

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 114 (2006)
Heft: 23

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: 10.01.2026

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

hotel+tourismus revue

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

Avec cahier français



AKTUELL

Dominic Keller | Der Tourismusdirektor zieht eine positive Bilanz vom Trainingscamp der brasilianischen Seleção in Weggis.



HOTELLERIE

Andrea Gantner | Die Mitarbeiterin des Lausanne Hospitality Consulting der EHL im Interview zur Sommer-Weiterbildung.



FOKUS

Wein | Aus einem simplen Landwein wird eine schöne Spätlese. Technisch geht das ohne Probleme.



14/15

KOMMENTAR

Ein grosser Wurf

Theres Lagler

■ Der Walliser Staatsrat Jean-Michel Cina hat Mut bewiesen. Er hat ein neues Tourismusgesetz in die Vernehmlassung geschickt, das gleich zwei heiße Eisen anpackt: die Strukturbereinigung und die Tourismusfinanzierung. Die rund 100 Verkehrsvereine im Kanton Wallis sollen neuen Tourismusregionen weichen, die das touristische Angebot der jeweiligen Region bündeln und vermarkten. Um gleichzeitig mehr Marketinggeld zu generieren, will Cina für alle Branchen, die direkt oder indirekt vom Tourismus profitieren, eine kantonale Tourismussteuer einführen.

Dass ein solches Reformpaket zunächst einmal Abwehrreflexe auslöst, ist klar. Denn wer verliert schon gerne Privilegien. Betriebe im Tal-Baufirmen, Architekturbüros, Lebensmittelhäuser – mussten bisher nichts an den Tourismus zahlen und rechnen nun eifrig aus, welche Steuer ihnen künftig blüht. Das neue Tourismusgesetz aus diesem Grund nun einfach in Bausch und Bogen zu verworfen, ist aber kurzsichtig. Verliert nämlich der Walliser Tourismus an Schlagkraft, fallen die Einnahmen der Unternehmen schon bald höher aus als die Tourismussteuer. Weiter gilt es zu bedenken, dass das Tirolo eine solche Abgabe bereits eingeführt hat, und offenbar auch Graubünden diesen Weg prüft.

Jetzt geht es darum, am neuen Tourismusgesetz zu feilen. Dazu ist die Vernehmlassung ja da. Die Tourismusdirektoren der grossen Ferienorte, die bisher von der Gesetzesarbeit ausgeschlossen und deshalb verärgert waren, gehen mit gutem Beispiel voran. Sie wollen sich aktiv einbringen. Das Ziel darf jedoch nicht der kleinste gemeinsame Nenner sein. Denn sonst hat am Schluss der Berg eine Maus geboren.

Siehe auch Seite 4

Hotels Schweizerhof und Bürgenstock

Rosebud-Gruppe mit neuen Plänen

■ Umdenken in der Rosebud-Gruppe: Möglicherweise lebt das ehemalige Berner Traditionshotel Schweizerhof wieder auf. Ein Vorprojekt besteht.

Christine Künzler

Eigentlich hätte das seit Februar 2005 geschlossene Berner Hotel zu einem Geschäftshaus umgenutzt werden sollen. Jetzt laufen Verhandlungen mit einem ausländischen Hotelinvestor, bestätigt Beat Hodler, der Anwalt der Rosebud-Gruppe. Details über den Interessenten waren nicht zu erfahren. Nur so viel: «Es handelt sich um einen Investor, der bereits Hotels besitzt, jedoch nicht um eine Hotelgruppe.» Ob der Deal zustande kommt, ist allerdings noch offen.

Und auch die Ummaupläne für den «Bürgenstock» sind konkreter. «Aus dem «Bürgenstock» soll das fortschrittlichste Resort Europas werden», hält der Hoteldirektor Philippe Rubod fest. «Viel Geld und Energie» will Rosebud in das Bürgenstock-Hotel stecken, das ausschliesslich mit natürlichen Materialien saniert wird, wie Verwaltungsratspräsident Vic Armleder sagt.

