

**Zeitschrift:** Hotel- + Tourismus-Revue  
**Herausgeber:** hotelleriesuisse  
**Band:** 114 (2006)  
**Heft:** 13

## Heft

### Nutzungsbedingungen

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

### Conditions d'utilisation

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

### Terms of use

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

**Download PDF:** 17.08.2025

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

# hotel+tourismusrevue

htr PLUS BAD & KLIMA

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

Avec cahier français



**AKTUELL 2**  
**Annagret Schlumpf** | Die Küchenchefin aus dem Toggenburg berät Kunden und Mitarbeiter von CCA Angehörn in Sachen Frische.



**AKTUELL 3**  
**EU-Strategie mit Schweiz** | Europa weiss, wo seine Mitte ist. Europas Tourismus-Strategie stellt die Schweiz mitten ins Portal.



**FOKUS 13**  
**KAFFEE** | Der Schweizer Barista-Meister 2006 im Porträt und ein Wettbewerb zur «World of Coffee».



KOMMENTAR

## Denken Sie doch einmal quer!

Christine Künzler

■ **Querdenken** bedeutet aus alten Denkmustern ausbrechen, neue, ver-rückte Sichtweisen zulassen. Das erfordert eine Portion Mut und Selbstsicherheit. Aber: Querdenken kann sich lohnen. In mehrerer Hinsicht. Das zeigte sich am 4. Tourismuspool-Symposium in Zürich. Dort demonstrierte ein Shaolin-Mönch, was mittels Gedanken- und Vorstellungskraft physisch vollbracht werden kann, und Referenten stellten erfolgreiche Querdenker vor.

Dass **quer** – oder auch geradlinige – Gedanken Kräfte sind, die viel bewirken können, davon gehen heute unzählige Menschen aus. Bei Google beispielsweise sind 27 100 Ergebnisse für «sich selbst erfüllende Prophezeiungen» zu finden. Und doch: hinter vorgehaltener Hand erzählte ein Hotelier am Tourismuspool-Symposium, er habe gerade einen Mentaltrainingskurs besucht. Das täten auch andere Hoteliers. Darüber sprechen jedoch würden die wenigsten.

Weshalb? Befürchten sie, als welt-fremde Esoteriker abgestempelt zu werden? Warum aber soll ein Touris-tiker nicht das tun, wovon Spitzensportler längst profitieren? Weshalb soll ein Hotelier nicht seine Gedan-kenkraft nutzen, um seine Ziele bes-ser erreichen zu können? Querdenker, sagte der Unternehmensberater und Hochschuldozent Gerhard Conzel-mann am Tourismuspool-Symposium, kümmern sich nicht darum, was andere von ihnen halten. «Ich ent-scheide, ob ich mich blamiere», stellte Conzelmann klar. An Ihnen liegt es auch, ob Sie sich von anderen stres-sen oder ärgern lassen wollen. Versu-chen Sie sich doch mal im Querden-ken. Sollte es nicht klappen, wären die alten Denkmuster schnell wieder zur Hand.

Siehe auch Seite 11

Bio in der Gastronomie

## Umstellung auf Bio-Küche harzt

■ Trotz Bio-Boom im Detailhandel und Wellness-Trend tun sich Wirte mit einem Umstellen auf Bio schwer. Gefordert wären Verbände und Berufsschulen.

Guidrun Schlenzcek

Drei Hauptfaktoren erschweren Schweizer Wirten ein Verwenden von Produkten aus biologischem Landbau in der Küche: Die höheren Warenkosten, das Finden kompetenter Mitarbeiter und das Marketing. «Es braucht einen flächendeckenden Führer für Bio-Restaurants und -Hotels», fordert Ludwig Gruber von den Bio-Hotels aus Österreich. In der Schweiz ist nun die Stiftung «Goût Mieux» aktiv an dem Ausbau eines solchen, die Vereinigung «Biosuisse» mit der «Knospe»-Zertifizierung für Restaurants hält sich dagegen zurück. In Deutschland unterstützt die Centrale Marketinggesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft CMA mit dem Deutschen Hotel- und Gaststättenverband umstellungswillige Wirte: Jüngstes Pilotprojekt sind Bio-Wochen für Berufsschulen. «Mitarbeiter zu finden, ist ein grosses Problem», weiss Gastro-Berater Hanspeter Misteli.

Siehe Seite 10



■ **Bio in der Berufsschule.** Für ein Umstellen auf Bio-Küche braucht es Köche, die gern mit Produkten aus biologischem Landbau kochen. In deutschen Berufsschulen startete man einen Pilot mit Bio-Wochen im zweiten Ausbildungsjahr. Foto: CMA

Destinationspolitik

## Was wird aus den Kleinen?

■ Bei der Präsentation des politischen Schwerpunktprogramms hat hotellerie-suisse eine Konzentration der Marketingmittel auf 20 bis 25 international wettbewerbsfähige Destinationen gefordert. Das bedeutet aber nicht automatisch das Aus für kleinere und weniger bekannte Destinationen, wie nun vielerorts befürchtet wurde. Dem Verband geht es vielmehr darum, dass sich kleinere Ferienorte unter dem Dach einer bekannteren Marke organisieren. TL

Siehe Seite 3

## htrPLUS: Trends für Bad und Klima

■ Die Magazin-Beilage dieser htr widmet sich drei zentralen Themen für den Gäste-Komfort: Wasser, Wärme und Luft. Die neuen Bäder sind ein Genuss, so wie das optimale Klima.

Noch nie ist auf die gestiegenen Anforderungen an Bäder, Heizungen und Raumklimatisierung so sensibel und technisch ausgereift geantwortet worden, wie in den Neuheiten der Designer und Hersteller 2006. Die neuen Konzepte für die Hotelbäder versuchen, die Ästhetik mit der Sinnlichkeit und der Praktikabilität zu vereinen.

Siehe Beilage htrPLUS

Ein sichtbares Symbol der Behaglichkeit in den halböffentlichen Räumen von Hotels und Restaurants kann ein zeitgemässes Cheminée mit Zu- und Abluftsystem sein. Neuartige Partikelabscheider lösen das zuletzt in der Öffentlichkeit diskutierte Feinstaub-Problem von Holzheizungen. In der zentralen Wärmeversorgung kann eine schrittweise Sanierung zu erheblichen Einsparungen führen. Das neue Energie-Contracting ermöglicht ein Outsourcing von Planung, Finanzierung, Installation und Betrieb. KJV

Siehe Beilage htrPLUS

Seilbahngesetz

## «Gesetz wird Branche stärken»

■ Nach dem Ständerat hat auch der Nationalrat das neue Seilbahngesetz verabschiedet. Nun werden die Genehmigungs-Verfahren vereinfacht, und die technischen Normen werden am EU-Recht ausgerichtet. «Das Gesetz wird die Branche massiv stärken, sie wird davon eins zu eins profitieren können», ist die Einschätzung von Peter Vollmer, dem Direktor von Seilbahnen Schweiz. «Wir haben unsere Grundziele vollumfänglich erreicht.» SS7/KJV

Siehe Seite 4



13

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

Wir machen Hotels erfolgreicher.

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

GRAND HOTEL ODER KLEINBETRIEB.

UMFASSENDE DIENSTLEISTUNGEN.  
WWW.HOTELA.CH

MIRUS SOFTWARE

MIRUS Mitarbeitermanagement

Schluss mit der Routinearbeit.  
Profitieren auch Sie vom Know-how des Marktleaders!

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



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

Top-Platzierung inklusive! Buchen?

Tel. 031 370 42 42  
inserate@htr.ch

### htr AUS DEM INHALT

<b>Seilbahngesetz</b> 4	<b>Französische Hotellerie</b> 9	<b>Nespresso-Strategie</b> 14
Das Parlament hat das neue Seilbahngesetz verabschiedet. Es vereinfacht die Verfahren und richtet die technischen Normen am EU-Recht aus. Der Verband Seilbahnen Schweiz konnte die wichtigsten Ziele durchsetzen.	Das Jahr 2005 hat der französischen Hotellerie – insbesondere der Hauptstadt und der Provinz – gute Ergebnisse beschert. Unter anderem auch dank den günstigen Wechselkursen zwischen US-Dollar und Euro.	Beim Daheim-Konsum setzt der Kapselkaffee-Hersteller auf anspruchsvolle Kaffeegeniesser, im Out-of-home-Business will er sich in Boutique-Hotels, Top-Restaurants und Luxus-boutiquen positionieren.
<b>Das «Carlton» schliesst</b> 7	<b>Der Barista-Meister</b> 13	<b>Ferien im Jahre 2020</b> 17
Das Hotel Carlton in St. Moritz schliesst seine Türen für eine 18-monatige Umbauphase. Im Dezember 2007 soll es als «erstes Suitenhotel der Alpen» wiedereröffnet werden.	Giovanni Meola wurde zum dritten Mal Schweizer Meister der Baristas. Der Perfektionist ist mit dem Erreichten nie zufrieden: Laufend degustiert er seine Kaffees und optimiert Abläufe.	War erwartet man in 15 Jahren von Ferien? Kuoni hat sich zu seinem 100-Jahr-Jubiläum eine Studie über die Zukunft des Ferienreisens vom Gottlieb Duttweiler Institut geschenkt.

### htr CAHIER FRANÇAIS

<b>Rauchverbot</b> CF 1	<b>Montreux</b> CF 4
Die Nichtraucher erhalten immer mehr Oberwasser. Nachdem die Tessiner in einer Volksabstimmung dem Rauchverbot zustimmten, werden nun sämtliche Migros-Restaurants ab Ende Mai zu rauchfreien Zonen erklärt.	Rémy Crégut, seit November Direktor des Kongresszentrums von Montreux, hält daran fest, dass das Unternehmen verstärkt in Erscheinung treten soll. Vorrang hat dabei die Organisation von Anlässen.
<b>Lex Koller</b> CF 3	<b>Kommunikation</b> CF 5
Die Walliser Tourismuskreise sind einheitlich für die Aufhebung der Lex Koller. Umstrittener sind die vom Bundesrat vorgeschlagenen flankierenden Massnahmen in der Raumplanung.	Das touristische Angebot auf dem Pocket-PC präsentieren: Dies ist das Projekt mit dem Namen «conciierge mobile», welches in der Romandie entwickelt wird.

### STANDPUNKT

## Wellnessurlaub

Monika Albrecht\*

■ Ein Wellnessurlaub, um sich ein wenig zu entspannen und den Winterspeck zu reduzieren, ist dringend angesagt. Ein Hotel, welches unseren Ansprüchen gerecht wird, ist schnell gefunden. Die Vorsätze sind gefasst, das Fitness- und das Entspannungsprogramm sind gebucht.



Der erste Tag unseres Wellbeing-Programms beginnt am fürstlichen Frühstücksbuffet. Es folgen Entspannungsbad und Ganzkörpermassage zur Entschlackung. Am Mittag erholen wir uns am kleinen Buffet mit Suppe und Salat und verschiedenen Leckerereien von den «Strapazen» des Vormittags. Ein kurzer Mittagsschlaf und weiter geht's mit der Walkingstunde in lauer Bergluft. Zurück im Hotel entdecken wir das soeben eröffnete Kuchenbuffet, das uns über die lange Zeit bis zum Abendessen hinwegtröstet. Anschliessend erkunden wir die Sauna- und Wellnesslandschaft des Hotels und lassen die Seele baumeln. Der Tag wird mit einem opulenten sechsgängigen Menu und einigen Gläsern Wein abgerundet.

Doch wie war das noch einmal? Wollten wir nicht unseren Körper pflegen und ihm etwas Gutes tun? Steckt in Wellness kombiniert mit mehrgängigen Schlemmermenüs nicht ein Widerspruch? Die Seele baumeln lassen und sich verwöhnen, steht sicher in direktem Zusammenhang mit feinem Essen in angenehmer Gesellschaft. Doch welche Rolle spielen hier das Wellnesshotel und sein Angebot? Wäre eine gezielte Aufklärung und Unterstützung des Gastes ein möglicher Weg? Oder stellt dies eine Bevormundung dar, die im Urlaub nicht angemessen ist? Auch Wellnessmenüs mit Kalorienangaben helfen oft nicht weiter, wie das Beispiel in unserem Hotel zeigt. Die vier offerierten Gänge wiesen einen Gesamtenergiegehalt von 1200 kcal auf. Das stellt für die meisten der weiblichen Gäste mehr als die Hälfte des benötigten Tagesbedarfs dar. Geht man davon aus, dass die Mahlzeiten über den Tag verteilt eingenommen werden, stünden uns am Abend noch 25% (ca. 600 kcal) unserer benötigten Tagesenergie zur Verfügung!

Insgesamt war unser Aufenthalt ein Erfolg. Aber unser Winterspeck erhielt Zuwachs, und die guten Vorsätze warten noch immer auf die erfolgreiche Umsetzung warten...

\* Monika Albrecht, dipl.oec.troph, ist Dozentin für Consumer Affairs an der Hochschule Wädenswil.

### Annagret Schlumpf

# Von der Küche in den Engros-Markt

■ Die Toggenburger Köchin Annagret Schlumpf hat vom Wildhauser Restaurant Stumpf Alpenrose zu CCA Angehrn gewechselt. Beim Abholgrossmarkt berät sie Kunden zum Thema Lebensmittel. Für Mitarbeitende und Kunden konzipiert sie Weiterbildungen.

Renate Dubach

► Annagret Schlumpf, wie sind Sie zu Ihrem neuen Job gekommen?  
Am Silvester vor einem Jahr bin ich nach dem Galadiner heimgefahren. Da habe ich mir überlegt, dass ich seit 34 Jahren keinen Silvester für mich feiern konnte. Ich habe mir spontan gesagt: «Annagret, am nächsten Silvester willst Du auch zu den Gästen gehören.» Kurz darauf habe ich einem sehr guten Berufskollegen erzählt, ich hätte gekündigt. Er hat mich auf die Idee gebracht, mich bei CCA zu melden, was ich auch tat. Der Zufall wollte es, dass meine Vorstellungen sehr gut in ein Projekt bei CCA untergebracht werden konnten.

► Sie haben zehn Jahre lang in einem Restaurant gekocht und ein Team von 16 Leuten geführt. Wie gross war die Umstellung in Ihrem neuen Job?  
Nicht sehr gravierend. Ich bin ein Mensch, der sich schnell in einem neuen Umfeld wohl fühlt. Die weitere Entfaltung meiner Ausbildung war zum Stillstand gekommen, ich suchte etwas Neues. Bei CCA Angehrn kann ich mein Wissen weitergeben.

► Ihre Aus- und Weiterbildung ist sehr umfassend.  
Ich habe mich während der letzten elf Jahre an jedem freien Tag und in den Ferien weitergebildet. Ich habe mit einer Kochlehre angefangen, dann kam die Ausbildung zum Diätkoch, zum Konditor/Confiseur und zum Gastronomiechef und dann zum eidgenössisch diplomierten Küchenchef/Produktionsleiter. Zum Schluss machte ich am Zürcher Universität eine Zusatzausbildung in Ernährungsberatung für Gesunde und Kranke. Es liegt vermutlich nicht in meinen Genen, einfach stehen zu bleiben.

► Sie haben in Ihrem Restaurant keine Konservierungsmittel gestattet und viele regionale Produkte verarbeitet.  
Das stimmt. Bei den Frischprodukten hat sich zwischen 80 und 90 Prozent Regionalprodukte verwendet. Und nur etwa 5 Prozent Convenience-Produkte. Dazu haben wir zwischen 3500 und 4000 Kilogramm Früchte, Gemüse und Pilze eingemacht. Für das Hotel stellten wir sämtliche Konfitüren selber her. Und aus Kräutern machten wir Pasten, wie man sie heute kaufen kann.

► Verträgt sich dies mit dem Sortiment von CCA Angehrn?



■ Sie fühlt sich wohl im neuen Umfeld. Die ehemalige «Alpenrose»-Küchenchefin gibt im Kundenrestaurant von CCA Angehrn in Gossau Auskunft über ihre neue Tätigkeit.  
Foto: Renate Dubach

Sehr gut. Heute kann man Convenience-Produkte mit frischen Produkten so veredeln, dass es allen Gästen schmeckt. Damit können viele Köche noch nicht so gut umgehen. Dabei könnte man viel mehr herausholen. Gute Köche können beide Produktarten verbinden, und rechnen können sie auch.

► Ein paar Erdbeeren oder Broccoli-röschen dem angerührten Päckli beifügen, genügt vermutlich nicht.  
Man kann das Verhältnis selber bestimmen. Es muss ausgeklügelt sein, man muss genau wissen, was man tut.

«ES LIEGT VERMUTLICH NICHT IN MEINEN GENEN, EINFACH STEHEN ZU BLEIBEN.»

► Wie sieht Ihre Arbeit konkret aus?  
Zuerst wurde ich mit allen Bereichen vertraut gemacht: Einkauf, Marketing, Logistik und Verkauf. Ich habe mit allen Einkäufern gesprochen. Zuerst werden die Angebote in unseren Kundenrestaurants etwas umstrukturieren. Die dort angebotenen Rezepte werden den CCA-Kunden auf Wunsch zur Verfügung gestellt.

► Rezepte für...?  
Für alles mögliche, von Tapas bis zu Desserts. Dabei werde ich auch Intoleranzen, Allergien und Diabetikeressen behandeln. Es gibt viele Köche, die hatten noch keine Zeit, sich auf diesem

Gebiet weiterzubilden. Dabei arbeite ich mit den Einkäufern im Hause zusammen, so fliessen neue Ideen ins CCA-Sortiment ein und neue Produkte in die Rezepte.

► Können Sie ein Beispiel für so eine Idee geben?

Letzte Woche habe ich einen Koch besucht. Zufällig schaute ich in die Pfanne, als er ein Steak zubereitete. Das Fleisch war ganz schiefl. Wir haben uns über den Schnitt und die Verwendungsarten unterhalten. Das habe ich den Einkaufsverantwortlichen erzählt, und jetzt wird mit dem Lieferanten geprüft, was für die jeweiligen Verwendungen optimiert werden kann. Dann habe ich vorgeschlagen, Dinkelprodukte einzuführen. Ich schaue das Sortiment aus der Kochsicht an und weiss, was Kunden bei uns kaufen möchten.

► Werden sich auch Spitzenköche von Ihnen beraten lassen?  
Ganz gute Köche sind in der Regel sehr kommunikativ. Beratung auf diesem hohen Niveau ist oft auch Fachaus-tausch. Die Spitzenköche und CCA-Kunden werden sich Bestimmtes herausplücken und umsetzen.

► Stösst Ihr Angebot auf Interesse?  
Ja, sehr sogar. Auch an unsere Workshops kommen viele Leute, auch Köche. Zum Teil wird es spezielle Workshops nur für Köche geben. Wir spüren immer wieder, dass die Leute extrem wissbegierig sind.

► Wie sieht denn das künftige Kochen aus? Was kommt da auf uns zu?

Ich hoffe, dass man sich wieder mehr mit dem Kochen befassen wird. Köche, die ethisch-moralisch an die Produkte herangehen, werden sich profilieren können. Fingerfood wird der grosse Renner, ebenso wie eine kurze Mittagsverpflegung.

► Sind Sie eigentlich umgezogen?  
Nein, ich wohne immer noch in Wildhaus. Ich werde dort bleiben, die Berge sind für mich Lebenselixier. Am Wochenende betreibe ich dort Sport und geniesse die Natur.

### Köchin und Fachberaterin

■ Als Küchenchefin in «Stumpf's Alpenrose» in Wildhaus gehörte Annagret Schlumpf der «Gilde etablierter Köche» an und wurde im «Guide Bleu» gelobt. Während diesen über zehn Jahren bildete sie sich zur einer der kompetentesten Kochfrauen der Schweiz aus. Seit Anfang dieses Jahres arbeitet Annagret Schlumpf bei Cash+Carry Angehrn in Gossau als Fachberaterin für Ernährung und Kochen. Sie berät Mitarbeitende in den CCA-Restaurants und im Lebensmittelbereich und wird verschiedenste Weiterbildungen für Kunden und Mitarbeiter durchführen. Besonders im Bereich Frischprodukte soll sich die Beraterin engagieren und den Vertretern aus Gastronomie und Detailhandel Tipps geben. Für spezielle CCA-Anlässe wird sich Annagret Schlumpf auch mal selber an den Kochherd stellen – allerdings nicht am Silvester. RD

hotellerieuisse

# Wirbel um Destinationspolitik

■ Eine Konzentration der Marketingmittel auf 20 bis 25 international wettbewerbsfähige Destinationen: Dies forderte hotellerieuisse bei der Präsentation des politischen Schwerpunktprogramms. Die Reaktionen – vorab aus dem Wallis – blieben nicht aus.

Theres Lagler

Die Forderung enthält Zündstoff: hotellerieuisse möchte die Marketingmittel bei international bekannten Destinationen wie Zermatt, St. Moritz, Davos, Gstaad, Luzern, Zürich oder Genf bündeln. Doch was geschieht mit den kleineren, weniger bekannten Ferienorten? Diese Frage sorgte vielerorts für Verunsicherung und provozierte vor allem bei Hoteliers aus dem Wallis Reaktionen. Für Guglielmo L. Brentel, Präsident von hotellerieuisse, ist klar, dass es die kleineren Tourismusdestinationen auch in Zukunft braucht. Er plädiert aber für neue Strukturen: «Ich bin der Meinung, dass sich die kleineren Tourismusdestinationen unter dem Dach einer grossen, international wettbewerbsfähigen Marke organisieren sollten. So können auch sie von deren Bekanntheitsgrad profitieren.»

### Mehr Marketingpower: Region Zürich als Beispiel

Als Beispiel für ein zukunftsträchtiges, integriertes Marketingkonzept nennt Brentel die Tourismusregion Zürich. Dort haben sich unter dem Dach von Zürich Tourismus die Tourismusorga-



■ Guglielmo L. Brentel, Präsident von hotellerieuisse. Foto: zvg

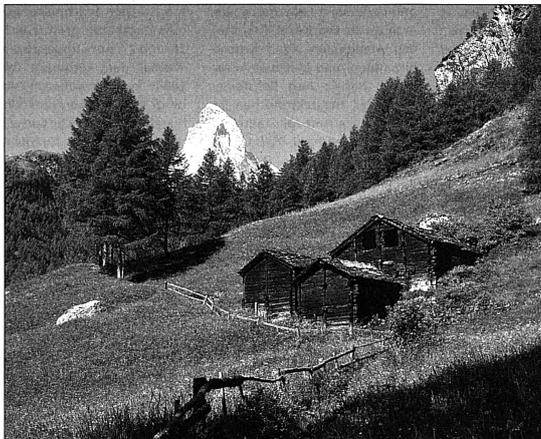
### Tourismuspolitik

## Neue EU-Strategie: Auftritt mit Schweiz

■ Die EU-Kommission hat ihre Tourismus-Strategie formuliert. Auf der neuen Reiseziel-Website hat die Schweiz mehr Webseiten als viele EU-Länder.

Karl Josef Verding

Die Globalisierung, der demografische Wandel und die Entwicklungen im Verkehr sind nach Auffassung der EU-Kommission die treibenden Kräfte für das Wachstum der europäischen Tourismusindustrie. Etwa 2 Millionen Fremdenverkehrsbetriebe beschäftigen rund 4 Prozent aller Arbeitskräfte, was rund 8 Millionen Arbeitsplätzen entspreche. Zwar sei Europa die am häufigsten bereiste Region der Welt, doch die Zahl der Besucher aus aller Welt steige langsamer als im internationalen Durchschnitt. «Es entstehen neue, konkurrierende Reiseziele, die den weltweiten Wettbewerb für die EU



■ Gemeinsam unter einem starken Dach. Im hinteren Mättertal haben sich Randa, Täsch und Zermatt Tourismus zusammengeschlossen. Foto: Swiss-Image

nisationen von Winterthur, Rapperswil-Zürichsee, Baden und Zug zusammengefasst. Die Folge: Zürich Tourismus ist direkter Ansprechpartner für Schweiz Tourismus und vertritt dabei auch die Interessen der Partner. Messauftritte und Internetplattformen werden gemeinsam organisiert – verschwunden sind deshalb die angeschlossenen Tourismusorganisationen nicht. «Sie haben eigene Kernaufgaben wie die Tourismusbüros vor Ort, das Bereitstellen von buchbaren Angeboten und das Stammkundenmarketing», erläutert Brentel. Die Posten der jeweiligen Tourismusdirektoren seien vollwertig besetzt. Es habe nur eine Verschiebung der Marketingmittel nach oben stattgefunden, die allen diene, so der hotellerieuisse-Präsident.

### Einnahmen aus Kurtaxen: Effizienterer Einsatz

Doch wie kommt der Verband überhaupt dazu, sich derart stark im Bereich der Destinationspolitik zu engagieren? «Ich will erreichen, dass das Geld, das die Hoteliers über die Kurtaxen einnehmen, nicht in veralteten Tourismusstrukturen verpufft, sondern effizient fürs Marketing eingesetzt wird», macht Guglielmo L. Brentel klar. In Zeiten der Globalisierung mache es keinen Sinn, wenn 450 Schweizer Tourismusorganisationen am Markt auftreten würden. Das sei eine Verzettelung der Kräfte und

bringe den Hoteliers keine Logiernächte. Aus diesem Grund will Brentel all jenen den Rücken stärken, die den Strukturprozess vorantreiben.

### Destinationsbildung in den Kantonen: Ein Überblick

Mitten im Strukturprozess steckt derzeit das Wallis: Es gibt zwar schon Erfolgsbeispiele wie die Destination Saastal und die Integration von Täsch und Randa in Zermatt Tourismus, die Destination Aletsch ist aber wieder auseinandergefallen. Nun will der Kanton die Destinationsbildung im Rahmen des neuen Tourismusgesetzes forcieren. Zur Diskussion steht sogar, aus dem Wallis eine einzige Tourismusdestination zu machen. Der Grosse Rat hat eine entsprechende Motion überwiesen. Der Kanton Graubünden hat im Februar bekannt gegeben, wie seine touristischen Strukturen künftig aussehen könnten: Geplant sind acht Destinationen. Der Umsetzungsplan und das Finanzierungsmodell sollen im Sommer präsentiert werden. Etwas weiter ist der Kanton Bern: Anerkannt werden nur noch Destinationen, die mindestens 500 000 Logiernächte pro Jahr generieren. Seither sind im Berner Oberland neun Destinationen entstanden, Regierungsrätin Elisabeth Zölch wünscht sich aber eine weitere Reduktion. Solche Entwicklungen gehen für hotellerieuisse in die richtige Richtung.

### Für USA, Kanada, Brasilien: Portal visiteurope.com

Ein wichtiges Element der Tourismus-Strategie gemäss der EU-Kommission ist die von Tiscover neu entwickelte

KURZ UND BÜNDIG

## Hilton: Suche nach Investoren

■ Der Hilton-Konzern ist auf der Suche nach Investoren, die ihn bei der Expansion in Europa und Asien unterstützen. «Wenn wir Partner finden würden, könnten wir direkt 30 bis 40 neue Hotelprojekte realisieren», sagte Hilton-Vorstandsmitglied Jürgen Fischer der «Financial Times Deutschland» (FTD). Damit treibt die Kette ihre Expansion kurz nach Abschluss des milliarden-schweren Zusammenschlusses der amerikanischen und britischen Hilton-Konzerne voran. «Wir haben jetzt die Grösse, mit der wir uns alles erlauben können, was wir wollen», sagte Fischer der FTD. Die amerikanische Hilton-Gruppe hatte vor der Übernahme wenig Expansionspielraum. «Künftig werden wir weniger in Amerika, sondern ver-

stärkt in anderen Märkten wachsen», sagte Fischer, der konzernweit für Verkauf, Marketing, Vertrieb, IT und E-Commerce zuständig ist und direkt an Hilton-Chef Stephen Bollenbach berichtet. Und: «Wir werden künftig mit Franchise-Verträgen wachsen.» KJV

## Integration von Le Méridien

Die 100 Hotels der Marke Le Méridien, welche der Hotelkonzern Starwood vor 16 Wochen übernahm, gehören nun zum Programm Starwood Preferred Guest (SPG). Die Reservierungs-, Vertriebs- und Verkaufsabläufe sowie das Bonusprogramm von Le Méridien sind damit vollständig integriert. Le Méridien bisheriges Bonusprogramm, «MOMENTS», endet, und seine Mitglieder werden ins SPG übernommen. KJV

Anzeige

# Frische für Profis.

Cash-Carry

## CCA Angehrn

Frische für Profis.

CCA-Frischmarkt

CCA-Lebensmittelmarkt

CCA-Nonfoodmarkt

CCA Gossau SG

CCA Brüttisellen

CCA Spreitenbach

CCA Bern

CCA Luzern

CCA Rapperswil

CCA Sargans

CCA Frauenfeld

www.cca-angehrn.ch

Gratis-Nummer ins nächste CCA:

0800-ANGEHRN

## «Tamina» zur Sorell-Gruppe

■ **ZFV-Unternehmungen.** Per 1. Mai 2006 übernehmen die ZFV-Unternehmungen die Betriebsführung des Hotels Tamina in Bad Ragaz, das der Hotma AG Hotel Beteiligungs- und Finanzierungsgesellschaft in Vaduz gehört. Der Mietvertrag wurde unterzeichnet. Das Hotel Tamina ist ein 4-Sterne-Haus im Jugendstil mit 44 Doppelzimmern, einem Spiegelsaal als Restaurant sowie einem Bistro. Das Hotel verfügt über Räumlichkeiten für Sitzungen sowie eine Tiefgarage. Es

wird in die Sorell-Hotel-Gruppe der ZFV-Unternehmungen integriert und firmiert neu als «Sorell Hotel Tamina». Die Mitarbeiter werden übernommen. Mit dem Hotel Tamina umfasst die Sorell-Hotel-Gruppe insgesamt 12 Hotels in Zürich (Hotels Zürichberg, Seidenhof, Rütli, Seefeld und Rigiblick), Bern (Hotels Ador und Arabelle), Schaffhausen (Hotel Zunfthaus zum Rügen), Aarau (Hotel Argovia), Wetzikon (Hotel Drei Linden) und Arosa (Hotel Orelli). *KJV*

## Zürcher Hotels: «Gute Bauten»

■ **«Gute Bauten 2002-2005».** Die Stadt Zürich hat dem «design hotel» Greulich (eröffnet 2003) an der Herman-Greulich-Strasse im Stadtteil Aussersihl und dem Park Hyatt Hotel (2004) an der Beethoven-Strasse den Architekturpreis «Gute Bauten 2002-2005» verliehen. Mit der begehrten Auszeichnung will die Stadt Zürich die Baukultur fördern und die Bevölkerung für Architektur und Städtebau sensibilisieren. 124 Bewerber konkurrierten um den Architekturpreis, 15 wurden

ausgezeichnet. Die Jury bestand aus Kathrin Martelli, Vorsteherin des Hochbaudepartements, Stadtpräsident Elmar Ledergerber, der Architektin Eva Keller (Herisau), den Architekten Adolf Krischanitz (Wien) und Matthias Ackermann (Basel), Jürg Rehsteiner, Leiter der architektonischen Beratung beim Amt für Städtebau, und Franz Eberhard, Direktor des Amtes für Städtebau. Die preisgekrönte Architektur wird bis zum 7. April im EWZ-Unterwerk Selnau ausgestellt. *KJV*

## Touristisches Benchmarking

■ **«etourism dialog 2006».** Wie können Tourismusorganisationen und Leistungsträger von touristischen Benchmarkingsystemen nachhaltig profitieren? Am 26. und 27. April findet zu diesem Thema der «etourism dialog 2006» im Kleinwalsertal (Vorarlberg) statt. Mit Benchmarking ist hier die systematische Suche nach der besten Praxis für die Erledigung von Arbeitsprozessen gemeint. Ziel ist es, Spitzenleistungen zu erreichen. Dies geht über den reinen Vergleich von Kenn-

zahlen hinaus: Die lernende Destination und der lernende Betrieb stehen im Vordergrund. Forscher und Praktiker stellen aktuelle Innovationsleistungen vor. Auch PricewaterhouseCoopers, die Österreich Werbung, BAK Basel Economics, dwif Consulting, Project M (Prof. Kreilkamp) und das eTourism Competence Center Austria geben Einblick in ihre Sicht des touristischen Benchmarking. *KJV*

[www.etourismdialog.com](http://www.etourismdialog.com)

### KURZ UND BÜNDIG

## Mövenpick mit Gewinn

■ Der Hotel- und Gastronomiekonzern Mövenpick ist nach Verlustjahren in die schwarzen Zahlen zurückgekehrt. Mövenpick erreichte 2005 einen Gewinn von 6,1 Mio. Fr. nach einem Verlust von 2,1 Mio. Fr. im Vorjahr. Der Gesamtumsatz stieg um 6,7% auf 1,142 Mrd. Fr. Das Betriebsergebnis (Ebit) liegt mit 8,1 Mio. Fr. achtmal über dem Wert des Vorjahrs. Sorgenkind bleibt die Sparte Restaurants, wo der Betriebsverlust nur leicht von 9,7 Mio. auf 9,3 Mio. Fr. verringert werden konnte. Im Bereich Hotels und Resorts stieg das Betriebsergebnis von 2,2 Mio. auf 6,1 Mio. Fr. Konzernchef Jörg Asshauer kündigte seinen Rücktritt auf Ende April an. Nach erfolgter Restrukturierung werde er sich beruflich neu orientieren. Asshauers Nachfolger wird Guido Egli. Egli übernimmt ab 1. Mai die Funktion des Konzernchefs zusätzlich zu seiner bisherigen Aufgabe als Leiter der Sparte Fine Foods. *KJV/sda*

## Leading Hotels: 1,7 Mio. Nächte

■ 2005 war das erfolgreichste Jahr die Leading Hotels of the World. Mit fast 1,7 Mio. Übernachtungen wurde das Ergebnis 2004 um 14,4% übertroffen. Unter den verschiedenen Vertriebskanälen der Leading Hotels of the World habe sich vor allem das Internet sehr positiv weiterentwickelt. Die über [lhw.com](http://lhw.com) gebuchten Übernachtungen stiegen um 24% gegenüber dem Vorjahr. Auch die durchschnittlich erzielte Zimmerrate hat 2005 mit 382 US-Dollar (500 Fr., Vorjahr 368 USD) einen neuen Höchststand erreicht. *KJV*

## TUI mit 13,5% weniger Gewinn

■ Der weltgrößte Reisekonzern TUI hat im 2005 einen Gewinnrückgang von 13,5% erlitten. Der Reingewinn sei auf 495 Mio. Euro (777 Mio. Fr.) gesunken, berichtete Konzernchef Michael Frenzel in Hannover. Der Umsatz stieg um 8,7% auf 19,6 Mrd. Euro. Grund für den Gewinneinbruch war laut TUI vor allem das schlechtere Frankreich-Geschäft. Die Reisebranche habe deutlich unter den Unruhen in den Vorstädten gelitten, sagte Frenzel. *KJV/sda*

## Diavolezza-Bahn vor Investitionen

■ Für den geplanten Anlagen-Ausbau, dessen erste Etappe bis 2008 mit 17 Mio. Fr. veranschlagt ist, sollen eine Aufstockung des Aktienkapitals von 2 auf 3 Mio. Fr., ein Gemeindefdarlehen sowie Fremdkapital die Finanzierungsgrundlage bringen. *KJV*

### Seilbahngesetz

# «Branche wird voll profitieren»

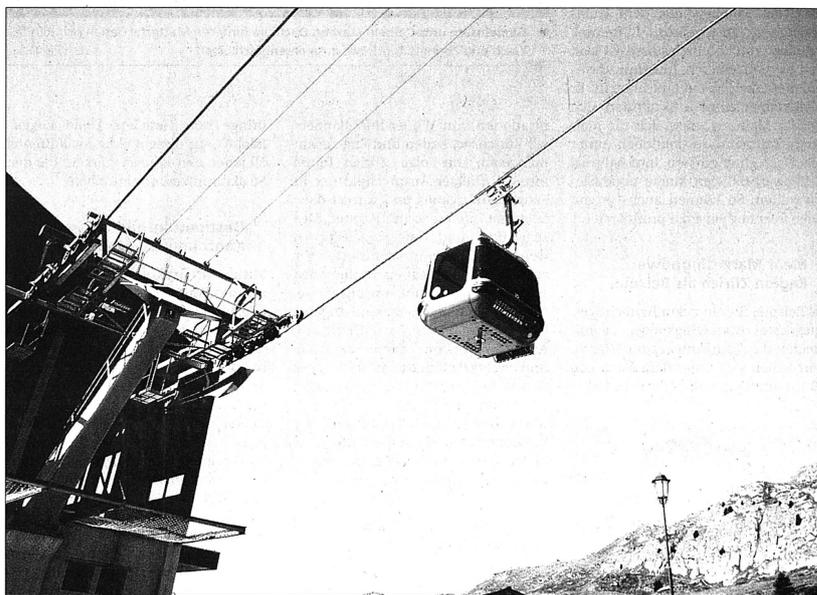
■ Nach dem Ständerat hat auch der Nationalrat das neue Seilbahngesetz verabschiedet. Der Verband Seilbahnen Schweiz konnte seine wesentlichen Ziele durchsetzen: Die Verfahren werden vereinfacht, die technischen Normen am EU-Recht ausgerichtet.

Sonja Stalder

Peter Vollmer ist mit dem Ausgang der Nationalratsdebatte zum neuen Seilbahngesetz zufrieden. «Wir haben unsere Grundziele vollumfänglich erreicht», so der Direktor von Seilbahnen Schweiz (SBS). «Das Gesetz wird die Branche massiv stärken, sie wird davon eins zu eins profitieren können.» Die grosse Kammer hat den bundesrätlichen Entwurf letzte Woche als Zweiterat verabschiedet. Die Differenzen zum Ständerat sind klein, eine rasche Bereinigung ist zu erwarten (siehe Kasten).

Im Vergleich zur heutigen Situation bringt das Gesetz zwei wesentliche Verbesserungen: Es vereinfacht die Verfahren und harmonisiert die technischen Normen mit internationalem Recht. Neu braucht es für den Bau einer Seilbahn nur noch eine Plangenehmigung des Bundesamts für Verkehr (BAV); bisher waren zusätzlich ein separates Konzessionsverfahren und eine kantonale Baubewilligung notwendig. Der Nationalrat schlägt zudem vor, dass die Dauer der anschließenden Betriebsbewilligung mit der Konzessionsdauer übereinstimmen soll. Für Anlagen ohne Bundeskonzession – Skilifte und Kleineseilbahnen – bleiben weiterhin die Kantone zuständig. Gegenwärtig sind rund 650 Seilbahnen eidgenössisch konzessioniert, 2000 Anlagen verfügen über eine kantonale Bewilligung.

Die Ausrichtung am internationalen Recht hingegen betrifft sowohl eidgenössische als auch kantonale Anlagen. Konkret geht es dabei um die tech-



■ **Zufrieden.** «Wir haben unsere Grundziele vollumfänglich erreicht», so Peter Vollmer, Direktor von Seilbahnen Schweiz (SBS). «Das Gesetz wird die Branche massiv stärken, sie wird davon eins zu eins profitieren können.» Fotos: Seilbahnen Schweiz

nischen Normen der so genannten «EU-Seilbahnrichtlinie»: Wenn diese zum allgemeinen Standard erhoben werden, bedeutet das eine wesentliche Vereinfachung für die exportierende Ausrüster-Industrie und für die importierende Seilbahnbranche. Aufgrund der Erfahrungen im Ausland muss dann allerdings mit einer «leichten Verteuerung der Produkte» gerechnet werden, wie István Szalai bemerkt. Der technische Direktor der Garaventa AG betont jedoch, dass der Schweizer Alleingang längerfristig noch höhere Kosten zur Folge hätte. Szalai begleitet

als Mitglied verschiedener Gremien die Umsetzung der EU-Richtlinie.

### Rückbau: weder Fonds noch Versicherung notwendig

Ebenfalls im Sinne von Seilbahnen Schweiz ist die Frage der Rückbaupflicht geregelt: Die Eigentümer selbst sind für den Abbau einer definitiv eingestellten Anlage verantwortlich, ohne dass sie sich für den Fall der Zahlungsunfähigkeit absichern müssen, wie dies die Ratslinke gefordert hatte. Die Mehrheitsvertreter der zuständigen Verkehrskommission – darunter auch SP-Nationalrat Peter Vollmer – konnten offenbar glaubhaft nachweisen, dass noch nie ein Konkurs den Rückbau verzögert hatte. Vielmehr standen jeweils Vollzugsprobleme im Vordergrund. Das bestätigt auch Reto Canale, Direktor

der Kontrollstelle des Interkantonalen Konkordats für Seilbahnen und Skilifte.

Wohl am meisten zu reden gab indes ein Minderheitsantrag von Peter Vollmer: Er forderte, dass «eine akkreditierte Kontrollstelle» die sicherheitsrelevanten Aspekte bei den Seilbahnen prüfen und kontrollieren sollte. Gemäss seiner Erfahrung als SBS-Direktor, neigen die Behörden dazu, zu ihrer eigenen Absicherung «immer noch neue, teure und zeitraubende Nachweise» zu verlangen. Der eigentlichen Sicherheit sei damit jedoch wenig gedient. Er betonte: «Es geht uns um eine befriedigendere Lösung bei der Regelung der Verfahren, nicht um eine Reduktion der Sicherheitsanforderungen.» Mit Stichtenscheid des Nationalratspräsidenten ist der Rat jedoch jenen Stimmen gefolgt, die vor einer geteilten Verantwortung warnten.



■ **Vereinfachung.** Neu braucht es für den Bau einer Seilbahn nur noch eine Plangenehmigung des Bundesamts für Verkehr (BAV).

