Bottmingen**  
Telefon 061 280 88 55

Ich freue mich auf Ihren Anruf.

165258



**Top of Zurich!**  
Das sind wir!

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

Unsere Herausforderung sind Seminare von 2–300 Personen, Bankette bis 700 Personen, Open air Events bis 1500 Personen sowie Restaurant- und Hotelgäste.

So abwechslungsreich wie unser Betrieb ist auch die Mitarbeit als

### CHEF DE SERVICE (m/w)

der mit uns unsere Gäste verwöhnt!

Wir stellen uns eine frontorientierte Persönlichkeit vor, die unser dynamisches Team kompetent führt und ausbildet. Wenn Sie ein Organisations- und Führungstalent sind, gerne selber mit anpacken, in hektischen Zeiten den Kopf nicht verlieren und Durchsetzungsvermögen haben, dann sind Sie bei uns genau richtig.

Stellen Sie sich der Herausforderung? – Herr Giuseppe Fry oder Frau Rina Liem Ringger freuen sich über Ihren Anruf!

Hotel UTO KULM  
Telefon: 044 457 66 66  
www.utokulm.ch

8143 Uetliberg  
Fax: 044 457 66 99  
utokulm@uetliberg.ch

165077

Wir suchen für unseren vielseitigen Landgasthof im Raum Baden-Brugg einen dynamischen, kreativen

### KÜCHENCHEF

Sie setzen unser Konzept um und bauen weiter darauf auf. Sie sind zwischen 25 und 35 Jahre jung und verstehen es, eine Crew von 6 bis 7 Mitarbeitern für eine qualitativ hochstehende Küche zu begeistern. In hektischen Situationen behalten Sie einen kühlen Kopf.

Bitte schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an Chiffre 165282 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

165282



Wir sind ein modernes und erfolgreiches Touristikunternehmen mit Direktionsitz in Interlaken.

Das Schilthorn ist ein international bekanntes Ausflugsziel im Berner Oberland.

Wir betreiben Bergbahnen, Restaurants, Kioske und das \*\*\*Hotel Alpenruh in Müren.

Sie sind ein Marketingprofi und suchen eine neue Herausforderung als

### Marketingleiter/in

Als Mitglied der Geschäftsleitung übernehmen Sie die Verantwortung für unser Marketing- und Verkaufsteam.

Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung in Marketing und PR, gute Fremdsprachenkenntnisse und praktische Erfahrung im Tourismus oder öffentlichen Verkehr.

Sie sind bereit einen überdurchschnittlichen Einsatz zu leisten, reisen gerne ins Ausland und stehen unseren Kunden bei Bedarf auch an Wochenenden zur Verfügung.

Wir erwarten von Ihnen Teamfähigkeit, gute Führungseigenschaften und Kreativität.

Wenn Sie zwischen 35 und 45 Jahre jung sind und Sie die anspruchsvollen und verantwortungsvollen Herausforderung interessiert, bewerben Sie sich schriftlich unter Beilage der üblichen Unterlagen bei Herrn Peter Feuz, Delegierter des Verwaltungsrates der Schilthornbahn AG, Höheweg 2, 3800 Interlaken. Stellenantritt nach Vereinbarung. Haben Sie noch Fragen dann kontaktieren Sie Herrn Feuz unter der e-Mail-Adresse: peterfeuz@schilthorn.ch oder unter der Telefon-Nummer: 033 82 60 007.

Weitere Informationen über die Schilthornbahn AG finden Sie unter www.schilthorn.ch

165286

# Adecco HOTEL & EVENT



Temporär-, Dauer- und Kaderstellen

## Küchenchef

Für ein Altersheim in Basel suchen wir einen eidg. dipl. Küchenchef oder einen Berufsmann, der bereits als Küchenchef in einem Heim oder Spital fundierte Berufserfahrung gesammelt hat. Sie bringen eine hohe Sozialkompetenz mit, verstehen es, Ihre Mitarbeitenden zu motivieren und haben auch Freude an der aktiven Mitarbeit. Weitere Informationen über diese interessante Herausforderung gebe ich Ihnen gern bei einem persönlichen Gespräch.

Esther Sardagna 061 264 60 40  
Streitgasse 20 | 4010 Basel | basel.hotelevent@adecco.ch

## Pâtissier/Chef pâtissier m/w

Für ein Institut der Erwachsenenbildung in Zürich suchen wir einen jungen, flexiblen, unkomplizierten und vor allem kreativen Pâtisserie-Künstler, denn hier wird von der Apfeltarte bis zum Zopf noch alles selber produziert. Sie sind gelernter Bäcker/Konditor/Confiseur, haben bereits Erfahrung in der gehobenen Fünf-Sterne-Gastronomie gesammelt und sind nun bereit, Ihre erste Führungsfunktion zu übernehmen. Ein toller Arbeitsplatz und ein motiviertes, professionelles Team erwarten Sie. Ich freue mich auf Ihre Kontaktaufnahme.

Sandra Furrer 01 297 79 79  
Langstrasse 11 | 8026 Zürich | zuerich.hotelevent@adecco.ch

## Réceptionist/in

Für ein Drei-Sterne-Hotel in Basel suchen wir eine zuverlässige und selbstständige Persönlichkeit, die alle Aufgaben an der Réception erledigt und auch administrative Arbeiten (Statistiken, Mailings etc.) übernimmt. Sie haben fundierte Computerkenntnisse, sprechen Deutsch, Englisch und Französisch und haben bereits ein paar Jahre Berufserfahrung in der Hotellerie gesammelt. Weitere Informationen über diese Herausforderung gebe ich Ihnen gern bei einem persönlichen Gespräch.

Julia Schulze 061 264 60 40  
Streitgasse 20 | 4010 Basel | basel.hotelevent@adecco.ch

Streitgasse 20 | 4010 Basel | 061 264 60 40  
Marktgasse 32 | 3000 Bern 7 | 031 310 10 10  
Grabenstrasse 40 | 7000 Chur | 081 258 30 75  
Weinmarkt 15 | 6004 Luzern | 041 419 77 66  
Poststrasse 15 | 9001 St. Gallen | 071 228 33 43  
Langstrasse 11 | 8026 Zürich | 01 297 79 79

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

www.adecco.ch

Making people  
successful

## Traumjob nicht dabei?

Wir haben immer tolle Stellenangebote für

**Chefs de partie | Commis de cuisine | Hotelfachassistenten  
Betriebsassistenten | Chefs de service**

Wir finden für jeden die richtige Stelle – kostenlos und unverbindlich.  
Kontaktieren Sie die Filiale in Ihrer Nähe.  
Oder besuchen Sie unsere Homepage: [www.adecco.ch](http://www.adecco.ch)



## Sommersaison in Interlaken

Unser \*\*\*\*-Jugendstilhotel liegt im Herzen von Interlaken und verfügt über 95 Zimmer mit 180 Betten.

Mit Eintritt **Anfang Mai 2005** oder nach Vereinbarung können wir für die Sommersaison noch folgende Stellen anbieten:

**Betriebsassistentin (80-100%): (D/E)**  
Für Ablösungen von Kadernmitarbeitern, vor allem Service und Hauswirtschaft

**Küche:**  
Chef de partie Entremetier

**Service:**  
Chef de rang (D/E)  
Commis de rang

Zögern Sie nicht, uns für erste Fragen zu kontaktieren oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Ihren Lohnvorstellungen. Wir freuen uns auf Ihre Nachrichten.

Hotel Royal St. Georges  
Beat Niederer, Vizedirektor  
3800 Interlaken  
Tel. 033 822 75 75  
E-Mail: [info@royal-stgeorges.ch](mailto:info@royal-stgeorges.ch)  
Internet: [www.royal-stgeorges.ch](http://www.royal-stgeorges.ch)

165118



## BAHNHOF RESTAURANTS BASEL

Für unseren lebhaften Betrieb im Bahnhof Basel SBB suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung einen starken und initiativen

### Commis de Cuisine

Sie verfügen über eine erfolgreich abgeschlossene Lehre und bereits etwas Berufserfahrung in gleicher Position und möchten nun Ihre Fähigkeiten an einem neuen, vielseitigen und anspruchsvollen Arbeitsort anwenden, sprechen Deutsch und Französisch. Sie sind motiviert unser 24-köpfiges Team tatkräftig zu unterstützen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Foto:

Berthold Gastronomie AG  
Herr Nicolas Ott  
Centralbahnstrasse 14  
4002 Basel  
[ott@bahnhofrestaurants.ch](mailto:ott@bahnhofrestaurants.ch)

165251

Hotel-Restaurant im Berner Oberland  
sucht junges Team ab März:

- Sous-Chef
- Koch
- Casserolier

Wir freuen uns auf Ihren Anruf unter  
Tel. 079 517 1857.

165272



## Romantik Seehotel Küsnacht am Zürichsee

Unsere 300-jährige Tradition hindert uns nicht daran modern zu arbeiten, professionell aufzutreten, den Gast willkommen zu heissen und... Gastfreundschaft zu zelebrieren.

Das aussergewöhnliche Vierstern Romantik Seehotel Sonne besteht aus 40 individuell eingerichteten Zimmern und einer anspruchsvollen und vielfältigen F&B-Abteilung: Restaurant Sunnegalerie mit bedienter Terrasse, Gaststube und Selbstbedienungssunnegarten, 4 Bankett- und Konferenzräume mit bis zu 120 Personen und einer lebhaften Bar.

Unsere neuen

## Küchenchef

mit Eintritt April/Mai 2005 stellen wir uns so vor:

Kreativ, guter Organisator, mit Herzblut für die Gastronomie, führungs erfahren in Grossbrigaden bis zu 20 Köchen inkl. Lehrlingen, kommunikativ und mit gutem Durchsetzungsvermögen.

Diese herausfordernde Kaderposition richtet sich an einen engagierten und qualitätsbewussten Küchenchef mit höherer Fachprüfung im Alter zwischen 32-45 Jahren, der sich sowohl in der modernen Bankett- als auch in der A-la-carte-Küche auf hohem Niveau behaupten kann.

In unserem vielseitigen, stark F&B-lastigen Betrieb mit flachen Hierarchien verfügen die Abteilungsleiter über grosse Freiräume und Selbstständigkeit, was wiederum ein starkes Verantwortungsbewusstsein erfordert.

Interessiert? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen per Post oder E-Mail an ROMANTIK SEEHOTEL SONNE KÜSNACHT, Persönlich/Vertraulich René Grüter & Catherine Julen, Seestrasse 120, 8700 Küsnacht-Zürich, Telefon 044 914 18 18, E-Mail: [rgrueter@sonne.ch](mailto:rgrueter@sonne.ch), [www.sonne.ch](http://www.sonne.ch)

Selbstverständlich stehen wir Ihnen für erste Fragen auch telefonisch zur Verfügung.



165281



[www.grandhotelyverdon.ch](http://www.grandhotelyverdon.ch)

## Organisations- und Verkaufstalent

Der als Seminar- und Wellnesshotel positionierte Hotelbetrieb verfügt über 124 Zimmer und 12 Veranstaltungsräume mit Kapazitäten von 5 bis 180 Personen, 2 Restaurants, 1 Bar. Ein Thermalzentrum mit Bädern, Wellness- und Fitnessinfrastruktur ist direkt mit dem Hotel verbunden.

