

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 113 (2005)
Heft: 6

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: 16.08.2025

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

hotel+tourismus revue

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

Avec cahier français



AKTUELL 2
Moritz Suter | Mit der Fluggesellschaft «Hello» möchte er den Schweizer Charterflugmarkt aufmischen.



AKTUELL 3
«five+Senseotel» | Die Innenarchitektin Yasmine Mamoudieh zeigt in Willisau ihr Hotelzimmer der Zukunft.



FOKUS 13
Lifestyle-Städte | Autostadt wird City-Resort: Beispiel Wolfsburg am Symposium «Lifestyle und Städte».



KOMMENTAR

Eine Chance vergeben

Marietta Dedual

■ «Tourismusland Schweiz in der Krise?» Zur Debatte in der «Arena» des Schweizer Fernsehens DRS waren vergangenen Freitag fünf Branchenvertreter angetreten: Duri Bezzola, Präsident Swiss Ski; Armin Egger, Tourismusdirektor Davos; Art Furrer, Hotelier; Urs Kamber, Tourismusdirektor Luzern, und Jürg Schmid, Direktor Schweiz Tourismus. Die Rolle des Wadenbeissers hatte Preisüberwacher Rudolf Strahm (SP).

Tourismus im Kreuzfeuer der Kritik – das lässt man sich nur ungern gefallen. Als Strahm das Preis-Leistungs-Verhältnis sowie die mangelnde Flexibilität bei der Preispolitik usw. kritisierte, kontertten die Branchenvertreter. Sie waren auch unisono der Meinung, dass der Tourismus das ungeliebte Kind der Politik ist und die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen in der Schweiz denkbar schlecht sind. «Die Problemquellen orten die Touristiker vor allem ausserhalb ihrer Branche», bilanziert denn auch die «Südostschweiz» stiffsant in ihrer Montagsausgabe. Wiederholt kam das Wort Selbstvertrauen ins Spiel. Hierzulande rede man immer nur über die Dinge, die nicht gut laufen... Sorry, dass wir es an dieser Stelle auch tun. Nicht dass in der «Arena» das – in allen Branchen vorhandene – Quentchen Vogel-Strauss-Politik gestört hätte; sauer aufgestossen sind das Treten an Ort und der fehlende Blick auf Gäste und Märkte. Kaum ein Wort darüber, wer im Tourismus was für wen macht und wie es künftig angepackt wird. Schade, die Arena wäre eine gute Gelegenheit gewesen, den Quengelplatz zu verlassen und schweizweit die Bevölkerung von der Bedeutung des Tourismus zu überzeugen, die Klischees beiseite zu lassen und die Branche so zu präsentieren, wie sie es verdient: Vorausschauend, innovativ und kreativ. **SMS-Voting Seite 18**

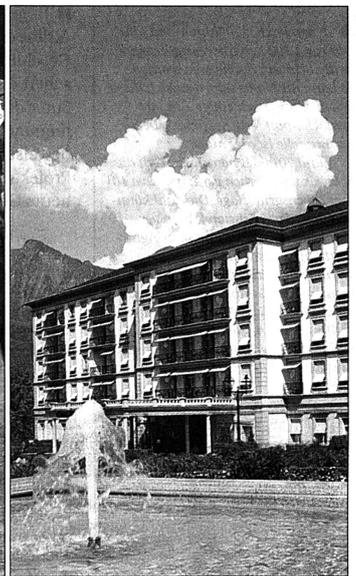
Fussball-EM 2008

24 Teamhotels stehen zur Wahl

■ Wer schläft wo? Die Turnierdirektion Schweiz der EM 2008 schlägt der UEFA insgesamt 24 Mannschaftsquartiere vor. Auch sonst laufen die Vorarbeiten an.

Theres Lagler

Vom «Quellenhof» über das «Jungfrau-Victoria» bis zum «Le Mirador Kempinsky»: Die Turnierdirektion Schweiz führt auf der Liste mit den möglichen Mannschaftsquartieren für die Fussball-EM 2008 lauter 4- und 5-Sterne-Hotels auf. Derzeit ist vorgesehen, die Schiedsrichter im «Palace» in Luzern unterzubringen. Doch der definitive Entscheid der UEFA steht noch aus. Wie Patrick Jost, Stellvertretender Turnierdirektor Schweiz, betont, will er die Hotelliste bis im Herbst unter Dach und Fach haben. Parallel dazu laufen weitere Vorarbeiten an. So hat sich letzte Woche die Arbeitsgruppe Tourismus erstmals getroffen. Im Bereich Hotellerie war die Preispolitik ein Thema. Es geht darum, mögliche Preisbandbreiten pro Hotelkategorie zu definieren, um Preiswucher bei den Hotels für die Fans zu vermeiden. Auch eine Koordination der Preise mit Österreich steht zur Debatte. **Siehe Seite 4**



■ Logiert der amtierende Europameister Griechenland an der EM 2008 wieder im «Quellenhof» in Bad Ragaz? Das 5-Sterne-Haus figuriert jedenfalls auf der Liste mit den 24 Teamhotels, die die Turnierdirektion Schweiz vorschlägt. **Foto: zvg/MD**

Grandhotel Dolder

Wellnesstempel der Topklasse

■ Für 249 Mio. Franken wird aus dem Zürcher Luxushotel Dolder das «Dolder Grand Hotel – The New City Resort». Die Positionierung als Wellnesstempel der Topklasse soll mithilfe, die Betten zu füllen. Im Endausbau wird das neue Grand Hotel Dolder über 178 Zimmer und Suiten verfügen. Logieren sollen dort laut Hoteldirektor Thomas Schmid internationale, nationale und lokale Gäste. Die Eröffnung ist im Frühling 2007 geplant. **CK/ROW**
Siehe Seite 7

Die Frauen der grossen Kochkunst

■ Beim 12. Gourmetfestival in St. Moritz schwangen ausschliesslich Starköchinnen aus aller Welt das Zepter in den Küchen der Partnerhotels. Höhepunkt: Die «Night of the Stars».

Für die Party night am letzten Tag des Gourmetfestivals entzündeten «Les Grandes Dames de la Haute Cuisine» und die Küchenchefs der Partnerhotels gemeinsam ein Feuerwerk kulinarischer Köstlichkeiten. Aus der Schweiz trat an die Meisterköchin Irma Dütsch aus Saas Fee, aus Deutschland Cornelia Poletto aus dem gleichnamigen Feinschmecker-

tempel in Hamburg, aus Luxemburg Léa Linster, aus Österreich Lisi Wagner-Bacher vom Landhaus Bacher in der Wachau, aus Italien die Drei-Michelin-Sterne-Köchin Annie Féolde vom Ristorante «Enoteca Pinchiorri» in Florenz, aus Frankreich Sophie Bise von der «Auberge du Père Bise» in Talloires; aus Miami Michelle Bernstein vom «Azul at the Madarin Oriental Hotel», aus Dubai Nancy Kinchela von «Vu's Restaurant» im «Emirates Towers Hotel» und aus China Jin Jie Zhang vom «Green T. House» in Beijing. **GSG**
Siehe Seite 10

Italien

Starke Einbussen im Tourismus

■ Italien verliert schon seit Jahren an Logiernächten. Auch im letzten Jahr musste das Tourismusland Einbussen verzeichnen. Und zu alldem ist nun dem nationalen Fremdenverkehrsverband ENIT das Budget gekürzt worden. Generaldirektor Piergiorgio Togni nimmt in einem Interview Stellung zu dieser Entwicklung. Er sieht zwei Verbesserungsmöglichkeiten: Einerseits die Preise überdenken, andererseits die Qualität fördern. **CK/GL**
Siehe Seite 17



ERSTKLASSIGER SERVICE.

Scano

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

Jilly

ILLYCAFE AG 8300 THALWI
 TEL. 01 723 10 20 FAX 01 723 10 21
 illycafe@illycafe.ch, www.illycafe.ch

BOMMER + PARTNER
TREUHANDGESELLSCHAFT
 Bern

EBIT und EBITDA haben nichts mit Edith und Brigitta zu tun ...

EBIT Earnings Before Interest and Taxes/Gewinn vor Zinsen und Steuern

EBITDA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciation and Amortization/Gewinn vor Zinsen, Steuern und Abschreibungen.

www.bommer-partner.ch
 Treuhandspezialisten für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

m

micros

Restaurant terrasse, Zürich

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

CHECK IN DATA

htr AUS DEM INHALT

«Hotelzimmer der Zukunft» 3	Dolder Grand Hotel 7	Gourmet-Festival St. Moritz 10	Lifestyle und Städte 13
Aus den Produkten von sieben Herstellern der Einrichtungsbranche hat die deutsch-iranische Innenarchitektin Yasmine Mamoudieh das «Hotelzimmer der Zukunft» gestaltet. Das Konzept heisst «five+sensotel».	Der Grundstein ist gelegt: In Zürich wurde das Umbau- und Erweiterungs-Projekt für das Dolder Grand Hotel gefeiert. Für 249 Mio. Franken wollen die Eigentümer einen Wellness-Tempel der Topklasse errichten.	Ganz im Zeichen der kreativen «Grandes Dames de la Haute Cuisine» stand das zwölfte Gourmet-Festival in St. Moritz. Den Abschluss bildete die erste «Night of the Stars» im «Kempinski»-Hotel.	Ein Zürcher Symposium untersuchte «Trends in Lifestyle und Stadtentwicklung» in ihren Auswirkungen auf das Immobilien-Geschäft. Der Trendforscher Christian Mikunda stellte Verbindungen zur Hotellerie her.
Zürich gewinnt Promotoren 5	Hotel Schweizerhof Flims 9	Asiatisch-amerikanisch 11	Loire setzt auf «Chenin» 15
Zürich Tourismus stärkt mit dem Promotoren-Club «Zürich Spirit» die Marken-Promotion. Am «1. Zürich Spirit Event» wählten mehr als 300 Personen die «coolsten Souvenirs».	Therese Schmidt, Hoteliere im Romantik Hotel Schweizerhof in Flims, hat vor rund einhalb Jahren ihren Mann, Rudolf Schmidt, verloren. Sie führt das Hotel allein.	Während in Europa «East meets West» in der Küche schon gang und gäbe ist, rollt die Welle in Amerika erst an. Symbolfigur ist Noriyuki Sugie, der die Küche im New-Yorker «Asiate» führt.	Im Loiretal wird auf 70 000 Hektaren Wein angebaut, davon 60 Prozent Weisswein. Neben Sauvignon und Melon de Bourgogne bleibt der Chenin Blanc die vielseitigste Rebsorte.

htr CAHIER FRANCAIS

Markt Italien CF 1	«Backpackers» CF 4
Schweiz Tourismus verstärkt seine Promotion auf dem italienischen Markt, wo zuletzt rund 1,2 Mio. Logiernächte generiert wurden. In diesem Jahr wird die Themenroute «Kunst und Architektur» eine besondere Rolle spielen.	Eine neue Studie hat das Phänomen der «Backpackers»-Reisenden in der Schweiz untersucht. Sie schlägt eine bessere Organisation für die Übernachtungsbetriebe des Segments der «Rucksack-Touristen» vor.
Best Western Schweiz CF 3	Sommelier-Vereinigung CF 5
Best Western Swiss Hotels ist optimistisch für das Jahr 2005. Die Zentrale hat sich einen Anstieg des Umsatzes um 10 Prozent vorgenommen.	Ende Januar trafen sich 30 Mitglieder der Association suisse des sommeliers professionnels, section vaudoise. Bald gibt es eine section neuchâtelaise.

STANDPUNKT

Hoteliere und Bauern

Iwan Rickenbacher*

■ In den letzten 10 Jahren sind jährlich rund 100 Beherbergungsbetriebe in der Schweiz geschlossen worden. Es kann durchaus sein, dass sich diese Entwicklung noch einige Zeit fortsetzt. Unabänderliches Schicksal einer Branche ist dies nicht.

Rund 70 000 Bauernhöfe zählt die Schweiz und täglich verlieren etwa 10 ihre Lebensgrundlage. Die Zahl könnte sich in den nächsten Jahren verdoppeln, wenn der Bund seine Agrarpolitik neu ausrichtet. Die Bauern kämpfen im eidgenössischen Parlament, in den Kantonen für gute Rahmenbedingungen. Das tun sie kraftvoll, auch im Wissen darum, dass jedes 5. Mitglied eines Parlaments in der Schweiz bäuerlicher Herkunft ist.



Aber die Bauern wissen, dass sie sich auch selber neu ausrichten müssen, mit qualitativ hochwertigen Produkten, mit Nischenangeboten, mit überbetrieblicher Zusammenarbeit, mit Innovationen, mit Kommunikations- und Marketingmassnahmen bis hin zum Direktverkauf.

Die Schweizer Hoteliere haben die gleichen Chancen wie die Bauern. Aber ihre Vertretung in den Parlamenten, direkt und indirekt, muss stärker werden. Die Stärkung der Interessenvertretung der Hoteliere kann im parlamentarischen Verbund mit anderen Gruppierungen gesucht werden, die vom Tourismus profitieren: den Vertretern der Eisenbahnen, der kulturellen Institutionen, des Fachhandels. Im Verbund könnte mehr als jeder fünfte Parlamentarier in der Schweiz zur Tourismuslobby gezählt werden.

Die Schweizer Hoteliere müssen auch wie die Bauern mehr Einzigartigkeit in ihren Angeboten suchen. Ein sauberes Bett und ein akzeptables Essen gibt es vielerorts zu günstigeren Preisen. Gäste wenden nur dann mehr auf, wenn sie dafür einen Zusatznutzen erhalten. Viele erfolgreiche Unternehmer gehen diesen Weg. Sie bündeln Leistungen, suchen spezifische Nischenprodukte, gehen Kooperationen ein, auch über die Hotellerie hinaus.

So deprimierend das Hotelsterben ist, es darf nicht unausweichliches Schicksal werden. Viele Hoteliere leben vor, wie sie die Chancen nutzen, im Bewusstsein, dass unser Land Einzigartiges anzubieten hat.

* Iwan Rickenbacher ist Politik- und Kommunikationsberater aus Schwyz.

Moritz Suter

«Der Erfolg liegt in der Qualität»

■ Eine schillernde Figur der Airline-Branche ist zurück im Geschäft. Mit der Fluggesellschaft «Hello» möchte Moritz Suter den Schweizer Charterflugmarkt aufmischen und beweisen, dass mit soliden Projekten in der Luftfahrt auch heute Geld zu verdienen ist.

Robert Wildi

► Herr Suter, im vergangenen August hat Ihre neue Fluggesellschaft Hello abgehoben und ist heute mit drei Maschinen des Typ MD-90 für verschiedene Schweizer Reiseveranstalter unterwegs. Wie ist das Geschäft angelaufen? Wir sind zufrieden. Für 2004 hat die Hello AG ein Total von 1680 Flugstunden budgetiert, effektiv waren es aber über 2000. Dies ist ein schöner Erfolg, zumal alle drei Flugzeuge später geliefert wurden als geplant. Die ersten beiden MD-90 trafen mit einem Verzug von rund einem Monat ein, das dritte gar mit annähernd drei Monaten. Zudem hatten wir bei zwei Maschinen zu Beginn mit einigen technischen Schwierigkeiten und Pannen zu kämpfen.

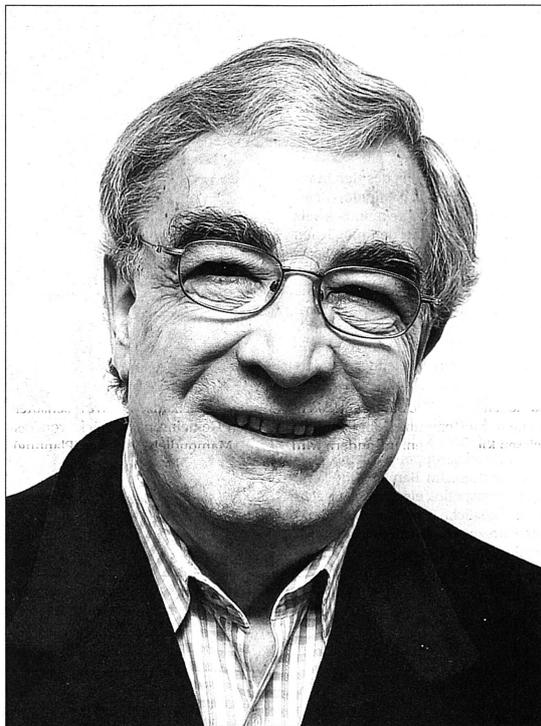
► Der Schweizer Chartermarkt gilt seit Jahren als hart umkämpft und übersättigt. Weshalb sind Sie überzeugt, mit Hello dennoch erfolgreich sein zu können?

Es ist richtig, dass der Chartermarkt schon immer umkämpft war. Bevor die Crossair 1995 das mit Verlust betriebene Chartergeschäft der Balair übernahm, hielten die damaligen Schweizer Chartergesellschaften hierzulande jedoch nur noch einen Marktanteil von 40 Prozent inne. Ausländische Gesellschaften hatten damals ein Übergewicht. Die Crossair baute das von der Balair übernommene Geschäft mit acht MD-80 sehr erfolgreich auf und erweiterte die Flotte auf zwölf MD-80. Dies führte zu einer Marktanteil-Erhöhung der Schweizer Chartergesellschaften auf über 50 Prozent. Aufgrund der Entwicklungen in der Schweizer Zivilluftfahrt seit dem Untergang der Swissair hat sich diese Zahl nun wieder vermindert.

«MAN SOLLTE NICHT IMMER VON ÜBERKAPAZITÄTEN SPRECHEN.»

► Und nun wollen Sie mit Hello die Verhältnisse wieder zurechtrücken.

Man sollte in der Tat nicht immer von Überkapazitäten sprechen, sondern sich eher überlegen, welchen Anteil am Charterkuchen die Schweizer Gesellschaften beanspruchen können. Doch dies ist nicht die hauptsächliche strategische Überlegung, die zur Gründung der Hello führte. Vielmehr beruht diese auf dem seit Juni 2004 möglichen freien



■ Luftfahrtunternehmer Moritz Suter. «Auch die Crossair wurde nicht in einem Jahr gebaut.» Foto: Robert Wildi

Zugang zu den europäischen Märkten. So wurde die erste MD-90 der Hello während der ersten drei Monate fest für die Blue Line in Paris stationiert und flog von dort Destinationen in ganz Europa an. Die Hello operiert in drei Segmenten: im klassischen Charterbereich, im Wet-Lease-Geschäft und im Ad-hoc-Charter.

► Sie sind mit drei Maschinen gestartet. Auch die Crossair begann seinerzeit als kleine Airline. Welche Wachstumschancen trauen Sie Hello in den kommenden Jahren zu?

Das Wachstum wird einzig der Markt bestimmen. Das Ziel von Hello ist nicht in erster Linie, gross zu werden, sondern eine kleine, aber feine Gesellschaft zu sein, an der alle Spass haben und die zum Wohl der Kunden, der Mitarbeiter und der Aktionäre arbeitet. Wir wollen mit einem guten Produkt erfolgreich sein. Der Erfolg liegt aber nicht in der Grösse, sondern in der Qualität.

► Trotzdem werden Sie wohl nicht nein sagen, wenn sich die Gelegenheit zum Wachstum ergibt. Ist bereits für dieses Jahr etwas geplant?

Gemeinsam mit der Geschäftsleitung wurde entschieden, den im 2004 mit viel Arbeit verbundenen Aufbau

zunächst einmal zu konsolidieren sowie die ganzen Abläufe zu verfeinern und zu verbessern. Wenn dies bis Ende 2005 gut gelungen ist, kann für 2006 eine Expansion und ein Flottenausbau ins Auge gefasst werden. Jedoch nur dann, wenn sich gute Chancen bieten. Auch die Crossair wurde nicht in einem Jahr gebaut. Es dauerte 27 Jahre, bis aus einer Aktiengesellschaft mit einem Kapital von 65 000 Franken eine solche mit einem Aktienkapital von 320 Millionen Franken, 4500 Mitarbeitenden und 84 Flugzeugen geworden ist.

► Wie sieht der Hello-Businessplan aus?

Einen Gewinn hatten wir bereits für 2004 budgetiert. Wenn eine Firma im ersten Jahr nicht profitabel arbeitet, weshalb sollte sie es dann im zweiten Jahr tun? Die Hello als Chartergesellschaft betreibt keinen Einzelsitzverkauf, dessen Auslastungsrate sich langsam steigern würde. Verschiedene Anlaufschwierigkeiten und kleinere technische Probleme, die zunächst einige Verspätungen und Annullierungen auslösten, aber auch der hohe Treibstoffpreis, haben uns das wirtschaftliche Ziel nicht ganz erreichen lassen. Trotz allem konnten wir 2004 mit einem kleinen Gewinn abschliessen.

► Welche Zukunft sagen Sie dem Geschäftsmodell der Reiseveranstalter mit integrierten Chartergesellschaften voraus?

Bei dieser Frage denke ich immer an den Gründer des Club Méditerranée, Gilbert Trigano, mit dem ich befreundet war und den ich von einer Beteiligung an der Crossair überzeugen wollte. Er sagte mir vor Jahren mit der Begründung ab: «Warum soll ich mich an einer Charterfluggesellschaft beteiligen, wenn ich überall einkaufen und die Preise verhandeln kann?» Als grosser Reiseveranstalter wolle er nicht nur bei Fluggesellschaften, sondern auch bei Hotels und weiteren Leistungsträgern möglichst günstige Konditionen aushandeln. Später musste Trigano aus politischen Gründen dann doch die französische Chartergesellschaft Minerve übernehmen, was zu einem der grössten Verluste des Club Méd führte. Ich vergesse nie, wie er mir immer wieder gesagt hat: «Minerve, ça m'énerve.»

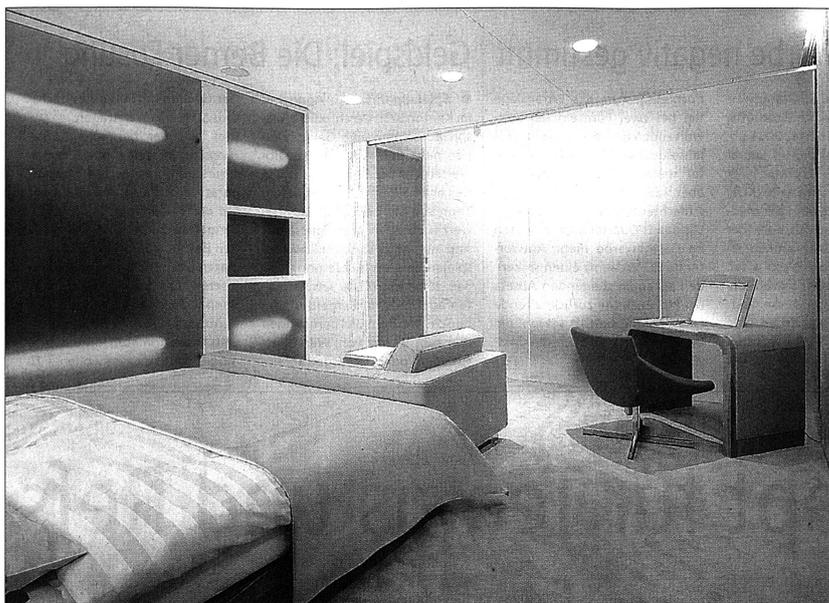
«WENN EINE FIRMA IM ERSTEN JAHR NICHT PROFITABEL ARBEITET, WARUM SOLLTE SIE ES DANN IM ZWEITEN JAHR TUN?»

► Also ein eher düsteres Bild für die integrierten Charter-Airlines. Sprechen Sie damit indirekt auch auf Kuoni und Hotelplan mit ihren Airlines Edelweiss und Belair an?

Es ist anzunehmen, dass sowohl Hotelplan als auch Kuoni auf dem freien Markt die benötigten Flugleistungen wahrscheinlich günstiger einkaufen könnten, als sie sie selbst produzieren. Doch dies ist eine geschäftspolitische Angelegenheit der beiden Firmen, in die ich mich weder einmischen kann noch will.

Zur Person

■ Moritz Suter wurde 1943 als Sohn eines Musikprofessors und Komponisten in Basel geboren. Als 19-Jähriger erlangte er das Privatpiloten-Brevet und blieb der Fliegerei danach stets verbunden. Nach einigen Jahren als Pilot bei der Swissair gründete Suter im Jahr 1975 die «Business Flyers Basel AG», welche drei Jahre später in Crossair umgetauft wurde. Im Jahr 2001, kurz vor dem Zusammenbruch der SAir Group, übernahm Suter kurzfristig die Führung des SAirGroup-Bereiches SAirLines mit allen Flugbeteiligungen. Nach sechs Wochen trat er wieder zurück und gab Ende 2001 auch das Mandat als Verwaltungsratspräsident der Crossair ab. Im vergangenen Jahr gründete Suter in Basel die Chartergesellschaft Hello AG, der er als VR-Präsident vorsteht. ROW



■ Die Zimmer. Die Hotelzimmer sind in den sanften Farben Olive, Sand und Orange gehalten und sollen alle Sinne ansprechen. Interessierte Hoteliers können das ganze Konzept oder Elemente davon übernehmen. Foto: zvg

Das Hotelzimmer der Zukunft

Hier gestaltet der Gast mit

■ Aus den Produkten von sieben Herstellern der Einrichtungsbranche hat die deutsch-iranische Innenarchitektin Yasmine Mamoudieh das Hotelzimmer der Zukunft gestaltet. Das Konzept «five+sensotel» ist ab dem 24. Februar in Willisau zu sehen.

Christine Künzler

Sie gelangen durch einen Korridor – ausgestattet mit Leuchtdioden und einem glitzernden Teppich – in das Hotelzimmer. Mittels eines Knopfs neben der Eingangstüre versetzen Sie sich musikalisch in die Stimmung Ihrer Wahl. Bei jedem Tritt auf den Teppich, der eine Dünenlandschaft vorspiegelt, gibt eine Kapsel diskreten Duft ab, der in Ihnen angenehme Erinnerungen wecken soll. Den Tag beenden Sie mit einer künstlich erzeugten Abendstimmung hinter dem Kopfteil Ihres Bettes, den nächsten Tag beginnen Sie mit der

technisch erzeugten Morgenstimmung. Die textilen Paneelen an den Fenstern und die Tapete schotten Sie von der Aussenwelt ab: Sie können es sich in Ihrem Cocon bequem machen...

Die Bäder sind integrierter Teil im Hotelzimmer und fristen kein Mauerblümchendasein. Die Badewanne steht in einem Musterzimmer auf blendend weissen Kieselsteinen, im andern wird sie durch eine Aussenverschalung in Nussbaum zu einem luxuriösen Möbelstück. Wer lieber duscht, wird sich am sanften Regenguss aus Düsen freuen.

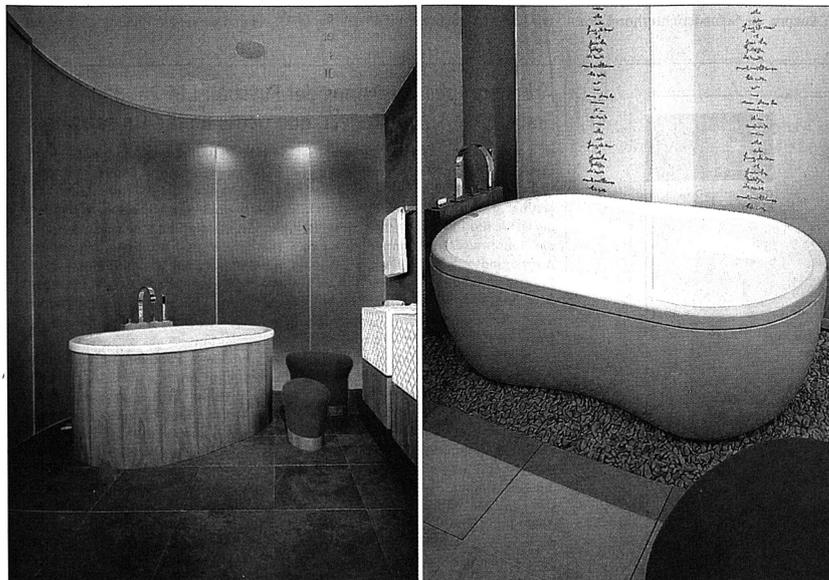
Einrichtung mit originellen Details

Einiges ist ungewohnt, im Hotelzimmer der Zukunft. Es soll, sagt Yasmine Mamoudieh, «die fünf Sinne der Menschen ansprechen». Überraschend beispielsweise ist die edle Wirkung von Kunststoff, aus dem Schranktüren, Trennwände oder Duschkabinen hergestellt worden sind. Das Acrylglas lässt sich gut mittels Beleuchtung in Szene setzen. Das Mobiliar, teilweise von Yasmine Ma-

moudieh entworfen, fällt auf durch originelle Details. Der Schminktisch zum Beispiel lässt sich mit einem Handgriff in einen Schreibtisch verwandeln. Mahmoudies Prototypen sollen, wenn sie bei den Hoteliers auf Gegenliebe stossen, in Serie produziert werden.

Das Hotelkonzept «five+ sensotel» ist ein Gemeinschaftsprojekt von Yasmine Mamoudieh, Bel Etage (Planung), Création Baumann (Stoffe), Dornbrecht (Armaturen), Happy (Bettensysteme), Team by Wellis (Möbel), Tisca Tiara (Teppiche) und Zumtobel Staff (Beleuchtung) und eignet sich laut der Kreatoren für 5-Sterne-Hotels. «Ich will mit meiner Einrichtung Tradition und Moderne verbinden», sagt Yasmine Mamoudieh und «den Dialog zwischen Gewohntem und Ungewohntem» fördern. Im Hotelzimmer der Zukunft soll der Gast Einfluss nehmen können auf das, was er sieht, hört und riecht.

Die «five+ Sensotel»-Zimmer sind vom 24. 2. bis 25. 5. im Forum Willisau zu sehen. Während dieser Zeit finden verschiedene Rahmenveranstaltungen statt. Nicht alle sind öffentlich. Daten und Details über Telefon 041 9726051.



■ Die Bäder. In Yasmine Mamoudiehs Konzept sind die Bäder Teil des Zimmers und stehen punkto Luxus, Ambiance und Atmosphäre den Hotelzimmern in nichts nach. Fotos: zvg

HSW Luzern

Neue Ausbildung für Quereinsteiger im Tourismus

■ Das ITW Institut für Tourismuswirtschaft der HSW Luzern bietet neu den Nachdiplomkurs «Tourismus für Quereinsteiger/innen» an.

Nehmen Absolvierende einer Universität oder einer Fachhochschule eine Tätigkeit im Tourismus auf, sind von ihnen drei Komponenten gefragt: aktuelles Spezialwissen der Branche, ein Netzwerk mit Personen der Branche und im Tourismus gefragte «soft Skills». Bisher gab es keinen Weiterbildungskurs, der diese drei Bedürfnisse in kompakter Form abdeckte. Das neue Angebot soll nun diese Marktlücke füllen.

Der neue Nachdiplomkurs der HSW Luzern umfasst neben herkömmlichem Unterricht auch Social Events.

Diese sollen als Plattform zur persönlichen Vernetzung dienen und eine touristische Welt simulieren, in der die erforderlichen «soft Skills» gefördert werden können.

Der erste Nachdiplomkurs an der HSW in Luzern startet am 8. Juni 2005 und endet am 29. November 2005. Hanspeter Danuser, Kurdirektor von St. Moritz, betätigt sich als Coach für diesen Kurs. Neben ihm geben andere namhafte Referentinnen und Referenten des Schweizer Tourismus ihr Wissen weiter: Thomas Bieger (Universität St. Gallen), Judith Renner-Bach (Direktorin Schweizer Tourismus-Verband), Felix Maurhofer (Mediensprecher Seilbahnen Schweiz) und Experten für «soft Skills» wie Laurent Carrell (Uni Bern und Chef strategische Führungsausbildung beim Bund). CK

Anzeige

Frische für Profis.

Cash+Carry
CCA Anghern
Frische für Profis.

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

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

Aus für das Drehrestaurant?

■ **Appenzell.** Der Bau des geplanten Drehrestaurants auf dem Hohen Kasten in Appenzell Inner- und Obere Rhoden kommt viel teurer zu stehen, als ursprünglich geplant. Zuerst waren Totalkosten von rund 10 Mio. Franken budgetiert. Jetzt hat sich herausgestellt, dass der Bau auf 15,6 Mio. Franken zu stehen kommt, wie der Verwaltungsrat der Luftseilbahn Brülisau-Hoher Kasten AG letzte Woche mitteilte.

Aus diesem Grund hat der Verwaltungsrat nun auch sein Finanzierungsgesuch an die Innerrhoder Kantonsregierung zurückgezogen. Der Grosse Rat hatte im vergangenen Jahr ein zinsloses Darlehen von einer Million Franken bewilligt. Die Landsgemeinde 2005 sollte definitiv darüber entscheiden. Dazu kommt es jetzt nicht. Der Verwaltungsrat prüft stattdessen eine Optimierung des Projekts, hält aber grundsätzlich an der Idee fest. Das Drehrestaurant auf dem Berggipfel soll der Kasten-Bahn eine höhere Auslastung bringen. *TL/oda*

■ **KOF-Umfrage.** Im Gastgewerbe hielt die schlechte Geschäftssituation im 4. Quartal 2004 an. Dies resultiert aus der im Januar durchgeführten Umfrage der Konjunkturforschungsstelle (KOF) der ETH Zürich. Sowohl der mengenmässige Absatz als auch der wertmässige Umsatz sanken im Vergleich zum Vorjahresquartal. Der Rückgang betraf sowohl die Beherbergung als auch die Gaststätten. Die betrieblichen wie auch die personellen Kapazitäten werden ein weiteres Mal als zu

Gastgewerbe negativ gestimmt

hoch eingestuft. Die Ertragslage fiel bei zwei Fünfteln der Antwortenden gleich aus wie im Vorjahresquartal. Nur noch ein Fünftel meldet eine Verbesserung, aber zwei Fünftel eine Verschlechterung der Ertragslage. Für das 1. Quartal 2005 erwarten im Gastgewerbe mehr Antwortende (32 Prozent) einen sinkenden als einen steigenden Absatz (26 Prozent). Die zurückhaltende Einschätzung betrifft sowohl die Beherbergung als auch die Gaststätten. *DST*

■ **Spielapparate.** Ab April sind im Kanton Bern Geschicklichkeitsspielautomaten mit Geldgewinnen nicht nur in den konzessionierten Casinos sondern auch in den ehemaligen Kursälen Gstaad, Thun und Biel erlaubt. In Gastgewerbebetrieben und Spielsalons sind nur noch Geschicklichkeitsspielautomaten mit Jetongewinnen zugelassen. Die Jetons dürfen aber nicht in Bargeld umgetauscht werden. Sie berechtigen nur zum Bezug von Warengut-scheinen oder Gratisgetränken.

Geldspiel: Die Berner Lösung

Der Gewinn darf überdies höchstens 50 Franken betragen. Dies hält der bernische Regierungsrat in der soeben verabschiedeten, revidierten Spielapparateverordnung fest. Sie geht auf das eidgenössische Spielbankengesetz zurück, das ab April den Betrieb von Glücksspielautomaten ausserhalb der konzessionierten Casinos verbietet. Der Bund überlässt es jedoch den Kantonen, wo sie Geschicklichkeitsspielautomaten mit Gewinnmöglichkeit zulassen wollen. *TL*

Fussball-EM 2008

Das Hotel-Konzept für Teams und Refs

■ **Wo werden Fussballstars wie David Beckham während der Europameisterschaft 2008 in der Schweiz übernachten?** Die UEFA prüft derzeit die Vorschläge der Turnierdirektion. Zur Auswahl stehen 24 Teamhotels und 88 Hotels für Delegierte, Gäste und Sponsoren.

Theres Lagler

Der Überraschungssieger der Fussball-Europameisterschaft 2004 in Portugal, die griechische Nationalmannschaft, hat sich in Bad Ragaz fit getrimmt. Gut möglich, dass die Griechen auch während der Fussball-EM 2008, die in der Schweiz und Österreich ausgetragen wird, dort Quartier beziehen. Schliesslich figurieren die beiden Grands Hotels Quellenhof und Hof Ragaz auf der Liste mit den 24 Teamhotels, die die Turnierdirektion Schweiz gemeinsam mit hotelleriesuisse zusammengestellt und der UEFA als Vorschlag unterbreitet hat (siehe Karte).

Bei der Auswahl der Hotels fällt auf, dass sich kaum eines in den vier Austragungsorten Bern, Basel, Zürich und Genf befindet. «Die Mannschaftshotels müssen andere Anforderungen erfüllen als die Hotels für die UEFA-Delegierten und Medienvertreter», erklärt Annette Stoffel, Projektverantwortliche bei hotelleriesuisse. Wichtig seien Trainingsmöglichkeiten, Wellnessbereich, Gastronomie und Sicherheitskonzept. Um zu lange Anfahrtswege am Spieltag zu vermeiden, schlägt die Turnierdirektion pro Spielort vier Transferhotels vor, die die Mannschaften jeweils am Vortag beziehen können. Auch sie bewegen



■ Die möglichen Mannschaftsquartiere an der Fussball-EM 2008: Die Turnierdirektion Schweiz hat der UEFA 24 Vorschläge eingereicht. Als Schiedsrichterhotel ist derzeit das «Palace» in Luzern vorgesehen. Bild: Turnierdirektion Schweiz UEFA EURO 2008

sich alle in der Kategorie der 4- und 5-Sterne-Hotels.

Schiedsrichterquartier ist neu in Luzern statt im Tessin

Die Schiedsrichter sollten ursprünglich in der Villa Castagnola im Tessin unter-

gebracht werden, um sie vom ganzen Rummel abzuschirmen. Die Idee war, die Referees – kurz Refs – für die Spiele via Flughafen Agno einzuliegen. Doch davon ist man mittlerweile abgerückt. Im eingereichten Dossier schlägt die Turnierdirektion Schweiz das «Palace» in Luzern als Schiedsrichterhotel vor.

40 Zimmer sind dafür blockiert. Begründet wird die Wahl mit der zentralen Lage Luzerns und der schnellen Erreichbarkeit des Flughafens Zürich. Doch in Stein gemeisselt ist noch nichts, wie Patrick Jost, der Stellvertretende Turnierdirektor Schweiz, betont. Die UEFA hat bisher rund die Hälfte der

Mannschafts- und Schiedsrichterhotels angeschaut und schliesst diese Arbeit demnächst ab. «Spätestens im Herbst möchten wir die definitive Hotelliste unter Dach und Fach haben», stellt Patrick Jost in Aussicht. Dazu gehören auch die offiziellen UEFA-Hotels für die Delegierten, Gäste und Sponsoren. Die Turnierdirektion hat 88 Betriebe vorgeschlagen, die insgesamt rund 5000 Zimmer blockiert haben. Auch hier ist noch offen, bei welchen Hotels es zum Vertragsabschluss mit der UEFA kommt und wie dieser genau aussieht. Ein erster Rahmenvertrag sieht beispielsweise vor, dass bei einem No-Show nur die Kosten der ersten Nacht belastet werden können, was den Hoteliers nicht gefallen dürfte.

Kampf gegen Preiswucher bei den Hotels für die Fans

Etwas ganz anderes ist die Beherbergung der Fussball-Fans. Dort steht der Kampf gegen Wucherpreise im Zentrum. Die Hotelierevereins-Präsidenten der vier «Host Cities» haben sich bereits im Dezember in einem Brief an die UEFA gewandt, um auf den Handlungsbedarf bei der Preispolitik hinzuweisen. «Wir sind nun daran, mögliche Preisbandbreiten pro Hotelkategorie zu definieren», führt Annette Stoffel von Verbandsseite dazu aus. Es werde auch geprüft, ob in der Schweiz die gleiche Systematik und das gleiche Preisniveau wie in Österreich angeboten werden könne. Für den Stellvertretenden Turnierdirektor Patrick Jost ist eine faire Preispolitik das A und O. In Portugal seien diesbezügliche Fehler passiert. Hotels in der Algarve hätten so hohe Preise verlangt, dass sie leer geblieben seien. Das sei ein Eingegol gewesen.

Anzeige

Zufrieden und erst noch Geld zurück.
Fr. 2'500.– Cash Bonus auf Opel Movano.*



Opel. Frisches Denken für bessere Autos.



all-in 3 Jahre oder 100000 km
Gratis-Service und
Gratis-Reparaturen.

www.opel.ch

* Gültig bei Vertragsabschluss ab 1. Januar 2005 bis 31. Mai 2005.

Arbeitsgruppe Tourismus der Fussball-EM 2008: Erste Ideen sind skizziert, nun gehts an die Umsetzung

■ Letzte Woche hat sich die Arbeitsgruppe Tourismus, die sich mit der Fussball-EM 2008 in der Schweiz beschäftigt, erstmals getroffen. Darin vertreten sind die UEFA, die Turnierdirektion Schweiz, die Tourismusorganisationen der vier Austragungsorte Zürich, Bern, Basel und Genf, hotelleriesuisse, Schweiz Tourismus, Österreich Werbung, die Post, Railway, Europcar und das Switzerland Travel Center. Die anstehenden Arbeiten teilen sich in drei Bereiche ein.

– **Kommunikation:** Mit der Werbung soll es bereits im nächsten Jahr losgehen – dann nämlich, wenn am 27. Januar 2006 in Montreux die Auslosung für die EM-Qualifikationsgruppen über die Bühne geht. Schweiz Tourismus plant, die Plakatsäulen «Schön, dass Sie hier sind» in grenznahen Orten wie Basel, Genf und Chiasso für «Euro-08»-Werbung zu nutzen. Die eigentliche Kampagne inklusive Verkauf und Events läuft dann 2007 an – also nach der Fussball-Weltmeisterschaft in Deutschland im kommenden Jahr.

– **Hotellerie/Pricing:** Angepeilt wird eine Kooperation mit Österreich (siehe auch Text oben). «Fans, Volunteers: alle müssen untergebracht werden», betont Annette Stoffel von hotelleriesuisse. Die Fussball-EM als drittgrösster Sportevent der Welt wird der Schweiz gemäss einer Wertschöpfungsstudie rund 900 000 Logiernächte bringen. Geplant sind Packages, die Transport, Hotel und Stadion-eintritt umfassen. «Es ist aber noch offen, wo diese Packages buchbar sein werden», so Annette Stoffel. Das Switzerland Travel Center, das diese Aufgabe bei der Expo.02 wahrgenommen hat, wäre interessiert, muss dafür aber bei der UEFA eine Offerte einreichen.