### Knackpunkt sind die bundesrätlichen Verordnungen

■ Wie geht es weiter mit dem neuen Seilbahngesetz? – In ihrer Sitzung vom ersten Mai wird die ständerätliche Kommission für Verkehr und Fernmeldewesen mit der Differenzbereinigung beginnen. Im Idealfall könnte das Gesetz somit bereits in der Sommersession abschliessend verabschiedet werden. Entscheidend für die Branche werden indes die bundesrätlichen Verordnungen sein. In der Frage der Harmonisierung mit internationalem Recht lässt

beispielsweise die aktuelle Formulierung «soweit möglich» nach wie vor einen grossen Spielraum offen. István Szalai, technischer Direktor der Garaventa AG, gibt sich denn auch abwartend skeptisch: «Die Vergangenheit hat gezeigt, dass die Bereitschaft zu Schweizer Eigenheiten gross ist.» Das neue Gesetz beruht auf einem seit dem 1. Januar 2000 geltenden Artikel der Bundesverfassung, wonach die Gesetzgebung im Seilbahnbereich Sache des Bundes ist. *SS7*

# Welchen Stellenwert hat Qualität für Sie?

**Sprechen Sie mit uns.**

**Schwob**  
*textiles of Switzerland*

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

[contact@schwob.ch](mailto:contact@schwob.ch)

  
hôtellerie  
suisse  
preferred partner

Wäsche für Tisch, Bett und Bad aus der eigenen hochmodernen Produktion in Burgdorf  
Individuelle Dessins, Kleinserien, kurze Nachlieferzeiten, Kauf, Mietwäsche-Vollservice

## Coulthard

■ **Formel-1-Pilot als Hotelier.** Formel-1-Pilot David Coulthard besitzt in Monaco ein Hotel, jetzt wurden in Schottland die Bauarbeiten für das zweite aufgenommen. Gemeinsam mit Geschäftspartner David McCulloch wird der 34-Jährige laut fittotal.com im schottischen South Queensferry im Januar 2007 ein Hotel mit 132 Zimmern eröffnen. Laut Konzept sollen die Preise erschwinglich sein, das Angebot erstklassig – mit Plasma-TV und Breitband-Internet in allen Zimmern. *KJV*

## Netzwerk-Event in Davos

■ **Meeting Professionals International.** MPI ist der weltweit grösste Verband der Tagungs-Industrie. Vom 26. bis 28. März 2006 fand in Davos die jährliche Weiterbildung «Professional Education Conference – Europe» (PEC-E) statt. Mit dem Bündner Ferien- und Kongressort wurde für den Netzwerk-Event erstmals ein Austragungsort in den Bergen gewählt. Der weltweit grösste und wichtigste Verband der Tagungs-Industrie MPI zählt rund 20 000 Mitglieder und löst weltweit jähr-

lich eine Wertschöpfung von 102 Mrd. Franken aus (Quelle: Convention Industry Council 2001). Die Davoser Veranstalter rechnen durch die Veranstaltung und ihre Folge-Trips mit einer schweizerischen Wertschöpfung von rund 2,3 Mio. Franken. Nicht zu unterschätzen sei darüber hinaus die langfristige Wirkung der Multiplikatoren am Kongress. Davos hatte sich in einer Bewerbung gegen namhafte Konkurrenten wie London oder Prag durchgesetzt. *KJV*

## Tafeln entlang der Autobahn

■ **Basel.** Basel Tourismus hat entlang der Autobahn A2 und A35 zwei grossflächige touristische Wegweiser im modernen Stil lanciert – ein weiterer folgt 2008 nach Beendigung der Autobahn-sanierung bei der Verzweigung Hagnau. In Zukunft können so täglich die Insassen von mehreren zehntausend Fahrzeugen auf die Schönheit der Stadt aufmerksam gemacht werden. Es wurde ein – nach Absicht der Initiatoren – für Europa neuer und innovativer gestalterischer Ansatz gewählt. *KJV*

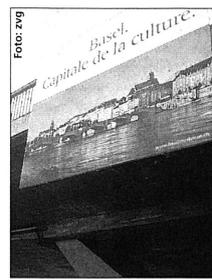


Foto: zvg

## ZITAT DER WOCHE

«Was du denkst, bist du, was du denkst, wirst du.»

Leitsatz des chinesischen Shaolin-Klosters. Siehe Artikel auf Seite 11

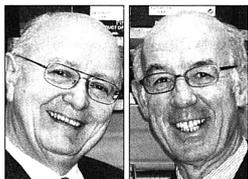
## BUSINESS-PEOPLE

■ **Christina Miller** wird Ende Mai 2006 ihre Tätigkeit als Leiterin der Geschäftsstelle des Verbandes Schweizer Tourismusmanager VSTM aufgeben. Christina Miller will sich künftig vermehrt ihrer Haupttätigkeit als Übersetzerin widmen. *DST*

■ **Gilbert Schmidt** ist neuer Küchenchef im Hotel St. Gotthard in Zürich. Der Absolvent der Hotelfachschule Hamburg war in der Schweiz unter anderem schon im Restaurant Rössli in Lindau ZH und im Hotel Palace in Gstaad tätig. *DST*



■ **Reto Marthy** ist zum Direktor des neuen Ramada-Viersterne-Hotels in Solothurn und des Palais Besenval ernannt worden. Marthy nimmt seine Tätigkeit am 18. April 2006 auf. Das Ramada-Hotel selbst wird Anfang Dezember eröffnet. Reto Marthy war seit 2003 bei Radisson als General Manager in Ungarn und als Direktor in Deutschland tätig. *DST*



■ Die im Drink- und Foodbereich tätige Haecy Gruppe in Reinach steht vor einem Führungswechsel. **Urban Kiefer**, der bisherige CEO und Delegierte des Verwaltungsrates gibt die Leitung des Unternehmens nach über zehnjähriger Tätigkeit ab. Per 1. Juli 2006 übernimmt **Peter Haecy** (Bild links) die operative Führung der Haecy Gruppe. Der amtierende Präsident des Verwaltungsrates übernimmt zusätzlich die Funktion eines VR-Delegierten. Seit 1. März 2006 ist zudem **Christoph Heeb** (Bild rechts) für die Leitung der Haecy Drink & Wine AG verantwortlich. *RD*

■ **Rolf Köchl** ist neuer Sales Director Switzerland der Mövenpick Hotels & Resorts. Er war zuletzt als regionaler Verkaufsdirektor Schweiz und Italien bei Radisson SAS zuständig. In seiner neuen Funktion trägt Rolf Köchl die Verantwortung für die Koordination der lokalen Verkaufsteams der Mövenpick Hotels in Egerkingen, Zürich-Airport, Zürich-Regensdorf, Lausanne und Genf. **Peter Keller**, seit 2001 als Regional Director of Sales im Head Office, bearbeitet neben Österreich und dem Schweizer Outgoing Markt neu auch die osteuropäischen Märkte. *DST*



■ **Start-Event für Interlakens «Licht-Festival».** Um 23 Uhr am letzten Samstag wurde Interlakens «Hardermannli» mit einer Licht-Installation zum Leben erweckt. Jährliche Licht-Festivals sind nun geplant. *Foto: zvg*

## Interlaken

# Licht auf dem «Hardermannli»

■ **Der Lichtkünstler Gerry Hofstetter** beleuchtete das steinerne Gesicht des «Hardermannli» und sorgte für weitere Licht-Überraschungen.

Karl Josef Verding

Um 23 Uhr am letzten Samstag wurde das «Hardermannli» mit einer Licht-Installation zum Leben erweckt. Hinter dem Projekt steht der Schweizer Lichtkünstler Gerry Hofstetter. Während den Vorbereitungen zeigte sich Hofstetter

begeistert von der Region. Er beleuchtete am gleichen Abend in Interlaken ausgewählte Fassaden wie auch ein Schiff, das in Bönigen vor Anker liegt, mit überraschenden, regional gefärbten Überraschungen.

## Für 2010 ist eine «gewaltige Licht-Inszenierung» geplant

Geplant ist ein alljährliches «Lichtfestival Interlaken», welches in der Nebensaison neue, zusätzliche Gäste nach Interlaken locken soll. In Zusammenarbeit mit Sponsoren und lokalen

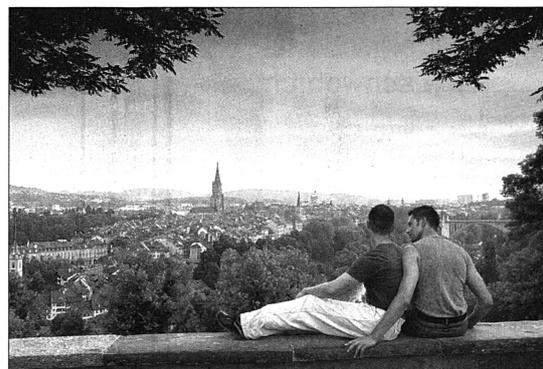
Partnern möchte Interlaken Tourismus in den nächsten fünf Jahren einen entsprechenden Event durchführen, welcher 2010 zum 100-jährigen Bestehen von Interlaken Tourismus in einer gewaltigen Licht-Inszenierung gipfelt. Mit dem Licht-Künstler Gerry Hofstetter, so wird betont, habe Interlaken Tourismus einen Partner gewinnen können, der dank seiner Erfahrung und Professionalität sowie seiner Begeisterung für Interlaken und die Jungfrau-Region ideale Voraussetzungen für eine exklusive und langjährige Zusammenarbeit mitbringe.

## Nischen-Markt

# Bern: «Gay & Lesbian Symposium»

■ Zum zweiten Mal fand in der Schweiz das Gay & Lesbian Symposium statt. In Bern trafen sich internationale Teilnehmer aus Tourismus und Medien.

Das Meeting für Weiterbildung und Austausch fand im Restaurant Cinéma in Berner Mattenquartier statt. Gemeinsam mit Schweiz Tourismus organisierte Bern Tourismus als Key Partner im Gay & Lesbian Marketing das Symposium. In seinem Mittelpunkt standen Aktivitäten und Massnahmen, die im Nischen-Markt «Gay & Lesbian» zum Erfolg führen können, und zwar vor allem in den Märkten Nordamerika und Grossbritannien. Der Reiseführer «It's only natural» soll primäres Kommunikationsmittel sein. *KJV*



■ **Bern.** Der Tourismus des Nischen-Markts Gay & Lesbian wird entwickelt. *Foto: zvg*

## GLOSSE

## George

Hanspeter Gsell\*

■ **Gestern telefonierte mir George.** Er wollte wissen, warum ich denn nichts über die Basler Fasnacht geschrieben habe. Ein paar scharfzüngige Worte zu den drei «scheinsten Dääg» hätte er eigentlich schon erwartet. Lieber George: erstens finde ich es toll, dass du meine Kolumne vermisst hast und zweitens habe ich mir sehr wohl einige Gedanken dazu gemacht.



Denn tatsächlich mag das fröhliche Treiben für einige Basler immer noch der absolute Höhepunkt des Jahres sein. Für viele aber sind die wirklich schönsten Tage nicht deren drei, sondern gleich «acht auf einen Straich». Es ist die Zeit, wenn alle Basler Hotels bis nach Zürich ausgebucht sind, Plätze in guten Restaurants nur noch über beste Beziehungen gebucht werden können und die Taxifahrer Krautwägen tragen. Natürlich meine ich damit die Uhren- und Schmuckmesse, oder wie sie korrekt heisst: die «Baselworld».

Gewiefte Ureinwohner verlassen während dieser Zeit die Stadt fluchtartig und überlassen ihre Villen, Wohnungen und Mansarden japanischen Perlenzüchtern, südafrikanischen Diamantenhändlern und jurassischen Uhrenmachern. Mit dem Erlös aus der Vermietung einer 4-Zimmer-Wohnung (1 Woche) liegen locker Badeferien auf den Malediven drin (2 Wochen).

George vermietet übrigens seine Eigentumswohnung ebenfalls und zieht in ein freistehendes Kellerabteil bei seinem Vormund. Gleichzeitig lässt er sich krank schreiben und verdingt sich als Privatchauffeur bei einem russischen Goldschmied.

Dank Messetarifen – und Kassen die lieblicher nie klingen – wirken auch sonst eher sauerämpferische Hoteliers und Restaurateure ungemein fröhlich. Die Stadt ist sauber wie nie. Es wimmelt nur so von Menschen aus der ganzen Welt. In der Luft liegt dieser eigenartig vibrierende Duft von Gold, Glanz und Gloria. Die Randständigen verschwinden über Nacht aus dem Stadtbild. Damit der Bahnhofsvorplatz nicht so leer aussieht, ersetzt man sie übrigens durch Statisten. Dort trifft man nachmittags auch auf George. Der dunkle Anzug steht ihm wirklich gut. Schade, dass er ihn schon bald wieder zurückgeben muss.

\* 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**  
**Frankreich** | 2005 beschränkte der französischen Hotellerie gute Ergebnisse. Dies gilt in der Regel für Paris und die Provinz.



**GASTRONOMIE 10**  
**Bio-Küche** | Trotz der steigenden Nachfrage nach Bio-Produkten tun sich Wirte mit einer Umstellung auf Bio noch schwer.



**TOURISMUS 11**  
**Peter Kreuz** | Er und weitere Referenten sprachen am Symposium der Dachorganisation Tourismuspool zum Thema Querdenken.



Wachstumsmarkt

Topmedien aus Italien im Wallis

Während rund vier Tagen waren 33 Medienvertreter aus Italien auf Besuch im Wallis und informierten sich über das touristische Angebot der Ferienregion. Unter den Medien waren sowohl bedeutende nationale Print-Titel wie auch TV-Crews der staatlichen RAI und des Privatsenders SKY, sowie nationale und regionale Radiosender. Der Besuch kam aufgrund einer Einladung von Wallis Tourismus (WT) an Schweiz Tourismus (ST) Italien, seine Jahresmedienkonferenz mit Rahmenprogramm im Wallis durchzuführen, zustande.

Gemeinsam präsentierten ST, WT sowie die Walliser Destinationen, die gemeinsam mit Wallis Tourismus den Markt Italien aktiv bearbeiten, namentlich Crans-Montana Tourisme, Leukerbad Tourismus, Saas-Fee/Saastal Tourismus, Pays du Saint-Bernard, Verbier Tourisme und Zermatt Tourismus die Vielfältigkeit der Ferienregion Wallis.

Vertreter von SBB, Brig-Belalp Tourismus und Matterhorn-Gotthardbahn nutzten die Gelegenheit, um auf das 100-Jahr-Jubiläum des Simplontunnels hinzuweisen und auf die neuen Panoramawagen des Glacier-Express. *KJV*

Hotel Carlton, St. Moritz

2007 geht es «en Suite» weiter

Das Hotel Carlton in St. Moritz feiert am kommenden Samstag seine «Final Night» bevor es für eine 18-monatige Umbauphase seine Pforten schliesst. Das «Carlton» soll im Dezember 2007 als «erstes Suitenhotel der Alpen» wiedereröffnet werden.

Marietta Dedual

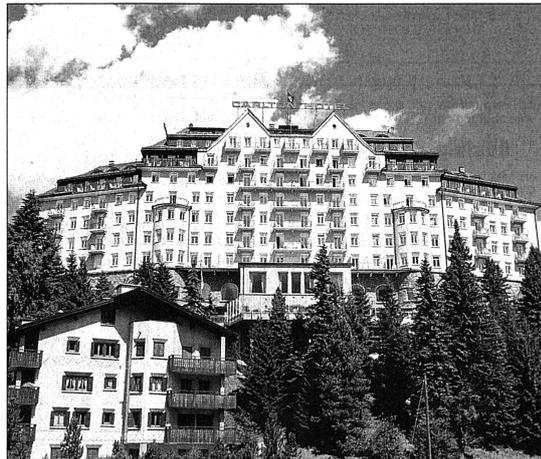
«Am 1. April findet die Final Night statt, am 2. beginnen wir nach dem Frühstück mit der Räumung des Hauses», sagt Hoteldirektor Daniel Braun. Spätestens Ende April soll das Gebäude komplett geräumt sein. Die Antiquitäten werden überarbeitet, viele Möbel werden nach Arosa und Ascona gebracht, wo sie in den Hotels Valsana und Eden Roc Verwendung finden. Einige «Carlton»-Artikel können an der «Final Night» zu Gunsten des Krankenhauses Val Müstair ersteigert werden.

Ursprünglich als Sommerresidenz für Zar Nikolaus geplant

Erbaut wurde das «Carlton» in den Jahren 1912/13. Daniel Braun gibt einen kurzen Rückblick: Wie die Legende erzählt, sei das Haus ursprünglich als Sommerresidenz für Zar Nikolaus II geplant gewesen. In Folge des Ersten Weltkrieges wurde das Haus von einer Aktiengesellschaft übernommen und als Luxushotel mit 200 Betten ausgebaut. Der heutige Besitzer, Karl-Heinz Kipp, hat es 1988 gekauft und damals schon sehr viel Geld in die Neugestaltung der Zimmer und der Bade-



Freut sich auf den Umbau: Daniel Braun, Direktor des Fünf-Sterne-Hotels Carlton, St. Moritz. Foto: Marietta Dedual



Das «Carlton» wird bis auf die alten Grundstrukturen zurückgebaut und soll als «erstes Suitenhotel der Alpen» wiedereröffnet werden. Foto: Swiss-Image

zimmer investiert, die komplett neu mit Marmor ausgestattet wurden.

Braun ist nicht nur von der «majestätischen Lage» des Hauses fasziniert: «Das Carlton hat hier in St. Moritz als erstes der Fünf-Sterne-Hotels Sonne am Morgen, und als letztes Sonne am Abend.»

Bindeglied zwischen Eigentümern und Architekten

Das Haus zählt 105 Zimmer, davon fünf Suiten, 70 Doppel- und 30 Einzelzimmer. Vision ist, im Dezember 2007 als erstes Suitenhotel der Alpen zu eröffnen. Das Haus wird dann noch 65 Einheiten haben und 130 bis 140 Gäste beherbergen. Die Nordzimmer fallen weg, die Südzimmer gewinnen an Tiefe und Grösse. Braun: «Das Suitenhotel wird ausschliesslich Südzimmer haben.» Die Grösse der Suiten beträgt so zwischen 55 und 90 Quadratmeter. Die künftige Preisstruktur der Zimmer sei noch nicht definitiv festgelegt, betont Braun. Und ob eine der bestehenden Suiten zu einer Zarensuite gemacht werde, sei ebenfalls noch nicht definitiv entschieden. Neu und grösser werden auch der Eingangsbereich und die Wellnesslandschaft.

Der Hoteldirektor wird während der Bauphase die Rolle als Bindeglied zwischen Eigentümerschaft und Architekten übernehmen; auf Seiten der Eigentümer ist vor allem Ursula Bechtolsheimer, die Tochter von Karl-Heinz

Kipp, in das Bauvorhaben involviert, als Architekten wurden das Büro Fanzin in Chur und der Asconer Interieur-Designer Carlo Rampazzi engagiert.

Weihnachten 2007 schon zu 80 Prozent gebucht

In den Nottreppentürmen werden separate Lifte für den Etagenservice und einer für den Gepäckservice eingebaut. «Wir trennen ganz klar zwischen Gästebereich und Servicebereich», sagt Braun. Man habe also keinerlei Überschneidungen und könne einen optimalen Gästeservice bieten. Während der Umbauphase werden einige wichtige Kadermitarbeiter in den Schwesterhotels tätig sein.

Stammgäste erhalten ebenfalls die Gelegenheit, die «Schwesterhotels» «Tschuggen» in Arosa und «Eden Roc» in Ascona näher kennen zu lernen. Daniel Braun: «Damit der Faden nicht abreißt, sind wir ständig im Kontakt mit unseren Stammgästen.» Die Pläne für das Haus seien den Stammgästen bereits präsentiert worden, und das Echo sei sehr positiv ausgefallen. «Und», freut sich der Hoteldirektor, «für Weihnachten 2007 sind schon 80 Prozent der Suiten reserviert.»

Das Hotel Carlton gehört zur Tschuggen-Hotel-Gruppe, die im Besitz von Karl-Heinz Kipp ist. Die anderen Hotels: Das Hotel Tschuggen und das Hotel Valsana in Arosa sowie das Hotel Eden Roc in Ascona.

CO<sub>2</sub>-Abgabe

Steiniger Weg zur Einführung

Der Nationalrat bekennt sich zur CO<sub>2</sub>-Abgabe auf Heizöl. SP, CVP und Grüne haben vergangene Woche den bürgerlichen Vorschlag eines Gebäudeappens gebodigt. CVP und Linke hatten die CO<sub>2</sub>-Abgabe erfolgreich gegen diverse Rückweisungsanträge verteidigt. Die letzte Abstimmung entschieden sie mit 95 zu 86 Stimmen knapp für sich. Ob das mehr als ein Pyrrhussieg ist für die CO<sub>2</sub>-Abgabe, muss sich aber erst noch weisen.

Der Nationalrat hiess die Abgabe nämlich erst im Grundsatz gut. Die Vorlage geht nun zurück an die vorbereitende Kommission, wo es über die Höhe der Abgabe zu einem weiteren zähen Ringen kommen dürfte. In der Sommersession wird der Nationalrat über den Satz befinden. Dabei werden die CVP und die Linke wohl nicht mehr im selben Boot sitzen: Die CVP hat angekündigt, die Abgabe nur unter der Bedingung erheben zu wollen, dass der Ölpreis vor 2008 für eine gewisse Zeit unter einen bestimmten Wert fällt. Nach dem Nationalrat wird sich der Ständerat mit der Vorlage befassen. *DST/sda*

KURZ UND BÜNDIG

«Emotional Energy»

Zum sechzehnten und letzten Mal veranstaltet das Institut Beat Krippendorf + Partner einen Anlass seines Kreativ-Symposiums ibk input 2006. Als Thema ist angesetzt: «Emotional Energy - Werte und Emotionen. Die Revolution des emotionalen Gehirns.» Referenten sind die Buchautorinnen Andreas Giger und Hans-Georg Häusel. Die zweitägige Veranstaltung findet am 8. und 9. Mai 2006 im Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa, Interlaken statt. *KJV*

Infos und Anmeldung: ibk + partner, Allmendstr. 12, 3629 Kiesen, Telefon 031 781 29 21.

Weiterbildung in Glion

Das Glion Institute for Higher Education als internationale Hochschule kann zu einem viermonatigen Intensivtraining die Mitarbeiter der königlichen Küche und des palastigen Cateringservice des Sultans Quabus bin Said von Oman begrüssen. *KJV*

KURZ UND BÜNDIG

Der Rettung ein Schritt näher

Die Wandelobligationäre des finanziell angeschlagenen Mystery Parks haben der Umwandlung ihres Guthabens in Aktienkapital zugestimmt. Vorbehalten bleibt nach wie vor die Zustimmung der Aktionäre an der Generalversammlung, die voraussichtlich Ende April 2006 stattfindet. Falls die Aktionäre der angestrebten Lösung nicht zustimmen sollten, bliebe nur der Gang zum Nachlass. *DST*

St. Moritz: Jury hat entschieden

Das Hallenbad in St. Moritz soll saniert und erweitert werden. Für die architektonische Gestaltung haben der Gemeindevorstand St. Moritz und die St. Moritz Bäder AG Studienaufträge vergeben. Aus den eingereichten Studien hat die Jury diejenige der Architekturgemeinschaft Roberto Trivella/ Christoph Sauter zur weiteren Bearbeitung empfohlen. Die anderen Studien wurden ausgeschieden. *DST*

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

**HOREGO**  
 Ihre Erfolge ist unser Ziel  
 Horego AG Zürich, Tel. 044 366 50 50  
 einkauf@horego.ch, www.horego.ch

**Gsell & Partner**  
 KMU-Beratung für Tourismus, Handel und Gewerbe  
 Bereit für den Neubeginn?  
 Unbezahlbare Tipps zu bezahlbaren Preisen für **Unternehmer in Hotellerie und Restauration.**  
 Gsell & Partner GmbH | 6003 Luzern  
 Telefon +41 (0)41 220 2000  
 Telefax +41 (0)41 220 2001  
 info@gsellundpartner.ch  
 www.gsellundpartner.ch

**happy4YOU**  
 happy lease&sleep  
 25 neue Matratzen für 225 Franken im Monat.  
 happy systems™ hotelcollege SUISSE  
 I wett i hett es happy-Bett.  
 Tel. 071 387 44 44, www.happy.ch

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

**HESSER**  
UNTERNEHMENSBERATUNG  
FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

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

Wir sind auch die Spezialisten für Probleme mit der Bank, Umfinanzierungen, Sanierungen, Reorganisations, Kostenrestrukturierungen und Marketing

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

Für unser neu renoviertes Restaurant an zentraler Lage in Laupen suchen wir ein

**Wirtehepaar**

- Restaurant mit Sälli ca. 60 Sitzplätze
- Terrasse an historischer Schlossmauer ca. 30 Sitzplätze
- nach Wunsch zusätzlich Vinothek 75 m<sup>2</sup>
- neu renovierte 3½-Zimmer-Wohnung mit schöner Terrasse.

Sind Sie interessiert? Rufen Sie uns an, wir geben Ihnen gerne nähere Auskunft.

Telefon 079 222 55 54

Zu vergeben in Pacht:

**Speiserestaurant**

8903 Landikon-Zürich  
(Zentrale Lage: Kreuzung Birmensdorf/Uitikon/Stallikon/Wettswil)

**Objekt:**  
freistehendes; dreigeschossiges Haus mit Wirtschaftsräumen, Keller und Estrich  
Wirtwohnung 5 Zimmer über dem Restaurant

Restaurant ca. 55 Innenplätze + sonnige Gartenterrasse ca. 60 Plätze  
Parkplätze für ca. 12 Autos

Interessenten melden sich mit Referenzen:  
Hr. P.H. Graf,  
proPOPulus-Verkaufsunterstützung,  
Wängistr. 11, 8142 Uitikon

E-Mail: p\_graf@freesurf.ch  
Telefon 079 602 11 08

Zu verpachten per sofort oder nach Vereinbarung beliebtes

**Ausflugsrestaurant**

an viel besuchter/befahrener Lage in Graubünden.

100 Plätze und eine unverbaubare Sonnenterrasse mit 50 Plätzen. Infrastruktur vorhanden. Ideal für innovatives Wirtehepaar.

M 176-745555, an Publicitas S.A., Postfach 48, 1752 Villars-s/Gläne 1.

**Historischer Landgasthof „Löwen“**  
CH-Langnau am Albis (Kt. Zürich)



Eine einmalige Chance für Gastroteam. Bei einem EK von Fr. 800'000.00 sind die monatlichen Belastungen für dieses Prestigeobjekt lediglich ca. Fr. 3'000.00. Nebst drei 4-Zimmerwohnungen gehören Restaurant, Bar, Stübeli, Bankett- und Seminarräume, ein grosses Parkplatzangebot und ein Carparkplatz zu diesem Landgasthof. Der Zustand ist hervorragend und das Restaurant betriebsbereit. Beachten Sie die Bilder und Details auf unserer Homepage od. verlangen Sie die Unterlagen bei Hr. Geschwind od. Frau Mitz

Seitzmeir Immobilien AG www.seitzmeir.ch  
Bahnhofstrasse 73 Tel. +41 (0)44 211 55 77  
CH-8001 Zürich Fax: +41 (0)44 211 21 88

An zentraler Lage in Pontresina zu verpachten

**Restaurant**

mit ca. 65 Sitzplätzen und schöner Terrasse. Vor kurzem renoviert.

Interessenten melden sich bitte unter Chiffre D 135-30266, an Publicitas S.A., Postfach 48, 1752 Villars-s/Gläne 1.

**Grosse Auswahl an Kleinmöbel**



Lounge-Sessel, Echtleder CHF 690.00

100% WIR

Oberdorfstrasse 18  
5722 Gränichen  
Steinenvorstadt 73  
4051 Basel  
Zähringerplatz 15  
8001 Zürich

**URMAX**  
www.urmax.ch

**Italienisch in Florenz**

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

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

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

**CONSORTIA CONSULTING**

Finanz- und Unternehmensberatung für Gastronomie und Hotellerie

- Finanzierungskonzepte
- Sanierungen
- Vermittlung und Verkauf

CONSORTIA CONSULTING AG  
Finanz- und Unternehmensberatung für Hotellerie und Gastronomie  
6052 Hergiswil/NW  
041 632 44 40 | info@consortia.ch

Zu vermieten in Kägiswil, Obwalden an Hauptstrasse ab 1. August 2006 oder nach Vereinbarung

**Landgasthof Adler**

- Restaurant 60 Pl.
- gr. Speisesaal 120 Pl.
- Stübeli 20 Pl.
- Sonnenterrasse 30 Pl.
- grosser Parkplatz
- moderne, gut ausgebaute Küche
- 2 möblierte Studios
- Wirtebüro
- Wirtwohnung

Interessiert? Rufen Sie uns an, wir geben gerne weitere Auskünfte, Korporation Kägiswil, Telefon 041 660 97 13

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

**HOTEL in LOCARNO**  
in einem antiken Gebäude.

21 Zimmer mit Dusche/WC, Restaurant mit Kamin, Bar mit Kamin. Der grosse Gewölbekeller kann auch als Piano-Bar genutzt werden. Garten, private Parkplätze.  
CHF 3 100 000.-

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

**Tessin**

Im Auftrag unseres Kunden verkaufen wir im Raum Locarno

**Osteria-Grotto**

Sehr gepflegt und mit eigener Kundschaft.

Plätze: 40/70. Preis nach Anfrage.

**Immobiliare Marazza Sagli**  
Via S. Gottardo 72a, 6648 Minusio  
Tel. 091 730 12 17  
E-Mail: info@marazza.ch

Zu vermieten

An bester Lage in Wetzikon, am Bahnhofplatz/S-Bahn, bieten wir Ihnen die Chance zur Selbstständigkeit

**Hotel Schweizerhof**

Zu vermieten ab 1. Oktober 2006. Kapitalbedarf für Inventar und Mietkonn. Fr. 90'000.-

Rufen Sie uns unverbindlich an zu Bürozeiten, Tel. 044 936 64 34.

**Gut wegkommen. Mit dem Pass 03.**

Bestellen Sie unverzüglich, aber bis spätestens Mitte September auf Ihrer Gemeinde den aktuellen Pass vom Modell 03 (CHF 120.-). Dann kann Ihr Pass noch vor dem 26. Oktober 2006 ausgestellt werden, und

Sie brauchen für eine Reise in oder durch die USA in den nächsten Jahren kein Visum und auch keinen biometrischen Pass (CHF 250.-).

Gratis-Hotline: 0800 820 008  
www.schweizerpass.ch

Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra  
Bundesamt für Polizei (fedpol)



vorher nachher

- Polieren von matten oder rauhen Wannen
- Emailabspalterungen
- Silikonfugen
- Neubeschichtungen
- Acrylwechselwannen
- Stahlwechselwannen

**RESPO-TECHNIK AG**  
www.badewannen-doktor.ch  
Telefon 081 300 00 00 - R. Lutz / F. Nadig  
Adliswil - Landquart - Wettingen

Vitrines à pâtisserie  
Buffets à salades  
Buffets froid/chaud  
petits déjeuners  
Agencement Bar

**FRIGONORM**

Lausanne: Tél. 021 625 92 50  
Bern: Tel. 031 951 23 73

**Sprachausbildung**  
im Sprachgebiet  
A+R Frischknecht Tel 044 926 39 58  
www.sprachausbildung.ch

**DER BAR KURS**  
COOLE DRINKS HEISS GELIEBT

**DAS INTENSIV-SEMINAR VON GASTROSUISSE**

DATEN  
1. KURS 6. bis 11. März 2006  
2. KURS 12. bis 17. Juni 2006  
3. KURS 28. August bis 2. September 2006  
4. KURS 4. bis 11. November 2006

PREIS  
Fr. 1'190.-  
Darin inbegriffen sind folgende Leistungen:  
6 Tage Seminar, sämtliche Seminarunterlagen, Diplom, Pausenverpflegung.

ANMELDUNG UND FRAGEN?  
GastroSuisse  
Berufsbildung  
Blumenfeldstrasse 20  
8046 Zürich  
T 0848 377 111  
F 0848 377 112  
info@gastrosuisse.ch  
www.gastrosuisse.ch

GASTRO@SUISSE

**Unil**  
UNIL | Université de Lausanne  
CONTINUING EDUCATION FOR PRACTISING PROFESSIONALS



**EXECUTIVE MBA IN TOURISM MANAGEMENT**

Expand your knowledge in challenging university environment

Application deadline: 1 June 2006

**HEC LAUSANNE**  
www.hec.unil.ch/empa

**SIUKB**  
INSTITUT UNIVERSITÄRE KURSE BUSCH  
www.iukb.ch

**HOTELSCHULE LÖTSCHER**  
Grundlagen zum Erfolg

**Réceptionskurs I**

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

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

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

HOTELSCHULE LÖTSCHER, Fährstrasse 18, 7270 Davos Platz  
Tel. 081 420 65 26 E-Mail: info@hotelschule-loetscher.ch

Er braucht. Sie hat.



**Spende Blut. Rette Leben.**

SOUTHBOURNE SCHOOL OF  
**ENGLISH**  
BOURNEMOUTH ENGLAND

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

## Mit drei neuen Mitgliedern

■ **«Hotels with a Bookmark».** Die Kooperation von kleinen und mittelgrossen Drei- und Vier-Sterne-Hotels hat drei neue Mitglieder aufgenommen: das Vier-Sterne-Hotel Sedartis in Thalwil mit 39 Zimmern, das Drei-Sterne-Hotel Victoria in Meiringen mit 18 Zimmern und das Vier-Sterne-Hotel Kreuz in Sachseln mit 26 Zimmern. Ein unverwechselbares Konzept ist die Grundlage für eine Mitgliedschaft bei der Marketingorganisation der Turicum Hotel Management Group. Die

Zusammengehörigkeit der Betriebe wird zum Beispiel über das verbindende Element «Buch» sichtbar. Die einzelnen Häuser sind und bleiben aber eigenständig positioniert. Es besteht keine Absicht, als Kette aufzutreten. Durch das Zusammenlegen von Aktivitäten können Grössenvorteile genutzt und der Ressourcen-Einsatz stark optimiert werden. Gebündelt werden die Marketing- und Verkaufsanstrengungen. DST

www.bookmarkhotels.ch

## Kennzahlen wurden verbessert

■ **Arabella Sheraton.** Im Geschäftsjahr 2005 konnte die Arabella Sheraton Hotelmanagement GmbH den Gesamtumsatz um 3,7 Prozent auf 250 Mio. Euro steigern. Der durchschnittliche Zimmerpreis stieg gegenüber 2004 um 2,4 Prozent auf 121,7 Euro. Der Yield oder RevPar (Umsatz pro verfügbarem Zimmer) lag mit 78,20 Euro um 8,3 Prozent über dem Wert des Vorjahres. Die durchschnittliche Zimmerbelegung in den 31 Häusern der Arabella-Sheraton-Gruppe stieg um 4,7 Pro-

zent auf 64,2 Prozent im Vergleich zum Vorjahr. Damit konnte der Aufwärtstrend von 2004, in dem der Umsatz bereits um 6,6 Prozent gesteigert wurde, fortgesetzt werden. Das Joint-Venture-Unternehmen der Schörghuber Unternehmensgruppe und der amerikanischen Hotelgesellschaft Starwood Hotels & Resorts zählt zum Jahresende 2005 31 Hotels in Deutschland, der Schweiz, Österreich, auf Mallorca und in Südafrika mit 5835 Zimmern und Suiten und rund 2800 Mitarbeitern. DST

## Hotelsterben: Wie weiter?

■ **Veranstaltung.** Das «Hotel Finance Forum 2006» der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit (SGH) ist ganz dem Thema «Hotelsterben, Chancen und Gefahren für Wirtschaft und Politik» gewidmet. Der Anlass findet am 24. Mai 2006 im Kongresszentrum «Il Ciani» in Lugano statt. Ricco Maggi, Direktor des Forschungsinstituts für Wirtschaft an der Universität Lugano, wird die Situation im Tessin beleuchten. Der Tourismusberater Heinz Rütter wird generell zu den volkswirt-

schaftlichen und touristischen Auswirkungen von Hotellschliessungen sprechen. Mögliche Lösungswege wie neue Hotel- und Beherbergungskonzepte sollen in Workshops aufgezeigt werden. Eine Simultanübersetzung der Referate ist gewährleistet. Die htr hat das Medienpatronat für diese Veranstaltung übernommen. Die Teilnahme kostet 150 Franken. Anmeldeschluss ist der 10. Mai 2006. 7L

Informationen: www.sgh.ch

## 200 000 neue Hotelzimmer

■ **Zusätzliche Hotels, eine verstärkte Präsenz auf dem Dienstleistungssektor und die Besinnung auf das Core-Business der Hotelkette.** Der seit zwei Monaten amtierende Generaldirektor von Accor, Gilles Pélisson, hat erste Orientierungen für die kommenden Monate gegeben.

Katja Hassenkamp

Gestützt auf die guten Ergebnisse des letzten Geschäftsjahres (Umsatz: +7,9% auf 7,62 Mia. Euro; Gewinn: +42,9% auf 333 Mio. Euro) hat Gilles Pélisson massive Investitionen im Hotelsektor in Aussicht gestellt. Um die bis 2010 anvisierten 200 000 neuen Hotelzimmer finanzieren zu können, hat der neue Accor-Boss zusätzliche Immobilienverkäufe angekündigt.

Er will das finanzielle Engagement der Gruppe vor allem in Europa und den USA weiter reduzieren und plant für 2007 den Verkauf von weiteren 14 Sofitels für rund 650 Mio. Euro. Anfang März hatte die Gruppe den Verkauf von sechs Sofitels in den USA realisiert und auch ein Pariser Sofitel abgegeben. Darüber hinaus sollen auch im mittleren und im Budget-Segment Hotels verkauft werden: insgesamt 130 Etablissements für rund 1,3 Mia. Euro. Im vergangenen Februar hat Accor bereits 76 Hotels an die Immobilien-Investmentgruppe Foncière des Murs abgetreten. Bis zum Jahr 2008 will man Hotelimmobilien in Höhe von 1,5 Mia. Euro verkaufen. Selbstverständlich bleibt das Management der abgetretenen Immobilien bei der Accor-Kette; nur das Pariser Sofitel ist an Marriott abgegeben worden.

### 10 Prozent der Investitionen entfallen auf China

Gleichzeitig soll das Engagement der Gruppe in den Zukunftsmärkten in Asien und Lateinamerika ausgebaut werden. Pélisson hat China, Indien und Brasilien, aber auch Russland im Visier. Die Gesamtinvestitionen für die zusätzlichen 200 000 Zimmer werden mit rund 20 Mia. Euro veranschlagt, von denen Accor 2,7 Mia. selbst beisteuern will. Der Rest soll von lokalen oder internationalen Partnern aufgebracht werden. Rund die Hälfte der neuen Hotels soll im Budgetsegment angesiedelt sein und zu 70 Prozent über wenig kapitalintensive Franchise- und Managementverträge für die Accor-Kette gesichert werden. Allein 10 Prozent der geplanten Investitionen entfallen auf China.

Als zweites Standbein der Gruppe soll die Präsenz im Dienstleistungssektor ausgebaut werden. Hier sind Investitionen in Höhe von 500 Mio. Euro geplant, um eventuelle Übernahmen realisieren zu können. Im letzten Dezember hatte Accor gemeinsam mit der französischen Sparkasse einen neuen Service-Scheck lanciert und mit Europ Assistance hat man ein Wellness-Servicepaket geschnürt.

## Frankreich

# Ein Lichtblick für die Hotellerie

■ **Das Jahr 2005 hat der französischen Hotellerie noch einmal gute Ergebnisse beschert. Dies gilt in der Regel für Paris und die französische Provinz.**

Katja Hassenkamp

Wie die Analysen von MKG-Consulting (www.mkg-consulting.com) und Coach Omnium (www.coachomnium.com) übereinstimmend ausführen, stieg der RevPar (Erlös pro verfügbarem Zimmer) der integrierten Hotelketten um etwas über 3 Prozent. Dabei unterstreichen beide Studien, dass die Belegungsstatistik nahezu mit dem Jahr 2004 identisch war, während die Zimmerpreise angezogen haben (+2,3 Prozent laut MKG). Auch das Barometer von BDO MG Hôtels & Tourisme (www.bdo-tourisme.fr) bescheinigt ein RevPar-Wachstum für die gesamte französische Hotellerie, unterscheidet dabei aber zwischen Paris, der Côte d'Azur und der übrigen Provinz.

### Côte d'Azur: Rückgang bei den «Hôtels de charme»

In Paris konnten vor allem die Hotelpaläste gute Ergebnisse erzielen und weisen eine RevPar-Steigerung um 3,8 Prozent auf 274 Euro aus. Während die 3-Sterne-Häuser mit einer Steigerung um 1,5 Prozent auf 83 Euro zufrieden sein müssen. Die Pariser 2-Sterne-Häuser konnten ihren RevPar um 2,3 Prozent auf 48 Euro anheben.

An der Côte d'Azur haben gerade die 2-Sterne-Hotels besonders zugelegt (+3 Prozent auf 40 Euro), während die Luxus-kategorie sich hier mit einem Wachstum von 1,6 Prozent auf 189 Euro begnügen musste. Interessant ist der starke Einbruch der Kategorie «Hôtels de charme», also der Boutique-Hotels, deren RevPar um 6 Prozent auf 65 Euro gesunken ist. In der übrigen französischen Provinz lagen die Zuwachsraten zwischen 2 und 3,9 Prozent.

### Gute Geschäfte für Budget- und Luxussegment

Betrachtet man die Ergebnisse der integrierten Ketten, so hat sich laut MKG-Consulting die 2004 eingeleitete positive Entwicklung auch im vergangenen Jahr bestätigt. Besonders gut lief das Geschäftsjahr im Budget- und im Luxussegment. Im Einzelnen ging der Belegungsquotient der Billigketten leicht zurück (-0,2 Prozent), wies aber immer noch stolze 71,7 Prozent auf. Der durchschnittliche Zimmerpreis in dieser Kategorie stieg hingegen um 4,1 Prozent auf 33,7 Euro, und dies hat sich natürlich positiv auf den RevPar ausgewirkt: +3,8 Prozent und 24,2 Euro.

In der Luxus-kategorie lag die RevPar-Steigerung gar bei stolzen 4,6 Prozent und 116,2 Euro. Allerdings ist dieses gute Abschneiden eher auf eine bessere Auslastung (+3 Prozent) denn



■ **Bei Touristen nach wie vor beliebt.** In Paris erzielten im Jahr 2005 vor allem die Hotelpaläste gute Ergebnisse. Foto: Maison de la France – Benoit Roland

auf eine Veränderung der Zimmerpreise zurückzuführen (-0,2 Prozent).

### Währungsrelation brachte mehr US-Touristen

Dabei hat sich besonders die gute Dollar-Euro-Relation positiv ausgewirkt, die vor allem von amerikanischen Urlaubern genutzt worden ist. Nach Angaben des französischen Tourismusministeriums stieg die Zahl der Hotelübernachtungen der US-Touristen um 10 Prozent auf 7,2 Millionen. Insgesamt registrierte Frankreich laut Ministerium im letzten Jahr 192 Millionen Hotelübernachtungen, was ein Plus von 2 Prozent bedeutet. Davon entfallen 120,5 Millionen Hotelübernachtungen auf französische Gäste (+2 Prozent) und 71,9 Millionen auf ausländische Kunden (+2,1 Prozent); die Europäer stehen für 52 Millionen Hotelübernachtungen (-0,6 Prozent).

Was die Kundenstruktur der Hotelketten angeht, so ist nach Ansicht von Coach Omnium der Anteil der oft reisenden und häufig übernachtenden Geschäftsreisenden von 46,6 Prozent im Jahr 1993 auf nur noch 26,6 Prozent zurückgegangen.