Für das Marketing & Events-Büro in Zürich suchen wir eine kommunikationsfreudige und kompetente Persönlichkeit für den Verkauf und die Abwicklung von Konferenzen, Seminare und Incentives. Sie verkaufen und buchen Zimmer und die Konferenzräume (Hogateg), erstellen Offerten, Bestätigungen und Verträge, sind verantwortlich für das minutöse Nachfassen und die Erstellung der umfangreichen internen Arbeitsablaufbestätigungen.

Sie bringen sehr gute Berufserfahrung in Hotellerie mit, beherrschen Deutsch, Französisch und Englisch in Wort und Schrift und sind stilischer in Korrespondenz, initiativ, dienstleistungsorientiert und verfügen über Sales & Marketing-Kenntnisse.

Beginn nach Vereinbarung.

Senden Sie bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Lichtbild an

**natcon**  
Nadine Traber-Burkhardt  
Bauherrenstrasse 50  
Postfach  
8049 Zürich

164290

## HOTEL ISOLA GARNI

Für unser komfortables, internationales 2\*-Hotel mit 40 Zimmern in der Stadt Bern suchen wir per April 2005 oder nach Übereinkunft in Jahresstelle eine

### Betriebsassistentin, 100%

Ihr Aufgabenbereich umfasst:  
- tägliches Arbeiten an der Réception  
- div. administrative Aufgaben  
- Vertretung der Geschäftsleitung bei deren Abwesenheit

### Wir bieten Ihnen:

- eine interessante, vielseitige und selbständige Aufgabe
- ein kreatives Tätigkeitsfeld
- geregelte Arbeitszeiten

### Unsere Anforderungen an Sie:

- abgeschlossene Ausbildung in der Hotellerie mit Réceptionserfahrung
- gute Sprachkenntnisse D, E, F, I
- belastbare, loyale, kontaktfreudige und freundliche Persönlichkeit
- gepflegtes Auftreten sowie gute Umgangsformen
- versiert in Windows 2000 (Word und Excel)
- Praxis in der Personalführung von Vorteil

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Passfoto bitte bis spätestens Mitte Februar 2005 an:

Hotel Isola Garni, Frau Beatrice Hunold, Niesenweg 10, 3012 Bern

165276



Das \*\*\*\*Hotel befindet sich am historischen Hauptplatz von Schwyz. Unser saisonales Angebot von regionalen Lieferanten ist sehr bekannt und beliebt. Das renovierte Haus verfügt über 27 Zimmer, 2 Restaurants, 2 Terrassen und 3 Bankettsäle.

Zur Ergänzung unseres Mitarbeiterteams suchen wir noch

## SAUCIER - SOUS-CHEF COMMIS DE CUISINE

Melden Sie sich bitte bei uns mit Ihren vollständigen Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns an, damit wir Ihnen über das Hotel, unser Team und Ihre zukünftige Aufgabe Informationen geben können.

Wir freuen uns auf den ersten Kontakt.

Uns und Ruth Ming-Odermatt

HOTEL WYSSSES RÖSSLI  
am Hauptplatz  
6430 Schwyz

Tel. 041 811 1922  
E-Mail [info@roessli-schwyz.ch](mailto:info@roessli-schwyz.ch)  
Homepage [www.roessli-schwyz.ch](http://www.roessli-schwyz.ch)

165268

Gesucht per 1. März 2005

## Koch - chef de partie

Saisonstelle bis Mitte Oktober.

Schriftliche Bewerbungen an:

Hotel-Restaurant Enge  
3280 Murten  
Herr Ehrsam  
Tel. 026 670 41 36

165226

## HOTEL METROPOL BASEL

das moderne, persönliche  
Geschäftshotel in Basel/SBB sucht

### Rezeptionist/in

zwischen 25 und 30 Jahren mit Hotelausbildung und Erfahrung, D/E/F und Fidielikenntnissen. Es erwartet Sie eine Tätigkeit im Schichtdienst, die Sie selbstständig, mit Freundlichkeit und Teamgeist ausführen werden.

Schriftliche Bewerbungen senden Sie bitte an:

Hotel Garni Metropol  
Direktion  
Eisabethenanlage 5  
4002 Basel

165213



## Hotel \*\*\*\* Restaurant Krebs Interlaken

Für lange Sommersaison (ab April, Mai oder Juni 2005) suchen wir noch folgende Mitarbeiter/-innen

**CHEF DE PARTIE/TOURNANT** (m/w)

**GADEMANAGER/PATISSIER** (m/w)

**ENTREMETIER** (m/w)

**Koch/Köchin**

**COMMIS - DEMI CHEF DE RANG**

**HILFSKELLNER**

**ZIMMERFRAU/ETAGE/LINGERIE**

**NACHTPORTIER** (ALTER: 30-52 J.)

MIT SPRACHKENNTNISSEN

**OFFICEBURSCHE**

**KÜCHENBURSCHE**

**CASSEROLIER**

Schriftliche Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen inkl. Passfoto bitte an



Peter Koschak, Dir.  
Hotel Krebs  
CH-3800 Interlaken

165260

# AG

## ACTIVE GASTRO ENG

### Service, SO frei (w/m)

Wenn Sie eine herausfordernde Arbeitsstelle suchen, bei der Sie Ihre Kenntnisse, welche Sie in der Servicefachlehre erworben haben, weiterentwickeln möchten, haben wir genau das Richtige für Sie! Ihr neuer Arbeitsplatz befindet sich in einem traditionellen Speiselokal (14 Pkt. GM) im Herzen von Zürich.

### Sales Manager (w/m)

Wir suchen eine verkaufstarke und engagierte Persönlichkeit im Alter von 25–35 Jahren. Sie sind allein verantwortlich für den gesamten Sales-Bereich für 3 Hotels dieser Kettenunternehmung. Ihr Arbeitsort befindet sich in Zürich. Sie sind abschliessend, sprachgewandt und verfügen über mehrere Jahre Sales-Erfahrung in der Schweiz und den entsprechenden Kontakten.

Weitere interessante Stellen finden Sie unter [www.activegastro.ch](http://www.activegastro.ch)

Senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inklusive Foto zu, oder rufen Sie uns an. **Herr Roland Eng oder Frau Fabienne Galuba freuen sich auf Ihre Kontaktaufnahme.**

ACTIVE GASTRO ENG GMBH, Postfach, 8048 Zürich  
E-Mail: [r.eng@activegastro.ch](mailto:r.eng@activegastro.ch) / 01-432 73 73

165243



Wollen Sie zusammen mit dem mehrfachen Patissierweltmeister und Milestone-Gewinner des Jahres 2003, Ivo Adam, in eine neue Welt der Gastronomie eintauchen? Sein neu entstandenes Restaurant, am Platz der ehemaligen Kalten Herberge in Roggwil, ist im Design sowie in der darin gebotenen Dienstleistung einmalig in der Schweiz.

Das Restaurant Apropos soll schweizweit als eine Plattform für willige, junge und kreative Leute sein, welche ihr gastro-spezifisches Talent bei uns entfalten wollen und dies auch können. Die Neugier unserer Gäste soll dadurch geweckt werden, dass Spezialitäten und Ausgefallenes bei uns zum Alltag gehören. Wir setzen einen Punkt.

Wir bieten per 1. März 2005 folgende Stellen an:

### Servicemitarbeiter/innen

(mit Fähigkeitsausweis Service, CH)

### Köche

(mit Fähigkeitsausweis Köche)

### Bar-Mitarbeiter/innen

(mit Fähigkeitsausweis Service, CH)

### Aushilfen Bankett

(CH)

### Praktikanten

(Küche / Service, CH)

### Lehrlinge

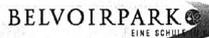
(Küche) (Service, CH)

### Spüler

Eine abwechslungsreiche Herausforderung wartet auf Sie! Senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen oder melden Sie sich direkt telefonisch an folgende Adresse/Telefonnummer:

Restaurant Apropos – Kalten Herberge  
Gastropos GmbH  
Schüpbach Joachim  
Postfach 223  
Landstrasse 53  
4914 Roggwil  
Tel. 079 693 17 74  
E-Mail: [schueppi@gmx.net](mailto:schueppi@gmx.net)  
Wir freuen uns auf Sie!

165216



### Herzlich willkommen zu einer neuen Herausforderung!

Das öffentliche Restaurant der Belvoirpark-Hotelfachschule ist ein Gastronomiebetrieb mit vielen Besonderheiten. Für unseren lebhaften Betrieb suchen wir eine

### Hotelfachassistentin

Sie haben Ihre Lehre erfolgreich abgeschlossen und sind stolz darauf. Als kompetente Fachfrau kennen Sie sich in allen Bereichen der Hauswirtschaft aus und sind mit dem Einkauf von Non-Food und Getränken vertraut. Sie packen gerne zu und lieben das gepflegte Detail.

Sie verstehen es in einer nicht alltäglichen Kaderposition den Charme unseres Hauses mitzuprägen und in hektischen Momenten den Überblick zu bewahren.

- Sie arbeiten teamorientiert und überzeugen durch Begeisterung und Qualitätsbewusstsein.
- Als pflichtbewusste Persönlichkeit sind gepflegte Umgangsformen und Flexibilität für Sie eine Selbstverständlichkeit.

### Unsere Leistungen

Wir bilden an der Hotelfachschule Belvoirpark in Zürich jährlich 144 Studierende aus aller Welt aus. Selbstverständlich ermöglichen wir Ihnen, sich intern und extern weiterzubilden. Ausserdem bieten wir Ihnen den 13. Monatslohn ab dem ersten Tag an. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Belvoirpark Hotelfachschule Zürich · HF  
Frau Marlies Nussbaumer  
Seestrasse 141  
8002 Zürich

165221

## 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@swiss-hotels.ch](mailto:inserate@swiss-hotels.ch), [www.htr.ch](http://www.htr.ch)

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

## DOMINO GASTRO

### Her Personal-Profis

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

### Wir suchen dringend!

### Jungköche/Innen/Chef de Partie/Servicefachangestellte/RéceptionistInnen

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

[www.dominogastro.ch](http://www.dominogastro.ch)  
[personal@dominogastro.ch](mailto:personal@dominogastro.ch)  
**DOMINO GASTRO**

### KONTROLLSTELLE FÜR DEN LANDES-GESAMTARBEITSVERTRAG DES GASTGEBERES

OFFICE DE LA CONVENTION COLLECTIVE NATIONALE DE TRAVAIL POUR LES HOTELS, RESTAURANTS ET CAFES  
UFFICIO DI CONTROLLO DEL CONTRATTO COLLETTIVO NAZIONALE DI LAVORO PER GLI ALBERGHI, RISTORANTI E Caffe

Im Auftrag der Sozialpartner des Gastgewerbes führt unsere Kontrollstelle mit Sitz in Basel gesamtschweizerisch Kontrollen durch und steht sowohl Arbeitgebern wie Arbeitnehmern beratend zur Seite.