– **Transport:** Der Turnierdirektion Schweiz schreibt ein «Euro-GA» vor. «Für uns wäre die Ideallösung, wenn die Matchbesucher mit einer Karte in beiden Ländern mit dem öffentlichen Verkehr herumfahren könnten», so der Stellvertretende Turnierdirektor Patrick Jost. Die Machbarkeit müsse aber noch geprüft werden. *TL*

Wachstumsziel von 10 Prozent Image-Award Naturschutz kurbelt ländlichen Tourismus an

■ **Best Western Swiss Hotels.** Die Gruppe zeigt sich optimistisch für 2005. Sie hat sich ein Umsatzwachstumsziel von 10 Prozent gesetzt. – «Das war ein normales Jahr», so qualifizierte Peter Michel, Direktor der Best Western Swiss Hotels, den Verlauf von 2004 gegenüber der htr. Die Zentrale vermittelte den 64 Mitglieds-hotels 75 626 Logiernächte (plus 4,6 Prozent gegenüber 2003) und einen Umsatz von 15,5 Mio. Franken (plus 5,3 Prozent). Dabei fielen die ersten drei Quartale am

besten aus. Im vierten Quartal machte sich die Dollarschwäche durch einen Rückgang der Logiernächte von US-Amerikanern bemerkbar. Für 2005 zählt Peter Michel auf die Rückkehr jener Amerikaner und mehr Gäste aus dem Fernen Osten – und auf einen Anstieg der Geschäftsreisen. Die Gruppe nahm im 2004 drei neue Mitglieder auf («Continental» Biel, «Eurotel Riviera» Montreux, «Silberhorn» Wengen); sieben traten aus. **MH/KJV**
Siehe CF Seite 3

■ **Mövenpick Hotels & Resorts.** Für die Imagekampagne «Relax», mit der die Mövenpick Hotels & Resorts seit Anfang 2004 ihren Markenauftritt unterstreichen, erhielt die Gruppe den silbernen «Adrian Award», der jährlich vom Internationalen Sales & Marketing-Verband der Hotellerie (HSMIA) vergeben wird. Die Übergabe des Awards fand bei einem Festbankett in New York mit 800 Gästen statt. Der Markenauftritt wurde im Rahmen des Rebrandings überarbeitet. **KJV**

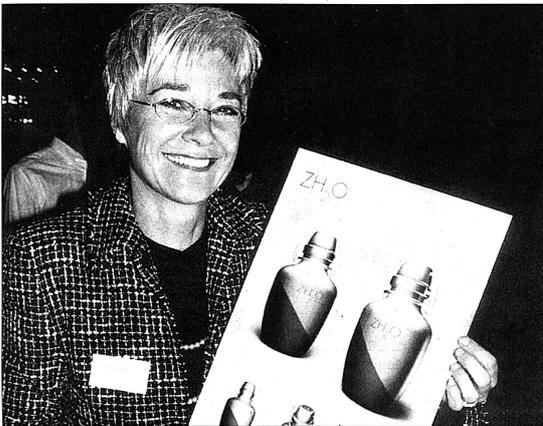
■ **Deutschland.** Der Naturschutz ist ein wichtiger Faktor für den Tourismus in Deutschland, zeigt eine Studie des Umweltministeriums. Er ist dadurch auch eine zentrale Grundlage für die wirtschaftliche Entwicklung des ländlichen Raums. Die Studie umfasste neben dem Müritznationalpark in Mecklenburg-Vorpommern auch die Naturparks Altmühltal (Bayern) und Hoher Fläming (Brandenburg). Im Naturpark Altmühltal betrug die Bruttoumsätze durch den land-

schaftsbezogenen Tourismus 20,7 Mio. Euro, im Naturpark Hoher Fläming 6,2 Mio. Euro. Im Altmühltal entspräche dies Beschäftigungsäquivalenten von 483 Arbeitsplätzen, im Hohen Fläming von 211 Arbeitsplätzen. Es profitierte besonders das Gastgewerbe, aber auch der Einzelhandel und das Dienstleistungsgewerbe durch die Besucher. Dazu der deutsche Umweltminister Jürgen Trittin: «Die Zahlen machen deutlich, dass sich die Investitionen in Gross-Schutzgebiete lohnen. Sie

zeigen auch, dass sich Naturschutz und Regionalentwicklung nicht gegenseitig ausschließen. Im Gegenteil: Naturschutz kann beachtliche positive Einkommenseffekte entfalten.» 2004 seien an der Müritz allein durch die Besucher der Nationalpark-Region Bruttoumsätze von rund 13,4 Mio. Euro erzielt worden. Die mit dem Nationalpark-tourismus verbundenen ökonomischen Effekte entsprächen rund 630 Arbeitsplätzen in der Region. **KJV**

Marke Zürich

Zürich gewinnt goldene Promotoren



■ **«Coolstes Souvenir Nr. 1»** Jeanette Huber vom Zukunftsinstitut mit ZH₂O, der neuen Trinkwasserflasche mit Wasser aus Zürichs sauberen Brunnen; ID Connect.

■ **Zürich Tourismus hat mit dem Promotoren-Club «Zürich Spirit» eine neue Plattform für die Promotion der Marke Zürich lanciert. Rund 100 «goldene und silberne» Promotoren machen mit. Am «1. Zürich Spirit Event» wählten mehr als 300 Personen die «coolsten Souvenirs».**

Karl Josef Verding

Nach Graubünden und dem Wallis ist Zürich – von den Logement-Zahlen her – der drittstärkste Schweizer Tourismuskanton. Ähnlich wie heute schon Hotels freiwillig bis zu 80 000 Franken jährlich zur Zürcher Tourismuspromotion beitragen, sollen indirekte Nutznießer künftig mithelfen, die Markenführung und Promotion sicherzustellen. Dafür wurde der Club «Zürich Spirit» gegründet, der nun seinen Kick-off-Event hatte. 100 Promotoren spielen bereits mit: 30 «goldene» Promotoren und 70 «silberne». Die Goldenen zahlen 4000 bis 9000 Franken pro Jahr für ihre Mitgliedschaft, je nach Umsatz und Abhängigkeit vom Tourismus. Die Silbernen zahlen 1000 bis 3000 Franken, wiederum je nach Umsatz und Tourismus-Abhängigkeit.

Zürichs Schwäche: der Mangel an Marketing-Power

Veranstaltungsort des «1. Zürich Spirit Events» sollte ursprünglich das Kulturhaus Helferei sein. Das Publikum im «Kaufleuten»-Saal – wohin man den Event wegen des grossen Andrangs verlegte – erfuhr, wie Zürich die Wach-

tumschancen des Tourismus nutzen könnte, wenn die finanziellen Ressourcen stimmen. Zürichs Tourismusdirektor Frank Bumann dokumentierte dies anhand von Daten aus der jüngst abgeschlossenen Studie von ECT (European Cities Tourism). Zürichs Hoteller-Präsident Guglielmo L. Brentel unterstrich, dass der Städte-Tourismus die wachsende Kraft im europäischen Tourismus darstellt – und Zürich ein Manko an Marketing-Power auf den internationalen Märkten hat. Die Übernachtungen von 99 Europa-Städten verzeichneten von 1997 bis 2003 zusammen ein Wachstum von mehr als 20%. Die Stadt Zürich hingegen konnte im gleichen Zeitraum nur gerade um knapp 7% zulegen. Zürich weist vor allem eine Wachstumsschwäche in den internationalen Märkten auf, während die Stadt auf dem Schweizer Markt an Bedeutung gewann.

Globale Kaufkraft noch wichtiger als Logiernächte

Bei der «Premier League» der 35 wichtigsten Städtedestinationen in Europa erreicht Zürich gerade noch den 27. Rang mit etwas mehr als 2 Mio. Übernachtungen in der Stadt. Konnte diese Städtegruppe jährlich um 1,9% in internationalen Tourismus wachsen, musste Zürich sogar einen leichten Logiernächteschwund auf den internationalen Märkten hinnehmen. Einzig auf dem Schweizer Markt konnte ein durchschnittliches jährliches Wachstum von knapp 6% erzielt werden.

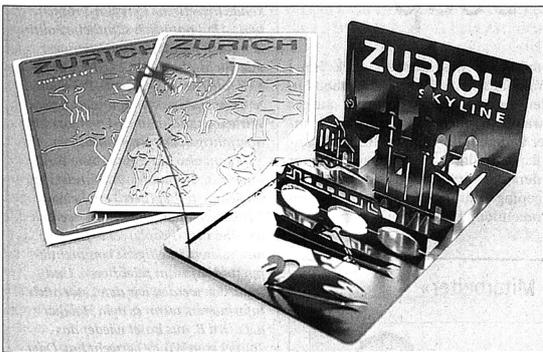
Frank Bumann betonte: Wenn die drittstärkste Schweizer Tourismusdestination über Jahre weniger Mittel in die Märkte investiere als beispielsweise

alpine Gebirgsdestinationen, dann könne eine negative Reaktion des Marktes nicht ausbleiben. Der Tourismus sei der drittstärkste Wirtschaftsfaktor in Zürich und generiere pro Jahr mehr als 2 Mio. Übernachtungen in der Stadt und rund 3,3 Mio. im Kanton. Aber im internationalen Tourismus sei der Wettbewerb um die globale Kaufkraft noch wichtiger als allein nur die Zahl der Logiernächte. Durch die reduzierten Mobilitätskosten – besonders eklatant bei den billigen Flugpreisen – wird der örtliche Konsum zunehmend mobil und verlagert sich in attraktive Erlebnisdestinationen mit starkem Shopping-Möglichkeiten. Gerade hier, betonte Bumann, liegt eine Stärke der Destination Zürich, mit ihrem attraktiven Kulturangebot und dem exklusiven Shopping.

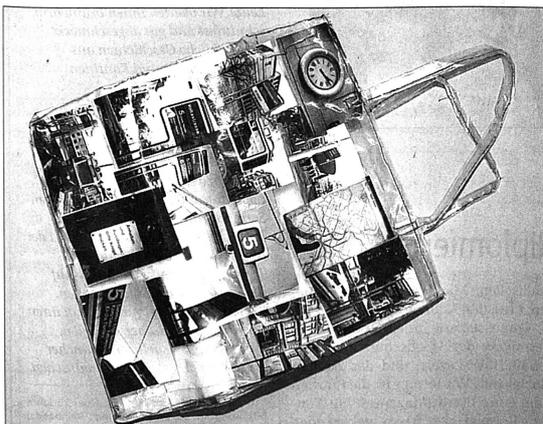
Damit Zürich Tourismus künftig die Marktbearbeitung verstärken kann, sollen vermehrt Handel und Gewerbe sowie Dienstleistungsbetriebe angesprochen werden, damit sie Partner des Tourismus und Promotoren der Marke Zürich werden. Durch mehrere jährliche Events (vier im 2005), die Lancierung eines Mitarbeiter-Magazins und direkte Dienstleistungen will Zürich Tourismus die Mitgliedschaft im Club attraktiv machen.

Gastreferentin Jeanette Huber, Tourismus-Expertin am Zukunftsinstitut von Matthias Horx, zeichnete das Bild der globalen Konsumentrends. Die richtige Zukunftsstrategie sei es, «den Standard zu vermeiden, stattdessen die spezifische Nische zu definieren. Und das mit dem richtigen «Händchen» für den lokalen und globalen Konsumenten».

www.zuerichspirit.com



■ **«Coolstes Souvenir Nr. 2»** Zürich Skyline – Postkartenserie aus gestanztem Blech, zum Aufstellen; von Fabian Zimmerli und Jona Schlatter, Das Konglomerat.



■ **«Coolstes Souvenir Nr. 3»** Tramtasche – Impressionen einer Tramreise als Tasche; von Ronia Schiffan. Fotos: Karl Josef Verding/zvg

Anzeige

Kassieren Sie nicht nur Komplimente.
Fr. 1'500.– Cash Bonus auf Opel Vivaro.*



Opel. Frisches Denken für bessere Autos.





3 Jahre oder 100 000 km
Gratis-Service und
Gratis-Reparaturen.

* Gültig bei Vertragsabschluss ab 1. Januar 2005 bis 31. Mai 2005.

www.opel.ch

Eine Marketing-Trophy für die Arosa-Card



■ **Marketing Trophy 2005.** Arosa holte sich die Bronzeauszeichnung der Kategorie «Non Profit Organisationen» der Marketing Trophy 2005. Prämiiert wurde der Ort für die «Arosa Card» und das damit einher gehende «All-inclusive Konzept». Die Preisverleihung in Luzern (v.l.n.r.): Sponsor Patrick R. Duss, Swiss Marketing, Hans-Kaspar Schwarzenbach, Arosa Tourismus, Walter Hügli, food & fashion AG, Kim Christensen, Feldschlösschen, Jury-Präsident Guido Schilling. GSG

Unspunnen

■ **Fest-Vorbereitung.** «Wenns di fascht verjagt vor Freud, denn chlatsch i d Häng» – unter dieses Motto stellte Gabriela Moser, kantonale Singleleiterin BTU, die Sing- und Tanzwochenenden im Gwatt. Rund 400 Trachtenleute aus dem Kanton Bern haben an drei Wochenenden im Januar die Kurse im Gwatt-Zentrum besucht. Im Vordergrund standen die Konzertvorträge für das Unspunnenfest im kommenden September in Interlaken, berichtete das «Bieler Tagblatt». KJV

Gewonnen

■ **Monatsverlosung der hotel-tourismus revue.** Anatina Fankhauser aus Utendorf hat bei der Januar-Monatsverlosung der hotel-tourismus revue gewonnen: Sie kann mit 15 Personen einen Ausflug mit Flyer-Elektrobikes machen (www.flyer.ch). Sponsor ist die Firma Biketec AG. Teilnehmen kann an der Monatsverlosung jeder: Die «Abo-Karte», die der htr am Kiosk beiliegt, ausfüllen und losschicken. Ende Jahr wird noch ein Elektrobike im Wert von Fr.4000.- verlost. GSG

ZITAT DER WOCHE

«Der Erfolg liegt nicht in der Grösse, sondern in der Qualität.»

Moritz Suter
Luftfahrtunternehmer
im Interview auf Seite 2

BUSINESS-PEOPLE

■ **Urs Wagenseil**, Tourismusdirektor von Lenzerheide-Valbella, wird neuer Leiter des «Competence Centers Tourismus» am Institut für Tourismuswirtschaft der Hochschule für Wirtschaft HSW Luzern. Der 41-Jährige tritt seine



Stelle im April 2005 an. Er wird hauptsächlich im Bereich Destinationsmanagement tätig sein, Forschungs- und Beratungsprojekte leiten sowie als Dozent wirken. GSG

■ **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 anfangs Dezember zur Servair gestossen ist, kümmert sich hauptsächlich um Charteranfragen und Offerten. **Esther Joss** ist sowohl im Büro als auch als Co-Pilotin tätig. Im Bild v.l.n.r.: Claudia Keller, Heidi Bruendler, Esther Joss. GSG

■ **Christian Kiefer** hat per 1. Februar die Geschäftsführung der Brünig Indoor, der Unterirdischen Schiessanlage Walchi AG, vom bisherigen Geschäftsführer **Otto Ringgenberg** übernommen. Christian Kiefer (35) absolvierte die Schweizerische Hotelfachschule Luzern SHL und die Höhere Fachschule für Tourismus HFT/HWV. Zuletzt war er als Leiter Marketing, Verkauf und Gastronomie bei der Brienz Rothorn Bahn AG für die Vermarktung der Dampfzahnradbahn in Brienz zuständig. Christian Kiefer will die Schiessanlage vermehrt Familien, Firmen, Clubs, Vereine und Touristen öffnen. GSG

■ Nach gut vier Jahren Tätigkeit wird **Monika Schneeberger**, Geschäftsführerin von Murten Tourismus, auf Ende April 2005 die Tourismusorganisation auf eigenen Wunsch verlassen. Sie stellt sich einer neuen Herausforderung bei der Aare Seeland Tours in Nidau, wo sie die Leitung für den Bereich Tour Operating «Erlebnis Schweiz» übernehmen wird. Der Kontakt zu Murten Tourismus werde aber auch in Zukunft nicht abreißen, da sie in ihrer neuen Funktion auch künftig Gäste in die Region Murten bringen könne. CK



■ **Dreharbeiten im Hotel.** Während rund dreier Wochen schaute ein Team der Sendung «Quer» des Schweizer Fernsehens SF DRS den Mitarbeitenden des «Park Hotel Waldhaus» in Flims über die Schulter. Foto: SF DRS/Andy Mettler

Park Hotel Waldhaus Flims

Schauplatz in TV-Doku-Soap

■ Ende Februar startet SF DRS in der Sendung «Quer» mit der 2. Staffel der im «Park Hotel Waldhaus» in Flims gedrehten Doku-Soap.

Daniel Stampfli

Während rund dreier Wochen – bis am 23. Januar – hat ein Team der Sendung «Quer» des Schweizer Fernsehens SF DRS zum zweiten Mal hinter die Kulissen des 5-Sterne-Hauses in Flims geschaut. Mit der Erfahrung aus der 1. Staffel – sechs Folgen wurden im September und Oktober 2004 ausgestrahlt – hatten sich alle Mitarbeitenden des «Park Hotel Waldhaus» in der Regel recht gut an Kamera und Mikrofon gewöhnt. Auch das «Quer»-Team gehörte inzwischen schon fast zu einem Teil des Hotelteams. Die TV-Leute assen während den Dreharbeiten zusammen mit den Hotel-Mitarbeitenden und lebten deren Alltag mit. Sandro Steingruber, Küchenchef im Restaurant «La Cena», hat die Dreharbeiten von «Quer» als

interessant erlebt. «Zu Beginn war ich leicht nervös, doch dann wurde es zusehends Routine.» Die Szenen seien weder abgesprochen, noch inszeniert oder gestellt worden. «Als einmal der Kühlschrank ausfiel, waren die TV-Leute sofort zur Stelle», so Steingruber. Voraussichtlich ab 25. Februar werden die sechs neuen Folgen der Doku-

Soap über das Flimser «Park Hotel Waldhaus» jeweils am Freitagabend in der Sendung «Quer» auf SF 1 ausgestrahlt. Zu sehen sein werden dann unter anderem die Behandlung von Monika Kälin im Medical Beauty Center oder die Erfahrungen des Housekeeping-Lehrlings in einer typischen Frauendomäne.

Die Wahl zum «entzückendsten Mitarbeiter»

■ **Grit Goschala** (auf dem Bild in der Mitte mit Tochter Shannen), erste Hausdame, wurde mit dem zum ersten Mal verliehenen Mitarbeiter-Award zur «entzückendsten Mitarbeiterin» des «Park Hotel Waldhaus» in Flims gewählt. Grit Goschala konnte vom Direktionsehepaar Schlosser den Hauptpreis – eine Woche Ferien auf Mallorca – in Empfang nehmen. Den 2. Rang erreichte Michael Strobl (links), stv. Küchenchef, und als Drittplatzierter wurde Lutz Ellermann (rechts), stv. Maitre d'hôtel, ausgezeichnet. DST



Nachdiplom-Studium

24 Event-Managerinnen und -Manager diplomiert

■ 24 Teilnehmerinnen und Teilnehmer des Nachdiplomkurses Event-Management konnten im Grand Casino Luzern ihr Diplom entgegennehmen: Roland Andregg, Wädenswil; Deborah Annema, Küssnacht a. Rigi; Silvia Baumberger, Muri b. Bern; Heidi Buri, Lenzburg; Therese Gertsch, Grindelwald; Bettina Glarner, Richterswil; Anita Gugelot, Zürich; Tanja Hinder, La-

chen; Caroline Imfeld, Obernau; Sabina Krieger, Luzern; Caroline Naumann, Binningen; Margrit Peralta, Luzern; Markus Peter, Winterthur; Rolf Pfenniger, Horgen; Katharina Pinggera, Zollikerberg; Jasmin Riedli, Rümlang; Peter Schnall, Winterthur; Amos Senn, Gossau; Stefania Stapanoni, Zürich; Astrid Thoma, Ziegelbrücke; Andreas Zimmermann, Illnau; Mirja Susnjak,

Wallisellen; Manuel Angelini, St. Gallen; Christian Kramer, Luzern.

Voraussetzung für ein Erlangen des Zertifikats der Hochschule für Wirtschaft HSW Luzern und der Zürcher Hochschule Winterthur ist die Erarbeitung eines Event-Konzeptes. Ein Konzept-Beispiel der frisch gebackenen Event-Manager: Das «Mad Mountain Weekend» in Elm. GSG

GLOSSE

Leute...

Hanspeter Gsell*

■ Nicht nur Schnelleser und Querdenker werden festgestellt haben, dass diese Seite der hotel-tourismus revue den Namen gewechselt hat. Was bisher «Die Letzte» hiess, heisst jetzt «People». Wer oder was und warum oder weshalb ist aber etwas/jemand «People»?



Hier eine kleine Auswahl: Menschen mit Adelsprädatoren (von Siebental), prächtigen Berufs- oder Funktionsbezeichnungen (Fernsehdirektorin), exotischen Namen (Blicher) und/oder glorreicher Vergangenheit (Goldener Koch 1921) sind immer People. Genauso wie echte Promis sowie die kochende oder trinkende helvetische Cervelat-Prominenz. Und natürlich sämtliche Politiker (auch Raucher), Hotelmanager mit Buchstaben wie CEO, IAG, CFO, SVP (aber keine Vagener!), Präsidenten, Generaldirektoren und andere Wirte sowie Tourismus-Direktoren in überjährigen Dienstverhältnissen.

Wenn also Madona (New York) mit einem Altbundesrat (Kandersteg) im Schweizerhof (Bern) ein heisses Süppchen (Spargel) schlürft, werden wir dies hier (People) scharfsinnig analysieren, intelligent kommentieren und süffisant zelebrieren. Und natürlich werden wir den Leser auch informieren, wenn es dem Hotelier a. D. Otti B. aus Basel wieder das Toupet vom Wind verweht hat. Oder wenn Fräulein Hilte zusammen mit Caesar Ritz in Zermatt einen neuen Film dreht. Ja! Wir werden Namen nennen! Denn People ohne Namen sind keine People. Höchstens Leute. Wir werden Ihnen brühuwarm, schnittfest und gut abgeschmeckt ungläubliche Geschichten aus Küchen, Kellern und Kantinen vorsetzen.

Zum People gehört natürlich auch mein Lieblingsunternehmer, die Lichtgestalt helvetischer Küchenkunst (Hobbys: Kielrauchen und Differenzler), der grossartige Kari W. Koch mitsamt seiner unermüdlichen Servicefachfrau Bethli, dem Hilfskoch Üzgül aus Ostanatolien und der ukrainischen Aushilfsbürgerin Tamara. Wenn also zukünftig auf dieser Seite brave Gouvernanten, Gourmants und Gourmets von ihren geheimsten Wünschen erzählen, dann wird sich vielleicht mancher wieder die «Letzte» zurückwünschen.

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



HOTELLERIE 9
«Schweizerhof» Flims |
 Therese Schmid führt
 nach dem Tod ihres
 Mannes das 4-Sterne-
 Familienhotel allein.



GASTRONOMIE 10
St. Moritz | Internationale
 Starköchinnen kochten
 am 12. Gourmet-Festival.
 Der Höhepunkt: «Night
 of the Stars».



TOURISMUS 12
Jerun Vils | Der neue
 Präsident des Vereins
 Destinationen Berner
 Oberland mit einem
 Rück- und Ausblick.



Studie

«Backpackers»:
 Die Hotel-Gäste
 von morgen

■ Rucksacktouristen wurden
 in der Schweiz bisher vernach-
 lässigt. Das Segment verfügt
 über ein interessantes Poten-
 zial, wie eine Studie feststellt.

Christine Künzler/sda

Die Tourismusforscher der Uni Lausan-
 ne haben 12 Hotels der «Swiss Back-
 packers» besucht und in Gesprächen
 mit 320 Rucksacktouristinnen und
 -touristen ein «Backpacker»-Profil er-
 stellt. Ihr Fazit: Meistens sind diese Tou-
 risten eher jung (Durchschnitt: 26 Jah-
 re), englischsprachig und studieren. Im
 Schnitt bleibt der ausländische Ruck-
 sacktourist zwei Wochen. Er oder sie
 geben ungefähr 90 Franken pro Tag aus:
 35 für die Beherbergung, 22 für Essen
 und Getränke und 32 für Ausflüge, Mu-
 seen und Sport.

Gemäss Studie sollte die Schweiz
 ein grosses Interesse daran haben, das
 Gästesegment der Backpackers nicht
 zu vernachlässigen. In Australien, dem
 «Geburtsland» der Rucksacktouristen,
 stellten diese Gäste im Jahr 2003 einen
 Anteil von 25 Prozent der gesamten
 Hotelübernachtungen.

2% mehr Logiernächte
 im Jahr 2004

Für den Schweizer Tourismus bedeute
 die Förderung des «Backpacker»-Seg-
 ments eine gute Entwicklungsmöglich-
 keit, heisst es in der Studie. «Die Kund-
 schaft der «Backpacker»-Hotels ist oft
 auch die begüterte Kundschaft von
 morgen», bringen es die Studienauto-
 ren auf den Punkt. Sie schlagen vor, ein
 spezielles Qualitätslabel für diese An-
 gebote zu schaffen. Die Mitglieder der
 «Swiss Backpackers» müssen alle über
 ein Qualitäts-Gütesiegel der Stufe I
 oder höher verfügen. Neumitglieder
 haben ein Jahr Zeit, das touristische
 Gütesiegel zu erarbeiten.

Die Hotelkooperation Swiss Back-
 packers umfasst 26 Schweizer Hotels,
 die sich auf Rucksacktouristen spezia-
 lisiert haben. Neu dazu gestossen ist die
 «River Lodge» in Interlaken. Das Hotel
 gehört dem Touringclub Schweiz
 (TCS). Am meisten Betriebe gibt es in
 der Westschweiz und in Bern.

Fast drei Viertel aller Gäste kommen
 aus dem Ausland; neben US-Amerika-
 nern und Kanadiern entdecken auch
 Asiaten mehr und mehr die preisgün-
 stigen Unterkünfte. Im letzten Jahr
 konnten die «Swiss Backpackers» ein
 Logiernächteplus von knapp 2 Prozent
 verbuchen.

Dolder Grand Hotel

249 Mio. Fr. für Wellnessstempel

■ Der Grundstein ist gelegt:
 In Zürich wurde am letzten
 Freitag offiziell das künftige
 «Dolder Grand Hotel – The
 New City Resort» gefeiert.
 Für 249 Millionen Franken
 wollen die Eigentümer einen
 Wellness-Tempel der globalen
 Topklasse errichten.

Robert Wildi

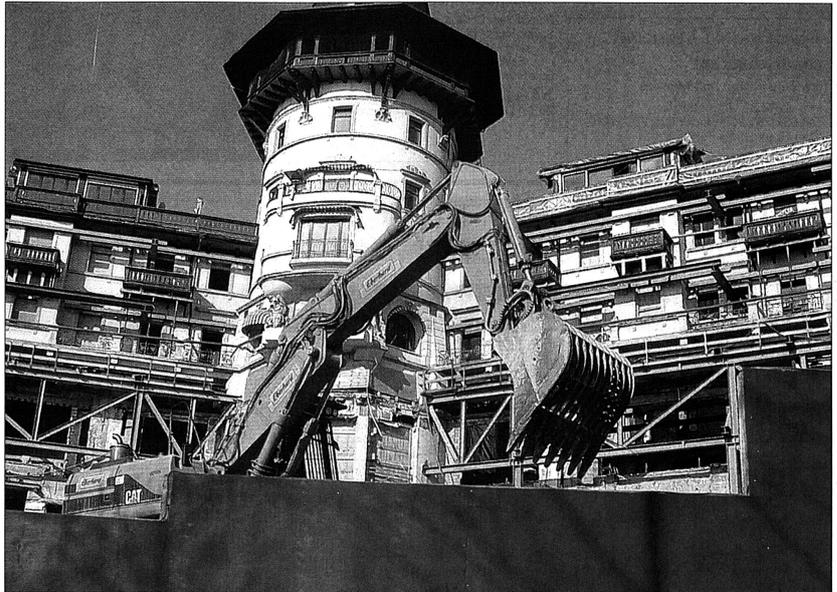
Von aussen gleicht der 106-jährige Alt-
 bau des Grand Hotels Dolder zurzeit
 einem Geisterschloss. Rund um das
 traditionsreiche Gasthaus über den
 Dächern von Zürich sind die Bagger
 aufgeföhren und haben ein riesiges
 Loch mit über hundert Meter Durch-
 messer und siebzehn Meter Tiefe aus-
 gehoben. Wie ein Relikt aus vergange-
 nen Zeiten thront das alte Gemäuer
 hoch oben auf einem Sockel. Unten im
 Loch wurde in der vergangenen Woche
 derweil gefeiert. Die Zürcher Promi-
 nenz aus Politik, Wirtschaft und Gesell-
 schaft traf sich, um nach fünfmonatiger
 Bauzeit offiziell den Grundstein für den
 Neubau «Dolder Grand Hotel – The
 New City Resort» zu legen.

Auf insgesamt 249 Millionen Fran-
 ken belaufen sich nach abgeschlosse-
 ner Detailplanung die Gesamtkosten
 für das Projekt. «Die Leute werden nicht
 fragen, was ein Zimmer kostet, sondern
 ob noch eins frei ist», antwortete der Fi-
 nancier Urs E. Schwarzenbach vor kurzem
 an einer Generalversammlung der
 Grand Hotel Dolder AG dem Aktionär,
 der diese massiven Renovationskosten
 hinterfragte. Schwarzenbach hat zu-
 sammen mit Gastronom Martin Cand-
 rian im Jahr 2001 die Aktienmehrheit
 der Betreibergesellschaft übernom-
 men.

Auf der riesigen Baustelle werden
 bis in rund zwei Jahren die beiden neu-
 en Hoteltrakte «Spa-Flügel» und «Golf-
 Flügel» entstehen (vgl. Box). Ihre Eröff-
 nung ist für den Frühling 2007 anbe-
 raumt.

«Umweltgerechte Energie-
 versorgung»

Die beiden topmodernen Hoteltrakte
 sollen mit ihrer schlichten Eleganz eine
 ideale Verbindung zum alten Hauptteil
 eingehen. Dass dieser bestehen bleibt,
 ist im Sinne sowohl der Bauherrschaft
 als auch der Denkmalpflege. Im End-
 ausbau wird das neue Grand Hotel
 Dolder über 178 Zimmer und Suiten,
 ein Spa mit exklusivem Club, zwei Res-
 taurants, eine Bar mit Lounge sowie



■ Der Kran ist aufgeföhren. Da wo ein tiefes Loch gähnt, sollen in rund zwei Jahren zwei neuen Hoteltrakte entstehen. Über 119 Deluxe-Zimmer und 59 Suiten soll das «Dolder» dann verfügen können.

Foto: Robert Wildi

Bankett- und Konferenzräume mit ein-
 nem Festsaal verfügen.

Neben der Schönheit und Eleganz,
 die das neue Grand Hotel Dolder derei-
 einst ausstrahlen soll, wird auch der
 Umweltschutz nicht zu kurz kommen.
 Dank 70 Sonden, die sich 150 Meter tief
 in den Erde bohren werden, soll die Häl-
 fte des Wärmebedarfs aus dem Erdspei-
 cher gewonnen werden. Im Sommer er-
 folgt die Kühlung ebenfalls aus dem
 Erdspeicher, ohne dass dafür zusätzli-
 che Energie aufgewendet werden muss.

Das Spa als schlagkräftiges
 Verkaufsargument

«Damit setzen wir in der Schweiz Mas-
 stäbe», sagt Hoteldirektor Thomas
 Schmid. Mit dem neuen Dolder Grand
 Hotel möchte er sich künftig an der
 Weltspitze der internationalen Hote-
 lerie etablieren. Vor allem das einzig-
 artige Spa soll als Verkaufsargument
 voll durchschlagen und auch marke-
 tingtechnisch ausgeschlachtet werden.
 Schmid erachtet es als wichtig, dass
 sich der Dolder-Neubau mit Wellness
 nun klar positionieren könne. Bisher sei
 die Ausrichtung des Hotels nie ganz klar

definiert worden. Ansprechen möch-
 ten Schmid und die Eigentümer mit
 dem Luxushotel sowohl eine interna-
 tionale als auch nationale und lokale
 Kundschaft. Auch für Kunstfans dürfte

das neue Grand Hotel Dolder interes-
 sant sein. Er könne sich durchaus ver-
 stellen, auch aus diesem Bereich neue
 Kundensegmente zu erschliessen, sagt
 Schmid.

Im neuen «Dolder» steht Wellness im Mittelpunkt

■ Es ist ein Projekt der Extraklasse, wel-
 ches zurzeit im Villenviertel am Zürich-
 berg entsteht. Der Endausbau des neu-
 en 5-Sterne-Dolder-Grand-Hotels, das
 zu den Leading Hotels of the World
 gehört, sieht 119 Deluxe-Zimmer sowie
 59 Suiten und Junior-Suiten vor. Alle Ju-
 niorsuiten werden über ein Jacuzzi und
 Dampfbüscheln verfügen. In den Deluxe-
 Suiten, zu der auch die exklusive Turm-
 Suite gehört, wird zusätzlich eine Sauna
 eingebaut. Digitale Telefongeräte mit
 ISDN-Anschluss sowie TV-Flachbildschir-
 me sind in sämtlichen Zimmern vor-
 handen. Für das leibliche Wohl der Hotelgäste
 werden ein Gourmet-Restaurant, ein
 Restaurant mit Gartenterrasse, die «Dol-
 der Bar» sowie eine Lobby sorgen. In elf
 verschiedenen Fest- und Bankettsälen

von 35 bis 600 Quadratmetern Fläche
 können Veranstaltungen und Bankette
 für bis 500 Personen organisiert werden.
 Ein Kernstück des Neubaus ist das top-
 moderne Spa. Für Hotel- sowie Clubgä-
 ste werden in der Nasszone ein Indoor-
 Swimmingpool, zwei Whirlpools (indoor
 und outdoor), Sauna, Dampfbad, ein
 Fitnessstudio sowie diverse «mentale
 Angebote» zur Verfügung stehen. Dazu
 kommen 23 Kabinen für verschiedene
 Behandlungen. Ebenfalls werden im
 Spa ein Coiffeur-Studio, eine Bibliothek,
 ein Café und ein Shop eingerichtet.
 Direkt vor dem Dolder Grand Hotel be-
 findet sich ein 9-Loch-Golfplatz sowie in
 der Nähe fünf Tennisplätze (Sand) und
 ein Wellenbad mit Minigolf. Im Winter
 können die «Dolder»-Gäste auf der
 Kunstseilbahn Eis laufen. **ROW**

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

hoteljob
 Ihr Ansprechpartner für Stellen
 in der Hotellerie und Gastronomie

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

Oh
 Pastamia!

Conva
 tech
 Convattech AG
 Gaisbergstrasse 46
 5280 Kreuzlingen
 Tel: 071 677 98 86
 Fax: 071 677 98 89
 info@convatech.ch
 www.convatech.ch

«DAS FESTE FUNDAMENT DER HOTELA ER-
 LAUBT, PROBLEME FLEXIBEL ANZUGEHEN.»

Rund 4000 Unternehmen aus der Schweizer Tourismus-
 und Freizeitindustrie vertrauen in die
 Dienstleistungen der HOTELA.

WWW.HOTELA.CH

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, Umfinanzie-
rungen, Sanierungen, Reorganistationen,
Kostenrestrukturierungen und Marketing**

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

Zu verpachten ab 1. August 2005

Landrestaurant

(zwischen Bern und Murten)

Info ab 18.30 Uhr unter
Tel. 031 751 20 80 oder 031 751 20 40
(Bea Grau, Uschi Ferrero)

165303/430433

Zu vermieten auf Anfang 2006 im
Bernern Oberland an Toplage

Hotelliegenschaft

mit 30 gut eingerichteten Zimmern,
Parkplatz und grossem Garten, kein
Restaurant.

Ideale zukunftsstrahlende Existenz für
initiative Mieter.

Solvente Interessenten erhalten gerne
weitere Auskünfte unter Chiffre
165348, [hotel + tourismus revue](mailto:hotel+tourismus@revue.ch),
Postfach, 3001 Bern.

165348/386229

Ferienregion

OBERSAXEN

Zu verkaufen in der Ferienregion
Obersaxen

Hotel/Restaurant Pöstli
(Assek.-Nr. 99)

Verhandlungspreis Fr. 990 000.-
Auskunft und Unterlagen bei:
CC Treuhand GmbH 7144 Vella
Telefon 081 920 66 66,
Fax 081 920 66 69
E-Mail: cc@ctreuhand.ch

165298/328995

Eschenbach SG

Zu verkaufen an bevorzugter Lage im Dorfzentrum

Gasthaus / Restaurant „KREUZ“

Gemütliches Dorfrestaurant (24 Pl.), Bar (20 Pl.),
Speise-Restaurant / Pizzeria (80 Pl.), Büro, 6-Zi-
Wohnung, 4-Zi-Wohnung, Studio, 2 Einzel-Zim-
mer, Estrich, Gartenterrasse (30 Pl.), 30 Parkplätze.
Gute unterhaltene Bausubstanz. VP Fr. 1,400,000.-.

STADLER 8645 JONA
IMMOBILIEN Telefon 055 225 39 39
www.stadler-immo.ch

Er braucht. Sie hat.



Spende Blut. Rette Leben.

Gastroconsult

TREUHAND FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

Wir verkaufen im Auftrage das traditionsreiche



Romantik Hotel Engel in Dornach

mit unterteilter Restauration mit total rund 100 bis 120 Spl.,
2 Seminarräumen à je rund 30 Spl., Bankett- und Seminarsaal mit 100 bis
120 Spl., Gartenrestaurant mit rund 80 bis 100 Spl., 17 Zimmer mit Grandlit
und Dusche resp. Bad/WC sowie teilweise Balkon, Tiefgarage mit
21 Einstellplätzen, 3-Zimmer-Wohn. mit Küche, Bad/WC für Betriebsleitung.

VB für Verkaufspreis CHF 3 900 000.- bei einem geschätzten Ertragswert
von rund CHF 4 200 000.-.

**NB. Es besteht ein machbares Projekt zur Hotelweiterung
mit 12 Einzel- und 18 Doppelzimmern.**

Ernsthafte Interessenten mit entsprechendem Kapitalnachweis bewerben
sich schriftlich bei:

Gastroconsult AG
Kurt O. Winkler, dipl. Immobilien-Treuhandler
Vizedirektor Unternehmensberatung
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich

165302/240117

Mehr brauchen Sie nicht.

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

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



htr AUS- UND WEITERBILDUNG

SCHNELL. EINFACH. GÜNSTIG!

Jetzt abonnieren.

www.GastroProfessional.ch
Know-how online.

Das günstige
100-Franken-
Jahres-Abo*

Mit GastroProfessional lösen Sie
Ihre täglichen Probleme schnell, ein-
fach und zeitlich unabhängig: ob in
einer Arbeitspause, am Wochenende
oder mitten in der Nacht.

ZUM BEISPIEL PROBLEME MIT NEUEN SPEISEKARTEN:

„Hotelier A aus B hat genug von seinen in die
Jahre gekommenen, etwas vergriffenen
Speisekarten. Höchste Zeit für etwas Neues,
Zeitgemässes - das auch den Verkauf im
Restaurant deutlich verbessern soll. Also
gestaltet ein befreundeter Künstler eine
optisch sehr ansprechende, moderne Karte,
die sich beim Einsatz in der Praxis jedoch
nicht bewährt: die Formulierungen ent-
sprechen nicht der Zielgruppe, die filigranen
Schriften sind schlecht leserlich und zu klein.
Alle Karten müssen angepasst werden.“

Muss nicht sein.
GastroProfessional hilft -
mit einer Checkliste und praktischen
Word-Vorlagen für Menükarten.
Schnell, einfach und günstig!*

GASTRO
Professional
KNOW-HOW ONLINE

Zum Klick gibt's Lösungen.

* Dank Unterstützung des Bundes aus dem Innovationsfonds für den
Tourismus (Innotour) nur 100 Franken für GastroSuisse-Mitglieder oder 300
Franken für Nicht-Mitglieder. Es ermöglicht den unbeschränkten Zugang zu
sämtlichen Inhalten und Downloads der Website.



HOTELSCHULE LÖTSCHER

Grundlagen zum Erfolg

Réceptionskurs 1

4-wöchiger Intensivkurs

für Ein- und Umsteiger an die
Hotélreception mit FIDELIO FO

11. April bis 6. Mai 2005

10. Okt. bis 4. Nov. 2005

(oder 2 Blöcke à 2 Wochen Frühling/Herbst)

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

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

Sprachaufenthalte

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



In kurzer Zeit zum Erfolg durch praktisch
anwendbares **FRANZÖSISCH**
CCIÉL, Nègressaive
F-73070 CELLES/BELLE
Telefon: 0033-5-49-279 275
Fax: 0033-5-49-047 753.
E-Mail: cciel@mellecom.fr
<http://www.mellecom.fr/cciel>

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

161225/362204

ozeania

info@ozeania.ch surf to: www.ozeania.ch



Der groovy
Sprachreiseplaner ist da!

Sprachreisen Australien Neuseeland -
am besten mit ozeania

Ozeania Reisehaus Tel. 056 484 20 20
5442 Fislisbach Fax 056 484 20 21

Der neue Job wartet.

Die besten Arbeitgeber inserieren in der **htr** stellen revue.
Denn hier gibt's jede Woche den grössten Stellenmarkt der Branche.