## Zahlen zu den integrierten Hotelketten

	Belegung 2004 in Prozent	Belegung 2005 in Prozent	Veränderung in Prozent	Zimmerpreis 2004 in Euro	Zimmerpreis 2005 in Euro	RevPAR 2004 in Euro	RevPAR 2005 in Euro	Veränderung in Prozent
0- / 1-Stern	71,8	71,7	-0,2	32,4	33,7	23,3	24,2	+3,8
2-Sterne	66,7	67,8	+1,1	57,5	58,6	38,7	39,8	+2,7
3-Sterne	63,0	62,7	-0,3	83,8	86,2	52,8	54,0	+2,4
4-Sterne	61,6	64,7	+3,0	180,0	179,7	111,1	116,2	+4,6

Quelle: Datenbank MKG Consulting Statistiken

Anzeige

# indoornet

## Das intelligente und schnelle Internet für den Hotelgast

www.indoornet.ch • 055-211 82 72

## Basler Bauten

■ **100 Millionen-Bau.** Das Basler Stadtcasino soll neu gestaltet werden. Die Gastrag AG betreibt die Restauration im Haus, hat 12 Mio. Franken darin investiert und einen Mietvertrag bis 2017. «Wir haben noch keine Kündigung erhalten», sagt VR-Präsident Robert Keppler. Der Basler Wirtverband befürchtet, dass die Gastrag nach der vorgesehenen Umzonung enteignet werden könnte. Stadtcasino-Projektleiter Cyrill Häring hingegen besänftigt: «Wir wollen eine faire Lösung anbieten.» RD

## Rauchfrei

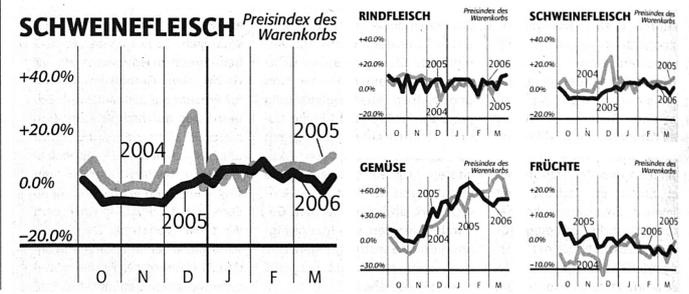
■ **Qualmfreie Migros-Restaurants.** Ab dem 31. Mai, dem internationalen Tag der Nichtraucher, werden alle Migros-Restaurants komplett rauchfrei. Die Migros-Gastronomie hatte bereits vor über 30 Jahren als erste Gastkette der Schweiz Nichtraucherzonen eingerichtet. Migros-Restaurants sind typische Familien-Restaurants, die fast alle mit Kinderspielflächen ausgerüstet sind. Allein aus diesem Grund macht ein Rauchverbot besonders Sinn. RD

## «Zagg» 2006

■ **Gastro-Branchentrends.** Die Ausstellung für das Gastgewerbe, die Hotellerie und die Gemeinschaftsgastronomie «Zagg» findet vom 24. bis am 28. September in Luzern statt. Bereits zum 14. Mal stellt Zagg die neusten Trends der Branche vor. Gastkanton ist das Tessin. Bereits haben sich fast 200 Aussteller angemeldet. Showtime auf höchstem Qualitätsniveau und eine Plattform für den Berufsnachwuchs wird die Koch-Areana des Schweizer Kochverbands bieten. RD

## PRODINDEX 27. 3. BIS 1. 4. 2006

Bezugsmonat des Warenkorbs: Dez. 95; Quelle: Prodega



## ZUM GEDENKEN

## Er meisterte schwierige Aufgaben

■ Am 22. März starb in Zürich Herr Raymond Frei, ehemaliger Direktor der Schweizerischen Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe, in seinem 77. Altersjahr. Raymond Frei trat im Jahre 1958 als erster hauptamtlicher Mitarbeiter und Geschäftsführer in die damalige Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe in Zürich ein. Er leitete zielstrebig die Professionalisierung der Organisation ein und erlebte die erhebliche Aus-



weitung der Aktivitäten in der Berufsbildung. Die grosse Zahl von Lernenden und von Prüfungsabsolventen machten gegen Ende der 60er-Jahre eine personelle Verstärkung der Geschäftsstelle notwendig. Mit vielen gemieteten Kurshotels für die interkantonalen Fachkurse, etlichen Prüfungsstellen für die Höheren Fachprüfungen und sehr engen Verhältnissen in den Büroräumen in Zürich entstand der Wunsch, einen eigenen Geschäftssitz mit Schulzentrum zu erbauen. Diese Möglichkeit konnte von 1985–87 durch Erwerb des ehemaligen Bürgerheims in Weggis und den Bau des heutigen Schulzentrums realisiert werden. Raymond Frei setzte sich entschieden für das Zentrum ein und vermochte, auch in Zeiten von äusserst knappen Budgets, die vielfältigen Aufgaben der Fachkommission immer zu meistern.

Nach der Eröffnung des Schulzentrums verlegte Raymond Frei seinen Wohnsitz nach Weggis und genoss, zusammen mit seiner Frau Hedli, die schöne Atmosphäre des Ferienortes. Leider verstarb seine Gattin nach kurzer Zeit, und Raymond Frei entschied sich, vorzeitig aus dem Erwerbsleben zurückzutreten und sich wieder in Zürich niederzulassen. Seit einigen Monaten musste er sich jedoch in einer Wohngemeinschaft mit Pflege aufhalten, weil er nach einem Hirn-schlag einseitig gelähmt blieb. Er blieb aber stets hellwach und interessierte sich sehr für alle Aktivitäten und Vorkommnisse in Weggis.

Raymond Frei hat die Schweizerische Fachkommission für Berufsbildung mehr als 30 Jahre als verantwortlicher Chef erfolgreich geführt und viele Höhepunkte erleben dürfen. Etliche Entscheidungen und Verhalten der verschiedenen Gremien machten ihm aber auch Sorgen. Er wird allen, die mit ihm arbeiten dürfen, in bester Erinnerung bleiben.

Heinz Berger, Vize-Direktor/Rektor, Hotel & Gastroformation, Weggis

## Bio in der Gastronomie

## «Goût Mieux» statt «Bio-Knospe»

■ In der Gastronomie harzt die Umstellung auf Bio. Daran ist nicht nur der Kostendruck schuld: «Biosuisse» tut wenig dafür, dass es anders ist. In die Bresche springt nun die Bio-Gastronomie-Stiftung «Goût Mieux» und rührt für ihre Mitglieder aktiv die Werbetrommel.

Gudrun Schlenczek

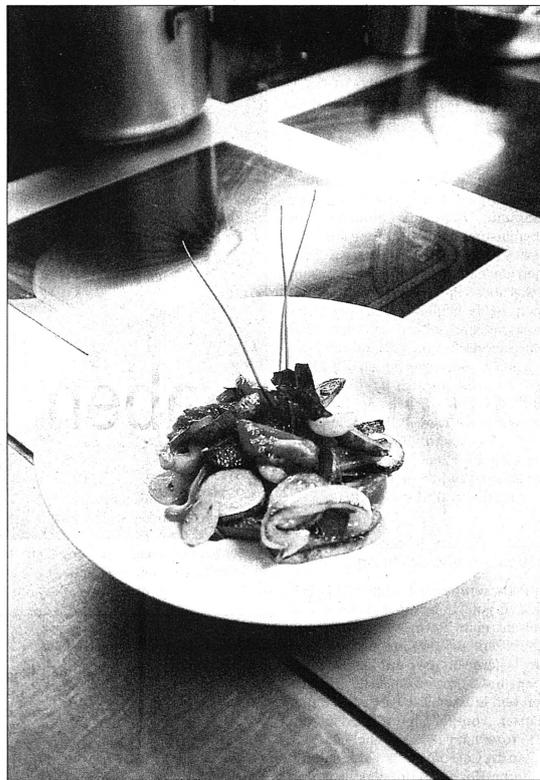
Im Detailhandel zählen Produkte aus biologischer Landwirtschaft zu den wachstumsstärksten. Nicht so in der Gastronomie. Die von der Vereinigung biologischer Landwirte Biosuisse 1997 eingeführte «Knospe»-Kennzeichnung für Gastro-Küchen tragen heute gerade mal zwei Dutzend Einzel-Betriebe. Die meisten sind typische «Pioniere», die von Anfang an dabei waren. Dazu kommen noch gut 100 Coop-Restaurants mit einer «Knospe-Komponentenküche» (Vertragsmodelle siehe unter [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch)). Dagegen arbeiten bereits 11 Prozent der Schweizer Landwirtschaftsbetriebe nach Richtlinien des biologischen Landbaus, 90 Prozent davon sind mit der «Knospe» von Biosuisse lizenziert. «In der Gastronomie ist der Margendruck sehr hoch», sucht Jacqueline Forster-Zigerli, Mediensprecherin von Biosuisse, nach Gründen: «Für jene, die rechnen müssen, wirds schwierig.»

Dass eine Umstellung auf Bio finanziell kein Zuckerschlecken ist, wurde ebenfalls letzte Woche an einer internen Bio-Gastronomie-Tagung von «bionetz.ch» bei «Vatter» in Bern deutlich. Thomas Vatter von der Vatter Gastro AG errechnete anhand des Tellergerichts «Zürigschneitzeltes mit Butternudeln» exemplarisch den Kostenunterschied bei Verwendung von Zutaten aus konventionellem oder biologischem Anbau. Zweites kommt den Wirt 18,5 Prozent teurer. «Vor allem das Bio-Fleisch ist sehr teuer», konstatiert Vatter.

## Ein grosses Problem ist das Finden richtiger Mitarbeiter

Aber die Kosten sind es nicht allein, die ein Umstellen auf Bio in der Gastronomie so erschweren: Die Motivation, die Mitarbeitersuche, der Einkauf wurden an der Tagung als weitere Hemmnisse geortet. «In den Berufsschulen sollte die Bio-Küche Thema werden», fordert Hanspeter Misteli, Gastro-Berater und Konzepter des Vatter-Lokals: «Es ist ein grosses Problem, die entsprechenden Mitarbeiter zu finden.»

In Deutschland ist man hier bereits einen Schritt weiter: In Duisburg fanden kürzlich die ersten Bio-Projektwochen für 64 Koch-Auszubildende des zweiten Lehrjahres statt. In Kleingruppen plant die Schüler während drei Berufsschultagen ein Buffet für 60 Personen – mit Bio-Produkten und nach den Grundsätzen einer vollwertigen Ernährung – und setzen es anschlies-



■ **Schmackhafte Bio-Küche.** An Gästen fehlt es Bio-Wirten nicht. Erfolgsbestimmend sind die richtigen Werbekanäle, Kalkulation und gute Mitarbeiter. Foto: vjg

send auch um. Partner des Modellvorhabens sind der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband Nordrhein, die Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH CMA und der Ökologische Grossküchenservice ÖGS ([www.oegs.de](http://www.oegs.de)).

Ein weiteres Hemmnis sei der fehlende gemeinsame Werbe-Auftritt der Bio-Restaurants, stellte Vatter an der Bionetz-Tagung fest. Gefordert wäre hier Biosuisse, war man sich dort einig. Doch bei dem Verband der Schweizer Bio-Bauern setzt man andere Schwerpunkte. «Die Gastronomie hat bei uns nicht erste Priorität», spricht Forster Klartext. Anders tritt es beim führenden deutschen Bio-Bauern-Verband «Bioland». Dort weiss man um «die steigende Bedeutung des Ausser-Haus-Marktes», so Mediensprecherin Sonja Vollmer ([www.bioland.de](http://www.bioland.de)).

In der Schweiz avanciert nun das ursprünglich vom WWF 2002 ins Leben gerufene Label «Goût Mieux» zur «Bio-Knospe» der Gastronomie. «Wir konzentrieren uns ausschliesslich auf die Gastronomie», betont Dorothee Stich, die seit der Ablösung des Labels vom WWF im 2004 die Geschicke der Stif-

tung leitet. Ein Mitgliedsbetrieb muss mindestens drei Gerichte in Bio-Qualität anbieten oder zehn Komponenten. Goût Mieux ist hier verbindlicher als die Knospe-Komponentenküche, die keine Anzahl an Bio-Waren vorschreibt.

## In drei Jahren will Goût Mieux 200 Mitglieder zählen

In den letzten Jahren war die Zahl der Mitglieder schwankend, 60 Betriebe zählt der aktuelle Goût Mieux-Führer 2005, zirka die Hälfte davon sind Hotels. Doch es sollen deutlich mehr werden. Stich spricht von 200 Mitgliedern in drei Jahren, was rund einer Verdreifachung entsprechen würde. Dafür legt man sich mächtig ins Zeug: Man sei «am Abtelefonieren einiger hundert Adressen».

Von Goût Mieux bekommen Bio-Gastronomen nun die nötige Werbeplattform. Ein Bio-Gastroführer, in dem sich die Betriebe auf einer halben Seite präsentieren können, wird in einer Auflage von 200 000 Exemplaren gedruckt und ab diesem Jahr zusätzlich der Zeitschrift «Natürlich» des AF-Verlages beigelegt. Die Geschäftsstelle pflegt für die

Mitglieder direkten Kundenkontakt: In dem elektronischen Newsletter können Betriebe für ihre Aktionen mit Text und Bild werben. Das Ganze für einen Mitgliederbeitrag je nach Betriebsgrösse von maximal 1000 Franken im Jahr. Der Erfolg der Kommunikationsanstrengungen lässt sich sehen: An die 4000 Konsumenten-Adressen zählt die Stiftung inzwischen auf ihrem Verteiler – alle seit dem Versand des letzten Gastro-Führers im Sommer 05 generiert.

## Vielen stehen die Lieferantenbeziehungen im Weg

Ein «echtes» Potenzial sieht die Goût Mieux-Geschäftsführerin in der Gastronomie bei 600 bis 700 Betrieben – in der Deutschschweiz –, auf die man sich erst mal konzentriert. Die Betriebe stammen aus einschlägigen Adresskolumnen rund ums Thema Bio. «Die klassische Dorfbeiz zählt nicht zu unserer Zielgruppe», so Stich.

Die Hauptängste, die Stich bei den Wirten registriert: «Es geht um die Lieferantenbeziehung, die Frage, ob die Kunden das überhaupt wollen, und das Gefühl, dass man für eine Komplettumstellung auf Bio noch nicht so weit ist.» Was – wenn schon –, denn schon häufig als Ziel formuliert wird. Dabei empfiehlt auch Bionetz-Geschäftsführer Matthias Wiesmann erst mal eine Teilmessung: «Man sollte mit ein paar einfachen Produkten wie Gemüse die ersten Erfahrungen mit Bio-Lieferanten sammeln.» Denn er habe festgestellt, dass in der Gastronomie ganz genaue Vorstellungen bestehen, wie und wann geliefert werden soll.

Das kann aber bei der noch vergleichsweise kleinen Dichte an Bio-Lieferanten in der Schweiz bei Bio-Produkten anders sein. In Österreich bietet dagegen bereits jeder konventionelle Gastro-Grosshändler auch Bio-Produkte an, berichtet Ludwig Gruber an der Gastro-Tagung in Bern (siehe Box).

## Bio-Hotels: Erfolgstory

■ Die bisher einzige «Bio-Hotelgruppe» wurde 2001 in Österreich gegründet. Inzwischen zählen die Bio-Hotels 34 zertifizierte Betriebe in sechs Ländern, mit insgesamt 1895 Betten und 100 000 Gästen im Jahr – davon 11 Prozent aus der Schweiz – mit einer durchschnittlichen Aufenthaltsdauer von 4,5 Tagen. «Der einzige gemeinsame Nenner ist die 100-prozentige Bio-Küche», erklärt Ludwig Gruber. Der Food-Einkauf belief sich letztes Jahr auf 4 Mio. Euro. Der Erfolg hat den Bio-Hotels-Manager selbst überrascht: «Wir hatten die Bio-Szene weit unterschätzt.» Zielgruppe sind überzeugte Bio-Köster. «Unsere Gäste müssen wir nicht mehr erzählen, was Bio ist», so Gruber. Für 50 bis 80 Prozent der Gäste ist die Bio-Küche der ausschlaggebende Grund, ein Hotel der Gruppe zu wählen. [www.biohotels.at](http://www.biohotels.at) GSG

## Tschuggenbahn nächsten Winter in Betrieb



■ **Arosa.** Die Bahn, welche das Tschuggen Grand Hotel in Arosa mit dem Skigebiet erschliesst, wird ab der kommenden Wintersaison in Betrieb gehen. In einer geheizten Kabine mit Rundumsicht und 9 Sitzplätzen wird der Hotelgast vom Hotel zur Tschuggenhütte transportiert. Das System mit zwei selbstfahrenden, batteriebetriebenen Fahrzeugen verkehrt auf einer 500 Meter langen, auf Stützen stehenden Schienenkonstruktion. Die Bauarbeiten sollen im Frühjahr beginnen. DST

## Heidiland-Card mit schweizweitem Novum

■ **Heidiland Card.** Die neu lancierte Gästekarte wartet mit einem schweizweitem Novum auf: sie bindet nebst den verschiedenen regionalen Partnern auch die SBB mit ein. Freie Fahrt hat der Gast auf der Strecke Bad Ragaz-Ziegelbrücke sowie Sargans-Weite. Dadurch wird eine Vernetzung der Leistungsträger erreicht. Für 45 Franken kann der Gast, der mindestens zweimal im Heidiland übernachtet (Hotel, Ferienwohnung oder Camping), während dreier oder mehrerer Tage Berg-

bahnen, Schiffe, SBB, Busse, Bäder, Thermen gratis nutzen. Zudem erhält der Gast 20 Prozent auf den Tickets für das Heidi-Musical, das dieses Jahr wieder aufgeführt wird. Die Heidiland-Card ist Teil des Regio-Plus-Projekts Heidiland-Turbo. Das Projekt, das vom Bund, Kanton und der Region unterstützt wird, setzt sich zum Ziel, neue Ideen sowie Verbesserungen im Angebot der Region zu fördern. Die Heidiland-Card versteht sich als Instrument im Sinne einer regionalen und

ganzheitlichen Tourismusentwicklung und diene der internen Vernetzung der Leistungsträger, heisst es in einer Pressemitteilung. Die Gästekarte sei ein attraktives Werkzeug für den Hotelier, die Gäste zu zusätzlichen Übernachtungen zu animieren. Da die Heidiland-Card die ganze Kette von Attraktionen lückenlos schliesse, werde die ganze Region als ein Tourismusraum wahrgenommen. Die Gästekarte ist bei allen Unterkunftsgebern erhältlich. CK

### Börse im Monat März

## Gute Kurse auf hohem Niveau

■ Die solide Stimmung an den Börsen hielt an: überzeugende Abschlüsse 2005 und zuversichtliche Prognosen 2006 haben die Phantasie der Anleger angeregt.

Werner Leibacher

Viele Börsen sind in die Nähe ihrer absoluten Tops vorgerückt und haben diese – wenn auch nur für kurze Zeit – sogar überschritten. Gewinnmitnahmen haben aber immer wieder Übertreibungen verhindert. Positiv zu merken war die günstige Berichterstattung über den Tourismus. Der Tourismus hat den Tsunami-Effekt und die Zurückhaltung nach den Unwettern in der Karibik weitgehend überwunden. Zahlreiche positive Zeugnisse hat nicht zuletzt der Schweizer Tourismus erhalten, der in internationalen Untersuchungen immer wieder sehr gut abgeschnitten hat.

Von diesem Aspekt profitiert hat auch der Reisekonzern Kuoni, der wegen seiner Beteiligung am Berner Ferienverein in die roten Zahlen gerutscht ist. Kursmässig war der Millionen-Verlust aber nur sehr kurzfristig spürbar; seither zog der Aktienkurs über 80 Franken an. Dafür ausschlaggebend war der kaum getrübbte Ausblick sowie die Tatsache, dass die diesjährigen Buchungseingänge klar über den Werten von 2005 liegen. Auch die Ausschüttung einer Dividende war der Investitionslaune förderlich. Die anderen Schweizer Tourismuswerte lagen nicht so im Scheinwerferlicht wie Kuoni. Immerhin rückten Mövenpick um die 10 Prozent vor. Die Victoria-Jungfrau-Gruppe litt vor allem unter der halbjährigen Schliessung wegen des Umbaus des «Palace Luzern». Der Titel bleibt auch für 2005 ohne Dividende.

### Europäische Fluggesellschaften vor US-Airlines

Im Ausland hielten sich bei den touristischen Papieren Plus und Minus in etwa die Waage. Eine rege Nachfrage herrschte besonders nach Hotelaktien, bei denen einzig die französische Accor-Gruppe nicht Schritt mit den amerikanischen Grosskonzernen Hilton und Starwood Hotels halten konnte.

Bei den Airlines hatten die europäischen Luftfahrtsaktien den besseren Markt als die US-Airlines. Zwar drückt weiterhin Überkapazität auf die Branche, doch waren zumindest in einzelnen Sektoren bessere Tarife möglich. Vor allem Air France-KLM, Lufthansa (Dividenden-Erhöhung) und British Airways fielen durch steigende Passagierzahlen auf.

Bei den tourismusnahen Gesellschaften hatte die Schnellimbiss-Kette Wendy's den besten Markt vor der unverständig auf Rekordniveau verharrenden Kaffee-Kette Starbucks, die weiter auf vielen Empfehlungslisten von amerikanischen Brokern steht. Noch keinen Turnaround geschafft hat Coca-Cola, die weiter im Clinch mit PepsiCo liegt.



■ **Shi Yan Bao.** Der Mönch aus dem Shaolin-Kloster bewies, was mit Gedankenkraft möglich ist.



■ **Gerhard Conzelmann.** Er vermittelt die Lehre der Shaolin-Mönche Studenten und Unternehmern.



■ **Guglielmo L. Brentel (r.) und Erich Balmer.** Berner Oberländer Hoteliers unter sich. Fotos: Christine Künzler



■ **Johann Rudolf Meier (l.) und Peter B. Grossholz.** Der Tourismopool-Präsident und der Tagesmoderator.

### Querdenken

# Erfolg zu haben, lässt sich lernen

■ **Querdenker haben meist Erfolg.** Und dies, weil Querdenker die Dinge von verschiedenen Seiten her beleuchten. Was Querdenker schon so alles erreicht haben (oder erreichen können), erfuhren Touristikerinnen und Touristiker am 4. Tourismopool-Symposium.

Christine Künzler

«Querdenken kann unbequem sein», sagte Moderator Peter B. Grossholz, Leiter Weiterbildung bei hotellerieuisse, zu Beginn. Rund 250 Touristikerinnen und Touristiker stellten sich dieser Herausforderung und nahmen am 4. Tourismopool-Symposium im Zürcher Flughafen teil. Querdenken hat zu allererst mit Denken zu tun: «Denken Sie mehr und rennen Sie weniger», riet hotellerieuisse-Präsident Guglielmo L. Brentel den Touristikern (siehe Box). Er war als Ehrengast geladen.

Was Denken bewirken kann, demonstrierte der Shaolin-Mönch Shi Yan Bao auf eindrückliche Art und Weise – zugegeben, nicht zur Nachahmung geeignet. Shi Yan Bao zerbrach beispielsweise auf seinem Kopf eine Eisenleiste, nachdem er sich zuvor gedanklich und

energetisch auf seinen Kraftakt eingestellt hatte. «Weil die Shaolin-Mönche Herr ihrer Gedanken sind, beherrschen sie ihren Körper», erklärte Gerhard Conzelmann. Der Deutsche, durch Shaolin-Mönchen ausgebildet, ist Dozent an Hochschulen, Präsident des International Shaolin-Instituts und berät internationale Unternehmer. «Die Vorstellungskraft», so Conzelmann, «ist die grösste Kraft.» Viele Dinge realisierten sich nur deshalb, weil sie prophesiert worden seien. Die Gedanken wirkten sich zudem auf die Organe und das Körpersystem des Denkenden aus. Die Shaolin-Mönche, die ihr Denken beherrschen, seien deshalb nie krank. «Was du denkst, bist du, was du denkst, wirst du», so der Kloster-Leitsatz.

### Befreien Sie sich von der Angst

So einfach ist das Denken aber nicht. Wer glaubt, sich einen Sechser im Lotto herbeidenken zu können, irrt. Denn es klappt nur bei Dingen, die der Denker beeinflussen kann. Beispielsweise volle Betten zu haben: daran ist der Hotelier beteiligt. Doch die Denkvorgänge sind komplex. Schon allein deshalb, weil Erziehung, Schule, Medien, Kirchen Denkmuster vorgeben, die wir meist unreflektiert übernehmen. Eine

andere Schwierigkeit sind Unsicherheiten: «Wenn jemand denkt, dass eine Sache, die er erreichen will, schwierig ist, strahlt er das aus», hielt Conzelmann fest. Das Gegenüber – in einem Verkaufsgespräch beispielsweise – spürt das und reagiert entsprechend. «Ihr Denken beeinflusst Ihre Ausstrahlung. Was Sie ausstrahlen, bekommen Sie zurückgespiegelt.»

Der grösste Feind, der jemanden am Querdenken und am Ausprobieren von Neuem hindere, sei die Angst – zu versagen beispielsweise. Noch etwas müssen Sie laut Conzelmann beherrschen, wenn Sie erfolgreich querdenken wollen: Lassen Sie los, zügeln Sie negative Gefühle wie Ärger und Neid, vergleichen Sie sich nicht mit andern und hören Sie auf, andere zu verurteilen.

### «Seid mutig und denkt anders»

Querdenker gibt es auch im Tourismus. Rolf Hiltl, etwa, selber Fleischesser, der mit seinen Restaurants konsequent auf vegetarische Küche setzt. Oder die Brienzler Bäuerin Iris Wyler, die mit ihrer Familie das Kuhleasing aufgezo-gen hat: Während eines Sommers lässt sich eine Kuh leasen. Der Käse, der aus der Milch der Kuh gefertigt wird, kann zum Vorzugspreis gekauft werden. Zum Abkommen gehört ein vierstündiger Einsatz auf der Alp: jäten, misten und so weiter. Tom Sawyer lässt grüssen. Das Angebot ist so erfolgreich, dass Wyler zur eigenen bereits 12 Partner-alpen beigezogen haben.

Peter Kreuz, Autor verschiedener Bücher, hat sich mit erfolgreichen Querdenkern auseinandergesetzt und wartete mit hilfreichen Tipps auf. «Stellen Sie Regeln in Frage – z. B. «Weshalb muss der Gast überall um 12 Uhr auschecken?» Ein anderes Beispiel: Weil immer weniger Katholiken in der Kirche beichten, fährt das kirchliche Beichtmobil an menschenreiche An-lässe. Die Folge: Die Leute stehen Schlange, um beichten zu dürfen.

### «Nehmen Sie sich Zeit, nachzudenken»

■ «Jeder von uns ist einzigartig und zu fast allem fähig», sagte Guglielmo L. Brentel, Präsident hotellerieuisse, den Touristikern am Tourismopool-Symposium. «Wenn wir gute Denker sind, können wir auch erfolgreich querdenken.» Doch denken müsse geübt sein. So riet er denn den Hoteliers, «mehr zu denken und weniger zu rennen». Innehalten, nachdenken, Abläufe professionalisieren, das Team mit einbeziehen, das eini-ge der Tipps, die Brentel den Touristikern mitgab. Querdenker sind für ihn

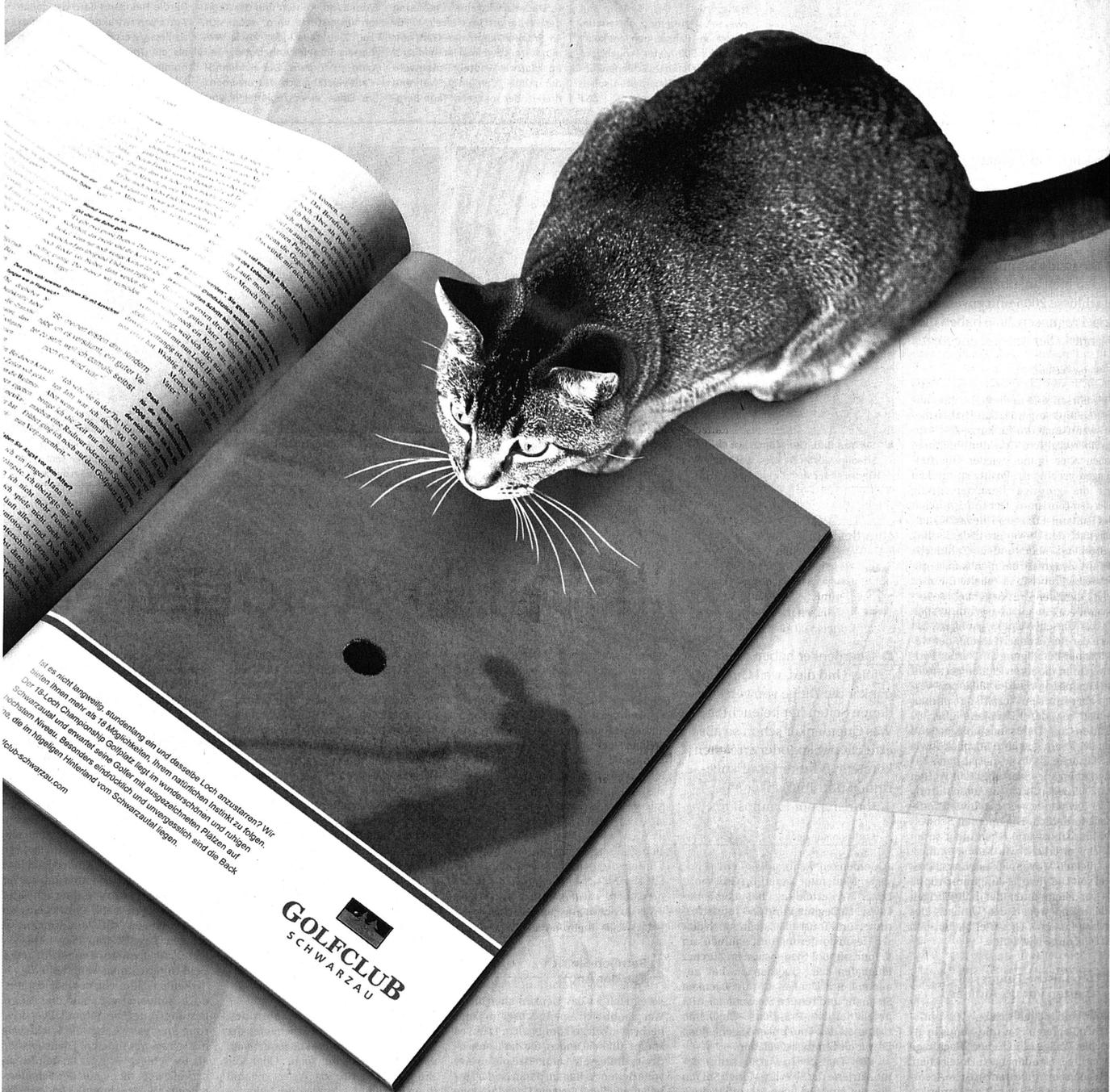
beispielsweise Ueli Prager, der Flaschen-weine ausschenkt, als das noch niemand tat, oder Hans C. Leu, der im Kulm Hotel in Arosa die Gäste unterhielt und seinen Weg stets konsequent durchzog. Sieben von zehn Innovationen hätten heute keinen Erfolg, so Brentel. «Das können wir uns nicht leisten.» Es gelte deshalb, neue Wege bei der Produktgestaltung und der Vermarktung zu finden. «Nehmen Sie sich Zeit, darüber nachzudenken, was der Gast und was der Markt will.» CK

Reklame

**Spielplatzgeräte**

**www.gtsm.ch**  
GTSM\_Magglingen 044 461 11 30

**DAS KANN NUR  
EIN INSERAT.**



**Nur ein Inserat kann stundenlang fesseln.**

Doch das ist nur einer der vielen Vorzüge von Inseraten, beworben von Stefania Tuskanovic und Sabrina Böni, GFS Communications. Eine Aktion der Schweizer Presse in Zusammenarbeit mit dem Kreativnachwuchs der Schweizer Werbeagenturen. [www.schweizerpresse.ch](http://www.schweizerpresse.ch)



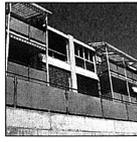
**SCHWEIZER PRESSE**  
PRESSE SUISSE | STAMPA SVIZZERA | SWISS PRESS



**FOKUS 15**  
**Wettbewerb** | Das Schweizer Chapter der SCAE und die htr verlosen Eintrittstickets an die «World of Coffee» im Mai in Bern.



**FOKUS 17**  
**Reisetrends** | Wie wird im Jahr 2020 gereist? Eine Studie, im Auftrag von Kuoni, geht dieser Frage nach.



**PLATTFORM 18**  
**Ratgeber** | Wie kann ein selbstständiger Hotelier seine persönliche Altersvorsorge aufbauen? Tipps des Experten.



Giovanni Meola

# «Die Kaffeewelt ist meine Welt»

■ Von der Fussball- zur Barista-Meisterschaft, vom Automechaniker zum Kaffee-Lehrmeister: Immer zeigt der ehemalige Sportler Ausdauer und den ständigen Drang sich zu verbessern. Wie Meola es geschafft hat, zum dritten Mal Schweizer Barista-Meister zu werden.

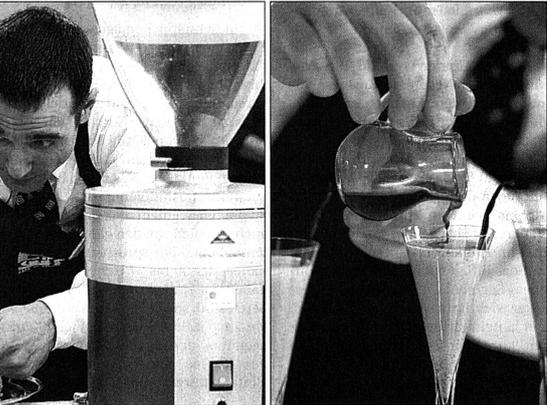
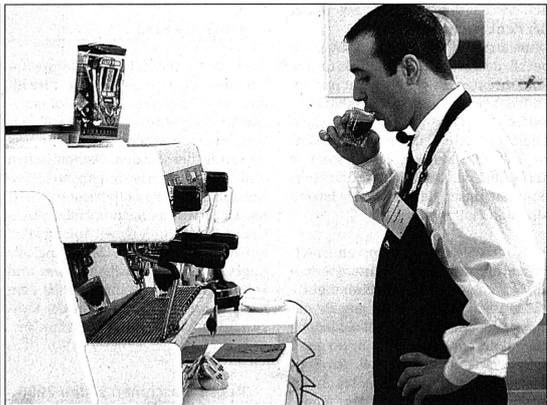
die Liebe zum Kaffee entdeckte, spielte er leidenschaftlich Fussball und schaffte es bis in die dritte und zweite Liga. Neu dagegen war 1997, als er im frisch eröffneten Caffè Roma in Bern engagiert wurde, der Kaffee. Bis dahin hatte Meola nämlich nicht mal Kaffee getrunken. «Meine Schwester trinkt bis heute keinen Espresso», erzählt der gelernte Automechaniker.

## Seine Kaffeewurzeln sind im Caffè Roma in Bern

Gudrun Schlenczek

Der diesjährige Schweizer Barista-Meister war in der weltweiten Baristaszene von Anfang an dabei. Giovanni Meola gewann die erste Schweizer Barista-Meisterschaft im Jahr 2000 und vertrat die Schweiz dann in Monte Carlo an der ersten internationalen Meisterschaft. Im folgenden Jahr dasselbe, diesmal kämpfte er für die Schweiz an der zweiten «World Barista Championship» (WBC) in Miami. Beide Male ergatterte er den 15. oder 16. Platz, erinnert sich Meola. Dieses Jahr folgt seine dritte Teilnahme an der WBC, an der «World of Coffee» in Bern. Er hoffte, es diesmal unter die ersten zehn zu schaffen, steckt der gebürtige Solothurner bescheiden sein Wettkampf-Ziel ab. Das Kämpfen um Siegertitel ist dabei für Meola nichts Neues. Bevor der in Solothurn aufgewachsene Italiener

Zum Job des Baristas kam er zufällig: Nach der Lehre absolvierte er die Barfachschiule Kaltenbach in Zürich – «Automechaniker wollte ich nicht bleiben» – und suchte dann eigentlich eine Stelle an der Bar. Stattdessen fand er eine Stelle im Caffè Roma. Dort verbrachte er seine ersten drei Kaffee-Lehrjahre, beim damaligen Geschäftsführer des Caffè Roma und Schweizer Barista-Meister im 2003, Valentino Sergi. Und dort geht er noch heute immer am liebsten Kaffee trinken: «Im Caffè Roma sind meine Kaffeewurzeln.» Seine zweite Barista-Stelle war in der gleichen Gastronomie-Gruppe: Es folgten drei Jahre im Caffè Bellini, Bern. Dazwischen lagen ein Sprachaufenthalt in England und die Barista-Meisterschaften. «Ich merkte, das ich in der Welt des Kaffees reisen



■ **Barista-Perfektion.** Der dreifache Schweizer Barista-Meister gibt sich mit Erreichtem nie zufrieden. Ein laufendes Degustieren des Produzierten und Hinterfragen der eigenen Arbeitsabläufe macht ihn zum echten Meister. Fotos: Tony Baggenstos

## Jeder Handgriff ist genau durchdacht

■ Wenn Giovanni Meola seinen perfekten Espresso zubereitet, ist das Timing der Handgriffe entscheidend. Vor dem Brühen des Kaffees spült der Köhner die Brühgruppe durch Drücken der Auslaufaste einige Sekunden: «Bei La-Marzocco- und Dalla-Corte-Kaffeemaschinen reichen zwei Sekunden, bei allen anderen sollten es bis zehn Sekunden sein.» Sonst wäre die Auslauftemperatur zu heiss. «Empfindlicher Kaffee verbrennt dann», ist Meola überzeugt. Um Zeit zu sparen, presst er während dem Spülen den Kaffee «fest» an. Vorher wurden die Bohnen natürlich

frisch gemahlen und portioniert. Nach dem Spülen wird sofort der Knopf zum Brühen gedrückt. Erst dann stellt Meola die vorgewärmte Tasse unter den Auslauf. Für den Cappuccino schäumt Meola zuerst die Milch auf, dann wird der Espresso gebrüht. «Ich gebe dem Milchschaum Zeit zum Komprimieren, der Schaum wird so fester», erklärt der Barista-Meister. Meola verwendet UHT-Vollmilch, eignen würde sich seiner Meinung nach aber genauso Frischmilch ab Hof oder Magermilch. «Entscheidend für die Schaumbildung ist der Eiweissgehalt und nicht der Fettgehalt.» GSG

kann», so Meola. «Dadurch öffneten sich ganz neue Horizonte für mich.» Er lernte, dass die Skandinavier gerne dunkel rösten und dass Brasilianer aus hygienischen Gründen gemahlene Kaffee nicht mehr anfasen. Meolas

Wissbegier zum Thema Kaffee scheint sich grenzenlos. Sein ganzes Leben dreht sich inzwischen um das schwarze Gold. Ob er bereits vom Kaffee träumt? Im Privatleben sei sein ausschliesslicher Fokus aufs Thema Kaffee manchmal

schon ein Problem, gibt Meola zu. In der Freizeit surft er im Internet auf der Suche nach neuen Informationen, an den Wochenenden und wenn er es mit

Fortsetzung auf Seite 14

Anzeige

## Das breiteste Angebot der Branche

Kaffeevollautomaten & Schankanlagen



### Alles aus einer Hand:

Qualitativ hochstehende und servicefreundliche Kaffeevollautomaten für jede Betriebsgrösse. Schankanlagensysteme zur exakten Kontrolle und Bonierung des Getränkeauschanks. Unser umfassendes Sortiment finden Sie unter [www.schaerer.com](http://www.schaerer.com) oder vor Ort in Ihrer Region: Renens-VD, Moosseedorf-BE, Nottwil-LU, Dietikon-ZH und Trimmis-GR.

M. Schaerer AG, Kaffeemaschinen, Sparte WMF Kaffeemaschinen & Schankanlagen  
 Gewerbestrasse 15, 3302 Moosseedorf, Tel. 031 858 51 11, Fax 031 858 51 40, [info@schaerer.com](mailto:info@schaerer.com)

Mark Leenders

## Wunsch: 2006 um 30% wachsen

Die Expansionsziele des Nespresso-Business-Segments stehen jenen des Home-Markts in nichts nach, zeigt der internationale Sparten-Chef.

Katja Hassenkamp

► Nespresso hat im Januar einen Megavertrag mit der internationalen Hotelkette Radisson SAS unterzeichnet. Was hat den Ausschlag gegenüber der Konkurrenz gegeben?

Ohne arrogant wirken zu wollen, glaube ich, dass wir mehr bieten als unsere Konkurrenten. Es geht ja nicht nur um Kaffee, sondern um die Kombination Kaffee, Maschine und Service – diese Triologie macht den Unterschied. Hinzu kommt natürlich die besondere Kaffeequalität. Bei allen Verbraucher-Tests hat unser Kaffee in den letzten Monaten Platz eins belegt.

► Wollen Sie nur mit grossen Hotelketten, expandieren oder interessieren Sie sich auch für kleinere Einheiten?

Die grossen Verträge sind für das Image der Marke. Wir wollen jedoch überall dort angesiedelt sein, wo guter Kaffee serviert werden soll. Im Top-Restaurant, im Boutique-Hotel, in der Airline... überall, wo man Wert darauf legt, verschiedene Kaffeearten schnell servieren zu können.

► Welche Länder sind für die Entwicklung der Nespresso Business Solution Ihrer Meinung nach besonders viel versprechend? Und mit welchem Wachstum rechnen Sie?

Wir wären mit einem 30-prozentigem Wachstum für das laufende Geschäftsjahr mehr als zufrieden. Dabei denken wir vor allem an eine Expansion in Frankreich. Hier ist der Bekanntheitsgrad im Home-Markt besonders hoch und das öffnet auch die Türen im Business-Segment. Derzeit ist die Schweiz unser wichtigster Markt, aber in zwei, drei Jahren dürfte Frankreich auf Platz eins vorrücken. Weiter planen wir eine Präsenz in den Luxusboutiquen, wie Dior, Chanel oder Bulgari.



Mark Leenders, Chef der Nespresso-Sparte «Business Coffee Solutions».

Nespresso Business Coffee Solutions

# Nichts für Schnäppchenjäger

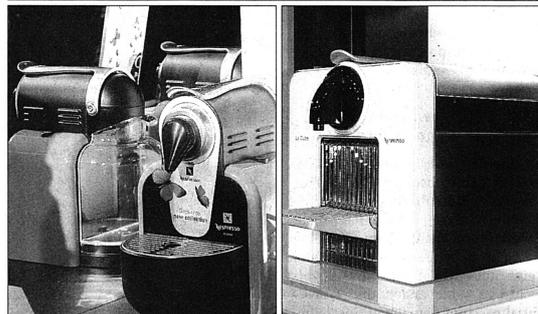
Auch im Ausser-Haus-Geschäft ist Nespresso dabei, die Welt zu erobern. Während man beim Daheim-Konsum auf anspruchsvolle Kaffeegeniesser setzt, so will man sich im Out-of-home-Business in Boutique-Hotels, Toprestaurants und Luxusboutiquen positionieren.

Katja Hassenkamp

Nach drei Jahren ziehen die Nespresso-Verantwortlichen eine erste positive Bilanz ihres laufenden «AAA-Sustainable-Quality-Programms». Damit will das Unternehmen einen Beitrag zur Verbesserung der sozialen, ökonomischen und ökologischen Bedingungen in den Anbauländern seiner Kaffeesorten leisten. Der erste hundertprozentige «AAA-Grand-Cru Volluto» ist seit Anfang März auf dem Markt: «Eine Mischung aus ungewaschenem brasilianischem und kolumbianischem Arabica-Kaffee – ein leichter, samtiger Kaffee mit der Konsistenz flüssiger Seide», steht im Nespresso-Factsheet.