Zur Ergänzung unseres Aussendienst-Teams suchen wir eine(n)

## Junior-Inspektor/in

(Eintritt nach Vereinbarung)

- Wir erwarten:**
- gastgewerbliche Berufserfahrung
  - gute kaufmännische Kenntnisse
  - Organisationstalent
  - Kontaktfreudigkeit
  - Freude an Reisetätigkeit in der ganzen Schweiz
  - Muttersprache Deutsch, gute Französisch- und Italienischkenntnisse

- Wir bieten:**
- selbständige Tätigkeit nach gründlicher Einführung
  - zeitgemässe Entlohnung
  - fortschrittliche Sozialleistungen
  - Geschäftsfahrzeug

Hansjürg Moser, Geschäftsführer, erwartet Ihre schriftliche Bewerbung und beantwortet erste Fragen gerne telefonisch.  
Telefon 061 227 95 55

Kontrollstelle für den L-GAV  
Dufourstrasse 23, Postfach 357, 4010 Basel  
E-Mail: [moser@l-gav.ch](mailto:moser@l-gav.ch) Internet: [www.l-gav.ch](http://www.l-gav.ch)

165250



## Nestlé

Zur Ergänzung unseres Teams im Bereich Marketing suchen wir eine begeisterungsfähige, unternehmerisch denkende Persönlichkeit als

## PRODUCT-MANAGER/IN im Bereich Food Service

Nach einer gründlichen Einführung erwarten Sie folgende Hauptaufgaben:

- Betreuung eines bestehenden Produkte-Sortiments
- Marktüberwachung und -analyse
- Entwickeln neuer Produkte/Konzepte/Dienstleistungen
- Erarbeitung von Marketingzielen; Planung, Durchführung und Kontrolle der entsprechenden Massnahmen

Sie haben die Ausbildung als Marketing-Planer oder die Hotelfachschule abgeschlossen und besitzen bereits mehrere Jahre Erfahrung im Sektor Gastro-Marketing (Konsumgüter), sind sprachgewandt, kreativ und kommunikativ.

Möchten Sie diese Herausforderung annehmen?

Wir freuen uns auf Ihre ausführliche Bewerbung zuhanden unserer Personalabteilung. Für weitere Auskünfte steht Ihnen unsere Frau Erika Pertzel gerne zur Verfügung.

Nestlé Suisse S. A.  
Personalabteilung  
Division Tiefkühlprodukte  
Glace und Food Services  
9401 Rorschach  
Tel. 071 844 82 70 (Direktwahl)  
E-Mail: [erika.pertzel@ch.nestle.com](mailto:erika.pertzel@ch.nestle.com)



165249

## Sommersaison 2005 in Zürich

Statt Kurortluft einmal die Atmosphäre einer internationalen Handelsmetropole schnuppern. Für unser am See, im schönsten Park der Stadt gelegenes und von Gästen aus aller Welt frequentiertes Haus, suchen wir für die Sommersaison 2005 (von Ende April bis Ende September) ausgewiesene Fachleute als:

### Poissonier

### Entremetier

### Tournant

### Demi chef de garde

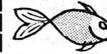
### Commis de cuisine

### Pâtissier

### Commis pâtissier

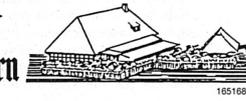
### Servicefachangestellte(r)

deutsch sprechend, mit Erfahrung im A-la-carte-Service und Direktkassio.



Guter, leistungsorientierter Verdienst. Auf Wunsch Unterkunft im eigenen Personalhaus. Arbeitsbewilligungen für EU- und EFTA-Bürger erhältlich. Bewerben Sie sich für Ihren persönlich und beruflich erfolg- und abwechslungsreichen Sommer 2005 schriftlich oder telefonisch bei

Frau D. Hohl oder Herrn J.-P. Wälti.



H. & P. Hohl AG, Postfach, 8034 Zürich  
Tel. (01) 422 25 21, Fax (01) 422 25 58  
E-Mail [restaurant@fischstube.ch](mailto:restaurant@fischstube.ch), Internet [www.fischstube.ch](http://www.fischstube.ch)



### Egerkingen

Aus Spass am Genuss!  
[www.kreuz-egerkingen.ch](http://www.kreuz-egerkingen.ch)

Ein kleines Hotel, Seminar- und Bankettträume, das Gourmetlokal «Cheminée», LUCE unsere Dorbeiz mit Wintergarten und ein innovativer Partyservice gehören zu unserem attraktiven Angebot.

Wir, die 30-köpfige Kreuz-Crew, suchen junge, fröhliche CH-Gastroprofis zur Verstärkung und zur Aufrechterhaltung unserer hohen Qualitätsansprüche. Eintritt nach Ostern 05.

### CH-Gastroprofi «Service»

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, den erlesenen Wein und für das gemütliche Ambiente des Hauses erhältst du bei uns tagtäglich. Willst du noch länger auf den verdienten Applaus warten?

### CH-Gastroprofi «Réception»

Herausforderung für Koch, SEFA oder GAFA. Du hast Freude an administrativen Arbeiten. Kommunikation und Verkauf sind deine Stärken. Heftische Situationen hast du im Griff. Du verfügst über Stilsicherheit in deutscher Korrespondenz, Französisch, Englisch und Italienisch kommt dir auch nicht Spanisch vor. Als PC-Freak kennst du MS-Office bestens und bringst Leben auf unsere Webseite. Einsätze als Chef Bankett sind selbstverständlich. Entwickle mit uns Ideen und begeistere andere dafür!

### CH-Gastroprofi «Küche»

Je nach deinem Ausbildungsstand als gelernter Koch arbeitest du drei bis vier Monate auf jedem Posten unserer modernsten eingerichteten Küche. Klassische Zubereitungen neuzeitlich umgesetzt. Rationelle und flexible Arbeitsabläufe. Interne und externe Weiterbildung – Jobrotation. Frische, natürliche Marktküche. Keine Fertigprodukte, keine Hilfsstoffe. Individuelle Kreativitätserfaltung und nicht alltägliche, bekömmliche Gerichtkompositionen. Anspruchsvolles, forderndes Publikum. Die bestmögliche Vorbereitung auf die Prüfung als Gastronomiekoch mit eidg. Fachausweis.

### Gut zu wissen:

Moderne Anstellungsbedingungen mit Bonusbeteiligung. Günstige Wohnmöglichkeiten im Haus oder in Egerkingen, z.B. möbliertes Studio ab Fr. 350.–. Junge CH-Gastroprofis als Teamkameraden. Gelegentliche Ruhetage (Sonntag/Montag). Supermietaangebot für Kreuz-Smart. Gemeinsame Freizeitaktivitäten und Bildungsreisen. Offene Geschäftspolitik ohne Geheimnisse. Einblick in die komplette Betriebswirtschaft für jeden Mitarbeiter. Zentrale Lage für Ausbildungen, Kurse, Ausflüge und Einkäufe. Karriereberatung und Vermittlung für die Zukunft.

Wir freuen uns auf schriftliche Bewerbungen oder Anrufe für Vorstellungen- und Schnuppertermine.

Louis + Irmgard Bischofberger  
CH-4622 Egerkingen  
Tel. 062 398 03 33 / Fax 062 398 43 40  
E-Mail: [info@kreuz-egerkingen.ch](mailto:info@kreuz-egerkingen.ch)

Geöffnet Dienstag bis Samstag

165254

Empathy & Excellence  
HOTEL ★ ★ ★ ★ ★ LUZERN  
**SCHWEIZERHOF**

Das Hotel Schweizerhof Luzern ist seit fünf Generationen ein Familienbetrieb. Wir verfügen über 107 von Grund auf renovierte Zimmer und Veranstaltungsräume für bis zu 500 Personen. Im Haus befinden sich unser Stadtreaurant «Pavillon» sowie unser Fisch- und Meeresfrüchte-Restaurant «Galerie». Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir:

**Eine(n) Chef Garde-manger**

Für diese interessante Stelle wünschen wir uns eine engagierte, verantwortungsbewusste und flexible Persönlichkeit mit Sinn für Organisation.

Sie übernehmen die Verantwortung für den reibungslosen Ablauf im Bereich Garde-manger. Das Zubereiten feiner Delikatessen bereitet Ihnen Freude? Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung sowie einige Jahre Berufserfahrung und blühen in einem jungen und gut geschulten Team auf?

Eintritt: 1. März 2005 oder nach Vereinbarung

**Eine(n) Commis de cuisine**

Mit abgeschlossener Berufsausbildung und Freude an der gehobenen Gastronomie.

Eintritt: 1. April 2005 oder nach Vereinbarung

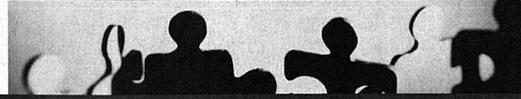
*Haben wir Ihr Interesse geweckt?*

Dann senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugniskopien, Foto und Lebenslauf an unsere Leiterin Personal- und Rechnungswesen, Frau Cécile Jneichen.

Wir bieten Ihnen eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit an einem modern ausgestatteten Arbeitsplatz im Herzen von Luzern.

Hotel Schweizerhof Luzern, Schweizerhofquai, CH-6002 Luzern  
Telefon +41 (0)41 410 0 410, Fax +41 (0)41 410 2 971  
E-Mail: [info@schweizerhof-luzern.ch](mailto:info@schweizerhof-luzern.ch) Internet: [www.schweizerhof-luzern.ch](http://www.schweizerhof-luzern.ch)

PRIVATKLINIK  
**BETHANIAN**



**Leiterin Hausdienst 100% . . .**

Die Privatklinik Bethanien ist das Kompetenzzentrum am Zürichberg mit 96 Betten. Nebst einer erstklassigen medizinischen Betreuung bieten wir unseren Patienten im Rahmen der Wohlfühlgastronomie umfassende und hochstehende Dienstleistungen an.

Per Mai 2005 oder nach Vereinbarung suchen wir für diese anspruchsvolle Tätigkeit eine dienstleistungsorientierte und organisationsstarke Führungspersönlichkeit.

**Aufgabengebiet**

Als eines der tragenden Elemente in der Hotellerie ist der Hausdienst mit 21 Stellen verantwortlich für die Reinigung der Gebäude, die Bewirtschaftung der Wäsche, die Verwaltung der Personalzimmer und die Koordination des internen Transportdienstes.

**Anforderungen**

Sie verfügen über eine fundierte hauswirtschaftliche Ausbildung. Zudem bringen Sie die entsprechende Weiterbildung im Spitalbereich mit oder sind bereit, sich diese anzueignen, und zeichnen sich durch Ihre erprobten Führungsqualitäten und die mentale Belastbarkeit aus.

Wenn Sie bereit sind, in einem lebhaften 7-Tage-Schichtbetrieb (Tagesdienst) zu arbeiten, könnte dies Ihre neue Herausforderung sein (40-Stunden-Woche, 5 Wochen Ferien).

Ein ausbaufähiges und abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit viel Gestaltungsfreiräumen und ein zielorientiertes und leistungsstarkes Team erwarten Sie.

Interessiert? Dann richten Sie Ihre Bewerbungsunterlagen bitte an Marie-Therese Diethelm, Leiterin Personaldienst. Telefonische Auskünfte erteilt Ihnen gerne Patrick A. Reiter, Leiter Hotellerie, Tel. 01 250 75 30. Wir freuen uns auf Sie.

Member of  
**THE SWISS LEADING HOSPITALS**

*. . . mit fundierter hauswirtschaftlicher Ausbildung*

Toblerstr. 51 · CH-8044 Zürich · Tel. +41 (0)43 268 70 70 · [www.klinikbethanien.ch](http://www.klinikbethanien.ch)



Neu ab Dezember 2004

**"Alpine Residence & Spa"**

Wellness, Treatment's, Day Spa und Wine Lounge anspruchsvolles, exclusives Alpen- Ambiente...