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



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



Sunstar mit Halbjahresverlust

■ **Liestal.** Die Hotelgruppe Sunstar hat im ersten Halbjahr 2004/05 einen Reinverlust von 1,2 Mio. Franken eingefahren. In der Vorjahresperiode hatte das Minus noch 1,4 Mio. Franken betragen. Der Bruttogewinn stieg um 0,2 Mio. auf 2,4 Mio. Franken, wie Sunstar mitteilte. Insgesamt kämpfte die Hotelgruppe in der Sommersaison aber mit einem Umsatzrückgang. Wegen des grossen Preisdrucks und der abgeschwächten Konsumlust sanken die Erlöse von Mai bis Okto-

ber um 4 Prozent auf 13,2 Mio. Franken. Die Zahl der Übernachtungen nahm gegenüber der Vorjahresperiode um 2 Prozent auf 115 500 ab. Für die Wintersaison 2004/05 dürften Logiernächte und Umsätze akquisitionsbedingt ansteigen, so Sunstar. Vor allem dank der Übernahme des Hotels Albeina in Klosters dürften sich Umsatz und Ertrag im zweiten Semester und damit auch für das Gesamtjahr leicht über dem Niveau des Vorjahres bewegen. *TL/lda*

Neuer Auftritt für Golfhotels

■ **Kooperation.** Schweiz Tourismus und die Victor Zindel & Partner GmbH, die bisherige Herausgeberin der Broschüre «Swiss Golf Hotels Guide», spannen zusammen. Das erste gemeinsame Produkt ist der neue Golf Führer «Swiss Golf» mit einer Auflage von 130 000 Exemplaren. Er umfasst 148 Seiten und ist ab sofort erhältlich. Die Victor Zindel & Partner GmbH mit ihrer langjährigen Erfahrung in der Golfbranche stellte den Inhalt der Publikation zur Verfügung, Schweiz Tourismus das Corporate Design. Der neue Golf Führer enthält Informationen zu Golfclubs und -plätzen (unterteilt in vier Regionen) sowie Angaben zu den 40 Mitgliedern der Swiss Golf Hotels. Besonders attraktiv platziert sind dabei die speziellen Golf-Packages, die die Hotels anbieten. Die wichtigsten Informationen zu den Swiss Golf Hotels und zum Golfland Schweiz sind zudem neu auch auf MySwitzerland.com und ab März auf swissgolf.ch aufgeführt. *TL*

Über 200 Hoteliers machen mit

■ **Spendenaktion.** Über 200 Hoteliers haben sich bereit erklärt, bei der Spendenaktion von hotelieresuisse zu Gunsten der Opfer und Geschädigten der Flutkatastrophe in Asien mitzumachen. Sie werden während des Monats Februar einen Solidaritätsbeitrag für jede getätigte Übernachtung in den dafür vorgesehenen Spezialfonds überweisen. Der Solidaritätsbeitrag setzt sich wie folgt zusammen: Die 1- und 2-Sterne-Hotels sowie die Hotelkategorien Unique, Aparthotel, Landgast-

hof und Low-Service werden den Fonds mit jeweils 50 Rappen pro Logiernacht unterstützen. Die 3-Sterne-Hotels werden 80 Rappen pro Übernachtung überweisen, die 4- und 5-Sterne-Hotels jeweils einen Franken. Die auf diese Weise zusammengetragenen Spenden werden an eine entsprechende Hilfsorganisation überwiesen, die mit der Verwendung und Verteilung der Mittel betraut wird. Das definitive Spendenergebnis dürfte Mitte März feststehen. *TL*

Europäische Hotelindustrie

Accor baut die Führung aus

■ Mit rund 9000 zusätzlichen Zimmern hat die französische Hotelgruppe Accor ihre Position als Leader der europäischen Hotelindustrie gestärkt. Im diesjährigen Ranking der Beraterfirma MKG-Consulting sind erstmals auch die zehn neuen EU-Staaten berücksichtigt.

Theres Lagler

Das Ranking 2005 des Hotelberatersunternehmens MKG-Consulting zeigt vor allem eines: Accor nimmt unter den Hotelgruppen in Europa eine eigentliche Vormachtstellung ein. Die französische Hotelgruppe ist in allen Kategorien präsent – vom Budgetbereich mit «Formule 1» bis zum Luxusbereich mit «Sofitel» – und besitzt in 20 von 25 Mitgliedstaaten der Europäischen Union (EU) eigene Betriebe. Im letzten Jahr betrug die Wachstumsrate der französischen Gruppe 3,9 Prozent. Accor konnte die Anzahl Zimmer auf 235 205 (+8933) und die Anzahl Hotels auf 2159 (+61) steigern. Darin nicht inbegriffen sind die 24 Betriebe des Club Mediterané, die sich in der EU befinden. Accor ist ja seit 2004 mit fast 29 Prozent am Club Med beteiligt.

Best Western verbesserte sich, Marriott rutschte ab

Auf Platz zwei vorgerückt im Ranking ist die Hotelgruppe Best Western. Sie wies im letzten Jahr im EU-Raum ein Wachstum von 2,7% auf und zählt nun 73 455 Zimmer. Best Western liess damit die britische Intercontinental Hotel Group hinter sich, die auf den dritten Rang zurückfiel. Die spanischen Hotelgruppen Sol Melia (+2%) und NH Hoteles (+3%) setzten ihre Expansion fort. Sie demonstrierten damit die Stärke der iberischen Hotelindustrie, die trotz der Terroranschläge in Madrid im Frühling 2004 und den darauffolgenden Rückgängen im Tourismus, Wachstum verzeichnen konnte. Die auffälligste Änderung im Ranking der Hotelgruppen in Europa betrifft aber Marriott. Die amerikanische Hotelgruppe rutschte wegen des Verkaufs der Ramada-Hotels an Candiant um drei Plätze auf Rang 9 ab. Marriott weist jetzt im EU-Raum noch 29 722 Zimmer auf (-35,1%).

2005: Die «Top Ten»

Rang	Hotelgruppe
1 (-)	Accor
2 (+1)	Best Western
3 (-1)	Intercontinental Hotels Group
4 (-)	Louvre Hotels
5 (-)	Hilton International
6 (-1)	Sol Melia
7 (-1)	TUI
8 (-1)	Choice
9 (-3)	Marriott International
10 (-)	NH Hotels

Quelle: MKG Consulting Database

Hotel Schweizerhof Flims

Die Zukunft ist offen

■ **Therese Schmidt, Hoteliere im Romantik Hotel Schweizerhof in Flims, hat vor rund eineinhalb Jahren ihren Mann, Rudolf Schmidt, verloren. Sie führt das Hotel allein – in ein paar Jahren möchte sie sich zurückziehen. Ob eines ihrer Kinder einsteigt, ist offen.**

Christine Künzler

«Für mich ist vieles anders geworden seit dem Tod meines Mannes. Eigentlich alles», sagt Therese Schmidt. Immer wieder ertappe sie sich beim Gedanken, ihr Mann müsste gleich zur Tür hereinkommen, oder er arbeite im Hotelbüro. «Es dauerte lange, bis ich mich an sein Pult setzte.» Und dass sie ihre Tage weitgehend im Hotel verbringen, habe möglicherweise etwas mit Flucht in die Arbeit zu tun, mutmasst sie. «Ich raffte mich auf, um jene Anlässe zu besuchen, an denen wir jeweils gemeinsam waren.»

Rudolf Schmidt war 59-jährig, als er starb. Therese Schmidt wirkt ruhig und mit sich im Reinen, wenn sie von der ersten Zeit nach dem Tod ihres Mannes erzählt. In ihrem Gesicht ist keine Spur von Verbitterung auszumachen. Die Freude an ihrer Gastgeberrolle ist spürbar. Das schlägt sich auf die Ambiance im «Schweizerhof» nieder. Dass sie ihre Situation so gut meistern könne, liege vor allem an der Unterstützung der langjährigen Mitarbeiterin und heutigen Assistentin Irène Gamma sowie ihrer Familie. Ihre Familie, das sind Tochter Ladina und die beiden Söhne Gian-Reto und Christoph. Das sind aber auch ihr Schwager, der Filmemacher Daniel Schmid (Schmid ist der Künstlername) sowie ihre Schwester und Mutter.

Gemeinsam einen Weg für den «Schweizerhof» finden

Im Berufsalltag hatten Rudolf und Therese Schmidt zwar jedes seine eigenen Aufgabengebiete, doch besprochen hätten sie das, was im Hotel anfiel, gemeinsam. So entstand für sie auch im Betrieb eine grosse Lücke nach dem Verlust ihres Mannes. Was hilft Therese Schmidt, täglich mit so viel Freude für ihre Gäste zu sorgen? «Das Hotel ist unser gemeinsames Werk. Ich wusste, für meinen Mann war es selbstverständlich, dass auch nach dem Tod alles weitergeht.» Das sei, sagt sie, schon immer so gewesen im «Schweizerhof». Denn auch Rudolf Schmidt verlor seinen Vater, als er dreijährig war. So führte seine Mutter den «Schweizerhof» lange Zeit alleine.

«Es ist für mich heute noch, als wäre mein Mann an meiner Seite. Ich spüre ihn gut.» Doch Entscheidungen treffen musste und muss sie nun alleine. «Das ist für mich das Schwierigste», sagt sie. «Der Dialog mit meinem Mann fehlt mir. Obwohl ich meine Anliegen auch mit meiner Assistentin, meinem



■ **Therese Schmidt** führt das 4-Sterne-Hotel Schweizerhof seit eineinhalb Jahren allein. Ihr Mann, Rudolf Schmidt, starb im Sommer 2003. Foto: Marietta Dedual

Schwager oder meinen Kindern besprechen kann.»

«Nach dem Tod meines Mannes habe ich mir vorgenommen, mich frühstens in drei Jahre aus dem Hotel zurückzuziehen.» Damit wollte sie Tochter Ladina und Sohn Gian-Reto ermöglichen, auf Wunsch eine Hotelfachschule zu absolvieren. Der jüngste Sohn, Christoph, hat die Hotelfachschule Lausanne bereits hinter sich. Zurzeit bereitet er sich auf den Master of Business Administration (MBA) vor.

Heute ist Therese Schmidt auch bei, ein paar Jahre länger im «Schwei-

zerhof» zu bleiben. Ob eins ihrer Kinder das Hotel dereinst übernehmen wird, ist noch nicht entschieden. Therese Schmidt ist für verschiedene Möglichkeiten offen. Auch für jene, dass keins ihrer Kinder den Weg in den «Schweizerhof» finden würde. «Wir reden darüber offen miteinander. Alle drei wissen, dass es schön wäre, wenn eins von ihnen zurückkäme. Sie wissen aber auch um das Verständnis, wenn sie einen anderen Weg einschlagen wollen.» Dass sie und ihre Familie gemeinsam einen guten Weg finden werden, davon ist sie überzeugt.

Hotel Schweizerhof in Flims: Stürme überstanden

■ Hinter dem Flims 4-Sterne-Romantikhotel Schweizerhof steht eine Familien-AG. Das Hotel ist im Besitz von Therese Schmidt und Daniel Schmid. Der «Schweizerhof» ist in den Jahren 1902/03 von Mengia Candrian und deren Mann Daniel Schmid gebaut worden. Beide stammten aus einer Hoteliers-Familie. Damals gab es wöchentlich zwei Hausbälle, Zauberünstler traten auf und den Gästen standen Bridge,

Tanz- und Tennislehrer zur Verfügung. Der «Schweizerhof» hat den Krieg und alle Stürme des letzten Jahrhunderts überlebt. Im damals leeren Hotel wurden während des Zweiten Weltkriegs Rudolf und Daniel Schmid geboren. Ihr Vater Arthur, der jüngere Sohn des Ehepaars Schmidt-Candrian, starb mit 38, sein älterer Bruder mit 29 Jahren. Beide waren nicht nur Hoteliers, sondern auch Unterhaltungskünstler. *CK*

KURZ UND BÜNDIG

Schweiz: Drei neue Hotels

■ Zu der Schweizer Kooperation der Romantik-Hotels sind drei neue Hotels gestossen: das Hotel Margna in Sils-Baselgia, das Seehotel Restaurant Sonne in Küsnacht und das Hotel Bella Tola in St-Luc. Der Romantik Hotel Guide 2005 umfasst 181 Hotels in 12 Ländern Europas. 24 Betriebe davon stehen in der Schweiz. Nebst den drei Schweizer Hotels sind 11 weitere Romantik-Hotels neu dazu gestossen. *CK*

Hotel Krone, Unterstrass

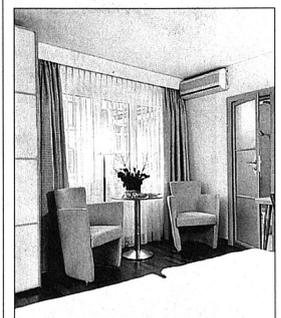
18 Zimmer neu gestaltet

■ Mit der Erneuerung von weiteren 18 Zimmern ist die Gesamtrenovation des 4-Sterne-Best-Western-Hotels Krone Unterstrass bald abgeschlossen.

Christine Künzler

«Alle Möbel sind Einzelanfertigungen», sagt Hoteldirektor Roger Jutzi. Mit der Renovation der 18 Zimmer im 3. Stock ist zugleich – auf Gästewunsch – eine rauchfreie Etage geschaffen worden. Sämtliche Zimmer sind mit LCD-Flachbildschirm-Fernseher ausgestattet worden.

Begonnen worden ist mit der Gesamtrenovation des 4-Sterne-Hotels im Jahr 2000. Als Erstes wurden die Bankett- und Seminarräume erneuert. Ein Jahr später folgten das Restaurant, die Hotelhalle und die Bar. Anschliessend wurden Etage für Etage die Zimmer renoviert. Nächstes Jahr steht der Umbau der Küche auf dem Programm und die Renovation der Zimmer auf der 4. Etage. Mit dieser letzten Etappe werden sämtliche 57 Zimmer modernisiert und die Gesamtrenovation der «Krone» abgeschlossen sein. Die Gesamtinvestitionen für den Umbau betragen laut Hoteldirektor Roger Jutzi gesamthaft rund 4,5 Millionen Franken.



■ **Neue Zimmer.** Helle Farben und leichte Möbel dominieren. Foto: zvg

12. Gourmet-Festival St. Moritz

Starköchinnen versprühten «Aura»

■ Ganz im Zeichen der kreativen «Grandes Dames de la Haute Cuisine» stand das zwölfte Gourmet-Festival in St. Moritz. Den Abschluss bildete die erste «Night of the Stars» im «Kempinski»-Hotel. Der Gourmet-Anlass ist aus dem Ferienort nicht mehr wegzudenken.

Silvia Cantieni

«Kulinarisch das Beste vom Besten» versprach der Direktor des «Kempinski Grand Hôtel des Bains», wo am letzten Freitag gegen Mitternacht die mit viel Aufwand inszenierte Schlussparty des diesjährigen Gourmet-Festivals begann. Jene, die dieses Versprechen des Gastgebers Rupert Simoner einlösten, waren die neun Spitzenköchinnen, die sich Gang für Gang die Treppe hinunter zu den 300 Gästen im Hotelfoyer begaben und ihre Spezialitäten auf lockere Weise feilboten.

Glanzvoller Abschied in der «Night of the Stars»

Lisl Wagner-Bacher vom Landhaus «Bacher» in der Wachau (Österreich) präsentierte beispielsweise ein geräuchertes Rindstark mit Wachtelei sowie Omelette mit Jakobsmuscheln und iranischem Kaviar. An der vorgängigen Medienorientierung hatte sie die «grossartige Gastfreundschaft» gelobt



■ Traditionelle Diplomübergabe. Beim Finale des Gourmet-Festivals in St. Moritz steht jeweils alles, was in der Küche Rang und Namen hat, auf der Bühne und empfängt den Dank von Cheforganisator Reto Mathis (mit Mikrofon). Foto: Silvia Cantieni

und den Gedankenaustausch hervorgehoben: «Jetzt wurde alles etwas persönlicher, etwa beim Begrüssungsabend oder bei der Küchenparty.» Lisl

Wagner-Bacher weiter: «Es ist eine grosse Herausforderung, mit Kolleginnen ein derart konzentriertes Programm zu absolvieren.» An der in

dieser Form erstmaligen «Night of the Stars» entzündeten «Les Grandes Dames de la Haute Cuisine» und die Küchenchefs der verschiedenen Partnerhotels in St. Moritz ein wahres Feuerwerk kulinarischer Gaumenfreuden.

«Der weibliche Faktor ist nicht mehr wegzudenken»

Die Party in den Sälen des «Kempinski» und im Casino St. Moritz beschloss den

vierten Dreijahreszyklus, wie Kurdirektor Hanspeter Danuser den Medien erläuterte. Der Gourmet-Anlass sei nach zwölf Auflagen nicht mehr wegzudenken im sport- und kulturlastigen Ferienort. «99 Chefs haben bisher bei uns an den Festivals gekocht, und 150 Sitzungen haben stattgefunden, um alle Events zu organisieren», so Danusers Statistik im Detail.

Der Kurdirektor gab seiner Freude Ausdruck, dass der Chef der Organisation, Reto Mathis, auch für die nächsten drei Jahre im Amt bleibe. Mathis selber zeigte am Beispiel von Lisl Wagner-Bacher auf, dass auch «Ehemalige» gerne zum zweitenmal nach St. Moritz kämen. «Der weibliche Faktor ist nicht mehr wegzudenken», so Mathis, der von einer «einmaligen Aura» am diesjährigen Anlass sprach.

2006 kommen «die Besten der Schweiz» ins Obere Engadin

Die «Nacht der Sterne» sei Teil eines neuen Konzepts, denn Kochen sei eben eine lebendige Materie. So konnten die Gäste diesmal auf Bildschirmen mitverfolgen, wie die Spitzenköchinnen mit den gastgebenden Brigaden die Schlemmereien zubereiteten. Erneut zeigte es sich, dass die Küchenchefs und das Servicepersonal sehr flexibel sind. Als Zugabe nach dem letzten Gourmetgang aus der provisorischen Küche im Speisesaal wurde die in Eis gemesselte «MS Europa» vor dem «Kempinski» getauft.

Wie es beim 13. Gourmet-Festival vom 30. Januar bis 4. Februar 2006 weitergeht, ist erst im Ansatz bekannt. Aus Anlass des 150-Jahr-Jubiläums der Hotellerie in St. Moritz sollen «die besten Köchinnen und Köche aus der Schweiz» am Festival teilnehmen, signalisierte Cheforganisator Mathis.

Anzeige

Wollen Sie als KMU
Ihren
Gewinn steigern?
Rufen Sie an:
0848 133 000



WIR Bank
seit 1934

www.wirbank.ch • Basel • Bern • Luzern • St. Gallen • Zürich • Lausanne • Lugano

«Eine fantastische Woche wars mit all den Kolleginnen»



Lisl Wagner-Bacher, Landhaus Bacher, Österreich: «Es war wirklich sehr schön, auch vom Programm her. – Ich habe am Begrüssungsabend paniertes Milchlammkotelett zubereitet, etwas Österreichisches. Bei der Küchenparty hats bei mir Sauerkrautschaumsüppchen gegeben mit Schweinebauch, auch das war ein voller Erfolg.»



Léa Linster, Restaurant Léa Linster, Friesange, Luxemburg: «Eine fantastische Woche wars mit all den Kolleginnen. Wir kennen uns schon länger, aber wir sehen uns nicht immer. – Ich habe meinen Lammrücken gekocht, für den ich seinerzeit den Grossen Preis bekommen habe. Und dann mache ich auch einen sehr guten Lachs.»



Jin Jie Zhang, Green T. House, Beijing, China: «Meine Gourmetwoche in St. Moritz war sehr interessant und mit viel Arbeit verbunden. Die Zusammenarbeit in der Küche war exzellent und auch sehr unterhaltsam. – Ich habe mein feines Beef tenderloin zubereitet, und nicht fehlen durfte auch die Golden Pumpkin Soup.»



Irma Dütsch, «Fletschhorn», Saas Fee: «Es war eine Ehre und ein Vergnügen, dass wir Frauen einmal zeigen dürfen, was wir können. Wir haben uns alle sehr Mühe gegeben. Wir kochen ja alle mit Wasser; es kommt darauf an, was man daraus macht. – Meine Crèmesuppe mit Trüffel ist sehr gut angekommen, und auch die Tarte de Savière.»

Rauchverbot

■ Kanton St. Gallen. Letzten September hatte ein überparteiliches Komitee im Kanton St. Gallen eine Motion gegen das Passivrauchen in öffentlichen Gebäuden und im Gastgewerbe eingebracht. Die Regierung hat nun ihre Zustimmung gegeben, so das «St. Galler Tagblatt». Nun ist zu erwarten, dass das Parlament in der Februarsession einen Gesetzgebungsauftrag erteilt. Ausgenommen vom Rauchverbot sollen «Fumoirs» und möglicherweise auch Bars sein. GSG

Grünes Licht

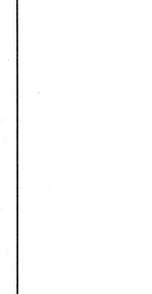
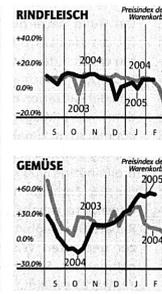
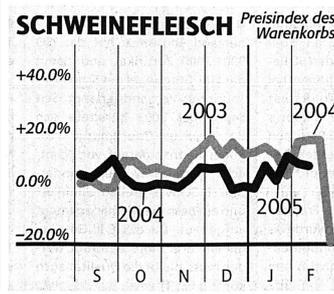
■ transGourmet Holding AG. Die Wettbewerbskommission der Schweiz wie auch die europäische Wettbewerbskommission geben grünes Licht: Das Joint Venture von Coop und Rewe in der Gastronomie-Versorgung wird als unbedenklich eingestuft. Coop und Rewe sind je zur Hälfte an dem Joint Venture beteiligt. Eingebracht werden in das Gemeinschaftsunternehmen Prodega/ Growa-Cash-Carry, Howeg, Bell Gastro Service sowie Aldis Service Plus aus Frankreich. GSG

Zum Zweiten

■ Hug AG. Gemeinsam mit der Schweizer Gilde etablierter Köche, der Fachschule Richemont und dem Magazin «Salz & Pfeffer» veranstaltet die Firma Hug aus Luzern 2005 den zweiten «Dessert-Wettbewerb». Die Aufgabe: Creation einer Dessertplatte aus 30 Einzel-Produkten sowie eines Dessert-Tellers. Als Hauptpreis winkt ein Wochenende für zwei Personen in Paris. 30. März 2005 ist Anmeldeschluss. Anmeldeunterlagen bestellen bei: roger.luetolf@hug-luzern.ch. GSG

PRODINDEX 7. 2. BIS 12. 2. 2005

Bezugsmonat des Warenkorbs: Dez. 95; Quelle: Prodega



Asiatisch-amerikanische Küche

Suche nach neuem Geschmacks-Kick

■ In Amerika ist die Kombination von asiatischer und westlicher Küche zurzeit voll im Trend. Die Kreationen berühmter Köche lassen sich sehen.

Harald Weiss

Während in Europa «East meets West» in der Küche schon gang und gäbe ist, rollt die Welle in Amerika erst an. Symbolfigur für die Kombination von asiatischer und westlicher Küche ist Noriyuki Sugie, der die Küche im New-Yorker «Asiate» führt und dem die Gourmet-Kritiker derzeit reihenweise zu Füßen liegen. Sugies Motto lautet ganz einfach: «Symbiose von japanischen und westlichen Zutaten». Beispielsweise «geschmorte Asienente mit Gänsestopfleber» oder «Schweinebacke mit japanischer Gemüsesosse». Hinzu kommen seine Ideen beim Servieren: «Egg cocotte» ist nur ein glasierter Vanilleschaum – der aber kommt in einem ausgehöhlten Ei, bei dem die Schale als Behälter dient. Das Ganze isst man dann natürlich stilecht mit dem Eierlöffel im Eierbecher. Sugie verkörpert die interkulturelle Symbiose auch in seiner Person. Geboren in Japan, hat er dort erste Erfahrungen als Küchenchef gesammelt, bevor er anschliessend nach Frankreich ging, wo er zuletzt im 3-Sterne-Restaurant L'Aubergade gearbeitet hat.

Auch die einstige Hochburg amerikanischer Seafood-Gerichte, der «Manhattan Ocean Club» am Südrand des Central Parks, ist seit wenigen Monaten eine asiatisch-amerikanische Bastion geworden. Der neue Chef Craig Koketsu bringt sowohl seine asiatische Herkunft

als auch seine amerikanische Ausbildung ein. Als Vorspeise bietet er Gänsestopfleber mit Birne und Aal und als Hauptgang Lachs mit Bacon und dazu wahlweise eine mexikanische Paprika-sauce oder eine asiatische süss-saure Sauce.

Wem diese exzentrischen Gaumen- und Augengenüsse zu teuer sind (140 Dollar für das Chefs-Menu im «Asiate»), kann auch unter einem 5 Meter hohen Buddha im «TAO» Platz nehmen. Dort wird ebenfalls die neue asiatisch-amerikanische Küche serviert.

Köche orten klare Nachfrage nach Kombinations-Gerichten

Noch preiswerter wird es dann im «Kuma Inn», eine Art asiatischer Diner in der Miniaturgrösse eines Manhattan-Apartments, unweit des East River in der Lower East Side. Hier serviert Chef King Phojanakong seine Tapas. Doch seine Tapas haben nur noch den Namen und die Grösse mit den spanischen Originalen gemeinsam. Rund zehn verschiedene Tapas hat er auf der Karte, darunter «Thunfisch mit Nudeln und Ingwer-Soja-Sauce» und «Knusprig gegrilltes Schweinefleisch mit asiatischem Gemüse». Jedes seiner Tapas kostet zwischen 6 und 12 Dollar, so dass man kaum mehr bezahlt als bei McDonald's oder Pizza Hut – sofern man der verführerischen Versuchung eines gut sortierten spanischen und lateinamerikanischen Weinangebotes widerstehen kann.

Insgesamt gibt es in Manhattan inzwischen rund zwei Dutzend solcher Kombi-Küchen-Restaurants, die meisten davon haben erst vor wenigen Monaten geöffnet, beziehungsweise ihre



■ Japanisch-amerikanisches Tabletop. «Egg cocotte» von Noriyuki Sugie ist ein Vanilleschaum, der in einem ausgehöhlten Ei serviert wird. Foto: Tajja Keetman

120 Anmeldungen von Spitzenköchen aus dem ganzen Land. Mit darunter die Brüder Vilai und Prakas Yenbamroong, die in Kalifornien mehrere thailändische Spitzenrestaurants betreiben. «Wir sehen eine ganz klare Nachfrage nach Kombinations-Gerichten, aber wir wollen es zunächst nur in einem Haus testen und zur Marktreife entwickeln, bevor wir es auf breiter Front einführen», gab er als Grund für ihre Teilnahme an.

Nächster Trend: Mix mit der nordafrikanischen Küche

«Der Markt ist heute so anspruchsvoll, dass die herkömmliche landesspezifische Unterscheidung nach mexikanisch, italienisch oder chinesisches bei weitem nicht mehr ausreicht», sagte Ken Toong von der University of Massachusetts, die eine Untersuchung über den neuen Kulturmix in den USA durchführt. Nach Toongs Ansicht kennen die Gäste der neuen «Symbiose-Restaurants» die Originalrezepte aus beiden Segmenten und erwarten einen neuen Geschmacks-Kick durch eine geschickte Kombination der Zutaten. «Die Leute verlangen eine wesentlich kreativere Angebotsbreite als noch vor wenigen Jahren», lautet Toongs Markteinschätzung.

Während sich also der in New York gestartete Trend einer asiatisch-amerikanischen Küche landesweit ausbreitet, keimt dort bereits die nächste Trendwelle. «Meine Prognose lautet, dass wir demnächst mit einem verstärkten Einfluss der nordafrikanischen Küche rechnen müssen», sagt Luc Dimmet, Chef der New-Yorker Restaurant Associates.

Küche darauf umgestellt. Sogar ein Catering-Service auf Long Island wirbt bereits mit einem «an der Ostküste einmaligen» Angebot einer kombinierten vietnamesisch-amerikanischen Küche. Der Trend breitet sich im Moment in

den USA schneller aus als die alljährlichen Waldbrände. So bot der amerikanische Restaurantverband NRA kürzlich erstmals ein Seminar über die neue asiatisch-amerikanische Küche an und bekam innerhalb weniger Wochen über

Anzeige



BERGBAHN- & TOURISMUSGIPFEL

15. & 16. März 2005
Kongresszentrum Davos

Top Themen

- Der SWATCH-Effekt Alpinum Cheap+Chic in die Zukunft
- State of the Art im Destinationsmanagement
- Wegbeschreibung für eine neue Marschrichtung im Alpentourismus

Auszeit, Wendezeit oder Endzeit ?



Organisation und Anmeldung:
Sägenstrasse 8
CH-7000 Chur
Tel +41 (0)81 354 98 00
info@grischconsulta.ch
www.grischconsulta.ch / www.tourismusforum.ch

Endzeit ?

SWATCH-Effekt Alpinum

Luftbrücke am Schilthorn

■ **Helikopter ersetzt die Bahn.** Über 200 Personen haben sich am letzten Wochenende mit dem Helikopter ins Skigebiet Mürren-Schilthorn fliegen lassen. Angesichts der kurzen Vorlaufzeit, um die Luftbrücke zu bewerben, sei er mit dem Passagieraufkommen zufrieden, teilte Peter Lehner, der Direktor der Tourismusregion Wengen-Mürren-Lauterbrunnental, mit. Das Ziel, den Gästen während des Ausfalls der Schilthornbahn einen Zusatznutzen zu bieten, sei erreicht worden.

Der Bund hatte die Bewilligung für die Heli-Luftbrücke am Freitag erteilt. Erlaubt wurden 50 Retourenflüge zwischen Blumenthal und der Talstation des Skilifts; mit dem vierplätzigem Helikopter können so maximal 200 Personen pro Tag transportiert werden. Der dreiminütige Flug kostet pro Person 55 Franken. Inhaber einer Gästekarte erhalten 10 Franken Rabatt. Der Flugbetrieb wurde bis zur geplanten Wiederinbetriebnahme der Schilthornbahn am 12. März bewilligt. *TL/lda*

Neu mit QIII

■ **Auszeichnung.** Gstaad Saanenland Tourismus hat das ISO 9001:2000 Zertifikat und damit das QIII-Gütesiegel des Schweizer Tourismus-Verbands erlangt. Seit September 2003 bereitete sich das Team um Tourismusdirektor Roger Seifritz darauf vor. Sämtliche Prozesse wurden standardisiert, Schwachstellen eliminiert und ein Beschwerdemanagement aufgebaut. Da das QIII-Gütesiegel alle drei Jahre bestätigt werden muss, bleibt die Qualität auch künftig ein Thema. *TL*

TTW bleibt

■ **Standortwahl.** Der Travel Trade Workshop (TTW) findet auch in den nächsten vier Jahren in Montreux statt. TTW-Direktor Ralph Nikolajski hat die entsprechenden Verträge mit dem Kongress- und Ausstellungszentrum Montreux bereits unterzeichnet. Damit kann die konkrete Planung für das Fest zum 30-Jahr-Jubiläum des TTW im kommenden Herbst beginnen. Die Preisverleihung Travel Star sowie neue Anlässe wie der Hotela Travel Summit sollen beibehalten werden. *TL*

«Aus-, Wende- oder Endzeit?»

■ **Veranstaltung.** Das 16. Tourismus-Forum der Alpenregionen (TFA), das am 15. und 16. März im Kongresszentrum Davos stattfindet, setzt sich mit der künftigen Marschrichtung im Alpentourismus auseinander. Es wird gründlich über Qualität, Pricing und Positionierung für Bergbahnen sowie Hotels nachgedacht. Am ersten Forumtag zeigt ein internationaler Marktvergleich auf, wie fit die Alpenregionen sind. Zudem geben Vertreter aus Sölden, Vail und Arosa Einblick in ihr

Destinationsmanagement. Low-cost-Strategien, die ihre Tauglichkeit im Hochpreisland Schweiz bewiesen haben, stehen dann am zweiten Tag im Zentrum. Erich Balmer erklärt, warum seine Herberge in Interlaken immer voller Gäste ist, und Fredy Gmür, CEO der Schweizer Jugendherbergen, gibt sein Erfolgsrezept preis. Die Teilnahme an beiden Forumstagen kostet 777 Franken. *TL*

Weitere Informationen und Anmeldung: www.grischconsult.ch

LESEBAR

Historisch: «Ticino Foody»

■ Die Liebe zwischen dem Tessin und Grossbritannien beruht auf Gegenseitigkeit und hat eine lange Tradition. Einerseits wurde die Schweizer Sonnstube ab 1800 für zahlreiche briti-



sche «Upper-Class»-Reisende zu einem begehrten touristischen Ziel, dessen Schönheiten von zahlreichen bekannten Künstlern von der Insel in ihren Werken auch verewigt wurden. Unter ihnen auch der Maler William Turner mit «The Castles of Bellinzona». Und auf der anderen Seite suchten zahlreiche Tessiner Auswanderer in Grossbritannien ihr Glück als Hoteliers, Restaurateure und Küchenchefs. So zum Beispiel auch Carlo Gatti aus dem Bleinatal, der 1847 in London sein erstes Patisserie-Geschäft eröffnete und daraus ein gastronomisches Imperium gründete. Und sein legendäres «Gatti's Royal Adelaide Gallery» wurde später zum repräsentativsten Restaurant der Stadt. Der zweisprachige (italienisch und englisch) historisch-touristische Band «Ticino Foody» des Tessiner Journalisten Alberto Dell'Acqua bietet einen tiefen Einblick in die Geschichte des Tourismus im Tessin – und 60 Rezepte, welche die British-Tessiner Beziehung auch gastronomisch demonstrieren. Die Bedeutung dieser geschichtlich gewachsenen Beziehung für den Kanton Tessin wird im Vorwort nicht zuletzt auch von Dick Marty, Ständerat und Präsident von Schweiz Tourismus, unterstrichen. *MJP*

240 Seiten, 160 Fotos, 60 Rezepte, zweisprachig (italienisch/englisch) Edizioni Fontana, Lugano, ISBN 88-8191-193-0, 64 Franken

KURZ UND BÜNDIG

Flumserberg: 8er-Sesselbahn

■ Die Prodkaumbahnen Flumserberg planen den Bau einer kuppelbaren 8er-Sesselbahn. Die neue Hochleistungsbahn soll insgesamt 10 Mio. Franken Investitionen auslösen. Sie führt von der Terrasse auf Prodalp (1571 m) in sieben Minuten auf den Aussichtspunkt Prodkaumbahn (1939 m) und ersetzt damit zwei bestehende Anlagen. Die neue Bahn ist mit einer Beförderungskapazität von 4000 Personen pro Stunde ausgestattet. Der Betrieb soll bereits ab der Wintersaison 2006/07 aufgenommen werden, wie die Bergbahnen Flumserberg mitteilen. *TL*

Berner Oberland

Vorerst bleibt's bei 9 Destinationen

■ Die Tourismusdirektoren der neun Destinationen im Berner Oberland ziehen drei Jahre nach der Auflösung der regionalen Dachorganisation eine positive Bilanz. Eine weitere Stärkung versprechen sie sich vom Tourismusentwicklungsgesetz, das im April ins Parlament kommt.

Theres Lagler

Sind die neun Destinationen im Berner Oberland auf Kurs? Wo stehen sie drei Jahre nach der Auflösung der Dachorganisation «Berner Oberland Tourismus» (BOT)? Das wollten die beiden Zeitungen «Berner Oberländer» und «Thuner Tagblatt» eigentlich schon im Dezember wissen. Doch nur gerade das Diemtigtal – ausgerechnet jene Ferienregion, die sich keiner Destination angeschlossen hat – beantwortete den eingeschickten Fragebogen. Die Direktoren der neun Destinationen Alpenregion, Interlaken, Grindelwald, Wengen-Mürren-Lauterbrunnental, Thunersee, Lötschberg, Adelboden, Lenk-Simmmental und Gstaad holten ihren Part erst am letzten Dienstag an einer gemeinsamen Medienkonferenz nach.

Destination Lötschberg: Marketinggeld versechsfacht

Fazit: Alle sind sich einig, dass durch die Destinationsbildung die Arbeit professioneller geworden ist und die Marketinggelder gezielter eingesetzt werden. Um dies zu veranschaulichen, zog Jerun Vils, Direktor der Destination Lötschberg und Nachfolger von Roger Seifritz als Präsident des Vereins Destinationen Berner Oberland, einen Vergleich mit dem Nachbarkanton. «Im Wallis gibt es noch 164 Verkehrsvereine. Wenn ich an eine Kurdirektorenitzung nach Sion gehe, sitzen bis 40 Mitglieder am Tisch, im Berner Oberland sind es deren neun.» Der Strukturwandel bei den Oberländer Tourismusorganisationen sei damit grösstenteils vollzogen, so Vils. Zudem sei es beispielsweise in seiner Destination, die Kandersteg und



■ Die Kleine Scheidegg vor der Eiger-Nordwand. Umfragen zeigen immer wieder, dass die Jungfrau-Region die bekannteste Region des Berner Oberlands ist. Derzeit teilen sich noch mehrere Destinationen das Gebiet. *Foto: Swiss-Image*

das Oberwalliser Lötschental umfasse, die Marketingmittel zu bündeln und von 100 000 auf 600 000 Franken zu erhöhen. Roger Seifritz, Direktor von Gstaad Saanenland Tourismus, fügte ein anderes Erfolgsbeispiel aus seiner Region an. So habe sich Zweisimmen vor drei Jahren nur schweren Herzens der Marke Gstaad untergeordnet. Doch mittlerweile würden 90 Prozent der Buchungen für Zweisimmen über das Gstaad Direktreservationsystem abgewickelt und nur noch gerade 10 Prozent über das lokale Tourismusbüro, das nach wie vor existiere.

Aus 9 mach 6 oder 3: Der Strukturwandel geht weiter

Doch wieviele Destinationen verträgt das Berner Oberland überhaupt? Die FDP des Kantons Bern hielt an ihrer Delegiertenversammlung von letzter Woche fest, dass neun zu viel seien. Auch Roger Seifritz ist überzeugt, dass es eine weitere Konzentrationsbewegung rund um die starken Destinationen geben wird. Zurzeit seien aber die Unterschiede auf der Professionalitätsebene zu gross. «Wenn in einem Apfel ein Wurm drin ist, muss man den Wurm ja auch zuerst herausnehmen, bevor man den Apfel zu den andern legt.»

In welche Richtung die künftige Konzentration gehen könnte, zeigen bereits bestehende Kooperationen unter den Destinationen auf. So arbeiten drei Destinationen in der Marketingkooperation Jungfrau zusammen, die Alpenregion führt mit Interlaken Ge-

spräche über ein engeres Zusammengehen, und die Destinationen Lenk-Simmmental, Adelboden und Lötschberg gehören allesamt der Koordinationsgruppe 3DW an.

Bleibt auch künftig bestehen: Die Marke «Berner Oberland»

Ob all dem könnte fast die Marke «Berner Oberland» vergessen gehen. «Die wird nie verschwinden. Das Berner Oberland ist touristisch, vor allem aber geografisch ein Begriff», versichert Jerun Vils, der als Präsident des Vereins Destinationen Berner Oberland auch dafür Sorge tragen muss. Der Verein betreut die Internetseite www.berneroberland.ch und gibt eine Broschüre

heraus. Die Geschäftsstelle ist neuerdings nicht mehr bei der Volkswirtschaftskammer Berner Oberland angesiedelt, sondern bei Interlaken Tourismus. Sonja Thomann, Direktionssekretärin von Tourismusdirektor Stefan Otz, übernimmt die Aufgaben der Koordinationsstelle in einem Mandat von 20 Stellenprozenten. Das dürfte auch die Arbeit der Medienschaffenden erleichtern, die künftig Auskünfte zum Berner Oberland benötigen. «Ich kann sicher nicht Detailangaben zu den einzelnen Destinationen machen, aber bei der Informationsbeschaffung helfen», stellt Sonja Thomann in Aussicht. Und Tourismusdirektor Stefan Otz ist überzeugt: «Mit der neuen Anlaufstelle sind wir näher beim Geschehen.»

Neues Tourismusgesetz: Das Oberland steht dahinter

■ In Bezug auf das neue Tourismusentwicklungsgesetz, das in der kommenden Aprilsession im Kantonsparlament behandelt wird, ziehen die Destinationsleiter im Berner Oberland am gleichen Strick. Sie befürworten die Vorlage, die nach dem Prinzip «Mittelherkunft gleich Mittelverwendung» aufgebaut ist (siehe auch htr 26/04). Zentral dabei ist die Beherbergungsabgabe: Die insgesamt rund 3,8 Mio. Franken, welche die Hotellerie abhängig von den Logiernächtezahlen dem Kanton Bern jährlich abliefern, sollen neu zu 85 statt 67 Prozent in die Destinationen zurückfliessen. Im Berner Oberland führt das

vieleorts zu einer Verdoppelung der Geldmittel, die ins Marketing gesteckt werden können.

Einzelne Vertreter aus dem Oberland wie Peter Feuz, Direktor der Schilthornbahn, forderten zwar, dass die Gelder aus der Beherbergungsabgabe zu 100 Prozent zurückfliessen sollten. Tourismusberater Gody Küzli, der im Auftrag der Volkswirtschaftskammer Berner Oberland das Gesetz analysierte, hielt aber fest: «Es geht hier um das politische Gespräch. Wir sollten das Fuder nicht überladen. Sonst gibt es eine «Lex Oberland» aus dem kantonalen Tourismusentwicklungsgesetz.» *TL*



■ Jerun Vils ist überzeugt vom Destinationsmodell. *Foto: Theres Lagler*



FOKUS 15
Wein-Knigge | Die Schweizer Weinexpertin Chandra Kurt gibt önologische Tipps zu häufig gestellten Fragen.



FOKUS 17
Italien | Der Fremdenverkehr ist eine wichtige Einnahmequelle Italiens. Doch seit Jahren verliert die Branche an Terrain.



PLATTFORM 18
Ratgeber | Traumberuf Hoteldirektor oder Hoteldirektorin: Welcher berufliche Werdegang führt in nützlicher Frist zum Ziel?



Lifestyle-Symposium

Städte-Trend: Neues weckt Altes auf

■ «Trends in Lifestyle und Stadtentwicklung» und ihre Auswirkungen auf das Immobilien-Geschäft untersuchte ein Zürcher Symposium. Der Wiener Trendforscher Christian Mikunda stellte die Verbindung zur «Erlebnis-Ökonomie» und zur Hotellerie her.