### Kapselmaschinen sollen 2006 um 60 Prozent zulegen

«Nicht Schnäppchenjäger sind unsere Zielgruppe, sondern Lebenskünstler, die modernen Kaffeegenuss zu einer ihrer Prioritäten machen wollen und bereit sind, dafür auch den richtigen Preis zu bezahlen.» Gerhard Berssenbrügge, CEO von Nestlé Nespresso S.A. bringt den Fokus seines Unternehmens auf den Punkt. Die Nespresso Business Solutions positionieren sich bewusst im oberen Segment, das sich durchaus auch preislich von den gängigen Offerten abhebt. «Wir sprechen von einem Kaffee, der 30 bis 37 Cents kostet und haben daher die Kunden im Visier, die bereit sind, so viel für einen guten Kaffee zu bezahlen», unterstreicht Mark Leenders, der für die Abteilung Business Coffee Solutions zuständig ist. Hinter Lifestyle und Sustainable Quali-



Neuheiten. Für den Ausser-Haus-Markt gibts ab April die «Gemini» (oben), die Espresso- und Le-Cube-Modelle (unten) bestechen optisch. Fotos: Katja Hassenkamp

ty verstecken sich durchaus harte Geschäftszahlen. Berssenbrügge prognostiziert für seine Filiale in diesem Jahr einen Umsatz von 1 Milliarde Franken und bis 2010 will er mit Nespresso 2 Milliarden Franken erwirtschaften. Innerhalb der Mutterfirma ist Nespresso trotzdem ein kleiner Fisch: Der Nespresso-Umsatz macht gerade mal knapp 1 Prozent des Umsatzes der Nestlé-Gruppe aus.

Da man als Tochter eines börsennotierten Unternehmens keine Defacto-Zahlen vorlegen darf, sprach der CEO für 2005 von rund 1 Million ver-

kaufter Nespresso-Maschinen (2004: 643 000) und rund 1,7 Milliarden verkauften Kapseln (2004: 1,3 Mrd.). Wenn der Markt für Espresso-Maschinen in den letzten drei Jahren um jeweils 3 bis 4 Prozent zugelegt hat, so weist der Markt für Portionskaffee-Maschinen ein Wachstum von stolzen 50 Prozent aus. Für das laufende Jahr wird ein erneuter Zuwachs um 60 Prozent prognostiziert.

Zudem erobern die Maschinen mit Portionskaffee zunehmend die Bürotage von Unternehmen, die Lobbys von Hotels, das Backoffice von Restau-

rants und werden auch in Flugzeugen installiert. Matchentscheidend für die Weiterentwicklung in den Business-Segmenten werden die neuen Gemini-Modelle (siehe Box) sein, die Anfang April auf den Markt kommen.

### Die Marke Nespresso soll zur «Ikone» werden

Was die geographische Expansion angeht, so will Nespresso in den nächsten vier Jahren rund zwanzig neue Länder erschliessen. Für die Business Solutions wird derzeit Frankreich als besonders wichtiger Markt beurteilt, der binnen kurzem sogar der Schweiz den ersten Rang ablaufen könnte (siehe Interview). Stark vertreten ist man auch im Mittleren Osten. Heute hat die Abteilung Business Coffee Solutions in 18 Ländern Filialen und ist in 54 Ländern präsent. Vermehrt profilieren will man sich in Grossbritannien, wo man erst seit zwei Jahren präsent ist und wo es nach Meinung von Mark Leenders grosse Expansionsmöglichkeiten gibt.

Beim Marketing von Nespresso gibt dabei stets: Was bei den Home-Maschinen Erfolg hat, macht auch im Business-Segment Sinn. Die Triologie aus exzellentem Kaffee, technisch perfekter, leicht zu bedienender Maschine und verlässlichem Service hebt das Nespresso-Angebot nach Meinung der verantwortlichen Manager vor der Konkurrenz ab. Wenn für die Home-Maschinen ein Pannenservice sieben Tage rund um die Uhr garantiert wird, so können im Business-Sektor für jeden Kunden persönlich zugeschnittene Lösungen gefunden werden, um Pannen vorzubeugen.

Denn das Nespresso-Credo lautet: der hohe Kaffeegenuss muss garantiert werden, und zwar überall da, wo anspruchsvolle Kunden, wann auch immer, exzellenten Kaffee trinken wollen. Eine breit angelegte Marketingkampagne («multi media» und «multi channel») soll von Oktober bis Dezember 2006 «die Marke zur Ikone» hochstilisieren und Nespresso zum «premium lifestyle brand» avancieren lassen.

## Die neue Nespresso-Maschinen-Generation

– **Gemini CS 200:** mit einem Doppelkopf ausgerüstet, also gleichzeitige Zubereitung von zwei Tassen Kaffee möglich. Automatische Kapselreinigung und -auswurf. Drei Fassengrößen: Ristretto, Espresso, Lungo. Mehrsprachiger Bedienungsscreen. Tassenwärmeplatte. Zwei herausnehmbare 3-Liter-Behälter. Direkter Wasseranschluss möglich. Masse: 56 x 39,2 x 37 cm; Gewicht: 15 kg. Lieferbar ab April. Preis: ab 2000 Franken.

– **Gemini CS 220:** wie oben, aber mit zusätzlicher Cappuccino- und Caffè-Latte-Funktion. Milchschaum in 20 Sekunden. Ein gekühltes 1-Liter-Reservoir hält die Milch acht Stunden kühl. Masse wie bei Gemini; Gewicht: 18 kg.

– **Gemini CS 100:** «einköpfige» Maschine. Masse: 20 x 45 x 35 cm; Gewicht: 7 kg. Preis: ab 2500 Franken.

– **Nespresso Espresso-Maschinen:** in neuen Pasteltönen; von Krups in Lemon Zest und Retro Blue, inspiriert vom Miami der 60er-Jahre; von Magimix in Spicy Orange und Fizzy Fuchsia, in Anlehnung an die 60er-Jahre auf Capri.

– **Le Cube von Nespresso:** neuste Maschine ab Frühsommer erhältlich in Rot und Aluminium von Magimix; in Weiss und Titan von Krups. Wie der Name schon Name sagt, ein minimalistischer Kubus mit integrierter Wärmeplatte für die Tassen und einem Flow-Stop-System. HAS

## Die Zielgruppen im Business-Segment

– **Qualitativ hoch stehende Hotels, Restaurants und Cafés** die sich mit Nespresso-Maschinen profilieren können, indem sie ein breites Grand-Cru-Angebot offerieren und eventuell eine Kaffeekarte auflegen. Partnerschaften existieren mit den Ketten Relais & Châteaux und Radisson SAS.

– **Luxuscaterer,** die mit dem Kapsel-Angebot schnell und einfach qualitätvollen Kaffee zubereiten können; ein Vertrag existiert bereits mit dem Pariser Traiteur Potel & Chabot.

– **Luxusboutiquen,** die ihren verwöhnten Kunden etwas Besonderes gönnen wollen. Es besteht bereits ein Abkommen mit den europäischen

Lexus-Niederlassungen und den Prado-Outlets in Spanien und Italien, sowie mit den Montblanc-Läden in Deutschland.

– **Touristische Infrastrukturen,** wie Flughäfen, Airline-Lounges und Kreuzfahrtterminals, an Bord der Flugzeuge und der Kreuzfahrtschiffe für First Class- und Business-Reisende. Bisher gehören die Lufthansa, die Swiss International Airlines, British Airways und Qatar Airways zu den Nespresso-Kunden.

– **Büros von Firmen und Unternehmen,** die ihren Angestellten mehr als gängigen Automatenkaffee bieten wollen, wie die Deutsche Bank in Deutschland, UBS in der Schweiz, oder Mobikom in Österreich. HAS

## «Die Kaffeewelt ist meine Welt»

Fortsetzung von Seite 13

einem beruflichen Termin verbinden kann, besucht er Cafés in der ganzen Schweiz. Das macht ihn auch so gut: der ständige Lern- und Verbesserungswille. «Man muss laufend hinterfragen, was man tut», ist der Barista-Meister überzeugt, «seine Flexibilität bewahren, offen für Neues sein und nicht auf einem Standard beharren.»

Sein gelebtes Qualitätsmanagement würde jeden Iso-Zertifizierer erfreuen. «Ich probiere während der Arbeit immer wieder den Espresso

und die Milch», verdeutlicht Meola. Und zwar nicht nur gut Gelungenes, auch Missratenes. Das trainiert den Geschmack. «Ich muss wissen, wie ein Kaffee schmeckt, dessen Crema zu hell oder zu dunkel ist.» Das Testen des Produkts werde in der Gastronomie viel zu wenig praktiziert. Schuld seien hier nicht zuletzt die mit der Kaffeemaschine vernetzten Kassensysteme, die dem Servicepersonal ein spontanes Degustieren verunmöglichen. «Hier muss der Chef die Kontrolle übernehmen», schlägt Meola vor.

### Matchentscheidend: durchdachte Arbeitsabläufe

Wenn Meola Kaffee brüht, ist er mit allen Sinnen dabei. «Die Maschine, die

Zutaten, das Produkt und ich sind eins», beschreibt es Meola. Mit allen Sinnen bedeutet für ihn auch, zu hören wie die Maschine arbeitet. «Man muss versuchen, einen Bezug zur Maschine aufzubauen.» Und das bei jedem Espresso, bei jedem Cappuccino: «Ich gebe für jede Tasse hundert Prozent.» Unter Zeitdruck lässt sich Meola auch bei viel Betrieb an der Bar nicht setzen. «Ich habe die Erfahrung gemacht, dass Gäste für einen guten Espresso gerne etwas warten.» Dabei ist für den Dreissigjährigen die wahre Kunst der Espresso: «Der Cappuccino ist für uns Baristi noch das Tüpfelchen auf dem i.»

Was ihn seiner Meinung nach aber vor allem so gut macht, ist die Konzentration auf zweckmässige Arbeitsabläufe. «Vernetzt denken», fordert Meola

seine Berufskollegen auf. Punkto Design und Freundlichkeit treffe er immer wieder attraktive Cafés an. Aber an der Arbeitsorganisation hapere es oft. «Es nützt nichts, wenn mein Espresso nach 45 Sekunden parat steht, aber der Kellner ihn erst Minuten später serviert – dann ist er kalt», betont der Köhner.

### «Mein Traum ist eine eigene Cafèbar»

Es sei empfehlenswert, in einem Lokal die Kaffeemaschine so zu positionieren, dass der Barista in den Gastraurausschau. «Dann sehe ich, wann der Servicemitarbeiter zurückkommen wird.» Dass die Maschine in der Regel an der Rückwand einer Bar steht, findet er ein Unding: «Man kehrt dem Gast nicht

den Rücken.» Nun steht der Schweizer Barista-Meister seit Anfang März als stellvertretender Seminarleiter bei Jura vor interessierten Endkunden, hausinternen Mitarbeitern oder Gastromomen, die sich schulen lassen wollen. Für ihn eine berufliche Chance, über die er sehr froh ist. «Ich kann hier viel für die Kaffeekultur machen.»

Froh ist er aber vor allem, wieder zurück in der Kaffeewelt zu sein – zwischenzeitlich arbeitete er als Barkeeper in Burgdorf, weil er als Barista keinen Job fand. Meola: «Die Kaffeewelt ist meine Welt.» Doch am Zenit seiner Wünsche ist Meola noch nicht angelangt: «Mein Traum ist eine eigene Cafèbar.»

www.baristi.ch

Illycaffè S.p.A.

## 500 Bars in sieben Jahren

■ Expandieren will Illycaffè, Triest, jetzt auch mit Cafés. In sieben Jahren sollen es weltweit 500 sein. Das Design stammt von Stararchitekten.

Heribert Purtscher

Illy will jetzt in Sachen Cafébar international gross durchstarten. Der nach Lavazza zweitgrösste Röster von italienischem Espresso will mit seiner «Kultur des echten Espresso» in Europa mit Starbucks konkurrieren. «Ziel ist, weltweit unsere Führungsposition im Bereich Qualitätskaffee auszubauen», erklärt Firmen-Boss Andrea Illy.

Nach dem Start in Deutschland, wo man zurzeit drei Outlets zählt und weitere in Planung hat, ist jetzt Österreich ins Visier der Triestiner Kaffeerösterei gerückt. Noch vor dem Sommer will der von der dritten Generation der Gründerfamilie geführte Familienbe-

trieb sein erstes Lokal des neuen Typs «Esspressamente» in Wien eröffnen. In den kommenden Jahren sind weitere fünf bis sechs Esspressamente-Cafés in Wien und Umgebung geplant.

### Das Design-Konzept bekommt der Barbesitzer gratis

Die architektonische Gestaltung der Espresso-Bars kann dabei sehr unterschiedlich ausfallen. «Wir haben architektonische Konzepte für verschiedene Typen von Bars entwickelt, vom einfachen Treffpunkt im Quartier bis zur Flughafenbar», erklärt Andrea Illy. Die innovativen Konzepte stellt das Unternehmen umbauwilligen Barbesitzern kostenlos zur Verfügung, wenn sich diese verpflichten, fünf Jahre lang ausschliesslich Illy-Caffè zu verwenden.

Weltweit hat das Unternehmen bereits mehr als 50 solcher typisch italienischen Espresso-Bars eröffnet, an deren Einrichtung so angesehene Architekten wie Luca Trazzi und Claudio Silvestrin mitarbeiten. Bis in sieben Jahren sollen es, so Illy, bereits an die 500 sein.

2005 erzielte Illy einen Umsatz von 230 Millionen Euro – «mit einer zweistelligen Wachstumsrate». Der Nettogewinn stieg von 8 auf über 10 Millionen Euro. Mehr als die Hälfte des Umsatzes machen die Exporte in 130 Länder aus. In Italien ist Illy, der weltweit 50 000 Gastro-Betriebe beliefert, mit 7 Prozent Marktanteil nach Lavazza die Nummer zwei. Der in den Cafés krenzenzte Kaffee ist derselbe, den auch Privatkunden kaufen können.



■ Die Illy-Cafébar. Zum Beispiel von Star-Architekt Luca Trazzi. Foto: zvg

Wettbewerb

## World of Coffee 2006: Tickets zu gewinnen

■ Das jährliche Grossereignis der internationalen Kaffeebranche, die SCAE Speciality Coffee Conference, zusammen mit der World Barista Championship WBC, findet vom 19. bis 21. Mai 2006 erstmals in der Schweiz, in Bern, unter dem Namen «World of Coffee» statt. Der Organisator, das Schweizer Chapter der Speciality Coffee Association

of Europe SCAE, und die hotel+tourismus revue verlosen attraktive Eintrittstickets an die World of Coffee: Als Preise winken ein Konferenzticket im Wert von 315 Franken, ein Workshopticket für eine Unit nach Wahl im Wert von 140 Franken sowie zehn Eintrittstickets für die Ausstellung und die World Barista Championship im Wert

von je 30 Franken. Wer bei den untenstehenden Wettbewerbsfragen die richtigen Antworten ankreuzt, den Talon einschickt oder die richtigen Antworten der Redaktion mailt, kann sich – mit einem Quäntchen Glück – zu den Gewinnern zählen. Tipp: Die nötigen Infos für die Antworten findet man unter [www.worldofcoffee.ch](http://www.worldofcoffee.ch). GSG



### Wettbewerbsfragen «World of Coffee»

#### Frage 1

Welcher der folgenden internationalen Kaffee-Wettbewerbe findet dieses Jahr bereits zum siebten Mal statt?

- World Cup Tasters Championship
- World Barista Championship
- World Latte Art Championship

#### Frage 2

Wie viel des weltweiten Rohkaffeehandels wird über Firmen abgewickelt, die ihren Sitz in der Schweiz haben?

- 30 Prozent
- 50 Prozent
- 70 Prozent

Bis spätestens 18. April den ausgefüllten Talon mit dem Vermerk «Kaffee-Wettbewerb» einsenden an: hotel+tourismus revue, Redaktion, Postfach, 3001 Bern oder die Antworten mit Angabe der Adresse per E-Mail senden an: [redaktion@htr.ch](mailto:redaktion@htr.ch)

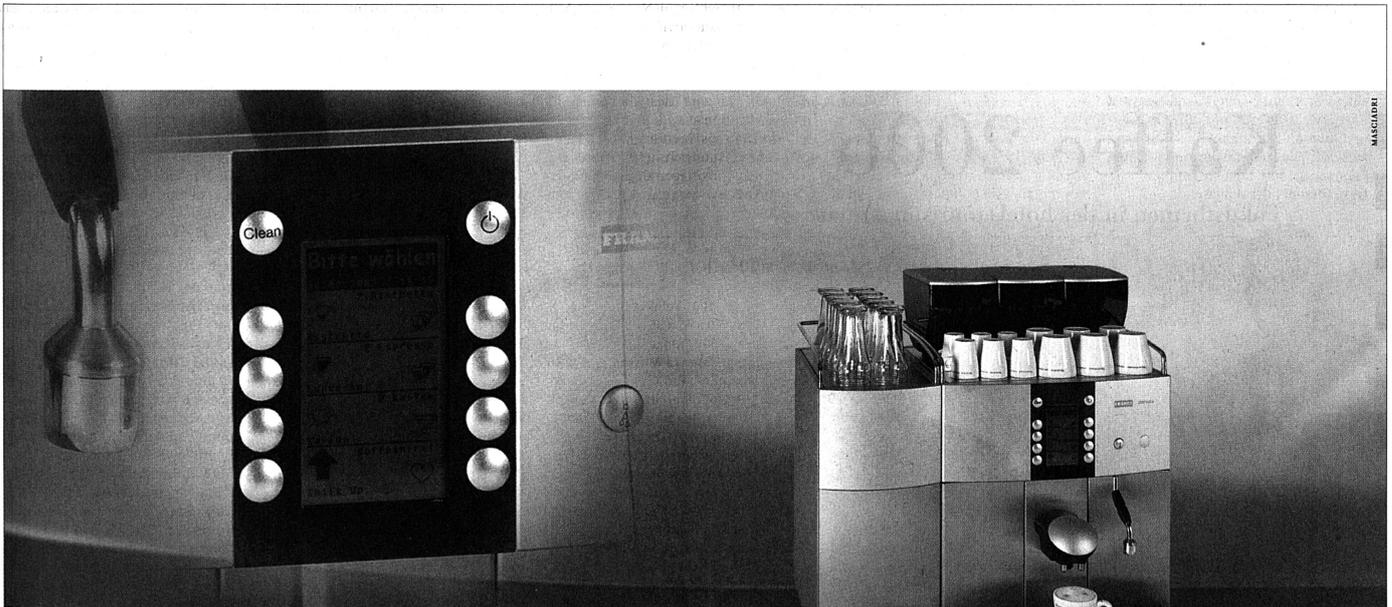
Name/Vorname: \_\_\_\_\_

Strasse: \_\_\_\_\_

PLZ/Ort: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

Anzeige



BEA, Bern, 28.4.–7.5.2006, Halle 110, Stand C 005

## Sinfonia – Spitze in ihrer Klasse.

Franke hat die Spitzenmaschinen für alle Leistungsklassen von 50 bis über 500 Tassen. Zum Beispiel die Sinfonia für Tagesleistungen von 300 bis 500 Tassen und mehr. Zusammen mit dem Franke Milchsystem garantiert sie selbst in Spitzenzeiten höchste Qualität und Kaffeervielfalt auf Knopfdruck – ideal für die Verkehrsgastonomie, im Hotel oder in der Gemeinschaftsverpflegung. Und wie alle Franke Kaffee-maschinen beherrscht sie eines perfekt: **The art of excellent coffeemaking.**

Franke Coffee Systems

Franke  
Kaffeemaschinen AG  
4663 Aarburg  
Tel. 062 787 36 07  
Fax 062 787 30 10  
[www.franke-cs.com](http://www.franke-cs.com)

**FRANKE**

# HOREGO

## Partnerin der Einkäufer

Die Horego spart Kosten für ihre Kunden. Ihr Metier ist das Verhandeln von Einkaufskonditionen. Für alles, was man in der Hotellerie und Gastronomie braucht: Von Lampen über Nudeln bis zu Versicherungen. 1989 gegründet, versteht sich die Horego als Partnerin der Einkäufer. Sie vernetzt eine grosse Anzahl von ihnen mit verschiedenen Lieferanten. Dadurch wird ein erhebliches Einkaufsvolumen generiert, und die Lieferanten verkaufen und liefern deshalb zu den besten Konditionen. Möchte ein Kunde beispielsweise neue Lampen für das Restaurant kaufen, profitiert er bei den Horego-Lieferanten von speziellen Konditionen. Vorausgesetzt, er hat einen Zusammenarbeitsvertrag mit der Horego. Gehört er zum breiten Netzwerk der Horego, hat er Zugang zu den guten Konditionen und den weiteren Dienstleistungen, die ihm die Horego bietet. Ob Beratung vor Ort oder Suche von Produkten, überall profitiert der Kunde von Zeit- und Kostenersparnissen. Die Sammelrechnung schickt ihm die Horego dann im Folgemonat, aufgelistet mit allen Bestellungen, die er bei Horego-Lieferanten in einem Monat getätigt hat.

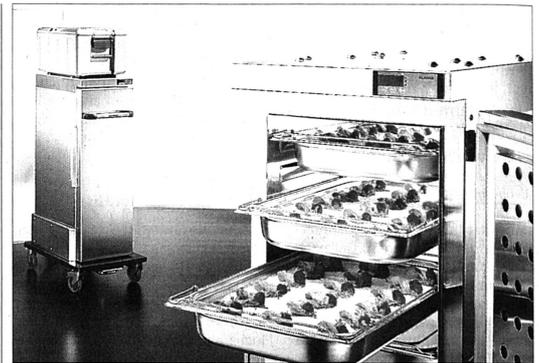
**Horego AG**  
Stampfenbachstrasse 117  
Postfach 334  
8035 Zürich  
Telefon 044 366 50 50  
Fax 044 366 50 59  
info@horego.ch  
www.horego.ch

## Blancotherm EUK – Die neue Umluftkühlung macht alle kalt

Die Blancotherm-Systemfamilie bekommt Verstärkung: Blanco Catering Systeme präsentierte auf der Internorga 2006 in Hamburg die neuen Speisentransportbehälter Blancotherm EUK aus Edelstahl mit aktiver Umluftkühlung. Mit den Modellen Blancotherm 1020 EUK und Blancotherm 1220 EUK können Speisen HACCP-gerecht kaltgehalten und transportiert werden, ganz gleich ob bei Cook & Serve oder Cook & Chill. Die aktive Umluftkühlung (stufenlos regelbar von +2 bis +15 °C) erzeugt einen beständig bewegten Luftstrom. Ein speziell konstruiertes Luftleitblech sorgt für die horizontale und vertikale Verteilung der gekühlten Luft im Behälter-Innenraum. Diese clevere Lösung sorgt für beste Kühlungsergebnisse, im oberen wie im unteren

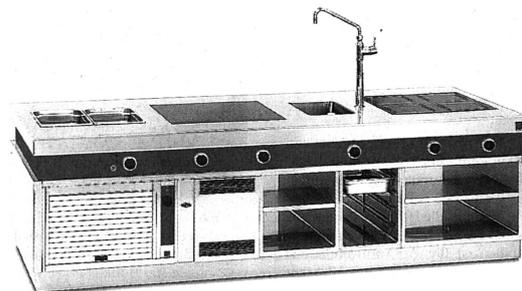
Bereich des Blancotherm EUK – und völlig unabhängig davon, ob der Nutzraum halb oder voll bestückt ist. Und dank der integrierten Abtauautomatik sind die Blancotherm-EUK-Modelle für den Dauereinsatz bestens geeignet. Vereisen ist Schnee von gestern. Alles in Edelstahl? Edelstahl und Kunststoff? Ganz wie es beliebt. Die neuen Blancotherm-EUK-Modelle fügen sich nahtlos in die Blancotherm-Systemfamilie ein

**Blanco GmbH + Co KG**  
Niederlassung Schweiz  
Catering Systeme  
Industriestrasse 13  
6343 Rotkreuz  
Telefon 041 790 80 30  
Fax 041 790 89 90  
cs@blanco.ch  
www.blanco.de



## Goldener Koch von Kadi – Nationale Ausscheidung zum Bocuse d'Or in Lyon

Am 27. Februar sind in Bern acht Finalisten zur Nationalen Kochkunst-Meisterschaft «Der Goldene Koch von Kadi» 2006 angetreten. Eingebettet in einen Event mit vielen Highlights und grossen Emotionen, hat sich die begehrteste Trophäe der Schweizer Gastronomie Frank Giovannini, Sous-chef de cuisine im Hôtel de Ville in Crissier geholt. Er hat die hochkarätige Jury unter der Leitung von Philippe Rochat mit seinen Kreationen überzeugt. Diese wahren Meisterleistungen wurden auch dank den hochwertigen Küchen der Salvis AG, welche an diesem Event als Partner/Sponsor aufgetreten ist, erreicht. Die acht Kochstationen, allesamt ausgerüstet mit dem neuen Prunkstück von Salvis – dem wegweisenden Herd VisionPRO,



leisteten beispiellose, zuverlässige Arbeit. Die mobilen Arbeitstische, Kombi-Dämpfer und Salamander

Vitesse unterstützen die acht Finalisten bei ihren Kreationen. Natürlich hat auch der Drucksteamer Vitality von

Salvis, speziell bei Fisch und Gemüse das seine zum erfolgreichen Gelingen beigetragen. Mit beispielloser Zuverlässigkeit von Mensch und Maschine wird uns dieser Anlass, präsentiert von Kurt Aeschbacher und mit Ansprache von Bundespräsident Moritz Leuenberger, noch lange in positiver Erinnerung bleiben. Gerne spornen auch wir Sie zu Meisterleistungen mit unseren Kochsystemen an und stehen Ihnen für Auskünfte und Fragen gerne zur Verfügung. Salvis – smart cooking!

**Salvis AG**  
Dorfbachstrasse 2  
4663 Aarburg  
Telefon 062 787 38 38  
Fax 062 787 30 17  
info@salvis.ch  
www.salvis.ch

# Kaffee 2006

Fokusthemen in der hotel+tourismus revue



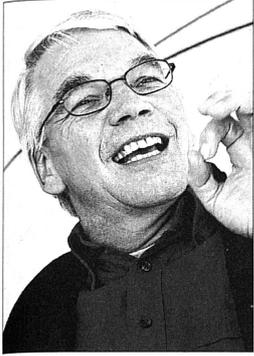
- 30.03.06 World of Coffee Bern, Portionenkaffee für die Gastronomie
- 18.05.06 World of Coffee Bern, Barista-Wetmeisterschaft
- 07.09.06 Zusätze für den Kaffee, Kaffee selber rösten, Qualitätskriterien
- 30.11.06 Kochen mit Kaffee, Table Top für die Cafèbar

Kontakt: inserate@htr.ch; Tel. 031 370 42 42



# htr

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



■ Hansruedi Müller, Leiter des Instituts für Freizeit und Tourismus an der Uni Bern. Foto: zvg

Hansruedi Müller

## «Es ist wichtig, ab und zu in die Ferne zu blicken»

■ «Die Studie macht deutlich, dass es Bereiche gibt, die nicht nur spekulativ ersonnen, sondern recht seriös voraussehbar sind.» So beurteilt Hansruedi Müller die Reisetrend-Studie, die das GDI im Auftrag von Kuoni erstellt hat. Drei Fragen an den Tourismusexperten.

Mirosław Halaba

► Wenn man weiss, wie schnell und dramatisch die Welt sich ändert, was kann man von einer Studie, die bis 2020 geht, halten?

Gerade weil sich vieles so turbulent und zum Teil auch überhitzt entwickelt, ist es wichtig, zwischendurch in die Ferne zu blicken. Diese Möglichkeit wird uns durch die GDI/Kuoni-Studie ermöglicht, und es lohnt sich, weil sie ein recht differenziertes Bild zeigt. Sie macht deutlich, dass es Bereiche gibt, die nicht nur spekulativ ersonnen, sondern recht seriös voraussehbar sind, zum Beispiel bezüglich der demographischen Entwicklung oder der klimatischen Herausforderungen.

► Welche Trends, die in der Studie stehen, sind für den Schweizer Tourismus wichtig?

Müller: Alle! Denn alles, was den Outgoing-Tourismus betrifft, hat auch Implikationen auf den Schweizer Tourismus. Ein Beispiel: Das veränderte Ozonloch gefährdet den «Sun-and-Beach»-Tourismus. «Sun? Just say no», heisst es in der Studie. Würde das eintreffen, dann würde wohl die Popularität des Bergsommers oder des Städtetourismus steigen, aber andererseits auch den Wintertourismus gefährdet, weil dieser auch vom Sonnenkult lebt. Obwohl vieles bekannt ist, was in der Studie steht, rate ich jedem Touristiker, mindestens die achtseitige Zusammenfassung gut zu studieren.

► Ist der Schweizer Tourismus für diese Trends gut vorbereitet? Wo ist er gut dran? Wo nicht?

Ohne dass ich die Studie bezüglich Chancen und Gefahren ausgewertet habe, würde ich meinen, dass der Schweizer Tourismus insgesamt von den darin aufgezeigten Trends profitieren könnte. Vorausgesetzt wir entwickeln unsere Angebote weiter, können wir von den verschiedenen aufgezeigten Trends wie «Aging», «Care and Comfort», «Holidays as emotional medicine», «Super luxury» oder «New luxury» profitieren. Weniger gut vorbereitet wird wir bezüglich dem Trend in Richtung «Cheap» und «Hyper holiday hubs» mit künstlichen Erlebniswelten («Dubailand») und All-inclusive-Angeboten.

### Reisetrend-Studie

# Der Markt wird dynamischer

■ Wie könnten die Wünsche der Reisenden im Jahr 2020 sein? Aus Anlass des 100-Jahr-Jubiläums hat Kuoni beim Gottlieb Duttweiler Institut eine Studie über die Zukunft des Ferienreisens in Auftrag gegeben. Die Ergebnisse wurden an der ITB in Berlin vorgestellt.

Marietta Dedual

«Wir haben 100 Jahre Geschichte erlebt, heute geht es darum, die nächsten 100 Jahre zu starten», so Armin Meier, Chief Executive Officer Kuoni Travel Holding, an der Präsentation der neuen Trendstudie, die das Schweizerische Gottlieb Duttweiler Institut (GDI) im Auftrag von Kuoni durchgeführt hat. Für eine erfolgreiche Zukunft sei es wichtig, die Geschichte miteinzubeziehen.

### Was die Reisemärkte in den nächsten 15 Jahren prägt

Die Studie analysiert, wie sich Wünsche und Werte der Touristen verändern. Welches sind die treibenden Faktoren hinter der Veränderung? Wer wird in Zukunft verreisen? Welches werden 2020 die beliebtesten Destinationen sein? Welche neuen Reisemärkte zeichnen sich ab? Untersucht wurden substantielle Veränderungen von Strukturen und Prozessen sowie Werten und Verhaltensweisen, die in den nächsten 15 Jahren die Reisemärkte prägen werden. Um ein möglichst umfassendes Bild zu erhalten, wurden 14 Experten in verschiedenen Ländern und Kulturkreisen befragt. Alle Befragten (u. a. David Bosshart, GDI; Felicitas Romeiss-Stracke, Universität München; Peter Wippermann, Trendbüro Hamburg) sind Spezialisten in der Zukunfts- und Trendforschung, im Tourismus oder in der Analyse von Reisetendenzen.

### Megatrends und Gegentrends und die Folgen

Das Sichverwöhnenlassen, das Knüpfen von Kontakten sowie das Finden von Ruhe werden künftig eine zentrale Rolle spielen. David Bosshart, CEO des GDI, betonte bei der Präsentation der Studie: «Ferienreisen bleiben im Kern ein Massengeschäft.» Es werde jedoch mehr individualisierten Massenkonsument geben. «Reisen werden immer weniger pauschal und immer öfter à la carte gebucht.» Herkömmliche Kategorien würden aufgehoben und die gewünschten Service- und Komfort-Module individuell zusammengestellt.

Im Jahr 2020 wird es laut GDI-Studie keine abgrenzbaren Ferien-Freizeit-Bereiche mehr geben. Ferienreisen vermischen sich mit anderen Tätigkeiten. Es wird mehr hybride Angebote geben: Hotels, die mit Kliniken, Schulen oder Museen zusammenwachsen, Ferienclubs mit Handwerksbetrieben, Kreuzfahrtschiffe mit temporären Arbeitsplätzen usw. Statt Rausch und Ekstase werden meditative Ruhe und spirituelle Erlebnisse gesucht. Bosshart: «Das Leben in der Erlebnisgesellschaft erschöpft den Menschen. Je mehr wir uns leisten können, desto mehr stossen wir an die Grenzen unserer physischen Ressourcen. Relax-Angebote werden wichtiger als Unterhaltung.»

### Thesen zum Tourismus des Jahres 2020

Für das Jahr 2020 hat das GDI in der Studie fünf Thesen aufgestellt.

1. **Hyper-Holidayhubs – «More inclusive» nach Mass:** «Der Massentourismus von morgen wird noch grösser, billiger, spektakulärer und spielt sich in «Hyper-Holidayhubs» ab. Am Mittelmeer, in den Vereinigten Arabischen Emiraten, Qatar, China und Brasilien entstehen

riesige Ferienresorts. Diese hypermodernen Zentren bieten unter einem Dach alles, was ein moderner Reisender von guten Ferien erwartet.» Sie bieten Fertigferien, die industriell so weit vorgefertigt sind, dass sie nur noch ausgepackt und angerichtet werden müssen. Sind die Erfolgsfaktoren von «guten Ferien» erst einmal entschlüsselt, wird es möglich, sie an verschiedensten Standorten nachzubauen.

2. **Care and Comfort:** Im Gegensatz zu den Mega-Hubs würden sich in den reifen, gesättigten Tourismuskäufen mehr «nouvelles niches» bilden. Hier wird «natürlicher, realistischer, sanfter, nachhaltiger, sozialer und gesünder» gereist. Der hybride Mensch – ohne feste Wurzeln – der in mehreren Gesellschaften parallel lebt, sucht mehr «Care and Comfort». Diese Reisenden von morgen werden weniger vom Reiz des Fremden angezogen als vielmehr von der behüteten Welt des «Hotel Mama», wo man umsorgt und verwöhnt wird.

3. **Social Hubs for Meeting and Mating:** Reisemärkte sind auch Beziehungsmärkte. Wir reisen, um neue Menschen kennen zu lernen oder weil wir heimlich auf die Liebe unserer Träume hoffen. Als Ergänzung zu den Online-Single-Börsen, Chatrooms und Networking-Plattformen eröffnet sich für Reiseanbieter ein spannender Markt für reale Treffpunkte.

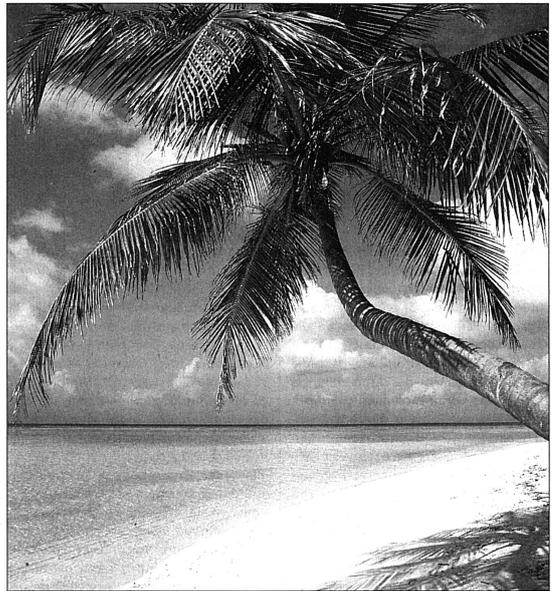
4. **Ferien als emotionale Medizin:** Ferien werden mehr und mehr zur emotionalen Medizin der Reisenden. Gesundheit ist die Voraussetzung zum Glücklichein und ein Wachstumsmarkt. Verbesserte Diagnose und Früherkennung von Gesundheitsrisiken veranlassen den Menschen, seine Aufmerksamkeit stärker auf seine Empfindlichkeiten zu konzentrieren. Viele sind für Angebote offen, die eine gesundheitsfördernde Wirkung versprechen. Bei den Gesundheitsferien von morgen wird weniger die Hardware, sprich Bäderanlage, Sauna, Fitnessräume, im Vordergrund stehen, sondern vielmehr die Software, das heisst die emotionale Betreuung.

5. **«Ankommen statt weglaufen»,** signalisiert die Ablösung des traditionellen Luxus durch einen neuen Luxus des Reisens. Man sucht das Vertraute, Ruhe und Geborgenheit (siehe Tabelle).

### «Für die Zukunft bestens vorbereitet»

Beim abschliessenden Kommentar zur Trendstudie meinte Kuoni-CEO Armin Meier, mit dem Fokus auf Qualitätsprodukte im Premium-Segment sei Kuoni für die Zukunft gut vorbereitet. Und Stefan Leser, Generaldirektor Corporate Development, betonte, dass die Strategie des Unternehmens durch die Studie in vielen Punkten bestärkt worden sei und fügte an: «Die Anstrengungen liegen vor uns, auch wenn wir 100 Jahre hinter uns haben.»

Die Studie kann beim Gottlieb Duttweiler Institut in Rüschlikon bezogen werden.



■ Ferienträume. Statt Rausch und Ekstase werden unter anderem meditative Ruhe und spirituelle Erlebnisse gesucht. Foto: zvg

### Ankommen statt weglaufen

Traditioneller, materieller Luxus	Neuer Luxus
Grössere Autos, grössere Strassen	Kein Verkehr
Swimmingpool	Garten mit altem Baumbestand
Highlife, Party	Kochen und Lesen
Gucci oder Prada	Selbermachen
VIP-Tickets und Opening Nights	Seinen Kindern beim Sport zusehen
Wohltätigkeitsbälle	Freiwilligenarbeit
Volle Agenda, Hyperaktivität	Zeitsouveränität
Jetset	Ankommen
Fast forward	Slow down
Vorteil, abzocken	Fairness
Manolo Blahnik	Barfuss

Quelle: GDI-Studie



■ Präsentierten die Studie: Stefan Leser, Corporate Development Kuoni, David Bosshart, CEO Gottlieb Duttweiler Institut, Armin Meier, CEO Kuoni (v.l. n.r.).

Foto: Marietta Dedual

### Segmentierung schreitet fort – die beliebtesten Destinationen im Jahr 2020

■ «Die Segmentierung in einen grossen Massenmarkt und in differenziertere Premiummärkte schreitet fort», sagte David Bosshart bei der Präsentation der Trendstudie über das Reiseverhalten an der ITB in Berlin. Die Unterschiede zwischen Reich und Arm seien nirgendwo plastischer fassbar als im Tourismusbereich. Die verschiedenen Segmente: **Superluxus:** Reisen bleibt ein wichtiges Thema der Superreichen, denn durch Reisen lässt sich Erfolg besser als irgendwo sonst jenseits von Materiellem ausdrücken. Die Reichen der Reichen wollen unter sich sein und sich nur noch mit ihresgleichen messen. Exklusivität und Privatsphäre sind Schlüsselbegriffe die

ein immer grösserer Luxus, in kurzer Zeit seinen ganz eigenen individuellen Wünschen und Sehnsüchten nachzugehen (oder auch nur Zeit, Ort und Service-Level der Reise zu bestimmen) – egal ob auf See, im Gebirge oder im Weltraum. **Billig:** Billig bleibt, was pauschal und für die Reiseveranstalter einfach zu handhaben ist: All-inclusive auf Mallorca für die Familie, in Thailand für das Ehepaar. Billig bleibt auch, was sich an die Masse wendet: Rentnerkolonien in Billiglohnländern mit standardisierten Pflegedienstleistungen – mitfinanziert von der Pflegekasse –, Flüge nach San Francisco für 100 Euro oder die Kreuzfahrt mit Easy Cruise.

MD

Ratgeber

## Frage der Haftung

► **Frage:** Eine Serviceangestellte war so wütend, dass sie ein Tablett mit 15 Weingläsern auf den Boden fallen gelassen hat. Sie hat gestanden, dies absichtlich getan zu haben. Kann ich ihr die Weingläser in Rechnung stellen? **A. P. aus F.**

■ Annette Rupp  
Rechtsberatung  
hotellerieuisse



► **Antwort:** Der Arbeitnehmer ist für den Schaden verantwortlich, den er dem Arbeitgeber absichtlich oder fahrlässig zufügt (OR Art. Lit. 321 e Abs. 1). Im vorliegenden Fall ist dies möglich, da die Arbeitnehmerin die Weingläser absichtlich zerbrochen hat. Grundsätzlich ist die Schadenersatzpflicht des Arbeitnehmers an folgende Voraussetzungen geknüpft: eine Vertragsverletzung des Arbeitnehmers; ein Verschulden; ein Schaden zu Lasten des Arbeitgebers; ein adäquater Kausalzusammenhang zwischen Vertragsverletzung und Schaden, das heisst die Vertragsverletzung hat den Schaden verursacht.

Das Mass der Sorgfalt, für die der Arbeitnehmer einzustehen hat, bestimmt sich nach dem konkreten Arbeitsverhältnis. Berücksichtigt werden müssen das Berufungsrisiko, der Bildungsgrad oder die Fachkenntnisse, die für eine konkrete Arbeit verlangt werden, sowie die Fähigkeiten und Eigenschaften des Arbeitnehmers, die der Arbeitgeber gekannt hat oder hätte kennen sollen. So können beispielsweise von einem Lehrling sicher weniger Fachkenntnisse erwartet werden als von einem langjährigen Mitarbeiter. Auch das Verhalten des Arbeitgebers muss jeweils geprüft werden, denn es kann durchaus zu einer Reduktion des vom Arbeitnehmer zu bezahlenden Schadens führen. So beispielsweise, wenn der Arbeitgeber den Arbeitnehmer für vorgesehene Arbeiten nicht richtig instruiert oder bei der Arbeitsausführung ungenügend kontrolliert hat.

Ratgeber

## Wie Sorge ich für die Zukunft vor?

► **Frage:** Als 46-jähriger selbstständiger Hoteller möchte ich meine Altersvorsorge aufbauen. Bisher habe ich lediglich kleinere Beträge in die Säule 3a einbezahlt. Nun möchte ich aktiv für die Zukunft sorgen. Was raten Sie mir? **M. G. aus T.**

■ Hugo Schmid  
dipl. Steuerexperte  
dipl. Wirtschaftsprüfer  
Bommer + Partner  
Treuhandgesellschaft



► **Antwort:** Sparen Sie mit der Säule 3a (Versicherungsvertrag oder Banksparkonto), sind die jährlichen Einlagen auf 20 Prozent Ihres Gewinnes – maximal 30960 Franken – begrenzt. Nur bei einer Versicherungslösung laufen die Beiträge dank Prämienbefreiung im Invaliditätsfall weiter. Dagegen bietet das Banksparen flexiblere Möglichkeiten für die Bestimmung der Einlagebeträge und Bezüge (z. B. für Wohneigentumsfinanzierung).

Kommen Sie aber zum Ergebnis, dass die vorerwähnten Obergrenzen nicht ausreichen, um Ihre Vorsorge aufzubauen, könnten Sie den Eintritt in eine berufliche Vorsorge prüfen. Als Selbstständigerwerbender dürfen Sie der Vorsorgeeinrichtung des Verbandes oder Ihrer Mitarbeiter beitreten. Anders als früher ist es ab 1. Januar 2006 möglich, der Kadervorsorge (Säule 2b) beizutreten, ohne dass Sie sich der Grundversicherung (Säule 2a) anschliessen. Die Ausgestaltung von Kaderplänen bietet erheblichen Spielraum für die optimale Ausrichtung Ihrer Vorsorge. Dank der 1. BVG-Revision sind die Voraussetzungen für die steuerliche Akzeptanz der Vorsorge nicht mehr von kantonalen Praxen abhängig, sondern für die ganze Schweiz einheitlich geregelt – die wichtigsten sind: Die Risikoprämie muss mindestens sechs Prozent der Gesamtpremie ausmachen; die normalen Beiträge dürfen nicht über 25 Prozent des AHV-pflichtigen Erwerbseinkommens liegen. In der



■ **Wohneigentums-Finanzierung.** Seit dem 1. Januar 2006 müssen Vorbezüge für Wohneigentum zurückgeführt werden, bevor steuerwirksame Einkäufe in die 2. Säule zulässig sind. Foto: Daniel Stampfli

Regel besteht die steuerplanerisch interessante Möglichkeit, Einkaufssummen zu leisten und vom steuerbaren Einkommen in Abzug zu bringen.