**Der Schlüssel für Erfolg und Karriere**

Wir haben unsere Schwerpunkte auf eine ausgezeichnete Küche (Gourmet-Rest. 16 Gault & Millau-Punkte) und einen exzellenten Service gelegt. Bringen Sie Ihre positive Ausstrahlung in unsern Betrieb ein und zwar per sofort oder nach Vereinbarung

**RÉCEPTIONIST/IN D/F/E  
ETAGEN/LINGERIE ZIMMERMÄDCHEN**

in unseren Restaurants, Bar und Wine Lounge als

**CHEF DE PARTIE**

**CHEF DE RANG D/F/E**

Wir freuen uns auf Ihre ausführliche Bewerbung (auch per E-Mail möglich)



WELLNESS & SPA - ZERMATT

alpine residence

Familie Sepp & Rose Julen · CH-3920 Zermatt  
Tel 0041(0)27/966 26 60 · Fax 0041(0)27/966 26 65  
[info@hotel-mirabeau.ch](mailto:info@hotel-mirabeau.ch) · [www.hotel-mirabeau.ch](http://www.hotel-mirabeau.ch)



**Schilthorn**  
Piz Gloria

Das Schilthorn ist eines der international bekannten Ausflugsziele im Berner Oberland. Zur Verstärkung unseres Marketing Teams in Interlaken, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung, eine engagierte

**Verkaufspersönlichkeit**

Ihre Hauptaufgabe: Das Schilthorn im Ausland als attraktives Ausflugsziel positionieren und verkaufen, Kundenpflege und Akquisition von Neukunden.

Sie sind kommunikativ und begeisterungsfähig, beherrschen Deutsch, Französisch und Englisch in Wort und Schrift, weitere Sprachen von Vorteil.

Sie sind bereit, mehrere Wochen pro Jahr Verkaufsreisen ins Ausland anzutreten und Einsätze am Abend oder Wochenende zu leisten.

Sie sind zwischen 25 und 40 Jahre alt und verfügen über eine Ausbildung und Erfahrung im Verkauf von touristischen Leistungen.

Sie fühlen sich angesprochen? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Bild an:

**Schilthornbahn AG**

Roland Membrez  
Leiter Marketing/Verkauf  
Höheweg 2  
3800 Interlaken  
[www.schilthorn.ch](http://www.schilthorn.ch)

165512

**Gewinnen Sie mit uns!**

**Direktionsassistent/in, Event Sales Manager, Gouvernante, Küchenchef, Chef/in de Partie, Chef/in de Service, Service**

Weitere Angebote und Infos zur Verlosung finden Sie unter

**www.gastro-s.ch**

Wir freuen uns von Ihnen zu hören.

Gastro S Haus Howald GmbH

XL-Zentrum

5080 Laufenburg

E-Mail: [jobs@gastro-s.ch](mailto:jobs@gastro-s.ch), Tel. 062 869 40 40



**Wir verlosen 1 Flug nach San Francisco**

**Romantik Hotel/Ristorante Al Cacciatore, 6562 Soazza**  
[www.hotel-cacciatore.com](http://www.hotel-cacciatore.com)  
Unikathotel SHV

Für die Sommersaison suchen wir per 1. April 2005 einen jungen und motivierten Jungkoch

Sie haben Ihre Kochlehre in einem guten Hause abgeschlossen und möchten nun Ihre Berufserfahrung ausbauen. . .

Auch suchen wir per 1. Mai 2005 eine ausgestellte Praktikantin oder Servicemitarbeiterin, die unsere Gäste zuvorkommend und freundlich bedient.

Interessiert? Dann richten Sie Ihre schriftlichen Bewerbungen mit Foto an: Frau M. Weber, Hotel Al Cacciatore, Piazzetta, 6562 Soazza

165179



**Betriebsassistent/-in sowie Chef de bar**

[www.12apostel.ch](http://www.12apostel.ch) (über uns / jobs) oder  
Telefon 01 252 52 12  
Beat Zwygart

Restaurant XII Apostel  
Seefeldstrasse 5  
8008 Zürich

165274



**al porto**

**RAMBAZAMBA**

am ungewöhnlichen Ende des Zürichsees.

Im Herbst/Winter 2005 möchten wir mit dem Erweiterungsbau unseres bekannten Viersterne-Designhotels „al porto“ am Zürichsee beginnen. Bis dahin steht uns über noch ein Sommer lang die ganze Hafenterrasse am Lachen zur Verfügung. Mit zwei festen und drei temporären Gastrokonzepten wollen wir unseren Gästen eine gastronomische Vielfalt und RambaZamba auf hohem Niveau bieten.

Seit 2001 in Betrieb, ist das al porto nicht nur kräftig gewachsen, sondern mittlerweile auch weithin bekannt für ausgezeichnete Produkte, überdurchschnittliche Leistungen und ausgefallene Ideen. Ein enorm engagiertes, motiviertes Team von jungen Herzblutgastronomen sucht nun seinesgleichen, nämlich angehende und bestandene Profis zur Verstärkung, für...



**FRÜHJAHR/SOMMER 05**

- **STV CHEFS DE SERVICE**  
Ristorante\*\*, Trattoria\*\* und Hafenbeiz\*\*
- **SERVICEMITARBEITERInnen**  
Ristorante\*\*, Trattoria\*\* und Hafenbeiz\*\*
- **BAR(w)-MAN**  
Lago Lounge\*\*
- **COMMIS DE CUISINE**  
Ristorante\*\*, Hafenbeiz\*\*
- **SERVICEPRAKTIKANTInnen**  
Ristorante\*\*, Tournant\*\*

Eintritt: \* Februar/März 2005 oder \*\* April/Mai 2005

Lust auf einen aussergewöhnlichen Sommer am See? Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen:

al porto Lachen GmbH, Hafenstrasse 4, CH-8853 Lachen SZ  
zhd. Sven Weber oder Bettina Römer  
[sven.weber@alporto.com](mailto:sven.weber@alporto.com) / [bettina.roemer@alporto.com](mailto:bettina.roemer@alporto.com) / [www.alporto.com](http://www.alporto.com)  
Telefon +41 (0)55 451 73 73 Telefax +41 (0)55 451 73 74

165210



Stellenangebote

SwissDeluxeHotels.com  
Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi



### Park Hotel Vitznau

Arbeiten im Märchenschloss am Vierwaldstättersee

Wenn es Ihnen Freude bereitet unsere anspruchsvollen, internationalen Gäste zu verwöhnen und Sie gerne in einem der schönsten 5\*-Hotels der Schweiz arbeiten möchten, dann sollten Sie sich unbedingt bei uns bewerben. Zur Ergänzung unseres Teams sind noch folgende Positionen für die Saison 2005 von April bis Oktober zu besetzen:

- EMPfang:** RÉCEPTIONIST/IN  
NIGHT-AUDITOR  
FRONT-OFFICE TOURNANT
- ETAGE:** ETAGENGOUVERNANTE
- KÜCHE:** SOUS-CHEF  
CHEF DE PARTIE  
CHEF PÂTISSIER  
COMMIS DE CUISINE
- EVENT:** EVENT-ASSISTENT
- SERVICE:** CHEF DE SERVICE  
(15 PUNKTE GAULT-MILLAU)  
OBERKELLNER  
CHEF DE BAR STELLVERTRETUNG  
COMMIS DE BAR  
CHEF DE RANG
- STEWARding:** ECONOMATGOUVERNANTE
- BEAUTY & WELLNESS:** DIPL. KOSMETIKERIN  
DIPL. MASSEURIN/MASSEUR

Herr Peter Molnar, Personalleiter, freut sich auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und aktuellem Foto.

Park Hotel Vitznau  
CH-6354 Vitznau/Luzern  
Tel. 041 399 60 60 • Fax 041 399 60 70  
E-Mail: [personal@phv.ch](mailto:personal@phv.ch) • Internet: [www.parkhotel-vitznau.ch](http://www.parkhotel-vitznau.ch)

165263



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

Ab Mitte März 2005 oder nach Vereinbarung suchen wir zur Vollzeitbeschäftigung unseres jungen Teams:

#### - HOUSEKEEPING-VERANTWORTLICHE/ GOUVERNANTE

Sie sind kommunikativ und selbstständig und fühlen sich in der Luxushotellerie zuhause. Sie weisen einige Jahre Berufserfahrung und ein fundiertes Fachwissen auf und verfügen über Liebe zum Detail so wie ein ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein. Gesundes Durchsetzungsvermögen wie auch ein hohes Mass an Sozialkompetenz helfen Ihnen, diese vielseitige und anspruchsvolle Führungsaufgabe optimal zu meistern. Sie organisieren gerne, übernehmen Verantwortung und freuen sich, als Mitglied des Kaders aktiv am Erfolg unseres Unternehmens mitzuwirken.

#### - CHEF DE RANG

Angesprochen sind sympathische junge Damen und Herren, welche eine abgeschlossene Servicelehre haben und bereits die entsprechende Erfahrung vorweisen. Sie arbeiten abwechslungsreich im gediegenen A-la-carte-Restaurant, in der stilvollen Bar, im Room Service aber auch im kleinen Bankettbereich. Sie fühlen sich in der gehobenen Gastronomie zuhause, sind kontaktfreudig und haben ein ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein.

Was wir Ihnen sonst noch bieten sowie weitere Einzelheiten über Ihre Tätigkeit wie auch unseren Betrieb, erzählen wir Ihnen gerne in einem persönlichen Gespräch.

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



HOTEL EDEN AU LAC ZÜRICH  
Dario und Kathrin Fumagalli-Bärtschi  
Utoquai 45, 8008 Zürich  
[www.edenaulac.ch](http://www.edenaulac.ch)



Swiss Deluxe Hotels  
165273

## MONT CERVIN PALACE ZERMATT

\*\*\*\*\*

Mitglied der «Leading Hotels of the World» und der Swiss Deluxe Hotels, im weltbekanntesten Zermatt gelegen, sucht ab Frühling 2005 oder nach Vereinbarung in Jahresstelle einen:

### Vizedirektor

mit folgenden Voraussetzungen:

- Idealalter zwischen 28 und 35 Jahren
- Abschluss einer Hotelfachschule
- Ausbildung und Erfahrung in internationalen 5\*-Häusern, mit Schwerpunkt F&B-Bereich
- Deutsch, Englisch und Französisch mündlich wie schriftlich fließend, weitere Sprachkenntnisse von Vorteil
- Organisationstalent und gute Administrationskenntnisse
- Erfahrung in Führung und Motivation der Mitarbeiter
- Protonorientiert, qualitätsbewusst und kontaktfreudig

**Aufgaben:**

- verantwortlich für den F&B-, Konferenz- und Incentivebereich
- Stellvertretung Direktion
- Gästebetreuung
- Betreuung der technischen Kommunikationsmittel

**Wir bieten:**

- langfristiges Engagement
- interessante, abwechslungsreiche Position in einem lebhaften Hotelbetrieb mit internationaler, grosser Stammkundenschaft
- zeitgemässe Arbeitsbedingungen und Entlohnung

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto an:

Seiler Hotel Mont Cervin Palace \*\*\*\*\*  
Wolfgang Pinkwart, Direktor  
3920 Zermatt  
Tel.: 027 966 88 88  
Fax: 027 966 88 99



Swiss Deluxe Hotels  
165265



165265

Click to 35 five-star hotels and resorts in Switzerland



Arbeitsplätze mit Aussicht!  
Persönliche und fachliche Entwicklung!

Möchten Sie zum Wohl unserer Gäste beitragen?

### Réceptionistin Servicemitarbeiter/innen Jungkoch

Wenn Sie Menschen mögen und Ihre Gaben in einem lebhaften, christlichen Betrieb einsetzen möchten erhalten Sie weitere Informationen von Thomas Bettler.

Wir freuen uns auf Sie!  
Tel. 033 847 13 41, 3706 Leissigen am Thunersee

149614

## Ochsen Zug

Für unser lebhaftes Stadthotel suchen wir per mitte Februar eine aufgestellte

### Réceptionistin

in Jahresstelle. Réceptionserfahrung, Computer-, Englisch- und Französischkenntnisse erwünscht.