Karl Josef Verding

Christian Mikunda berät unter anderem die Migros. Der Entwurf ihres Berner Projekts Westside sei wie ein Körperglied: es strecke «der Schweiz die Hand aus». Solche «Lebensräume der Erlebnis-Ökonomie» in der Stadt benötigen laut Mikunda für ihren Zusammenhang eine «Konzept-Linie»: eine «Klammer», einen «roten Faden», der den «Ort als Ganzheit» erscheinen lässt – in diesem Fall als «die Hand».

Eine Klammer sei aber auch im viel kleineren Massstab denkbar. Zum Beispiel der Concierge in einem Hotel könne eine solche darstellen: mit seiner Ausstrahlung und durch seine Personalisierung der Dienstleistungs-Qualität des Hauses. Was die Gestaltung von Hotels betrifft, so seien «Spannungsachsen» mit einer «Vordergrund-Hintergrund-Spannung» wichtig. Im Hotel Le Meridien in Wien sei die Spannungsachse sogar als gestaltete Linie in den Boden eingelassen. – Wichtig, so Mikunda, werde die Thematisierung mit Design, die auch in einem Image-Kontrast von Alt und Neu bestehen könne, wie etwa im Wiener Museumsquartier (siehe Bild): «Neues weckt Altes auf.»

Mikunda betonte: «Erlebnisse sind nicht planbar, aber optimierbar.» Die «Erlebnis-Ökonomie» sei «heute keine Kulissenwelt mehr». Die «Erlebnisgesellschaft heute» sei «sehr erwachsen, sehr hochwertig, und sehr europäisch».

«Es sieht so aus, als ob gerade Shopping- und Urban-Entertainment-Malls gegenwärtig renditeversprechend erscheinen, entsprechend geplant und realisiert werden, und die Frage dann lautet, mit welchen gestalterischen und psychologischen Mitteln Nachfrager



■ **Nachleben im Museumsquartier.** Im Auftritt (www.mq.wa) und den Bautrakten und -teilen vereint Wiens Museumsquartier Altes und Neues: Haupthof mit Kunsthalle Wien, Halle E+G (ex-Winterreitschule), Fischer-von-Erlach-Trakt. Foto: Rupert Steiner

«Es gibt kein Rezept»

■ «Es gibt für Stadtentwicklung kein Rezept. Jeder Zugang zum Ort ist ein eigener», betonte Pierre de Meuron vom Basler Architekten-Duo Herzog & de Meuron – das seine vorerst letzte Tochtergesellschaft in China lanciert hat – am Zürcher Symposium. De Meuron zeigte als Beispiel den eigenen Umbau der Londoner Tate Modern Gallery: Dem Gebäude sei trotz der neuen, modernen Elemente seine Geschichte, seine Kraft gelassen worden. Letztes Jahr kamen mehr als 4 Mio. Besucher. London wurde davon ausgehend auf der Südseite der Themse nach Osten hin neu entwickelt. *KJV*



■ **Christian Mikunda.** «Erlebnisse sind optimierbar.» Foto: zvg

Zürich: Trend oder Plan?

■ «Public-Private-Partnerships» als «kreative Motoren» für die Entwicklung der Stadt Zürich würdigte Franz Eberhard, Direktor des Zürcher Amtes für Städtebau, in seinem Vortrag am Lifestyle-Symposium. Es gehe um «die richtige Balance zwischen dynamischen und stationären Stadtteilen». Allerdings stelle sich die Frage, «ob Lifestyle direkt in die stadtplanerische Arbeit einfließen sollte, oder ob eine längerfristige Sicht ohne Berücksichtigung von Trends wichtiger ist». Eberhards Fazit: «Optimal wäre es wohl, wenn eine langfristige Perspektive möglichst viel Lifestyle erträgt.» *KJV*

für den damit propagierten «Lifestyle» gewonnen werden können.» So kommentierte Daniel Lehmann Pollheimer, Teilnehmer am Symposium, die Veranstaltung gegenüber der htr.

Teilnehmer-Kritik: «Frage nach Sinn fällt ausser Betracht»

«Die Frage, welche Lebensstile in welcher Hinsicht sinnvoll und damit zu fördern sind, im Bezug auf die Zukunft oder eine nachhaltige Entwicklung, fällt dabei völlig ausser Betracht», meinte Daniel Lehmann Pollheimer. Er ist Projektleiter beim Basler Unternehmen ecos, das unter anderem eine Nachhaltigkeitsanalyse für die UBS-Ökofonds «UBS Eco Performance» und «UBS Future Energy» erstellt hat.

«Die Umsetzung von Lifestyle-Trends in die städtebauliche Entwicklung ist fließend und selbst ein Trend», lautet die Meinung eines anderen Teilnehmers, und zwar Ralph Homberger von der Rhombus Bindella AG in Zürich – der von Daniel Plüer und Rudi Bindella gegründeten Unternehmung für Immobilien-Dienstleistungen. Hombergers Beispiel: «Die Restauration in Zürich hat in den letzten Jahren zunehmend die Boulevard-Bewirtung entdeckt. Die Ausenstrahlung wird nicht mehr so arg limitiert.»

Strategie-Standards für das Immobilien-Management

Es war das sechste Symposium der «Group of 15». Führende Schweizer Unternehmen, von der Post bis zum CS Immobilien Leasing und der Group Real Estate Switzerland der UBS, wollen hier Strategie-Standards für das Immobilien-Management setzen. Präsident ist Paul Herzog, Head of Facilities Management bei Hoffmann-La Roche in Basel. Ziel ist die interdisziplinäre Sicht auf die Immobilienbranche, zugunsten besserer Frühwarnsysteme und -indikatoren. «Die Thematik, die sich heute aufdrängt», ist es gemäss Paul Herzog, bei der Konzeption von Bauten «besser emotionale Wege zu gehen», um so die «Austauschbarkeit» der Immobilien hinter sich zu lassen.

Wolfsburg

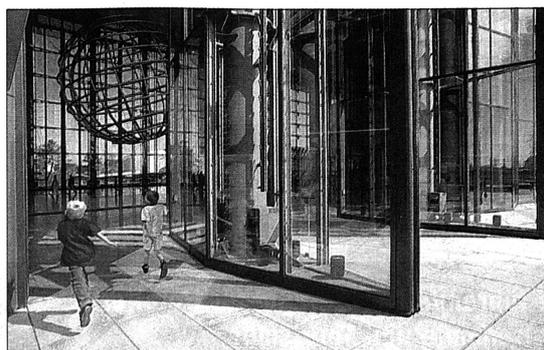
Die Autostadt finanziert nun den Tourismus

■ Vor gut sechzig Jahren wurde Wolfsburg gegründet und erlebte seinen Aufstieg dank dem Volkswagen. Inzwischen gibt es die Wolfsburg AG, die mit Kapital vom Autokonzern – Idealfall von Partner-Finanzierung des Tourismus – die Stadt zum City-Resort machen soll.

Karl Josef Verding

Die Wolfsburg AG, die mit Beginn des neuen Jahrtausends und Kapital von Volkswagen lanciert wurde, hat in der Stadt 240 Unternehmensgründungen gefördert, von denen nur noch 20 in das Umfeld der Automobil-Herstellung gehören. Jetzt arbeitet sie laut Vor-

standsmitglied Klaus Dierkes, Referent am Zürcher Lifestyle-Symposium, an einer «Erlebniswelt», die ganze Stadtquartiere umfasst und über Volkswagens «Autostadt» mit ihren Automarken-Pavillons von «Volkswagen» bis «Lamborghini» hinausgeht. In die Erlebniswelt werden 450 Mio. Euro (702 Mio. Franken) investiert. Als erstes Projekt wurde die Stadion-Arena realisiert. Es folgen zwei Konzertsäle, ein Hotel, Wohnungen und eine verbindende Plaza, sodann ein Multidome-Komplex mit Indoor-Skiarena. Erstens soll die «Erlebniswelt» einer Steigerung der Standortqualität Wolfsburgs dienen. Zweitens soll Wolfsburg zu einer Tourismus-Destination werden und dadurch Umsätze im Übernachtungs-Gewerbe und in der Gastronomie generieren. Die Hotellerie soll von 1000



■ **Erlebnis Architektur in der Autostadt.** Im Nordosten Wolfsburgs entstand ein Stadtteil mit Grossbauten, Pavillons, Wasserstrassen, Seen, Marktplätzen. Foto: zvg

auf 11 000 Hotelbetten wachsen. Zwei bis zweieinhalb Millionen Besucher jährlich statt bisher eine Million sollen zum Freizeit-Vergnügen anreisen.

Partner-Finanzierung durch Volkswagen und Banken

Das Kapital dafür kommt nicht mehr nur vom Volkswagen-Konzern. Die Welle der von der Wolfsburg AG initiierten und begleiteten Unternehmensgründungen hat Geschäftsbanken angezogen, die nun auch für die Finanzierung der «Erlebniswelt» mit Hotellerie und Gastronomie zur Verfügung stehen. Zu den Zeiten der Volkswagen-Monokultur gab es in Wolfsburg gar keine Banken, da sich das Unternehmen seine Investitionsmittel auf dem internationalen Kapitalmarkt besorgte.

Die erste Adresse für Insider.

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

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

FLYER
Innovation in Mobility



Ja, ich bestelle die *hotel+tourismus revue*:

- Schnupperabo, Fr. 25.- (10 Ausgaben)
- Jahresabo, Fr. 145.-
- 2-Jahresabo, Fr. 255.-

Name: _____ Vorname: _____

Firma: _____ Tel. tagsüber: _____

Strasse/Nr. _____

PLZ/Ort: _____ E-Mail: _____

Ich nehme nur an der Verlosung teil.
Teilnahmebedingungen: Das Angebot ist für Neuabonnenten bis Ende 2005 gültig. Mitarbeitende von *hotelleriesuisse* sind nicht teilnahmeberechtigt. Die Ziehung des Gewinners/der Gewinnerin (Elektrobike Fr. 4000.-) erfolgt Ende 2005 resp. monatlich (Ausflug*). Über die Verlosung wird keine Korrespondenz geführt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. *Veranstalter ist die Firma BikeTec, die *hotel+tourismus revue* übernimmt keine Haftung.

Coupon ausfüllen und einsenden an:
hotel+tourismus revue, Abo-Service, Industriestrasse 37, 3178 Bödingen

Abonnieren:

Tel.: 031 740 97 93

Fax: 031 740 97 76

abo@htr.ch, www.htr.ch



htr

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

Weisswein

Die Loire setzt auf den «Chenin»

■ Im Loiretal wird auf 70 000 Hektaren Wein angebaut, davon 60 Prozent Weisswein, von Sancerre bis Muscadet. Neben Sauvignon und Melon de Bourgogne bleibt der Chenin Blanc die vielseitigste Rebsorte. Noch mehr Chenin wird in Südafrika angebaut.

Pierre Thomas

In Anjou-Saumur werden aus Chenin trockene Weine produziert, in Vouvray und Montlouis Schaumweine, geschmeidige, aber auch unklassierbare, halbtrockene oder likörartige Trockenbeerenauslesen, oder in günstigen Jahren der «Botrytis». Nach dem Oenologen und Loire-Kenner Christian Asselin kommt das «Trauben-Multitalent» ursprünglich aus dem spanischen Baskenland. Über die Pyrenäen gelangte der wenig ausdrucksstarke, aber dank hohem Säuregehalt sehr lagerfähige Weisswein in die Vendée und ins Loiretal. Im 10. Jahrhundert hiess er bei Mönchen in Saumur «Plant d'Anjou» oder «Plant de Brèze» und in der Touraine «Pineau de Loire», bevor der Schriftsteller Rabelais (Gargantua, 1534) ihn als «Chenin» bezeichnet.

An der Loire testet man mit zweiteiliger Degustation

Aus Frankreich vertriebene Hugenotten bauten die ersten Chenin-Reben in Südafrika an, wo es heute zweimal mehr gibt als im Loiretal. Der dort unter dem Namen «Steen» bekannte Chenin ist schwer und alkoholreich, und er lässt sich brennen. Er ist als trockene Version so erfolgreich, dass «der Chenin von der Neuen Welt aus neu lanciert wird», so der Exportleiter der Caves de la Loire, Nicolas Wein-



■ Der «Chenin» ist die Rebsorte der Loire. Entlang der Loire wird auf 70 000 Hektaren Wein angebaut, vor allem für Weisswein. Wieder im Kommen ist die Rebsorte «Chenin» – nicht zuletzt aufgrund ihrer Vielseitigkeit.

Foto: zvg

mann. Neuseeland, Mexiko und exotischere Länder wie Indien und Thailand folgen dem Beispiel Südafrika.

Statt mit einem Wettbewerb testet man die Chenins an der Loire lieber mit einer zweiteiligen Degustation. Rund 50 Degustierer, zu zwei Dritteln Franzosen, degustieren zuerst völlig frei und beschreiben die Chenins im zweiten Teil nach einem Raster, das «objektive

Stilkriterien» und den «Ausdruck» nach neun Kategorien von spritzig bis likörartig herausarbeitet.

Diese eigenwillige Methode könnte auch die Schweizer inspirieren, die sich mit der Analyse ihres Chasselas und Pinot noir schwer tun, wie am «Mondial du Pinot noir» in Sierre deutlich wurde, wo stark voneinander abweichende Resultate keine klare Interpretation

zulassen. Der Chenin kann sich allerdings der Diskussion um seinen Charakter nicht entziehen.

Die Weinbauern vor Ort, wie etwa Romain Guiberteau aus Saumur, 32, nehmen kein Blatt vor den Mund: «Der Chenin ist die grosse Rebsorte der Loire, aber Rasseweine ergibt er nur unter 5000 Flaschen pro Hektar». Bei kleinen Erträgen kann der Chenin Blanc im

Holzfass ausgebaut werden, was ihn zusammen mit der hohen Säure äusserst langlebig macht. Gute Süssweinsteher wissen das.

Qualitäten je nach Jahrgang sehr unterschiedlich

Die Degustation von Weinen der «Domaine Huet» in Vouvray ist eine Offenbarung: Nach einem 2002er und einem halbtrockenen, komplexen und mineralischen «Le Mont», den Noël Piguet von der 35-Hektar-Domaine als «Vouvray-Archetyp» qualifiziert, sind die Jahrgänge 2003 und 2004 völlig anders. 2003 brachte mächtige, reiche, süsse – nicht halbtrockene – Weine hervor, mit konzentrierten Aromen bei den Trockenbeerenauslesen wie auch bei den «ersten Lesen» von Ende September.

Die Domaine der Familie Champalou

■ Auf der ausschliesslich mit Chenin bepflanzten 20-Hektar-Domaine der Champalou in Vouvray sind überall Frauen am Werk: Mutter Catherine stammt aus einer Winzerfamilie, eine der Töchter war als Diplom-Oenologin in Neuseeland, Südafrika und im Languedoc und geht bald nach Kalifornien. Ihre fürs Kommerzielle zuständige Schwester steht vor einem Praktikum bei einer Kellerei in London, und Didier Champalou betreute am Tag unseres Besuchs eine Praktikantin bei der Diplomarbeit. Das ganze Vouvray-Sortiment der Champalou ist von seltener Eleganz, 2002 ebenso wie 2003. Am edelsten die «Cuvée CC» von 2003, eine Trockenbeerenauslese (180 g Zucker und 10,5% Vol. Alkohol) und sechste dieser für die besten Jahrgänge reservierten Cuvée in 20 Jahren (frühere: 1989, '90, '95, '96, '97). PT

Oenologische Tipps

«Grundsätzlich entscheidet der Gaumen»

■ Wie lange darf man eine offene Weinflasche stehen lassen, wann ist ein Wein trinkreif, und welchen Wein wählt man am besten zu welchem Essen? Dies ein paar häufige Fragen, zu denen es allgemein gültige Antworten gibt. Ein Kurz-Knigge für den Service.

Chandra Kurt

Das Handling mit Wein erfordert vom Servierpersonal in der Gastronomie Spezialwissen. Dabei hat sich die Weinkultur wie die Weine selbst in den letzten Jahren stark geändert. Hier die Antworten auf fünf oenologische Standardfragen:

Muss Wein dekantiert werden?

Dekantieren macht in drei Fällen Sinn: – Erstens: Man hat es mit einem gerbstoffreichen und verschlossenen Wein zu tun, dessen Frucht nicht so recht in den Vordergrund rücken will. Durch das Dekantieren fügt man dem ganzen Flascheninhalt Luft hinzu, was zur Folge haben kann, dass der Wein «aufwacht» und sich mehr entfaltet. Hat man es aber mit einem qualitativ minderen Wein zu tun, dessen Gerbstoffe unreif sind, hilft auch Dekantieren nicht viel. Es sei aber gesagt, dass heute – im Gegensatz zu noch vor zehn Jahren – die meisten Alltagsweine (Kauf-

preis zwischen Fr. 7.– und Fr. 15.–) trinkreif auf den Markt kommen. Diese dekantiert man nicht, ausser... siehe unter drittens.

– Zweitens: Man hat es mit einem alten Wein zu tun, der bereits einen Satz aufweist. In diesem Fall dekantiert man den Inhalt vorsichtig, damit der Satz in der Flasche zurückbleibt. Die Gefahr besteht aber, dass sehr reifer Wein durch den Luftkontakt innert Kürze noch reifer wird, was sich negativ auf den Genuss auswirken kann.

– Drittens: Man hat einfach Freude, den Wein aus der Karaffe zu servieren. Zum Weingenuss gehören auch Rituale, und wenn sie dazu beitragen, dass man mehr Freude am Wein hat, soll man ihnen treu bleiben.

Wie wählt man den passenden Wein zum Essen aus?

Auch wenn diese Frage ganze Bände füllt, gibt es eine einfache Faustregel: Wichtig ist, dass darauf geachtet wird, dass sowohl Essen wie auch Wein in ihrer Eigenheit gleichberechtigt sind, dass heisst gleich stark sind. Die eine Komponente, darf die andere nicht dominieren. Es geht daher beispielsweise nicht, dass man ein Eglifilet an einer Buttersauce mit einem kräftigen Bordeaux geniesst, zumal der Wein die ganze Aufmerksamkeit für sich in Anspruch nehmen würde. Kräftiges Essen verlangt nach kräftigen Weinen, genauso wie leichtes Essen nach leichten Tropfen. Fisch und Rotwein? Auf jeden

Fall. Denn nicht die Farbe ist ausschlaggebend für das Gelingen der geschmacklichen Harmonie, sondern das Aroma und die Konzentration des Weins.

Wie lange kann man Weine lagern?

Das hängt von ihrer Komplexität ab. Leichte Weine, mit wenig Gerbstoffen und wenig Säure, kann man weniger

lang lagern als körperreiche mit kräftigen Gerbstoffen. Sie sollten innerhalb von ein bis zwei Jahren getrunken werden. Man kann auch davon ausgehen, dass je kürzer der Zeitabschnitt zwischen Ernte und Verkauf, desto schneller der Wein zu geniessen ist. Reift der Wein hingegen erst einmal ein paar Jahre in Barriques und dann in der Flasche, bis er beispielsweise 4 Jahre nach der

Ernte lanciert wird, kann man ihn sicher für dieselbe Zeitspanne lagern, wenn nicht sogar um einiges mehr.

Wie weiss man, wann ein Wein trinkreif ist?

Grundsätzlich entscheidet nur der eigene Gaumen, wann man den Wein am liebsten hat. Daher immer wieder einmal eine Flasche probieren. Lieber alle etwas zu früh genossen haben, als den Wein veralten lassen. Weiter kann aber noch gesagt werden, dass heute rund 80 Prozent aller Weine bereits trinkreif auf den Markt kommen. Nur ganz exklusive und teure Flaschen verlangen noch nach Lagerung. Auch die Top-Bordeaux haben sich im Stil etwas geändert. Sie können wohl nach wie vor über Jahre gelagert werden, sind aber bereits in jungen Jahren zugänglich.

Wie lange bleibt der Inhalt einer offenen Weinflasche geniessbar?

Das hängt von der Komplexität des Weines ab. Leichte Rotweine und die meisten Weissweine halten sich in der Regel nur einen Tag. Am besten Zapfen drauf und in den Kühlschrank stellen. Das gilt auch für die Rotweine. Ist ein Wein komplexer und gehaltvoller, kann er auch zwei, drei Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Bei anfangs sehr verschlossenen und tanninreichen Weinen kommt es sogar vor, dass sie am nächsten Tag besser schmecken, da sie Zeit hatten, sich zu entfalten.



■ Was macht man mit der angebrochenen Flasche? Das hängt ganz vom Wein ab. Tanninreiche Weine können am nächsten Tag sogar besser schmecken. Foto: htr

Tourismus-MBA – Sprungbrett ins Spitzenmanagement




salzburg.management GmbH
UNIVERSITY OF SALZBURG BUSINESS SCHOOL

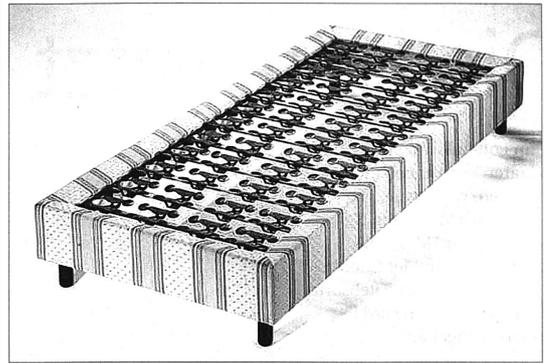
EIN UNTERNEHMEN VON REPUBLIK ÖSTERREICH • LAND SALZBURG • WÜSTENROT
UNIVERSITÄT SALZBURG • MANAGEMENT ZENTRUM ST. GALLEN, SCHWEIZ

Am 18. April 2005 startet der «Int. Executive MBA für Tourismus und Freizeitmanagement der University of Salzburg Business School» in den zweiten Jahrgang. Veranstaltungsorte dieses speziell für die Tourismus- und Freizeitwirtschaft konzipierten MBAs,

der berufsbegleitend absolviert wird, sind Salzburg, St. Gallen, Bozen und Vancouver. Der intensive Wettbewerb der Destinationen und die starke Marktsättigung fordern von touristischen Unternehmen verstärkte Innovation und Produktentwicklung.

«Persönliche Qualifikation und Professionalität im Management werden demnach immer häufiger zum Erfolgsfaktor im Wettbewerb der Regionen», so Prof. Dr. Harald Pechlaner, Lehrgangleiter des MBA. Das postgraduale Studium wird zweisprachig absolviert, sehr gute Kenntnisse in Deutsch und Englisch sind erforderlich. Voraussetzung für die Teilnahme ist eine mindestens vierjährige einschlägige Berufserfahrung im Managementbereich oder ein akademischer Abschluss plus Berufspraxis. Anmeldungen für den in Kürze startenden Lehrgang werden noch entgegengenommen.

Salzburg Management GmbH
University of Salzburg
Business School
Mag. Barbara Klingsbigl
Telefon +43 (0) 662 / 2222-2135
Fax +43 (0) 662 / 2222-2900
www.smb.s.at



Frischauf – Innovative Boxspringbetten

Vor rund sechs Jahren entwickelte Frischauf das erste «LGA-zertifizierte Boxspringbetten-System» mit Qualitätszertifikat und 5 Jahren Vollgarantie auf Material und Verarbeitung. 2005 wird der Bettenspezialist wieder neue Akzente setzen. In Zusammenarbeit mit der Firma Lattoflex und dem Industrie-Designer Prof. Luigi Colani (zuständig für die Entwicklung neuer Flügeltypen) wurde jetzt das innovative Boxspringbett kreiert. Das neue Bettensystem basiert auf dem Zusammenspiel von patentierten Flügel-Elementen und Trägerprofilen. Die (Swing)Flügel

sind so konstruiert, dass sie sich durch ihre Flexibilität in allen Richtungen der Körperkontur anpassen (Multi-Torsionsfederung). Durch die Vielzahl von direkt einwirkenden Auflagepunkten wird der ganze Körper ergonomisch gelagert und die Wirbelsäule entlastet. Darüber hinaus wird es ebenfalls allen gängigen Matratzentypen gerecht, die mit kochfesten und abnehmbaren Bezügen geliefert werden.

Frischauf
D-42283 Wuppertal
Telefon 0049 202 / 280 41 0
www.box-swing-betten.de

Campari Schweiz – Grand Marnier erhält Familienzuwachs

Die Campari Schweiz AG freut sich, seit Anfang Jahr den weltweit einzigartigen Grand-Marnier-Liqueur zu distribuieren. Der Grand Marnier Cordon Rouge – das Original basierend auf erlesenen Cognacs und Essenzen exotischer Bitterorangen – ist der bekannteste und am weitesten verbreitete französische Liqueur der Welt.

Alle zwei Sekunden wird weltweit eine der charakteristischen Flaschen verkauft. Die erlesene und ungewöhnliche Zusammensetzung, der einzigartige Geschmack sowie die charakteristische Flaschenform mit dem roten Band und dem traditionellen Siegel sind seit deren Erfindung im Jahre 1880 unverändert geblieben. Der Genuss von

Grand Marnier ist vielfältig: pur, on the rocks, als Premium-Zutat in Cocktails, als feiner Kaffeezusatz (French Coffee) und nicht zuletzt in delikaten Desserts.

Campari Schweiz AG
Postfach 2157
6302 Zug
Telefon 041 768 09 68
www.campari.ch



Heineken – Der Calanda-Steinbock blickt stolz in die ganze Schweiz

Calanda ist die Schweizer Biermarke mit starker Verwurzelung im Bündnerland. Seit 225 Jahren wird Calanda dort aus reinem Bergquellwasser gebraut. Ab heute kann dieses Qualitätsbier in der ganzen Schweiz genossen werden, denn Heineken wird Calanda zur nationalen Marke aufbauen. Calanda ist die ideale Ergänzung zu Heineken, um sowohl im Standard- als auch im Premiumsegment national erfolgreich zu sein. Im Bereich Innovationen bietet Heineken heute das alkoholfreie Calanda Senza zum Degustieren an. Ebenfalls als Neuheit wurde Calanda Mezza präsentiert, ein alkoholfreud-

zertes Bier, das ideal auf neue Konsumgewohnheiten passt. Im November wurde das Calanda Aqua lanciert, ein Bergquellwasser, welches den Konsumenten die Möglichkeit gibt, das hervorragende Wasser zu geniessen, aus dem Calanda gebraut wird. Jedes Calanda-Produkt trägt stolz den roten Steinbock. Neuerdings schaut dieser nach vorne und sieht dabei nicht nur das Alpenpanorama des Bündnerlandes, sondern die ganze Schweiz.

Heineken Switzerland
Haldenstrasse 69
8401 Winterthur
www.heineken.ch

htr ANZEIGEN

Liquidation von 4 Nannini-Cafés

Am Dienstag, 15. Februar 2005 findet an der Werkstrasse 43 in 8630 Rüti (ZH) von 10.00 bis durchgehend 17.00 Uhr die grosse Inventarliquidation von insgesamt 4 Nannini-Cafés/Restaurants statt.

Zum Verkauf stehen sämtliche Küchenmaschinen und -Einrichtungen. Das Inventar ist erst zwei Jahre alt und befindet sich in bestem Zustand. Verkaufspreis ca. 30 bis 40% des Neupreises.

Verkauft werden unter anderem:

- Kaffeemaschinen und -Möhlen der Marke Cimbali
- Abwaschmaschinen, Gläserwaschmaschinen
- Kühlgeräte wie Plus- und Minus-Kühlschränke einfach- und doppeltürig, Unterbaukühler, Kühlvitriolen von 2 bis 3,5 m Länge (auch für Konditoreien und Metzgereien geeignet), Glacevitriolen, Kühlraumboxen (diverse Grössen von Länge 1,2 bis 8,6 m, Breite 2 bis 2,5 m, Höhe 2,35 m – begehbar)
- Wärmeschränke, Combi-steamer, Salamander, Pastakoche, Induktionsplatten, Aufschnittsmaschinen
- Arbeitstische, Regale und Schränke aus Chromstahl
- Stühle (Esche Mahagoni gebeizt, italienisches Design) sowie Stühle und Tische für Gartencafés
- Glacerohstoffe der Marke Stella (ca. 2.5t Paste, ca. 300 kg Pulver, einwandfrei verpackt, diverse Aromen, Verkaufspreis 50% des Neupreises)
- Viel Verbrauchsmaterial und Kleininventar wie Gastroschalen, Styropor-Kühlboxen etc.

und vieles mehr...

Die 200m² grosse Verkaufsfläche befindet sich im Gebäude der Meyer Cargo AG. Der Weg von der Autobahn ist mit VNB ausgeschildert. Ausfahrt Rüti Süd (Rapperswil) benutzen. Parkplätze und Verladerrampen vorhanden.

Besichtigen – Bezahlen – Mitnehmen

Eine detaillierte Preisliste und weitere Informationen zum Verkauf finden Sie im Internet unter www.vnb.ch

VNB Beratungen, Eichwiesstrasse 9, 8630 Rüti (ZH)
Tel. +41 55 260 24 40 / Fax 41 E-Mail itlgen@vnb.ch

Euro – Fälschungen ? Nie mehr!

Europa wird momentan von Euro-Fälschungen überschwemmt.

Mit Evison schützen Sie sich und können auch grosse Euronoten akzeptieren.

Informationen und Bestellungen unter www.eurosave.ch

DRIESSEN
REPAIR + SUPPORT

Tel. 01 300 13 38 – Fax 01 300 13 39



EVISON DT
Desk Top version

Zu verkaufen

(wegen Outsourcing)

1 Mänge Miele HM 210-33
1 Extraktor Waschmaschine Dubix, 25 kg
Fabrik-revidiert. (380 V / 18 kW)

Günstige Konditionen.

Appartheil DALA

Geschwister Loretan, Kurparkstrasse 15
CH-3954 Leukerbad / VS - (1401 m. ü. M.)
Tel. 027 472 23 00, Fax 027 472 23 01
info@dala.ch – www.dala.ch

165300/20273

Aus Pub-Liquidation zu verkaufen:

- 7 Barhocker, 7 Stühle, 2 Hocker
- 1 Aufschnittmaschine «Berkel»
- 1 Abwaschmaschine «Hildebrand»

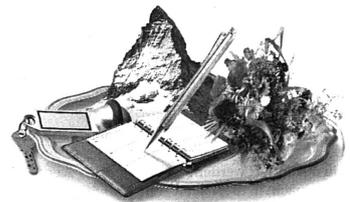
Getränke EK-Preis Fr. 1500.–
(Whisky, Wodka, Liqueurs usw., kein Anbruch).

Alle Artikel sind in gutem Zustand.
Infos unter Telefon 078 841 46 01

165306/431085

Mehr brauchen Sie nicht.

Die htr stellen revue bietet jede Woche den grössten Stellenmarkt der Branche. Hier finden Sie die besten Fachkräfte.



Inserieren und Abonnieren:

Tel.: 031 370 42 42,

Fax: 031 370 42 23

insertat@swisshotels.ch,

www.htr.ch



htr

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

Italien

Die Tourismuskurve zeigt nach unten

Der Tourismus ist eine der wichtigsten Einnahmequellen Italiens. Doch seit Jahren verliert die Branche unseres südlichen Nachbarn an Terrain. Auch letztes Jahr hat sie starke Einbussen erlitten. Dem nationalen Fremdenverkehrsverband ist das Budget gekürzt worden.

Gerhard Lob

Die genauen Zahlen für das soeben abgelaufene Jahr liegen noch nicht vor. Doch schon jetzt ist klar: Auch 2004 hat Italiens Tourismusindustrie erneut starke Einbussen erlitten. Zwischen 2000 und 2003 ist die Zahl ausländischer Touristen in Italien gemäss Angaben des Instituts für politische, soziale und wirtschaftliche Studien in Rom (Eurispes) bereits um 3 Millionen zurückgegan-

gen. Der erwirtschaftete Umsatz in der Branche sank in dieser Zeitspanne um 4 Milliarden Euro. Konkret heisst dies: Im Jahr 2003 zählte man 64,9 Millionen Touristen aus dem Ausland, gegenüber 65,5 Millionen im Vorjahr. Der Rückgang ist schleichend, aber konstant. Dabei verkürzt sich auch die Aufenthaltsdauer der Gäste und die Pro-Kopf-Ausgaben pro Tag gehen zurück. Noch negativer prognostizierte Eurispes im vergangenen November die Entwicklung 2004. Zu erwarten sei eine Einbusse von 10 Prozent gegenüber dem Vorjahr. Dies bedeutet ein Schwund von weiteren 4 Millionen Besuchern.

Die Angaben aus Italien sind jedoch widersprüchlich. Laut dem Nationalen Fremdenverkehrsverband (ENIT) hat sich der Tourismus im Jahr 2004 einigermassen gehalten. Die Region Veneto (mit Anziehungspunkten wie Venedig und Verona) spricht ebenfalls von einem akzeptablen Ergebnis. Das Institut

Eurispes spricht hingegen von einer «der stärksten Krisen der Tourismusindustrie in den vergangenen Jahren». Betroffen seien alle Sektoren und Regionen, ob Badedestination oder Kunststadt. Ligurien habe einen Verlust von 30 Prozent an Besuchern aus Deutschland, Österreich und der Schweiz zu beklagen, Kampanien allein 30 Prozent an Gästen aus der Bundesrepublik Deutschland.

Was sind die Gründe für diese Entwicklung? Angeführt werden von Eurispes die hohen Preise für Übernachtungen, die explodierten Preise in Bars und Restaurants und an Stränden, ein Mangel an Präsenz internationaler Hotelketten, die reglementierend auf die Preise wirkten, veraltete und überholte Hotelstrukturen, das Fehlen von spezifischen Angeboten für Familien und Gruppen und die starke Konkurrenz von Billigerien-Ländern. Schliesslich werde das Gastgewerbe durch die Mehrwertsteuer bestraft. 10 Prozent sind es für die Branche in Italien. Griechenland kennt 8 Prozent, die Schweiz und Luxemburg sogar nur 3,5 beziehungsweise 3 Prozent. Als Trostpflaster wird immerhin gewertet, dass die Präsenz der US-Amerikaner trotz der Dollar-Schwäche konstant blieb. Rom, Florenz und Venedig befinden sich nach wie vor unter den 10 Top-Städte-destinationen der Amerikaner.

Bis zu 6000 Arbeitsplätze gefährdet

Die negative Entwicklung der Tourismusbranche stellt einen grossen gesamtwirtschaftlichen Faktor für Italien dar. Immerhin 12 Prozent des Bruttoinlandsprodukts wird durch den Tourismus generiert, 12,5 Prozent aller Beschäftigten sind im Tourismus tätig. In der Hotellerie seien 6000 Arbeitsplätze gefährdet, analysiert das Forschungsinstitut. Italien müsse damit rechnen, auch in



Ferienland Italien. Während in Italien die Feriengäste gesamthaft zurückgehen, ist Venedig nach wie vor eine stark nachgefragte Destination. Foto: Daniel Stampfli

Italienische Analyse: Die Schweizer als Frischluftliebhaber

Der nationale italienische Fremdenverkehrsverband ENIT hat in einem Dokument seine Strategien und Ziele für das Jahr 2005 und die weltweit wichtigsten Märkte festgelegt. 22 Länder oder Regionen, von Argentinien bis Ungarn, werden analysiert und auf ihr touristisches Potenzial gecheckt. Im Jahresprogramm (im Internet abrufbar als «Programma esecutivo annuale 2005» auf www.enit.it) nachzulesen ist unter anderem, dass die Schweizer viel verdienen sowie gerne und viel verreisen. Sie reisen vor allem äusserst unabhängig. 80 Prozent aller Reisen von Eidgenossen werden ohne Hilfe eines Reisebüros organisiert. Die Schweizerinnen und Schweizer reisen sehr gerne in ihrem eigenen Land. Wenn sie den eigenen Staat verlassen, zieht es sie vorab-

ins europäische Ausland (zirka 86 Prozent aller Auslandsreisen). Allerdings ist die Zahl der Schweizer, die nach Italien reisen, rückläufig. In ihren Reisezielen lockt es die Schweizer zugleich immer häufiger nach Mittel- und Südtal. Wie wollen die Italiener wieder vermehrt Schweizer in ihr Land zum Urlaub holen? Erfolg versprechend scheinen vor allem Angebote im Outdoor-Bereich. Beispielsweise Wanderungen in Verbindung mit gastronomischen Erlebnissen oder Übernachtungen in Schlössern und Burgen. «Der Schweizer Markt muss hinsichtlich des Angebots auf Aktivitäten in der Natur sowie Abenteuer-Unternehmungen besser untersucht werden. Denn der Schweizer ist ein Frischluftliebhaber, der Wanderungen und sportliche Aktivitäten mag», heisst es im Bericht. GL

den nächsten Jahren weitere Anteile am internationalen Reisemarkt zu verlieren.

Problematisch in Italien ist zudem, dass die Mittel für Promotion stark zurückgefahren werden. Der Staatsbeitrag zum Budget des nationalen Fremdenverkehrsverbands (ENIT) sank zwischen 2002 und 2004 um 30 Prozent, von 34,6 auf 24,2 Mio. Euro. Parallel ging

so auch das Gesamtbudget des ENIT von 42 Mio Euro auf 32 Mio Euro zurück. Dabei verschluckt die Verwaltung dieses Apparats allein schon 60 Prozent der zur Verfügung stehenden Mittel. Zum Vergleich: Die Regionen und autonomen Provinzen haben zusammen 266 Mio. Euro in touristische Promotion und PR gesteckt.

Piergiorgio Togni

«Wir möchten Emotionen vermitteln»

Italien hat in den letzten Jahren an Anziehungskraft verloren und zählt immer weniger Touristen. Piergiorgio Togni, Generaldirektor des nationalen italienischen Fremdenverkehrsverbandes ENIT mit Sitz in Rom, nimmt Stellung zu dieser Entwicklung.

Gerhard Lob

Die Zahl der Touristen in Italien ist rückläufig, vor allem in den Sommermonaten 2004 gab es einen regelrechten Einbruch. Wie wollen Sie diese Tendenz stoppen?

Wir haben zwei Hauptstossrichtungen. Einerseits müssen wir an den Preisen arbeiten. Viele Anbieter von Gästezimmern machen enorme Anstrengungen, um ihre Preise zu halten. Andere senken die Preise sogar um 5 bis 10 Prozent,

was alles andere als leicht ist. Das sollte schon einige Probleme lösen. Ausserdem arbeiten wir seit Jahren daran, unsere Offerte durch ganzheitliche und qualitätsorientierte Angebotspakete auszuweiten. Das heisst: Wir bieten mehr als nur Unterkünfte an.

Was bedeutet für Sie Qualität? Alle Komponenten eines Angebots müssen qualitativ hoch stehend sein. Die Qualität des Hotels, des Meers und des Wassers, der Dienstleistungen. Die Höflichkeit muss stimmen. Italien muss ein touristisches Angebot erbringen, das qualitativ besser ist als in allen vergleichbaren Konkurrenzländern, und dies als gesamtes Paket anbieten.

Können Sie noch etwas konkreter werden? Nehmen wir Ferien am Meer. Es gibt heute viele schöne Strände in vielen Ländern. Daher müssen wir unsere Badeorte am Meer zusammen mit der Gastronomie, mit der Kunst und den Freizeitmöglichkeiten schmackhaft machen. Wir müssen diesen Mehrwert unterstreichen, damit die Feriengäste verstehen, dass Italien wirklich einzigartig ist.

Kommen wir zurück zu den mit der Einführung des Euro gestiegenen Preisen, die Touristen abschrecken. Nicht nur Hotels sind betroffen, sondern auch Bars und Restaurants. Und nicht nur in Venedig oder Florenz. Wie wollen Sie da intervenieren?

Wir können nirgends direkt intervenieren, denn wir befinden uns in einem freien Markt. Aber wenn die Nachfrage geringer wird, fallen in der Regel auch die Preise, das ist ebenfalls ein Gesetz der Marktwirtschaft. Wir haben mit vielen Verantwortlichen der Tourismusbranche geredet, um sie davon zu überzeugen, die Preise moderat zu halten. Natürlich werden aber Florenz und Venedig immer ein wenig teurer sein. Doch es muss mit Mass sein. Wegen des hohen Mehrwertsteuersatzes haben wir aber mehr Probleme, die Preise zu senken, als beispielsweise die Schweiz.

Apropos Schweiz: Dieses Schweiz galt und gilt als teures Ferienland, konnte die Preise aber konstant halten, während Italien nun den Ruf als Land der explodierenden Preise hat. Dies ist eben das Problem. Denn dieser Ruf ist nur ein Teil der Wahrheit. Eine Mücke gebiert hier einen Elefanten. Ein Teil unserer Angebote werden im Jahr 2005 günstiger sein als 2004. Diese Botschaft muss vermittelt werden.

Italien hat traditionell einen markanten Anteil an Inland-Tourismus. Doch auch immer mehr Italiener begeben sich nach Kroatien oder Tunesien, um billiger Ferien zu machen. Jeder ist frei, da Ferien zu machen, wo er will. Und es kann sein, dass in Tunesien der Strand vielleicht noch schöner ist als bei uns. Doch wir bieten neben dem Strand auch noch Kultur, Gastronomie, Shopping, die Gastfreundschaft

und vieles mehr an. Das ist entscheidend. Länder wie Tunesien, Kroatien oder Moldawien bieten in dieser Hinsicht nichts. Anders gesagt: Wir offerieren Emotionen, und nicht nur Strand und Meer.

Experten der Tourismusbranche machen nicht nur den Euro, sondern auch veraltete Infrastrukturen und fehlendes Marketing für die Negativentwicklung verantwortlich. Das Argument der Infrastruktur überzeugt mich nicht. Auch in anderen Ländern gibt es Hauptreisezeiten, in denen die Strassen verstopft sind. Bei den Gästeunterkünften ist vielleicht nicht alles top. Aber die Stärke Italiens liegt darin, dass zwei Drittel der 30000 Hotels als Familienbetriebe geführt

werden. Dies erlaubt einen direkten Kontakt zu den Gästen, die bei uns als Individuen und nicht als Masse behandelt werden. Es ist der Grund, warum viele Gäste über Jahrzehnte immer wieder an die gleiche Adresse kommen. Dort wo die Gastgeber schon wissen, welchen Wein ihre Gäste schätzen. Das unterscheidet uns eben prinzipiell von den neuen 5-Sterne-Hotelblocks in China.

Und das Marketing? Das ist schon eher ein Problem. Wenn wir einen vergleichbaren Werbeetat für den Fremdenverkehr hätten wie die Schweiz oder Österreich, könnten wir mehr Touristen haben. Wir haben einfach zu wenig Mittel.