Durch die 1. BVG-Revision wurde der steuerliche Gestaltungsspielraum aber auch eingeschränkt. Dies vor allem weil Vorbezüge für Wohneigentum zurückgeführt werden müssen, bevor steuerwirksame Einkäufe zulässig sind. Störend ist meines Erachtens, dass dies auch für

früher, d.h. vor dem 1. Januar 2006 bezogene Vorbezüge gilt. Aus diesem Grund – und zur Vermeidung von Leistungskürzungen – ist die Verpfändung der Vorsorgeansprüche für die Finanzierung von Wohneigentum dem Vorbezug oftmals vorzuziehen. Zu beachten ist, dass ein Kauf mindestens drei Jahre vor dem späteren Bezug in Kapitalform liegen muss, damit der Steuerabzug gewährt wird. Diese Regel gilt aber nicht im Falle des

Rentenbezuges. So kann beispielsweise der 64-Jährige – wenn es das Reglement zulässt – steuerwirksame Einkaufsbeträge leisten, wenn damit ein Jahr später seine Vorsorgerente finanziert wird.

Haben auch Sie Fragen? In der Rubrik «Ratgeber» beantworten Fachspezialisten Leserfragen, welche Hotellerie, Gastronomie und Tourismus betreffen. Adresse: redaktion@htr.ch, Stichwort Ratgeber, oder hotel-tourismus revue, Redaktion, Stichwort Ratgeber, Postfach, 3001 Bern.

## IMPRESSUM

## hotel-tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Gründet 1892

Herausgeber:  
hotellerieuisse  
Monbijoustrasse 130  
Postfach  
3001 Bern

Leitung Medien:  
Christian Santschi

## Redaktion:

Chefredaktion: Marietta Dedual (MD).  
Stellvertreter: Miroslaw Halaba (MH).  
Hotellerie und Tourismus: Herbert Fischer (HRF), Christine Künzler (CK), Theres Lagler Berger (TL), Daniel Stampfli (DST), Dr. Karl Josef Verding (KJV).  
Gastronomie/Technik: Renate Dubach (RD), Gudrun Schlenzcek-Gasser (GSG).  
Cahier français: Miroslaw Halaba (MH), Laurent Missbauer (LM).  
Produktion/Layout:  
Roland Gerber (RG), Gilbert Perrot (GPE).  
Korrektorat: Paul Le Grand.

Korrespondenten: Guido Böhler (GB), Zürich; Hans-Peter Gsell (HPS), Basel; Katja Hasenkamp (HAS), Paris; Martina Kunze (MK), Madrid; Gerhard Lob (GL), Tessin; Heribert Purtscher (HP), Wien; Franziska Richard (FR), Basel; Georg Ubenauf (GU), Frankfurt; Gregor Waser (GW), Zürich; Harald Weiss (HW), New York; Robert Wildi (ROW), Zürich.

Verlag:  
Verlagsleitung: Iris Strebel.  
Stelleninserate: Marc Moser.  
Geschäftsanzeigen: Oliver Egloff (Anzeigenleiter), Michael Müller.

## Druck:

Büchler Grafino AG, Druckzentrum Bern.  
Auflage:  
WEMF-beglaubigt 2004/05  
Verkaufte Auflage: 12 332  
Gratisauflage: 1342  
(Druckauflage: 18000)  
Verkaufspreise: (inkl. MwSt)  
Einzelnummer Fr. 4.30,  
Jahresabonnement Fr. 145.–  
ISSN: 1424-0440

## Partnerpublikation:

– Verband Schweizer Tourismusmanager (VSTM)  
– Schweizerische Vereinigung diplomierter Tourismusexperten (TOUREX)  
– Vereinigung Diplomierter Hotellers-Restaurateurs SHV (VDH)  
– Swiss Congress & Incentive Bureau (SCIB)  
– Swiss Partner für den Gruppentourismus  
– Verband Schweizer Heilbäder (VSH)  
– Wohlbefinden 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.

**Geschäftsführer**, will sich  
auf seinen Lorbeeren ausruhen, bietet  
Küchenchef eigene Küche. [jobs.htr.ch](http://jobs.htr.ch)

**htr**

Vom Tellerwäscher zum Millionär mit dem neuen  
Online-Stellenmarkt für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.  
[www.jobs.htr.ch](http://www.jobs.htr.ch)



## TOURISME

3

**Valais** | Les milieux du tourisme valaisan sont unanimes à approuver le projet d'abrogation de la Lex Koller.



## TOURISME

4

**Rémy Crégut** | Le nouveau directeur du Centre des congrès de Montreux veut améliorer la «visibilité» de l'entreprise.



## GROS PLAN

5

**Communication** | L'information touristique sur un ordinateur de poche: un projet est en préparation.



Interdiction de fumer dans les restaurants

# Les mentalités changent rapidement

■ Les revendications des non-fumeurs gagnent toujours plus de terrain. Le Tessin a en effet accepté le 12 mars la votation sur l'interdiction de fumer dans les restaurants et la Migros a annoncé vendredi dernier que ses restaurants seront non-fumeurs à partir du 31 mai.

Laurent Missbauer

En approuvant à une très nette majorité (80%) l'interdiction de la fumée dans les restaurants et les bars, les électeurs tessinois ont approuvé la modification correspondante de la loi cantonale sur les cafés et restaurants. Le canton du Tessin suit ainsi la même voie que l'Italie qui a banni la fumée dans les restaurants il y a un peu plus d'année et qui s'est elle-même inspirée d'une mesure identique en vigueur depuis plusieurs années en Irlande. Après l'interdiction de fumer dans les avions, depuis plus de dix ans, et aujourd'hui dans les trains, les électeurs tessinois n'ont fait qu'entériner deux constats pour le moins irrévocables: les non-fumeurs prennent chaque année davantage d'importance et les mentalités changent finalement plus rapidement qu'initialement escompté.

Au niveau des mentalités, on relève en effet que même les fumeurs les plus invétérés ne s'effusquent plus aujourd'hui de ne plus pouvoir fumer dans les avions. Ils ont certes essayé au début de privilégier l'une ou l'autre compagnie aérienne qui n'avait pas encore banni la fumée de ses appareils, mais ils n'ont plus eu le choix par la suite lorsque l'interdiction de fumer à bord s'est généralisée. Le constat est



■ Fumer au restaurant. Une telle pratique sera-t-elle bientôt interdite? Les électeurs tessinois ont répondu oui le 12 mars, alors que les associations faitières nationales de l'hôtellerie et de la restauration privilégient une solution libérale. Photo: Keystone

identique dans les trains. Après seulement un peu plus de trois mois de l'interdiction de fumer sur toutes les lignes des CFF, même les fumeurs apprécient aujourd'hui de ne plus devoir s'asseoir dans des compartiments enfumés. Certains en viennent même à se demander comment a-t-on pu autoriser

aussi longtemps la fumée dans tous les trains. Selon Claudio Belloli, le président de la section cantonale tessinoise Gastrosuisse – fervent partisan des restaurants sans fumée et par conséquent en porte-à-faux avec les instances dirigeantes de Gastrosuisse qui ne sont pas favorables à une interdiction générale

de la cigarette dans les établissements publics –, il n'en ira pas différemment dans les restaurants. Il appuie d'ailleurs son raisonnement à la lumière de ce qui s'est produit chez ses collègues italiens: «Il y a certes eu quelques restaurateurs qui se sont plaints au début d'une légère désaffection de leur clientèle, mais cette phase que je qualifierai d'adaptation a été particulièrement brève et ils n'ont pas tardé à accueillir autant de monde qu'auparavant, si ce n'est même davantage.»

s'estomperait si l'interdiction était générale».

Dino Demola, président des hôteliers fribourgeois et propriétaire aussi bien de l'Hôtel de la Rose que du Restaurant «Chez Dino», est en revanche opposé à une interdiction générale: «Avec la pression des non-fumeurs et des médias, le problème de l'interdiction de fumer dans les restaurants devient chaque jour plus aigu. Tout comme hôteliersuisse, je suis néanmoins opposé à une interdiction générale et je compte avant tout sur le savoir-vivre des fumeurs afin qu'ils n'allument pas leur cigarette si les clients autour d'eux n'ont pas terminé de manger.»

## «Enlever tous les cendriers: un artifice qui fonctionne»

«En outre, poursuit Dino Demola, la configuration de mon restaurant ne me permet pas d'aménager une zone non-fumeurs bien distincte d'une zone fumeurs. Afin de limiter la fumée, nous avons cependant élevé tous les cendriers des tables. Du coup, ceux qui veulent fumer sont d'abord obligés de demander un cendrier au serveur. Il s'agit là d'un artifice qui empêche les fumeurs d'allumer une cigarette dès qu'ils s'asseyent à table et qui, la plupart du temps, fonctionne. Cela les oblige en effet à demander la permission de fumer aux personnes qui se trouvent autour d'eux.» Les mentalités ont en effet changé aujourd'hui et, dans le contexte actuel anti-fumée, on n'allume plus automatiquement une cigarette au restaurant comme on aurait pu le faire il y a encore quelques années.

## Recenser les adresses où le fumeur est bienvenu

■ A l'image des associations qui recensent les hôtels ou les restaurants où les enfants, les cyclistes, les randonneurs ou les gays sont les bienvenus, [www.smokersfriends.com](http://www.smokersfriends.com) s'apprête à en faire de même avec les hôtels, restaurants et agences de voyages qui ne veulent pas se priver de l'important groupe-cible des fumeurs européens. «Pour une cotisation annuelle qui va de 49 euros pour les restaurants à 290 euros pour les hôtels et les agences de voyages, nous publierons dès cet été sur notre site Internet toutes les adresses où les fumeurs sont les bienvenus», indique Wolfgang Pilz, de la société [www.smokersfriends.com](http://www.smokersfriends.com) basée à Fällanden dans le canton de Zurich. LM

## La pression des non-fumeurs est toujours plus forte

Claude Buchs, directeur du Grand Hôtel Bella-Tola à St-Luc (VS), est favorable lui aussi à une interdiction totale de la cigarette dans les restaurants: «Chez nous, il est déjà interdit de fumer dans notre restaurant-véranda. Je suis en effet de l'avis qu'un repas, au niveau des saveurs, s'apprécie beaucoup plus sans fumée. Et puis, la crainte de perdre des clients qui privilégieraient tel restaurant plutôt qu'un autre parce qu'on pourrait y fumer

## Les milieux hôteliers préfèrent une solution libérale à une interdiction générale

■ «Supprimer entièrement la fumée des restaurants donne parfois lieu à des situations surréalistes. En déplacement en Italie en début d'année, j'ai pu constater que le restaurant dans lequel je mangeais s'est retrouvé, l'espace d'un instant, pratiquement désert, les clients et plusieurs serveurs étant sortis sur la terrasse pour fumer une cigarette», relève Dino Demola, le président des hôteliers fribourgeois.

Directeur de l'Association hôtelière du Valais, Patrick Bérold relève pour sa part qu'«il est aujourd'hui politiquement correct d'interdire de fumer dans les bars et dans les restaurants car le Tessin,

l'Italie et l'Irlande ont suivi les Etats-Unis dans leur chasse aux sorcières de la fumée passive». Il estime toutefois que l'introduction d'une interdiction de fumer générale dans les établissements publics de Suisse ne se justifie pas. «Les associations professionnelles – (Ndlr.: notamment Gastrosuisse qui a repris le projet de sa section st-galloise en indiquant clairement à l'entrée de l'établissement s'il s'agit d'un restaurant fumeurs, non-fumeurs ou avec des locaux et des horaires non-fumeurs) – font déjà des efforts conséquents pour faciliter le choix du consommateur entre un restaurant non-fumeur, fumeur ou

mixte. Pourquoi donc édicter une interdiction générale de fumer, alors qu'avec cette solution c'est le marché qui fera le tri? En supposant qu'une proportion importante de clients ne veut plus être enfumée à table, les restaurants non-fumeurs seront complets alors que les restaurants fumeurs n'auront plus beaucoup de clients. Ne sommes-nous pas dans un système d'économie libre?» Du côté du siège central de l'association faitière nationale, le discours est à peu près le même: «A la place d'une interdiction générale, nous préférons une solution libérale», note Christian Hodler, directeur-adjoint d'hôteliersuisse. LM

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

Des nouveaux hôtes? Vous les trouvez chez nous!

Nous vous aidons dans votre recherche!

**Votre «hotel specials» sur [www.swiss-hotels.com](http://www.swiss-hotels.com)**

CHF 99.00 pour 4 semaines de présence en ligne.

hôtellerieuisse  
Monbijoustrasse 130, 3007 Berne  
Tél. 031 370 43 14, Fax 031 370 41 21  
[hotelspecials@hottellerieuisse.ch](mailto:hotelspecials@hottellerieuisse.ch)

**TOUT, POUR CHAQUE TYPE DE GASTRONOMIE.**

**LE CENTRE DE COMPÉTENCES DE LA GASTRONOMIE SUISSE DONT VOUS AVEZ BESOIN.**

Scana Alimentation SA, 1032 Romanel s/Lausanne  
[info@scana.ch](mailto:info@scana.ch), [www.scana.ch](http://www.scana.ch), [www.scanashop.ch](http://www.scanashop.ch)

«Linge de qualité suisse pour les exigences les plus élevées»

**Tissage de Toiles Berne SA**  
Téléphone: +41 (0)31 340 85 85 [www.tbberne.ch](http://www.tbberne.ch)  
Fax: +41 (0)31 340 85 01 [info@tbberne.ch](mailto:info@tbberne.ch)

**MICROS DE LA CIGOGNE**

Auberge de la Cigogne, Fribourg

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

# Savoir-faire rechercher et trouver.

10 numéros au prix de CHF 25.- seulement!



Oui, je commande hôtel+tourisme revue:

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

(Prix indiqués en CHF, inclus TVA.)

Nom: \_\_\_\_\_ Prénom: \_\_\_\_\_

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

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

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

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

Contact:

Tél.: 031 740 97 93

Fax: 031 740 97 76

abo@htr.ch, www.htr.ch



# htr

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

Valais

# «Oui à l'abrogation de la Lex Koller»

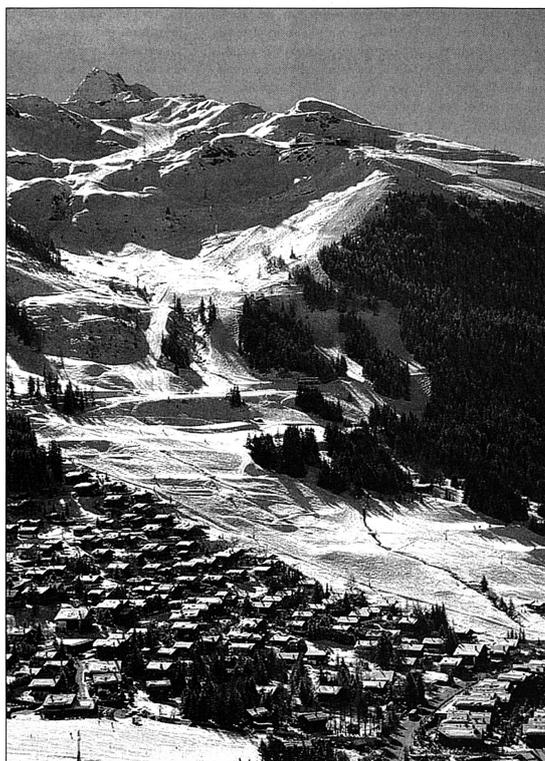
■ Les milieux du tourisme valaisan sont unanimes à approuver le projet d'abrogation de la Lex Koller. En revanche, les mesures d'accompagnement prévues pour éviter un bétonnage des Alpes suscitant, elles, un beau tollé. Sauf chez les hôteliers (lire encadré).

Geneviève Zuber

Les verts mis à part, en Suisse, plus personne ne veut de la Lex Koller qui limite l'achat d'immeubles par les étrangers. Les cantons touristiques alpins surtout réclament sa suppression, Valais en tête. Il faut dire que les contingents de vente aux étrangers réservés à ce canton ne satisfont pas la demande. Le problème, c'est que ce projet d'abrogation de la Lex Koller s'accompagne d'une révision de la loi fédérale sur l'aménagement du territoire (LAT) visant à éviter une hausse incontrôlée des résidences secondaires en zone touristique. Or ces deux objets n'ont rien à voir: c'est ce qui ressort généralement de la consultation fédérale sur le paquet. Oui donc à l'abrogation de la Lex Koller, «xénophobe», mais non à la révision de la LAT, telle est la tendance qui se dégage en Suisse à l'heure qu'il est.

## Un seuil limite de 30 à 50% de résidences secondaires

En Valais, la révision de la LAT suscite un certain émoi. Ce projet force les cantons à désigner dans leurs plans directeurs les communes et les régions où des mesures spéciales doivent être prises pour maintenir une proportion «convenable» de résidences secondaires. Pour réguler l'accroissement des résidences secondaires, les cantons et les communes ont le choix: fixation de quotas, délimitation de zones affectées principalement aux résidences principales ou secondaires, adoption de coefficients d'utilisation du sol ou encore mesures fiscales. Quant à la proportion de résidences secondaires jugée «convenable», Berne estime



■ Verbier. L'abrogation de la Lex Koller s'accompagne d'une révision de la LAT qui concerne plusieurs stations valaisannes, dont Verbier. Photo: Verbier/Bagnes Tourisme

qu'elle ne doit pas dépasser 30 à 50%. Les communes au-delà de ce seuil devront prendre des mesures, et ce, dans un délai de trois ans après l'entrée en vigueur de la nouvelle LAT. Sinon, toute nouvelle construction de résidence secondaire sera gelée.

Pour le canton du Valais, ce projet porte atteinte à l'autonomie cantonale et communale. Berne, à entendre les

responsables du tourisme valaisan, veut modifier une loi fédérale pour un problème spécifique à 10 à 15 régions touristiques en Suisse - Verbier, Crans-Montana, Nendaz, Veysonnaz, Zermatt et Saas-Fee en Valais. Or les régions ont en main les compétences et les instruments à même de réguler leurs parcs de résidences secondaires. François Seppey, chef de la promotion touris-

tique et économique valaisanne, et Jérémie Robyr, président de Valais Tourisme, partagent la même analyse: «Nous n'avons pas besoin de nouvelles dispositions fédérales, nous avons tous les outils nécessaires, à savoir le plan directeur cantonal et sa fiche de coordination D.1.2 qui va passablement loin.» Objectif de cette directive: la préservation du capital de base «paysage» et le développement d'un tourisme intégré.

Pour être homologué par le canton, tout projet d'équipement touristique ou tout nouveau plan d'affectation de zones doit se conformer à ces directives. Reste que dans les stations, la réalité semble bien souvent tout autre. Alors pourquoi ce décalage et son cortège de problématiques très sensibles: lits inoccupés et non rentables, formant carrément des friches touristiques dans certains cas? Explication de François Seppey: «Parce qu'en Suisse, et c'est notre système démocratique qui le veut, les décisions concernant ces questions se prennent au niveau local. Pour faire bouger les choses, cela vaut donc la peine de s'engager au niveau local». Et le message s'adresse notamment aux hôteliers qui estiment les outils législatifs existants inopérants.

## «Il y a encore beaucoup de progrès à faire»

Les prises de conscience au niveau local sont parfois lentes, mais les choses bougent toutefois. Ainsi, Saas-Fee, Zermatt et Crans-Montana ont pris des mesures de régulation ou sont en passe de le faire: que ce soit des moratoires sur les constructions, des quotas pour les nouvelles constructions de vacances ou de nouvelles zonifications. Et Verbier? «Nous manquons de logements à l'année et nous trouverons des solutions d'ici la fin de la législation, en 2008, en matière d'aménagement du territoire», annonce Christophe Dumoulin, le président de la commune de Bagnes. Quant au capital paysage, Bagnes dit s'en préoccuper aussi. Un exemple: pour se conformer au plan directeur cantonal, la zone touristique des Mayens de Bruson, qui accueillera un méga-projet parahôtelier a été ré-

duite de 67 à 24 hectares. Cela dit, tous les responsables du tourisme interrogés le reconnaissent: il y a encore beaucoup de progrès à faire dans la conscientisation des communes et l'application de la législation existante. «Et pour activer le processus», analyse René Schwery, le chef de l'aménagement cantonal du territoire, «ce n'est pas la Loi fédérale sur l'aménagement du territoire qu'il faut modifier, la loi cantonale sur le tourisme est un instrument bien plus adéquat.»

C'est avec ce type d'instrument, si le projet n'accouche pas d'une souris, que le Valais va préparer son avenir touristique. La consultation est attendue ces prochains jours. Quant au paquet Lex Koller - Loi fédérale sur l'aménagement du territoire, s'il fait aujourd'hui beaucoup parler de lui, la procédure jusqu'à son éventuelle entrée en vigueur s'annonce longue et périlleuse. Ce ne sera pas avant l'horizon 2010-2011, s'il en reste quelque chose d'ici là.

## La position de l'AHV

■ Oui à l'abrogation de la Lex Koller, mais des mesures d'accompagnement sont nécessaires car les outils existants sont largement inefficaces pour éviter le bétonnage des Alpes. Telle est l'avis de l'Association hôtelière du Valais (AHV). Précision de son directeur, Patrick Béro, l'AHV ne s'accroche pas à une révision de la loi sur l'aménagement du territoire (LAT). «Que ces mesures émanent de Berne ou du canton, que nous interpellons pour qu'il bouge, le principal est de réguler la construction de résidences secondaires. Notre paysage est notre matière première, on ne peut pas le délocaliser!» D'autre part, ces logements sont bien souvent une concurrence directe à l'hôtellerie, selon l'AHV. Pour Patrick Béro, le Valais touristique est à un tournant: «c'est le moment d'adopter une stratégie de développement durable, par le biais de la nouvelle loi sur le tourisme également. Encore faut-il que les décideurs en aient le courage politique!» GZ

Enjoy Switzerland

## L'aventure se poursuit à Villars-Gryon

■ La station de Villars-Gryon met en place les instruments qui lui permettront de poursuivre le projet de Suisse Tourisme, Enjoy Switzerland.

Miroslaw Halaba

A Villars-Gryon, comme dans les trois autres stations pilotes, le projet de garantie de la qualité Enjoy Switzerland a convaincu les responsables locaux de poursuivre l'expérience. Ainsi, au moment où Suisse Tourisme prépare la deuxième phase du projet avec de nouvelles destinations (cf. htr du 16 mars), la station valdoise met en place les instruments qui devraient lui permettre d'assurer de manière durable le maintien de la qualité dans la chaîne des prestations touristiques. Une séance au cours de laquelle ces mesures seront discutées aura lieu le 19 avril.

## Tables rondes et cours au programme

Comme l'indique Kathrin Peterer, responsable du projet pilote et dont le mandat s'achèvera à fin juin, les autorités communales prévoient, en effet, de créer un comité stratégique qui sera chargé de veiller à la pérennité du pro-

jet. Plusieurs éléments seront ensuite repris du projet pilote. Il est question de maintenir, par exemple, la table ronde destinée aux prestataires, une table ronde qui devrait être organisée «au minimum» deux fois par an et qui sera animée par un modérateur



■ Villars-Gryon poursuit l'expérience Enjoy Switzerland. Photo: M. Halaba

externe. La prochaine, agendée au 25 avril, aura ainsi pour animateur le responsable de Valais Excellence, Yvan Aymon. Les séances d'information dispensées en début de saison aux collaborateurs des entreprises touristiques seront également maintenues, de même que les cours de sensibilisation au tourisme donnés dans les écoles aux élèves de onze et douze ans. Quant aux cours de formation traitant de problèmes comme l'accueil ou la gestion des réclamations, ils ne seront pas abandonnés non plus.

## Introduction d'une carte d'hôte

La phase pilote, qui avait débuté en août 2003, a permis aux stations d'innover. A Villars-Gryon, une des nouveautés sera la «carte d'hôte» qui sera lancée cet été. Cette carte sera établie par les établissements d'hébergement et sera comprise dans le prix de la nuitée. Elle donnera notamment le libre accès à certains transports publics, au centre sportif, au Gryon Parc et au tennis de Gryon. A noter que la principale difficulté inhérente à la création de la carte n'a pas été d'obtenir l'accord des prestataires, mais l'adaptation du règlement communal relatif aux taxes de séjour.

Annonce

Découvrez comment devenir un leader dans le vaste secteur de l'hôtellerie, du tourisme, des sports et des loisirs

## PRÉSENTATION

(entrée libre - réservation conseillée)  
Le mardi 4 avril à 19:00 heures  
Mandarin Oriental Hôtel du Rhône  
Quai Turretini 1 - 1201 Genève

## ORATEUR INVITÉ

M. Arie A.J. van der Spek, ancien "Chief Operating Officer" de la chaîne hôtelière Intercontinental en Europe, vous parlera de ses 32 années d'expérience passionnante au sein de cette industrie fascinante.

- Découvrez les innombrables possibilités de carrières internationales grâce à une formation supérieure alliant la pratique à la gestion dans l'industrie de l'accueil et du service.
- Vastes choix de programmes présentés par deux écoles hôtelières prestigieuses, Glion Institut de Hautes Etudes et "Les Roches Swiss Hotel Association School of Hotel Management".

Veillez appeler le: 021 989 26 00  
info@glion.ch - info@les-roches.ch



www.glion.edu www.lesroches.edu

## L'hébergement en discussion

■ **Sierre.** C'est sous le titre «L'hébergement dans tous ses états» que le Club EST-STF, institution de l'Ecole suisse de tourisme, à Sierre, a placé son traditionnel séminaire annuel. Cette manifestation, qui se déroulera à Sierre le vendredi 28 avril, sera animée le matin par des exposés et l'après-midi par huit ateliers, chaque participant pouvant assister à deux d'entre eux.

Parmi les orateurs du matin, on relèvera la présence et l'responsabilité de la politique économique

d'hôtellerie suisse, Thomas Allemann, qui présentera la situation de l'hébergement en Suisse, ainsi que celle du vice-président d'Intrawest Europe SA, Nicolas Garnier.

Les ateliers, quant à eux, seront notamment consacrés à l'innovation dans l'hébergement, au problème des lits froids, aux hôtels thématiques ou encore au financement hôtelier. **MH**

Les inscriptions se font à l'adresse: <http://tpm.hevs.ch>

## 2e édition

■ **Swiss Golf.** Edité pour la deuxième année sous les couleurs de Suisse Tourisme, le guide Swiss Golf 2006 recense à nouveau une quarantaine de «Golf hôtels». Six d'entre eux se trouvent en Suisse romande: le Royal Plaza à Montreux, La Fleur du Lac à Morges (VD), l'Hôtel du Signal à Puidoux-Chevbres (VD), le Grand Hôtel des Bains à Yverdon-les-Bains (VD), le Lindner Golf Hotel Rhodania à Crans-Montana et l'Hôtel Restaurant du Golf de la Gruyère à Pont-la-Ville (FR). **LM**

## Des données à apprécier avec circonspection

■ **Union fribourgeoise du tourisme.** Les nuitées hôtelières comptabilisées en 2005 dans le canton de Fribourg ont enregistré une progression de 20,5% (+55 000) que l'Union fribourgeoise du tourisme (UFT) a qualifiée la semaine passée de «spectaculaire». Pour satisfaisantes qu'elles puissent paraître, ces données sont à apprécier avec circonspection, écrit l'UFT: «Cela parce que, d'une part, les chiffres de 2005 se comparent à ceux de l'exercice 2003 puisque, pour de

basses raisons financières, la statistique touristique avait été purement et simplement supprimée en 2004. D'autre part, du fait que les données saisies ne sont pas identiques entre l'ancienne et la nouvelle statistiques, leur comparaison en est notablement affectée.» Dans le canton de Fribourg, ce sont ainsi 24 établissements et quelque 570 lits supplémentaires qui ont été pris en compte. «On notera cependant que, pour la même période 2003-2005, les données fondées sur la taxe de

séjour – elles, réellement comparables – font apparaître une progression effective des nuitées hôtelières fribourgeoises de 14% (+34 500). L'évolution d'ensemble peut ainsi être objectivement considérée comme très positive», note l'UFT. Une réalité qui s'explique, selon elle, également par l'ouverture ou la réouverture de plusieurs importants établissements hôteliers, ainsi que par l'intensification des activités de marketing coordonné sur les principaux marchés de prospection. **LM**

Rémy Crégut, directeur du Centre des congrès de Montreux

# Travailler pour tous les partenaires

■ **Directeur du Centre des congrès de Montreux depuis le mois de novembre, Rémy Crégut insiste sur la nécessité d'améliorer la «visibilité» de l'entreprise. Pour cela, il veut qu'elle se recentre sur ses compétences: l'organisation d'événements.**

Jean-Jacques Ethenoz

«Le challenge, c'est essentiellement redonner une visibilité à nos infrastructures, au plan international.» Directeur du Centre des congrès de Montreux (CCM), depuis le 15 novembre dernier, Rémy Crégut ne s'embarrasse pas de langue de bois, même s'il refuse de s'embarrasser d'une quelconque appréciation du passé. C'est que, au CCM, l'expérience a manqué; celle du marché surtout. Et d'expérience, l'homme n'en manque pas.

**Le Centre de congrès n'avait pas de site Internet en propre**

Rémy Crégut, hôtelier de formation, est en effet au bénéfice d'un parcours qui l'a vu successivement assumer l'ouverture du Forum Grimaldi, à Montecarlo, la création de la structure en charge de l'événementiel à Euro-Disney avant – son dernier poste – la mise en place de la vente aux entreprises de Center Parcs. «Le Centre des congrès de Montreux manque singu-



■ **Rémy Crégut.** Le nouveau directeur du Centre de congrès de Montreux entend améliorer la visibilité de son nouvel outil de travail. Photo: Jean-Jacques Ethenoz

lièrement de visibilité», constate-t-il. Il n'est que de songer, pour en juger, à l'absence de site Internet en propre. Cela a cependant été corrigé depuis son arrivée.

Autre lacune constatée par Rémy Crégut: la dispersion. «Notre métier – entendez celui de l'équipe qu'il est en train de mettre en place à Montreux – est de gérer l'occupation de nos locaux, de vendre des volumes et de vendre également des espaces. Notre vocation n'est pas d'organiser des événements extra-muros. Cela, c'est le travail de Montreux-Vevey Tourisme, qui, insiste-t-il, sait d'ailleurs très bien le faire.»

**Montreux possède une unité de lieu très recherchée**

Même dans l'offre pléthorique des destinations européennes de congrès et de toutes les variantes du tourisme d'affaire, la «Riviera suisse» a sa place. Pour Rémy Crégut, «il y a d'abord cette unité de lieu que recherchent tous les organisateurs d'événements. Cela d'autant plus quand la sécurité y règne.»

Il y a ensuite «la qualité de l'infrastructure proposée» à Montreux qui n'a pas à rougir de comparaisons avec d'autres destinations qui sont similaires et qui visent la même clientèle. Il s'agit là d'autant d'atouts à mettre en valeur «en se concentrant sur un métier: la mise à disposition de surfaces, d'équipements et de services, en parfaite complémentarité avec les autres partenaires.» Charge aux autres

partenaires, notamment Montreux-Vevey Tourisme de gérer le reste.

**Travailler pour les hôtels et tous les partenaires régionaux**

Un autre crédo de Rémy Crégut pourrait être ainsi: «Chacun son métier, chacun ses ambitions.» Et pour les installations montreusiennes, ce n'est pas l'occasionnel, l'éphémère qui doit dicter le processus, mais bien l'événement qui fera venir à Montreux et sur la Riviera entre 500 et 1000 personnes (c'est, grosso modo, la capacité hôtelière) et qui fera travailler les hôtels, les restaurants, les traiteurs, les transporteurs et les autres partenaires de la région. «Car, termine Rémy Crégut, ce sont essentiellement eux qui doivent bénéficier de notre travail qui positionnera la région de Montreux et son Centre de congrès comme des acteurs incontournables sur la carte européenne des destinations accueillant plusieurs manifestations professionnelles d'envergure.»

Des propos qui, on l'imagine bien, réjouissent dans la région. Notamment Harry John. Directeur de Montreux-Vevey Tourisme depuis quatre ans, il a su se poser comme un interlocuteur incontournable et compétent dans une région où tout le monde ou presque veut se poser en spécialiste du tourisme et qui se réjouit de trouver un «professionnel» et une vision à la fois «claire et conséquente» dans la structure du Centre des congrès de Montreux.

Montreux-Vevey Tourisme

# Participation record au Lunch de printemps

■ **Manifestation de soutien, le traditionnel Lunch de printemps de Montreux-Vevey Tourisme a enregistré une affluence record.**

Mirosław Halaba

«Le Lunch de printemps de Montreux-Vevey Tourisme est l'événement phare de la région», lance le directeur de l'office, Harry John. La 22e édition de cette manifestation, qui s'est déroulée vendredi dernier au Montreux Palace – 100e anniversaire du palace oblige –, a bien montré cette importance, puisque les organisateurs ont pu enregistrer un record d'affluence. Venant principalement d'une région comprise entre Aigle et Lausanne, quelque 685 représentants des milieux économique, politique et culturel ont en effet pris part à ce déjeuner dont l'objectif est de soutenir financièrement l'office du tourisme. A raison de 180 francs par personne, ce

lunch devrait rapporter environ 50 000 francs qui seront destinés à la promotion et à l'animation. Ces fonds viendront s'ajouter aux autres sources de financement que sont les pouvoirs publics et les milieux privés, dont les hôteliers qui mettent quelque 400 000 francs dans l'escarcelle.

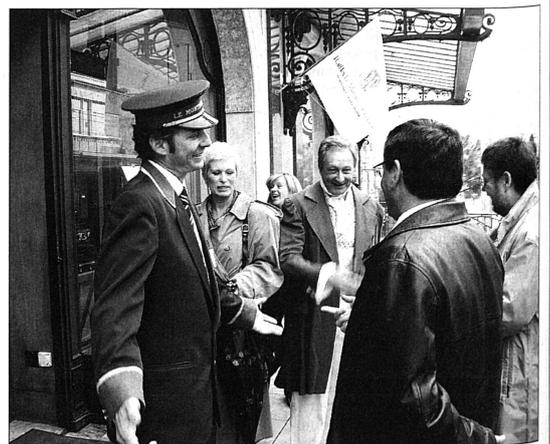
**Les partenaires potentiels existent encore**

Les raisons de cette fréquentation record? La reprise des affaires, sans doute, et l'optimisme qu'elle engendre. Par rapport à 2003, dernière année de comparaison, la région a vu, l'an passé, s'accroître le nombre de ses nuitées hôtelières de plus de 12%. Mais sans doute aussi l'importance toujours plus grande que les entrepreneurs et les politiciens de la région accordent au tourisme. «Le chiffre d'affaires induit par le tourisme dans la région s'est élevé à 1,06 milliard de francs en 2002», indique Harry John, citant l'étude Rütter sur le tourisme

vaudois. Cet intérêt pour la chose touristique renforce, bien évidemment, les liens avec l'office du tourisme. Pour Harry John, d'autres milieux économiques pourraient être encore intéressés à la cause touristique. Et de citer: les régies immobilières, les études de notaires, les banques et les assurances. Forums et rencontres pourraient être un moyen de les attirer, note le directeur de l'office du tourisme.

**2006, l'année des anniversaires**

A noter que Montreux-Vevey Tourisme axera cette année sa communication sur plusieurs grands anniversaires qui animeront la région. Ainsi, outre le Montreux Palace qui a 100 ans, la clinique la Prairie en a 75, le Septembre musical 60 ans, le Montreux Jazz Festival 40 ans, le théâtre de Montreux 30 ans. On relèvera aussi que Montreux-Vevey Tourisme fête son 5e anniversaire.



■ **Accueil.** Harry John (à g.) et François Margot, président de Montreux-Vevey Tourisme (3e depuis la g.), ont accueilli les invités du lunch. Photo: Mirosław Halaba

Réservation hôtelière

## Un moyen pour réserver une chambre par SMS

■ Un responsable hôtelier valaisan a lancé au début du mois de mars un moyen de réservation de chambres d'hôtels par SMS.

Miroslaw Halaba

Responsable marketing de l'Hôtel des Bains à Saillon, Olivier Mösching a rapidement séduit quelques journaux en leur présentant, au début du mois de mars, son moyen de réservation de chambres d'hôtels par SMS. Pour «Le Matin», ce système pourrait devenir un «formidable atout pour le tourisme» si «toute la Suisse s'y met». Selon ce système, le client qui souhaite réserver une chambre introduit sur son téléphone portable le nom de la ville où il veut séjourner, la date et le nombre de nuitées souhaitées. Il reçoit alors une confirmation, puis, dans un deuxième temps, une offre. Si celle-ci lui convient, il n'a plus qu'à envoyer son nom pour confirmer la réservation. «Le Matin» a essayé: la réservation a été effectuée en quatorze minutes. De trois au moment du lancement du système, les hôtels étaient déjà au nombre de huit - dont trois à Berne - la semaine dernière. Olivier Mösching espère gagner d'autres hôteliers à cette cause.

### Spécialistes quelque peu sceptiques

La nécessité d'un réseau relativement dense d'hôtels partenaires n'est pas le seul obstacle sur le chemin du succès d'un tel système. Spécialiste en informatique, Roland Schegg, de la Haute école valaisanne, note que le succès dépendra «du temps de retour» du système et que ce dernier nécessitera toujours une intervention manuelle d'un employé de l'hôtel susceptible d'accueillir le client. Il remarque aussi que les hôtels doivent donner un accès aux disponibilités de leurs chambres, ce qui n'est déjà pas toujours évident pour les systèmes de réservations traditionnels. «Tout réside dans la solution technique. Il ne doit pas y avoir de faille pour le client», souligne Roland Schegg. Autre spécialiste de l'informatique, Thomas Winkler, de Suisse Tourisme, ne prédit pas un grand avenir à ce canal de réservation, car son utilisation se révèle, à son goût, peu pratique pour le client. «C'est le besoin de l'utilisateur qui doit être au premier plan et non pas la technologie employée», indique-t-il. Pour lui, une réservation par Internet, par e-mail ou encore par téléphone est «plus rapide, plus simple et plus efficace». Il ajoute toutefois que l'usage du SMS peut être justifié comme canal de communication, pour une confirmation de réservation, par exemple.

OMT

## Meilleure fluidité de l'information

■ L'Organisation mondiale du tourisme (OMT) souhaite contribuer à la réduction de la fracture numérique qui apparaît entre les pays développés et les pays en voie de développement. C'est dans ce but qu'elle a convenu, lors du dernier salon ITB à Berlin, de collaborer avec l'association d'entreprises touristiques Open Travel TM Alliance (OTA) afin de faciliter l'adoption de spécifications en matière de technologies de l'information et de la communication. Ces spécifications, souligne l'OMT, sont de nature à assurer une meilleure transmission des données concernant les voyages, le tourisme et l'accueil.

MH

Technologie de communication

# L'offre touristique dans sa main

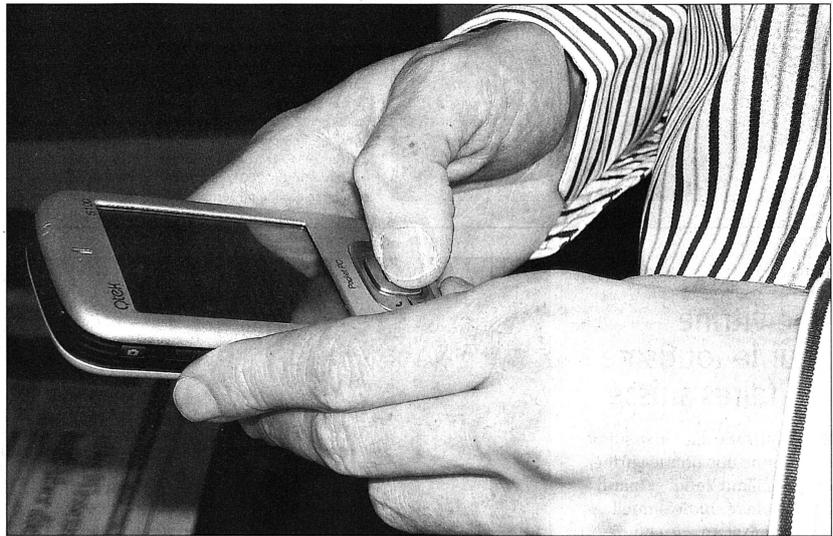
■ Proposer l'offre touristique sur leur ordinateur portable. Tel est le projet, intitulé «conciergerie mobile», qui est en train d'être concocté en Suisse romande à l'attention des clients d'hôtels. Une application pilote devrait être disponible cet été sur la Riviera vaudoise.

Miroslaw Halaba

Les touristes sont considérés comme les plus grands utilisateurs des nouveaux services de communication sans fil. Compte tenu de leurs déplacements, leurs besoins d'informations doivent être rapidement satisfaits et de manière indépendante. C'est sur la base de ce constat que le Centre de compétence en hôtellerie de la Haute école spécialisée de Suisse occidentale (HES-SO)\* a lancé le projet de «conciergerie mobile». L'idée est de proposer aux clients des hôtels des informations sur l'offre et les services touristiques dont ils peuvent avoir besoin lors de leur séjour sur un ordinateur de poche (pocket-PC). Le terme de «conciergerie mobile» vient de l'idée que le conciergerie de l'hôtel est, en général, une précieuse source d'informations pour les touristes.

### Un système intéressant pour l'hôtellerie

Sur le plan pratique, il s'agit de faire converger les technologies des téléphones mobiles, des agendas électroniques, des systèmes de communication sans fil (WiFi pour Wireless Fidelity) et le système de localisation géographique par satellite (GPS). Le système, qui a été présenté au cours du séminaire Enter 06 organisé au début de l'année à l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) par Roland Schegg (Haute école valaisanne) et par Hilary Murphy (EHL), est destiné à être utilisé dans un milieu urbain. Le système «devrait améliorer» l'hôtellerie, car il apporterait au



■ Ordinateur de poche. Le projet de «conciergerie mobile» fera l'objet d'une première application pilote qui devrait être disponible dès cet été sur la Riviera vaudoise.

Photo: Miroslaw Halaba

client un service supplémentaire, estiment les responsables du projet. En effet, ce sont les établissements hôteliers qui pourraient mettre à disposition un agenda électronique ou la carte mémoire contenant les informations. «L'hôtel pourrait y mettre une touche personnelle en y ajoutant ses propres informations personnalisées», souligne Roland Schegg.

### Des informations «très spécifiques»

L'expérience a montré que les besoins d'informations d'un client arrivent à destination sont «très spécifiques». Ces informations sont le plus souvent liées au système de transport (arrêts, lignes, ho-

naires), à l'orientation du client (carte interactive, système de guidage (GPS) permettant notamment de trouver et de retrouver son hôtel) et aux recommandations, en particulier, dans le domaine des loisirs (restaurants, shopping, culture). Le système mettrait donc à disposition des informations «pertinentes» disponibles sur Internet, et ceci, par rapport à sa situation géographique ainsi que des informations de l'hôtel et de l'office du tourisme. Les auteurs du projet soulignent qu'une fois le logiciel développé, les «coûts sont modestes», car toutes les informations sont déjà disponibles et mises à jour sur Internet. Concrètement, le projet entend développer une application pilote de ce système d'information

pour la région Vevey-Montreux en collaboration avec Montreux-Vevey Tourisme, la Municipalité de Vevey et Swiss Multimedia Association (Swissmedia). Les premiers clients visés seront, dans un premier temps, ceux des hôtels quatre et cinq étoiles. Les concepteurs du projet travaillent actuellement sur cette application pilote. «Une première version devrait être disponible cet été», indique Roland Schegg. L'information sur le système est prévue pour la fin de l'année.