Siehe Seite 3



■ Ehrgeizige Pläne für die Rosebud-Hotels Schweizerhof (l.) und Bürgenstock. Die beiden Luxushäuser erleben eine Renaissance, falls die Finanzierung sichergestellt werden kann.

Fotos: Christine Künzler/zvg

Projekt Neues Stadt-Casino

Neuer Stoff für Basler Diskussion

■ Die Vorprojekte für den Neubau und die Renovation des «Neuen Stadt-Casinos Basel» am Barfüsserplatz, nach den Plänen der Londoner Architektin Zaha Hadid, sind abgeschlossen. Die Casino-Gesellschaft präsentierte am Mittwochabend das Projekt der Öffentlichkeit. Dies geschah nach Basler Diskussionen über die äusseren Dimensionen des Hadid-Entwurfs, und nach der Platzierung von Einsprachen, unter anderem durch den Heimatschutz.

KJV

Siehe Seite 5

SAC sucht neue Gäste für die Hütten

■ Morgen Samstag will der Schweizer Alpen-Club ein neues Hüttenreglement verabschieden. Damit soll der Verteilungsschlüssel für die Einnahmen aus den Übernachtungen geändert werden.

In Jahr 2005 registrierte der Schweizer Alpen-Club SAC in seinen Hütten 306.000 Übernachtungen und machte damit einen Umsatz von über 6 Mio. Franken. Hinzu kommen rund 13,7 Mio. Franken für Konsumationen. Will der SAC auch in Zukunft seine 153 Hütten betreiben können, muss er neue Gäste rekrutieren. Denn laut Bruno Lüthi, Bereichsleiter

Hütten beim SAC, sind in den vergangenen Jahren die Logiernächte der klassischen Bergsteiger und Alpinisten zurückgegangen. Um nun seine Hütten auch für Bergwanderer, Familien und Schulen bekannter zu machen, rief der SAC das Jahr 2006 zum «Jahr der Hütten» aus. Im Zentrum der Aktivitäten steht das Hüttenfestival mit zahlreichen Events in über 70 SAC-Hütten. Mit dem am Samstag zu verabschiedenden neuen Hüttenreglement soll der SAC-Zentralverband weniger aus den Übernachtungen, dafür mehr aus den Konsumationen einnehmen. DST

Siehe Seite 13

Vapiano AG

Viel Erfolg mit Hausgemachtem

■ Die Vapiano AG bietet eine hundertprozentige Frischeküche kombiniert mit tiefen Verkaufspreisen, edlem Design und Fast-Food-Service. Diese Mischung scheint die Gäste zu überzeugen: Das Fine-Dining-Konzept zählt zu den expansionstarken deutschen Systemgastronomen und wagt dieses Jahr den Sprung ins Ausland. Für die Schweiz wurde bereits ein Franchisenehmer verpflichtet. Bis 2010 will man sechs Outlets hierzulande zählen. GSG

Siehe Seite 10

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

**Zeit haben für das wirklich Wichtige:
für Ihre Gäste.**

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

protel
software

Ihr Erfolg ist unser Ziel

HOREGO
Horego AG Zürich, Tel. 044 366 50 50
einkauf@horego.ch, www.horego.ch

NACHTSCHICHT ODER TAGELOHN.