Zimmer mit Dusche/WC ist vorhanden.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, senden Sie uns Ihre Unterlagen per Post oder E-Mail an

Matthias Hegglin, City-Hotel Ochsen Zug  
Kollinplatz 11  
6301 Zug

Telefon 041 729 32 32  
[info@ochsen-zug.ch](mailto:info@ochsen-zug.ch)

161893

## HOTEL PARADIES

CH 7551 Flan/Unterengadin

Für das beste Viersternhotel in der Schweiz, inmitten der herrlichen Bergwelt des Engadins, mit 25 exklusiven Zimmern, einem Gourmet-Restaurant, ausgezeichnet mit 2 Michelin-Sternen und 18 Punkten im Gault Millau, einer gemütlichen Engadiner Stüva, einem gepflegten A-la-carte-Restaurant und einer anspruchsvollen Hotelbar suchen wir ab sofort Sie als

#### Direktionsassistent/in Verkauf

**Ihre Aufgaben:**

- Entwicklung und Vertrieb der Angebote und Produkte des Hauses im Bereich Logis
- Eigenständige Vertriebstätigkeit im Bereich klassische Werbung
- verantwortlich für den Bereich elektronische Medien
- Mitarbeit bei Gestaltung der Werbemittel
- Ansprechpartner für Agenturen und Geschäftspartner aus dem Bereich Touristik
- Unterstellung der Direktion des Hauses mit Reporting auch an die Zentrale in Rostock (Deutschland)

**Ihr Profil:**

- Sie sind zwischen 24 und 35 Jahre
- Sie haben mindestens 2 Jahre Berufserfahrung im Bereich Verkauf in der Hotellerie
- Sie verfügen über gute Kenntnisse im Schweizer Markt oder haben aufgrund Ihrer Herkunft «alpenländische Affinität»
- Sie verfügen über sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse in Wort und Schrift, Französischkenntnisse sind von Vorteil
- Sie arbeiten gern selbstständig und übernehmen gern Verantwortung

Haben wir Ihr Interesse geweckt?  
Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen bitte an:



Arkona AG  
Frau Schirmeler  
Am Strande 3e  
D-18055 Rostock  
E-Mail: [karriere@arkona.de](mailto:karriere@arkona.de)  
[www.arkona.de](http://www.arkona.de)

165224

### Restaurant Turbinenhalle in Zürich sucht Sous-Chef / Koch

Wir sind ein urbaner Betrieb in Zürich-Altstetten in einer Industriehalle mit 120 Plätzen. In unserer saisonalen Küche verbinden wir verschiedene Einflüsse aus Asien und Europa.

Wir suchen auf den 1. März einen motivierten Koch, der in enger Zusammenarbeit mit dem Geschäftsführer unsere Küchenangebote gestaltet und die Mitarbeiter führt.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

Restaurant Turbinenhalle Bar AG  
zh. Herrn Daniel Müller  
Badenerstr. 571, 8048 Zürich  
[www.tubinenhalle.ch](http://www.tubinenhalle.ch) / [info@tubinenhalle.ch](mailto:info@tubinenhalle.ch)

165277

## HOTEL ••• RESTAURANT LUDERENALP WASEN IM EMENTAL/SCHWEIZ

Seminar- und Ferienhotel mit 50 Betten, Restaurant für 200 Personen, mit schönster Aussichtsterrasse zu den Berner Alpen. Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir ab März/April/Mai für lange Sommersaison oder in Jahresstelle

#### Aide du Patron

Büro Réception, Service- und Küchenkoordination

#### Réceptionistin mit Serviceerfahrung

Servicefachangestellte/r

für à la carte und Bankette

#### Sous-Chef mit Erfahrung

in kleine Brigade von 7-8 Personen für à la carte und Bankette

#### Entremetier / Commis-Gardemanger /

#### Zimmermädchen / Küchen- und Hausbursche

Lieben Sie die abwechslungsreiche Arbeit in einem aufgestellten Team, dann freuen wir uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung. Telefon 034 437 16 76 / Fax 034 437 19 80.  
[www.luederenalp.ch](http://www.luederenalp.ch) / [hotel@luederenalp.ch](mailto:hotel@luederenalp.ch)

165218

# EXPRESS-Stellenvermittlung

031 370 42 79

Für ArbeitgeberInnen und ArbeitnehmerInnen aus Hotellerie und Gastgewerbe

08.00 bis 12.00 Uhr und 13.30 bis 17.00 Uhr

Fax 031 370 43 34

## Service de placement express

Eine Dienstleistung von

Pour employeurs et employé/e/s de l'hôtellerie et de la restauration

hoteljob

**SUCHEN SIE QUALIFIZIERTE ARBEITSKRÄFTE?**

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

**CHERCHEZ-VOUS DES TRAVAILLEURS QUALIFIÉS?**

Parmi les demandes d'emploi ci-dessous, il se trouve peut-être la personne qui vous manque. Abonnez-vous au Service de placement express et vous recevrez autant de talons de candidatures que vous 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
9655	Chef de partie	28	DE	B	April	D/E	BS/BL/Tagesbetrieb/Hotel
9659	Küchenchef	46	CH	sofort	D/F/I		Bern-Burgdorf/Thun
9663	Küchenchef/Gerant	44	CH	sofort	D/E/F		SG/TC/SH
9664	Sous-chef	42	DE	L-EG	Mai	D	VS/GR/ zus.mit 9665
9679	Koch	63	CH	n. Ver.	D/F		Bern+Umgeb.
9681	Commis de cuisine	25	CH	sofort	D/E		GR/Zentral-CH
9682	Koch	26	CH	sofort	D/F		BE
9687	Koch/Alleinkoch	58	CH	sofort	D/F/I		GR/SG
9692	Küchenchef	44	CH	April	D/E/I		
9693	Chef de partie	30	CH	April	D/E		Thun
9709	Chef de partie	23	CH	April	D/E/F		LU, klein-/mittelgr.Betrieb
9710	Hilfskoch	22	IT	C	sofort	D/I	BE
9711	Koch/Alleinkoch	45	DE	L-EG	sofort	D/E	LU/ZH/SZ
9712	Küchenchef/Betr/leiter	57	DE	L-EG	Mai	D	GR, Alp/Bergrestaurant

Administration/administration							
1	2	3	4	5	6	7	8
9683	Service/w	50	CH	sofort	D/E/I		ZH/ZG/LU/Tagesbetr.
9686	Kellner	53	CH	sofort	D/E		Stadt Zürich, à la carte-Restaurant
9688	Sefa	50	CH	sofort	D		ZH
9691	Service/Buflet/w	34	DE	L-EG	April	D/I	Lugano/Ascona/Locarno
9698	Service	44	CH	n. Ver.	D/E/F/I		BE
9699	Barman/Kellner	19	DE	C	sofort	D/E	Ost-CH/ZH
9701	Kellner/Barman	37	IE	L-EG	sofort	D/E	Bern
9713	Chef de service	59	IT	C	sofort	D/E/F/I	TI

Hauswirtschaft/ménage							
1	2	3	4	5	6	7	8
9662	Réceptionspraktikantin	24	CH	n. Ver.	D/F/I		ZH/LU/ZG, 60-80%
9666	Stv. Hausw/leiterin	37	CH	sofort	D/E/F		ZH/AG/BS/BE/SO
9667	Gerantin/Allrounderin	43	DE	C	Febr.	D/E/F/I	Tessin
9670	Betriebsleiter	47	IT	C	n. Ver.	D/I	BE, Personalrestaurant
9677	Betriebsassistent	45	NL	L-EG	n. Ver.	D/E	Deutsch-CH
9685	Night Auditor	57	CH	sofort	D/E/F/I		
9689	Anfangsrezeptionistin	39	CH	Mai	D/E/F/I		BE-Oberrand/Interlaken
9690	Direktionsass./Rezeptionistin	32	CH	sofort	D/E/F/I		Zürich
9696	Chef de réception/w	43	DE	L-EG	n. Ver.	D/E/F/I	SG/BS/LU/ZG/GR
9706	Aide-Comptable	40	FR	B	März	E/F/I	GE/VD, 4-5*Hotel
9707	Aide du patron/Rest/leiter	53	CH	n. Ver.	D/F/I		ZH/SG/SZ

REFERENZNUMMER - NUMÉRO DES CANDIDATS							
1	2	3	4	5	6	7	8
9673	1. od. 2. Gouvernante	28	CH	n. Ver.	D/E/I		ZH/BE/TI
9676	Hofa	21	CH	sofort	D		AG
9678	Hilfskraft	45	CH	sofort	D		Bern+Umgeb.
9684	2. Gouvernante	22	CH	sofort	D/E		ZH/AG/SO/LU/BE, 3-5*Hotel
9694	Haushilfe/w	37	CH	April	D/E		TC/SG/ZH
9695	Zimmerfrau/Anfangs-service	35	CH	sofort	D		Deutsch-CH
9697	Gouvernante	42	CH	sofort	D/E/F/I		ca. 80%-Stelle
9700	Zimmerfrau	38	PT	B-EG	März	D/I	Bern/Zürich
9702	Küchenhilfe	32	IT	C	März	D/I	TI/LU/BE/GR/VS/ZH/BS/TC
9703	Hofa	38	CH	März	D/E		Bern+Umgeb., 80%
9704	Gouvernante/HBL	44	CH	n. Ver.	D/E/F		ZH/SG, Hotel, Heim
9705	Anfangsgouvernante	22	ES	C	sofort	D/E/I	SG/TC/ZH, Hotel, Spital
9708	Anfangsgouvernante	20	DE	C	April	D/E	SG/ZH/Wthur, Hotel, Klinik

**SUCHEN SIE EINE STELLE?**

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

**CHERCHEZ-VOUS UN EMPLOI?**

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

## Bewerbungstalon / Talon de demande d'emploi

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

Gewünschte Stelle / Emploi souhaité: \_\_\_\_\_ Eintrittsdatum / Date d'entrée: \_\_\_\_\_

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

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

Name / Nom: \_\_\_\_\_ Vorname / Prénom: \_\_\_\_\_

Strasse / Rue: \_\_\_\_\_ PLZ/Ort: / NPA/Lieu: \_\_\_\_\_

Geburtsdatum / Date de naissance: \_\_\_\_\_ Nationalität / Nationalité: \_\_\_\_\_

Telefon privat / No de téléphone privé: \_\_\_\_\_ Telefon Geschäft / No de téléphone professionnel: \_\_\_\_\_

Bemerkungen / Remarques: \_\_\_\_\_

Sprachkenntnisse / Connaissances linguistiques: \_\_\_\_\_

Deutsch / Allemand: \_\_\_\_\_ Französisch / Français: \_\_\_\_\_ Italienisch / Italien: \_\_\_\_\_ Englisch / Anglais: \_\_\_\_\_

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

Meine letzten drei Arbeitsstellen waren / Mes trois derniers emplois: \_\_\_\_\_

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

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

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

Datum / Date: \_\_\_\_\_ Unterschrift / Signature: \_\_\_\_\_

Ich bin mit der Bekanntgabe der Daten (Name, Adresse, Telefon etc.) einverstanden:  Ja -  Nein / J'accepte la publication de mes coordonnées (nom, adresse, téléphone, etc.):  Oui -  Non

Wenn nein, können wir den ausgefüllten Talon nicht in der Zeitung publizieren. / En cas de réponse négative de votre part, nous ne pourrions pas publier le talon dans le journal.