\* Les partenaires du projet sont: l'Ecole hôtelière de Lausanne, la Haute école valaisanne, Swissmedia, l'Ecole d'ingénieurs du canton de Vaud, la Haute école d'arts appliqués de Genève et Léman sans frontière.

Système de réservation

# Le système Tomas a le vent en poupe

■ Lancé début de l'année 2004 pour remplacer Desklina, jugé peu accessible, le système de réservation Tomas ne cesse de gagner des partisans et des utilisateurs. Après son succès en Suisse romande, il fait peu à peu des adeptes en Allemagne et en Autriche.

Jean-Jacques Ethenzon

«Un rappel nécessaire.» C'est ainsi que Fabien Claivaz, directeur de l'Office du tourisme de Martigny, qualifiait la rencontre à laquelle il avait convié les hôteliers de la région. Objet de cette rencontre: le système de réservation Tomas (pour Tourist Online Management System), qui semblerait ne pas convaincre tout le monde si on tient compte de la seule statistique, statistique qui dit que seuls 13 des 82 établissements hôteliers de la région sont reliés au système.

### Un système en constant développement

«Il y aura toujours des réfractaires et on peut même comprendre que des établissements de très petite taille rechignent à s'équiper», admet Robert Michel de Tourist Data Shop, à Villars, concepteur du système. Mais il tient

quant même à souligner qu'en aucun cas le système n'est en cause. Lancé début 2004 pour pallier les gros inconvénients (prix, lourdeur d'utilisation, etc.) du système Desklina, Tomas n'a, depuis, cessé de se développer.

Et, après avoir séduit les partenaires touristiques romands, il s'est déjà bien implanté en Suisse alémanique et dans les Grisons, voire plus loin puisque les offices de tourisme de Hambourg et de Dresde l'ont également adopté. D'autres utilisateurs potentiels se profilent à l'horizon, puisque le patron de Tourist Data Shop admet qu'il mène des discussions très avancées en Bavière et en Autriche.

### Un argument: la facilité d'utilisation

Incontestable raison de ce succès, la facilité d'utilisation et la fonctionnalité de Tomas. Notamment depuis qu'il a intégré des fonctions qui permettent de gérer les congrès et l'événementiel. Ce qu'on salue au sein de Montreux-Vevey Tourisme, par exemple, Harry John, le directeur précisant que «les derniers développements et les évolutions ont fait du système un outil non seulement performant, mais aussi indispensable». Et cela ne devrait d'ailleurs pas s'arrêter là. En effet, Robert Michel travaille d'ores et déjà à quelques nouvelles améliorations,

pour intégrer le golf ou d'autres activités.

### Conçu pour être un système modulaire

Au risque de trop grandir et de faire de son système simple et convivial une véritable «usine à gaz», comme le sont souvent les logiciels bureautiques? «Sans aucun risque, rétorque-t-il,

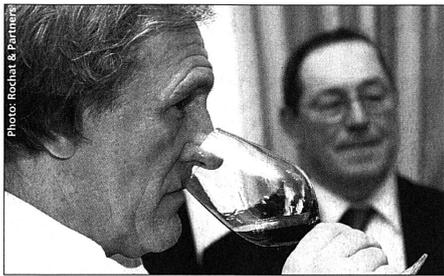
puisque Tomas a été conçu dès le départ comme un système modulaire.» Ce qui signifie que seul celui qui le souhaite ou qui en a besoin augmentera le système de base d'un module «congrès» ou «sports». Mais la base sera toujours la même, toujours aussi aisée d'accès et facile d'utilisation, qui conviendrait même les plus rébarbatifs aux techniques modernes.



■ Congrès. Le concepteur a intégré au système des Tomas des fonctions permettant notamment de gérer les congrès.

Photo: Miroslaw Halaba

## Gérard Depardieu déguste ses vins à Genève



Photos: Rochat &amp; Partner

■ **Genève.** L'acteur et comédien français Gérard Depardieu était de passage, la semaine dernière, à Genève pour déguster ses vins. En effet, depuis quatre ans, il partage avec le propriétaire de grands crus Gérard Magrez, sept vignobles situés dans le Bordelais, dans le Languedoc et à l'étranger (Maroc, Espagne, Portugal). Et en Suisse? «On en cherche en Valais», a-t-il répondu à la «Tribune de Genève». Les deux hommes ont créé, à fin 2001, la société commune «La Clé du Terroir». MH

## Un coup de jeune à Crans-Montana Tourisme

■ **Crans-Montana.** Lors de sa récente assemblée générale, Crans-Montana Tourisme s'est donné un tout nouveau visage. Hubert Bonvin, directeur du centre scolaire de Crans-Montana et retraité dans un an, a ainsi pris la succession de Charles-André Bagnoud à la présidence. Hubert Bonvin est le seul représentant de l'ancien comité. C'est tout juste, dans un premier temps, s'il a été élu comme membre du comité, largement devancé par les jeunes prestataires touristiques qui s'étaient

présentés. L'assemblée a d'abord décidé de faire passer le nombre de membres du comité de 19 à 11 «afin de gagner en efficacité». Trois de ces sièges étant réservés aux représentants des communes, il restait huit sièges à repourvoir avec une douzaine de candidats. Claudio Casanova, candidat à la présidence et vice-président du comité sortant, n'a pas été élu. Les jeunes, qui ont tout de même entre 30 et 45 ans, ont été plébiscités. Romuald Bonvin, champion de vitesse à ski et ski-bob, a par

exemple été élu à la vice-présidence. Dans ce nouveau comité, caractérisé par un véritable coup de jeune, les hôteliers sont représentés par Géraldine Bestenheider Patterson. Avec un nouveau directeur, Alain Barbey (cf. htr du 23 mars), et un nouveau comité à Crans-Montana Tourisme, mais aussi avec prochainement un nouveau conseil d'administration aux remontées mécaniques, la station du Haut-Plateau offrira sous peu un tout nouveau visage touristique. DEM

Davos

## Une vitrine pour le tourisme d'affaires suisse

■ Le tourisme d'affaires suisse s'est donné une bonne vitrine en accueillant, lundi et mardi à Davos, la réunion annuelle des organisateurs de congrès.

Miroslaw Halaba

C'est de «haute lutte», a indiqué Suisse Tourisme, que notre pays a obtenu «le privilège» d'organiser la réunion annuelle des membres européens de l'association internationale des organisateurs de congrès.



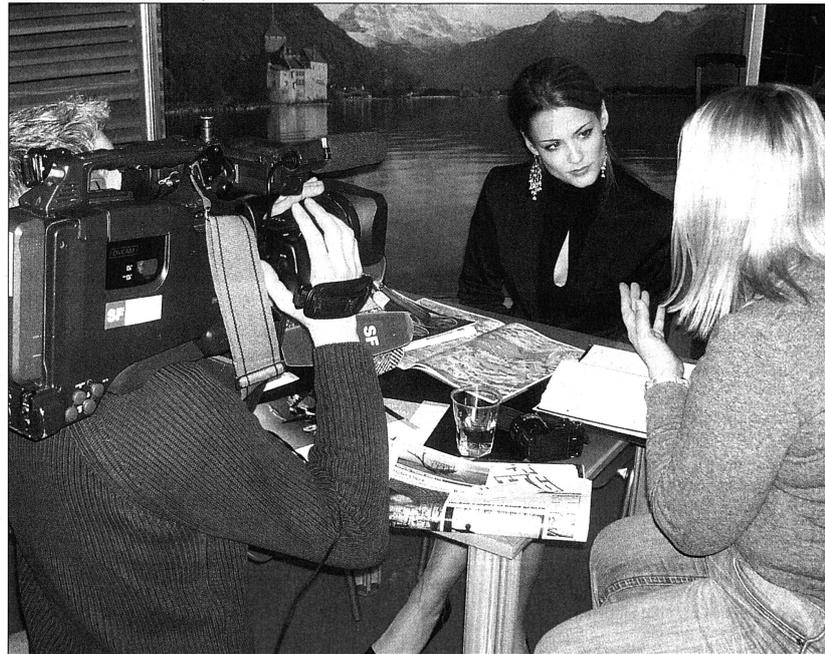
■ Cette rencontre a été un événement important pour le tourisme d'affaires suisse. Photo: Swiss-Image

Placée sous le nom de «MPI 2006 Professional Education Conference-Europe», cette manifestation a réuni lundi et mardi à Davos quelque cinq cent cinquante participants. Pour l'agencer à son programme, la station grisonne s'est imposée «face à une forte concurrence internationale», représentée notamment par Londres et Prague.

### Considéré comme un «événement clé»

Dans sa lettre d'information, parue en juin de l'an passé, Suisse Tourisme avait déjà présenté cette rencontre en la qualifiant d'«événement clé» pour la Suisse. En effet, la présence de ces «décideurs» a été une excellente opportunité de présenter les atouts hélicoptériques en tant que destination d'affaires. Le tourisme d'affaires génère 5,5% des 32 millions de nuitées hôtelières enregistrées en 2003 et un chiffre d'affaires de 560 millions de francs par an. Les hôtes étrangers de ce secteur d'activité restent en moyenne trois nuits en Suisse et dépensent 350 francs par nuitée.

La manifestation de Davos a été animée par l'organisation de divers séminaires et agrémentée de rencontres conviviales.



■ Miss Suisse au MTT de Moscou. Lauriane Gilliéron, Miss Suisse et ambassadrice de charme de l'OTV, répond aux questions d'une journaliste touristique russe. Photos: OTV

MITT de Moscou

## La Suisse a bien fait parler d'elle

■ Dixième anniversaire de la présence de Suisse Tourisme à Moscou, visite de Miss Suisse: il y a longtemps que le tourisme suisse n'avait fait autant parler de lui à l'occasion du MTT, le plus important salon touristique de Russie qui s'est déroulé à Moscou du 22 au 25 mars.

Laurent Missbauer

«L'édition 2006 du MTT restera assurément dans les annales», relève Federico Sommaruga, le directeur des marchés d'avenir de Suisse Tourisme. «Notre pays n'y avait en effet jamais suscité autant d'intérêt.» La célébration du 10<sup>e</sup> anniversaire de l'ouverture du bureau de Suisse Tourisme à Moscou, lors d'une réception qui a réuni 200 personnes dont Jürg Schmid, le directeur de Suisse Tourisme, et Lauriane Gilliéron, Miss Suisse et ambassadrice de charme de l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV), n'a bien entendu pas été étranger à cet intérêt.

«Cette réception a réuni 40 journalistes et 150 agents de voyages russes qui génèrent 80% des affaires pour la Suisse», a précisé Véronique Kanel, l'attachée de presse de Suisse Tourisme. Le fait que les Russes s'intéressent de plus en plus à notre pays est d'ailleurs confirmé par l'augmentation des nuitées. «Celles-ci ont progressé de 15% en

2005 et au mois de janvier, cette année, elles ont même augmenté de 25%», note Federico Sommaruga. Présent au MTT, Jürg Schmid a pu constater de visu l'intérêt croissant des Russes pour la Suisse qui y est positionnée comme

une marque de très haute qualité. Jürg Schmid estime que la Suisse comptera, d'ici huit à dix ans, 500 000 nuitées hôtelières russes (300 000 en 2004). Egalement présent au MTT, Charles-André Ramseier, le directeur de l'OTV, confirme ces propos: «Pour le canton de Vaud, la Russie est déjà synonyme aujourd'hui de 40 000 nuitées hôtelières à très haute valeur ajoutée et ce chiffre ne comporte pas les nuitées effectuées dans les cliniques et dans les écoles privées du canton qui accueillent chaque année toujours plus de Russes.»

### Le coup de pouce médiatique de Miss Suisse

Lauriane Gilliéron, interviewée par de nombreux journalistes russes grâce aux contacts préalablement établis sur place par les représentants de Suisse Tourisme à Moscou, n'a d'ailleurs pas manqué de souligner les atouts du canton de Vaud au niveau des écoles hôtelières, des cliniques et des centres de bien-être des hôtels vaudois.

«Elle a notamment passé au téléjournal russe et a été interviewée aussi bien par des journaux féminins, comme l'édition russe d'«Elle», que par les représentants des magazines touristiques TTG-Russia, Tourinfo et Tour-business», a relevé Gisèle Ferrot, la responsable de presse de l'OTV. «Et l'intérêt suscité par Lauriane Gilliéron a vraiment rejailli sur toute la Suisse», s'est réjoui Federico Sommaruga.



■ Charles-André Ramseier, directeur de l'OTV, et Lauriane Gilliéron sur le stand de Suisse Tourisme au MTT.

### D'UNE LANGUE À L'AUTRE

■ **Destinations touristiques: l'avis du président d'hôtellerie suisse.** «Les moyens destinés au marketing ne devraient être versés qu'à tout au plus vingt-cinq destinations touristiques.» Cette phrase, récemment prononcée par Guglielmo Brentel a suscité quelques vagues. Le président d'hôtellerie suisse entend les dissiper en relevant que le regroupement de plusieurs destinations sous une marque forte s'avère très bénéfique. Il cite l'exemple de Zurich Tourisme qui représente Winterthur, Rapperswil, Baden et Zoug auprès de Suisse Tourisme. Et pourquoi le président d'hôtellerie suisse s'occuperait-il désormais de la politique des destinations touristiques? «Parce que je ne veux pas que les taxes versées par les hôtels alimentent des structures touristiques dépeçées et inefficaces», a-t-il répondu. LM

Page 3

■ **Nouvelle loi sur les remontées mécaniques.** Remontées mécaniques suisses (RMS), l'association faitière de la branche, a qualifié la récente approbation par le Conseil national de la loi sur les transports à câbles comme une étape importante pour l'amélioration des conditions-cadres de l'économie des remontées mécaniques. Les aspects positifs de la nouvelle loi concernent avant tout la simplification des procédures d'autorisation et l'harmonisation des exigences techniques au droit européen. LM

Page 4

### IMPRESSUM

#### hotel-tourismus revue

Fondé en 1992

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

Editeur: hotelleriesuisse  
Monbijoustrasse 130, case postale, 3001 Berne.  
Responsable des médias: Christian Santschi.

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

Edition: Cheffe d'édition: Iris Strebel.  
Annonces de l'emploi: Marc Moser.  
Publicité: Olivier Egloff (Chef de vente), Michael Müller

Impression: Büchler Grafino AG, Druckzentrum Berne

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

Prix de vente: (TVA inclus)  
Vente au numéro Fr. 4.30,  
Abonnement 1 an Fr. 145.-,  
ISSN: 1424-0440

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

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

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

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

Internet: www.htr.ch

# stellen revue

## marché de l'emploi



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

hotel+tourismus revue

**www.gastrosuisse-jobservice.ch**

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

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

**Jobs online**

**www.luzern-hotels.ch**

LUZERN  
HOTELS

**New Challenge**  
Personalberatung & Vermittlung

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

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

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

Beratung Selektion Vermittlung

**Gastro ob**

Zürich 044 280 03 40 Luzern 041 418 23 33  
info@gastrojob.ch

**INHALT / SOMMAIRE**

Kaderstellen	2-4
Deutsche Schweiz	2-12
Swizzera italiana	12
International	12
Stellengesuche	12
Suisse romande	12
Marché international	12
Demandes d'emploi	12

### Eröffnung des neuen Solothurner Business- & Convention Hotels im Herbst!

Sie beeindrucken Ihre Geschäftspartner durch Professionalität und Esprit immer wieder aufs Neue. Intern geniessen Sie den Ruf «durch Verhandlungsgeschick und Flair für Akquisition» die gesteckten Ziele sogar noch zu übertreffen. Sollte diese Charakterisierung auf Sie zutreffen, hätten wir ein tolles Angebot für Sie: In Solothurn entsteht ein neues, modernes Business- & Seminarhotel in harmonischer Verbindung zu historischen Gebäuden, wie dem barocken Palais Bensenal und dem bewirteten «Landhaus» an der Aare. Um für die Eröffnung optimal gewappnet zu sein starten Sie Ihre Verkaufsaktivitäten idealerweise bereits vor der Eröffnung als unser zukünftiger

### Sales & Account Manager m/f

Ziel der Stelle: Gewinnung und Beratung potentieller Kunden in den Segmenten Meeting, Incentive, Convention & Events (MICE) sowie im Umfeld des Firmenkundengeschäfts. Ihr Einsatzgebiet: Ganze Schweiz und angrenzende Regionen mit entsprechender Reisezeitigkeit. Sie sind eine engagierte Verkaufspersönlichkeit, ca. 26-34 Jahre alt mit Erfahrung in Neukundenakquisition; vorzugsweise aus den Bereichen Konzernhotellerie, Tourismus, Veranstaltungsgeschäft oder einer der Hotellerie nahestehenden Branche. D + E sowie Sales-/Aussendienst-Erfahrung sind ein Muss; in F können Sie sich gut verständigen. - Wie bereits eingangs erwähnt, wir erwarten Sie gerne schon vor der Eröffnung in unserem Team! Am effizientesten für den Erstkontakt: CV vorab via E-Mail einsenden.

Ralf-Ansgar Schäfer

**SCHAEFER & PARTNER**  
Human Resources Consultants

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

170526

### Faszinierender Resort der Spitzenklasse

«Hervorragend im wahrsten Sinne des Wortes und einmalig in der Schweiz.» Mit dieser absolut zutreffenden Charakterisierung und perfekter Infrastruktur - über 200 hochwertige Zimmer (Suiten, Superior- und Komfort-Zimmer), HealthClub & Spa in einem der schönsten Deluxe-Hotel- und Ferienanlagen Europas sowie einem exklusiven Tagungs-Center - hat sich unser Auftraggeber einen echten Wettbewerbsvorteil erschaffen. Attraktiver Standort in der Deutschschweiz, nur einen Katzensprung von den Metropolen entfernt. Ideale Ausgangslage für Sales-Profis: Sie erkennen Trends und Chancen, haben ein klares System in welchen Stufen potentielle Neukunden angesprochen werden und vermarktet erfolgreich eine unverwechselbare Dienstleistung.

### Sales Manager Deluxe-Hotellerie & Resort Assistant Director of Sales

Ziel der Stelle: Gewinnung zukünftiger und Beratung bestehender Kunden in den Segmenten Meeting, Incentive Convention & Events (MICE), Leisure, Health sowie im Umfeld des Firmenkundengeschäfts. Ihr Einsatzgebiet: Ganze Schweiz und angrenzende Regionen mit entsprechender Reisezeitigkeit. Sie sind eine engagierte Verkaufspersönlichkeit, ca. 26-34 Jahre alt mit Erfahrung in Neukundenakquisition; vorzugsweise aus den Bereichen Deluxe-Hotellerie, Tourismus oder Veranstaltungsgeschäft. D + E sowie aktuelle (Hotel-) Sales-/Aussendienst-Erfahrung sind ein Muss-Kriterium. - Als rhetorisch gewandte Verkaufspersönlichkeit, Dame oder Herr, mit Flair für Exklusivität und Lifestyle haben Sie auf dieses «faszinierende» Angebot eigentlich nur gewartet! Wann hören wir von Ihnen? Am effizientesten für den Erstkontakt: Lebenslauf mit Foto via E-Mail einsenden oder anrufen.

**SCHAEFER & PARTNER**  
Human Resources Consultants

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

170374

### Ihre neue Stelle.

Schönheit und Vereinfachung sind Kernpunkte der Dienstleistung dieser innovativen schweizerischen Textil-Firma. Die hochwertige Tisch-, Bett- und Frottierwäsche wird in der Schweiz und Deutschland nach Kundenwunsch individuell gefertigt und entspricht in jeder Hinsicht den hohen Qualitätsansprüchen der Hotellerie und Gastronomie. Die Wäsche kann vom Kunden gekauft aber auch inklusive Wäscheservice geleast werden.

Für den Vertrieb in den Regionen Basel/Aargau und Innerschweiz suchen wir eine verkaufsfreudige und kommunikative

### Verkaufsberater/in

Sie verfügen über ein Faible für schöne Textilien und haben ein sicheres Stilempfinden. Das Beraten Ihrer Kunden in Gestaltungsfragen macht Ihnen Freude und Verkauf sowie Akquisition liegen Ihnen im Blut. Eventuell kennen Sie die Anforderungen an Hotelwäsche aufgrund Ihrer Erfahrung als Gouvernante, oder aber Sie haben ein gutes Beziehungsnetz im Hotel- und Gastronomie-Bereich. Mit dem Direktor eines Palace-Hotels kommunizieren Sie genau so mühelos wie mit dem «Rössli-Wirt». Sie sind zwischen 30 und 50 Jahre alt, denken und handeln unternehmerisch, pflegen einen selbstständigen Arbeitsstil und können hervorragend organisieren und planen.

Die Firma bietet fundierte Einarbeitung und Support. Ihre Vorgesetzten unterstützen Sie bei Fragen und lassen Ihnen sehr viel Freiraum. Diese Herausforderung kann Ihnen grosse Befriedigung geben - gefordert werden im Gegenzug Freude, Einsatz und Leidenschaft.

Bitte senden Sie Ihre komplette Bewerbung an Frau Eva Meroni-Bachmann.

**PHS AG**  
Personal für Heime und Spitäler  
Vorderberg 11  
8044 Zürich  
Telefon 044 259 80 66  
eva.meroni@phsag.ch



170525

### BAKER & MCKENZIE

#### RECHTSANWÄLTE / AVOCATS

Wir sind eine international tätige Anwaltskanzlei und beraten und vertreten schweizerische und ausländische Unternehmen in lokalen Angelegenheiten und internationalen Transaktionen. Wir gehören zu Baker & McKenzie International, zusammen mit weltweit mehr als 3200 Kolleginnen und Kollegen in 68 Büros in 38 Ländern.

Für unser Büro in Zürich suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

#### Anwaltsassistentin E, D (60%-100%)

Als Anwaltsassistentin führen Sie zusammen mit einer Kollegin das Sekretariat von zwei Partnern.

- Telefonische und persönliche Betreuung von Klienten
- Organisation von Meetings, Referaten und Seminaren
- Erstellen und Verfassen von Korrespondenz und wie Verträgen
- Fertigen anspruchsvoller Präsentationen
- Betreuen von wissenschaftlichen Publikationen

Sie beherrschen die englische und deutsche Rechtschreibung. Sie verfügen über eine kaufmännische oder gleichwertige Ausbildung und haben vorzugsweise bereits praktische Erfahrung in einem (Anwalts-) Sekretariat oder einem anderen Dienstleistungsbetrieb gesammelt. Ihre Kenntnisse der modernen Software (v.a. Outlook, Word, Excel und PowerPoint) befinden sich auf einem hohen Niveau und Sie verwenden das 10-Finger-System.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (bitte nur Direktbewerbungen) senden Sie an:

Baker & McKenzie Zurich  
Frau Simone Blättler  
Leiterin Human Resources  
Zollikerstrasse 225  
CH - 8034 Zürich

Telefon: 044/ 384 13 12  
Telefax: 044/ 384 12 84  
E-Mail: Simone.Blaettler@bakernet.com

170580



Making people successful in a changing world

0848 654 321

**Adecco**  
HOTEL & EVENT



**ZfV-Unternehmungen**  
Die Gastronomiegruppe

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

Für die Restauration im Verkehrshaus Luzern, Lidöstr. 5, 6006 Luzern suchen wir per sofort einen

**Küchenchef (m/w)**

**Ihr Profil**

Sie sind ein Fachmann/eine Fachfrau mit entsprechender Ausbildung, Berufserfahrung sowie Qualitätsbewusstsein und Flair für ein neuzeitliches, abwechslungsreiches Küchenangebot. Teamfähigkeit und Freude am Beruf setzen wir voraus. Dank Ihrer Persönlichkeit und Kompetenz fällt es Ihnen leicht, die hohen in Sie gesetzten Erwartungen zu erfüllen. Sie sind für das Wohl und die Betreuung unserer Gäste, die Organisation und Überwachung von Arbeitsabläufen, das Bestell- und Inventarwesen und administrative Arbeiten zuständig. Sie verfügen über ein gutes Durchsetzungsvermögen und führen teamorientiert. Sie suchen eine Arbeitsstelle, die Sie herausfordert und Ihnen Spass macht. Ein überdurchschnittliches Engagement sowie Identifikation mit dem Betrieb und der Unternehmung sind die Voraussetzungen, um diese anspruchsvolle Herausforderung mit Erfolg erfüllen zu können.

**Unser Angebot**

Wir bieten Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

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

**Weitere Stellenangebote finden Sie unter unserer Homepage**

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

170516



Wir suchen per 1. Mai 2006 oder nach Vereinbarung einen

**Sales Manager (m/w)**

der als Repräsentant unseres Hotels unsere Stammkundschaft pflegt und Neukunden akquiriert.

Wir wenden uns an eine kommunikative Persönlichkeit mit Eigeninitiative und Sicherheit im Umgang mit Kunden. Zu Ihren Stärken gehören Beharrlichkeit, verkaufsorientierte Umgangsformen sowie Kenntnisse des Schweizer Markts. Gute Englischkenntnisse (Französisch wäre ein Plus!) und EDV-Kenntnisse (MS Office, evtl. Protel) runden Ihr Profil ab.

Zu Ihrem künftigen Aufgabengebiet gehört:

- Betreuung der Stammkunden (Sales Calls, Besuche)
- Akquisition von Neukunden
- Bearbeitung neuer Märkte
- Mitarbeit beim Erarbeiten und Erstellen des Marketingplans und des Aktivitätsplans
- Auswertungen, Statistiken und Präsentationen
- Aussendienst (ca. 2 Tage pro Woche)
- Einsatz als Manager on Duty

Wir bieten Ihnen alle Chancen und Möglichkeiten eines weltweit operierenden Hotelkonzerns, für den der Mensch als Mitarbeiter und Gast zu jeder Zeit im Mittelpunkt steht.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Foto.

**Mövenpick Hotel Zürich-Regensdorf**

Hr. G. Oberson, HR Manager  
Im Zentrum, 8105 Regensdorf  
Tel. 044 871 58 70  
Fax. 044 871 58 85

170522



**Adelboden**  
Frutigen

Die Engstligenalp ob Adelboden stellt für den Gast ein nachhaltiges, echtes Berg-, Sport- und Naturerlebnis dar. Immer und immer wieder. Zu allen Jahreszeiten.

Die touristischen Angebote der Engstligenalp sind unter dem Dach der Bergbahnen Engstligenalp AG vereint (Skilifte und Luftseilbahn sowie Berghotel Engstligenalp AG). Mit der Fusion der Skilifte und der Luftseilbahn zu einer Bergbahnen AG im Jahr 2004 wurde die interne Organisation verschlankt. Der Verwaltungsrat der Gesellschaft hat sich nun entschieden, die operative Führung des Gesamtunternehmens (Bergbahnen AG und Berghotel AG) in die Hände einer vollamtlichen Geschäftsführung zu legen. Vor diesem Hintergrund suchen wir Sie als

**Geschäftsführer/in**

für die **Bergbahnen Engstligenalp AG** (inkl. Berghotel Engstligenalp AG). In dieser Funktion übernehmen Sie ab September 2006 oder nach Vereinbarung die

**Gesamtverantwortung für  
Bahn AG und Hotel AG**

Gestützt auf eine Zielvereinbarung mit dem Verwaltungsrat nehmen Sie die betriebswirtschaftliche Gesamtverantwortung für die Bergbahnen Engstligenalp AG wahr. Gemeinsam mit internen und externen Partnern setzen Sie die strategischen Grundlagen des Unternehmens ziel- und ergebnisorientiert um. Zusammen mit dem Mitarbeitersteam vor Ort sind Sie für die Sicherstellung des operativen Betriebsablaufs verantwortlich. Sie vertreten das Unternehmen in der Region, gegenüber den Partnern sowie in den Märkten.

Die Bergbahnen Engstligenalp AG sucht eine engagierte, resultatorientierte Führungspersönlichkeit mit sportlichem Flair, Generalisten-Qualitäten und einem Leistungsausweis in den Bereichen Führung und Marketing. Sie verfügen über Interesse, Know-how und/oder Resultate in beiden Geschäftsfeldern (Bahn, Hotellerie/Gastronomie) unserer Unternehmen. Sie sind belastbar und zeichnen sich durch Ihre Kommunikations- und Teamfähigkeit aus. Sie sind in der Lage, selber Projekte zu führen und umzusetzen und verfügen über eine hohe Sozialkompetenz. In Frage kommt auch eine jüngere Führungskraft mit entsprechendem Profil (Persönlichkeit, Leistungsausweis und Potenzial).

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung bis **20. April 2006** zu Händen von Heinz Burn, Präsident des Verwaltungsrates, Erlenweg 4, 3715 Adelboden.

Für Rückfragen und weitere Informationen steht Ihnen Heinz Burn gerne zur Verfügung (Tel.: 033 673 81 81; E-Mail: [direktion.engstligenalp@bluewin.ch](mailto:direktion.engstligenalp@bluewin.ch))

170577

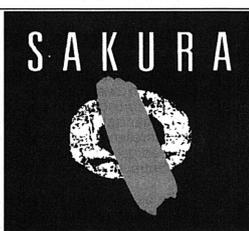
**Sommersaison/Jahresstellen**

Im Auftrag unserer Kunden suchen wir dringend für ganze Schweiz

**Serviceangestellte m/w  
Commis de cuisine  
Chef de partie/Sous chef  
Barmaid**

Auf Ihren Anruf freuen wir uns.  
Tel. 033 334 99 98 / Fax 033 334 99 97  
E-Mail: [frama-job@bluewin.ch](mailto:frama-job@bluewin.ch)

170539



Für unser erfolgreiches Japanrestaurant SAKURA suchen wir einen Restaurantleiter (w/m), der es versteht, unsere anspruchsvolle Kundschaft als zuvorkommender

**Gastgeber**

zu verwöhnen. In Ihrer frontorientierten Funktion leiten Sie mit Ihrem Assistenten eine Servicecrew von 5 Mitarbeitern und arbeiten eng mit dem japanischen Küchenteam zusammen.

Es macht Ihnen viel Freude eine „fremde“ Kultur zu entdecken, Sie haben ein selbstbewusstes Auftreten und sprechen Deutsch, Englisch und Japanisch (von Vorteil). Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

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

**JAPANISCHES RESTAURANT  
AM BAHNHOF BASEL**

170518

Wir sind eine konfessionell gebundene Organisation und suchen für unser mittleres einfaches Grossstadthotel (Garni) eine

**Leiterin**

nach Übereinkunft. Sie sollten wenn möglich über Führungspraxis im Hotelfach verfügen, Fremdsprachen beherrschen, EDV-Kenntnisse haben und eine selbständige, flexible und belastbare Persönlichkeit sein. Idealerweise 35-50 Jahre.

Wir bieten zeitgemässe Anstellungsbedingungen mit leistungsgerechtem Lohn und fortschrittlichen Sozialleistungen.

Nehmen Sie die Herausforderung an und bewerben Sie sich unter Chiffre 170288 an **hotel + tourismus revue**, Pf. 3001 Bern

170288



Wir sind ein erfolgreiches Gastronomie-Unternehmen mit 10 Restaurants im Raum Zentralschweiz/Zürich. Für die Zentralverwaltung in Rothenburg LU suchen wir als rechte Hand des Firmenchefs eine/n selbständige/n

**Assistent/in der Geschäftsleitung**

Zu Ihren vielseitigen Aufgaben gehören:

- ▶ Sekretariat des Geschäftsleiters
- ▶ Betreuung von Projekten
- ▶ Führen und Verantworten der Stabstelle Organisation
- ▶ Ausarbeiten von Konzepten und Analysen
- ▶ alles, womit der Chef sich gerade beschäftigt

Sie sind selbständig, arbeiten strukturiert und umsichtig. Als Schaltstelle zwischen den Betrieben und der Geschäftsleitung zeichnet Sie Ihre Belastbarkeit, Flexibilität und Zuverlässigkeit aus.

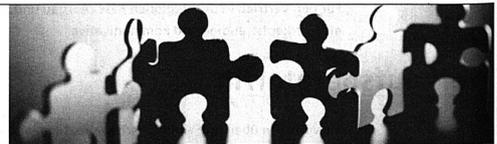
Sie sind Team-Player, besitzen Verhandlungsgeschick und eine gute Portion Selbstbewusstsein. Dabei kommt Ihnen Ihre solide gastgewerbliche Ausbildung und Ihre breite Allgemeinbildung zugute. Sie sind organisationsstark, agieren umsichtig, schreiben stilsicher und verlieren auch bei parallel laufenden Aufträgen nie den Überblick.

Sie setzen Prioritäten und verfügen über ausgezeichnete EDV Kenntnisse, welche Sie in der Betreuung und Schulung unserer Kadermitarbeiter unter Beweis stellen.

Wenn Sie zwischen 25 und 35 Jahre alt sind und sich einer anspruchsvollen Herausforderung stellen möchten, erwarten wir gespannt Ihre Bewerbung.

Regine Bartsch, Personalchefin, Remimag Gastronomie AG  
Buzibachring 3, 6023 Rothenburg, 041 289 02 11  
[regine.bartsch@remimag.ch](mailto:regine.bartsch@remimag.ch), [www.remimag.ch](http://www.remimag.ch)

170559



**Leiterin / Leiter Hotellerie 90-100%**

In unserer renommierten Privatklinik mit Belegarztsystem am Zürichberg ist diese Stelle per 15. Juni 2006 oder nach Vereinbarung neu zu besetzen.

Die Privatklinik Bethanien mit über 100 Betten ist das medizinische Zentrum am Zürichberg. Wir setzen alles daran, dass unsere Gäste mit einer gepflegten Wohlfühlgastronomie vollumfänglich zufrieden sind und bieten Service auf höchstem Niveau!

Als dienstleistungsorientierte Persönlichkeit sind Sie, zusammen mit den zuständigen AbteilungsleiterInnen, für die gesamte Hotellerie (Room-Service, Küche, Restaurants, Hauswirtschaft und Réception) verantwortlich und leisten in dieser Kaderposition einen hohen Beitrag zur Kundenzufriedenheit.

Wenn Sie Freude haben, Ihre betriebswirtschaftlichen und organisatorischen Fähigkeiten in der täglichen Arbeit sowie in Projekten mitzubringen und Sie eine engagierte und kreative Führungspersönlichkeit sind, dann bieten wir Ihnen eine nicht alltägliche Herausforderung.

Sie verfügen über den Abschluss einer Hotelfachschule oder Eidg. Dipl. Betriebsleiterin und können in diesem Bereich mehrjährige Berufs- sowie Führungserfahrung nachweisen. Neben einer hohen Sozialkompetenz zeichnen Sie sich durch unternehmerisches Denken und Handeln aus.

Hat diese vielseitige, verantwortungsvolle Aufgabe Ihr Interesse geweckt, dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Photo an Marie-Therese Diethelm, Leiterin Personaldienst. Der derzeitige Stelleninhaber, Patrick A. Reiter, gibt Ihnen gerne telefonische Auskunft (043 268 73 00).

Wir freuen uns auf Sie!



Toblerstr. 51 · CH-8044 Zürich · Tel. +41 (0)43 268 70 70 · [www.klinikbethanien.ch](http://www.klinikbethanien.ch)

170571



**ANDERMATT GOTTHARD  
TOURISMUS  
6490 ANDERMATT**

Tel. 041 887 14 54  
Fax 041 887 01 85  
www.andermtt.ch  
info@andermtt.ch

Für die Führung des Tourismusbüros und der Geschäftsstelle von Andermatt Gotthard Tourismus suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine engagierte und motivierte Persönlichkeit als

### Tourismusdirektor/in

Ihre Verantwortungsbereiche sind:

- > Führung des Informations-/Tourismusbüros
- > Sie stellen ein professionelles Relationship-Management sicher und vertreten unser Unternehmen in gemeinsamen Meetings und Gremien.
- > Sie evaluieren die Bedürfnisse unserer Partner und seiner Mitglieder und gestalten und realisieren Konzepte, die für beide Seiten gewinnbringend sind.
- > Sie sind verantwortlich für die Ausarbeitung, Verhandlung und Umsetzung der Marketingpläne innerhalb Ihres Aufgabenbereiches.
- > Sie identifizieren und realisieren neue Opportunitäten der bereits bestehenden Partnerschaften und arbeiten mit regionalinternen und -übergreifenden Projekten.

Sie bringen mit:

- > Fundierte Grundausbildung mit Abschluss einer höheren Wirtschafts- oder Tourismusfachschule mit mehrjähriger Erfahrung in touristischem Umfeld.
- > Ausgeprägte Durchsetzungs- und Verhandlungskompetenz.
- > Sie sind eine sehr kreative, belastbare und flexible Persönlichkeit mit der Bereitschaft, in einem anspruchsvollen Umfeld viel zur Zielerreichung beizutragen.
- > Sie verstehen sich mit der Gotthard-Region und deren Umfeld zu identifizieren und zu vermarkten.
- > Sie verfügen über sehr gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch, Französisch und Italienisch (mündlich und schriftlich)

Ihre vollständige Bewerbung senden Sie bitte an folgende Adresse:  
Andermatt Gotthard Tourismus, z. Hd. Marcel Wenger,  
Präsident, Postfach 247, 6490 Andermatt

Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Frau Esther Imhasly unter 041 887 14 54 gerne zur Verfügung.

170576

## Lötschberg

Holidays around the Magic Mountain

Die Destination Lötschberg vereint kantonsübergreifend (BE & VS) die Tourismusorte Kandersteg, Lötschental, Blausee, Gampel sowie Reichenbach. Auf den Frühsommer 2006 suchen wir eine/n engagierte/n Mitarbeiter/in im Bereich

### Marketing und Administration

mit solider kaufmännischer Grundausbildung. Einige Jahre Berufserfahrung sowie eine Weiterbildung im Bereich Marketing und / oder Tourismus sind von Vorteil. Eigeninitiative, kreatives Denken, Organisationstalent sowie Zuverlässigkeit sind weitere Eigenschaften, die Sie mitbringen.

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Stelle mit viel Eigenverantwortung in der schönsten Bergregion der Schweiz. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Jerun Vils, Geschäftsführer Lötschberg Tourismus, zur Verfügung, Tel. 033 675 03 72. Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung.

Lötschberg Tourismus  
Herr Jerun Vils  
Bahnhofstrasse  
3718 Kandersteg  
vils@lotschberg.ch

170567

## Chesa Grischuna

7250 Klosters

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

Wir suchen für die Sommersaison (Ende Juni bis Ende Oktober 2006)

**Küche: Chef de partie Gardemanger/  
Pâtissier  
Chef de partie Entremetier**

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

**Romantik-Hotel Chesa Grischuna**

7250 Klosters  
Tel. 081 422 22 22  
Fax 081 422 22 25  
www.chesagrishuna.ch  
hotel@chesagrishuna.ch



170544



**hirslanden**  
AndreasKlinik

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

Für die **AndreasKlinik Cham Zug** suchen wir auf den 1. Juli 2006 oder nach Vereinbarung eine/n

### KREATIVEN KÜCHENCHEF/IN

In dieser Position sind Sie verantwortlich für die Verpflegung der Patienten, Gäste und Mitarbeitenden der AndreasKlinik Cham Zug, des Pflegezentrums Ennetsee und des Altersheims Büel sowie für den gesamten Einkauf der Lebensmittel und Getränke.

Sie zeichnen sich nicht nur durch eine hohe Sozial- und Kommunikationskompetenz aus, sondern auch durch gepflegte Umgangsformen und sehen sich als integrierte/n Teamplayer/in. Ferner erwarten wir von Ihnen, dass Sie durch Ihre überdurchschnittliche Fachkompetenz, verbunden mit gutem organisatorischem und betriebswirtschaftlichem Geschick, unseren hohen Qualitätsanforderungen gerecht werden. Sie arbeiten eng mit der Hotellerieleitung zusammen und verstehen es, Ihre Kreativität in der Menügestaltung, im Catering, in den Apéroveranstaltungen sowie in der Speisenpräsentation umzusetzen. Ein Küchenteam von 15 Mitarbeitern unterstützt Sie gerne bei dieser Herausforderung.

Für zusätzliche Informationen steht Ihnen Herr Wolfram Beduhn, Leiter Hotellerie, T 041 784 07 90 gerne zur Verfügung.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

**AndreasKlinik Cham Zug** Frau Miriam Ammann, Leiterin Personal  
Rigistrasse 1 6330 Cham T 041 784 09 10 F 041 784 09 19  
miriam.ammann@andreas klinik.ch www.hirslanden.ch

170552



**hotel  
bildungszentrum 21  
basel**

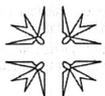
Als \*\*\*Hotel in Basel mit 70 Zimmern und 20 Seminarräumen bieten wir unseren Gästen eine persönliche Betreuung von der Anfrage bis zur Verabschiedung. Wir suchen als rechte Hand und Stellvertretung unserer Gastgeberin eine integre Persönlichkeit für die

### Leitung der Hoteladministration

Sie sind Sie für die Koordination und Abwicklung aller administrativen Abläufe verantwortlich, insb. Hotelbuchhaltung (inkl. Monats- und Jahresabschluss), Hauptkasse, Personaladministration (insb. Zeitwirtschaft, ohne Lohnbuchhaltung). Sie sind Ansprechpartner/in für Anliegen der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und unterstützen bei personellen Engpässen die Réception im Tagesgeschäft.

Sie haben eine Hotel-/Tourismusfachschule absolviert und bringen mehrjährige Berufserfahrung mit (insb. Buchhaltung). Führungserfahrung ist von Vorteil. Sie sind deutscher Muttersprache, sprechen und verstehen fließend englisch und französisch und verfügen über verteilte Anwenderkenntnisse eines Hotel-Systems und von MS Office. Sie arbeiten absolut selbstständig und zuverlässig. Wenn Belastbarkeit und Durchsetzungsvermögen, aber auch koordinative und kommunikative Fähigkeiten zu Ihren besonderen Qualitäten zählen, würden wir uns freuen, Sie kennen zu lernen. Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit vollständigen Unterlagen an: hotel bildungszentrum 21, Herrn Leonhard Müller, Missionsstrasse 21 / Postfach, CH-4003 Basel

170678



**Hotel \*\*\*  
Randolins  
St. Moritz**

Unser Ferienhotel, das einmalig schön oberhalb von St. Moritz liegt verfügt über 82 Betten im 3-Sternbereich und einen ebensogrossen Gruppenbereich. Das Hotel gehört zum Verband Christlicher Hotels VCH und setzt sich zum Ziel, Gäste an Leib, Seele und Geist zu verwöhnen.  
Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir auf Mitte Juni 06

**Sous Chef Küche  
Réceptionistin (50 – 70%)**

Wir freuen uns über Ihre Bewerbung:  
Hotel Randolins, z.H. Direktor T. Josi, via Curtins 2,  
7500 St. Moritz. Tel: 081 / 830 83 83 [www.randolins.ch](http://www.randolins.ch)

170579

**lenkerhof**  
alpine resort

### Auf der Suche nach einer Herausforderung?

Sie wollen:  
in einem jungen mehrfach ausgezeichneten Team Arbeiten? – sind wir.  
sich weiterentwickeln durch selbständiges Arbeiten? – Unterstützen wir.