HOTELA
UMFASSENDE DIENSTLEISTUNGEN.
WWW.HOTELA.CH

Weiterbildung aktuell	
Qualitätsiegel für den Schweizer Tourismus Stufe I 27./28.6.2006, Magglingen 21./22.8.2006, Gwatt	
Stufe II	14./15.6.2006, Gwatt/Thun 04./05.12.2006, Notwil
KOPAS-Ausbildung	24./25.6.2006, Luzern 29.11.2006, Interlaken
Feedback	17.08.2006, Ostschweiz
Proritäten	17.08.2006, Ostschweiz
www.hotelieruisse.ch/weiterbildung Telefon +41 (0)31 370 42 01	

htr AUS DEM INHALT	
Kanton Wallis	4
Das neue Tourismusgesetz des Kantons Wallis sieht einen Quantensprung vor: Mit einer kantonalen Tourismussteuer sollen die Marketingmittel erhöht werden. Parallel dazu sollen neue Tourismusregionen entstehen.	Vapiano AG
EHL Lausanne	7
Vom 19. Juni bis 12. Juli veranstaltet die EHL ihr Sommer-Programm der Weiterbildung. Die drei Modul-Richtungen sind: «Operations», «Management» und «Leadership».	10
Tourismusdirektoren	12
Monopolstellung und fehlende Zielvorgaben haben auch bei Tourismusorganisationen und Fremdenverkehrsbüros ineffiziente Strukturen und Abläufe zur Folge.	10
Wein und Technik	14
Das in Deutschland als Zukunftskonzept der Systemgastronomie gehandelte «Vapiano» wird möglicherweise noch dieses Jahr seinen ersten Standort in Zürich eröffnen. Bei «Vapiano» ist alles echt und ohne Convenience.	Früher war Wein ein alkoholhaltiges Getränk aus Traubenzucker. Die Winzer können heute ihre blos durchschnittlichen Weine zu aussergewöhnlichen aufpeppen. In den USA ist vorläufig noch mehr erlaubt als in Europa.
Kreditkarten	17
Hotels und Gastrobetriebe gehen beim Inkasso neue Wege und setzen immer häufiger portable Kreditkarten-Terminals ein. Die Anbieter solcher Systeme liefern sich einen harten Wettbewerb.	

htr CAHIER FRANCAIS	
Fussball-WM	CF 1
Ist die Fussball-WM für die Hoteliers ein gutes Geschäft? Sicher für das «La Réserve» in Genf, das die deutsche Nationalmannschaft beherbergte. Andere hoffen durch die Übertragung der Spiele auf zusätzliche Gäste.	Villars-Gryon
Mitarbeiterunterkunft	CF 2
Gibt es in den Tourismusorten tatsächlich einen Mangel an Mitarbeiterunterkünften? Ja, aber nicht überall in gleicher Art und Weise. Dies die Schlussfolgerung eines Seminars.	Alkoholarme Weine
	CF 4
Auch in der Schweiz kommen alkoholarme oder gar alkoholfreie Weine auf den Markt. Damit sollen in erster Linie Weineinsteiger und Frauen angesprochen werden.	

STANDPUNKT

Fussball ist unser Leben

Jürg Schmid*

Der Sommer zeigt sich von seiner schönsten Seite. Kinder sammeln leidenschaftlich Panini-Bilder, Väter vertreiben verbissen Fussballthesen und Mütter geniessen (hoffentlich) Wellnessferien in der Schweiz. König Fussball hat die Schweiz im Griff. Alles ordnet sich der wichtigsten Nebensache der Welt unter: Wir schreiben das Jahr 2006.



Und wir erinnern uns an den Fussball-WM-Sommer 2006. An das, was gut geklappt hatte, damals. An die unserer deutschen Nachbarn eigene Perfektion, mit der die Spiele durchgeführt wurden, die gute Stimmung und, klar, die Weltmeisterschaft. Aber auch an das Eigentor, das Deutschlands Hoteliers damals geschossen haben, als sie ihre Preise für die WM-Saison festgelegt haben. An die Chance, die sie vergeben haben, als sie kurzfristig von Margen geträumt haben, die sonst nur in der Finanzbranche realisiert werden. Und an die Notfüllprogramme, die nötig wurden, weil die Kunden nicht angebissen hatten.