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

**RESTAURANT REUSSBRÜCKE**

Wir suchen zur Vervollständigung unseres jungen Teams aufgestellte und motivierte Mitarbeiter, welcher Freude und Interesse am Beruf haben.

Ab 1. März sind folgende Stellen neu zu besetzen.

**- 1 Chef de Partie m/w**  
**- 1 Commis de Cuisine (m/w)**  
**- 1 Servicefachangestellter (m/w)**

Bewerbungen bitte an:

Muristrasse 32 8913 Ottenbach  
 Tel. 01 760 11 61 Fax 01 760 12 50 [www.reussbruecke.com](http://www.reussbruecke.com)



**GISSBACH**

Wir suchen ab Ende April bis Ende Oktober 2005 folgende MitarbeiterInnen:

- Receptionist/in mit Erfahrung (d/f/e)
- Anfangsreceptionist/in (d/f/e)
- Receptionspraktikant/in (d/f/e)
- Night Auditor (d/f/e)
- Seminar- und Bankettsassistentin (d/f/e) in Jahresstelle
- Chef und Commis de rang
- Commis de Bar
- ServicepraktikantInnen
- F&B Praktikant/in
- Buffet - und OfficemitarbeiterInnen
- 2. Chef de cuisine (Parkrestaurant)
- Sous-chef
- Chef und Demi-chef de partie
- Commis de cuisine
- Portier und Zimmermadchen

Bitte senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Photo

70 individuell eingerichtete Hotelzimmer • Parkrestaurant (140 Plätze) mit grosser Terrasse gegenüber den Giessbachfällen • Gourmet - Restaurant "Chez Florent" (40 Plätze) mit der atemberaubenden Aussichtsterrasse • Hotelbar "La Cascade" • Seminar- und Konferenzräume bis 100 Personen • Bankettsaal mit bis zu 250 Personen • 22'000 m<sup>2</sup> parkähnlicher Umschwung, Freibad, Tennisplatz • Europas älteste Standselbahn zur eigenen Schiffsstation

Grandhotel Giessbach, Pierre Esseiva, Personalchef, CH-3855 Brienz BE  
 Tel. +41 (0)33 952 25 25 Fax +41 (0)33 952 25 30  
 personal@giessbach.ch [www.giessbach.ch](http://www.giessbach.ch)

**KULTUR- UND KONGRESSZENTRUM LUZERN** **KKL** **luzern**

Das KKL Luzern ist ein einzigartiges Kultur- und Kongresszentrum im Herzen der Zentralschweiz. Jährlich besuchen über 400 000 Gäste dieses faszinierende Werk des französischen Architekten Jean Nouvel. Die Konzert- und Tagungsereignisse sind eng verknüpft mit massgeschneiderten kulinarischen Erlebnissen für Veranstalter und Gäste. Um die hohe Qualität und attraktive Präsentation unseres kulinarischen Angebotes für die Kunden des KKL Luzern weiter zu steigern suchen wir eine/n

**Koch/Köchin**

Ihre Ausbildung haben Sie erfolgreich absolviert und Berufserfahrungen in der gehobenen Gastronomie gesammelt. Sie kochen leidenschaftlich gerne und arbeiten auch für eine grössere Gästeschar auf gleichbleibend hohem Qualitätsniveau. Gemeinsam mit dem KKL Küchenenteam kreieren Sie kulinarische Köstlichkeiten für anspruchsvolle Gäste. Sie werden sowohl in der Veranstaltungsgastronomie (Stehcocktails, Flying Dinner® und grosse Bankette) wie auch für die KKL Outlets tätig sein. Als Chef Gardemanger führen Sie bis zu fünf Mitarbeitende zielorientiert und motivierend. Ausserdem sind Sie zuständig für eine effektive Warenbewirtschaftung und die Sicherstellung der Hygienemassnahmen.

Das engagierte KKL Team freut sich auf eine verantwortungsbewusste Persönlichkeit, die sich mit diesem modernen Arbeitsplatz im Herzen der Stadt Luzern identifiziert. Sie sind lernfreudig, qualitäts- und gästeorientiert und bringen professionelles Engagement, Flexibilität in Bezug auf Ihre Einsatzbereitschaft und Enthusiasmus für das KKL Luzern mit.

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an die KKL Luzern Management AG, Human Resources, Europaplatz 1, 6005 Luzern. Für Fragen steht Ihnen gerne Peter Lachmaier, Küchenchef KKL Luzern, unter Tel. 041 226 72 21 zur Verfügung.

Weitere Informationen finden Sie unter [www.kkl-luzern.ch](http://www.kkl-luzern.ch)

165259

**KKL**  
 culture  
 convention  
 cuisine  
 experience

**Ochsen Zug**

In unserem lebhaften Stadthotel verwöhnen wir unsere Gäste.

**Hotelfachassistentin**

Sie sind eine offene, aufgestellte und umsichtige Person, die ein Gespür für Menschen und Atmosphäre hat. Ein schönes Haus mitten in Zug und eine anspruchsvolle Aufgabe erwartet Sie. Ich freue mich darauf, Sie kennen zu lernen.

Eveline Hegglin, City-Hotel Ochsen Zug  
 Kolinplatz 11, 6300 Zug  
[info@ochsen-zug.ch](mailto:info@ochsen-zug.ch)

**BELVOIRPARK**  
 EINE SCHULE IN BEWEGUNG

**Eigentlich sind Sie unbezahlbar...**

Jedes Jahr beginnen 144 Studierende an unserer Hotelfachschule ihre zweijährige Vollzeitausbildung und streben das Diplom Restaurateur/Hotellier-HF an. Um unsere Studierenden weiterhin bestmöglich unterstützen zu können, suchen wir nach Vereinbarung eine/n

**Assistentin/en Ausbildung Betriebswirtschaft**

- Sie sind unbezahlbar: Mit Ihrer Ausstrahlung, Ihrer vielseitigen Erfahrung im Bereich Front Office (Fidelio Version 7.13), Ihrer vertieften Ausbildung an einer Hotelfachschule und Ihrer Begeisterung für unsere Branche.
- Sie sind einzigartig: Im Umgang mit Studenten und Kollegen.
- Sie sind grosszügig und gewissenhaft:
  - In Ihrer täglichen Hilfsbereitschaft bei der Unterstützung der einzelnen Fachlehrer in Ihrer Unterrichts- und -nachbereitung.
  - Beim gezielten Weitergeben Ihres Wissens und Ihrer Erfahrung im Bereich Front Office im Unterricht.
  - Beim exakten Koordinieren von Terminen und beim Erstellen von Stundenplänen.

**... aber können wir Sie gewinnen?**

Senden Sie das grosse Los an:  
 Belvoirpark Hotelfachschule Zürich  
 Herr Anton Pfefferle, Seestrasse 141, 8002 Zürich

165257



**Schwellenmätteli Restaurants**  
 Riviera Bern

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

**Teamleader Service**

Sommersaison oder ev. Jahrestelle, ab Frühling 2005

**ServicemitarbeiterIn**

auch Teilzeit und nur für Sommer möglich

**BarmitarbeiterIn**

für die Sommerbar auf der Aareplattform, auch Teilzeit und nur für Sommer möglich

**Koch/Köchin**

**Hilfskoch**

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

Beatrice Fuhrer - Schwellenmätteli Restaurants,  
 Riviera Restaurants SA, Dalmaziquali II, 3000 Bern 13  
 T 031 350 5008, [www.schwellenmaetteli.ch](http://www.schwellenmaetteli.ch)

165278

**COSMEA**

Arbeitsplätze für Menschen mit psychischer Behinderung

Der Verein Cosmea bietet Menschen mit psychischer Behinderung geschützte Arbeitsplätze in einem Restaurationsbetrieb an. Die psychisch behinderten Menschen erhalten ein Lern- und Arbeitsfeld in der Küche, im Service, in der Lingerie und in der Administration.

Das Restaurant Loe (ehemals Restaurant Rosengarten) in Chur nimmt den Betrieb am 1. Mai 2005 auf. Für die Küche suchen wir auf diesen Zeitpunkt einen versierten

**Koch, 100%**

mit abgeschlossener Kochlehre, einigen Jahren Berufserfahrung und Interesse an der Begleitung und Förderung von Menschen mit psychischer Behinderung. Erfahrung im Sozialbereich ist erwünscht, aber nicht Bedingung. Zur Ergänzung suchen wir zusätzlich

**Hilfskoch, 80%**

**Serviceaushilfe, 50%**

Eine grosszügige Infrastruktur und eine beruflich und menschlich herausfordernde Arbeit erwarten Sie. Für nähere Auskünfte steht Ihnen der Präsident unseres Vereins, Herr Reto Müller, Tel. 081 252 55 82, zur Verfügung.

Ihre Bewerbung richten Sie an:  
 Verein Cosmea, Rätusstrasse 22, 7000 Chur.

165220

**LE VIEUX MANOIR**

Herzlich willkommen im Hotel Le Vieux Manoir au Lac  
 Relais & Chateaux Hotel

Suchen Sie eine neue Herausforderung in einem idyllischen Landhaus direkt am See, im Herzen der Natur?

Unser einzigartiges \*\*\*\*Hotel-Restaurant mit 33 Zimmern und einer modernen, französischen Küche wird nach grösserem Umbau im April 2005 in neuem Glanz erstrahlen. Für unseren Start suchen wir noch motivierte Verstärkung:

Restaurant: **Chef de bar**  
**Chef de rang**  
**Commis de rang**

Küche: **Chef de partie**  
**Küchenhilfe**

Fühlen Sie sich angesprochen?  
 Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.  
 Juliane Bock, Human Resources Manager

**LE VIEUX MANOIR AU LAC**  
 CH - 3280 Meyriez-Murten  
 Tel. 026 678 61 61  
[www.vieuxmanoir.ch](http://www.vieuxmanoir.ch)  
[juliane.bock@vieuxmanoir.ch](mailto:juliane.bock@vieuxmanoir.ch)

165261

Auf Frühlingsbeginn oder nach Vereinbarung suchen wir junge, fachkundige MitarbeiterInnen.

Sind Sie motiviert in einem gepflegtem Glidenbetrieb (14 Punkte Gault Millau) zu arbeiten, dann freuen wir uns über Ihre Kontaktaufnahme.

Folgende Positionen können wir anbieten

- **Sous-Chef m/w**
- **Chef de partie oder Jungkoch m/w**
- **Servicefachangestellte/r**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

S. + G. Nussbaumer-Kälin  
 CH-8840 Einsiedeln  
 Telefon 055 418 48 48  
 Telefax 055 418 48 49  
 E-Mail: [hotel@linde-einsiedeln.ch](mailto:hotel@linde-einsiedeln.ch)  
[www.linde.einsiedeln.ch](http://www.linde.einsiedeln.ch)



165107

\*\*\*\*\*

**HOTEL LES SOURCES DES ALPES**

RESTAURANT LA MALVOISIE  
**LEUKERBAD**  
 LOECHE-LES-BAINS

Im Les Sources des Alpes schätzen die Gäste aus der ganzen Welt eine gepflegte Ambiance. Unsere schöne Aufgabe ist, ihren Wünschen und hohen Ansprüchen mit aussergewöhnlichen Leistungen zu entsprechen. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab Frühjahr, Eintritt März/April, noch folgende Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter:

**Maitre d'Hotel**

Internationale Erfahrung, D/F/E, sicheres Auftreten, fundierte Kenntnisse in der Weinkunde, versiert in Mitarbeiterführung.