Sie haben:  
ausgezeichnete Fachkenntnisse  
und eine gute Berufserfahrung?  
gute Sprachkenntnisse in D/F/E?

Fühlen Sie sich angesprochen? Na also!

Wir freuen uns auf Ihre tatkräftige Unterstützung ab Juni 2006 als

**Gastgeberin  
Restaurant «Oh de Vie» (m/w)**

**Chef de Rang (m/w)**

**Commis de Rang (m/w)**

**Lehrstelle Restaurationsfachfrau (m/w)**

**Lehrstelle Hotelfachfrau (m/w)**

**Chef de Partie (m/w)**

**Commis de Cuisine (m/w)**

**Rezeptionistin (m/w)**

**Kosmetikerin (m/w)**

mit Erfahrung und abgeschlossener Berufslehre

**Med. Masseurin (m/w)**

mit Erfahrung in Fussreflexzonenmassage und Ganzkörperlymphdrainage

**Wellnesstherapeutin (m/w)**

mit Erfahrung in Ayurveda, Lomi Lomi, Kosmetik usw.

Wir warten gespannt auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Von unserem **jüngsten 5-Sterne-Hotel im Berner Oberland wird man noch mehr reden** – tragen Sie dazu bei!

Markus Steiner, Human Resources Manager  
Tel.: 033 736 36 67  
E-Mail: m.steiner@lenkerhof.ch

170191

**PARKHOTEL  
BELLEVUE**

\*\*\*\* Parkhotel Bellevue & Spa  
(Ferien- und Wellnesshotel mit 53 Zimmern)  
sucht per Mitte Juni (in Jahresstelle)  
zur Ergänzung des Teams innovative, motivierte  
Mitarbeiter/innen.

**Réceptionist/in**  
(mit Hotelerfahrung)

**Servicefachangestellte/r** (mit Erfahrung)  
(A-la-carte- und Hotelrestaurant)

**Portier**  
(mit Erfahrung und Deutsch-Kenntnissen)

**Zimmerfrau/Lingère**  
(mit Erfahrung und Deutsch-Kenntnissen)

**Küchenhilfe/Officemitarbeiter**  
(mit Erfahrung und Deutsch-Kenntnissen)

**Lehrstelle Restaurantfachfrau/mann**

Gerne erwartet wir Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

\*\*\*\*PARKHOTEL BELLEVUE & SPA  
z.H. Andreas Richard  
CH-3715 ADELBODEN  
Tel. ++41 33 673 80 00  
[www.parkhotel-bellevue.ch](http://www.parkhotel-bellevue.ch)

170581

\*\*\*\* PARKHOTEL BELLEVUE & Spa - Andreas Richard  
3715 Adalboden Switzerland  
Tel. 033 673 80 00 - Fax 033 673 80 01  
[www.parkhotel-bellevue.ch](http://www.parkhotel-bellevue.ch)

Wir suchen per 1. April 2006

### Anfangs-Küchenchef

für unser italienisches Restaurant mit Catering und Partyservice.

Sie verfügen über ein fundiertes Fachwissen in der italienischen Küche, sind belastbar, kreativ, sind ein Organisationsstalent und möchten mit einer kleinen Brigade unsere Gäste verwöhnen, dann sind wir auf Ihre schriftliche Bewerbung gespannt.

Ristorante Pizzeria Dario (Da Pippo) GmbH  
Hauptstrasse 71  
4133 Pratteln  
www.ristorantedario.ch  
restaurantdario@tiscalinet.ch

170111



BADEHOTEL BRISTOL  
LEUKERBAD

Für unser renoviertes 4\*-Wellnesshotel mit herrvorragender Küche und privatem Thermalbadepark suchen wir für die Wintersaison oder nach Vereinbarung:

Rezeption (D/F)

### Rezeptionist (m/w)

Sie haben mehrjährige Erfahrung an der Rezeption, gute Fideleienkenntnisse und sprechen Deutsch, Französisch und Italienisch. Ihre Aufgaben sind: selbständiges Arbeiten, Früh- und Spätdienst, Check-in, Check-out, Kassen-, Tages-, Monatsabschlüsse, Korrespondenz in vier Sprachen, Reservationen, Terminplanung für Therapie und Kosmetik, Gästempfang und Betreuung.

Für unser Restaurant (gehobene Gastronomie, à la carte und Halbpension)

Service (D/F)

### Chef de rang/Commis de rang (m/w)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto:

Hotel Bristol, Rathausstr. 51, 3954 Leukerbad  
www.bristolleukerbad.ch  
IDEALHOTEL Tel: +41 27 472 75 00  
\*\*\*\*\* Fax: +41 27 472 75 52  
E-Mail: bristolleuk@bluewin.ch



170548



Pharma

## Mitarbeiter/in Anlasskoordination

### Unser Profil

Roche mit Hauptsitz in Basel, Schweiz, ist ein global führendes, forschungsorientiertes Healthcare-Unternehmen in den Bereichen Pharma und Diagnostika. Mit innovativen Produkten und Dienstleistungen, die der Früherkennung, Prävention, Diagnose und Behandlung von Krankheiten dienen, trägt das Unternehmen auf breiter Basis zur Verbesserung der Gesundheit und Lebensqualität von Menschen bei. Roche ist einer der weltweit bedeutendsten Anbieter von Diagnostika, der grösste Hersteller von Krebs- und Transplantationsmedikamenten und nimmt in der Virologie eine Spitzenposition ein. Auf der Halbinsel Buonas am Zugersee liegt das firmeninterne Konferenzzentrum mit 50 Gästezimmern, Seminarräumen, Auditorium für 250 Personen und Restaurant mit Terrasse zum See. Zur einmaligen Parkanlage gehört der historische Schlossbereich mit einem zum Clublokal umgestalteten ehemaligen Pferdestall. Das gediegene Zentrum bietet ein inspirierendes Umfeld und modernste Einrichtungen für audiovisuelle Kommunikation.

### Die Aufgabe

Sie planen firmeninterne Seminare und Anlässe, und Sie sind der Single Point of Contact. Für die Begrüssung und Einführung der Gäste sind Sie ebenso verantwortlich wie für die Seminarbegleitung während derer Durchführung. Zu Ihren weiteren Aufgaben gehören unter anderem die Rechnungsstellung sowie die Nachbereitung der Seminare. Zusätzlich sind Sie für den reibungslosen Rezeptionsablauf zuständig. Das Ziel Ihrer Tätigkeit ist die Zufriedenheit von qualitätsbewussten Kunden.

### Ihr Profil

Sie sind eine engagierte, gepflegte Persönlichkeit mit ausgesprochener Kommunikations- und Teamfähigkeit. Sie haben eine Berufsausbildung im kaufmännischen Bereich oder eine vergleichbare Ausbildung im Hotelbereich abgeschlossen. Ausserdem verfügen Sie über gute EDV-Kenntnisse (MS-Office, Protel) und beherrschen Deutsch und Englisch in Wort und Schrift. Sie arbeiten gerne selbstständig, sind initiativ, flexibel und ein Organisationstalent.

### Kontaktadresse

Interessiert Sie diese vielseitige Herausforderung? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Für Vorabklärungen steht Ihnen Frau Esther Iten Baumann, Tel. +41 41 798 86 86, gerne zur Verfügung. Ihre vollständigen Unterlagen richten Sie bitte an: F. Hoffmann-La Roche AG, Herr Dr. Daniel Blom, PSHB-3, Bau 52/407, Postfach, CH-4070 Basel, Kennwort: db10727.

170510



Riffelalp  
Resort  
2202 m

## Hoch über dem Alltag sind unsere Gäste den fünf Sternen näher.

Das Riffelalp-Resort auf dem Hochplateau über Zermatt verwöhnt Gäste mit erholsamer Abgeschiedenheit und uneingeschränktem Service – bei uns verwirklichen Sie den Anspruch absoluter Exklusivität.

### Deshalb

suchen wir zur Verstärkung unseres jungen und äusserst motivierten Teams für die nächste Sommersaison noch folgende Mitarbeiter/innen:

### Réceptionist/in

(mit Berufserfahrung und guten Sprachkenntnissen in D, F und E)

### Buffetgouvernante

(ausgebildete Hotelfachfrau, mit guten Sprachkenntnissen in D, E oder F)

### Chef de partie

### Chef pâtissier

(beide mit Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie/Hotellerie)

### Demi-chef de partie

### Demi-chef/Commis pâtissier

### Commis de cuisine

### Chef de rang

### Commis de rang

### Masseur/in / Wellnessbetreuer/in

Rufen Sie uns an oder senden uns Ihre Bewerbungsunterlagen an.

Riffelalp-Resort, Frau Barbara Lauber  
Leiterin Personaladministration, CH-3920 Zermatt  
Telefon +41 27 966 87 51, Fax +41 27 966 87 57  
www.riffelalp.com

A member of  
The Leading Small Hotels  
of the World

170517

## Top-Jobs für Sie!

### ► Chef de service m

in sehr gut frequentierten Betrieb in **Luzern**. Gesucht wird belastbarer, frontorientierter und erfahrener Servicefachangestellter zwischen 24 und 30 Jahren. Erforderlich sind deutsche Muttersprache und mündliches Englisch. Erfahrung in gleicher Funktion ist erwünscht, aber nicht Bedingung. Eintritt ab April 2006.

### ► Chef de partie

zwischen 25- und 35-jährig in beliebtes Restaurant der gehobenen Kategorie in **Zürich**. Abgeschlossene Berufsausbildung und 2 bis 3 Jahre Erfahrung in der A la carte-Gastronomie sind Bedingung. Deutsche Muttersprache oder gute mündliche Deutschkenntnisse erforderlich. Eintritt ab April 2006 oder nach Vereinbarung.

### ► Commis de cuisine

für gepflegten und renommierten Betrieb **nahe Rapperswil**. Ihre Erfahrung in der gepflegten A la carte-Küche ist Ihr Trumpf-As. Eintritt ab sofort oder nach Vereinbarung.

### ► Servicefachangestellte

in Top-Betrieb in **Zürich**. Erfahrung im gepflegten A la carte-Service ist unbedingt erforderlich. Deutsche Muttersprache, Idealalter 20 bis 30 Jahre. Interessante Anstellungsbedingungen. Eintritt nach Vereinbarung.

Senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (mit Foto) oder rufen Sie an. **Lieber heute als morgen!**

170467

**GastroJob**  
Partner der Berufsverbände

Filiale Zürich: Postfach 4870, CH-6002 Luzern  
Freiheitsstrasse 10, CH-8002 Zürich Tel. 041 418 23 33, Fax 041 418 23 40  
Tel. 044 280 03 40, Fax 044 280 03 41 info@gastrojob.ch, www.gastrojob.ch



Die Alpenarena Films/Laax/Falera bietet sowohl im Sommer als auch im Winter alles, was man von einer aktiven Schweizer Ferienregion erwarten kann.

Möchten Sie uns mit Ihrem «Know-how», mit Ihrer Motivation und Begeisterungsfähigkeit in die kommende Sommersaison begleiten? Die «Alpenarena» Films/Laax/Falera und wir haben viel zu bieten...

Als

### • RÉCEPTIONISTIN/SEKRETÄRIN (in Jahresstelle)

sind Sie die kompetente Persönlichkeit und «Visitenkarte» unseres Hauses. In Ihrem Handgepäck bringen Sie folgende Qualitäten mit: Berufserfahrung, fundierte EDV-Kenntnisse, Freude am Marketing, gute Englischkenntnisse sowie Führungsqualität.

Spätestens ab 1. Juli 2006 möchten wir mit Ihnen am gleichen Strang ziehen. Es erwartet Sie ein interessantes, vielseitiges Tätigkeitsgebiet.

Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Arvenhotel Waldeck  
Familie Beat und Erika Glaus-Casty  
Promenada 49, 7018 Films-Waldhaus  
info@waldeck.ch • www.waldeck.ch

170558



Arvenhotel  
Waldeck

**DOMINO GASTRO**

**Die renommierte Stellenvermittlung für Fachleute im Gastgewerbe**  
Schnell, seriös, kompetent

«Rufen Sie an – wir freuen uns auf Sie!»

043 960 31 51 Zürich, Graubünden, Davos, St. Moritz, Bodensee, Bern, Interlaken  
061 261 56 50 Basel, Solothurn, Wallis, Zermatt, Genf, Romandie, Lausanne  
055 415 52 84 Luzern, Zürichsee, Rapperswil, Zug, Tessin, Aargau

www.dominogastro.ch – zuerich@dominogastro.ch

16977



Ein Hotel des Ferienvereins

Das Club Hotel Altein bietet rund 300 Gästen Platz. Es stehen verschiedene Restaurants, eine Club-Bar mit Live-Musik sowie eine attraktive Wellness-Abteilung mit Erlebnisbad, Solbad, Fitness, Massage, Sauna, Dampfbad usw. zur Verfügung (Fitness und Bäder sind auch für unsere Mitarbeiter gratis zugänglich). Spielräume für Jung und Alt sowie eine Kinderecke für unsere jüngsten Gäste gehören ebenfalls zum Angebot.

Sind Sie interessiert, in dieser spannenden Umgebung unsere Gäste zu verwöhnen?

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die Sommersaison 2006, mit Option auf die Wintersaison 06/07, dynamische, motivierte und teamfähige Mitarbeiter für folgende Positionen:

### Leiter Patissier

### Bademeister

### Saalkellner

Haben Sie genau soviel Freude an der Arbeit wie unser Team und das Wohl unserer Gäste liegt Ihnen besonders am Herzen? Dann sind Sie genau die richtige Person.

Für weitere Informationen zögern Sie nicht uns anzurufen. Bei einem persönlichen Gespräch möchten wir Sie gerne kennen lernen. Bitte senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto zu. Wir freuen uns auf Sie!

Club Hotel Altein  
7050 Arosa  
Dominik Stalder, Direktor  
Tel. 081 377 31 51  
Fax 081 377 45 75  
www.altein.ch  
altein@ferienverein.ch



170565

# Tertianum

ZOLLIKERBERG

Das TERTIANUM Zollikerberg ist eine moderne und hotelähnliche Seniorenresidenz mit 70 Mitarbeitenden. In den 76 unterschiedlich grossen Appartements und in der Pflegeabteilung mit 24 Einzelzimmern leben und wohnen 115 Gäste.

Im Alltag steht für uns das Wohl und die Lebensqualität der Gäste an erster Stelle. Die kulinarische Betreuung unserer internen und externen Kundschaft auf hohem Niveau gehört zu unseren Kernkompetenzen.

## Kreativer, führungserfahrener Küchenchef

In dieser Position sind Sie ab 1. Juli 2006 (oder nach Vereinbarung) für 10 Mitarbeitende verantwortlich. Sie sind eine fachlich versierte und innovative Persönlichkeit und erfüllen hohe Qualitätsansprüche mit organisatorischem und betriebswirtschaftlichem Geschick. Sie verfügen über ausgewiesene Berufs- und Führungserfahrung in einer ähnlichen Position.

Sie haben eine hohe Sozial- und Kommunikationskompetenz, gepflegte Umgangsformen und sind ein integrierender Teamplayer.

Wir bieten Ihnen ein modernes und harmonisches Arbeitsumfeld mit fortschrittlichen Arbeitsbedingungen.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

TERTIANUM Zollikerberg, Christoph Künzli, Direktor  
Sennhofweg 23, 8125 Zollikerberg  
Tel. 044 396 12 12, Fax 044 396 1200

170575



Unser Kunde, die **TAVERO AG** (Gastronomie & Catering), eine Tochtergesellschaft der F. Hoffmann-La Roche AG, sucht nach Vereinbarung für den Bereich Human Resources eine/n ausgewiesene/n

## Personalleiterin/-er

In dieser Position sind Sie Mitglied der Geschäftsleitung und betreuen einen Mitarbeiterstab von ca. 200 Personen.

### Ihre Aufgabenbereiche:

- Erstellung des Lohnbudgets
- Selektion und Rekrutierung von neuen Mitarbeiter/innen
- Personaladministration ohne Lohnwesen
- Beratung und Unterstützung der Linienverantwortlichen
- Ansprechperson für Mitarbeiter/innen in allen Belangen
- Mitarbeit bei diversen fachübergreifenden Projekten
- Ausbildungsverantwortliche/Personalentwicklung
- Übernahme von F & B-Frontaufgaben während den Servicezeiten und bei Spezialanlässen

### Ihr Profil:

- Kaufmännische Lehre
- Abschluss Hotelfachschule
- Aus- und Weiterbildung im Personalwesen, evtl. mit eidg. Fachausweis
- Berufs- und Führungserfahrung auch im F & B-Bereich
- Ausgeprägtes Kostenbewusstsein, hohes Qualitätsdenken, starke Kundenorientierung
- Idealalter ca. 30-40 Jahre
- Sprachen D/E/F

Die Position bietet einer/einem motivierten Bewerber/in eine interessante und vielseitige Herausforderung. Eintritt nach Vereinbarung.

Gerne erwarten wir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen, die wir absolut vertraulich behandeln werden an die Beauftragte:

### HOReGA Select AG Kaderberatung

Yvonne Hirsbrunner  
Stänzlergasse 7, 4051 Basel  
Tel. 061 281 95 91  
info@horega.ch / www.horega.ch

170542



## Die Eiger-Nordwand erklettern...

ist keine Voraussetzung, um bei uns zu arbeiten!

Unsere Schwerpunkte liegen in der Schaffung einer gemütlichen, persönlichen Atmosphäre für unsere internationalen Hotelgäste, einem ausgezeichneten Service (Gourmet- und Hotel-Restaurant) mittels einer freundlichen und natürlichen Gästebetreuung sowie einer sich auf Qualität orientierenden Kochkunst. Daher suchen wir möglichst motivierte und positiv eingestellte Mitarbeiter für die kommende Sommersaison oder auch für länger:

im Service

### CHEF DE RANG SERVICEFACH-MITARBEITER BARMAID/-MAN

im Büro/Réception

### RÉCEPTIONNISTIN (Réceptionserfahrung, D, E, F)

in der Küche

### CHEF DE PARTIE COMMIS DE CUISINE

### KÜCHENBURSCHE ZIMMERMÄDCHEN

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto (auch per E-Mail möglich) senden wir Ihnen gerne unsere detaillierten Unterlagen zu.

Wir freuen uns auf Ihr Interesse!

★★★★

Hotel · Restaurant

## KIRCHBÜHL

Grindelwald

Familie Brawand, Postfach 44, 3818 Grindelwald  
E-Mail: christian.brawand@kirchbuehl.ch  
www.kirchbuehl.ch



170442

## BAKER & MCKENZIE

### RECHTSANWÄLTE / AVOCATS

Wir sind eine international tätige Anwaltskanzlei und beraten und vertreten schweizerische und ausländische Unternehmen in lokalen Angelegenheiten und internationalen Transaktionen. Wir gehören zu Baker & McKenzie International, zusammen mit weltweit mehr als 3200 Kolleginnen und Kollegen in 68 Büros in 38 Ländern.

Für unser Büro in Zürich suchen wir per 1. Juni 2006 oder nach Vereinbarung eine

## Anwältinsekretärin F, E, D (100%)

Sie führen das Sekretariat von zwei Anwältinnen. Dabei erwarten Sie insbesondere folgende Aufgaben:

- Erstellen und Verfassen von Korrespondenz und umfangreichen Dokumentationen wie Verträge und Rechtsschriften (nach Vorlage und Diktat)
- Fertigen anspruchsvoller Präsentationen
- Betreuen von wissenschaftlichen Publikationen
- Telefonische und persönliche Betreuung von Klienten
- Organisation von Meetings, Referaten und Seminaren

Sie beherrschen die englische und deutsche Rechtschreibung. Sie verfügen über eine kaufmännische oder gleichwertige Ausbildung und haben vorzugsweise bereits praktische Erfahrung in einem (Anwalts-) Sekretariat oder einem anderen Dienstleistungsbetrieb gesammelt. Ihre Kenntnisse der modernen Software (v.a. Outlook, Word, Excel und PowerPoint) befinden sich auf einem hohen Niveau und Sie verwenden das 10-Finger-System. Sie sind zwischen 27 und 45 Jahre jung.

Als Anwältinsekretärin F, D, E sind Sie vorzugsweise französischer Muttersprache oder Sie beherrschen die französische Sprache in Wort und Schrift.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (bitte nur Direktbewerbungen) senden Sie an:

**Baker & McKenzie Zurich**  
Frau Simone Blättler  
Leiterin Human Resources  
Zollikerstrasse 225  
CH-8034 Zürich

Telefon: 044 384 13 12  
Telefax: 044 384 12 84  
E-Mail: Simone.Blaettler@bakernet.com

170538

## SOLARIA

### Ferriesiedlung in Davos

Unsere innovative Ferienanlage\*\*\* umfasst mit 220 Betten ein vielfältiges Wohnangebot – vom Studio über die Maisonette-Wohnung bis zur Panorama-Attikawohnung\*\*\*\*. Mit ausgeprägtem Gästeservice betreuen wir unsere internationalen Gäste; 7 Tage Rezeption, tageweise Buchbarkeit, Frühstückslieferung, Internet-Corner und Gästebus sind eine Auswahl der vielen Dienstleistungen.

Für unsere Rezeption suchen wir ab Juni eine(n)

## Assistant Front Office Manager/in in Jahresstelle 100%

Wir erwarten: Abgeschlossene Berufsausbildung mit Berufserfahrung Erfahrung im selbständigen Arbeiten und Organisieren Sprachkenntnisse, schriftlich und mündlich (D/E) EDV-Kenntnisse (MS Office, Protel von Vorteil) Ein hohes Mass an Qualitätsbewusstsein und Dienstleistungsorientierung

Wir bieten: Abwechslungsreiche, selbständige Tätigkeit Aktive Mitarbeit zur Erreichung des Q – Stufe II Verantwortung und Mitgestalten in einem kollegialen Team Zeitgemässe Entlohnung

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto freut sich Frau Béatrice Müller Huber, Direktorin Ferriesiedlung Solaria, 7260 Davos Dorf.  
Telefon 081 416 35 35, beatrice.mueller@solaria.ch  
www.solaria.ch

170535



Das Zermatter Hotel wo sich nicht nur die Gäste wohl fühlen. Entfaltungsmöglichkeiten am Fusse des Matterhorns.

ALL IN ONE

JEDEN TAG DEN FASZINIERENDSTEN BERG DER WELT ZU SEHEN, EIN ÜBERDIMENSIONALES FREIZEITANGEBOT, ALLE ERDENKLICHEN SPORTARTEN,

SELBSTVERSTÄNDLICH SOMMER WIE WINTER, MULTIKULTURELLE LEUTE, JUNG WIE ALT, KENNEN LERNEN.

WIR GEBEN IHNEN DIE CHANCE, IHRE TALENTE IN EINEM RENOMMIERTEN FIRST-CLASS-HOTEL KOMPLETT ZU ENTFALTEN. SIE WERDEN VON PROFIS GEFÖRDERT UND DABEI AKTIV UNTERSTÜTZT, SICH ZU PROFILIEREN. DAS ARBEITEN WIRD IHNEN DURCH EIN FREUNDSCHAFTLICHES UND FAMILIARES KLIMA ERLEICHTERT.

Hotelrestaurant

### CHEF DE RANG

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Alpenhof Hotel  
3920 Zermatt



Annelise und Hans Peter Julen, CH-Zermatt  
Tel. +41 (0) 27 966 55 55, Fax +41 (0) 27 966 55 56  
E-Mail: info@alpenhofhotel.com  
www.alpenhofhotel.com



Stellenangebote

SwissDeluxeHotels.com  
Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi

Eine  
interessante  
Stelle als



## 2. Gouvernante

im  
**ROYAL PARK HOTEL**

CH-3718 Kandersteg  
Berner Oberland

Beat Rickli, Besitzer und Direktor  
Tel. 033 675 88 88, Fax 033 675 88 80  
[royal@rikli.com](mailto:royal@rikli.com)  
[www.royalkandersteg.com](http://www.royalkandersteg.com)

5\* superior erreicht  
QQQ in Bearbeitung



*The Leading Hotels of the World®*  
Small Luxury Hotels of the World

170566



BAUR AU LAC

Reizt es Sie, in einem der führenden Fünfsterlhäuser der internationalen Hotellerie tätig zu sein? Wir suchen für den Eintritt nach Vereinbarung einen/eine

### Concierge m/w

#### Anforderungsprofil:

- Erfahrung als Concierge
- gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch und Französisch
- Persönlichkeit mit guten Umgangsformen

#### Wir bieten:

- Gute Gehaltsbedingungen
- Sehr gute Sozialleistungen
- Moderner Arbeitsplatz
- Auf Wunsch stellen wir Ihnen ein schönes Einzelzimmer zur Verfügung

Haben wir Ihre Neugier geweckt, dann senden Sie uns bitte Ihre kompletten Unterlagen:

**HOTEL BAUR AU LAC**

Yves G. Dreyfus

Vizedirektor

Talstrasse 1, Postfach, CH-8022 Zürich

e-mail: [humanres@bauraulac.ch](mailto:humanres@bauraulac.ch)



besuchen Sie unsere homepage  
[www.bauraulac.ch](http://www.bauraulac.ch)



170529

Click to 34 five-star hotels and resorts in Switzerland



Das Best Western Hotel Flora in Luzern liegt an bester Citylage und verfügt über 161 Zimmer. Der F & B-Bereich beinhaltet unser «Le Restaurant», die «Bläich Bar», den Club «ADAGIO» sowie Seminar- und Bankettmöglichkeiten für bis zu 150 Personen.

Ab 1. April 2006 oder nach Vereinbarung suchen wir eine versierte Persönlichkeit als

### Assistent/in Administration

Sie sind zuständig für allgemeine Sekretariatsarbeiten, das Führen der Kassabücher, die Kontrolle und Kontierung von Belegen und Rechnungen und die Kontrolle der Tagesabschlüsse. Sie erledigen einen grossen Teil der Kreditoren- und Debitorenbuchhaltung und wickeln in enger Zusammenarbeit mit unserer externen Buchhaltung den gesamten Zahlungsverkehr ab. In dieser vielseitigen, interessanten und ausbaubaren Stelle unterstützen Sie zudem die Direktion, die Direktionsassistentin sowie die Leiterin Human Resources in der Administration und helfen bei diversen Projekten mit.

Sie verfügen über eine KV-Ausbildung, sind zwischen 20 und 35 Jahre jung und haben ein Flair für Zahlen. Berufserfahrung in einem Hotel und eine Weiterbildung im Bereich Finanzen ist von Vorteil.

Wir bieten Ihnen ein attraktives und kreatives Arbeitsumfeld in einer dynamischen und vielseitigen Firmengruppe. ([www.fbmgroup.ch](http://www.fbmgroup.ch))

Katja Biner, Leiterin Human Resources, freut sich über Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Best Western Hotel Flora  
Seidenhofstrasse 5  
6002 Luzern  
Tel ++41 (0)41 227 67 77  
Fax ++41 (0)41 227 66 77  
[katja.biner@flora-hotel.ch](mailto:katja.biner@flora-hotel.ch)  
[www.flora-hotel.ch](http://www.flora-hotel.ch)



170514



**Kanebo**  
INTERNATIONAL

Kanebo Cosmetics - die japanische Luxuskosmetik

call roth sucht im Namen von Kanebo Cosmetics Switzerland für die Leitung des Beauty Salon Business per sofort oder nach Vereinbarung eine

### Beauty Salon und Spa Business Manager

Zu Ihren Aufgaben gehört die Ausbildung und Motivation der Kosmetikerinnen sowie der aktive Kontakt zu den Kanebo Beauty Salons und Spas. Sie betreuen und trainieren Ihre Kunden, bauen den Kundenstamm aus und sind über das aktuelle Marktgeschehen informiert. Zudem sind Sie zuständig für Marketingaktivitäten im Salon Business und die Vorstellung/Verkauf neuer Produkte beim Kunden.

Wir wenden uns an eine 25 - 50jährige ausgebildete Kosmetikerin mit breiter und mehrjähriger Berufserfahrung im Luxusbereich der Kosmetik (Spas oder Kosmetikinstitute). Ihre Fachkompetenz und Führungsqualität haben Sie nachweislich bereits evtl. als Spa-Managerin unter Beweis gestellt. Sie sind es gewohnt, selbständig zu arbeiten und Verantwortung zu übernehmen. Für diese anspruchsvolle Aufgabe sind nebst Deutsch als Muttersprache gute Englischkenntnisse (Französisch v. V.) sowie versierte MS-Office und Outlook Kenntnisse unerlässlich.

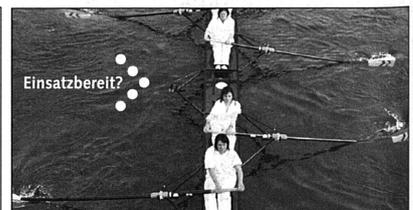
Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche Aufgabe in einem angenehmen Arbeitsumfeld, ein motiviertes Team sowie zeitgemässe Salär- und Sozialleistungen.

Sind Sie bereit für Ihren nächsten Karriereschritt? Dann zögern Sie nicht und senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an call roth.

**Der Spezialist für die Vermittlung von Verkaufs-, Versicherungs-, Bank- und IT-Personal sowie von Call Center Mitarbeitern.**

call roth / Talackerstrasse 9 / Postfach 1912 / 8065 Zürich  
T 044 808 60 70 / F 044 808 60 77  
Ihre Kontaktperson: Herr Sascha Sebben  
[bewerbung@callroth.com](http://bewerbung@callroth.com) / [www.callroth.com](http://www.callroth.com)

170513



Einsatzbereit?

### Cafeteria, Teilzeittätigkeit, 50%

Steigen Sie ein in unser geschätztes Team! Unser Kiosk- und Cafeteriateam (Selbstbedienung) bedient im hellen, grosszügigen Empfangsbereich Gäste, Besucher, Mitarbeiter und mobile Patienten. Sie stellen Getränke und Imbisse bereit, arbeiten im Verkauf und an der Kasse und tragen so mit Ihrer Tätigkeit zum guten Image der Cafeteria bei. Die Einsätze erfolgen auch an Wochenenden. Sind Sie eine hilfsbereite, flexible Dienstleisterin mit guten Umgangsformen und sehr guten Deutschkenntnissen sowie eine humorvolle und gepflegte Persönlichkeit - ja - dann könnten Sie, ab sofort oder nach Vereinbarung, unsere neue Mitarbeiterin werden.

Einsatzbereit? Frau V. Lüchinger Tel 044 386 15 13 erteilt Ihnen gerne ergänzende Auskünfte. Ihre Bewerbung senden Sie an: Uniklinik Balgrist, Personaldienst, Forchstrasse 340, 8008 Zürich.

**uniklinik  
balgrist**

170514

# Express-Stellenvermittlung

Für ArbeitgeberInnen und ArbeitnehmerInnen aus Hotellerie und Gastgewerbe

# Service de placement express

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

Eine Dienstleistung von

# hoteljob

Tel. 031 370 42 79

08.00 bis 12.00 Uhr und 13.30 bis 17.00 Uhr

Fax 031 370 43 34

### SUCHEN SIE QUALIFIZIERTE ARBEITSKRÄFTE?

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

### CHERCHEZ-VOUS DES TRAVAILLEURS QUALIFIÉS?

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

## Stellengesuche / Demandes d'emploi

### Küche/cuisine

1	2	3	4	5	6	7	8
1053	Küchenchef	34	FR	B-EG Juni	D/E/F	VS/3-4*-Hotel	
1054	Koch/Alleinkoch	57	CH	sofort	D	AG/ZH/BL/SO	
1060	Jungkoch	21	CH	Mai	D	AG/SO/ZH/LU	
1061	Küchenchef	47	CH	n. Ver.	D/E/F/I	Bern/Thun/Olten/Burgdorf/Basel	
1062	Küchenchef	42	AT	L-EG n. Ver.	D/E		
1068	Sous-chef/Chef de partie	37	FR	L-EG sofort	D/E/F/I	BL/AG/ZH/SG/LU/SZ	
1070	Koch/Alleinkoch	39	CH	sofort	D/E/F/I		
1071	Koch/60%	53	CH	sofort	D/E/F/I	Mittelland	
1072	Hilfsschölkchw	29	CH	sofort	D	ZH/AG	
1076	Commis de cuisine/w	20	DE	L-EG sofort	D/E		
1080	Koch	30	CH	n. Ver.	D/E	Zürich+Umgeb./Spital/Heim	
1088	Küchenchef	60	IT	L-EG sofort	F/I	TI/West-CH	

### Service/service

1	2	3	4	5	6	7	8
1059	Chef de bar/Barman	45	CH	sofort	D/E	ZH	
1065	Kellner	20	CH	sofort	D/E/F	Berner Oberland	
1066	Service/w	25	MX	B	sofort	D/E/F/I	Bern
1067	Service	52	CH	sofort	D/E		

1	2	3	4	5	6	7	8
1069	Chef de rang/w	32	DE	B-EG sofort	D/E	AG/SO/GR	
1074	Service/Allrounderin	35	DE	B-EG Mai	D/E	Bern/Solothurn/Biel	
1075	Sefa/Hofa	31	CH	Mai	D/E/I	Chur+Umgeb./St.Gallen	
1077	Chef de service/Rest'leiter	42	NL	C	sofort	D/E/F/I	LU/ZG/SZ
1079	Chef de service/Barman	50	CH	Juni	D/E/F	Zürich+Umgeb.	
1085	Sefa	27	DE	L-EG Mai	D/E/F	Luzern/Zürich/Genf	

### Administration/administration

1	2	3	4	5	6	7	8
1057	Geschäftsführerin	53	CH	sofort	D/F	ZH/SH/TG/LU	
1063	Geschäftsführer	40	CH	sofort	D/E/F/I	SG/GR/FL	
1083	Geschäftsführer/Rest'leiter	49	DE	B-EG Mai	D/E/F	ZHT/GSG/GR/BE/Zentral-CH	
1086	Direktion/Marketing/w	41	DE	C n. Ver.	D/E/F/I		
1087	Nacht-/Etagenportier	64	DE	C	sofort	D/E	Deutsch-CH

### Hauswirtschaft/ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
1052	Technik/Unterhalt	45	CH	sofort	D/E/F/I		
1055	Zimmerfrau/Lingerie	39	PT	L-EG n. Ver.	E/F	GE/V/D/BE/VS/zus.m.1056	

1056	Küchenhilfe	28	PT	L-EG n. Ver.		GE/V/D/BE/VS/zus.m.1055	
1058	Küchenhilfe/Zimmerfrau	41	DE	L-EG n. Ver.	D		
1073	Zimmerfrau/Küchenhilfe	41	DE	L-EG sofort	D	ZH/BS/BE/LU/ZG/Chur	
1078	Zimmerfrau/Office	23	PT	L-EG sofort	E/I	Aargau/Zürich	
1081	Zimmerfrau/Lingerie	37	PT	L-EG n. Ver.	E		
1082	Hauswirtschaft/w	41	CH	Mai	D/E/F	Bern/Ost-CH	
1089	Allrounderin	20	CH	Juni	D/E/F	AG/Basel/Zürich	
1090	Gouvernante	43	DE	B-EG sofort	D/E/I		

- REFERENZNUMMER - NUMÉRO DES CANDIDATS
- Beruf (gewünschte Position) - Profession (position souhaitée)
- Alter - Age
- Nationalität - Nationalité
- Arbeitsbewilligung - Permis de travail pour les étrangers
- Eintrittsdatum - Date d'entrée
- Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques
- Art des Betriebes/Arbeitsort (Wunsch) - Type d'établissement/région préférée (souhait)

170537

## Stellenbewerbung / Candidature

### SUCHEN SIE EINE STELLE?

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

### CHERCHEZ-VOUS UN EMPLOI?

Si vous êtes qualifiée 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: <input type="checkbox"/> Französisch / Français: <input type="checkbox"/> Italienisch / Italien: <input type="checkbox"/> Englisch / Anglais: <input type="checkbox"/>	
(1=Muttersprache / Langue maternelle, 2=gut / bonnes, 3=mittel / moyennes, 4=wenig / faibles)	
Meine letzten drei Arbeitsstellen waren / Mes trois derniers emplois:	Funktion / Fonction: <input type="checkbox"/> Dauer (von/bis) / Durée (de/à): <input type="checkbox"/>
Betrieb / Etablissement: <input type="checkbox"/> Ort / Lieu: <input type="checkbox"/>	
1. <input type="checkbox"/>	
2. <input type="checkbox"/>	
3. <input type="checkbox"/>	
Hiermit bestätige ich, dass die obgenannten Angaben der Wahrheit entsprechen. / Le soussigné/la soussignée certifie l'authenticité de ces informations.	
Datum / Date: <input type="checkbox"/>	Unterschrift / Signature: <input type="checkbox"/>

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

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

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



# GRIMSELHOTELS

Die Grimselhotels liegen im Berner Oberland, mitten in der spektakulären Berglandschaft des Aaretals. Sie sind ein Unternehmen der Kraftwerke Oberhasli AG. Zusammen mit den eigenen Bergbahnen, dem Besucherdienst und der grössten zugänglichsten und erhaltenen Kristallklüfte Europas bieten unsere beiden traditionsreichen Dreisterne-Hotels und die beiden Berg-Gasthäuser ein in seiner Kombination einmaliges und aussergewöhnliches touristisches Erlebnis.

Unser Mitarbeiterteam für die Saison 2006 ist noch nicht komplett. Wir suchen MitarbeiterInnen, die gemeinsam mit uns mit gastgebendem Herzblut, professionellem Background und gesundem persönlichem Engagement die spannenden neuen Herausforderungen angehen.



**Handeck** Kinder- und Familienhotel (1500 M.ü.M.)  
**Hospiz** Berg- und Erlebnishotel (2000 M.ü.M.)  
 (Sommersaison: Ende Mai bis Mitte Oktober 2006)

**Oberaar** Restaurant und Berghaus  
 (Sommersaison: Mitte Juni bis Ende September 2006)

> GastgeberIn / BetriebsleiterIn Berg- und Erlebnishotel Hospiz

> Chef de réception  
 > RezeptionistIn

> LeiterIn Hauswirtschaft  
 > HotelfachassistentIn  
 > RaumpflegerInnen  
 > MitarbeiterIn Lingerie

> LeiterIn Hospiz Märit  
 > MitarbeiterIn Hospiz Märit

> Chef de cuisine  
 > Souschef de cuisine  
 > Chefs de partie  
 > Commis de cuisine  
 > Hilfskoch/-köchin  
 > KüchenpraktikantIn  
 > Küchenlehrling/-tochter

> Chef de service  
 > Servicefachangestellte/r  
 > ServicepraktikantIn

Wir freuen uns schon jetzt über Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und Referenzen. Bitte senden Sie diese an

**Kraftwerke Oberhasli AG**  
**Mark von Weissenfluh & Beat Imhof**  
**Leitung Grimselhotels**  
**3862 Innertkirchen**

www.grimselhotels.ch

169752

**Hotel Distelboden**  
**CH-6068 Melchsee-Fruyt**  
**Zentralschweiz**  
 Telefon 0041/41 669 12 66  
 Telefax 0041/41 669 13 77  
 www.distelboden.ch  
 info@distelboden.ch

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die kommende Sommersaison 06 (Mitte Juni bis Mitte Oktober)

junge, aufgestellte und motivierte Mitarbeiter als

**Servicefachangestellte**  
 (CH-Erfahrung von Vorteil)

**Hilfsmkoch**

**Küchenhilfe**

**Hausangestellte**

Guter Verdienst, Kost und Logis im Hause.

Rufen Sie uns an oder schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Photo. Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen.

Fam. Ruedi und Helene Steiger  
 Hotel Distelboden  
 6068 Melchsee-Fruyt

Tel. 0041 / 41 669 12 66

170521

**Neueröffnung per 1. August 2006**  
**Komplett neu renovierter Betrieb!**

**Grandis Restaurant**

Stil: gehobene Bistrotische, gepflegter und kompetenter Service

**Grösse:**  
 70 Innenplätze und 70 Gartenplätze  
**Ort:**  
 Weissensteinstrasse 61, 3007 Bern, Nähe Eigerplatz

**Frauenteam gesucht!**

**Küchenchef/w**  
**Koch/Sous Chef/w**  
**Commis de cuisine/w**  
**Casserolier/w**  
**Chef de Service/w**  
**Servicefachmitarbeit/w**

Gerne erwarte ich Ihre schriftliche Bewerbung.

Frau Carmen Grandi  
 Grossegasse 160  
 3147 Mittelhäusern  
 Fon 031 849 38 79

170533



**Restaurant zum Bauernhof**  
 Urs & Heidy Trachsel-Wieland 3214 Ulmiz  
 www.bauernhof-ulmiz.ch  
 Tel: 031 751 10 09

Für unser Spezialitäten Restaurant mit verschiedenen gemütlichen à la Carte Stuben suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung.

**Koch m/w**

**Servicefachangestellte/r**

**von Vorteil mit Erfahrung im à la Carte Service**  
 Unser Restaurantbetrieb liegt im idyllischen Ulmiz im Kanton Freiburg wenige Kilometer oberhalb von Murten. Das Restaurant zum Bauernhof ist ein bekanntes Spezialitäten Restaurant welches grossen Wert auf Qualität und gepflegten Service legt. Wir verwöhnen unsere Gäste mit Spezialitäten vom Holzgrill, hausgemachten Kästlichkeiten sowie französischer wie auch gutbürgerlicher Küche.

Wenn Sie Interesse haben in einem familiären Umfeld zu arbeiten, selbständiges Arbeiten gewohnt sind, neue Ideen und viel Motivation mitbringen, dann freuen wir uns über Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto

Urs und Heidy Trachsel  
 Restaurant zum Bauernhof  
 3214 Ulmiz

170563



**Hotel Roter Turm**

\*\*\*Hotel-Restaurant  
 15 GaultMillau

Für unseren lebhaften Betrieb suchen wir nach Vereinbarung

**DirektionsassistentIn**

mit Fähigkeitsausweis einer Schweizer Hotelfachschule

**Servicefach-MitarbeiterIn**  
 mit Fähigkeitsausweis

**Jungkoch**

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Anita u. Peter Basler, Hotel Roter Turm  
 Hauptgasse 42, 4500 Solothurn,  
 Tel. 032 622 9621, www.roterturm.ch

170530



Das 4-Stern Hotel Castell wurde im Dezember 2004 nach 9-monatiger Totalrenovierung neu eröffnet. 66 spektakuläre Zimmer im alpinen und urbanen Stil sowie der erste Hamam des östlichen Alpenbogens bilden die neuen Highlights. In der orientalischen Dampf- und Wasserwelt bieten wir ein umfassendes Angebot an Massagen wie auch Treatments von JUST PURE an. Ergänzt durch den neuen Kindergarten und eine familienfreundliche Atmosphäre wird das Castell zum Treffpunkt für Menschen unterschiedlicher Generationen und Lebensstile. AMAZING!

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab Sommersaison 2006 engagierte MitarbeiterInnen mit Erfahrung in gehobener Hotellerie.

**Réception**

- Nachtportier  
 - Stv. Empfangschef (m/w)  
 - Reservationsleiter (m/w)

Wollen Sie aktiv beim weiteren Aufbau einer erfolgreichen, lebendigen Hotelwelt dabei sein? Spannende Aufgaben erwarten Sie!

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme oder Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf und Zeugniskopien.