Viele Gäste aus Schwellenmärkten wie Indien und China wollen nach Europa, und nicht unbedingt in ein bestimmtes europäisches Land. Müsste man da nicht enger zusammenspannen?

Das tun wir ja bereits in der European Travel Commission ETC. Dort zahlen wir ein, um Europa im aussereuropäischen Markt gemeinsam zu vermarkten, insbesondere in den USA, Japan und China. Sicher kann man noch mehr machen. Die neuen Schwellenmärkte sind sehr wichtig, aber eine mittel- bis langfristige Angelegenheit. Unser Hauptmarkt in den nächsten Jahren bleibt Europa mit Deutschland, Österreich, Frankreich, der Schweiz und Grossbritannien sowie die USA und Japan.



Piergiorgio Togni Foto: zvg

Zur Person

Piergiorgio Togni (59) stammt aus Bozen und kann auf eine lange Karriere beim nationalen italienischen Fremdenverkehrsverband ENIT zurückblicken. Seit 1996 ist er ENIT-Generaldirektor in Rom. Er vertritt den Verband in etlichen internationalen Gremien und unterrichtet an diversen Universitäten. GL

LESERBRIEF

Ratgeber

Im Sinne einer Anregung zur Diskussion...

► «Koordinierte Landeswerbung: Knacknuss für alle Beteiligten», htr vom 27. Januar.

Mit Interesse haben wir den Bericht zum Thema «Koordinierte Landeswerbung» gelesen, in dem auch Thomas Bieger, Direktor des Instituts für öffentliche Dienstleistungen und Tourismus der Universität St. Gallen, Stellung bezogen hat.

Im Sinne einer Anregung zur Diskussion erlauben wir uns eine Ergänzung zu seiner Einschätzung. Eine 1:1-Ableitung des Bündner Modells auf die Schweiz ist sicher nicht möglich, und die Grössenverhältnisse sind entsprechend zu berücksichtigen. Hingegen sind wir der Meinung, dass wahrscheinlich viel mehr Gemeinsames vorliegt als Trennendes.

Bei allen im Artikel erwähnten Synergienmöglichkeiten haben wir in Graubünden ebenso alles durchgespielt und schon einiges umgesetzt, wenn auch noch nicht in der gewünschten Umsetzungsgeschwindigkeit und Durchdringung. Wenn wir die Marketingbudgets der involvierten Institutionen ansehen, stellen wir auch auf nationaler Ebene eine klare Leaderfunktion des Tourismus fest. Natürlich sind die Spitzenbranchen der Schweiz (Versicherungen, Banken, Chemie, ...) hier nicht abgedeckt und müssten im Gegensatz zu Graubünden stärker berücksichtigt werden. Gleichzeitig ist aber auch festzustellen, dass im internationalen Kontext die Schweiz wie Graubünden primär mit Ferienbildern in Verbindung gebracht wird.

Da die Differenzierung über Produkteigenschaften immer schwieriger wird, deckt sich das internationale CH-Image-Marketing zwischen touristischen und nicht-touristischen Branchen wahrscheinlich doch mehr, als man denkt. Davon ausgenommen ist das fachspezifische Marketing, im Speziellen Business-to-Business und Verkauf. In diesem Sinne verbleiben wir mit den besten Wünschen für eine fruchtbare Auseinandersetzung mit der gestellten Aufgabe.

Olivier Federspiel,
Direktor Graubünden Ferien,
Gieri Spescha, Leiter PR/Corporate Communications, Graubünden Ferien

Wie werde ich Hoteldirektor?

► **Frage:** Ich möchte eine Karriere als Hoteldirektor machen, das wäre mein Traumberuf. Welchen beruflichen Weg muss ich einschlagen, damit ich dieses Ziel möglichst rasch erreiche? **M. T. D. aus A**

■ Peter B. Grossholz
Leiter Weiterbildung
hotellerieuisse



Antwort: So leicht die Frage nach diesem Traumjob gestellt werden kann, so einfach kann sie beantwortet werden: Kaufen Sie sich ein Hotel und führen Sie es. Ja, möglich ist das schon.

Mit Garantie ist es aber nicht der erfolgreiche Weg. Hoteldirektorin oder -direktor werden kann jedoch jede und jeder. Unterschätzen Sie aber diese Herausforderung nicht.

Grundsätzlich gibt es zwei Varianten: Die erste führt Sie über den Berufsweg. Absolvieren Sie eine Berufsausbildung im Gastgewerbe. Arbeiten Sie in verschiedenen Betrieben. Nehmen Sie Herausforderungen für die Übernahme von Kaderaufgaben an. Vor allem aber bilden Sie sich weiter. Nicht nur in kurzen Spezialkursen, sondern indem Sie eine Berufsprüfung (eidg. Fachausweis) und/oder eine Höhere Fachprüfung (eidg. Diplom) ablegen. Da lernen Sie, wie man Menschen führt und wie man einen Betrieb organisiert. Dieser Weg ist mindestens 10 Jahre lang und noch nicht zu Ende. Die zweite Variante bildet der Weg durch eine anerkannte Hotelfachschule (Dip-



lom HF). Mit einer gastgewerblichen Berufslehre sind Sie in den praktischen Fächern im Vorteil. Mit einer Matura im Sack fällt Ihnen das systematische Lernen leichter. Die Praktika während der Ausbildung sind wegweisend. Sie bilden ein erstes Netzwerk für eine spätere Stelle. Nach der Hotelfachschule sind Sie noch nicht in der Lage, einen Betrieb zu führen. Auch hier brauchen Sie ein paar Jahre Praxis. Dieser Weg dauert etwa sechs bis sieben Jahre. Beide Wege münden in eine letz-

te Etappe. Jetzt lernen Sie als Nummer zwei, als Vize, hinter einer guten Direktionsperson, wie «es» geht. Auch das dauert in der Regel noch zwei bis drei Jahre. Um Entscheide selbstständig fällen zu können empfiehlt es sich, eine Managementausbildung zu absolvieren, etwa das Nachdiplomstudium Hotelmanagement HF. Und jetzt bewerben Sie sich. Aktivieren Sie Ihre Netzwerke. Prüfen Sie verschiedene Betriebe und deren Potenzial, bevor Sie sich für ein Haus entscheiden. Lassen

Sie sich beraten. Erfolgreich Direktor oder Direktorin eines Hotelunternehmens sein zu können, ist eine Frage der persönlichen Reife. Übrigens: Hoteldirektor oder Hoteldirektorin ist nur eine Anstellungsform, um einem Hotelunternehmen vorstehen zu können. Die gleiche Aufgaben nimmt auch ein Geschäftsführer oder ein Pächter wahr. Die Verantwortung für das Unternehmen und für die darin beschäftigten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bleibt sich gleich.

Arbeitszeit: Sind 45 Stunden zulässig?

► **Frage:** Zurzeit bin ich in der Ausbildung zur Hotelfachassistentin. Während dem letzten Kurs im Schulhotel diskutierten meine Freundinnen und ich verschiedentlich über die wöchentliche Höchst-arbeitszeit. Einzelne Kolleginnen erzählten mir, dass sie während der Hochsaison 45 Stunden arbeiten müssten anstatt 42 Stunden. Ich möchte gerne wissen, ob das zulässig ist? **C. H. aus K.**

■ Ursula Müller
Gastgewerbliche
Berufsbildung
hotellerieuisse



liche Arbeitszeit mit Einschluss der Präsenzzeit für Lernende höchstens 42 Stunden betragen. In Kleinbetrieben darf die durchschnittliche wöchentliche Arbeitszeit mit Ein-

schluss der Präsenzzeit auf höchstens 45 Stunden verlängert werden. In den Saisonbetrieben darf die durchschnittliche wöchentliche Arbeitszeit mit Einschluss der Präsenzzeit in den folgenden Fällen auf höchstens 45 Stunden pro Woche verlängert werden: Möglichkeit a) während höchstens zweimal acht Wochen im Kalenderjahr bei zweimaliger Saison; Möglichkeit b) während höchstens zwölf Wochen im Kalenderjahr bei einmaliger Saison.

htr RATGEBER

Dürfen alle Überstunden kompensiert werden? Kann ich das Geschäftsauto von den Steuern abziehen? Wie sieht es mit der MWST aus? In der Rubrik «Ratgeber» beantworten Fachspezialisten Leserfragen, welche Hotellerie, Gastronomie und Tourismus betreffen und für die Branche von allgemeinem Interesse sind. Richten Sie Ihre Anfrage an: htr@swiss-hotels.ch, Stichwort Ratgeber, oder hotel-tourismus revue, Redaktion, Stichwort Ratgeber, Postfach, 3001 Bern.

htr 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.hotellerieuisse.ch, klicken Sie oben rechts auf «Sofort-Zugriff von A-Z» und wählen Sie «Agenda».

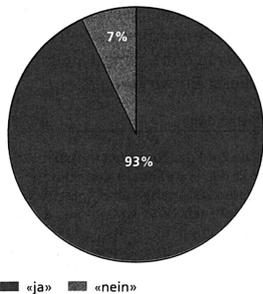
SMS-Voting: Steckt der Tourismus in der Krise?

■ Am Zustand des Tourismus scheiden sich die Geister. Alles in Butter oder doch die Krise? Das SMS-Voting der Woche: **Steckt der Schweizer Tourismus in der Krise?** Für die Antwort «stark» wählen Sie **htr a** Für die Antwort «ein wenig» wählen Sie **htr b** Für «gar nicht» gilt die Wahl **htr c** Beispiel: Sende SMS an **9889** mit dem Text **htr b** (20 Rp. pro SMS)



htr-Leser finden Skifahren zu teuer

■ «Ist Skifahren zu teuer?», fragten wir vor einer Woche. Das Ergebnis zeigt, dass der grösste Teil der htr-Leserschaft die Preise für Tageskarten, Wochenpässe oder Skiabonnemente zu hoch findet. Wir danken unserer Leserschaft für den Respos: das Resultat der SMS-Umfrage sehen Sie in der Grafik rechts. Zum SMS-Voting «Haben Sie sich schon über Diebstahl in Ihrem Hotel/Restaurant geärgert?» (27. Jan.) gingen wenig Antworten ein, so dass keine aussagekräftige Darstellung möglich ist. **MD**



IMPRESSUM

hotel-tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Gegründet 1892

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

Redaktion:
Chefredaktion: Marietta Dedual (MD).
Stellvertreter: Miroslaw Halaba (MH).
Hotellerie und Tourismus: Christine Künzler (CK), Theres Lagler Berger (TL), Daniel Stampfli (DST), Dr. Karl Josef Verding (KJV).
Gastronomie/Technik: Martin J. Petras (MJP), Gudrun Schlenker-Gasser (GSG).
Cahier français: Miroslaw Halaba (MH), Laurent Missbauer (LM).
Produktion/Layout:
Roland Gerber (RG), Gilbert Perrot (GPE).

Korrektur: Paul Le Grand.
Korrespondenten: Katja Hassenkamp (HAS), Paris; Gerhard Lob (GL), Tessin; Heribert Purtscher (HP), Wien; Maria Pütz-Willems (MAP), München; Franziska Richard (FR), Basel; Georg Ubenauf (GU), Frankfurt; Gregor Waser (GW), Zürich; Robert Wildi (ROW), Zürich.
Verlag:
Verlag/Leitung: Iris Strebel.
Stellensinhalte: Marc Moser.
Geschäftsanzeigen: Oliver Egloff (Anzeigenleiter).

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

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

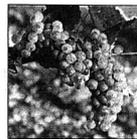
Kontakte:
Adresse:
Monbijoustrasse 130,
Postfach, 3001 Bern.
Redaktion: (Leserbriefe, People, usw.)
Tel. 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24,
E-Mail: redaktion@htr.ch
Abonnemente:
Tel. 031 740 97 93, Fax 031 740 97 76,
E-Mail: abo@htr.ch
Inserate:
Tel. 031 370 42 42, Fax 031 370 42 23,
E-Mail: inserate@htr.ch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



HÔTELLERIE 3
Best Western | Peter Michel, le directeur du groupement suisse, jette un regard sur l'année en cours.



HÔTELLERIE 4
Backpackers | Les voyageurs avec le sac au dos sont toujours plus nombreux. Une étude a examiné ce segment.



BON À BOIRE 5
Chenin blanc | La Loire met l'accent sur le chenin blanc, le cépage blanc le plus polyvalent.



Suisse Tourisme

Davantage de moyens pour l'Italie en 2005

■ Suisse Tourisme intensifie sa promotion en Italie. L'importance du marché italien sera en effet accrue en 2005 et, contrairement aux deux précédentes routes thématiques de Suisse Tourisme, celle qui concernera l'art et l'architecture sera également traduite en italien.

Laurent Missbauer

Le marché italien, qui s'est stabilisé ces dernières années à environ 1,2 million de nuitées en Suisse - hôtellerie et parahôtellerie confondues -, fera l'objet en 2005 d'une attention particulière de la part de plusieurs prestataires touristiques helvétiques. A quelques jours de l'ouverture de la BIT (Borsa internazionale del turismo), le plus important salon touristique italien qui se déroulera à Milan du 12 au 15 février, Dino Dulio, le directeur de la représentation de Suisse Tourisme en Italie, se montre confiant: «Suisse Tourisme a en effet décidé de déclarer l'Italie «marché prioritaire» et, grâce également au soutien de nos différents «key-partners», nous disposerons d'un budget de promotion qui est en augmentation de 30% par rapport à ces dernières années.»

La réouverture du ferroutage au tunnel du Simplon, les efforts de pro-

motion de Valais Tourisme, de l'Office du tourisme de Loèche-les-Bains, d'Engadine Tourisme et de Ticino Turismo, qui sont tous les quatre «key-partners» de la représentation italienne de Suisse Tourisme et qui pourraient également être bientôt rejoints par l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV), laissent en effet entrevoir de réjouissantes perspectives.

L'accent sera mis sur la future route «Art et architecture»

«Ces perspectives s'annoncent d'autant plus réjouissantes que nous pourrions davantage promouvoir cette année le tourisme des villes, un segment qui suscite toujours un grand intérêt en Italie», relève Dino Dulio. «En plus de nos produits habituels hiver et été, avec notamment la campagne «Montagnes Copyright», nous mettrons en effet l'accent, dès le printemps, sur la nouvelle route thématique que Suisse Tourisme consacrera cette année à l'art et à l'architecture.»

Cette route, qui sera présentée au niveau international à l'ITB de Berlin (du 11 au 15 mars), fait suite aux deux précédents itinéraires thématiques «Luxe et design» et «Vin et gastronomie». Elle accordera notamment une large place aux différents édifices que l'architecte tessinois Mario Botta a construits dans toute la Suisse (Musée Tinguely à Bâle, Tour de Moron dans le Jura bernois, Banque cantonale de Fribourg, Glacier 3000 aux Diablerets, Fondation Bodmer à Genève, Château épiscopal de Loèche en Valais, Eglise de St-Jean-Baptiste à Mogno au Tessin...). Contrairement aux deux premières routes thématiques, elle sera traduite en italien et fera l'objet d'un «grand lancement» à Milan, à la fin mai ou au début du mois de juin.

Un grand lancement à la Scala de Milan de Mario Botta?

«Il reste encore plusieurs points à régler, mais nous espérons présenter cette nouvelle route thématique à la Scala de Milan qui a justement été rénovée l'année passée par Mario Botta. Une seconde présentation de cet itinéraire «Art et architecture» est d'ores et déjà prévue au siège de l'ambassade de Suisse à Rome», précise Dino Dulio.

«Nous fondons, poursuit-il, beaucoup d'espoirs sur cette nouvelle route thématique et notamment sur la renommée de Mario Botta qui est une véritable star en Italie et qui devrait ainsi nous garantir de très bonnes retombées au niveau médiatique.» Le directeur de



■ L'église de Mario Botta à Mogno (TI). La promotion de la nouvelle route «Art et architecture» accordera une large place à Mario Botta en Italie. Photo: Swiss-Image

la représentation de Suisse Tourisme en Italie possède toutefois un autre atout dans sa manche pour assurer la promotion du tourisme helvétique sur le marché italien: les Jeux olympiques qui auront lieu l'hiver prochain à Turin.

Promouvoir les stations de ski du Valais pendant Turin 2006

Accompagné d'Urs Zenhäusern et de Marcel Perren, respectivement directeur et directeur-adjoint de Valais Tourisme, Dino Dulio a en effet visité la semaine passée différents endroits qui pourraient accueillir à Turin et à Sestrières les deux «Maisons de la Suisse» qui seront tout autant de vitrines du tourisme helvétique. Une campagne de promotion pourrait même inciter les skieurs italiens, et plus particulièrement piémontais, à venir s'adonner à leur sport favori dans les stations de ski valaisannes pendant que les sites à proximité de Turin seraient pris d'assaut par les compétiteurs olympiques.

«Ces Jeux nous offriront en tout cas la possibilité de promouvoir la Suisse devant un parterre international», commente Dino Dulio qui relève que l'augmentation des moyens de promotion dont il bénéficiera cette année lui permettra de diffuser des spots publicitaires sur différentes chaînes de télévision italiennes: «Notamment sur la «Sette» qui est une chaîne d'audience nationale dont le niveau est nettement plus intellectuel que celui, par exemple, de Rai Uno. Ses téléspectateurs, à plus forte proportion, possèdent par ailleurs davantage le profil de touristes susceptibles de passer leurs vacances en Suisse», conclut Dino Dulio.

Espagne et Italie: deux marchés qui ne sont pas à négliger pour le tourisme suisse

■ Au niveau de la promotion touristique internationale, l'année débute traditionnellement avec les salons du tourisme de Madrid (Fitur du 26 au 30 janvier) et de Milan (BIT du 12 au 15 février) qui accueillent plusieurs hôteliers suisses dont Michelle Liechti, de l'Hôtel Drake à Genève: «Le Fitur ne nous permet pas seulement de travailler le marché espagnol, qui représente 3% de nos nuitées, mais aussi le marché sud-américain. Pour ce dernier, force est de constater qu'il pourrait être plus intéressant si les visas Schengen étaient reconnus en Suisse. Or ce n'est pas le cas et les touristes péruviens, par exemple, doivent se déplacer à l'ambassade de Suisse à Lima pour retirer le visa leur permettant de visiter

notre pays. Cela engendre des coûts importants qui ne les incitent pas à venir chez nous.» Même constat chez Bernard Lavanchy, de l'Hôtel Grand-Pré à Genève: «Cela devient certes plus difficile en Amérique du Sud, mais il ne faut jamais laisser tomber un marché. Le jour où les affaires reprennent les tours-opérateurs se souviennent de votre fidélité et en tiennent compte.» La récente augmentation des vols de la compagnie aérienne Easyjet entre Genève et l'Espagne parle en effet en faveur d'une augmentation de l'importance du marché espagnol qui, bon an mal an, totalise quelque 150 000 nuitées hôtelières en Suisse, ce qui est supérieur à l'Inde ou aux Pays du Golfe. «Nous avons travaillé le marché espa-

gnol jusqu'à l'an passé, mais notre nouvelle politique est de nous concentrer désormais sur nos trois marchés stratégiques: la Suisse, la France et l'Italie. Nous ne perdons cependant pas de vue l'Espagne car son potentiel est croissant bien qu'avec 5000 nuitées, il ne totalise que 0,5% de nos nuitées», indique Philippe Sproll, de Crans-Montana Tourisme. «L'Italie, avec 9% de nuitées, arrive en revanche en 3e position derrière la Suisse - 55% - et la France - 10% - et c'est une des raisons pour lesquelles nous serons présents le week-end prochain à la BIT et que nous disposons, à l'année, d'une chargée de presse qui promeut Crans-Montana auprès des médias italiens», relève Philippe Sproll. LM

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

La coupe filante pour des légumes taillés à la perfection!

www.gaufrettes.ch
 Brunner SA, Lausanne, tél. 021 784 15 14

happy4YOU

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

happy systems™
 Ah! Si j'avais un lit-happy.
 Tél. 071 387 44 44, www.happy.ch

hoteljob

LE SPECIALISTE DU PLACEMENT

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

LOGICIEL MIRUS

Gestion du personnel MIRUS

Avez-vous déjà changé les taux LPP? Nous oui!

Profitez vous aussi du savoir-faire du leader du marché!

MIRUS Software

Parce que votre temps est trop précieux pour le perdre à des broutilles administratives.

MIRUS Software AG - Mattlistrasse 10 - 7270 Davos
 Téléphone 081 415 66 88 - Fax 081 415 66 78
 Internet: www.mirus.ch - E-Mail: info@mirus.ch

...systèmes de caisse dernier cri et service complet!

selecta III

Tél. 062 388 27 51
 Fax 062 388 27 27
 Mail: systems@ch.selecta.com
 www.ch.selecta.com/systeme



Ecole Hôtelière de Genève "ES"
 ECOLE SUPÉRIEURE «ES» DE MANAGEMENT
 RECONNUE PAR LE GOUVERNEMENT SUISSE
 Une institution de GASTRO-SUISSE depuis 1914

**2 1/2 ans diplôme de
 RESTAURATEUR/TRICE
 HÔTELIÈRE «ES»**

**NOS DIPLÔMES SONT UNANIMEMENT APPRÉCIÉS
 SUR LE PLAN NATIONAL ET INTERNATIONAL**

Début des sessions fin mars et fin septembre

EDUQUA

Av. de la Paix 12
 1202 Genève, Suisse
 Tél. 022 919 24 24
 Fax 022 919 24 28

ASEH



info@ehg.ch • www.ehg.ch

A VENDRE OU A LOUER

à Porrentruy
 pour le 1er octobre 2005
 Magnifique Hôtel-Restaurant
 entièrement rénové comprenant:
 10 chambres d'hôtel
 Une salle à manger de 40 à 60 places
 Une brasserie de 40 places
 Une salle de conférences de 20
 à 40 places
 Une grande terrasse.
 Reprise de l'inventaire Fr. 400 000.-
 Pour le bâtiment financement très in-
 téressant à disposition.
 Pour plus d'informations écrire sous
 chiffre 165301, hotel + tourismus re-
 vue, case postale, 3001 Bern.

165301/64785

Dans ville industrielle vaudoise
 Proximité de l'autoroute

Magnifique bâtiment (état impeccable)

HOTEL GARNI***

38 chambres, Parking,
 Appartement 3/4 pièces

Faire offre sous chiffre 165319, hotel +
 tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

165319/291668

GASTROMANIA SA

Vente - Achat HÔTELS ET RESTAURANTS

Nouveau:
 Hôtel 80 lits proche Gstaad
 Grande pizzeria Riviera/VD
 Important bar-pub Ct FR
 Café-bar unique, centre VS
 Autres affaires sur demande
 ☎ 026 913 72 70 - 079 687 37 17

**Vitrines à pâtisserie
 Buffets à salades
 Buffets froid/chaud
 petits déjeuners
 Agencement Bar
 FRIGONORM**
 Lausanne: Tél. 021 625 92 50
 Bern: Tél. 031 951 23 73

Nul besoin de chercher plus loin.

Le cahier marché de l'emploi inséré dans l'htr propose chaque semaine le principal marché de l'emploi de la branche. Vous y trouverez les collaborateurs les mieux qualifiés.

Années et abonnements:
 Tél.: 031 370 42 42. Fax: 031 370 42 43
 inserate@htr.ch, www.htr.ch

htr

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

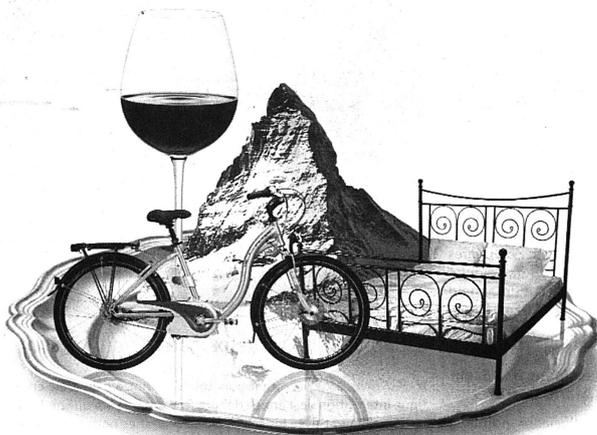


Les professionnels lisent l'htr.

10 numéros au prix de CHF 25.- seulement!

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

FLYER
 Innovation in Mobility



Oui, je commande hôtel+tourisme revue:

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

Nom: _____ Prénom: _____

Société: _____ Tél. (journalière): _____

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-suisse 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 Bike-Tec en est l'organisatrice.
 hotel-tourismus revue n'assume aucune responsabilité.

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

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



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

Aide à l'Asie: deux cents hôteliers de la partie

■ **hotelleriesuisse.** Ce sont quelque deux cents hôteliers qui ont annoncé leur participation à la campagne de collecte de dons lancée par hotelleriesuisse pour venir en aide aux victimes du raz-de-marée en Asie (cf. htr du 6 janvier). L'association faitière de l'hôtellerie helvétique s'est déclarée «extrêmement ravie» de l'écho qu'a suscité cette campagne auprès de ses membres. Mise sur pied par le Comité exécutif d'hotelleriesuisse et les présidents des associations

régionales, cette campagne invite, rappelons-le, les participants à verser dans un fonds spécial une contribution de solidarité pour chaque nuitée réalisée du 1er au 28 février. Les hôtels d'une et de deux étoiles, ainsi que les établissements «Unique», «Apparthôtels», «Relais de campagne» et «Low-Service», verseront une contribution de 50 centimes par nuitée. L'obole des hôtels de trois étoiles a été fixée à 80 centimes et celle des établissements

de quatre et de cinq étoiles à un franc. Les hôteliers ont été aussi invités à placer dans leur établissement, «à des endroits appropriés», une cagnotte permettant aux hôtes de participer à la collecte. hotelleriesuisse a, par ailleurs, indiqué que «de nombreux hôteliers» se sont déclarés prêts à participer à cette campagne en versant un montant forfaitaire. Les dons ainsi récoltés seront versés au cours du mois de mars à une organisation d'aide humanitaire. **MH**

Accor consolide sa position de leader européen

■ **Hôtellerie européenne.** Accor a consolidé, l'an passé, sa position de premier groupement hôtelier européen. En effet, comme le fait apparaître un classement établi par la société parisienne MKG Consulting, Accor disposait au début de l'année de 235 205 chambres réparties dans 2 159 hôtels (+61), soit une progression de 3,9% par rapport à l'année précédente. Best Western arrive en 2e position, relativement loin derrière le groupe français, avec 73 455 chambres

(+2,7%) dans 1 106 établissements. Ce dernier groupe a relégué au 3e rang le groupement britannique Intercontinental: 72 273 chambres (-0,8%) aménagées dans 469 hôtels. Les experts de MKG Consulting notent cependant que ce dernier groupe avait connu une progression marquée au cours des années précédentes. On note aussi que le groupe espagnol Sol Melia a passé de la 6e à la 7e place avec 43 083 chambres (+2%) et 205 hôtels. Le groupe Marriott, encore 6e il y a

un an, a passé à la 9e place avec 29 722 chambres (-35,1%) et 144 hôtels (-136), ceci à la suite de la cession des hôtels Ramada. MKG Consulting a aussi établi un classement des dix marques les plus présentes en Europe. C'est Best Western qui apparaît en tête. Le groupe est suivi par Ibis, du groupe Accor, qui compte 61 993 chambres (+6,9%) dans 598 hôtels. Mercure et Novotel, deux autres marques du groupe Accor, prennent respectivement la 3e et la 4e places. **MH**

Crans-Montana

Un nouvel hôtel serait le bienvenu

■ Invité au 14e Forum de la construction, à Crans-Montana, l'économiste Peter Furger s'est exprimé sur les besoins de la station en terme de logement.

Danielle Emery Mayor

«A Crans-Montana, dix hôtels ont fermé durant les trois dernières années, ce qui a provoqué la disparition de 550 lits et qui a correspondu à un recul annuel du chiffre d'affaire de 400 000 francs pour les remontées mécaniques, et une perte de 130 000 francs de taxes de promotion pour Crans-Montana Tourisme.» C'est l'administrateur délégué de CMA SA, Peter Furger, qui a présenté ces chiffres lors du Forum de la construction de Crans-Montana qui s'est tenu la semaine dernière dans la station valaisanne. Il a rappelé la forte dépendance entre lits touristiques et remontées mécaniques. «Il faut maintenir les lits qui restent - ce qui ne veut pas forcément dire qu'on doit garder les hôtels existants -, il faut remplacer les lits perdus avec des structures orientées au maximum vers les besoins actuels du marché.» Et un des besoins cités est celui des familles.

Construire un hôtel au bas des pistes

Pour Peter Furger, il faut prioritairement renforcer la qualité des installations de remontées mécaniques, celle des restaurants d'altitude aussi. «Nous devons commencer par corriger l'image de la station en hiver, ce sera un premier pas vers l'amélioration pour



■ Le Régent. Selon Peter Furger, un nouvel hôtel de 400 chambres sur l'emplacement du parking des remontées mécaniques à Cry d'Err permettrait de tripler l'occupation du centre de congrès Le Régent. Photo: Crans-Montana Tourisme

l'été. Car le produit montagne est le mot clé du tourisme d'hiver, la mer étant celui de l'été.

Dans un avenir proche, ce serait dix autres hôtels qui pourraient fermer leurs portes à Crans-Montana, annon-

ce Peter Furger. «Cela n'a aucun sens selon moi que nous investissions des millions dans les remontées mécaniques si, derrière, le potentiel d'accueil n'est pas à la hauteur.» Et d'espérer la construction d'un hôtel trois étoiles

correspondant à l'attente des clients, un hôtel de 300 à 400 lits qui pourrait se situer à Cry d'Err, au départ d'une des quatre télécabines. «Les remontées mécaniques ont besoin de skieurs. Nous avons aussi besoin de chambres

pour le centre de congrès: le Régent est un outil sensationnel, mais il devient inutilisable lorsqu'on ne peut loger les congressistes. Avec un tel hôtel, nous pourrions tripler la fréquentation du Régent. Et puis l'Open de golf, comment voulez-vous continuer à le réaliser si cela continue comme ça?»

Mais est-ce bien d'un trois-étoiles dont a besoin Crans-Montana? «Si quelqu'un veut créer par la suite un cinq-étoiles, je suis le premier à dire oui, mais nous devons en priorité construire de manière à rentabiliser nos infrastructures touristiques. Et franchement, je suis persuadé que par exemple l'hôtel trois étoiles qui vient d'être construit chez moi à Obergesteln est bien meilleur que certains quatre-étoiles ici!», dit encore Peter Furger.

Développer l'enneigement mécanique

Reste encore à trouver les investisseurs. Il faudrait pour cela pouvoir garantir la pratique du ski de début décembre à fin avril. Cela passerait par l'extension, en altitude, de l'enneigement mécanique. C'est la réflexion que mène actuellement la société de remontées mécaniques, ainsi que les autorités politiques.

Président de la Commission de coordination des six communes du Haut-Plateau, Paul-Albert Clivaz affirme: «Nous devons définir quels sont les besoins les plus urgents et les plus porteurs. C'est vrai que si nous voulons que l'hôtellerie et tout le tourisme se développent, il est impératif de pouvoir assurer un enneigement début décembre déjà.»

Best Western Swiss Hotels

10% de croissance attendue en 2005

■ Best Western Swiss Hotels est optimiste pour 2005. Le groupement hôtelier s'est fixé un objectif de croissance du chiffre d'affaires de 10%.

Miroslaw Halaba

«C'était une année normale.» C'est ainsi que Peter Michel, le directeur de Best Western Swiss Hotels, qualifie l'exercice 2004. Grâce au groupement, les 64 établissements membres ont dégagé un chiffre d'affaires de 15,5 millions de francs (+5,3%) et 75 626 nuitées (+4,6%).

Si les affaires avaient été bonnes durant les trois-quarts de l'année, elles ont marqué le pas au dernier trimestre. Les visiteurs américains, notamment, touchés par le faible cours du dollar, n'ont pas été au rendez-vous dans les pro-

portions souhaitées. L'année en cours devrait, en revanche, se présenter de manière plus favorable. «Nous nous sommes fixés pour objectif une croissance du chiffre d'affaires et des nuitées de 10%», indique Peter Michel. L'optimisme qui l'anime est d'autant plus perceptible que le groupement espère atteindre ces chiffres avec 60 membres. Durant l'année écoulée, trois nouveaux membres* ont, en effet, été admis et sept** ont quitté le groupement.

Reprise et effort marketing accru

Dans la lettre d'information envoyée en novembre aux membres, le président du groupement, Peter Märky, ne cachait pas que les objectifs pour 2005 étaient «exigeants». Car, en plus de la croissance du chiffre d'affaires, Best Western Swiss Hotels souhaite «gagner

des parts de marché» et «augmenter son degré de notoriété». Ces attentes devraient être satisfaites avec le concours de divers facteurs.

Peter Michel compte, tout d'abord, sur une augmentation des voyages d'affaires en général et des visiteurs en provenance de l'Extrême-Orient et des Etats-Unis. Il compte ensuite sur les effets induits par le marketing. «Notre programme de fidélisation marche très bien», explique ainsi Peter Michel. Le chiffre d'affaires obtenu grâce à ce programme s'est élevé, l'an passé, à 5 millions de francs environ. L'objectif 2005 est de faire passer ce dernier à 5,7 millions.

Le marché suisse devrait, par ailleurs, profiter de l'intensification de la promotion croisée des marchés européens. Exemple: le marché allemand fait de la promotion pour le marché suisse et inversement. «Destination

touristique par excellence, la Suisse a tout à gagner de ce type de promotion», note Peter Michel.

Etude sur l'impact de la marque en Suisse

L'année 2005 sera aussi caractérisée par un resserrement des membres autour de la marque. En Suisse, cette stratégie sera appuyée par les résultats d'une enquête de l'Université de Berne effectuée dans le cadre d'un travail de licence. Cette enquête, dont les résultats devraient être publiés dans deux mois, porte sur la notoriété des marques hôtelières dans le public suisse et parmi les voyageurs.

Peter Michel se dit optimiste quant à la place de sa marque, aussi bien dans l'un que dans l'autre des segments. Toujours dans l'idée de promouvoir la marque, mais aussi les produits «bien-

être», Best Western envisage de faire une campagne de promotion télévisée pour le début de l'été.

On notera encore, sur le plan des affaires internationales, que le groupement ouvrira cette année ses premiers hôtels «Premier» en Asie, des établissements qui offrent un service supérieur à la moyenne et qui répondent à des critères d'aménagement spécifiques. Best Western en possède soixante-sept, dont trois en Suisse. Peter Michel souhaite convaincre cette année deux nouveaux établissements à entrer dans cette catégorie.

* Nouveaux membres pour 2005: Hôtel Continental, Bienne; Eurotel Riviera, Montreux; Hôtel Silberhorn, Wengen.

** Hôtels qui ont quittés le groupement en 2004: Hôtel Terrace, Engelberg; Hôtel Du Lac, Interlaken; Hôtel Parco Paradiso, Lugano; Hôtel Origgio Country Club, Lugano-Origgio; Art Deco Hotel Montana, Lucerne; Hôtel Arte, Spreitenbach; Hôtel Rex, Zurich.

Le premier Backpacker du Touring Club Suisse

■ **Swiss Backpackers.** L'association Swiss Backpackers, qui regroupe 26 établissements dans toute la Suisse dont six en Suisse romande*, vient d'annoncer l'admission d'un nouveau membre avec le River Lodge d'Interlaken. «Le River Lodge est le premier Backpacker Hostel du Touring Club de Suisse qui exploitait jusqu'ici avant tout des terrains de camping. Ce nouveau Backpacker possède la particularité de disposer d'une grande tente conviviale dans laquelle les clients

ont tout loisir de s'asseoir et d'écrire», peut-on lire dans le communiqué de presse publié à la fin du mois de janvier. L'association indique que les trois quarts de sa clientèle proviennent de l'étranger et que les deux dernières années ont été caractérisées par une augmentation du nombre des nuitées de 2%. Le nombre total des nuitées enregistrées en 2004 par les 26 membres de l'association (1900 lits) s'est élevé à 250 000. Swiss Backpackers accueille chaque année

en moyenne deux nouveaux membres qui paient une cotisation annuelle qui varie entre 500 et 1850 francs selon leur nombre de lits. Tous les membres bénéficient d'activités de marketing menées avec différentes organisations (Suisse Tourisme, Reka...) et figurent sur le site Internet www.swissbackpackers.ch. LM

* City Hostel Geneva à Genève, Hiking Sheep à Leysin (VD), Lagolodge à Nidau (BE), Lausanne Guesthouse & Backpacker à Lausanne, Mol'Express à Moléson-sur-Gruyère (FR) et Riviera Lodge à Vevey (VD).

Ouverture d'un Hôtel Mövenpick en Tanzanie

■ **Mövenpick Hotels & Resorts.** L'annonce, l'automne passé, de la création d'une nouvelle division «France, Afrique du Nord et Afrique centrale» au sein du groupe Mövenpick était annoncée par la prochaine implantation de la chaîne hôtelière suisse dans une partie du continent africain dans laquelle elle n'était pas encore présente jusqu'ici, à savoir l'Afrique centrale. C'est désormais chose faite avec la récente ouverture au mois de janvier du Mövenpick Royal Palm

Hotel à Dar es Salaam, en Tanzanie. L'exploitation de cette nouvelle enseigne du groupe Mövenpick résulte d'un accord signé avec Kingdom Hotel Investments pour reprendre la gestion d'un hôtel d'affaires 4 étoiles de 251 chambres déjà existant. «Nous sommes très satisfaits de disposer, grâce à notre partenaire Kingdom Hotel Investments, de notre tout premier établissement Mövenpick en Afrique centrale, une région où, outre cet hôtel à Dar es Salaam, nous comptons

prochainement ouvrir un autre hôtel à Accra, au Ghana», a relevé Jean Gabriel Pérès, le directeur général de Mövenpick Hotels & Resorts. «L'ouverture du Mövenpick Royal Palm Hotel de Dar es Salaam constitue un pas important dans notre stratégie d'expansion qui s'appuie sur nos différents succès obtenus en Afrique du Nord», a pour sa part relevé Bernard Garnier, le directeur de Mövenpick pour la France, l'Afrique du Nord et l'Afrique centrale. LM

«Backpackers»

Des partenaires encore peu reconnus

■ Une étude a récemment analysé le phénomène des «Backpackers» en Suisse. Elle préconise une meilleure organisation de ce réseau d'établissements qui accueillent une clientèle voyageant généralement avec un sac à dos, appelé «backpacker» en anglais.

Jean-Jacques Ethoz

Développé dès les années 60 en Australie et en Nouvelle-Zélande le «backpacking», cette façon de voyager autrement a fait son apparition en Suisse dans les années 90. Au cours de ces dernières années, il s'est même considérablement développé. Force est de constater qu'il peine à gagner sa place dans le monde du tourisme suisse, le potentiel qu'il renferme restant encore mal compris. «Or il conviendrait de considérer que le «Backpacker» d'aujourd'hui est un touriste d'affaires en puissance», conclut un groupe de travail constitué dans le cadre du cours HEC de Gestion touristique appliquée du professeur Francis Scherly.

L'analyse proposée aborde la problématique à la lumière d'une douzaine d'établissements visités en Suisse, d'une approche de la réalité australienne et d'une enquête menée sur le terrain auprès des voyageurs sac à dos. Les principales associations actives au sein du réseau, les relations avec les acteurs du tourisme et les autorités, les formules d'hébergement concurrentes, de même que les activités annexes proposées par certains établissements ont été passés à la loupe. Pour cette étude très complète, le groupe de travail a ren-

contré plus de 300 backpackers entre la fin 2001 et le printemps 2004. Il en ressort un portrait-type du client: il est âgé de 26 ans, provient d'un pays anglophone, est étudiant et voyage avec un groupe d'amis. Il reste quinze jours en Suisse, utilise le train et dépense 90 francs par jour répartis comme suit: 35 francs pour l'hébergement, 22 pour les repas et 32 pour diverses activités. Ses principaux centres d'intérêt sont les villes et les centres touristiques connus.

L'urgence d'un réseau mieux structuré et mieux promu

Cette étude relève que les Suisses sont de plus en plus nombreux à passer un week-end dans de tels établissements. Si l'aspect financier entre bien entendu en compte, il ne semble pas primordial: ils y viennent pour la chaleur de l'accueil, l'atmosphère, l'ambiance bon enfant et parce qu'ils ont déjà voyagé à l'étranger et fréquenté de tels établissements. Mieux, s'ils admettent que c'est l'occasion de mieux connaître leur pays, leur séjour est une bonne opportunité pour échanger des points de vue et avis différents grâce aux regards des autres voyageurs. Voilà pour l'étude en elle-même. Mais les étudiants sont cette fois allés plus loin. Ils proposent en effet une série d'éléments qui pourraient permettre au réseau «backpackers» de mieux se mettre en valeur et d'être mieux reconnu par les autres partenaires. Ils soulignent ainsi que contrairement au sentiment qui prédomine le plus souvent, la politique de croissance touristique qualitative édictée par le Conseil fédéral, dès 1981, doit être interprétée avec plus de souplesse et de pragmatisme. Selon eux, «la qualité peut s'accommoder de la sobriété et

il est possible aujourd'hui de conjuguer la qualité aussi bien au niveau des «backpackers» qu'à celui des palaces.»

D'où l'urgence d'un réseau mieux structuré, organisé, promu et suivi. C'est là qu'interviennent les propositions du groupe de travail de l'Unité d'enseignement et de recherche en tourisme. Il consacre ainsi un important chapitre à l'approche qualité et à l'opportunité d'associer les établissements au Label de qualité de la Fédération suisse du tourisme. L'exploration d'une solution consistant à créer un label spécifique est passée au crible et recommandée notamment au vu de l'hétérogénéité des hôtes, la création de compléments (Chill, City, Adventure) à un label de base QcB (Quality certified Backpackers).

Créer des circuits organisés touchant différents domaines

Enfin, en complément, les auteurs de l'étude proposent la création de circuits organisés découlant de la coopération entre les différents partenaires du marché. Ainsi, certains pourraient se spécialiser dans les activités aquatiques, d'autres dans la montagne, dans la culture et dans d'autres domaines. Le tout donnant la possibilité d'organiser de vrais séjours (quelques ébauches ont été tentées sans grand succès il y a deux ans) en Suisse avec la possibilité d'augmenter la durée des séjours sur le territoire helvétique, l'un des défis majeurs de tout le monde touristique quel que soit son standing.