Freude herrschte – jetzt, im Sommer 2008 – darüber, dass wir Schweizer im Vorfeld unseres gemeinsam mit Österreich ausgerichteten Fussballfestes alles richtig gemacht haben. Wir nutzen diese Riesenchance als Nation gemeinsam, stellen eine Schweiz ins Schaufenster der Welt, die sich gleichzeitig modern und authentisch, weltförmig und traditionsbewusst zeigt.

Wir haben dank fairer Preisgestaltung wieder Betten und Beizen, nähren nicht das alte Vorurteil vom Hochpreisland und positionieren uns so langfristig als perfekte Gäste. Und darüber hinaus natürlich als Nation, die jedes einzelne Spiel mit Euphorie begleitet. Kurz, wir profitieren vom Spontan, das auf unser Land gerichtet ist, nutzen es zu unserem Vorteil und gewinnen so die Herzen von Millionen Zuschauern aus ganz Europa und darüber hinaus.

PS: Dass Fussball wirklich unser Leben ist, sehen Sie auch daran, dass die eidgenössischen Räte ihre Sommersession 2008 um eine Woche vorverzögert haben, damit es keine Terminkonflikte mit den Spielen der Euro 08 gibt.

* Jürg Schmid ist Direktor von Schweiz Tourismus.



■ Dominic Keller nach dem Brasil-Event in Weggis: «Es ergeben sich nun neue Kontakte mit Schweiz Tourismus in São Paulo und somit mit Südamerika.» Foto: Herbert Fischer

Dominic Keller, Weggis Vitznau Rigi Tourismus

Jetzt Japan und Südkorea im Visier

■ Zwei Wochen weltweite Medienpräsenz und 35 000 Übernachtungen: Dominic Keller konnte als neuer Direktor von Weggis Vitznau Rigi Tourismus einen Super-Start hinlegen. Jetzt soll der Glanz des brasilienschen Trainingscamps für die Destination weiter leuchten.

Herbert Fischer

► Dominic Keller, wie viel haben Sie in den letzten zwei Wochen geschlafen?

Sicher deutlich weniger als sonst. Aber bereits in den fünf Monaten zuvor hatte ich wegen der sehr zeitaufwändigen Planung dieses Mega-Events weniger Zeit für mich und damit auch für den Schlaf. Somit war ich gewissermaßen trainiert für die letzten zwei Wochen.

► Für Weggis war das brasiliensche Trainingscamp ein Mega-Event: Hat-

ten Sie die Bevölkerung stets auf Ihrer Seite? Weggis wirbt ja mit seiner Ruhe. Es gab – ganz im Vorfeld – tatsächlich einzelne kritische Stimmen, die fanden, das sprengt unsere Dimensionen. Zusammen mit der Gemeinde informierten wir deshalb in unserer Lokalzeitung regelmässig, offensiv und vor allem auch transparent. So wurde der gesamten Bevölkerung, mit Ausnahme eines einzelnen Bewohners, rasch klar, dass wir die erforderlichen Gelder beschaffen können, dass wir dank der Firma Thermoplan kostenlos zu einem FIFA-tauglichen Fussballplatz kommen und dass auch die gesamte Hotelerie mit dem «Brasilen-Fünfziger» – nämlich 50 Rappen pro Gast und Übernachtung – ihren Beitrag leistet. Das machte offensichtlich den Eindruck, den wir uns erhofft hatten, und so schwand die Skepsis immer mehr, sogar ganz.

► Wo liegt die Nachhaltigkeit?

Sie hat mehrere Aspekte. Zuerst war das eine enorme Werbung für die ganze Region. Insgesamt über 900 Journalisten waren hier; die Medienpräsenz war also enorm. Zweitens: Vom neuen Fussballplatz, den der hiesige Kaffee-maschinenhersteller Thermoplan gesponsert hat, profitiert Weggis gemäss Vertrag für die nächsten zehn Jahre. Wir haben bereits die Zusage, dass der Fussballclub Lyon sich hier im Juli 2006 auf die französische Meisterschaft vorbereiten wird. Und wir rechnen mit weiteren Trainingscamps – eben dank der Brasilianer; auch mit auf die «Euro 08» könnte etwas drinliegen. Drittens: Es ergeben sich nun neue Kontakte mit Schweiz Tourismus in São Paulo mit Ricardo Pereira und somit mit Südamerika.