Bettina Plattner-Gerber, Direktion  
 Nicole Bucher, Human Resources

170553

**HOTEL · RESTAURANT · HAMAM**  
**CH-7524 ZUOZ**

Tel +41 (0)81 851 52 53 · Fax +41 (0)81 851 52 54  
 nicole.bucher@hotelcastell.ch · www.hotelcastell.ch

Beste Saisonwinterrivale der Schweiz gemäss GASH vom 25. November 2005 sowie auf Platz 10 der besten 50 Schweizer Ferienhotels gemäss Hotelrating der BILANZ vom August 2005!



Wir suchen für die kommende Sommersaison Eintritt ca. 23. Mai 2006

**Servicefachangestellte**

in Jahresstelle

für sehr gut frequentiertes À-la-carte-Restaurant; flink, freundlich, herzlich und selbständiges Arbeiten gewohnt, Sprachen D/E

**Servicefachangestellte**

für unseren Speisesaal.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

**Hotel Kreuz & Post, Frau Helena Konzett**  
**3818 Grindelwald, Telefon 033 854 5492**  
**www.kreuz-post.ch**

170444



**Willkommen im Mittelpunkt des Geschehens**

Welcome to THE HOTEL. Das vom französischen Stararchitekten Jean Nouvel erbaute Deluxe Boutique Hotel setzt neue Massstäbe in der Hotellerie: 25 atemberaubende Zimmer und Suiten, Restaurant Bam Bou (14 Punkte Gault Millau) mit euroasiatischer Küche und Loungebar.

Wir suchen für dieses aussergewöhnliche Hotelerlebnis aussergewöhnliche MitarbeiterInnen.

**Commis de Cuisine**  
**Chef de Partie**

Unser amerikanischer Küchenchef Andrew kocht nach französischer Tradition und benutzt die Vielfalt der asiatischen Gewürze und Zubereitungsarten für seine unerreichte Fusion Cuisine. Wir suchen junge Berufsleute, die hohe Anforderungen an sich und an ihren Beruf stellen.

Melden Sie sich bei Urs Langenegger oder senden Sie Ihre Bewerbung mit aktuellem Foto.

041 226 86 86 / ulangenegger@the-hotel.ch

THE HOTEL, Sempacherstrasse 14, CH-6002 Luzern  
 www.the-hotel.ch

170919



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

Wir bieten ab sofort folgende Stellen an:

**Stv. Restaurantleiter**  
 (mit Erfahrung)

**Service-mitarbeiter/Innen**  
 (mit Fähigkeitsausweis/Service)

**Sous-chef**  
 (mit Erfahrung in der gehobenen Gastronomie)

**Küche**  
 (mit Fähigkeitsausweis Küche)

**Aushilfen Bankett**

**Praktikanten**  
 (Küche/Service)

**Spüler**

Eine abwechslungsreiche Herausforderung wartet auf Sie! Senden Sie Ihre gesamten Bewerbungsunterlagen oder melden Sie sich direkt unter folgender Adresse oder telefonisch.

Restaurant Apropos – KaltenHerberge  
 Kaltenherberge AG  
 Keller Harald (Geschäftsführer und Restaurationsleiter)  
 Kuster Lukas (Geschäftsführer und Küchenchef)  
 Postfach 223  
 Landstrasse 53  
 4914 Roggwil  
 Tel: 062 918 80 90  
 E-Mail: kuster@apropos-kaltenherberge.ch  
 Homepage: www.apropos-kaltenherberge.ch  
**Wir freuen uns auf Sie!!**

170517

**GASTHAUS KRONE**

In unserem gepflegten 3 Sterne Hotel, Nähe St. Moritz, suchen wir von Mai bis Oktober

- Saucier
- Chef de partie
- Commis de cuisine
- Küchenhilfe
- Serviceangestellte
- Zimmermädchen

Arbeiten Sie gerne in einem hochmotivierten Team, Qualität und Perfektion sind Ihnen keine Fremdwörter? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung!

Andreas und Sanja Martin  
 Gasthaus Krone  
 Am Inn  
 7522 La Punt

170099

www.krone-la-punt.ch GaultMillau

**Hotel Furka 7180 Disentis**

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab ca. Mitte Mai für lange Sommersaison oder evtl. in Jahresanstellung

**\*\*\* Service-mitarbeiter(in)**  
**\*\*\* Allrounderin (Aide du Patron)**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Pius Loretz  
 Hotel Furka  
 Via dalla staziun 1  
 7180 Disentis/Mustér  
 Tel. 081 947 52 27  
 info@furka-disentis.ch

170557

# HOTEL ALLALIN

3920 ZERMATT

Ab kommender Sommersaison suchen wir für unser stilvolles \*\*\*\*Hotel im Herzen von Zermatt zur Ergänzung unseres Mitarbeiter/innen-Teams

eine freundliche, engagierte

## RÉCEPTIONISTIN

mit viel Flair für die Gästebetreuung, gepaart mit lebhafter Kommunikation (zeitweilige Betreuung der Hotelbar und Aushilfe im Frühstückservice liegen ebenfalls in Ihrem Aufgabenbereich)

sowie

eine gewandte

## FRÜHSTÜCKSMITARBEITERIN/HOFA

die Freude daran hat, im Zweierteam die Verantwortung für den gepflegten Frühstückservice sowie Mithilfe- und Kontrollaufgaben im **Etagenbereich** zu übernehmen.

Es erwartet Sie eine interessante Stelle in einem motivierten Team.

### HOTEL ALLALIN

Familie Taugwalder-Abgotzen, 3920 Zermatt  
Telefon 027 966 82 66  
info@hotel-allalin.ch www.hotel-allalin.ch

170509



### HOTEL ZUM STORCHEN

## KARRIERESTART IM F&B-BEREICH

Sind Sie auf der Suche nach einer neuen Herausforderung? Dann sind Sie bei uns goldrichtig!

Wir sind ein traditionelles \*\*\*\*Hotel im Herzen der Stadt Zürich und suchen per Mai 2006 oder nach Vereinbarung eine/n junge/n

## Bankett-Manager/in

Sie unterstützen und vertreten unsere F&B-Verantwortliche in allen administrativen Belangen, sind aktiv im Bankettverkauf tätig, handeln frontorientiert und haben den Wunsch, für unsere Gäste einen unvergesslichen Anlass zu organisieren und durchzuführen.

Wenn Sie über eine abgeschlossene Lehre im Gastgewerbe verfügen und/oder eine Hotelfachschule besucht haben, Deutsch, Französisch und Englisch keine Fremdsprachen für Sie sind, dann zögern Sie nicht und senden Ihre Bewerbungsunterlagen an unseren Personalchef, Herrn Jan-Andreas Stiller oder rufen Sie uns an, um mehr zu erfahren.

Weitere Stellen unter [www.storchen.ch](http://www.storchen.ch)



**HOTEL ZUM STORCHEN**  
Am Weinplatz 2, 8001 Zürich  
044 227 26 11  
E-Mail: [stiller@storchen.ch](mailto:stiller@storchen.ch)

170550

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

## Koch für libanesische Spezialitätenküche

### Wir erwarten:

- hervorragende Kenntnisse und Praxis der libanesischen Küche
- Muttersprache Arabisch, Franz.- und Englischkenntnisse
- gute Teamfähigkeit

Wir bieten interessante und vielseitige Tätigkeit und guten Lohn.

**Bewerbungsunterlagen an:**  
Cèdre-Maurice AG, Rest. Cèdre, M. Maurice,  
Badenerstr. 78, 8004 Zürich.

170545

# PARADIES

CH-7551 Ftan, Unterengadin  
Arbeiten im Paradies...

...unser Weg führt nach oben...kommen Sie mit? Sie suchen eine berufliche Herausforderung und ein spannendes Arbeitsumfeld auf hohem Niveau? In unserem 4-Sterne-Privathotel mit 23 exklusiven Zimmern und Suiten sowie einer hoch stehenden Gastronomie: von der rustikalen Stüwa bis zum ausgezeichneten Gourmetrestaurant haben Sie beides.

Eine internationale Gästeschar wartet auf Ihren Charme und Ihre Kompetenz. Seien Sie ein Teil davon, wenn echte Gastfreundschaft und höchste Qualität zur Perfektion gelangen.

**Auf unsere Sommersaison 2006 bieten wir folgende Stellen an:**

**erfahrene Receptionistin**  
mit Charme und Sprachkenntnissen  
aufgestellte und kompetente  
**Servicemitarbeiter**

**Kochprofi**  
und jene, die es werden wollen...sowie  
**Pâtissier**

mit Konditorei- und Confiserie-Erfahrung in unsere Kreativabteilung von Eduard Hirtberger «Koch des Jahres 2005»

**Portier/Chasseur**  
zuverlässig und mit Deutschkenntnissen

Gerne erwarten wir Ihre komplette schriftliche Bewerbung mit Foto unter der Adresse:

**Hotel Paradis**  
Gina Achermann u. E. Hiltzberger  
CH-7551 Ftan, Unterengadin  
[info@paradieshotel.ch](mailto:info@paradieshotel.ch)  
[www.paradieshotel.ch](http://www.paradieshotel.ch)  
Tel. 081 861 08 08  
Fax: 081 861 08 09  
E-Mail: [info@paradieshotel.ch](mailto:info@paradieshotel.ch)



169837

## hirslanden AndreasKlinik

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

Für die **AndreasKlinik Cham Zug** suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

## DEMI CHEF DE PARTIE (M/W)

Wir suchen für unser junges und hochmotiviertes Team einen Gleichgesinnten aus der Hotellerie, der in unserer anspruchsvollen Klinikküche seine Kreativität einbringen möchte. Wir erwarten eine fundierte Ausbildung in der Hotellerie, einige Jahre Berufserfahrung als Koch, Kreativität, Verantwortungsbewusstsein und vor allem Freude an der Arbeit und am Team.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen und wollen am Erfolg der AndreasKlinik mitarbeiten wollen, dann sollten wir uns kennen lernen. Für zusätzliche Informationen steht Ihnen Herr Wolfram Beduhn, Leiter Hotellerie, T **041 784 07 90** gerne zur Verfügung.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

**AndreasKlinik Cham Zug** Frau Miriam Ammann Leiterin Personal  
Rigistrasse 1 6330 Cham T **041 784 09 10** F **041 784 09 19**  
[miriam.ammann@andreaslinik.ch](mailto:miriam.ammann@andreaslinik.ch) [www.hirslanden.ch](http://www.hirslanden.ch)

170549

## Schulhotels hotellerieuisse

Während fünf Wochen im Herbst und im Frühling werden in den Schulhotels junge Berufsleute ausgebildet.

Auf Schulbeginn Oktober 2006 suchen wir eine

## Fachlehrerin für Hotelfachfrau/-mann

**Was wir erwarten:**  
Ausbildung als Hotelfachassistentin oder gleichwertige hauswirtschaftliche Ausbildung mit berufsbezogener Weiterbildung. Mindestens fünf Jahre Berufserfahrung im Hauswirtschaftsbereich. Bereitschaft im Schulhotel zu wohnen und sich im Internatsbetrieb zu integrieren.

**Was Sie erwarten dürfen:**  
Eine vielseitige, herausfordernde und verantwortungsvolle Tätigkeit mit jungen, zukünftigen Berufsleuten. Vorbereitung auf die Lehrtätigkeit durch den Besuch eines Didaktikkurses.

Interessiert? Sie wollen uns, unser Umfeld und die Arbeit im Schulhotel kennen lernen?

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Mariann Hänni gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre baldige schriftliche Bewerbung

hotellerieuisse  
Mariann Hänni  
Gastgewerbliche Berufsbildung  
Monbijoustrasse 130  
Postfach, 3001 Bern  
[mariann.haenni@hotellerieuisse.ch](mailto:mariann.haenni@hotellerieuisse.ch)



170391

## Schwellenmätteli Restaurants Riviera Bern

An unvergleichbar romantischer Lage an der Aare liegen die Schwellenmätteli Restaurants. Für das attraktive Flussrestaurant Terrasse, das unverwechselbare italienische Restaurant Casa und die Veranstaltung- und Kultur-Lounge, suchen wir junge, aufgestellte und qualifizierte Mitarbeiter.

## ServicemitarbeiterIn

Vollzeit oder Teilzeit für die Sommersaison

## BarmitarbeiterIn

für die Sommerbar auf der Aareplattform, auch Teilzeit und nur für Sommersaison möglich

## Italienischer Koch

für eine authentische, italienische Küche im Casa

## Commis de cuisine

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto und nehmen gerne mit Ihnen Kontakt auf.

Daniel Leuenberger - Schwellenmätteli Restaurants,  
Riviera Restaurants SA, Dalmazquai II, 3000 Bern 13  
T 031 350 5008, [www.schwellenmaetteli.ch](http://www.schwellenmaetteli.ch)

170571

# Kempinski

5 STERNE - NUR UNGEZWUNGENER



## AUF ZU NEUEN HÖHEN

Das neue Grand Hotel von St. Moritz bietet ein aussergewöhnliches Ferienerlebnis zwischen hochalpinem Lebensgefühl und Savoir-vivre. Luxus, Klasse, Service und ein unvergessliches Ambiente finden unsere internationalen Gäste in den 184 Zimmern, im über 2'500 m<sup>2</sup> grossen St. Moritz SPA und in den ausgezeichneten Restaurants.

Wollen Sie die weitere Entwicklung unserer Hotelidee mitgestalten, dann bewerben Sie sich jetzt. Folgende längerfristige Stellen sind auf kommenden Sommer zu besetzen:

- LEITENDE HAUSDAME
- ETAGEN-GOUVERNANTE
- FLORISTIN
- MAÎTRE CÀ D'ORO (GOURMET-RESTAURANT)
- SOMMELIER
- CHEF DE RANG
- CHEF DE CUISINE CÀ D'ORO (GOURMET-RESTAURANT)
- DEMI-CHEF DE PARTIE
- CHEF DE PARTIE
- CHEF DE PARTIE PÂTISSERIE
- RESERVIERUNGS-MITARBEITERIN
- EMPFANGS-MITARBEITERIN
- GRUPPEN-/EVENT KOORDINATORIN
- NIGHT-AUDITOR
- KINDERBETREUERIN
- FITNESS-TRAINERIN
- HAUSTECHNIKER

Wir freuen uns, von Ihnen zu hören. Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (inkl. Foto) raschmöglichst an:

**Frau Ursula Scherrer, Personalleiterin**  
[ursula.scherrer@kempinski.com](mailto:ursula.scherrer@kempinski.com) · Telefon +41 81 838 30 41

Bitte beachten Sie, dass wir nur vollständig eingereichte Bewerbungsunterlagen bearbeiten und somit auch für die Stellenbesetzung berücksichtigen können. Besten Dank. Weitere Stellenangebote finden Sie unter [www.kempinski-jobs.de](http://www.kempinski-jobs.de).



Kempinski  
Grand Hotel des Bains

ST. MORITZ

High Alpine SPA & Resort · 7500 St. Moritz · Switzerland  
Telephone +41 81 838 38 38 · [www.kempinski-stmoritz.com](http://www.kempinski-stmoritz.com)

170589



**Führendes 4\* Hotel im Herzen des Dorfes. 80 Betten, 2 Restaurants, Bar & Discothek.**  
Zur Vervollständigung unseres jungen, motivierten Teams, haben wir auf die Sommersaison folgende Stellen neu zu besetzen.  
(Beginn Mitte Mai oder nach Übereinkunft)

**Sous Chef de Cuisine (m/w)**

**Chef de Partie (m/w)**

**Commis de cuisine (m/w)**

Sie sind eine aufgeschlossene Persönlichkeit mit viel Freude am Beruf und sind gerne Teil eines motivierten Teams.

Allen Initiativen und positiv denkenden Berufsleuten bieten wir eine attraktive, gut bezahlte Stelle in aufgestellter Atmosphäre. Erste Eindrücke erhalten sie auf unserer Homepage.  
[www.spinne.ch](http://www.spinne.ch)

Bitte senden sie ihre Bewerbung an:

**HOTEL SPINNE**  
A. & M. Kaufmann; Propr.  
CH-3818 Grindelwald

Telefon 033 854 88 88 e-mail: [hotel@spinne.ch](mailto:hotel@spinne.ch)

Wir suchen per 1. April 2006

**jungen Pizzaiolo**

für unser italienisches Restaurant.  
Sie sind verantwortlich für die Herstellung unserer herrlichen Pizzas, Pizzabrotchen sowie unserer hausgemachten Teigwaren. Sie agieren an vorderster Front, zusammen mit unserem Service-Team. Wenn Sie sauberes und frontorientiertes Arbeiten gewohnt sind, und unseren anspruchsvollen Gäste verwöhnen möchten, dann sind wir auf Ihre schriftliche Bewerbung gespannt.

**Ristorante Pizzeria Dario (Da Pippo) GmbH**  
Hauptstrasse 71  
1413 Pratteln  
[www.ristorantedario.ch](http://www.ristorantedario.ch)  
[restaurantdario@tiscalinet.ch](mailto:restaurantdario@tiscalinet.ch)

170110



In 3-Stern-Seminar-, Ferien- und Wellness-Hotel suchen wir ab Ende April 2006 oder nach Übereinkunft zur Ergänzung unseres Teams noch:

**Koch/Chef de partie**  
**Servicefacharbeiter/in**  
**Haus-Zimmermädchen**  
**Haus-Küchenbursche**  
(auch Teilzeit)

Nähere Auskünfte gibt Ihnen gerne Doris Egger, Tel. 041 399 88 00  
Hotel Edelweiss, 6356 Rigi Kaltbad

170508



Wir sind ein modernes \*\*\*\*Ferienhotel mit lockerer Atmosphäre, 56 komfortablen Zimmern im Herzen von Adelboden. Wir suchen mit Eintritt zur Sommersaison (Juni) ein/eine:

**Reception mit Fidelio 7.12**  
**Receptionist/in**  
**mit Erfahrung**

zur Stärkung unseres Teams.

Wir würden uns über Ihre Unterlagen freuen:

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



170206

**Hotel - Restaurant KREUZ**  
CH-3715 Adelboden

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab 1. Mai oder nach Übereinkunft in Saison- oder Jahresstelle junge, aufgestellte

**Servicefachangestellte**

Wenn Sie gerne in einem motivierten Team arbeiten, rufen Sie uns an oder bewerben Sie sich schriftlich mit Foto bei:

Familie Bernhard Rosser-Frieden  
Dorfstrasse 26  
3715 Adelboden  
Tel. 0041 33 673 21 21  
[www.kreuz-adelboden.ch](http://www.kreuz-adelboden.ch)

170527



**Service (deutschsprachig)**  
ab April/Mai

- Serviceangestellte (m/w)
- Sefa (m/w)
- Praktikant (m/w)

**Küche**  
per sofort oder nach Vereinbarung

- Sous-Chef (m/w)
- Chef de Partie (m/w)

Infos unter Telefon 079 342 13 78 oder im (Fischer-)Netz  
[www.dulac-iseltwald.ch](http://www.dulac-iseltwald.ch)

170326



**ISELTWALD**  
bei Interlaken

**Hotel Wellenberg – Ihr Zuhause in Zürich**

Wir suchen für unser gepflegtes First Class \*\*\*\*Hotel Wellenberg mit 45 Zimmern, in der Altstadt von Zürich gelegen, auf anfangs Juli oder nach Vereinbarung eine erfahrene

**Receptionistin (100%)**

Sie sind eine jüngere Persönlichkeit mit Receptionserfahrung und fühlen sich in einem kleinen Team wohl. Sie sind gepflegt, kommunikationsfreudig und gerne bereit, zusätzliche Verantwortung zu übernehmen. Sprachen D/E/F. Sie überzeugen an der Reception mit Ihrer positiven Ausstrahlung und haben Freude im Umgang mit unserer anspruchsvollen Kundschaft.

Eine spannende Herausforderung und ein junges Team erwarten Sie. Ich freue mich auf Ihre Bewerbung und stehe Ihnen bei Fragen jederzeit gerne zur Verfügung.

**HOTEL WELLENBERG**  
René Hälg, Direktor  
Niederdorfstrasse 10  
8001 Zürich  
[www.hotel-wellenberg.ch](http://www.hotel-wellenberg.ch)

170507

Für unseren Landgasthof mit neuem Hotel und Seminarräumen suchen wir zur Ergänzung in unser junges Team in Jahresstelle auf April/Mai 2006

**Servicefachangestellte**

Sie sind begeisterungsfähig, belastbar, qualitätsbewusst mit fundierten Kenntnissen, arbeiten gerne mit einem kleinen Team. Gerne würden wir Sie kennen lernen um mit Ihnen alles Weitere zu besprechen.

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

**Hotel/Landgasthof Rössli**  
Familie Magnus und Esther Thalman  
Tufertschwil 20, 9604 Lütisburg  
Tel. 071 932 01 00, Fax 071 932 01 13  
[www.roessli-tufertschwil.ch](http://www.roessli-tufertschwil.ch)

170570



**kurt aeschbacher's restaurant zuppanundial**  
im trendquartier zürich west  
sucht ab mitte april/anfang mai

**sous-chef (m/f)**  
**betriebsassistent (m/f)**  
**service-aushilfen (m/f)**

die genauen profilbeschreibungen finden sie unter [www.zuppanundial.ch](http://www.zuppanundial.ch)

wir freuen uns auf ihre schriftliche bewerbung mit foto.

**restaurant zuppanundial**  
rolando fusco  
giessereistrasse 18  
ch-8005 zürich  
tel. +41 (0)43 818 23 91  
fax +41 (0)43 818 23 92  
[info@zuppanundial.ch](mailto:info@zuppanundial.ch)

170534

**HOTEL RESTAURANT \*\*\***

**Panorama**

**BETTMERALP, WALLIS**

Wir sind ein Drei-Stern-Hotel mit A-la-carte-Restaurant und Sonnenterrasse.

Für die Sommersaison bieten wir eine Stelle an für einsatzbereite und freundliche

**Servicefachangestellte** oder **Service-mitarbeiterin**  
mit Erfahrung.

Eintritt ab 9. 6. 06 od. n. V.  
Wir freuen uns auf Ihren Anruf:

Fam. Fredy Schmidhalter-Früh  
3992 Bettmeralp  
Tel. 027 927 13 75  
Fax 027 927 38 75  
E-Mail: [panorama@bettmeralp.ch](mailto:panorama@bettmeralp.ch)  
[www.bettmeralp.ch/panorama](http://www.bettmeralp.ch/panorama)

170551

Gesucht wird zur Unterstützung der Geschäftsleitung eines Hotels in Pontresina

**eine Geschäftsführerin oder einen Geschäftsführer**

Das Aufgabengebiet umfasst das selbständige Führen der Reception, die Gästebetreuung, die Kontrolle der Tageseinnahmen usw.

Interessenten melden sich bitte unter Chiffre E 135-30264 an Publicitas SA, Postfach 48, 1752 Villars-sur-Glâne 1.

170421



100 Jahre Tischkultur

Buchecker – seit 1901 ein Name, der für individuelle Tischkultur und sorgfältig gestaltete Gastronomiekonzepte steht. Unser Metier ist der gedeckte Tisch, unsere Kunden sind Hotels, Restaurants, Trendlokale und Bars in der ganzen Schweiz.

Infolge Ausbau unseres Verkaufsteams suchen wir für die Regionen BS/BL/AG/SO per Anfang Juli oder nach Vereinbarung einen Insider aus der Gastro-Branche mit nachweislicher Verkaufserfahrung als

**Verkaufsberater/Regionalleiter Nordschweiz**

Sie unterstützen professionell die Vorstellungen und Visionen Ihrer Kunden bei der Auswahl von neuem Porzellan, Glas und Besteck und verkaufen ihnen den Individualität und Atmosphäre. Ein attraktiver Ausstellungsraum am Vierwaldstättersee bietet Ihnen den zweckmässigen Rahmen, Ihre Kunden auch am Firmensitz in Luzern zu beraten. Ein gut eingespieltes Team im Innendienst unterstützt Ihre Arbeit an der Front.

Sie sind eine ausgesprochen verkaufs- und beratungsorientierte Persönlichkeit mit Erfahrung im Aussendienst und Wohnsitz im Raum Basel. Zudem haben Sie eine berufliche Ausbildung in der Gastronomie genossen. Ihr Auftreten ist sicher und Sie verfügen über sehr gute Umgangsformen. Wenn für Sie zudem die Akquisition von neuen Kunden sowie eine seriöse Kundenpflege keine Fremdwörter sind, müssen wir uns unbedingt kennenlernen.

Wir bieten Ihnen eine Dauerstelle mit einem erfolgsbezogenen Salär und zeitgemässen Sozialleistungen. Eine sorgfältige Einarbeitung in Ihre Tätigkeit dürfen Sie voraussetzen.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an Herrn Daniel Balmer, Buchecker AG, Alpenquai 28, 6002 Luzern.  
[www.buchecker.ch/d.balmer@buchecker.ch](http://www.buchecker.ch/d.balmer@buchecker.ch)

170515

**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.

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung

**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 / buehlegge@mitti.ch](http://www.mitti.ch / buehlegge@mitti.ch)

170448

Für unser \*\*\*Hotel im Herzen von Zürich suchen wir per sofort eine

**Hotelsekretärin**

Arbeiten Sie gerne selbstständig an einer Reception, sind sprachgewandt, bringen Fidelio- und etwas Berufserfahrung mit, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

**HOTEL ASTOR ZÜRICH**  
Weinbergstrasse 44  
8006 Zürich  
[www.hotelastorzurich.ch](http://www.hotelastorzurich.ch)

170546

**SCHLOSSHOTEL RESTAURANT CHASTE TARASP - ENGADIN**

Wir wünschen zur Ergänzung unseres Teams ab Ende Mai 2006 topmotivierte Berufsfachleute in folgenden Positionen:

**Administration**

• **RECEPTIONIST/IN**

**Wir erwarten:**

- Erfahrung an der Reception,
- gewohnt selbstständig zu arbeiten,
- gute Sprachkenntnisse in D/E/F,
- gute EDV-Kenntnisse,
- freundliche, gepflegte Erscheinung

**Restaurant**

• **COMMIS DE RANG/ HOFA**  
**für Frühstück und Service**

**Küche**

• **CHEF DE PARTIE** und **COMMIS DE CUISINE (Gardemanger und Pâtissier)**

Es wäre schön, wenn Sie mithelfen würden, unsere Gäste freundlich, kompetent und kulinarisch zu verwöhnen. Für weitere Infos besuchen Sie unsere Website: [www.schlosshoteltarasp.ch](http://www.schlosshoteltarasp.ch)

Daniela & Rudolf Pazeller freuen sich auf Ihre Bewerbung  
**Schlosshotel CHASTE**  
CH - 7553 Tarasp / Engadin  
Tel. 081 861 3060 Fax. 081 861 3061  
[chaste@schlosshoteltarasp.ch](mailto:chaste@schlosshoteltarasp.ch)

170592



Zur Ergänzung unseres jungen, dynamischen Teams suchen wir in Saison- oder Jahresstelle

**1 Hotelsekretärin**  
**sprachenkundig D, F, E** ab 1. 6. 2006

**1 Barmaid mit Erfahrung**  
**und sprachenkundig D, F, E**

ab sofort oder nach Übereinkunft

**1 Barserviertochter,**  
**sprachenkundig D, F, E** ab so. o. n. Übereinkunft  
Lieben Sie selbständiges Arbeiten sowie den Kontakt mit internationalen Gästen?

Dann sind Sie bei uns richtig und wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto.

**Direktion Familie Grand-Julen**  
**HOTEL ELITE & COUNTRY BAR**  
Hofmattweg 3, PF 942  
CH-3920 Zermatt

170323

Von Brunch bis Vollmondfahrt, über Salsa- oder Feuerwerkent, unsere attraktive Schiffsflotte und das Restaurant Joran, bieten für die kommende Sommersaison (Ab Mai oder nach Übereinkunft – Oktober) folgende abwechslungsreiche Voll- oder Teilzeitstellen:

**TeamleiterInnen / ServicemitarbeiterInnen**  
**Köche / Hilfsköche / Casserolier**



Barbara Preiss-Stähli, Badhausstrasse 1a, 2501 Biel  
032 329 88 22, [gastro@bielersee.ch](mailto:gastro@bielersee.ch) / [www.bielersee.ch](http://www.bielersee.ch)

170555



\*\*\*Jugendstil-Ferienhotel mit 150 Betten, Restaurant VIVA, Bar, Saunalandschaft  
Wir suchen ab Sommersaison 2006

**Servicemitarbeiter/in**

**Chef de partie**

Interessiert? Dann sollten wir uns kennenlernen!  
Senden Sie uns Ihre kompletten Unterlagen mit Foto oder rufen Sie uns einfach an

**HOTEL PISCHA**  
Jürg und Heidi Trepp  
7270 Davos Platz  
Telefon 081 415 50 50  
e-mail: [hotel@pischa.ch](mailto:hotel@pischa.ch)  
[www.hotel-pischa.ch](http://www.hotel-pischa.ch)

170562



**HOTEL WYSSES RÖSSLI SCHWYZ**

Für die Vervollständigung unseres Teams suchen wir folgende Mitarbeiterinnen in Jahresstelle:

- **Servicefachfrau** (CH, Bewilligung B oder C) mit Berufserfahrung und viel Freude am Verwöhnen unserer Gäste (Eintritt Anfang Mai 06 oder nach Übereinkunft)
- **Hotelfachfrau** für Etage, Buffet und Office mit Berufserfahrung (Eintritt Mai/Juni oder nach Übereinkunft)

Interessante, zeitgemässe Anstellungsbedingungen. Wir erwarten gerne Ihren Anruf und freuen uns auf eine erste Kontaktaufnahme.

Bis bald fürs Rössli-Team  
 Urs und Ruth Ming-Odermatt  
 Tel. 041 811 19 22  
 Homepage [www.roessli-schwyz.ch](http://www.roessli-schwyz.ch)  
 E-Mail [info@roessli-schwyz.ch](mailto:info@roessli-schwyz.ch)

170568

**kneipp hof**  
 4374 Dussnang • [www.kneiphof.ch](http://www.kneiphof.ch)

Wir sind ein modernes Kurhotel / Rehabilitationsklinik mit 150 Zimmern mitten im schönen Tannzapfenland. In dieser erholsamen Umgebung bieten wir nicht nur postoperative Behandlungen an, wir überraschen auch unsere Feriengäste mit immer neuen attraktiven Angeboten.

Ab 1. Mai 2006 oder nach Vereinbarung suchen wir für unser Team eine motivierte, aufgestellte, zuvorkommende

**Chef de Réception**  
 (100% - Pensum)

Eine gute Fachausbildung, einige Jahre Berufserfahrung und Fidelio-Kenntnisse sind Voraussetzungen für diese überaus abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Position. Zu Ihren Stärken gehören organisieren und koordinieren, Selbstständigkeit, Eigeninitiative, Kreativität und Sie bringen ein herzliches Lächeln mit. Sie kennen sich zudem in der Qualitätssicherung und der Mitarbeiterführung – Sie leiten ein kleines Team – aus. Wenn Sie zudem an einem längerfristigen Engagement interessiert sind, dann sind SIE unsere neue Chef de Réception.

Wir freuen uns auf Ihr Bewerbungsdossier.

kneipp hof Dussnang AG  
 Herrn Ueli Schallbaum  
 Kurhausstrasse 34  
 8374 Dussnang  
 E-Mail [schallbaum@kneiphof.ch](mailto:schallbaum@kneiphof.ch)  
[www.kneiphof.ch](http://www.kneiphof.ch)

170564

Unser neu umgebautes \*\*\*\*Hotel Garni mit 48 Zimmern liegt in der verkehrsmässigen Altstadt von Zug, direkt am See. Für den Empfang suchen wir in Jahresstelle mit Eintritt zwischen dem 20. und 30. Juni 2006 eine

**Réceptionistin**

**Wir erwarten:**

- Erfahrung an der Rezeption
- gewohnt selbstständig zu arbeiten
- gute Sprachkenntnisse in D/E/F
- gute EDV-Kenntnisse
- freundliche, gepflegte Erscheinung mit guten Umgangsformen

Sie sind die zuverlässige, vertrauenswürdige und selbstständige Réceptionistin mit reicher Erfahrung an der Front. Möchten Sie unser Team ergänzen? Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Hotel Löwen am See  
 Joseph und Theres Ruckli  
 Landsgemeindeplatz 1  
 6301 Zug  
[www.loewen-zug.ch](http://www.loewen-zug.ch)

170398

**MEIELISALP**  
 HOTEL RESTAURANT

BEGEGNUNG MIT AUSSICHT.

**Arbeitsplätze mit Aussicht  
 Persönliche und fachliche Entwicklung!**

Möchten Sie zum Wohl unserer Gäste beitragen?

**Koch mit Sonderaufgaben  
 Servicemitarbeiter/innen**

Wenn Sie Menschen mögen und Ihre Gaben in einem lebhaften, christlichen Betrieb einsetzen möchten erhalten Sie weitere Informationen von Thomas Bettler.

**Wir freuen uns auf Sie!**  
 Tel. 033 847 13 41, 3706 Leissigen am Thunersee

170447

**POST**  
 HOTEL SILS-MARIÄ

Für unser spezielles, modernes \*\*\*\*-Hotel (und Restaurant) mit höchstem Komfort mitten im wunderschönen Sils-Maria/Engadin bei **St. Moritz** suchen wir zur Ergänzung unseres jungen, dynamischen Teams auf die kommende **Sommersaison** (Mitte Juni bis Ende Oktober) und **Wintersaison** (von Mitte Dezember bis Mitte April) motivierte Mitarbeiter

**RÉCEPTIONISTIN**

Sie haben Berufserfahrung und Freude am Kontakt mit Menschen. Kompetent kümmern Sie sich um das Wohl unserer Gäste von der Anreise bis zur Abreise. Sie setzen gerne Ihre guten Fremdsprachen- und PC-Kenntnisse ein.

Gerne würden wir Sie kennen lernen um mit Ihnen alles Weitere zu besprechen. Senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto oder rufen Sie uns an.

Hotel Post\*\*\*\*  
 Fam. Th. u. HP. Nlett  
 CH-7514 Sils-Maria  
 Tel. 081 838 44 44  
 Fax 081 838 44 00  
[www.hotelpostsil.ch](http://www.hotelpostsil.ch)  
[mail@hotelpostsil.ch](mailto:mail@hotelpostsil.ch)

**Sils**  
 ENGINN

169908

**SCHLOSS BRANDIS**

Wir suchen **ab sofort** oder nach Vereinbarung einen

**CHEF ENTREMETIER**

welcher sich selbständiges Arbeiten gewohnt und mit der gehobenen À-la-carte-Gastronomie vertraut ist.

Sowie einen

**SERVICEFACHMITARBEITER** (m/w)  
 mit guten Fachkenntnissen und deutscher Muttersprache.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung unter

B. und R. Getzmann  
 Schloss Brandis 2, 7304 Maienfeld  
 Tel. 081 302 24 23, Fax 081 302 62 21  
[info@schlossbrandis.ch](mailto:info@schlossbrandis.ch) [www.schlossbrandis.ch](http://www.schlossbrandis.ch)

170353

**Schnupperabo hotel+tourismus revue  
 jetzt nur Fr. 25.– Ganz einfach per SMS an die Nummer 723.**

S = Schnupperabo: Fr. 25.– (10 Ausgaben)  
 A = Jahresabo: Fr. 145.– (49 Ausgaben)

Beispiele:  
 HTRS Hans Muster/Musterstr. 5/3000 Bern  
 (an die Nr. 723 senden)  
 HTRA Hans Muster/Musterstr. 5/3000 Bern  
 (an die Nr. 723 senden)

Kontakt: SMS an 723  
 Tel.: 031 740 97 93  
[abo@htr.ch](mailto:abo@htr.ch), [www.htr.ch](http://www.htr.ch)

**htr**

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



Dr hübschischt Berg rüeft! Zur Unterstützung eines herausfordernden Projektes für eine zukunftssichere Madrisa suchen wir per 1. Mai 2006 einen/eine

### Geranten/-in evtl. Pächter/in Bergrestaurant SaaserAlp (100%)

Ihr **Aufgabengebiet**: ist die fachliche Führung des Bergrestaurants SaaserAlp auf der Madrisa mit bedientem Teil und Selbstbedienungsrestaurant und zwei Terrassen.

Wir bieten eine abwechslungsreiche und spannende Aufgabe mit viel Selbstständigkeit und Verantwortung sowie ein angemessener Entfaltungsspielraum.

**Sie bringen mit:** Eine starke und verantwortliche Persönlichkeit mit einer fundierten Fachausbildung und Erfahrung im Gastronomiebereich. Sie haben Eigeninitiative und Improvisationsgeschick, sind flexibel, belastbar, motiviert und kommunikativ.

Arbeitsort 7250 Klosters

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie uns bitte bis am 15. April 2006 Ihre vollständige schriftliche Bewerbung.

#### Klosters-Madrisa Bergbahnen AG

Herr Hacher Bernet  
Postfach 15  
7252 Klosters Dorf  
Tel. 076 340 48 89

170528



Für unser gepflegtes Gasthaus im Appenzellerland suchen wir per 1. Mai 2006 oder nach Vereinbarung einen

### Jung-Küchenchef

Ihre Bewerbung freut uns.

Gasthaus zum Engel  
Herr Ivo Lüchinger  
Dorfplatz 14  
9107 Urnäsch

170561

#### RISTORANTE VIRALAGO

6574 Vira

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

### KOCH – CHEF DE PARTIE KÜCHENBURSCHE

Unser Haus liegt direkt am Lago Maggiore.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.  
Fam. A. u. H.R. Steiger  
091 785 92 92

170532

## htr STELLENGESUCHE

Versierte, flexible Persönlichkeit mit breiter Erfahrung in der Restauration und Hotellerie sucht per sofort oder nach Übereinkunft Teilzeit- oder Aushilfsstelle als

### Koch

mit Kenntnissen im Bereich Service, F&B und Gästebetreuung, auch Jobsharing möglich.  
Stadt Zürich und Umgebung bevorzugt.

Kontaktnahme unter Tel. 044 930 1777 oder Fax 044 930 40 32.

170531

Cuisinier Français, 36 ans, cherche poste

### Chef de Cuisine

Parle allemand.

Tél. 027 476 16 16  
0033 6 26 94 86 24

170543

20-jährige CH-Studentin, zweisprachig I/D, gute E- und F-Kenntnisse, Windows, Excel und Internet, Führerschein, Erfahrungen im Service und Büro

### sucht Sommerarbeit

(Juli, August) zur Finanzierung des Studiums.

Chiffre 170512 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

170512

### Suchen Sie eine Ablösung für Ihren Servicekader?

Ich vertrete Sie in Ferienabwesenheit und Krankheit oder unterstütze Sie in Spitzenzeiten.

P2 service consulting, Tel. 079 679 23 64

170540

## htr STELLENVERMITTLUNGEN

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in guten Hotels der **ganzen Schweiz** für qualifiziertes **Hotelpersonal**.

Verlangen Sie das Anmeldeformular.

**Stellenvermittlungsbüro Hotella**  
A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz), Tel./Fax 061 421 10 09

134930

### www.jobs-hotel.ch

### TOP Stellenangebote

Tel. 081 382 21 57

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

## WWW.GASTRONET.CH

044 225 80 90

GASTRONOMIE - HOTELLERIE

167027

## htr INTERNATIONAL



## Sea you ...

vielleicht schon bald an Bord eines unserer 23 modernen Flusskreuzfahrtschiffe, welche auf den schönsten Wasserstrassen Europas und auf dem majestätischen Yangtze in China verkehren?

Für die bevorstehende Saison 2006 suchen wir dynamische, fröhliche und sprachgewandte Verstärkung für unser Team (alle Positionen m/w):

■ **Barkellner d/e**  
(weitere Fremdsprachen willkommen)

■ **Restaurantkellner d/e**  
(weitere Fremdsprachen willkommen)

■ **Jungköche**

■ **Köche**

Suchen Sie eine nicht alltägliche Herausforderung, dann sind Sie bei Viking River Cruises goldrichtig. Bewerben Sie sich am besten noch heute! Wir freuen uns auf Ihren kompletten Lebenslauf mit Zeugniskopien und Foto!

Besuchen Sie uns auch unter [www.vikingstaff.com](http://www.vikingstaff.com)

Viking Catering AG  
Bruno Hauser  
Schäferweg 18 | CH-4057 Basel  
Telefon +41 61 638 60 60  
office@vikingrivercruises.com  
[www.vikingrivercruises.com](http://www.vikingrivercruises.com)

170511

Wir suchen ab sofort für exklusiven Villenhaushalt

### perfekte Büglerin

die viel Erfahrung in der Pflege von hochwertigen Wäsche- und Kleidungsstücken besitzt und ebenfalls Näharbeiten und kleine Änderungsarbeiten vornehmen kann.

Ihr Arbeitsplatz befindet sich im Sommer im Ausland und während den Wintermonaten im Berner Oberland. Sie beherrschen eine der folgenden Sprachen: Deutsch, Französisch, Italienisch, Englisch

Wenn Sie an einer langfristigen Anstellung interessiert sind, erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto unter Chiffre 170536 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

170538

## Hôtel-Restaurant BEL-AIR

Cuisine bourgeoise, spécialités de poissons et divers quinzaines selon les saisons.

Vous chercher 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, ou à convenir. Faites nous votre offre de service

R. CHERVET TEL. 026 673 14 14

1788 Praz-Vully (bord du lac de Morat)

[www.bel-air-lac.ch](http://www.bel-air-lac.ch)

e-mail: [bel-air@bel-air-lac.ch](mailto:bel-air@bel-air-lac.ch)

170556

## Mehr brauchen Sie nicht.

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

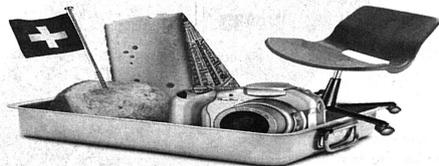
Inserieren und Abonnieren:  
Tel.: 031 370 42 42, Fax: 031 370 42 23  
[inserate@htr.ch](mailto:inserate@htr.ch), [www.htr.ch](http://www.htr.ch)



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

## Sie haben die Wahl.

In der *htr stellen revue* suchen Top-Arbeitgeber jede Woche die besten Fachkräfte. Denn wir bieten den grössten Stellenmarkt der Branche.



Inserieren:  
Tel.: 031 370 42 42, Fax: 031 370 42 23  
[inserate@htr.ch](mailto:inserate@htr.ch)



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

## IMPRESSUM

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

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

Herausgeber / Editeur: Schweizer Hotelier-Verein / Société suisse des hôteliers, 3001 Bern  
Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:  
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Leitung Medien / Responsable des médias: Christian Santschi

Verlagsleitung / Chef d'édition: Iris Strebler

Anzeigenverkauf / Vente des annonces: Oliver Egloff (Anzeigenleiter), Marc Moser

E-Mail: [inserate@htr.ch](mailto:inserate@htr.ch)

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

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

#### Termine:

– Ausgabe	Nr. 13/2006	Nr. 14/2006	Nr. 15/2006	Nr. 16/2006
– Erscheint	30. 3. 2006	6. 4. 2006	13. 4. 2006	21. 4. 2006
– Anzeigenschluss	27. 3. 2006	3. 4. 2006	10. 4. 2006	18. 4. 2006
– Wiederholungen	27. 3. 2006	3. 4. 2006	10. 4. 2006	18. 4. 2006

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

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

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Ausgeschlossen ist insbesondere auch eine Einspeisung auf Online-Dienste, unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht. Der Verleger und die Inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Jeder Verstoß gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.