La publication «Tourisme suisse et phénoménologie Backpackers» peut être obtenue au prix de 25 francs auprès de l'Unité d'enseignement et de recherche en tourisme de l'Université de Lausanne au 021 692 3487 ou par e-mail: uert@unil.ch



■ **Jeunes vacanciers.** Le potentiel des «Backpackers» est encore mal compris en Suisse, estime une étude de HEC de l'Université de Lausanne. Photo: Miroslaw Halaba

EN BREF

Une deuxième édition étoffée

■ **«Guide des petites auberges de campagne».** Avec près de 300 adresses supplémentaires d'auberges de campagne et de buvettes, la 2e édition du «Guide des petites auberges de campagne-Land-Beizli-Führer 2004/2005»* recense désormais 1022 établissements contre 728 auparavant. Ceux-ci se trouvent dans toute la Suisse et la 2e édition, avec des textes en allemand, en français et en italien, comporte davantage de pictogrammes. Ces derniers décrivent notamment le type d'infrastructure, les cartes de crédit acceptées, la présence de locaux adaptés aux enfants et les possibilités d'hébergement, relèvent Remo Kennel et Richi Spillmann, les deux auteurs du guide. LM

* www.landbeizli.ch

La Régence Balavaud à Vétroz (VS)

Un cas d'école pour le tourisme viticole

■ **Rares, en Suisse romande,** sont les établissements qui misent sur le tourisme viticole. Depuis peu, la Régence Balavaud, à Vétroz, dans le Valais central, allie à la fois une cave à vins, une table d'hôtes et, bientôt, quatre chambres d'hôtes.

Pierre Thomas

Il y a, bien sûr, l'Abbaye de Vétroz, où Jacques Germanier (Cave du Tunnel à Conthey), propose des services de restauration liés au vin. Et cet été, le cuisinier Didier de Courten - dont le restaurant actuel, La Côte à Corin, est distingué par deux étoiles au Guide Michelin - prendra ses nouveaux quar-

tiers au Terminus, au cœur de Sierre, un hôtel-restaurant racheté et transformé par les frères Rouvinez (Colline de Géronde, Orsat). A Ardon, il y a aussi l'échec du complexe du Petit-Bourg, parti en faillite l'an passé. La Régence Balavaud, à Vétroz-Magnot, est beaucoup plus modeste.

Un établissement bâti sur une cave

Au départ, des investisseurs avaient acheté des vignes et aménagé une cave. L'automne passé, Daniel et Yasmina Luttringer, avec l'avocat-notaire Stéphane Imboden, ont pris le contrôle de cette belle maison, de style italien, construite à la fin du 19e siècle. Le carnotzet, voûté en schistes brisés du lieu, est devenu un restaurant-lounge, prolongé par trois petites salles, à

l'étage. Les nouveaux propriétaires ont recréé l'ambiance du Bagdad Café et de son annexe, le Zanzibar, deux lieux branchés de Sion.

De famille de restaurateurs alsaciens, Daniel Luttringer, 48 ans, a un long parcours derrière lui. «Je suis parti de Bâle pour le Valais en passant par l'Australie», résume-t-il avec humour. Ce cuisinier de métier est tout d'abord engagé par la chaîne Hilton pour la mise en route de plusieurs restaurants d'hôtel en Asie. Ensuite, il posera son balluchon en Australie.

Quatre chambres d'hôtes à partir du mois de mai

De ces quinze ans de voyage, Daniel Luttringer a ramené des recettes pragmatiques. A la Régence, il est seul en cuisine. Son épouse, Yasmina, règne sur

l'accueil et le service. Si le chef a conservé un menu quotidien, pas de carte, mais un tableau noir, qui affiche les plats selon l'humeur du jour. Sous les (petites) salles à manger au décor exubérant imaginé par Yasmina, une cave de vinification, d'où sortent 50 000 bouteilles par an, produites par le domaine (2,5 hectares) et des achats de vendanges, effectués par l'œnologue Pierre Clavier.

La table d'hôtes écoule ces crus, servis au verre: elle est devenue le meilleur client de la cave! A partir du mois de mai, les nouveaux propriétaires disposeront d'une vaste terrasse et de quatre chambres d'hôtes. «Elles seront assez «space» au niveau de la décoration», promet Daniel Luttringer. Cette trilogie cave, table et maison d'hôtes devrait servir de cas d'école pour le tourisme viticole romand.

EN BREF

Une fleur pour le printemps

■ Le 21 mars, Moët lancera Moët Flower, un Brut impérial accompagné de quatre délicates tulipes rouges en guise de flûtes et de leur support, un galet oblong transparent de quatre trous. Un peu sur le modèle lancé par Veuve Cliquot, au printemps dernier, la série avait déjà été disponible temporairement en France lors des fêtes de Noël. Alors que le public le trouvera en coffret, les professionnels (bars et grands hôtels) se verront proposer le produit sous forme de série de verres et de la décoration assortie. *JJE*

Un grand cru «vissé»

■ En mars 2004, une dégustation d'un Mercurey 66 fermé par une capsule à vis a été la «révélation»: le vin était «extrêmement bien conservé et les arômes magnifiques». Il n'en fallait pas plus pour que Boisset, à Nuits-Saint-Georges, supprime le liège sur certaines de ses appellations. Il a donc décidé de bousculer les idées reçues et osé un Chambolle-Musigny, un Gevrey-Chambertin et un Santenay premier cru, tous de 2003, en bouteille à capsule vissée. *JJE*

Une histoire de crèmes

■ A l'occasion des dernières fêtes de fin d'année, la marque l'Héritier-Guyot a voulu rendre hommage à la femme en proposant ses quatre crèmes, cassis, framboise, mûre et pêche, sous une forme «collectot». Les étiquettes, qui illustrent les époques de lancement des quatre produits, ont été dessinées par une illustratrice connue dans les magazines féminins français. *JJE*

Une mise attendue

■ La mise aux enchères des vins de la Fondation de l'Hôpital Poutalès, à Cressier (NE), aura lieu le lundi 28 février, à 10 h, pour la 181e fois. Cette vente donne deux indications. D'une part, sur la qualité du millésime. Grâce au travail du régisseur, le vigneron Jean-Paul Ruedin, le 2004 est classique; il a profité d'un bel automne, qui a permis d'encaver 43 000 litres de chasselas, 14 500 litres de pinot noir et 4 000 litres d'ail-de-perdrix. D'autre part, les enchères publiques de lots de 200 à 4200 litres donnent de précieuses indications sur les tendances du marché, comme la vente des vins de la Ville de Lausanne, en décembre. A Cressier, les lots attribués sont élevés et mis en bouteilles sur place. *PT*

Correspondants en ligne

■ Pierre Thomas, notre spécialiste du vin, a ouvert un site Internet personnel (www.thomasvino.ch) dans lequel figurent ses principaux articles. A noter que Chandra Kurt, notre correspondante pour le Cahier allemand, a aussi un site: www.chandrakurt.com. *MH*

NOTA BENE

■ Prochaine page «Bon à boire». La rubrique «Bon à boire» paraît tous les deuxièmes jeudis de chaque mois. La prochaine parution est donc agendée au jeudi 10 mars 2005. *MH*

Vallée de la Loire

Quand la Loire mise sur le chenin

■ La vallée de la Loire cultive 70 000 hectares de vignes qui produisent 60% de blanc, du Sancerre au Muscadet, aux parcelles de Nantes. Mais, à côté du sauvignon et du melon de Bourgogne, le cépage blanc le plus polyvalent reste le chenin blanc. Mais quel est son avenir?

Pierre Thomas

Le chenin donne des vins secs, en Anjou-Saumur; des mousseux «méthode traditionnelle» et des vins tendres, à Vouvray ou Montlouis. Mais aussi des demi-secs inclassables. Et des liquoreux, en passerillage sur souche ou, les années favorables, en misant sur le «botrytis». Au départ, ce raisin bon à tout faire est venu du Sud, du Piémont basque espagnol, selon Christian Asselin, œnologue. Passées les Pyrénées, ce blanc non aromatique, à grande acidité, donc au potentiel de vieillissement certain, monte en Vendée, à Brem sur Mer. Puis toute la Loire s'offre à lui. Les moines le désignent autour du 10e siècle sous le nom de plant d'Anjou, puis plant de Brèze, en Saumur, et pineau de Loire en Touraine. L'écrivain Rabelais, né dans la Loire, met tout le monde d'accord en évoquant le «chenin» dans Gargantua (1534).

L'Afrique du Sud au secours de la Loire

Chassés de France, poussés vers la Hollande, les huguenots en embarquèrent pour le planter en Afrique du Sud. Aujourd'hui, il y en a deux fois plus là-bas que dans la Loire. Vin lourd, alcooléux, ce chenin, connu sous le nom de «steen» ajoute une autre «vertu», celle de pouvoir être distillé. Mais il revient en force, en version sèche, au point que selon Nicolas Weinmann, responsable export des Caves de la Loire, «c'est le Nouveau Monde qui a relancé le chenin». Utile coup de pouce, qui rend service en passant à la Nouvelle-Zélande, au Mexique, mais aussi à des contrées plus exotiques encore, comme l'Inde et la Thaïlande. Pour l'œnologue Alain Guichet, une des chevilles ouvrières du «Rendez-vous du chenin» de juillet 2004, en attendant celui de l'an prochain, le chenin donne «des vins de précision», qui représentent «la culture de la différence» selon leur origine. Plutôt que de lancer un énème concours, les Ligériens préfèrent approcher les chenus par une dégustation en deux temps. En toute liberté, une cinquantaine de dégustateurs, dont deux tiers



■ Grappe de chenin passerillé. Les «grandes expressions» du chenin se répartissent en neuf catégories qui vont de l'effervescent au liquoreux.

Photo: htr

de Français et quelques trop rares femmes (lire l'encadré), ont d'abord approché, sans les analyser, des chenus, puis, dans un second temps, les ont décrit par une grille de dégustation. Le vocabulaire tente d'«élaborer des critères objectifs de style» et dégage «les grandes expressions» du chenin, répartis en neuf catégories, de l'effervescent au liquoreux. La méthode pourrait inspirer les Suisses, qui ont tant de peine à analyser le chasselas et le pinot noir, comme l'ont montré les derniers résultats du Mondial du Pinot noir de Sierre, où l'hétérogénéité des résultats n'offre aucune interprétation cohérente.

La typicité, c'est quoi au juste?

Le chenin s'échappe pas aux grands débats sur la «typicité». Claude Asselin ose affirmer qu'elle n'est qu'un «fourtoir», actuellement, même si la Loire, qui a cartographié ses terroirs «a une longueur d'avance». Dans le terrain, les vigneron ne mâchent pas leurs mots. Ainsi Romain Guibertau, 32 ans, de Saumur: «Le chenin est le grand cépage de la Loire, mais tant qu'il ne sera pas ramené à 5000 bouteilles à l'hectare, on ne pourra pas faire des vins rancés». Seuls les petits rendements per-

mettent au chenin blanc de supporter un élevage en bois qui, allié à sa grande acidité, le dote d'un potentiel de garde formidable. Les meilleurs élaborateurs de moelleux l'ont déjà compris. La dégustation de la gamme du Domaine Huet, à Vouvray, tient à ce titre de parcours initiatique.

Après des 2002 d'anthologie, dont un demi-sec «Le Mont», complexe et minéral, qualifié, par le régisseur de ce domaine de 35 ha, Noël Pinguet, d'«archétype du Vouvray», les 2003 et les

2004 naviguent aux antipodes. En 2003, des vins puissants, riches, moelleux (et non demi-secs), où le passerillage sur souche a concentré les arômes, comme dans les «premiers tris», vendangés fin septembre; ensuite des 2004 où il a fallu «éliminer la moitié de la récolte» qui récompense les vigneron méritants par «la pureté et l'élégance». C'est une constante de la Loire: dans la limite septentrionale de la culture de la vigne, le climat accentue l'«effet millésime».

Chez les Champalou, les femmes sont partout

■ Elles n'étaient guère au «Rendez-vous du chenin», les femmes: 8 pour 44 dégustateurs. Et pourtant, s'il y a des vins qui peuvent leur plaire, ce sont bien ces blancs d'une grande finesse d'expression supportée par un peu de sucre que les œnologues détestent par principe... Chez les Champalou, à Vouvray, les femmes sont partout. Catherine, d'abord, d'une lignée de viticulteurs, et ses deux filles qui se destinent aux métiers de la vigne, l'une par un diplôme viti-œno, qui l'a conduite en Nouvelle-Zélande, en Afrique du Sud et en Languedoc, en attendant la Californie,

et sa sœur, technico-commerciale, qui va commencer un stage chez un caviste londonien. Et le jour de notre visite, Didier Champalou était occupé à piloter le travail de diplôme d'une stagiaire, sur ce domaine de 20 ha, planté à 100% en chenin. Toute la gamme des vouvrais y est d'une rare élégance, tant en 2002 qu'en 2003. Elle culmine avec la «Cuvée CC», pour Catherine Champalou: un nectar de raisins passerillés, au nez de rôti et aux arômes d'abricot en 2003 (180 g. de sucre pour 10,5° d'alcool). Le 6e millésime en 20 ans de cette cuvée réservée aux meilleures années. *PT*

Sommeliers professionnels

Le mouvement prend de l'ampleur

■ Fin janvier, une trentaine de membres de l'Association suisse des sommeliers professionnels (ASSP), section vaudoise, ont tenu leur première assemblée annuelle, à Lausanne. Le mouvement s'étend, puisqu'une section neuchâteloise vient de naître.

Pierre Thomas

Au niveau national, l'ASSP s'est dotée de nouveaux statuts. Elle reste présidée par le Tessinois Piero Tenca, encadré par des vice-présidents pour chacune des trois régions linguistiques. L'un d'eux est Claudio de Giorgi, le président de la section vaudoise, qui conserve son

mandat même s'il travaille hors du canton. Pour ce sommelier professionnel, désormais à la tête de la vithèque Le Caveau de Bacchus, à Gstaad, «le bilan est largement positif».

On a notamment mis sur pied plusieurs dégustations, à Lausanne, organisées avec la Sopexa (l'antenne du commerce extérieur français). Et nous sommes heureux de relancer, pour la deuxième année consécutive, une formation adaptée aux besoins des sommeliers.

Dispensés par Myriam Broggi, ces cours viennent de débiter, un lundi sur deux jusqu'aux examens de juin, avec une dizaine de participants. C'est le seuil acceptable pour qu'ils puissent avoir lieu: l'an passé, quatorze candidats s'étaient présentés aux examens, et treize avaient reçu leur diplôme, à

Gastronomia, en novembre. Toutes les manifestations (cours ou dégustations) de la section vaudoise tombent sur le jour de congé des sommeliers, le lundi, en l'occurrence.

A Neuchâtel, la jeune section est présidée par le second de Claude Frôté, du Bocalino, Federico Bertozzini. Forte d'une vingtaine de membres, cette section devrait se rapprocher de l'association jurassienne conduite par Marianne Romano.

Le calme plat du côté de Genève

En revanche, du côté de Genève, qui relance pourtant le mouvement, il y a une dizaine d'années, c'est le calme plat: l'ex-Club de sommellerie est en veilleuse, faute de forces vives. Au chapitre

vaudois, l'idée est d'élargir le cercle à des non-professionnels, les «amis des sommeliers», qui seraient conviés régulièrement à des dégustations. La section va aussi publier une lettre d'information et a nommé une secrétaire administrative, Anne-Lise Vuillens, de Monthey, une première ouverture vers le Valais. Enfin, le Trophée Ruinart verra, cette année, une présélection non pas régionale, comme naguère en Suisse romande, mais nationale, avec des épreuves pour tous les candidats du pays, en juin, à Lugano.

Le vainqueur défendra en 2006 les couleurs suisses à la finale de Reims, véritable championnat d'Europe des sommeliers, remporté l'an passé par le Suédois Andreas Larsson.

Qualité montreuusienne saluée

■ **Montreux.** Dans sa dernière édition, le magazine «Business Britain» a désigné le Centre de Congrès de Montreux comme l'un des meilleurs centres de congrès européens.

Sous le titre «Miraculous Montreux», la revue fait l'éloge du CCM en soulignant la concentration de services en un même site. Suit une interview du directeur, Philippe Besson, qui relève le travail accompli par les pionniers en construisant ces infrastructures d'accueil «les pieds dans l'eau».

Celui-ci cite notamment la manifestation phare de la station, le Montreux Jazz Festival créé par Claude Nobs qui a permis au CCM d'étendre sa notoriété sur le plan international. Il développe ensuite les ingrédients du succès, les forces et faiblesses du centre, les opportunités et les dangers du marché des congrès.

«Business Britain» conclut que le CCM a su, mieux que beaucoup d'autres centres de congrès, tirer «le meilleur parti de son marché de niche».

En baisse

■ **Snowboard.** D'après une étude de Mach-Consumer citée par «PME Magazine», le produit des ventes de snowboards pour l'hiver 03/04 a baissé de 16% par rapport à l'hiver précédent (total 27 millions de francs). Maintien de la situation par contre du côté de skis (149 millions). Ce recul pourrait être lié au fait que les fabricants auraient privilégié le design par rapport à l'innovation. Les skis de carving offrirait davantage de liberté dans l'amusement par rapport au snowboard. DEM

Guides de langue chinoise diplômés à Genève

■ **Genève Tourisme.** Directeur de Genève Tourisme, François Bryand (au centre sur le photo) a décerné la semaine dernière vingt-deux diplômes de guides de langue chinoise. Genève souhaite, en effet, être prête pour accueillir «les nombreux visiteurs» chinois qui s'apprennent à venir en Suisse. Quarante-cinq personnes avaient manifesté leur intérêt pour le cours de guide mis sur pied par Genève Tourisme et trente-trois d'entre elles se sont présentées aux examens. MH



SMS

Le tourisme suisse en crise?

■ **Donnez-nous votre avis par SMS.** Le tourisme suisse fait régulièrement la «une» des médias et les avis à son sujet sont loin de faire l'unanimité. Le tourisme suisse est-il en crise ou, au contraire, tout va bien? Donnez-nous votre avis par SMS en choisissant une des trois réponses suivantes:

Si vous êtes de l'avis que le tourisme suisse est fortement en crise, écrivez ht a

Si vous pensez qu'il est légèrement en crise, écrivez ht b

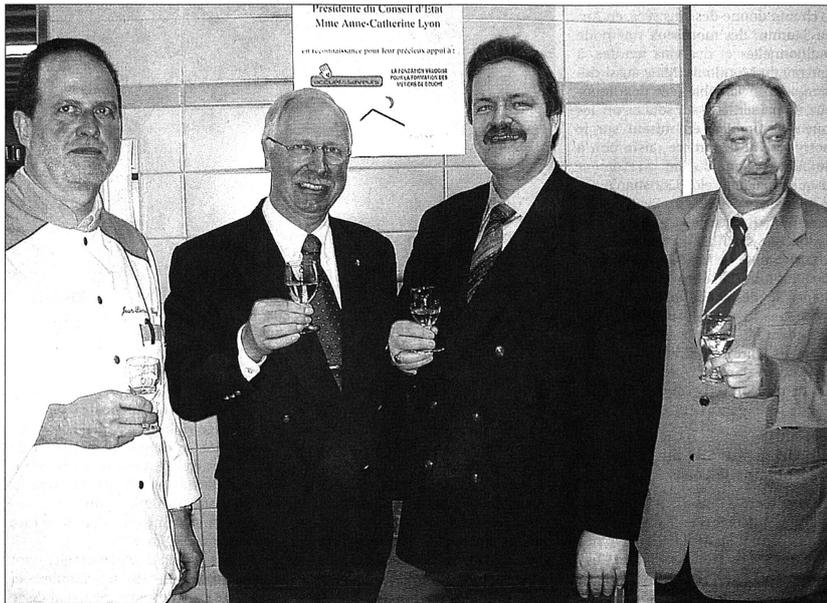
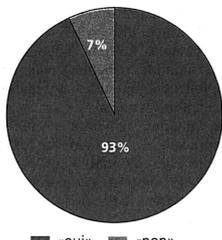
Si vous estimez qu'il n'est pas du tout en crise, écrivez ht c

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



La pratique du ski est trop chère

■ **Résultats du précédent sondage.** La semaine passée, nous vous avions demandé si vous considériez trop onéreuse la pratique du ski. Vous avez majoritairement répondu de façon affirmative. La grande majorité de nos lecteurs qui a participé à notre sondage considère en effet que les prix des cartes journalières et des abonnements de ski sont trop élevés. Les résultats de ce sondage sont représentés graphiquement dans le tableau ci-dessous et nous remercions les lecteurs qui ont y pris part. Le précédent sondage par SMS concernant la fâcheuse habitude de certains clients à «collectionner» des souvenirs de leur passage à l'hôtel ou au restaurant (cf. htr du 27 janvier) n'a en revanche enregistré qu'un nombre trop faible de réponses pour qu'il puisse être pris en considération. MD/ILM



■ **Inauguration.** Ils ont inauguré la nouvelle cuisine (de g. à dr.): Jean-Pierre Golay (Centre de formation), Frédéric Haenni (Gastrovaud), Philippe Thuner et Karlheinz Luky (Hôtellerie vaudoise).

Photo: Jean-Jacques Ethenez

Centre de formation de Gastrovaud

Nouvelle cuisine inaugurée

■ **Gastrovaud a inauguré la semaine dernière la nouvelle cuisine de son Centre de formation. Une cuisine financée aussi par les hôteliers.**

Jean-Jacques Ethenez

Président de Gastrovaud, Frédéric Haenni a inauguré, la semaine dernière, en présence de la présidente du Conseil d'Etat vaudois et cheffe du département Formation et jeunesse, Anne-Catherine Lyon, la nouvelle cuisine du Centre de formation de Pully. Emmenée par son président Philippe Thuner, une importante délégation d'Hôtellerie vaudoise a assisté à la cérémonie. En effet, les nouvelles installations - douze postes complets avec postes chaud et froid - ont été financées avec l'aide des partenaires: Gastrovaud,

Hôtellerie vaudoise, la Fondation vaudoise des métiers de bouche, le canton et, pour une part, la Confédération. Le budget, devisé à 600 000 francs, et les délais ont été parfaitement tenus, a souligné Frédéric Haenni. La nouvelle cuisine est rattachée au Centre de formation et non pas à la Maison des cafetiers qui est contiguë. C'est dire qu'elle accueillera les quelques 350 apprentis du canton à raison de deux fois quatre jours en première année et d'une fois huit jours en deuxième année.

Un outil appelé à jouer un rôle accru

C'est donc un rôle essentiel que les nouvelles installations seront amenées à jouer, puisque les statistiques démontrent qu'un nombre toujours plus grand de collégiens de niveau maturité ou baccalauréat sont séduits par les

apprentissages dans l'hôtellerie et la restauration, comme s'est d'ailleurs plu à le rappeler Anne-Catherine Lyon. Elle a salué «la bonne entente» qui règne entre tous les partenaires pour fournir un instrument de qualité à la relève. «Une mesure indispensable, a-t-elle encore relevé, si l'on considère que la région lémanique doit bien avoir le taux de grandes tables le plus élevé par habitants d'Europe et peut-être du monde.» Soulignons enfin que la nouvelle cuisine dispose des installations les plus modernes (cuisson par induction, four à air et autonettoyant), ceci grâce à un accord de partenariat avec la maison Salvis, constructeur d'équipements. L'accord autorise, entre autres mesures, la mise à disposition gracieusement d'équipements spéciaux, charge aux responsables du Centre de formation de Gastrovaud de proposer des éventuelles corrections à apporter.

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

■ **Moritz Suter refait parler de lui.** Figure marquante de l'aviation helvétique, Moritz Suter, le fondateur de Crossair, fait à nouveau parler de lui. Hello, la nouvelle compagnie charter qu'il a lancée l'année passée avec trois MD-90, a en effet obtenu des résultats réjouissants pour ses débuts. «Nous sommes satisfaits car nous avons tablé sur un total de 1680 heures de vol pour cette première année d'exploitation et nous en avons eu finalement plus de 2000, ce qui constitue un beau succès. Un succès d'autant plus beau que nos trois MD-90 ont été livrés en retard», a expliqué Moritz Suter pour qui «la clé du succès réside avant tout dans la qualité». Page 2

■ **Euro 2008: le groupe de travail «Tourisme» vient de se réunir.** Où logeront David Beckham et les autres stars du ballon lors des prochains championnats d'Europe de football qui se dérouleront dans trois ans en Suisse et en Autriche? Il est encore trop tôt pour le savoir. Le groupe de travail «Tourisme» de l'Euro 2008 - groupe dont font notamment partie hôtellerie-suisse et Suisse Tourisme - s'est toutefois réuni pour la première fois la semaine passée et a notamment annoncé que l'Euro 2008 devrait générer 900 000 nuitées hôtelières dans notre pays et que les arbitres ne seraient pas logés au Tessin comme initialement prévu mais à Lucerne. Page 4

■ **Le recul des nuitées inquiète les responsables du tourisme italien.** Les nuitées hôtelières reculent avec une belle constance en Italie et, de 2000 à 2003, le nombre de touristes étrangers a baissé de trois millions. Une telle situation n'a pas manqué d'inquiéter les responsables du tourisme italien. Et comme une mauvaise nouvelle n'arrive jamais seule, l'ENIT, l'Office national italien du tourisme, a dû en outre composer avec un budget de fonctionnement qui a été revu à la baisse par l'Etat italien. Celui-ci est en effet passé de 34,6 millions d'euros en 2002 à 24,2 millions en 2004. Page 17

LES GENES

■ **Nommé administrateur consultant de la station d'Anzère en février 2004, Olivier Chevallaz a donné sa démission il y a trois mois en raison d'un «mauvais climat de travail», a annoncé vendredi «Le Nouvelliste». Le quotidien valaisan a relevé que l'ancien directeur de l'Ecole suisse de tourisme de Sierre se consacrerait dorénavant exclusivement au développement du Master en tourisme dans le cadre des formations de l'Institut universitaire Kurt Bösch à Bramois, à proximité de Sion. LM**

■ **Directrice depuis quatre ans de Morat Tourisme, Monika Schneeberger, quittera ses fonctions à la fin avril afin de rejoindre le tour-opérateur Aare-Seeland-Tours à Nidau (BE), a annoncé la semaine passée le quotidien fribourgeois «La Liberté». LM**

IMPRESSUM

htr hotel+tourismus revue

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

Editeur:
hôtellerie-suisse
Morbijoustrasse 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: Miroslav Halabala
(MH).
Rédacteur: Laurent Misbauer (LM).

Correspondants:
Jean-Jacques Ethenez (JJE), Vevey;
Danielle Emery Mayor (DEM), Valais;
Valérie Marchand (VM), La Chaux-de-Fonds;
Veronique Tamerg (VT), Genève.

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

Édition:
Cheffe d'édition: Iris Strehel.
Abonnements: Sabine Rothacher.
Annonces: Marc Moser.
Publicité: Oliver Egloff (Chef de vente).
Administration: Marc Moser.

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

Organes partenaires:
- Verband Schweizer Tourismus-Direktorinnen
und -Direktoren (VSTD)
- Schweizer Vereinigung diplomierter
Tourismusspezialisten (TOUREN)
- Vereinigung Diplomierter Hoteliers-
Restaurateure SHV (VDH)
- Hospitality Sales & Marketing Association
(HSMA) Swiss Chapter
- Swiss Congress & Incentive Bureau (SCIB)
- Swiss Partner für den Busstourismus
- Verband Schweizer Badkurorte (VSB)
- Swiss International Hotels (SIH)
- Amicale Internationale des Sous-Directeurs et
Chefs de Réception des Grands Hôtels (AICR).

Contacts:
Adresse: Morbijoustrasse 130,
case postale, 3001 Berne.
Rédaction: (Lettres de lecteurs, People etc.)
Tel. 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24,
E-Mail: redaktion@htr.ch
Abonnements:
Tel. 031 740 97 93, Fax 031 740 97 96,
E-Mail: abo@htr.ch
Annonces:
Tel. 031 370 42 42, Fax 031 370 42 23,
E-Mail: inserate@htr.ch
Publicité:
Tel. 031 370 42 42, Fax 031 370 42 23,
E-Mail: inserate@htr.ch
Internet: www.htr.ch

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

PARK HOTEL WALDHAUS

flims

«BE DELIGHTED» – unsere Gäste entzücken heisst unsere Mission!

Eine extravagante Wohlfühlwelt

Unser 5-Stern-Hotelresort ist noch schöner geworden und der GaultMillau hat uns zum «Hotel des Jahres 2005» gekürt: vier Gästehäuser im grössten Hotelpark der Schweiz, 2500 m² SPA & Wellness im ultramodernen «delight» – spa & beauty, kulinarische Wonnen in sechs Restaurants.

Per 1. Mai 2005 oder nach Vereinb. suchen wir einen

Front Office Manager (m/w)

In dieser verantwortungsvollen Kaderposition behalten Sie stets den Überblick. Sie verstehen es, unseren Gästen das Gefühl von Herzlichkeit zu vermitteln und Ihre Mitarbeiter kompetent und motivierend zu führen. Damit bietet sich einer dynamischen und teamorientierten Person die Chance, im Bereich Front Office neue Zeichen zu setzen. Erfahrung in ähnlichen Positionen, Stilsicherheit in Wort und Schrift in der deutschen, englischen und französischen Sprache sowie Organisations- und Verkaufstalent runden das Idealprofil ab.

Entzückt – erleuchtet?

Dann gehören Sie in unser Team!!

Adriano Frigo, Leiter Human Resources, freut sich auf Ihre einleuchtenden Argumente.



HOTEL DES JAHRES 2005



DIE ALPENARINA

Park Hotel Waldhaus CH-7018 Flims Waldhaus Tel. 081 928 48 48
a.frigo@parkhotel-waldhaus.ch www.parkhotel-waldhaus.ch



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

tempSTAFF

Professionelles Personal für die Gastronomie

Wir suchen mit längerfristigem Engagement

Für Bankette, Feste, VIP-Anlässe sowie kurzfristige Einsätze in Restaurants, Hotels und Spitäler

Temporäres Koch-Personal

Sie haben bereits Erfahrung als
– Koch/Köchin
– Hilfskoch/Köchin
und verfügen über gute Referenzen.

Unsere anspruchsvolle Kundschaft erwartet Können und Einsatzfreude sowie Teamfähigkeit.

Weitere Infos erhalten Sie unter
www.tempstaff.ch

165354

Zu verpachten per 1. 6. 2005 an GR-Top-Adresse mit 2-Saison-Betrieb.

Hotel- und grosser Restaurationsbetrieb an bester Lage mit 110 Betten, Betrieb auf dem neuesten Stand mit erlesenem Ambiente – Themen-Restaurations – Stammgästen – Seminar-Möglichkeiten,

an **dynamisches- und unternehmerisches Paar** das gewillt ist, bestehende traditionelle Werte noch mehr auszubauen und die eigenen, zündenden Ideen einzubringen.

Verfügen Sie über ein Kapital von rund Fr. 500 000.– und sind Sie an einem längeren Pachtvertrag interessiert, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung unter Chiffre 165401 an *hotel + tourismus revue*, PF, 3001 Bern.

165401

Aufregend neue Perspektiven !



Für unser innovatives Businesshotel im höchsten Gebäude der Schweiz suchen wir per sofort eine/en

Buchhalter /in 100%

(Ausbaufähig zum Financial Controller)

Ihr Aufgabengebiet: Selbständige Führung der Finanzbuchhaltung mit monatlichen Abschlüssen und selbständige Vorbereitung der Jahresabschlüsse sowie Erstellung von internen Statistiken. Verantwortlich für die Reporting an die Hotelkette und später Ausbau des internen Berichtswesen und Kontrolle der Operation nach Schlüsselzahlen.

Ihr Profil: Sie haben eine kaufmännische Ausbildung, fundierte Kenntnisse in der Buchhaltung (vorzugsweise mit Weiterbildung) und Erfahrung in der Hotelbranche. Sehr gute Excel- sowie gute Englischkenntnisse. Eine selbständige und exakte Arbeitsweise ist für Sie selbstverständlich. Sie sind flexibel und belastbar und haben Freude in einem lebendigem Haus zu arbeiten.

Wir bieten: Eine spannende Aufgabe in einem modernen Umfeld, leistungsgerechte Bezahlung und Vergünstigungen einer internationalen Hotelkette.

Richten Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung an: RAMADA PLAZA Basel, Hotel & Conference Center, Frau Katja Egger, Messeplatz 12, 4058 Basel Telefon:+41 (0)61 560 44 12

165327

ALLEGRO GRAND CASINO KURSAAL BERN

Allegro Grand Casino Kursaal Bern – seit Juli 2002 mit einem Grand Casino, bieten eine einzigartige ALL IN ONE Dienstleistungskombination mit Kongress- und Seminarzentrum, dem grössten 4* Lifestyle Hotel von Bern sowie trendigen Bars und Restaurants.

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung eine

Lifestyle-Koordinatorin

Wir wenden uns an eine Person, welche mit Kreativität und Liebe zum Detail den Gästebereich und die Zimmer unseres 4*-Lifestyle Businesshotels betreut. Sie übernehmen die Koordination mit unserer externen Reinigungsfirma. Mit Flair für Lifestyle-Deko kreieren Sie Dekorationen von Grossanlässen und kümmern sich um die Detailpflege von Blumen- bis Innendekoration. Von Vorteil bringen Sie Erfahrung im Bereich Hauswirtschaft mit und haben sich auf dem Gebiet der Blumengestaltung und Innendekoration weitergebildet.

Wir bieten ein interessantes und vielseitiges Aufgabengebiet mit grossem Freiraum zu Selbstverwirklichung. Ein junges, aufgestelltes Team freut sich auf Sie!

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:

Allegro Grand Casino Kursaal Bern
Franziska Gautschi
Kornhausstrasse 3, 3000 Bern 25
Telefon: 031 339 52 10
E-mail: franziska.gautschi@kursaal-bern.ch

ALL IN ONE – become a part of it

165390

In der 2. Hälfte 2006 wird in touristisch attraktivem Landstädtchen nahe bei Zürich **historischer Gasthof an schönster Lage** (Saal, Gaststube, Bistro + 7 aussergewöhnliche Hotelzimmer) nach umfassender Renovation wieder eröffnet.

Gastgeber(-paar) mit Freude und Begabung für leichte bis sehr gepflegte Küche sowie Flair für Gastlichkeit kann bereits jetzt in die Planung dieses aussergewöhnlichen Projekt einbezogen werden. Die Voraussetzungen für eine über die Region hinaus attraktive Gastronomie sind für ausgewiesene Interessenten gegeben.

Für eine erste Kontaktnahme unter Wahrung strikter Vertraulichkeit wenden Sie sich schriftlich an

ICCLS – Searchlight, Postfach 5246, 8050 Zürich

165395

AG
ACTIVE GASTRO ENG
5* Jobs in der Gastronomie
www.activegastro.ch
Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich

Jobs online
www.luzern-hotels.ch
LUZERN
HOTELS

gastro S
www.gastro-s.ch
gastro S Haus Howald GmbH
KL-Zentrum
5080 Laufenburg
Tel. +41 62 869 40 40

www.gastrojob.ch
Grösstes Stellenangebot – top aktuell im Internet
Beratung Selektion Vermittlung
Gastro ob
Zürich 079 779 53 79 Luzern 041 418 23 33
info@gastrojob.ch

Adecco
HOTEL & EVENT
Stellenangebote Seite 3.
Offres d'emploi page 3.
www.adecco.ch
Making people successful

BEREST AG

Unternehmensführung, Beratung und Treuhänder für Hotels und Gastronomie

Wir sind eine Verwaltungs- und Management-Gesellschaft für gastronomische Betriebe in der Deutschschweiz und bieten Ihnen eine vielversprechende Chance für Ihre Karriere!

Ihr Sprungbrett in eine erfolgreiche Zukunft? Ihr eigener Chef sein?

Dazu gehören neben Disziplin und Durchhaltevermögen auch Flexibilität und Spass am Umgang mit Menschen!

Für unser Restaurant/Bar Havana in Brugg suchen wir per 1. Mai 2005 ein/n

Geschäftsführer/in

Sie sind jung, einsatzfreudig, top-motiviert und wollen einen weiteren wichtigen Schritt in Ihrer Zukunftsplanung unternehmen? Dann sollten Sie uns Ihr Dossier mit Foto direkt zusenden.

Roland Högger
BEREST AG
r.hoegger@berest.com
www.berest.com

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

Sion Région

Vous êtes dynamique, intéressé(e) par le secteur touristique et souhaitez entreprendre un nouveau défi. Compétent(e) en marketing, vous êtes au bénéfice d'une expérience touristique, d'une excellente connaissance des langues, alors **une perspective professionnelle vous attend!**

Sion Région Tourisme cherche pour le fonctionnement de sa nouvelle destination touristique ainsi que le démarrage de sa collaboration suprarégionale «Cœur du Valais» un(e):

responsable marketing

Conditions requises: excellente maîtrise des langues, aptitudes de vente, bonnes connaissances informatiques, disponibilités, polyvalence et motivation pour la branche. Travail à plein temps. Entrée en fonction au 1^{er} mai ou à convenir.

Offre avec CV, photo et prétention de salaire à adresser jusqu'au 20.02.2005 à

Président de Sion Région Tourisme,
Case postale 1299, 1950 Sion

Informations et cahier des charges disponibles au 027/451 7112

Rest. Römerhof in Leukerbad Wallis

Wir suchen für unsere Küche (italienische Spezialitäten, Pizzeria, Holzkohlengrill)

einen Küchenchef m/w

mit Eigenverantwortung, Wirtschaftlichkeit, hohem Engagement und Teamgeist. In Jahresstellung, ab April oder nach Übereinkunft.

Wir bieten Ihnen ein angenehmes Betriebsklima, geregelte Freizeit und gute Verdienstmöglichkeiten.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an:

Rest. Römerhof
Loretan Philiny
Rathausstrasse 16
3954 Leukerbad

oder rufen Sie uns an 027 470 43 70

BEREST AG

Unternehmensführung, Beratung und Treuhänder für Hotels und Gastronomie

Für unsere Betriebe in der deutschen Schweiz suchen wir junge engagierte, selbständige und zielstrebige Mitarbeiter als

Geschäftsführer-Stellvertreter/innen

welche gerne im Team mitarbeiten, Verantwortung übernehmen, Spass haben mit Gästen ab 17-?, Ideen realisieren wollen und voller Tatendrang sind!

Sie arbeiten gerne an der Front mit, sind flexibel für unregelmässige Ein-sätze, spontan, aufgestellt und auf «Zack»! Interessiert?

Dann freut sich Roland Högger auf Ihr Dossier mit Foto.

Roland Högger
BEREST AG
r.hoegger@berest.com
www.berest.com

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

Unser Team sucht Sie

Ein Fachmann / eine Fachfrau mit Liebe zum Beruf und einem Flair für Frischprodukte. Unser 8-köpfiges Küchenteam freut sich!

Küchenchef m/w

Organisationstalent und

Koch-Tourmand m/w

mit Power.

Gutes Arbeitsklima, angemessener Lohn und immer Action.

Info und Bewerbung an:
Landgasthof Adler z. H. Harry Baumann
Binzikerstr. 80, 8627 Grüningen (15 Min. von Zürich / 5 Min. von Rapperswil).
www.adler-grueningen.ch

Lenzerheide Valbella

SPORTS UNLIMITED

Die herrliche Ferienregion Lenzerheide-Valbella sucht ab sofort oder nach Vereinbarung zu je 100% zwei engagierte und dienstleistungsorientierte Persönlichkeiten als:

Product Manager/-in Events/Programme
sowie
Assistent/-in Direktion / PM

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, in einer der schönsten Bergregionen der Schweiz einer interessanten Tätigkeit nachzugehen. Die detaillierte Stellenausschreibung finden Sie unter www.lenzerheide.ch/de/jobs.cfm Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftigen Unterlagen bis spätestens 19. Feb.:

Tourismusverein Lenzerheide-Valbella
"Bewerbung PM" oder "Bewerbung Assistent/-in"
z. Hd. Direktion, 7078 Lenzerheide
Rückfragen unter Tel. 081 385 11 24 oder 25

DOMINO GASTRO

Non Personal-Profi

- 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!

Jungköcheln/Chief de Partie/Servicefachangestellte/RéceptionistInnen

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

www.dominogastro.ch
personal@dominogastro.ch

Li Tai Pe

Exclusive Chinese Dining

China-Restaurant
sucht
Hilfskoch

mit asiatischer Küchenerfahrung, einsetzbar, lernbereit, flexibel und freundlich.

China Restaurant Li Tai Pe
Furrengasse 14 - 6004 Luzern
Tel. 041 410 10 23 oder
Mobil 076 592 95 89 (Herr Tan)

Schweiz / Graubünden / Arosa

Unser Leiterehepaar, welches seit 19 Jahren die Geschicke unserer Jugendherberge / Backpackers Downtown leitet, ist zum Leiterehepaar eines Zweitebetriebes berufen worden.

Aus diesem Grund suchen wir per 1. Juni 2005 oder nach Vereinbarung ihren Nachfolger.

Betriebs-Leiterpaar
hauswirtschaftsverantwortlich

Unser Betrieb liegt im Ferienort Arosa im Kanton Graubünden. Die Jugi versteht sich als Ort der Erholung und Begegnung für Familien, Jugendliche, Einzelreisende und Kursbesucher. Der Betrieb wird nach klar strukturierten Richtlinien und Grundsätzen geführt. Die Einarbeitung und Fortführung der Betreuung ist gewährleistet.

Was erwartet Sie:

- Unser Betrieb ist ein Zweisaisonbetrieb. Er besteht aus 13 Betten, einem Speisesaal mit 160 Sitzplätzen sowie TV-Raum/Spielraum
- Der Verkauf wird zentral geführt über eine Verkaufszentrale
- Eine 4-Zimmer-Wohnung im Annex
- Entlohnung sowie Beteiligung der Verantwortung entsprechend

Was erwarten wir von Ihnen:

- Wir suchen ein aufgestelltes Paar mit Sinn und Geist für junge Gäste
- Eine gewisse Erfahrung in der Gastronomie ist sicher von Vorteil
- Grundkenntnisse im Kochen
- Grundkenntnisse in Englisch
- Ihr Einsatzwille ist wirklich gefordert

Fühlen Sie sich von der Position angesprochen und haben Sie die entsprechenden Voraussetzungen, dann erwarten wir gerne Ihre kompletten und aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen mit Zielsetzungen, Handschriftprobe und Foto. Diskretion ist selbstverständlich.