► Sie wollen Brasilien und Südamerika zu Zielmärkten machen?

Nein, überhaupt nicht. Die bleiben die Schweiz, Deutschland, die Benelux-Staaten und das Vereinigte Königreich.

► Trifft es zu, dass die Rigibahnen 50 000 Franken zahlen mussten, die Stars den Berg aber nie besuchten?

Das stimmt. Sie erhalten aber die Hälfte davon zurück, weil – einzig wegen des Wetters – die Brasilianer nicht oben waren; das war jedoch bereits vorgängig so geregelt. Der Trainer wollte das Risiko nicht eingehen, dass sich seine Schützlinge – zum Beispiel – erkranken könnten. Verlierer war genau genommen das Wetter, was somit letztlich allen geschadet hat. Aber dieses Risiko war ebenso bekannt wie unvermeidbar. Das ist der einzige Schönheitsfehler, der uns sicher auch einige Tagessäfte gekostet hat.

► Mehr als 900 Journalisten, die nach Weggis gekommen waren, haben wohl nicht in erster Linie über Weggis, sondern über das Trainingscamp berichtet.

Richtig. Aber wir führten für sie spezielle Events und Medienreisen durch, auf den Pilatus, auf das Stanserhorn, die Rigi, auf den Titlis. Davon machten sie teil. Auch standen ihnen während der zwei Wochen alle Transportmöglichkeiten kostenlos zur Verfügung. Und viele machten Interviews mit Leuten, die nicht direkt mit dem Camp zu tun hatten.

► Auch mit Ihnen?

Allein ich habe – neben allen anderen Interviews – mindestens 35 Mal vor laufenden Kameras gesprochen, sehr oft übrigens vor südkoreanischen und japanischen.

► Japan? Südkorea?

In Japan hält die Fussballbegeisterung seit der letzten WM, die ja dort stattfand,

nach wie vor unvermindert an. Eine japanische TV-Anstalt übertrug alle Trainings direkt, denn Japan spielt in der WM in der gleichen Gruppe wie Brasilien. Und die Südkoreaner waren bereits in der Schweiz, um zwar einerseits die Brasilianer zu bestaunen, noch genauer aber die Schweizer Nati zu beobachten, gegen die sie antreten müssen. Japan und Südkorea sind für uns gleichzeitig interessante Marktpotenziale. Das alles kann uns also nur recht sein.

► Mehr als den Markt Brasilien haben Sie somit die Märkte Japan und Südkorea im Auge?

Das ist so.

35 000 Logiernächte

■ Vom 22. Mai bis zum 4. Juni verzeichnete Weggis Vitznau Rigi Tourismus (WVRT) 35 000 Logiernächte, was einer Auslastung von durchschnittlich 85 Prozent entspricht. Der Werbewert des brasilienschen Trainingslagers in Weggis und der Voraus-Publizität in den letzten sechs Monaten wird auf «über 100 Millionen Franken» geschätzt. Mehr als 900 Medien schafften es aus der ganzen Welt hatten sich akkreditiert, zehn brasiliensche TV-Stationen übertrugen die täglichen Trainings live in ihre Heimat. Insgesamt 112 500 Personen besuchten die Trainings der Brasilianer im eigens gebauten Thermoplan-Stadion ausserhalb des Dorfzentrums; alle Plätze waren lange vor Beginn des Camps ausverkauft. Der Verein Weggis-Event, der Anfang März eigens für die Organisation und Durchführung des Trainingscamps gegründet worden war, soll weiter bestehen, um auch künftige kulturelle, sportliche und gesellschaftliche Anlässe zu managen. HRF