**Chef de rang, rempl. Barman**

Qualifiziert, einsatzbereit, mit guten Sprachkenntnissen in D/F/E.

**Chef Entremetier**  
**Commis de cuisine**

Restaurant «La Malvoisie», 15 Punkte Gault Millau.

**Med. Masseur/In (D/F)**

Möchten Sie Ihr ganzes Können bei uns einsetzen und weiterentwickeln? Senden Sie uns bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen oder rufen Sie uns doch einfach an!

Relais- & Chateaux Hotel Les Sources des Alpes  
 3954 Leukerbad  
 Tel. 027 472 20 00  
 Fax 027 472 20 01

M. und M. Colombo, Direktion

165275

**STELLENBÖRSE**



**Gastro help**  
DER GUTE JOB FÜR HOTEL GASTRO TOURISMUS

**DER GUTE JOB ZUM SOMMER**  
Saison- und Jahresstellen ab April/Mai oder nach Vereinb. Hotels und Restaurants aller Kategorien mit Schwerpunkt **Graubünden, Berner Oberland, Wallis, Luzern**

**Sous-Chef  
Alleinkoch  
Chef de Partie  
Commis de cuisine  
Barmaid/Barman  
Servicefachkräfte  
Réceptionniste (mit Praxis, D/F/E, Fidelio)  
Night-Auditor (D/F/E, PC-Kenntnisse)  
Portier (mit Führerschein)  
Betriebsassistentin (HoFa, D/F/E)  
Zimmerfrau**

Flexible Bewerber/innen haben die grössten Chancen!  
Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung. Frau Ursula Schulenburg gibt Ihnen gerne weitere Auskunft.

**Weitere interessante Stellen auf [www.gastrohelp.net](http://www.gastrohelp.net)**

Postfach 402  
8853 Lachen  
Tel. 055 462 35 25  
Fax 055 462 35 27  
[www.gastrohelp.net](http://www.gastrohelp.net)  
[info@gastrohelp.net](mailto:info@gastrohelp.net)

165245

**SORELL HOTELS**

Als expandierende Hotelkette beschäftigen wir in 10 Hotels in Zürich, Weitzikon, Bern, Arosa und Schaffhausen über 280 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Wir haben Entspannung und Gaumenfreuden zu bieten: Im stilvollen \*\*\*-Komfort verwöhnen wir unsere Gäste mit Speisen aus frischen Produkten und einem herzlichen Service.

**ALS AUFGEWECKTE/R  
RÉCEPTIONIST/IN**  
KÄMPFEN SIE BEI UNS AN VORDERSTER FRONT!

Deshalb suchen wir Sie zur Ergänzung des eingespielten Teams in unserem

**\*\*\* SORELL HOTEL SEIDENHOF**  
IN ZÜRICH PER 1. MÄRZ 2005.

**Ihr Profil:**  
Sie bringen eine entsprechende Ausbildung, Erfahrung, EDV-Anwenderkenntnisse (Fidelio/Excel/Word), Eigeninitiative, Hilfsbereitschaft und Sinn für Humor mit. Sie sind sprachgewandt, diskret, pflichtbewusst, flexibel, dynamisch und interessiert an einem abwechslungsreichen Arbeitsumfeld. Sie haben Freude am Umgang mit internationalen Gästen, sind ein Verkaufstalant und bewahren auch in hektischen Zeiten Ruhe.

**Ihr Profit:**  
Wir bieten Ihnen einen sicheren Arbeitsplatz in einem lebhaften Hotelbetrieb, fünf Wochen Ferien, faire und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen, zeitgemässe Entlohnung und fortschrittliche Sozialleistungen. Fühlen Sie sich angesprochen, so müssen wir uns kennen lernen!

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:  
Frau Angela Tauro, Leiterin Personaldienst, Mühlebachstrasse 86, Postfach, 8032 Zürich.

[www.sorellhotels.com](http://www.sorellhotels.com) • [mühlebachstrasse 86 • postfach ch-8032 zürich • fon +41 1 388 35 35](mailto:info@sorellhotels.com)  
[www.sorellhotels.com](http://www.sorellhotels.com) • [www.sorellhotels.com](http://www.sorellhotels.com)  
hotels der zfv-unternehmungen

165284

**Hotel Schiff am See Murten**

**Einladung zum Abendrot**

Suchen Sie eine interessante Herausforderung ?  
Wir suchen für unser Team 05

**Küche**  
**Chef de partie  
Commis de cuisine  
Pâtissier  
Kochpraktikant/in  
Pizzaiolo ab 1. Juni 05**

**Service**  
**Servicefachangestellte/r  
Servicepraktikant/in**

**Rezeption**  
**40% Rezeptionist/in (ab sofort)**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung !

Stephan Helfer  
Hotel Schiff am See / Restaurant Lord Nelson  
(direkt am See)  
3280 Murten  
Tel. 026 670 27 01 / [info@hotel-schiff.ch](mailto:info@hotel-schiff.ch)  
[www.hotel-schiff.ch](http://www.hotel-schiff.ch)

165256

**HOTEL PARADIES**  
CH 7551 Ftan/Unterengadin

Für das beste Viersternhotel in der Schweiz, inmitten der herrlichen Bergwelt des Engadins, mit 25 exklusiven Zimmern, einem Gourmet-Restaurant, ausgezeichnet mit 2 Michelin-Sternen und 18 Punkten im Gault Millau, einer gemütlichen Engadiner Stüva, einem gepflegten A-la-carte-Restaurant suchen wir ab Mitte Mai 2005:

für unser 2-Sterne-Restaurant «La Bellezza»

**Chef de Rang e/f  
Sommelier e/f  
Chef pâtissier**  
mit Erfahrung in der Spitzengastronomie

\*\*\*\*\*  
für unsere beiden Restaurants «Stüva Paradis» und «Bellavista»

**Chef de Rang**  
**Rezeptionist e/f**  
Fidelio

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen bitte an:

Eduard und Waltraud Hitzberger  
HOTEL PARADIES  
CH-7551 Ftan  
Tel. 0041 81 861 08 08  
Fax 0041 81 861 08 09  
[www.relaischateaux.ch/paradies](http://www.relaischateaux.ch/paradies)  
E-Mail: [info@hotelhausparadies.ch](mailto:info@hotelhausparadies.ch)

165225

... Unser Weg führt nach oben - kommen Sie mit? ...

**swisshotel zug**

Wir sind das persönlich geführte, lebhaftes, internationale 3\*-Geschäftshotel zwischen Zug und Cham, mit 50 Zimmern an zentraler Lage im Zugerland und suchen per sofort oder nach Über-einkunft die

**Hotel-Réceptionist (w) (evtl. 80-100%)**

Folgende Eigenschaften sollten Sie mitbringen:

- Sie haben bereits in einem Geschäftshotel an der Réception gearbeitet
- Sie mögen Menschen wirklich - sind also natürlich, offen und gästeorientiert
- Sie sind einsatzbereit, flexibel und auch an der Unterstützung in allen Hotelbereichen interessiert
- Sie haben eine rasche Auffassungsgabe, sind flexibel und arbeiten schnell (mit Word und Excel)
- Ihre Muttersprache ist Deutsch (A/CH/D), gutes Englisch in Wort und Schrift, Französisch, alle weiteren Fremdsprachen sind natürlich herzlich willkommen
- Sie sind zur Übernahme von Verantwortung im Team bereit

Eine interessante, befriedigende und spannende Aufgabe erwartet Sie bei uns. Wir sind ein kleines, sehr dynamisches Team und würden uns über eine aufgestellte Verstärkung sehr freuen. Es melden sich bitte nur deutschsprachige Interessentinnen mit einer Bewilligung B oder C.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto, Lebenslauf und Arbeitszeugnissen an:

**Quality Swisshotel Zug\*\*\***  
Andrea und Philip C. Brunner  
Chamerstr. - Chollerstrasse 1a  
CH-6300 Zug  
Tel. 041 747 2828 Fax 041 741 4523  
E-Mail: [info@swisshotel-zug.ch](mailto:info@swisshotel-zug.ch) / [www.swisshotel-zug.ch](http://www.swisshotel-zug.ch)

**1. Quality Hotel der Choice Hotels Europe Gruppe in der Schweiz!**

165216

**Wirtschaft Bühlegg-Weggis**  
**Mittis Gastronomie mit Überraschung und viel Herz**

Wir sind ein Gourmetrestaurant mit 15 GM-Punkten im sonnenverwöhnten Weggis, direkt am Vierwaldstättersee mit traumhafter Aussicht.

Dazu fehlen uns nur noch folgende Mitarbeiter, für die die Worte «Freude am Beruf» nicht nur Worte sind, sondern die Chance zu zeigen, dass unser Handwerk etwas ganz Besonderes sein kann.

Von März bis Oktober

**1 Servicefachangestellte**  
und von Mitte April bis Oktober

**Servicefachangestellte  
Chef Pâtissier  
Chef Entremetier  
Commis Gardemanger  
Office/Küchenbursche**

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie uns Ihre **schriftliche Bewerbung mit Foto an:**  
Wirtschaft Bühlegg, Christian Mitterbacher, Gotthardstrasse 30, 6353 Weggis  
Tel. 041 390 21 23  
[www.mitti.ch/buehlegg@mitti.ch](http://www.mitti.ch/buehlegg@mitti.ch)

165214

**NEUMARKT**

Wir suchen für unseren äusserst vielseitigen, multikulturellen Betrieb an einem der schönsten Orte von Zürich

**Koch tournant w/m**  
sowie einen Chef de partie für die Sommersaison

In der topmodernen, hellen Küche sollen Sie mit saisonalen Frischprodukten sinnliche Gerichte kreieren die unsere anspruchsvollen Gäste verzaubern.

Wenn Sie gerne selbständig arbeiten und eigene Ideen einbringen, werden sie unser kultiviertes und kreatives Team ideal ergänzen. Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an Roger Trachsel - er gibt auch gerne weitere Infos.

[www.wirtschaft-neumarkt.ch](http://www.wirtschaft-neumarkt.ch) 165246  
Neumarkt 5 CH-8001 Zürich Telefon 01 252 79 59



**Arbeiten mit Aussicht.....**

Unser \*\*\*-Sterne Hotel liegt in Hillerigen an fantastischer Aussichtslage direkt am Thunersee, mit grosser Seelertasse und wunderschönen Restaurant-Lokalitäten.

Für die Sommersaison 2005 suchen wir zur Vervollständigung unseres jungen Teams, motivierte Teamplayer welche Ihren Beruf lieben.

**Chef de partie  
Commis de cuisine  
Servicefachmitarbeiter/in**  
(à la carte Service)  
**Rezeptionist  
Nachtportier**  
(In Jahresstelle)

Eintritt nach Vereinbarung.

Sie suchen eine neue Herausforderung? Dann erwarten wir mit grosser Freude Ihre Bewerbungsunterlagen.

Andrea Wittwer  
Möhlemattweg 6a  
3608 Thun  
Telefon: 079/691 43 30  
E-Mail: [andrea.wittwer@esccal.ch](mailto:andrea.wittwer@esccal.ch)

165184

**Seehotel Delphin**  
z. Hd. Herrn Claude Fischer  
5616 Meisterschwanden  
[www.hotel-delphin.ch](http://www.hotel-delphin.ch)  
Tel. 056 676 66 80

161329

**friedegg**

VCH-Hotel Restaurant Friedegg, 3703 Aeschi bei Spiez

**Köstlichkeit mit Herz**

Köstlichkeit mit Herz ist unser Motto, mit dem wir die Gäste immer wieder mit neuen saisonalen Spezialitäten verwöhnen möchten.