Anschrift:
Persönlich
Andy Abplanalp
Hubelstrasse
Vermerk «Jugendherberge»
7050 Arosa

Eine Oase hoch über dem Alltag!

Für unser urchig-modernes Gasthaus in unmittelbarer Nähe der Stadt Luzern suchen wir per Mitte März oder nach Vereinbarung

GASTHAUS SCHWENDELBERG

Sarah und Edgar Ming
CH-6048 Horw / LU
Tel. 041 340 35 40
Fax 041 340 75 40
ming@schwendelberg.ch
Ruhetag: Dienstag (Winter Di+Mi)

SERVICE-MITARBEITER/IN
CHEF DE PARTIE
COMMIS DE CUISINE

CRESTA HOTELS
D AVOS

Wir suchen auf April oder nach Vereinbarung einen

CHEF DE RÉCEPTION m/w

Unser langjähriger Stelleninhaber Herr Bach verlässt uns, um den erteilichen Betrieb zu übernehmen. Er würde vorher gerne seine Nachfolge einarbeiten.

Unsere beiden Betriebe stellen hohe Anforderungen an Flexibilität, Zuverlässigkeit, Selbständigkeit sowie sehr gute Computerkenntnisse. Réceptionserfahrung in ähnlicher Position ist unbedingt erforderlich. Herr Bach informiert Sie gerne über die Details der interessanten Stelle.

Fühlen Sie sich angesprochen?
Wir freuen uns auf Ihre erste Kontaktnahme.

CRESTA HOTELS DAVOS
Claudia Ladurner
Talstrasse 52, 7270 Davos-Platz
Tel. 081 417 16 16, www.cresta-hotels.ch

Der weltweit einzigartige MYSTERY PARK
INTERLAKEN / SWITZERLAND

sucht per 1. April 2005
eine/n Verantwortliche/n Restauration

Ihre Hauptaufgaben:

- Führung von ca. 25 Mitarbeiter/innen (je nach Saison)
- Koordination des täglichen Betriebs in den verschiedenen Gastro-Sektoren
- Lieferantenverhandlungen und Controlling F&B
- Angebots- und Preisgestaltung F&B
- Rapport an die Geschäfts- bzw. Bereichsleitung
- Verantwortung für die sicherheitsrelevanten Vorschriften am Arbeitsplatz

Ihre Voraussetzungen:

- abgeschlossene Ausbildung an einer Hotelfachschule
- Front- und Führungserfahrung (z.B. als Chef de service)
- perfekte Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- gute Kenntnisse in Französisch und Englisch
- sehr gute PC-Kenntnisse (Microsoft Office)

Sind Sie zudem gewohnt, selbständig zu arbeiten, Verantwortung zu übernehmen und einen Arbeitsplatz in einem hektischen Gastronomiebetrieb zu haben? Sind Sie teamfähig und kommunikativ sowie belastbar, flexibel, jung und dynamisch? Bringen Sie Durchsetzungsvermögen, unternehmerisches Denken, Sozial- und Führungskompetenz sowie Freude am Umgang mit Menschen aus aller Welt mit?

Dann bieten wir Ihnen die Möglichkeit im Team unseres Erlebnisparcs, in dem erstmals die unerklärlichen und doch real fassbaren Rätsel dieser Welt zugänglich, erlebbar und greifbar werden, mitzuarbeiten.

Wenn Ihr Profil unseren Anforderungen entspricht, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und den wichtigsten Zeugniskopien per Post:

Mystery Park AG
Human Resources
Obere Bönigstrasse 100
3800 Interlaken

telefonische Auskünfte:
Isabella Kriegsmann
Tel.Nr. direkt 033 827 57 59
Tel.Nr. zentral 0848 50 60 70

jobs@mysterypark.ch www.mysterypark.ch

RESTAURANT GOLF PARK

Für exklusives, öffentliches Golfrestaurant mit schönstem Blick auf den oberen Zürichsee suchen wir per Anfang März/April 2005 oder nach Vereinbarung motivierten

Chef de Partie und Commis de Cuisine

Möchten Sie in der Sommersaison an einem der schönsten Plätze im Herzen der Schweiz arbeiten, dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Restaurant Golfpark
S & W Gastronomie GmbH
z. H. Herr Wipfli
Rüthof
CH-8855 Wangen/Nuolen

Tel.: 041 55 460 15 35
Mail: email@golfpark-restaurant.ch
Internet: www.golfpark-restaurant.ch

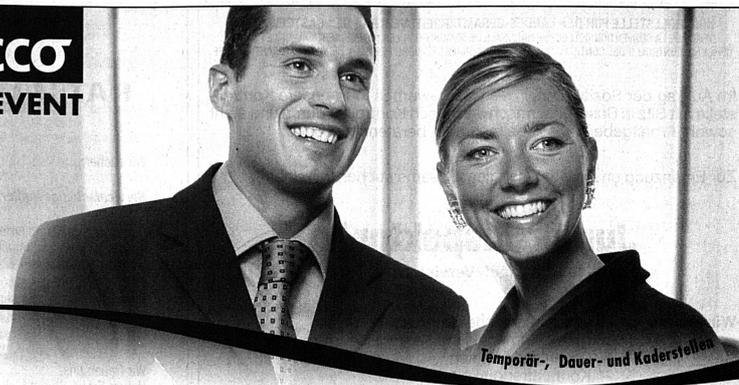
Der neue Job wartet.

Die besten Arbeitgeber inserieren in der htr stellen revue. Denn hier gibt's alle Wachen des grünen Stellenmarktes der Branche.

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

Adecco

HOTEL & EVENT



Temporär-, Dauer- und Kaderstellen

Human Resources Managerin

Sind Sie eine eidg. dipl. Personalfachfrau, haben Sie eine Hotelfachschule abgeschlossen und mindestens fünf Jahre Erfahrung im Bereich Human Resources (zwei davon in einer Führungsposition)? Zudem bringen Sie hohe Sozialkompetenz sowie sehr gute Kommunikationsfähigkeiten mit und sind absolut vertrauenswürdig. Wenn Sie ausser Deutsch auch Französisch mündlich fliessend beherrschen, dann freue ich mich auf Ihre Bewerbung.

Claudine Schaub 01 297 79 79
Langstrasse 11 | 8026 Zürich | zuerich.hotelevent@adecco.ch

Restaurantleiter/in

Für eine gepflegte Pizzeria in den Bündner Bergen suchen wir für den kommenden Frühling einen versierten Restaurantleiter mit südländischem Flair (bis ca. 40 Jahre). In Zusammenarbeit mit dem Küchenchef koordinieren Sie den perfekten Serviceablauf, führen Ihr kleines Team und helfen bei grossem Arbeitsanfall auch aktiv mit. Sind Sie ein Gastgeber aus Leidenschaft, dem das Wohl der Gäste und der Mitarbeitenden am Herzen liegt? Wenn Sie an dieser abwechslungsreichen Jahresstelle interessiert sind, freue ich mich auf Ihre Bewerbung mit Foto.

Monika Brunner 041 419 77 66
Weinmarkt 15 | 6004 Luzern | luzern.hotelevent@adecco.ch

Réceptionist/in

Für ein bekanntes Hotel im Herzen von Zürich suchen wir die geborene Réceptionistin mit viel Herz und Charme. Sie kennen alle Arbeiten und die Abläufe an einer Réception durch und durch und möchten auch an einer neuen Stelle Ihr ganzes Wissen und Können voll einsetzen. Fidelio ist für Sie selbstverständlich ein Kinderspiel und Sie sprechen Deutsch, Englisch und Französisch. Ich freue mich auf Ihre Kontaktaufnahme.

Carmen Thaddey 01 297 79 79
Langstrasse 11 | 8026 Zürich | zuerich.hotelevent@adecco.ch

Baselworld

Uhren- und Schmuckmesse
30. März – 7. April 2005

Für diese internationale Messe suchen wir Mitarbeiterinnen:

- **Bar- und Serviceaushilfen**
attraktiv, sprachgewandt (Deutsch, Englisch, Französisch), belastbar, mit Erfahrung im à la carte-, Bankett- oder Barbereich, 25–35 Jahre

- **Küche**
mit abgeschlossener Kochlehre, flexible, belastbar

Ich freue mich auf Ihren Anruf.

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

Etagengouvernante

Für ein renommiertes Vier-Sterne-Hotel in Zürich suchen wir eine Etagengouvernante mit sehr guten Umgangsformen und gepflegtem Erscheinungsbild. Ihre Muttersprache ist Deutsch und Sie haben gute Englisch- und Französischkenntnisse. Wenn Diskretion für Sie zu den wichtigsten Geboten gehört und Sie bereits erste Führungserfahrungen sammeln konnten, dann sind Sie die Richtige. Auch freue ich mich auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen.

Claudine Schaub 01 297 79 79
Langstrasse 11 | 8026 Zürich | zuerich.hotelevent@adecco.ch

Chef de partie Sous chef

Für ein Gourmet-Restaurant mit mittelgrosser Küchenbrigade im Berner Seeland suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen Chef de partie und einen Sous chef. Sie haben Freude an der Arbeit, sind innovativ, flexibel und dynamisch. Sind Sie ausserdem ambitioniert und arbeiten Sie leidenschaftlich gern mit marktfrischen Produkten? Dann erwarte ich mit Freude Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

Patrick Kübli 031 310 10 10
Marktstrasse 32 | 3000 Bern 7 | bern.hotelevent@adecco.ch

Commis de cuisine / Chef de partie m/w

Wäre ich selber Koch, dies wäre mein Traumjob! Kreatives Kochen mit frischen, hochwertigen Produkten, ein cooles, junges Team, ein spannendes, kulturelles Umfeld, trendige Gäste, faire Chefs, ein moderner Arbeitsort... Das alles und mehr bietet diese tolle Stelle als Commis de cuisine/ Chef de partie in einem bekannten Betrieb im Herzen von Zürichs angesagtestem Quartier. Melden Sie sich noch heute bei mir, ich freue mich darauf.

Carmen Jund 01 297 79 79
Langstrasse 11 | 8026 Zürich | zuerich.hotelevent@adecco.ch

Streitgasse 20 | 4010 Basel | 061 264 60 40
Marktstrasse 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. Francini 30 | 6901 Lugano | 091 910 20 30

www.adecco.ch

Making people
successful in a changing world

Traumjob nicht dabei?

Wir haben immer tolle Stellenangebote für

Küchenchefs | Chefs de partie | Hauswirtschaftsleiterinnen | 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

ESPLANADE *****

HOTEL RESORT & SPA

Wir suchen für die Sommersaison 2005 (Anfang März bis Ende Oktober) Mitarbeiter/innen mit Berufserfahrung in 4*-5*-Häusern

CHEF DE RANG mit Barerfahrung m/w

PORTIER (Erfahrung in 4*- oder 5*-Hotels)

Senden Sie bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an unser Personalbüro.

Unsere Mitarbeiter stehen Unterkünfte zur Verfügung.



ESPLANADE HOTEL RESORT & SPA
6648 Minusio/Locarno

Email: reservations@esplanade.ch

www.esplanade.ch



164907

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 / hotel@luederenalp.ch

165218

Hotel Kreuz

Egerkingen

Aus Spass am Genuss!
www.kreuz-egerkingen.ch

Ein kleines Hotel, Seminar- und Bankettträume, das Gourmetlokal «Cheminée», LUCE unsere Dorfbeiz 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 Website. 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 modernst eingerichteten Küche. Klassische Zubereitungen neuzeitlich umgesetzt. Rationale und flexible Arbeitsabläufe. Interne und externe Weiterbildung – Jobrotation. Frische, natürliche Marktprodukte. Keine Fertigprodukte, keine Hilfsstoffe. Individuelle Kreativitätserfahrung und nicht alltägliche, bekömmliche Gerichte-kompositionen. 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. *Georgelte Fuhetage (Sonntag/Montag)*. *Suppermetangebot 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 Vorstellungs- und Schnuppertermine.

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

Geöffnet Dienstag bis Samstag

165254



RESTAURANT LA MALVOISIE
LEUKERBAD
LOCKERLESS 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- & Châteaux Hotel Les Sources des Alpes
3954 Leukerbad
Tel. 027 472 20 00
Fax 027 472 20 01



M. und M. Colombo, Direktion

165275

**HOTEL
NICOLETTA**



Das sportliche Familienhotel

Als modernes Familienhotel wollen wir unseren Gästen ungezwungene und attraktive Ferien bieten. Wir möchten Sie, als fachlich guten, motivierten und aufgestellten Mitarbeiter gerne bei uns einstellen.

Ab kommender Sommersaison suchen wir folgende Kadermitarbeiter:

Chef de service (w/m)

Sie sind der geborene Gastgeber und würden sich gerne mit Eleganz und Herzlichkeit um das Wohl unserer anspruchsvollen und internationalen Gäste sorgen? Sie lieben den Kontakt mit Menschen, sind flexibel und unterstützen, führen und motivieren Ihre 8-10 Mitarbeiter mit Freude und Kompetenz? Sie haben Erfahrung in einer ähnlichen Position und bringen sehr gute Fremdsprachenkenntnisse in D/E/F mit?

Chef de réception (w/m)

(in Jahresstelle)
Mit folgendem Aufgabengebiet:
• selbständiges Führen des Front Office mit 5 Mitarbeitern
• Verantwortung über Reservierungen, Fakturation, Kassa- und Debitorenwesen
• Abwicklung von Privat- und Gruppengästen von der Anfrage bis zur Rechnungsstellung
• Ausbildung von Lehrlingen und Praktikanten
• Mithilfe in der Kreation und Durchführung von Marketingaktivitäten verschiedenster Art

Wollen Sie uns helfen, unseren Gästen ein unvergessliches Ferienerlebnis zu verschaffen? Wenn Sie über mehrjährige Berufs-/Rezeptionserfahrung und gute Sprachkenntnisse in D/E/F (mündlich und schriftlich) verfügen, dann sind Sie der optimale Kandidat für diese interessante und vielseitige Aufgabe.

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen!
Bitte schicken Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an.



SEILER HOTEL
NICOLETTA****
Herr Beat Peter
Direktor
3920 Zermatt
www.seilerhotels.ch
Tel.: 027 966 87 51, Fax: 027 966 87 57
E-Mail: personalbuero@seiler-zermatt.ch



UTO KULM
Top of Zurich ★★★★★

Top of Zurich!
Das sind wir!

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

So abwechslungsreich wie unser Betrieb sind auch die Stellen als

**KOCH (m/w)
ENTERMETIER**

und als

GARDEMANGER (m/w)

Sind Sie der Profi am Herd, eine dynamische, flexible und selbständige Persönlichkeit und lieben es, unsere Gäste mit einem vielseitigen, fantasievollen Angebot immer wieder aufs Neue zu verwöhnen?

Sie lieben es im Team zu arbeiten, verstehen Ihre Mitarbeiter zu motivieren und organisieren Ihren Posten selbständig und gewandt, wenn Sie dazu in hektischen Situationen die Nerven behalten können, dann sind Sie die richtigen Mitarbeitenden für uns.

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

Wir freuen uns, Sie persönlich kennen zu lernen!

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

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

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 CAFFÈ

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 Internet: www.l-gav.ch

165250



Die Sonnmatt ist ein bestbekanntes Kurhotel an traumhafter Lage oberhalb der Stadt Luzern. Nach achtmonatiger Umbauphase werden wir Anfang Mai 2005 den Kur- und Hotelbereich sowie eine teilweise neue Restauration wieder eröffnen.

Zur Unterstützung unserer Servicebrigade suchen wir per 1. Mai 2005 oder nach Vereinbarung eine(n)

2. CHEF DE SERVICE (Pensum 80%)
mit sehr guten Umgangsformen und idealerweise mit Führungserfahrung.

Es erwartet Sie eine interessante Stelle in einem eingespielten Team sowie attraktive Anstellungsbedingungen und Arbeitszeiten. Frau C. Zimmermann gibt Ihnen gerne nähere Auskünfte und freut sich auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

SONNMATT
Manuel de Francisco-Schmid, Direktor
Postfach
6000 Luzern 15
Tel. 041 375 32 32
Mail: sana@sonnmatt.ch
www.sonnmat.ch

165333



Einer der grössten Restaurationsbetriebe im Zürcher Oberland.

Das Landhotel Seerose in Pfäffikon ZH direkt am Pfäffikersee gelegen verfügt über zwei verschiedene Restaurationstypen mit je ca. 50 Plätzen, im Weiteren führen wir viele Bankette und Seminare von 10 bis 80 Personen durch. Von April bis Oktober gehört eine einzigartige, bediente See-Terrasse mit über 200 Plätzen zu unserem erweiterten Angebot für unsere Gäste. Im Weiteren bieten wir unseren Gästen 14 Doppelzimmer an.

Weitere Informationen finden Sie unter: www.landhotel.ch

Zur Verstärkung unseres jungen Teams (41 Mitarbeiter) suchen wir nach Vereinbarung eine/n:

Betriebsassistent/in

- Sie:
- vertreten unsere Restaurationsleiterin und unsere Leiterin Hotel- & Seminare während ihrer Abwesenheit
 - haben eine Hotelfachschule absolviert
 - freuen sich auf einen sehr lebhaften Betrieb mit sehr viel Gästekontakt
 - haben ein Flair für den Verkauf von Banketten
 - besitzen Organisationstalent
 - freuen sich ein Team zu führen
 - freuen sich eigene Aufgaben und Verantwortung zu übernehmen
 - Ihre Muttersprache ist Deutsch

Alles Weitere erfahren Sie bei einem Besuch und einem kurzweiligen Gespräch in unserem einzigartigen Landhotel Seerose, direkt am Pfäffikersee.

Ihre Bewerbung an:
Landhotel Seerose
Mario Bühler
Usterstrasse 39, 8330 Pfäffikon ZH, Telefon 01 952 30 00
oder Ihr E-Mail an: buehler@landhotel.ch

165335

**GAST
RATHAUSKELLER**
Stefan Meier & Hubert Erni

Wir suchen

Servicefachangestellte/n in Jahresstelle.

Und bieten gepflegte Ambiance, optimale Arbeitsbedingungen, Sonntag und Montag frei.

Rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

Wir freuen uns.
Hubert Erni & Stefan Meier

Gasthaus Rathauskeller Erni & Neier AG
Ober-Altstadt 1 Postfach CH-6301 Zug
Telefax 041 710 49 77 Telefon 041 711 00 58
www.rathauskeller.ch
E-mail: erni@rathauskeller.ch

165388
107979/112038



**ALLEGRO GRAND CASINO
KURSAAL BERN**

Allegro Grand Casino Kursaal Bern bietet eine einzigartige ALL IN ONE Dienstleistungskombination mit Kongress- und Seminarzentrum, dem grössten 4* Lifestyle Business Hotel von Bern, einem Grand Casino sowie trendigen Bars und Restaurants.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Bankettassistentin

Sie unterstützen den Bankettleiter bei Grossanlässen bis zu 1'500 Personen und übernehmen selbstständig die Leitung von kleineren und mittleren Banketten.

**Mitarbeiterin Bar
Mitarbeiter/in Service (m/w)**

Mit Ihrem Charme betreuen Sie an unserer Lifestyle-Hotelbar oder in unserem bunten und vielseitigen Atrium-Restaurant Allegretto (120 Sitzplätze) unsere internationale Kundschaft und begeistern diese durch Ihr professionelles Auftreten als Gastgeber.

Ein modernes Arbeitsumfeld und ein junges, aufgestelltes Team ist unser Rahmen für eine gute Zusammenarbeit.

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an:

Allegro Grand Casino Kursaal Bern
Franziska Gautschi, Leiterin Human Resources
Kornhausstrasse 3, 3000 Bern 25
Telefon: 031 339 55 00
E-mail: franziska.gautschi@kursaal-bern.ch

ALL IN ONE – become a part of it

165301



hotel + tourismus revue
Das Fachmagazin

Für die hotel + tourismus revue htr, die wöchentlich erscheinende zweisprachige Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus, suchen wir per 1. März oder nach Vereinbarung eine/n

Redaktor/in

Unser Profil:
Eine bestens im Markt eingeführte kompetente, branchenrelevante und lesernahe Fachzeitung. Mit Arbeitsplatz in Bern unterstützen Sie ein fachlich kompetentes, erprobtes und motiviertes Redaktions- und Layoutteam mit angeschlossener Backoffice. Ein offener und kollegialer Teamgeist motiviert zu überdurchschnittlichen Leistungen.

Ihr Profil:
Sie haben ein Hochschul- oder Fachhochschulstudium absolviert und bringen mehrjährige Erfahrung im Journalismus, vorzugsweise als Wirtschafts- oder Politjournalist (Redaktor BR) mit. Kenntnisse der Tourismus- und Hotelleriebranche sind von Vorteil. Als organisierte Persönlichkeit sind Sie anpassungsfähig, belastbar und stellen Ihre Flexibilität unter Beweis. Sie arbeiten zielorientiert und behalten auch in hektischen Situationen den Überblick. Zu Ihren Stärken zählen Teamfähigkeit, Selbstständigkeit und Zuverlässigkeit. Ihre Kommunikationsfähigkeit, auch in Französisch und Englisch, machen Sie zu einer kompetenten Ansprechperson.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung
hotellerieuisse
Manuela Beyerler
Human Resources
Morbijoustrasse 130
Postfach, 3001 Bern
manuela.beyerler@hotellerieuisse.ch
www.hotellerieuisse.ch

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Marietta Dedual, Chefredaktorin htr, telefonisch unter 031 370 42 16 oder per E-Mail (marietta.dedual@htr.ch) gerne zur Verfügung.



165385

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

165214

Hotel Terme Vals

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

Hier suchen wir Sie ab Juni 2005.

In der Küche
(13 Punkte GaultMillau)
Chef de partie
Commis de cuisine
Commis pâtissier

Im Roten Saal
stv. Chef de service
ServicemitarbeiterIn

In der Blauen Halle
Chef de bar
(Loungebar mit 80 Plätzen)

In der Terme
MasseurIn
DisponentIn

Eintritt: Mitte Juni 2005; die Saison dauert bis 2. April 2006. Senden Sie uns Ihre Unterlagen mit einem Foto oder melden Sie sich per e-mail bei uns.

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

165382

Hotel & Gastro formation

by Hotel & Gastro Union
GastroSuisse
hotellerieuisse

Hotel & Gastro formation, die sozialpartnerschaftliche Bildungsinstitution des Gastgewerbes, sucht per sofort oder nach Vereinbarung für eine begrenzte Zeit:

Projektleiter/in

für ein nationales Projekt in der Erwachsenenbildung. Gesucht wird ein Macher, kein Schreibtischstrategie!

Aufgabenbereich:

Sie leiten ziel- und erfolgsorientiert die Entwicklung des Projektes, übernehmen die nötigen Abklärungen bei den interessierten Anspruchsgruppen und setzen die Ideen in den Betrieben und Regionen um. Die Projektleitung ist der Direktion Hotel & Gastro formation unterstellt.

Anforderungen:

Die Aufgabe erfordert gute Kenntnisse im Bildungsbereich, speziell in der Erwachsenenbildung. Erforderlich sind jedoch auch Verhandlungsgeschick sowie ein Branchenwissen im Bereich Gastgewerbe/Hotellerie, denn Sie werden direkt an der Front mit den Verantwortlichen der Betriebe zu tun haben. Sie sprechen und formulieren perfekt in Deutsch, haben Kenntnisse der anderen Landessprachen und verfügen über fundierte PC-Kenntnisse.

Angebot:

Diese interessante Aufgabe im Bildungsbereich der Branche dürfte einmalig sein. Das vorgesehene Gehalt entspricht dem Umfang der Aufgabe. Das Team von Hotel & Gastro formation unterstützt Sie in dieser Aufgabe.

Das Projekt könnte auch in der Form eines Mandatsvertrages übernommen werden.

Schriftliche Bewerbungen bis 20. 2. 2005 an:

Hotel & Gastro formation
H. Berger, Vizedirektor
Schulzentrum, Eichstrasse 20
6353 Weggis

mailto: h.berger@hotelgastro.ch

165328

**Gasthaus
Schwyzer-Stubli**

Das Gasthaus Schwyzer-Stubli mit der Gartenlaube, dem historischen Stubli, dem Paradiesli-Saal und dem Weinkeller ist ein Betrieb der [nGastronomie AG].

Wir suchen per 1. März 2005 eine/n

[Chef de partie] (w/m) 100%

Was wir von Ihnen erwarten:
 liebenswürdige, profilierte Persönlichkeit
 fachlich gut ausgebildet
 erfolgsorientiert und dynamisch
 deutsche Muttersprache

Was wir Ihnen bieten:
 innovatives, junges und zielorientiertes Team
 professionelles Umfeld
 top-moderner Arbeitsplatz
 sehr gute soziale Rahmenbedingungen

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung. Bitte kontaktieren Sie Küchenchef Hanspeter Hurter, Gasthaus Schwyzer-Stubli, Riedstrasse 3, 6430 Schwyz, Telefon 041 811 10 66, www.schwyz-stubli.ch

165359

****** AMBASSADOR** **A L'OPERA**

Sie lieben das Besondere...
Die beiden renovierten Erstklass-Business-Hotels Ambassador und Opéra sind auf dem neuesten Stand. Dank tollen Mitarbeitern und bester Lage im Herzen von Zürich sind wir das bevorzugte «home away from home» für unsere Gäste aus aller Welt.
Sie suchen per Febr. 2005 oder nach Vereinbarung: eine abwechslungsreiche, selbständige, verantwortungsvolle Stelle als **Réceptionistin**, den Umgang mit netten Gästen aus aller Welt, attraktive Arbeitszeiten mit 5 Wochen Ferien, Weiterbildungsmöglichkeiten und aufgestellte Kollegen/-innen.
Wir suchen: eine junge, motivierte Frau mit Erfahrung an der Réception eines ähnlichen Betriebes und mit guten D-, E-, evtl. F-Kenntnissen.
Sie suchen per April 2005 oder nach Vereinbarung: DIE STELLE als

SALES-MITARBEITERIN, 50%

Es macht Ihnen Spass, zusammen mit einem kleinen Team unsere beiden schönen Hotels gegen aussen zu vertreten und aktiv zu verkaufen. Sie haben sehr gute Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch (Wort und Schrift).
Wir bieten Ihnen: flexible Arbeitszeiten sowie Anstellungsbedingungen, die Frau im Jahr 2005 erwarten kann. Auf Wunsch können wir Ihnen ein Zimmer im nahen Personalhaus anbieten.
Gerne stellen wir Ihnen diese interessanten Stellen persönlich vor und freuen uns auf Ihre Unterlagen oder direkte Kontaktnahme.
Hotels Ambassador und Opéra
Martin Spycher, Stv. Direktor
Falkenstrasse 6
8008 Zürich
Tel. 01 258 98 98, Fax 01 258 98 00
www.ambassadorhotel.ch

165395

Spitalzentrum Biel AG

Das Spitalzentrum Biel sichert eine qualitativ hoch stehende, interdisziplinäre, medizinische Versorgung für ein zweisprachiges Einzugsgebiet mit über 130 000 Einwohnern. Rund 1400 Mitarbeitende sorgen für das Wohl der Patienten.

Die moderne Verpflegung im Spital muss verschiedenen Ansprüchen genügen und ist einem steten Wandel unterzogen.

Wir suchen einen kreativen

Koch

welcher diese vielfältige und anspruchsvolle Aufgabe als neue Herausforderung annehmen will.

Anforderungsprofil
- Fähigkeitsausweis als Koch, mit Zusatzausbildung als Diätkoch erwünscht
- Mithilfe bei der Ausbildung von Lehrlingen
- Motivation und Flexibilität
- Verantwortungsbewusstsein und Teamfähigkeit
- Fachkompetenz und persönliches Engagement
- Deutscher oder französischer Muttersprache mit sehr guten Kenntnissen der anderen Landessprache

Unser eidg. dipl. Küchenchef/PL, Herr Silvio Ludwig, beantwortet gerne Ihre Fragen, Telefon 032 324 26 28.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an: Spitalzentrum Biel AG, Leitung Hauswirtschaft, Vogelsang 84, Postfach 1664, 2501 Biel.

165370

Spitalzentrum
Centre hospitalier
Biel - Bienne

DAVOS CONGRESS

Wir suchen per 1. 4. 2005 oder nach Vereinbarung

eine/n Kongress-Sachbearbeiter/in
(Arbeitspensum 80%-100%)

- Zu Ihrem Aufgabengebiet gehören
- Organisation und Durchführung von Kongressen und Veranstaltungen
 - Betreuung unserer Gäste vor Ort
 - Gesamtabrechnung der Kongresse und Veranstaltungen
 - Allgemeine Sachbearbeitungsaufgaben

Wir wünschen uns eine oder einen Bewerber/in mit kaufmännischer Grundausbildung. Gute Sprachkenntnisse in Englisch und Französisch gehören ebenso dazu wie sehr gute Umgangsformen, Organisations- und Verhandlungsgeschick. Eine Weiterbildung und/oder Erfahrung im Tourismus ist von Vorteil. Idealalter 26-35 Jahre.

Wir bieten Ihnen eine verantwortungsvolle und sehr selbständige Tätigkeit. Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Frau Andrea Germann, Leiterin Kongressabteilung, Tel. 081 415 21 61, gerne zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

DAVOS TOURISMUS
Personalabteilung
Promenade 67
7270 Davos Platz
personal@davos.ch
www.davos.ch

165382

MALLORCA - MÜNCHEN - ADRIA - KRETA - ALGARVE - WIEN - SCHWARZWALD - PARIS - TENERIFFA - COTE D'AZUR - TOSKANA - D GASTEIN - FLORIDA - MALLORCA - ALD - PARIS - INAVIEN - ARBELLA - DVENCE - ADRIA - A - COTE - GRAN - GARVE - ATHEN - KRETA - BERLIN - DON - IWARZ - CANA - ASTEIN - RIDA - RKA - PARIS - WIEN - ELLA - NCE - ARIA - COTE - RAN - VE - HEN

Hapimag

Ihre eigene Ferienwelt

Wir gehören zu den 300 grössten Firmen der Schweiz und sind eines der führenden europäischen Unternehmen der Touristikbranche mit gegenwärtig 60 Resorts an sehr attraktiven Ferienorten. Für unseren Feriensektorservice mit insgesamt 40 Call Center Agents suchen wir eine(n) menschlich wie fachlich kompetente(n)

Teamleiter/in

Sie führen ein junges Team (10 - 12 Mitarbeiter) mit Hilfe unseres Systems MoO (zielorientiertes Führungsinstrument). Sie sind zusammen mit Ihren drei Teamleiterkollegen verantwortlich für einen reibungslosen Ablauf der Abteilungsprozesse und unterstützen Ihre Mitarbeiter im Tagesgeschäft. Zu den Sachaufgaben gehören auch die Kundenberatung und Buchung von Ferienwohnungen.

Sie bringen mit:
- Abgeschlossene Ausbildung in der Hotellerie- oder Tourismusbranche und einige Jahre Berufs- und Führungserfahrung
- Stilsicheres Deutsch sowie gute mündliche Sprachkenntnisse in einer Fremdsprache (englisch, französisch, italienisch oder holländisch)

Wir bieten Ihnen:
- eine interessante Position in einem dynamischen, internationalen Umfeld
- Fortschrittliche Anstellungsbedingungen

Herr Thomas Roost, Personalleiter (Tel. +41 41 767 87 05), steht Ihnen für weitere Informationen gerne zur Verfügung. Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Herr Thomas Roost, Personalleiter, Neuhofstr. 8/12, 6349 Baar

Hapimag/Havag, Personalabteilung, Neuhofstr. 8/12, 6349 Baar
www.hapimag.ch

165338

SCHWEIZ - CHAMONIX - KÄRNTEN - BERLIN - FLORIDA - PROVENCE - AMSTERDAM - SAALBACH - LONDON

Topp-Job am Blausee

In unser einmalig schönes Hotel mit neuem Spa, stilvollem Restaurant mit junger frischer Küche (14 GM-Punkte), Weinkultur und spannenden Gästen, suchen wir für die Sommersaison:

Servicemitarbeiter/innen
(Eintritt gestaffelt ab ca. März)

Chef de Partie
(Stv. Sous-Chef. Eintritt ca. Ende März)

Zimmerdame (house-keeping)
(Hotel, Spa, Lingerie etc. Eintritt Frühjahr - Jahresjob möglich)

Sind Sie Profi mit Zielen? Wir suchen Persönlichkeiten mit Schwung und Elan, die sich in einem grosseren, modernen und anspruchsvollen Betrieb wohl fühlen. Geben Sie sich nicht mit weniger zufrieden!

Hotel Restaurant **Blausee**. • Marianne Et Marcel Baillods
CH-3717 Blausee • Tel 033 672 33 33 • www.blausee.ch

165368



Stellenangebote

SwissDeluxeHotels.com
Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi

WELCOME
TO ONE OF EUROPE'S TOP RESORT HOTELS



EIN AUSSERGEWÖHNLICHES HOTEL
BIETET EINZIGARTIGE CHANCEN!

Wir suchen per Anfang März oder nach Vereinbarung

ROOMS DIVISION MANAGER

In dieser anspruchsvollen Kaderposition tragen Sie die Verantwortung für absolute Gästezufriedenheit, optimale Belegung sowie für die Qualität der Beherbergung.

Was wir von Ihnen erwarten – hier ein kleiner Auszug:

- mehrjährige Tätigkeit in der Luxushotellerie
- Führungserfahrung
- fließende D/F/E-Kenntnisse, 1 von Vorteil
- charmante Gastgeberpersönlichkeit
- gepflegtes Auftreten und tadellose Umgangsformen
- Organisationsgeschick, Flexibilität sowie Genauigkeit

Wenn Sie diese spannende Herausforderung annehmen möchten, freuen wir uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

one of
the
top
hotels
in
the
world

PALACE HOTEL
GSTAAD

Swiss Deluxe Hotels

Barbara Hefel, Personalchefin, CH-3780 Gstaad
Tel. +41 33 748 50 00, Fax +41 33 748 50 01
hr@palace.ch www.palace.ch

165356

STILVOLLE MODERNE,
VIELFÄLTIGES
AMBIENTE
BEWÄHRTE TRADITION

Das **Carlton Hotel ****** gehört zu den Swiss Deluxe Hotels und verfügt über 105 Zimmer mit 180 Betten, Gästebereich Romanoff und À-la-carte-Restaurant Tschini, Festsaal Empire, Carlton Bar, Fitness, Wellness, Beauty sowie Konferenz- und Bankettmöglichkeiten runden das Angebot ab.

Nach Vereinbarung suchen wir in Jahresstelle eine/n initiative/n, dynamische/n



Reservationsleiter/in

Diese interessante Aufgabe bewältigen Sie mit Ihrer beruflichen Erfahrung und Ihrem Organisationstalent. Sie übernehmen die Verantwortung für einen reibungslosen Ablauf im Reservationsbüro.

Als engagierte und flexible Persönlichkeit verfügen Sie über einige Jahre Berufserfahrung in der Hotellerie. Organisationstalent und unternehmerisches Denken, zählen ebenso zu Ihren Stärken wie Sprachgewandtheit (E, I, F) und gute EDV-Kenntnisse (Protel von Vorteil).

Ebenso suchen wir nach Vereinbarung in Jahresstelle eine/n initiative/n, dynamische/n

Direktionsassistent/in

Sie assistieren dem Direktor in allen Belangen, führen das Sekretariat und bereiten Sitzungen vor. Ebenso unterstützen Sie ihn bei Marketingaufgaben.

Sie verfügen über einige Jahre Berufs- und Führungserfahrung und haben gute EDV Kenntnisse. Teamfähigkeit, Organisationstalent, Durchsetzungsvermögen zählen zu Ihren Stärken ebenso wie gute Fremdsprachenkenntnisse (E,I,F).
Haben wir Ihre Aufmerksamkeit geweckt?

Gerne erzählen wir Ihnen in einem persönlichen Gespräch mehr über die attraktive Herausforderung, diese interessante Tätigkeit sowie über die Philosophie des Hauses.

Swiss Deluxe Hotels



Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

THE



CARLTON HOTEL
ST. MORITZ

The Carlton Hotel St. Moritz
Petra Fässler, Leiterin Human Resources
7500 St. Moritz
Tel. 081 836 70 00, Fax: 081 836 70 01
Internet: www.carlton-stmoritz.ch
E-Mail: personal@carlton-stmoritz.ch

165392

Click to 34 five-star hotels and resorts in Switzerland

DEUTSCHE SCHWEIZ

Ein gutes Haus
braucht gute Leute.

Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter setzen sich mit grosser Leidenschaft dafür ein, dass unsere Kundinnen und Kunden Einkäufen als besonderes Erlebnis erfahren. Wollen Sie auch in diesem Umfeld von menschlichen und fachlichen Spitzenleistungen mitwirken? In einem neu formierten Team als kompetente/r

Leiterin/Leiter
des Einkaufsbereiches Gastronomie/Convenience

tragen Sie die Verantwortung für eine profilierte und rentable Angebotsgestaltung in unseren Gastronomiebetrieben und im Traiteurbereich. In Zusammenarbeit mit Ihrem Einkaufsteam sowie den Verantwortlichen der lokalen Betriebe, die einen grossen Teil der Angebote selbst produzieren, stellen Sie eine marktgerechte Planung, die angebotsspezifische Umsetzung der Globus-Strategie und die Erreichung der qualitativen und quantitativen Ziele sicher. Wir wenden uns an eine durchsetzungsstarke Persönlichkeit mit fundierter Aus- und Weiterbildung im Bereich Gastronomie und Marketing, welche bereits Erfahrung in der Leitung von renommierten Gastronomiebetrieben und evtl. im Detailhandel mitbringt. Die Aufgabe erfordert zudem Erfahrung in der Beschaffung sowie in der Produktion (Küche) und setzt ein ausgeprägtes absatzorientiertes Denken voraus. Soziale Kompetenz, gute PC-Anwenderkenntnisse sowie gute Fremdsprachenkenntnisse (F/E) zeichnen Sie ebenfalls aus.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an Frau Verena Hausammann. Für Fragen steht sie Ihnen gerne zur Verfügung

Globus Zentrale
Personalabteilung
Industriestrasse 171
8957 Spreitenbach
Telefon 058 455 21 11
verena.hausammann@globus.ch

GLOBUS

165389



RESTAURANT
ROSENGARTEN

Für unseren neu renoviertes Restaurant mit Aussicht auf die Altstadt von Bern, suchen wir auf die bevorstehende Sommersaison per 1. April 2005 oder nach Vereinbarung Mitarbeiter für folgende Positionen:

Jungker Küchenchef w/m

Der einem 6-8 köpfigen Team kompetent vorstehen kann und unsere gehobene Küche weiter pflegt und ausbaut.

Voraussetzungen:

- Erfolgreiche Führung der Küche in ähnlichen Betrieben
- Banketterfahrung
- Führungsqualitäten
- Freude am Beruf
- Konsequente Umsetzung der Hygiene und Qualitätskontrolle

Wir bieten:

- Angenehmes Arbeitsumfeld
- Der Arbeit entsprechende Entlohnung
- Grosse Selbstständigkeit
- Kreatives Arbeiten mit einem jungen Team

Jungkoch w/m

Sie sind Teamorientiert, belastbar und lieben ihren Beruf.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungen mit Foto an:

Restaurant Rosengarten
Fabian Schüttel
Alter Aargauerstalden 31b
3006 Bern
Tel: 031 331 32 06
www.rosengarten.be

165387

Heineken
Switzerland

Sharing pleasure responsibly.

Unser CALANDA Steinbock geht bald ins Unterland! Begleite ihn!

Er ist ein waschechter Bündner; du auch. Er hat seine Heimat in den Bündner Bergen; du auch. Er spricht einen charmanten Bündner-Dialekt; du doch auch. Er trinkt am liebsten Calanda und... du auch! Wer so viel Gemeinsames hat, muss zusammenspannen. Also,

Du coole Bündnerin!
Du cooler Bündner!

Pack die Chance und begleite unseren Steinbock ins Unterland! Besuche mit ihm und unseren Verkäufern während dreiviertel Jahren unsere Kunden in den grossen Städten im Unterland! Ihr seid zusammen die ganze Zeit «auf der Piste», dafür stellen wir dir einen trendigen Transporter zur Verfügung. Natürlich wohnst du während dieser Zeit häufig im Hotel, denn deine Arbeitszeit beschränkt sich nicht von «nine to five» und auch nicht von Montag bis Freitag.

Also, du coole Bündnerin, du cooler Bündner! Zeig uns, wie aufgeweckt, teamfähig und doch selbstständig du bist und welche Überzeugungskraft in dir steckt. Schick uns deine vollständige Bewerbung mit einem Foto und einer Begründung «Wieso gerade ich?» an eine der nachfolgenden Adressen:

Heineken Switzerland, Peter Steiger,
Human Resources, Haldenstrasse 69,
8401 Winterthur
oder susanne.mueggler@heineken.com

★ Heineken CALANDA AMSTEL BEER



165393

EXPRESS-Stellenvermittlung

Für ArbeitgeberInnen und ArbeitnehmerInnen aus Hotellerie und Gastgewerbe

Service de placement express

Pour employeurs et employé/e/s de l'hôtellerie et de la restauration

031 370 42 79

08.00 bis 12.00 Uhr und 13.30 bis 17.00 Uhr

Fax 031 370 43 34

Eine Dienstleistung von

hoteljob

SUCHEN SIE QUALIFIZIERTE ARBEITSKRÄFTE?

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

CHERCHEZ-VOUS DES TRAVAILLEURS QUALIFIÉS?