Zur Person Dominic Keller

■ Dominic Keller (30) aus Lyss hat die Internationale Schule für Tourismus (IST) in Zürich absolviert. Nachher wirkte er zuerst bei Schweiz Tourismus und bei The Guide Company AG in Zürich (strategische Planung und Produktentwicklung für City Guides). Ende 2002 wechselte er zu Luzern Tourismus AG, wo er als Produkt-Manager Zentralschweiz (während zweier Jahren) und – vom Januar 2005 bis August 2005 – als Markt-Manager Europa tätig war. Seit Januar 2006 trägt er als Tourismusdirektor die Gesamtverantwortung von Weggis Vitznau Rigi Tourismus (WVRT). HRF

* Jürg Schmid ist Direktor von Schweiz Tourismus.

Euro-Kredit nicht aufgestockt

■ **Ständerat.** Der Bund soll für die Fussball-Europameisterschaft 2008 nicht tiefer in die Tasche greifen müssen. Der Ständerat hat es am Mittwoch abgelehnt, weitere 10,5 Mio. Franken der Kosten für die Sicherheit zu übernehmen, um die Ausstragungsstädte zu entlasten. Im März hatte der Nationalrat den Bundesbeitrag von 72 Mio. auf 82,5 Mio. Franken aufgestockt. Mit den zusätzlichen Bundesmillionen sollten die Städte Bern, Basel, Zürich und Genf bei

den Kosten für die Sicherheit unterstützt werden.

Nach dem Willen des Ständerats bezahlt der Bund nun aber lediglich 25,2 Mio. Franken an die Sicherheit. Die übrigen Beiträge waren unbestritten: 10 Mio. Franken für Standortmarketing und die Landeswerbung unter der Federführung von Schweiz Tourismus, 10,8 Mio. für die Stadien, 7 Mio. für die Projektleitung, 4 Mio. für Kombitickets, 5 Mio. für Breitensport und Events sowie 10 Mio. Franken Reserve. *CK/sda*

Gute Saison

■ **Engelberg.** Die Hoteliers von Engelberg blicken auf eine erfolgreiche Wintersaison zurück. Zwischen November 2005 und April 2006 zählte die Hotellerie 167000 Logiernächte, so viele wie noch nie zuvor. Wie Engelberg-Titlis Tourismus AG mitteilte, wurden die Vorjahreszahlen um 6,3% übertroffen. Vor allem Skandinavier zeigen zunehmend für Engelberg Interesse. Insgesamt gab es im Winter in den Engelberger Hotels und Ferienhäusern rund 420000 Übernachtungen. *CK/sda*

Session: Landeswerbung und Arbeitsgesetz

■ **Heisse Traktanden.** In der laufenden Juni-Session der eidgenössischen Räte stehen Entscheide an, die für den Tourismus von grosser Bedeutung sind. Für eine veritable Überraschung in Bezug auf die Landeswerbung hat die Wirtschaftskommission (WAK) des Ständerats bereits gesorgt. Sie beantragt dem Plenum, die Motion der nationalrätslichen WAK zur Reorganisation der Landeswerbung abzulehnen. Diese Motion schlägt vor, den Kernbereich der Landeswerbung zu fu-

sionieren und eine Aussenhandelsorganisation zu schaffen, um einen einheitlichen Auftritt und administrative Einsparungen von 20% zu erzielen. Der Nationalrat stimmte diesem Vorgehen in der Mai-Session bereits zu. Der ständerätslichen WAK ist der Wortlaut der Motion aber zu ausführlich. Sie möchte dem Bundesrat bei der Ausarbeitung seiner Vorlage freie Hand geben, ob er der Variante des Nationalrats oder der Variante «Integration erweiterter Bereich», die auch Pro

Helvetia, Osec und die landwirtschaftlichen Marketingorganisationen umfassen würde, den Vorsprung geben will. Der Ständerat debattiert am 19. Juni darüber. Bereits vorher – am 15. Juni – befasst sich der Nationalrat mit dem Arbeitsgesetz. Es geht dabei um die Herabsetzung des arbeitsrechtlichen Schutzalters auf 18 Jahre. Die Sonderbestimmungen für bis 20-jährige Lehrlinge, die im Gastgewerbe oft nicht ganz einfach einzuhalten sind, würden damit wegfallen. *TL*

Rosebud-Gruppe

Ein zweites 5-Sterne-Hotel für Bern?