Wir suchen einen **Koch** oder eine **Köchin**

Ein kleines, aber sehr aufgestelltes Küchensteam mit vielen Ideen erwartet Sie bei uns. Zögern Sie nicht lange und melden Sie sich. Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

Sind Sie bereit, Anfang Mai 2005 das Karussell der Tafelfreude mit uns zusammen zu starten (die Saison dauert bis Ende Oktober)? Dann melden Sie sich doch sofort!

165219

VCH-Hotel Restaurant Friedegg  
Herr Thomas Knupp  
3703 Aeschi bei Spiez

Telefon 033 654 33 00  
Telefax 033 654 32 02  
E-Mail: [friedegg@bluwin.ch](mailto:friedegg@bluwin.ch)

**EDEF-LAC**  
Montreux

11, rue du Théâtre Tél. 021 966 0 800  
CH-1820 Montreux Fax 021 966 0 900  
E-mail: eden@montreux.ch  
(105 chambres, 10 salles de séminaires,  
3 restaurants)

Entrée à convenir

**Cuisine**  
Chef de Partie  
Commis de cuisine

**Service**  
Chef de rang  
Sommelier/Sommelière  
Commis de rang

Nous offrons un cadre de travail agréable,  
dans une ambiance jeune et dynamique.

Merci d'envoyer votre offre avec CV,  
lettre de motivation et photo à:

**Hôtel Eden au Lac**  
Rue du Théâtre 11  
1820 Montreux

**Eden**  
Hôtels et Restaurants

Nous cherchons pour longue saison:

**commis de cuisine  
employé(e) de restauration  
stagiaire de service  
secrétaire-réceptionniste (F, D, E)  
stagiaire de réception (F, D, E)**

Merci d'adresser votre offre complète  
avec photo à

**L'Hôtel-Restaurant du Signal  
de Chexbres, case postale 48,  
1070 Puidoux (Lavaux/Lac Léman)**  
Famille de Gunten  
[www.hotelsignal.ch](http://www.hotelsignal.ch)  
[hotelsignal@span.ch](mailto:hotelsignal@span.ch)

**LUGANO - Castagnola**  
Hotel Carlton Villa Moritz, 90 Betten  
sucht für Saison ab 23. März oder nach Vereinbarung bis Mitte  
Oktober

**Réceptionistin** (Hotelerfahrung/Sprachkundig)  
**Jungkoch/-köchin** (Commis de cuisine)  
**Office/Küchenbursche** (auch Ehepaar)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.  
Fam. J. A. Wernli, Postfach 70, 6976 Castagnola  
Tel.: 091 971 38 12 / Fax: 091 971 38 14  
E-Mail: wernli@carlton-villa-moritz.ch

## General Manager

4 star hotel, which belongs to developing private hotel chain, in the city center of Tallinn, Estonia, is looking for an experienced General Manager to lead the team.

The hotel has 170 rooms, big restaurant, conference center, café and own pastry production and luxury guesthouse (with 7 apartments and conference facilities) near the Tallinn bay.

Required skills and experience:

A strong background in sales and marketing (especially in Scandinavia and Great Britain);  
A Bachelor Degree or equivalent management experience;  
Strong team leadership;  
Good communication skills;  
Supervision of up to 120 employees;  
Strong working knowledge of rooms and food & beverage management;  
Ability to budget and understand Profit & Loss Statements;  
Age 30-45 years;  
A minimum of 3 years experience at General Manager level.

Languages: English, German (Finnish or Swedish is advantage).

Please send your CV, salary expectation and suitable starting time to following address:

**HARUSAMBLA 4**  
76401 ALLIKU KÜLA  
SAUE VALD  
ESTONIA

**Arcadia**

**HOTEL RESTAURANT ARCADIA**  
6612 Ascona  
Nahe Golf, Lido und Piazza.  
Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die Sommersaison 2005 (März bis Oktober)

**eine Servicemitarbeiterin**  
für unser Restaurant mit Terrasse.  
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Fam. M. Bolz, Hotel Arcadia  
Via Patrizia 47, 6612 Ascona  
Telefon 091 791 10 15

Sommersaison im Tessin  
**Osteria della Posta Brusino-Arsizio**  
am Luganersee

Für die Sommersaison Mitte März bis Oktober suchen wir für unser Speiseraum tüchtige, aufgeschlossene  
**Servicemitarbeiter/Innen**  
Italienischkenntnisse von Vorteil sowie einen  
**Commis de cuisine/  
Jungkoch**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.  
Rico Rapelli, Restaurant Kabinenbahn  
8898 Flumserberg  
Natel 079 420 52 37 (ab 15 Uhr)

Möchten Sie gerne für einen Spezial-Veranstalter mit wunderschönen Hotelanlagen am Ind.Ozean in

# KENYA

für längere Zeit tätig sein ????

- HOTEL-MANAGER**  
Für Küstenhotels mit internationaler Kundschaft, stark Frontbezogen
- CAMP-& LODGES-MANAGER**  
Allrounder-Typ, der Camps inspiziert Oder auch selbst führen kann. Muss techn. Begabt sein z.B. Maintenance oder auch Autoreparaturen.

Bei Eignung längere Vertragsdauer.  
Fließend D + E sprechend, F od. I. von Vorteil.  
Offerten mit Lebenslauf, Zeugnis-Kopien und FOTO erbeten an:

**EFAR CONSULTING AG / Hr. A.F. Reichert**  
Baslerstr. 275 4123 ALLSCHWIL/Basel

**HOTEL MIRTO AU LAC**

Für die kommende Sommersaison (Ende März bis Mitte Oktober) suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

**Serviertochter  
Kellner**

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an P.&M. Uffer  
Hotel Mirto al lago, 6614 BRISSAGO  
[www.hotel-mirto.ch](http://www.hotel-mirto.ch)

**POST HOTEL LAKE LOUISE**

Das unter Schweizer Führung stehende Erstklasshotel in den kanadischen Rocky Mountain sucht auf Anfang Mai 2005 Mithilfe in den folgenden Positionen:

### Chef de Partie Demi Chef de Partie Etagengouvernante Réception Spa-Wellnessbereich

Falls Sie die nötigen Voraussetzungen mitbringen und sich für ein Jahr Auslandsaufenthalt verpflichten können, senden Sie bitte Ihre Bewerbung (inkl. Ihrer Telefonnummer) an das

Relais & Châteaux Post Hotel  
P.O. Box 69 Fax: 001 403 522 39 66  
Lake Louise, AB E-Mail: jobs@posthotel.com  
TOL 1E0  
Kanada

Ein Visum, gültig für max. 18 Monate, ist für qualifizierte Bewerber bis zum 35. Altersjahr über das Austauschabkommen zwischen Kanada und der Schweiz sowie auch zwischen Kanada und Deutschland (gültig für max. 12 Monate) erhältlich.

Bitte besuchen Sie unsere Website: [www.posthotel.com](http://www.posthotel.com)

## STELLENGESUCHE

Gelernte Restaurant-Fachfrau in den besten Jahren, kreativ, flexibel und belastbar, die selbständiges Arbeiten gewohnt ist, sucht ab 1. März

**Jahresstelle in Hotel oder Restaurant**

Meine Nationalität ist Deutsch mit Schweizer Aufenthaltsbewilligung B.  
Ich freue mich auf Ihren Anruf.  
Tel. 079 644 56 15

Erfahrene

**Masseurin/  
Wellnesstrainerin**

sucht für die Sommersaison 2005, im Raume Tessin, Luzern oder Umgebung Thunersee eine Saisonstelle im Wellnessbereich.

Ich freue mich jetzt schon auf Ihr Angebot unter Chiffre 164992 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

Im sonnigen Süden Frankreichs  
(Region bei Carcassonne)

### HILFSKOCH/-KÖCHIN

Berufserfahrung wünschenswert, nicht notwendig.

Geeignet für jemand, der bei tradition der besten Köche der Region traditionelle, französische Küche und bei häufig Französisch lernen will. Kost und Unterkunft sowie angemessener Lohn. Arbeitsperiode: März bis Oktober 2005. Bei Eignung kann Arbeitsverhältnis fortgeführt werden.

Auskünfte erteilt in der Schweiz: Aude-Land der Katharer (Suisse)  
Telefon 0848 000 122  
Web: [www.hotel-eveche.com](http://www.hotel-eveche.com)

## STELLENVERMITTLUNGEN

**hoteljob**

Ihre Stellenvermittlung

**hoteleurope suisse**

Personalberatung  
Telefon 031 370 43 33  
Postfach, CH-3001 Bern  
Telefax 031 370 43 34  
www.hoteljob.ch e-mail: hoteljob.be@swisshotels.ch

**Sommer 2005 in Kanada!**  
(Mai bis November 2005)  
**Top Hotel Resorts in Kanada**  
(Ontario) suchen (m/w):  
**Chef de Rang, Chef de Partie  
Commis de cuisine  
Spa-Wellnessbereich-allrounder.**  
Abgeschlossener Lehre oder Gastrodiplom, guten Englischkenntnissen, Alter bis 35 Jahre.  
Interviews anfangs März in Zürich.  
Wir freuen uns auf Ihre komplette  
Bewerbung: [www.1291jobs.com](http://www.1291jobs.com)  
**S. Solenthaler, Chileacherstr. 11,  
CH-5272 Gansingen, 062 875 04 46**

**Canada, Yukon**  
am Tagish Lake 1,5 Std. von Whitehorse

**Wirte-/Hotelierehepaar  
oder Ehepaar mit Flair  
für Gastronomie**

Führen einer bestehenden Lodge mit 8 Cabins. Kochen, Kontakt zu Reisebüros usw.  
Beteiligung möglich.  
Anfragen bitte unter Chiffre 162525 an *hotel + tourismus revue*, PF, 3001 Bern.

**Spigalina**  
Lenox, Massachusetts  
Zagat guide 24Pts  
Mediterranean Restaurant

Young, energetic team  
Seeking for May to October 05

**Sous-Chef, Chef de Partie**

Send CV with photo to  
Spigalina Restaurant  
80 Main Street, Lenox  
MA 01 240, USA

## IMPRESSUM

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

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

Herausgeber / Editeur: Schweizer Hotelier-Verein / Société suisse des hôteliers, 3001 Bern  
Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:  
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23  
Leitung Medien / Responsable des médias: Christian Santschi  
Verlagsleitung / Chef d'édition: Iris Strebel  
Anzeigenverkauf / Vente des annonces: Oliver Egloff (Anzeigenleiter), Marc Moser  
E-Mail: inserate@htr.ch

**Anzeigenstarif (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: Fr. 1.57 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Tourismus / 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. 6/2005	Nr. 7/2005	Nr. 8/2005	Nr. 9/2005
- Erscheint	10. 2. 2005	17. 2. 2005	24. 2. 2005	3. 3. 2005
- Anzeigenschluss	7. 2. 2005	14. 2. 2005	21. 2. 2005	28. 2. 2005
- Wiederholungen	7. 2. 2005	14. 2. 2005	21. 2. 2005	28. 2. 2005

Herstellung / Production: Büchler Grafino AG / Druckzentrum Bern, 3001 Bern  
Auflage / Tirage: 18 000 Ex. Versand / Expedition, 11 157 WEMF-beuglabigt / contrôlé REMPS

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Ausgeschlossen ist insbesondere auch eine Einspeisung auf Online-Dienste, unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht. Der Verleger und die Inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Jeder Verstoß gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.