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

Stellengesuche / Demandes d'emploi

Küche / Cuisine								Hauswirtschaft/ménage									
1	2	3	4	5	6	7	8	1	2	3	4	5	6	7	8		
9687	Koch/Alleinkoch	58	CH	sofort	D/E/ GR/SG			9715	Service/w	41	CH	sofort	D/E/FE-Oberl., Tagesbetrieb				
9692	Küchenchef	44	CH	April	D/E/			9716	Service/Bar/w	38	CH	sofort	D/E/FE/AG/SO, Pub/Bar/Disco				
9693	Chef de partie	30	CH	April	D/E Thun			9717	Kellner/Barman	39	CH	April	D/E/				
9709	Chef de partie	23	CH	April	D/E/FLU, Klein-/mittelg.Betrieb			9720	Chef de bar/w	29	DE	L-EG	Mai	D/E/			
9710	Hilfskoch	22	IT	C	sofort	D/	BE	9721	Kellner	33	SK	B	April	D			
9711	Koch/Alleinkoch	45	DE	L-EG	sofort	D/E	LU/ZH/SZ	9722	Pâtissière	49	CH	sofort	D/E	ZH/AG/SG			
9712	Küchenchef/Betr.-Leiter	57	DE	L-EG	Mai	D	GR, Alp/Restaur.	9723	Sommelier	38	CH	n. Ver.	D/	F/			
9728	Sous-chef/Entremetier	51	DE	B	sofort	D/E/	F/Deutsch-CH	9725	Service/Hofa	26	CH	Mai	D				
9729	Koch/Alleinkoch	45	CH	sofort	Tg, temporär 6 Wochen			9726	Kellner	31	MA	B	sofort	D/F	Thunersee/Bern		
9732	Alleinkoch/Chef	38	CH	März	D/E/FLU/ZG			9727	Restaurantleiterin	30	CH	März	D/E/	F/BE+Umgeb./FR/Biel			
9734	Küchenchef/Sous-chef	30	CH	n. Ver.	D/E	BE-Oberl.		9730	Bardame	30	DE	B	sofort	D/E	Luzern, 4-5*-Hotel		
9735	Alleinkoch/Kü.chef	51	CH	März	D/F			9731	Barman	25	CH	sofort	D/E/	F/SG/GR/BE-Oberl.			
9736	Koch	49	CH	sofort	D/F	AG/Tagesbetrieb		9739	Service/w	38	DK	C	April	D/E	SG/ZH/Rest./50%		
9737	Sous-chef/Alleinkoch	28	CH	April	D/F	SO/BL/BS/BE/AG		9741	Sefa	26	DE	L-EG	März	D/E	Thun/Bern/Luzern		
9738	Küchenchef	35	CH	sofort	D/F	Zürich/Tagesbetrieb		9744	Bardame/Réception	32	LI	L-EG	sofort	D/E/	I/SG/Chur		
9742	Chef de partie	31	DE	B	sofort	D/E	Deutsch-CH										
9743	Küchenchef/Sous-chef	34	DE	C	Mai	D/E/	I/Inner-CH										
9745	Küchenchef	50	CH	April	D/E/	F/ Klein-/Mittelbetrieb											

Administration/administration								
1	2	3	4	5	6	7	8	
9689	Anfangsreceptionistin	39	CH	Mai	D/E/	F/BE-Oberl./Interlaken		
9690	Direktionsass./Receptionistin	32	CH	sofort	D/E/	F/Zürich		
9696	Chef de réception/w	43	DE	L-EG	n. Ver.	D/E/	F/SG/BS/LU/ZG/CR	
9706	Aide-Comptable	40	FR	B	März	E/	F/	GE/NO, 4-5*-Hotel
9707	Aide du patron/Rest.-Leiter	53	CH	n. Ver.	D/	F/	ZH/AG/SG/SZ	
9718	Réceptionspraktikant	24	BR	B	sofort	D/E/	F/BS/AG/ZH/BE/SO	
9719	Gerantin	60	CH	n. Ver.	D/	E/	F/	TI
9733	1.Receptionistin	28	CH	n. Ver.	D/E/	F/	ZH-See/3-4*Seminarhotel	

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 <input type="checkbox"/> Saisonstelle / saison <input type="checkbox"/>
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/s):
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

Hotel ☆☆☆
NATIONAL
Davos

Für unser schönes Erstklasshotel mit Stil und Charme suchen wir ab ca. 1. Juni oder 1. Juli 2005 in Jahresstelle eine junge, initiative und sprachgewandte

Hotelsekretärin/ Personalassistentin
mit Erfahrung im Hotelfach

Aufgabenbereich:
Sämtliche Sekretariatsarbeiten, Führung der Personaladministration, Mithilfe bei Aktionen, Werbung und vieles mehr.

Sind Sie kontaktfreudig und auch sonst ein fröhlicher Mensch? Liegt Ihnen das Wohl der Gäste und der Mitarbeiter am Herzen? Gerne zeigen wir Ihnen Ihren schönen Arbeitsbereich.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto, Lebenslauf und Zeugniskopien.

Albert Bachmann, Direktion
HOTEL NATIONAL, 7270 DAVOS-PLATZ
Telefon 081 413 60 46

Grieching Hotels

WELLNESS HOTEL GRICHTING & BADNERHOF
**** CH-3954 Leukerbad

Der Kurort Leukerbad ist einer der bestbesuchten Sommer- und Winterkurorte der Schweiz und bietet Ihnen die Möglichkeit Ihre Arbeit und Ihre Hobbies zu verbinden, dank des vielseitigen und hochwertigen Freizeitangebotes. Beide Häuser verfügen über 90 Betten, einen eigenen Wellness-Schönheits- und Revitalzentrum, Sole-Hallenbad, einem Spezialitäten-Restaurant LE GRAND CRU und einem Tagesrestaurant LA TERRASSE mit 60 Plätzen.

Suchen Sie eine neue Herausforderung? Zur Verstärkung unseres jungen, kreativen Teams suchen wir nach Vereinbarung

CHEF DE RECEPTION (D/F) Fideiökennntnisse RECEPTIONISTIN (D/F)

**CHEF DE PARTIE (Entremetier)
CHEF DE PARTIE (Gardemanger)**

CHEF DE RANG

Möchten Sie mit uns unsere anspruchsvollen Gäste verwöhnen? Wir freuen uns auf Ihre ausführliche Bewerbung.

WELLNESS-HOTEL GRICHTING & BADNERHOF
CH-3954 Leukerbad/Wallis-Schweiz
Familie A. & K. Bauer-Grichting
Telefon 0041 27 472 77 11 - Telefax 0041 27 470 22 69
www.hotel-grichting.ch - e-mail: badnerhof@grichting-hotels.ch

HOTEL INTERLAKEN
BEST WESTERN
SCHWEIZ · SUISSE · SWITZERLAND

www.interlakenhotel.ch

Wir sind eines der führenden ****Häuser in Interlaken Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort eine **gelernte**

Servicefachangestellte
mit Englischkenntnissen

für unsere à-la-carte Restaurants „Il Giardino und das China Spezialitätenrestaurant „Lotus“
Haben Sie Interesse?

Wir bieten:

- einen modernen Arbeitsplatz an einem der schönsten Ferienorte der Schweiz
- ein angenehmes und fortschrittliches Arbeitsverhältnis.
- Selbständiges Arbeiten
- Unterkunft und Verpflegung im Hause möglich
- Reisevergünstigungen durch Best Western

Tel: 033 / 826 68 68
Höheweg 74
3800 Interlaken
Anna Beutler freut sich über Ihren Anruf.

Wir suchen eine weibliche

Servicefachangestellte
mit Erfahrung

für unser Bar-Restaurant Seehof, während 4 Abenden pro Woche (Sa. u. So. geschlossen).

Simon Senn freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Bar-Restaurant Seehof
Seehofstrasse 11, 8008 Zürich

SONNMATT
LUZERN

Die Sonnmatt ist ein bestbekanntes Kurhotel an traumhafter Lage oberhalb der Stadt Luzern. Nach achtmonatiger Umbauphase werden wir Anfang Mai 2005 den Kur- und Hotelbereich sowie eine teilweise neue Restauration wieder eröffnen.

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

charmante(n) Réceptions-Sekretär(in)

Sie haben:

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

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

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

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

SONNMATT
Manuel de Francisco-Schmid, Direktor
Postfach
6000 Luzern 15
Tel. 041 375 32 32
Mail: sana@sonnmatt.ch
www.sonnmat.ch

CRAZY COW
ässe + trinke

Mit traditionellen Werten wie Qualität, Dienstleistung und Preiswürdigkeit Schweizer Gastronomie betreiben, und der Schweizer Bevölkerung ein Stück Identität zurückgeben ist unsere Vision.

Mit dieser Vision als Vorgabe entstand das moderne Schweizer Gastronomiekonzept CRAZY COW®. Ein unkonventionelles, aussergewöhnliches, witziges Gastronomiekonzept, welches durch das Speise- und Getränkeangebot, den freundlichen und aufmerksamen Service, die Dekoration und die Musikwahl, die traditionelle Schweizer Gastfreundlichkeit in moderner, lustiger Art und Weise vermittelt.

Für unseren Betrieb suchen wir eine/en

Betriebsassistentin/en

Zu Ihren Aufgaben gehören administrative Aufgaben, Mitarbeiterführung und -schulung, Vertretung des Geschäftsführers in dessen Abwesenheit und Umsetzung der Marke nach aussen und innen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an:

CRAZY COW® Zürich
Herr R. Mettler
Leonhardstrasse 1
8001 Zürich

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 Küchenteam 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

KKL
culture
convention
cuisine
experience

Für unser ***Hotel im Herzen von Zürich, suchen wir per 1. März 2005 oder nach Vereinbarung eine junge, freundliche und aufgestellte

Hotelsekretärin
für unseren Empfang.

Arbeiten Sie gerne selbstständig, sind sprachgewandt (D/E/F) und bringen etwas Erfahrung mit, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Direktion
HOTEL ASTOR
Weinbergstrasse 44
8006 Zürich
www.hotelastorzurich.ch

«César Ritz» Colleges gehören zu den weltweit führenden Anbietern von Studienprogrammen in Hotel- und Tourismus-Management. Wir leiten in der Schweiz das University Center «César Ritz» in Brig und das Institut Hôteliier «César Ritz» in Le Bouveret am Genfersee (gegenüber von Montreux), wo auch unser Firmensitz liegt. In unseren in Englisch unterrichteten Programmen studieren junge Menschen aus aller Welt.

Falls Sie die deutsche Sprache in Wort und Schrift beherrschen und über gute Englischkenntnisse und eine kaufmännische Ausbildung verfügen, mit der Ambition, in einem multikulturellen Umfeld für den deutschen Markt als

Sekretär/in

zu agieren, dann freuen wir uns auf Ihre Mitarbeit. Um diese erfolgreich zu gestalten, ist es wichtig, dass Sie kontaktfreudig und kundenorientiert sind, gut organisieren können und mit moderner Office-Software vertraut sind. Falls Sie etwas Französisch sprechen ist dies ein Vorteil.

Wenn Sie kurzfristig für Ihren Arbeitsbeginn bei uns bereit sind, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen. Rufen Sie einfach an, um ein Vorstellungsgespräch zu vereinbaren.

Marga Cretton, Director PR & Admissions Germany
CH-1897 Le Bouveret, Tel. 024 482 88 94 / 482 88 88
marga.cretton@ritz.edu / www.ritz.edu

Romantik Hotel Stern
Chur

Wir suchen ab 1. April 2005:
Für unser
Romantik Hotel Stern
(Sterndienst für Gäste und Mitarbeiter)

Das Romantik Hotel Stern ist das führende 3*-Hotel in Chur, gelegen am Rande der Altstadt, mit regem A-la-carte-Betrieb und Banketträumlichkeiten

Aushilfe-Nachtportier

Möchten Sie sich einer verantwortungsvollen und abwechslungsreichen Tätigkeit widmen?

Sie bringen bereits **Erfahrungen** an der **Hotelréception** mit und verfügen über **gute Umgangsformen** sowie **Fideiökennntnisse**.

Auf Ihre Bewerbung mit Foto freut sich:
Frau Nadja Vogelsang, Leiterin Personal

Romantik Hotel Stern
Reichsgasse 11, 7000 Chur
Telefon 081 258 57 57
E-Mail: admin@stern-chur.ch

Romantik Hotel Stern
Restaurant Controversa mit Controvini
www.stern-chur.ch

Kemmeriboden-Bad
BESITZ VON ADMIRA

Für unseren lebhaften Betrieb im Emmental suchen wir per Anfang April oder nach Vereinbarung einen aufgestellten, motivierten und

Dynamischen Sous-Chef w/m
mit Aufstiegsmöglichkeiten

Anforderungen:

- Gastronomekoch
- Organisationstalent mit Führungsqualitäten
- sehr gute Kenntnisse der Schweizerküche
- Kreative Kenntnisse der neuzeitlichen Küche
- Qualitätssicherung, Ausbildung der Lehrlinge

Salär den Anforderungen entsprechend.

Sind Sie motiviert, in einem Jungen, aufgestellten Team zu arbeiten? Dann nichts wie los! Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto & Zeugnisschriften an:

HOTEL LANDGASTHOF KEMMERIBODEN-BAD
Herr H. Invernizzi, CH-6197 Schangnau
Tel: 034 493 77 77 Fax: 034 493 77 70
hotel@kemmeriboden.ch / www.kemmeriboden.ch

Die Jugendherbergen. Die exklusivste Hotelkette der Welt. Für die **Jugendherberge Richterswil**, welche an einmaliger Lage direkt am Zürichsee liegt, suchen wir per Anfang März 2005 oder nach Vereinbarung eine/n Mitarbeiter/in als

Koch

Angesprochen sind junge Berufsleute, die Freude an einem lebhaften Betrieb haben. Zu Ihren Hauptaufgaben gehören neben der Menüzubereitung u.a. die Mithilfe bei der Menüplanung, dem Einkauf sowie bei der Kostenkontrolle. Die Jugendherberge Richterswil hat ein öffentlich zugängliches Bistro, in welchem ebenfalls diverse warme und kalte Snacks angeboten werden.

Wir bieten Ihnen eine interessante und verantwortungsvolle Aufgabe in einem kleinen Team und einem internationalen Umfeld.

Sie verfügen über Erfahrung in gleichwertiger oder ähnlicher Position, sind unkompliziert und flexibel und behalten auch in hektischen Zeiten einen kühlen Kopf? Dann schicken Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an:
Jugendherberge Richterswil, Claudia Renggli, Hornstrasse 5, 8805 Richterswil
Tel. 044 786 21 88, E-Mail: richterswil@youthhostel.ch



Wir suchen für unsere trendige Bar mitten in Aarau eine/n

Bardame/Barmann 70-80%

Sie möchten Mi.-Sa. arbeiten in TZ, sind flexibel und haben Freude am Bedienen unserer Stammgäste. Sie arbeiten wirtschaftlich, seriös und verstehen es «Ihrer» Bar die Note zu verleihen. Die Gäste kommen wegen Ihnen... dann senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:

Restaurant El Camino
Pötzgasse 19
5000 Aarau
www.elcamino-araau.ch

Hochendörfer's
HOTEL ALBRIS
PONTRESINA

Wir suchen per 1. April 2005 oder nach Vereinbarung in Jahresanstellung eine

Sekretärin

Zu Ihrem Aufgabenbereich gehören unter anderem die Betreuung unserer Hotelreception, Mithilfe in der Mitarbeiteradministration sowie allgemeine Büroarbeiten. Wenn Sie Freude am Umgang mit Menschen haben, gerne in verschiedenen Sprachen kommunizieren und die Abwechslung mögen, dann rufen Sie uns doch einfach an oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

Stephanie Kochendörfer
Kochendörfer's Hotel Albris
7504 Pontresina
Tel. 081 838 80 40, Fax 081 838 80 50
E-Mail: hotel@albris.ch Internet: www.albris.ch

RESTAURANT
REUSSBRÜCKE



Muristrasse 32 8913 Ottenbach
Tel. 01 760 11 61 Fax 01 760 12 50

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:

www.reussbruecke.com



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)
- GARDENANGER/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



Lust auf einen heissen Sommer in der Fischerbucht am **Brienzersee, Berner Oberland?** Wir haben folgende sonnige Jobs für junge, aufgestellte Leute:

- Service** (deutschsprachig) ab März/April
- Serviceangestellte** (w/m)
- SEFA**
- Praktikantin**

- Buffet-Boy/-Girl** ab März

Küche (w/m) ab April

- Commis**
- Jungkoch**

Infos unter Telefon 079 342 13 78 oder im (Fischer)Netz
www.dulac-iseltwald.ch



Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!



Haben Sie Lust in unserem modernen, familiären Garni Stadthotel Ihre EDV- und Sprachkenntnisse anzuwenden und schätzen es, auch nebst angenehmem Kundenkontakt jedes zweite Wochenende frei zu haben, dann sind Sie ab Mitte März unsere neue

Receptionistin

Für weitere Informationen und Bewerbung melden Sie sich bei

Heinz von Rickenbach
Baarerstrasse 97, 6300 Zug
Tel. 041 729 38 38, Fax 041 711 32 03
info@zugertor.ch www.zugertor.ch



Gesucht

Servicefachkräfte

Ihnen macht es Spass in stressigen Zeiten Ihr Lächeln zu behalten und die Gäste zum Wiederkommen zu animieren.

Sie verfügen über Sprachkenntnisse (D/E) und schätzen den Kontakt zu Gästen aus aller Herren Länder.

Wir bieten eine abwechslungsreiche und selbständige Gastronomie-Chance für langfristiges Engagement.

Für nähere Angaben wenden Sie sich an unsere Personalchef, Antonio Nigg, Telefon 01 804 75 26, GAHO Holding AG, Holbergstrasse 1, 8302 Kloten.

Wir sind ein modernes ***Hotel an wunderbarer Aussichts-Lage in der historischen Altstadt von Murten und bieten eleganten und qualitätsbewussten Menschen attraktive Arbeitsplätze. Für unser renommiertes Spezialitätenrestaurant und Bankettbereich „ausgezeichnet mit dem goldenen Fisch“, suchen wir:

- Sous-chef** eintritt März 2005
- Commis de cuisine** eintritt April - Mai 2005
- Hilfskoch m/w** eintritt März - April 2005
- Chef de Service m/w** eintritt April - Mai 2005
- Serviceangestellter/in** eintritt April - Mai 2005
- Receptionist/in** eintritt April - Mai 2005

Es erwartet Sie eine faszinierende Aufgabe in einem jungen Team.

Ihre vollständige Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:
Hotel Weisses Kreuz, Herr Alain Veyre Direktor, Rathausgasse 31, 3280 Murten

Weisses Kreuz Tel. 026 670 26 41 / Fax 026 670 28 66
info@weisses-kreuz.ch / www.weisses-kreuz.ch

GEEREN
RÖSTI- & HÖRNLIBEIZ
am Zürcher Stadtrand
Wir suchen in
Saison-Stelle von Mai bis November
eine flinke und deutschsprachige
SERVICE-MITARBEITERIN
HILFSKOCH
ABWASCHER
Mögen Sie interessante Gäste, gute
Konditionen, Zimmer im rustikalen
Bauernhaus und sind Sie evtl. motorisiert?
Dann senden Sie bitte
Ihre Bewerbung mit Foto an:
Peter Fullin
Restaurant Geeren
8044 Geeren/ZH oberhalb Dübendorf
www.geeren.ch

7 Tage offen
Restaurant
WALDEGG
St. Gallenkappel
Gastronomie voller Ideen

Möchten Sie dabei sein?

Wenn wir im Frühjahr 2005 im neuen Kleid erscheinen. Die Waldegg liegt in der Nähe von Rapperswil am Rickenpass und hat für Gäste und Mitarbeiter einiges zu bieten...

Koch/Küchenteamleiter

der vor allem unter der Woche unsere Produktion und Fertigung leitet. Sie besitzen Führungsqualitäten, bilden unsere Lehrlinge aus und sind bei wichtigen Entscheidungen dabei. Als junges Kadermitglied (23-35-jährig) sind Sie bereit mehr zu leisten und schwierige Aufgaben zu lösen. Wir wollen für unsere Mitarbeiter und Gäste nur das Beste. Gerne beteiligen wir Sie am Erfolg.

Koch

auch angelernt, mit Erfahrung in der kalten Küche. Machen Sie mehr aus sich!

Wir legen grossen Wert auf ein hervorragendes Arbeitsklima und honorieren Ihre Leistung überdurchschnittlich. Wenn Sie gerne mehr über uns erfahren möchten, rufen Sie uns an. Frau Liechi gibt Ihnen gerne nähere Auskünfte. Restaurant Waldegg, Rickenstrasse 810, 8735 St. Gallenkappel, Tel. 055 284 63 33, www.restaurantwaldegg.ch

park am rheinflall restaurant
Mit weitöffnender, würzig-frischer Schweizer Küche im Restaurant, mit frischer Pizza & Pasta im Selfservice und lockerem Ambiente in der Snackbar und im Shop, schaffen wir...
...Ferienstimmung tagtäglich für unsere Gäste...
Um dieses Ziel zu erreichen, suchen wir für die Sommersaison teamfähige Mitarbeiter, die mitdenken und mithandeln als:
Chef de partie für Restaurant und Bankette
Commis de partie für Restaurant und Bankette
Service für Restaurant, Terrasse und Bankette
Interessiert? Bitte senden Sie Ihre komplette Bewerbung an:
Park am Rheinflall... CH-8212 Neuhausen
Johannes Meyer... dipl. Höflicher SHV/VDH
Telefon... ++41 (0)52 672 18 21
Restaurant • Terrasse • Saal... service
Pizza & Pasta... selfservice
Sandwich & More... snackbar
Souvenirs... shop
mit
berauschender
Kulisse.

Hotel ☆☆☆
NATIONAL
Davos
Für unser schönes Erstklasshotel mit Stil und Charme suchen wir für die kommende Sommersaison 2005 mit anschliessendem Winter ab 1. Juni 2005 oder nach Übererkenntnis noch folgende freundliche und erfahrene Mitarbeiter:
Réceptions-Praktikantin
(mit Hotelerfahrung)
Demi-Chef Entremetier
Zimmermädchen Tournante
Tournant: Kaffeeküche und Office
Nachtportier
HOFA-Lehrling Beginn Sommer 2005
Wir heissen Sie in unserem schönen Erstklasshotel heute schon herzlich willkommen.
Nun liegt es an Ihnen - wir erwarten Ihren Lebenslauf mit Foto und Zeugniskopien.
Familie R. & A. Bachmann
HOTEL NATIONAL, 7270 DAVOS-PLATZ
Telefon 081 413 60 46, Fax 081 413 16 50
www.national-davos.ch

SONNMATT
LUZERN
Die Sonnmatt ist ein bestbekanntes Kurhotel an traumhafter Lage oberhalb der Stadt Luzern. Nach achtmonatiger Umbauphase werden wir Anfang Mai 2005 den Kur- und Hotelbereich sowie eine teilweise neue Restauration wieder eröffnen.
Zur Unterstützung unserer Küchenbrigade suchen wir per 1. Mai 2005 oder nach Vereinbarung einen kreativen und motivierten
CHEF DE PARTIE
Zur Unterstützung unserer Servicebrigade suchen wir, ebenfalls auf den 1. Mai 2005 charmante und versierte
SERVICEFACHANGESTELLTE
mit Erfahrung im À-la-carte-Bereich und Freude und Geschick im Umgang mit anspruchsvollen Gästen.
Es erwarten Sie interessante Stellen in einem eingespielten Team sowie sehr interessante Anstellungsbedingungen und Arbeitszeiten. Frau C. Zimmermann gibt Ihnen gerne nähere Auskünfte und freut sich auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.
SONNMATT
Manuel de Francisco-Schmid, Direktor
Postfach
6000 Luzern 15
Tel. 041 375 32 32
Mail: sana@sonnmatt.ch
www.sonnmat.ch

Berner Oberland - Kandersteg
Koch und Hilfskoch
 zur Unterstützung des Teams von 4 Mitarbeitern in der Küche.
ServicemitarbeiterIn
RéceptionistIn
 per sofort.
Chalet-Hotel Adler
 Andreas Felzer, dipl. Hoteller SHV
 3718 Kandersteg
 www.chaletadler.ch
 Tel. 033 675 80 10 / Fax 11

AIRPORT WELCOME RESTAURANTS
 Wiedereröffnung am «Zürichsee»
 Restaurant & Hotelbetrieb
Wilden Mann Männedorf
 Wir suchen:
Pizzaiolo
Casserolier
KellnerInnen
HilfskochIn
Hilfspersonal
 100% oder Teilzeit.
 Für nähere Angaben wenden Sie sich an unseren Personalchef, Antonio Nigg, Telefon 01 804 75 26, GAHO Holding AG, Holbergstrasse 1, 8302 Kloten.

Hôtel-Restaurant BEL-AIR
 Cuisine bourgeoise, spécialités de poissons et diverses quinzaines selon les saisons.
 Vous cherchez une place, dans une petite brigade, vous êtes dynamique et vous vous intégrez facilement dans une équipe, alors vous répondez au profil du
COMMIS de CUISINE, Tournant, avec CFC
 Que nous recherchons pour de suite
 Faites nous votre offre de service
R&R CHERVET TEL. 026 673 14 14
 1788 Praz-Vully (bord du lac de Morat)
 www.bel-air-lac.ch
 e-mail: bel-air@bel-air-lac.ch

Casino Barrière de Montreux

Complexe de loisirs unique en Suisse romande, notre établissement offre 3 restaurants de qualité, 2 bars, un fantastique espace jeux de 314 machines à sous et 21 tables de jeu, un salon panoramique et une incroyable salle de spectacles, banquets ou conférences.
 Pour renforcer son équipe, le Casino Barrière de Montreux est à la recherche de son/sa future

Responsable Banquets
 Le poste:
 • Mener à bien la vente de nos prestations (banquets, événements etc.) à nos clients, concrétiser leurs souhaits et mettre tout en œuvre pour que chacun des événements soit une réussite en termes de satisfaction des clients.
 • Optimiser les surfaces Banqueting et apporter la meilleure rentabilité à ce secteur d'activité.
 Votre profil:
 • Professionnel du domaine des banquets et de l'événementiel
 • Au moins 3 ans d'expérience dans le domaine
 • Entre 28 et 40 ans
 • De langue maternelle française, maîtrise de l'allemand
 • Assurance naturelle en matière d'organisation et de vente
 Merci d'adresser votre dossier complet avec photo à:
Service du personnel
Casino Barrière de Montreux
 Rue du Théâtre 9
 1820 Montreux
 www.casinodemontreux.ch
 Les candidatures ne correspondant pas au profil ne seront pas retenues.

Schlössli MEGGEN
 Das Kleinod für kulinarische Genüsse.
 Claudia und Matthias Suter, Luzernerstrasse 4, CH-6045 Meggen, Tel. ++41 41 377 1323, Fax ++41 41 377 1372
 Wir sind ein kleiner Hotel-Restaurantbetrieb am Vierwaldstättersee mit Auszeichnung des goldenen Fisch und Gault Millau und suchen zur Ergänzung unseres Teams auf 1. März oder nach Vereinbarung
eine Servicefachangestellte Serviceaushilfe
 Sie schätzen die Arbeit in einer gepflegten Umgebung und legen grossen Wert auf eine freundliche und aufmerksame Betreuung unserer Restaurant- und Hotelgäste? Dann sind Sie für uns die richtige Person.
 Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto. Erreichbar erst ab Sonntag 13. Februar (Ferienabwesenheit)

Maître d'hôtel
 POUR HOTEL-RESTAURANT A GENEVE
 De formation hôtelière avec quelques années d'expérience dans le service, vous devez être capable de diriger et soutenir une brigade.
 Motivé, jeune, dynamique, vous aurez le sens de l'organisation,
 ainsi qu'un talent pour la communication.
 Le français et l'anglais seront des langues indispensables pour le contact avec notre clientèle internationale.
 Vous correspondez au profil demandé, envoyez-nous votre dossier complet sous chiffre no 165372 à HôtelRevue, case postale 3001 Berne

CONTINENTAL PARKHOTEL
 www.continental-parkhotel.com
 Für die Sommersaison 2005 sind zur Ergänzung unseres Teams folgende Stellen frei:
Servicemitarbeiter/in mit Berufserfahrung
 Commis de salle
 Zimmerfrau
 Koch/Köchin
 Mitarbeiter im Bereich Office/Plonge
 Bewerbungen bitte an:
 Continental Parkhotel
 Edgar Fassbind
 Via Basilea 28
 6900 Lugano
 www.continental-parkhotel.com
 www.roncodebianchi.com
 www.montarina.com

***** Park-Hotel Rovio**
 in der Nähe von Lugano sucht noch für Sommersaison (April bis Ende Oktober 2005)
Réception: Réceptionist/in D s/m EDV Praktikant/in
Küche: Sous-Chef Commis Praktikant/in-stagiäre
Service: Kellner/in Praktikant/in
Etag: Zimmermädchen
Diverses: Hausbursche
 Wenn Sie gerne in einem renommierten Familienhotel im Tessin mitarbeiten möchten, freuen wir uns auf Ihre Offerte mit Unterlagen an Park-Hotel Rovio, 6821 Rovio, Tel. 091 649 73 72 Fax 091 649 79 83
 www.parkhotelrovio.ch

HOTEL WELCOME INN
 Reisen in ferne Länder können wir Ihnen zwar nicht bieten... den täglichen Kontakt mit Gästen von nah und fern sowie etwas «Flughafenluft» jedoch schon.
 Wir sind das nächstgelegene ***-Hotel zum unique zurich airport mit vielen Stammgästen sowie internationaler Kundschaft.
 Für unsere lebhaft Réception suchen wir per sofort eine
Réceptionssekretärin (100%) Spätschicht 14.00-23.00
 Wenn Sie sprachgewandt und belastbar sind, gerne mit dem Computer arbeiten und in Stresssituationen stets einen kühlen Kopf bewahren, dann sind Sie die richtige Person.
Gibt es Sie überhaupt? Wenn ja, dann melden Sie sich bitte telefonisch oder schriftlich bei unserem Personalchef,
 Antonio Nigg
 Tel. 01 804 75 26
 Gastro- und Hotelbetriebe AG
 Holbergstrasse 1
 8302 Kloten

HOTEL HELVETIE MONTREUX
 CHERCHE
UN CHEF DE CUISINE

HOTEL HELVETIE
 32, ave du Casino
 1820 MONTREUX
 Téléphone 021 966 77 77

Hotel Cacciatori Cademario
 The green-park hotel www.hotelcacciatori.ch
 Ticino
 Für unser Hotel (50 Betten) mit bekanntem Spezialitätenrestaurant oberhalb Lugano suchen wir ab Mitte März/ab Anfang April bis Ende Oktober:
Chef Saucier mit Erfahrung
Chef de Partie/Tournant
Restaurationskellner
Servicefachangestellte
Buffetbursche/Dame
Receptionistin D/I/F
Receptionspraktikantin D/I
 Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Stelle, Selbständigkeit, auf Wunsch Zimmer (Dusche/WC)
 Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto:
Fam. A. Erni Hotel Cacciatori 6936 Cademario
 E-mail: info@hotelcacciatori.ch
 Tel. 091 605 22 36 Fax. 091 604 58 37

LUGANO - Castagnola
 Hotel Cariton Villa Moritz, 90 Betten
 sucht für Saison ab 23. März oder nach Vereinbarung bis Mitte Oktober
RéceptionistIn (Hotelerfahrung/Sprachenkundig)
Jungkoch/-köchin (Commis de cuisine)
Office/Küchenbursche
 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@cariton-villa-moritz.ch

Romantik Hotel/Ristorante Al Cacciatore, Soazza
 Unikathotel SHV
 Für die Sommersaison suchen wir per März/April 2005 einen jungen und motivierten
Koch
 Sie haben Ihre Kochlehre in einem guten Hause abgeschlossen. Sie möchten im Team arbeiten und Ihre Berufserfahrung ausbauen. Auch suchen wir eine aufgestellte
Réceptionistin, sowie eine
Servicemitarbeiterin, die unsere Gäste zuvorkommend und freundlich bedienen (Sprachkenntnisse D/I/E)
 Interessiert? Dann richten Sie Ihre schriftlichen Bewerbungen mit Foto an:
 Herr G. Weber, Hotel Al Cacciatore, Piazzetta, 6562 Soazza oder ein E-Mail: cacciatore@romantikhotels.com

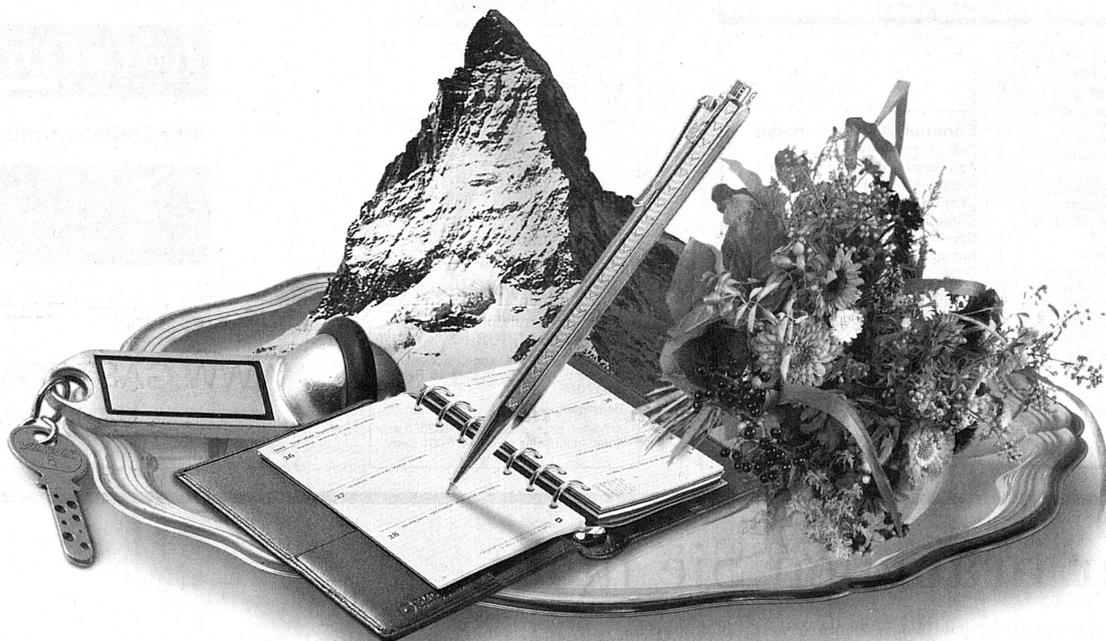
Nous cherchons pour longue saison:
commis de cuisine employé(e) de restauration stagiaire de service
secrétaire-réceptionniste (F, D, E)
stagiaire de réception (F, D, E)
 Merci d'adresser votre offre complète avec photo à
 l'Hôtel-Restaurant du Signal de Chexbres, case postale 48, 1070 Puidoux (Lavaux/Lac Léman)
 Famille de Gunten
 www.hotelsignal.ch
 hotelsignal@span.ch

CB
 HOTEL CASA BERNO ASCONA
 Member of swiss golf Hotels
 Wir suchen für die lange Sommersaison 2005 (Mitte März bis Ende Oktober) folgende Mitarbeiter:
Administration **Hotelpraktikantin** (für Réception/Service)
Küche **Chef Entremétier**
Commis de Cuisine
 Bitte richten Sie Ihre Offerte mit Zeugniskopien und Foto an:
 Pierre Goetschi, Dir.
 Hotel Casa Berno
 6612 Ascona
 Tel. 091 791 32 32
 E-Mail: hotel@casaberno.ch Internet: www.casaberno.ch

Grand Hotel Villa Castagnola
 ★★★★★
 Lugano
 Il Grand Hotel Villa Castagnola, rinomato albergo 5 stelle, ricco di tradizione e prestigio, situato sulle sponde del lago di Lugano conta 95 camere e suite, i ristoranti gastronomici «Le Relais» con terrazza nel parco e «Arté al Lago», sale banchetti e sale conferenze. Per completare il nostro team giovane e dinamico cerchiamo, per subito o data da convenire,
1° Governante generale
 (impiego annuale)
 con esperienza nel posto richiesto, capacità di dirigere un team, conoscenza delle lingue ed entusiasmo nell'offrire alla nostra esigente clientela un servizio accurato e personalizzato.
 Aspettiamo con piacere la vostra candidatura completa di C.V., foto e copie dei certificati:
P. A. Müller, Dir.
Grand Hotel Villa Castagnola au Lac V. le Castagnola 31 - 6906 Lugano
Tel. 091 973 25 55

Engadin oder Genfersee?

Die besten Fachkräfte lesen die führende Fachzeitung. Die **htr stellen revue** bietet jede Woche den grössten Stellenmarkt der Branche.



Inserieren und Abonnieren:

Tel.: 031 370 42 42

Fax: 031 370 42 23

inserate@htr.ch

www.htr.ch



htr

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

www.wips.ch

THE AGENCY SERVING CANDIDATES AND EMPLOYERS
(INTERNATIONAL JOBS / HR SUPPORT / TRANSLATIONS)

ABU DHABI (Unites Arab Emirates)

Not as known as DUBAI but definitively also a great place to work! Everything in Abu Dhabi is modern, sleek and shiny. Apart from anything else, the United Arab Emirates capital is a big city for business and tourism and, by far the richest and most politically important city of the UAE's seven emirates. It is one of the safest tourist destinations in the world with some of the best tourist facilities for city shopping, culture or beaches.

Our clients, some of the most beautiful large 5-star hotels in the world, part of either international companies or Leading Hotels of the World, are looking to hire highly qualified professionals for the following positions:

- EXECUTIVE SOUS CHEF**
- BANQUET SOUS CHEF**
- RESTAURANT CHEF**
- ITALIAN CHEF DE CUISINE**
- ITALIAN SOUS CHEF**
- ASST. PASTRY CHEF**
- ASST. F&B MANAGER**



Please apply via the registration system on our web site www.wips.ch

Worldwide Interactive Personnel Services
Waldfhofstr. 43, 4310 Rheinfelden, Switzerland
Tel. +41 61 422 06 55

...fantastische "Aussichten"!

Ein fantastischer Aussichts- über dem Lago Maggiore, inmitten mediterraner Parkanlage. Betrieb mit 52 Hotelzimmern und Appartements. 2 Schwimmbäder, Tessiner Grotto und Panoramarestaurant. Diverse Sportanlagen. Für die kommende Saison 2005, von März bis Oktober, suchen wir eine neue

Masseurin...

- ...die über eine abgeschlossene Ausbildung verfügt, wenn möglich mit EMR-Anerkennung.
- ...die freundlich, aufgestellt und pflichtbewusst ist.
- ...die es versteht, auf Menschen zuzugehen.
- ...die gerne selbstständig arbeitet und unser Massagecenter alleine führt.
- ...die mithilft, das neue Massageangebot für die Saison 2005 zu gestalten.
- ...die Freude am Sport hat und bereit ist, das morgendliche Fitnessprogramm zu leiten.
- ...die sich auch in Französisch und Italienisch verständigen kann.
- ...die ihren Beruf nicht nur liebt, sondern auch lebt.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? dann besuchen Sie uns: www.campagnola.ch

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen:
Stefano Zoppè, Direktion
La Campagnola, 6575 S. Nazzaro-Vairano.

165383

Suchen auf unser **Clubschiff am Mittelmeer** jüngeren, pfiffigen

Alleinkoch

Aufgabe: max. 10 Pers. kulinarisch zu verwöhnen.
Saison: 1.4.-31.10.05
Infos: www.norseman.ch
E-Mail: info@norseman.ch
Tel. 061 312 64 75

165347

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.

162525



RELAIS & CHÂTEAUX

Gallia Palace Hotel

58040 PUNTA ALA (Toscana) ITALIA
Fax 0564 920229, e-mail: info@galliapalace.it

Cerca per la prossima stagione estiva (maggio - settembre):

Secondo Maitre d'Hotel E/D/F
Secondo Barman E/D/F
Portiere Turnante E/D/F

Pasticcere Chef e commis de rang

Sono richieste precedenti esperienze in alberghi di 4/5 Stelle. Inviare curriculum vitae dettagliato alla direzione.

L'iscrizione dovrebbe essere con in bordo. Per ciò che riguarda la fatturazione dovrete avere già tutti i nostri dati.

Se possibile desidererei vedere la bozza.

165387



ÜBERSETZUNGEN

von Bewerbungsunterlagen und kaufm.

www.wips.ch

Services for... YOU the candidate... HR Support...

Worldwide Interactive Personnel Services Waldfhofstr. 43, CH - 4310 Rheinfelden

165380

hoteljob

Ihre Stellenvermittlung



hoteljob Personalberatung
Montbijoustrasse 130 Telefon 031 370 43 33
Postfach, CH-3001 Bern Telefon 031 370 43 34
www.hoteljob.ch e-mail: hoteljob.be@swisshotel.ch

Fachleute, Fachstellen

in Sekundenschnelle

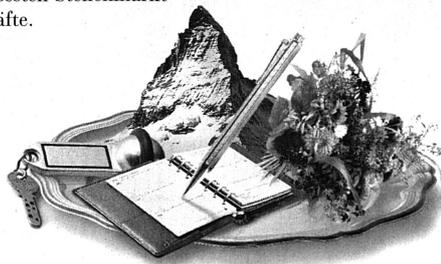
WWW.GASTRONET.CH

by JOBS AND MORE ZÜRICH
044 225 80 90

165362

Mehr brauchen Sie nicht.

Die **htr** stellen revue bietet jede Woche den grössten Stellenmarkt der Branche. Hier finden Sie die besten Fachkräfte.



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



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

IMPRESSUM

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

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

Herausgeber / Editeur: Schweizer Hoteller-Verein / Société suisse des hôteliers, 3001 Bern
Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:
Montbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23
Leitung Medien / Responsable des médias: Christian Santschi
Verlagsleitung / Chef d'édition: Iris Strebel
Anzeigenverkauf / Vente des annonces: Oliver Egloff (Anzeigenleiter), Marc Moser
E-Mail: inserate@htr.ch

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

- Frontseite / Première page: Fr. 1.67 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Direktion / Direction: Fr. 1.60 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Kaderangebote / annonces cadres: 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. / sans TVA)
- Zuschlag Aufschaltung Internet: Fr. 25.- pro Woche/Anzeige

Termine:

Ausgabe	Nr. 7/2005	Nr. 8/2005	Nr. 9/2005	Nr. 10/2005
- Erscheint	17. 2. 2005	24. 2. 2005	3. 3. 2005	10. 3. 2005
- Anzeigenschluss	14. 2. 2005	21. 2. 2005	28. 2. 2005	7. 3. 2005
- Wiederholungen	14. 2. 2005	21. 2. 2005	28. 2. 2005	7. 3. 2005

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

Auflage / Tirage: 18 000 Ex. Versand / Expedition, 11 157 WEMF-beglaubigt / contrôlé REMPS

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwendet 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.