■ Möglicherweise gibt es ein zweites (Hotel-) Wunder von Bern: Geht es nach dem Willen von Rosebud-Verwaltungsratspräsident Victor Armleder, wird der «Schweizerhof» als 5-Sterne-Hotel wieder auferstehen. 3 Mio. Franken seien in das Vorprojekt bereits investiert.

Christine Künzler

Seit Februar 2005 ist das ehemalige Berner 5-Sterne-Hotel Schweizerhof geschlossen. Die Besitzerin, die Rosebud-Holding (ehemals Richemond), wollte das Haus zu einem Büro- und Geschäftshaus umbauen. Das Nutzungskonzept hätte im Juni 2005 vorgestellt werden sollen, doch bis anhin herrschte Funkstille. Nun hegt die Rosebud-Gruppe wieder Hotelpläne, wie Verwaltungsratspräsident Victor Armleder auf Anfrage der hotel+tourismus revue festhält. Möglich werde die Hotel-Option, weil sich eine Änderung bei den Holding-Aktionären abzeichne. «Wir wollen einen Teil unserer Minderheitsaktionäre auswechseln», sagt Armleder. «Das geschieht aber in aller Freundschaft.» Die bisherigen Minderheitsaktionäre der Rosebud – rund 40 Prozent – hätten sich gegen das Hotelprojekt Schweizerhof ausgesprochen.

Victor Armleder, selber Hotelier, hofft nun, spätestens im Oktober 2006 Pläne für die Weiterführung des «Schweizerhofs» als Hotel präsentieren zu können. Er betont aber, dass die Option Hotel noch nicht gesichert ist. Doch 3 Mio. Franken sind bereits in die Ausarbeitung eines Vorprojektes investiert worden, versichert er. Entstehen soll «ein wunderschönes 5-Sterne-Hotel», das sich den Berner Traditionen verpflichtet und das Haus im Stile des 19. Jahrhunderts wieder aufleben lasse.

Dank den neuen Rosebud-Minderheitsaktionären soll auch das Lausanner Hotel Royal-Savoy, ein weiteres



■ Hotel Schweizerhof in Bern. Seit dem Februar 2005 treten durch diese Tür keine Hotelgäste mehr ein. Wenn die Gespräche zwischen dem Investor und der Besitzerin, der Rosebud-Gruppe, fruchten, dürfte sich das wieder ändern. Foto: Christine Künzler

Rosebud-Haus, renoviert und als Hotel weitergeführt werden können. Wenn nicht, wird das Hotel Appartements beherbergen.

Verhandlungen mit einem ausländischen Investor

An der vor einer Woche durchgeführten Generalversammlung der Schweizerhof AG in Bern informierte Beat Hodler, Anwalt der Rosebud, die Kleinaktionäre über die Option Hotel. Er bestätigt gegenüber der *ht*, dass sowohl ein Projekt für ein 5-Sterne-Hotel als auch eines

für ein Geschäftshaus mit gemischter Nutzung vorliegen und dass Verhandlungen zwischen einem ausländischen Hotelinvestor und der Rosebud laufen. «Wir haben alle möglichen Schweizer Investoren wie die Industriellen Thomas Straumann und Willy Michel kontaktiert, doch die wollten nicht», so Hodler. Auch Hotelgruppen hätten sich dazu nicht bereit erklärt. Und auch Hodler selber glaubte nicht an ein Hotel, weil es nicht rentabel geführt werden könnte. So seien denn auch die «sehr weit fortgeschrittenen Verhandlungen mit dem ausländischen Investor nun etwas ins Stocken» geraten. An der GV in Bern wurden Peter R. Burkhalter als Präsident und Jürg Hagemann als Vizepräsident der Schweizerhof AG gewählt. Dies anstelle von zwei Rosebud-Vertretern, die aber weiterhin im Verwaltungsrat bleiben.

Bleibt die Frage, ob die Rosebud-Holding das «Schweizerhof»-Hotelprojekt auch dann durchziehen kann oder will, falls der ausländische Hotelinvestor abspringen würde. Bis anhin haben die Erfahrungen gezeigt, dass auf die Versprechen der Rosebud kein Verlass ist. Doch scheint die Holding in Bewegung zu geraten. Fakt ist: Der Genfer Privatbankier François Rouge, der die ehemaligen Richemond-Investoren zusammengeführt hat, ist seit Februar 2006 nicht mehr Mitglied des Holding-Verwaltungsrats, wie dem Handelsamtsblatt zu entnehmen ist. Es sei von Anbeginn an vorgesehen gewesen, dass Rouge nur eine Anschubfunktion habe. «Aus Freundschaft ist er dann vier Jahre

bei uns geblieben, weil ich ihn darum gebeten hatte», so Armleder.

Ein Vorzeige-Resort auf dem Bürgenstock geplant

Für ein Zeichen der Veränderung spricht auch das Projekt «Bürgenstock». «Ende Oktober wird der «Bürgenstock» geschlossen, im September stellen wir das Projekt der Öffentlichkeit vor», sagt Armleder. Das bestätigt auch «Bürgenstock»-Direktor Philippe Rubod. «Das Hotel bleibt vorerst höchstens dreiinhalb Jahre zu und wird 2010 wieder eröffnet», so Rubod. «Das nebenan stehende Waldhotel, mit dem eine Partnerschaft ausgearbeitet wird, bleibt offen.»

Die neue Hotelanlage auf dem Bürgenstock soll nach ökologischen und nachhaltigen Kriterien gebaut werden. «Wir verwenden ausschliesslich natürliche Materialien und Farben», hält Armleder fest. Sogar ein Biotop sei geplant. Rubod wird konkreter: Entstehen sollen zwischen 250 und 300 Zimmer und Suiten im 5-, 4- und 3-Sterne-Bereich sowie Appartements mit Hotel-service. Geplant seien zudem ein Konferenzzentrum für bis zu 1000 Personen, ein sehr grosses Spa, mindestens vier Restaurants, ein unterirdisches Parking, Geschäfte, ein Privathafen mit Beach-Club. Rubod selber werde den Umbau begleiten und unterstützen.

Rund 140 Mio. Franken soll in den neuen «Bürgenstock» investiert werden. Die Finanzierung ist allerdings noch nicht gesichert, es bestehe aber

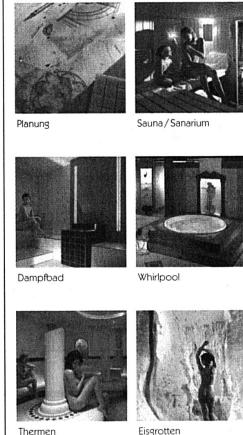
eine Option, betont Armleder. Ohne diese hätte Rosebud die Umbaupläne nie so weit vorangetrieben. «Die Finanzierung wird im September bestätigt», so Armleder. Investiert werden soll auch im Zürcher Hotel Atlantis, das seit November 2004 geschlossen ist: «Zwischen 55 und 60 Mio. Franken».

Anzeige

KLAFS

Die Wellnessspezialisten

Design, Qualität, Kompetenz und Service vom Marktleader.



Weitere Informationen erhalten Sie in unserem kostenlosen 120seitigen Übersichtskatalog inkl. CD-Rom.

Name _____

Vorname _____

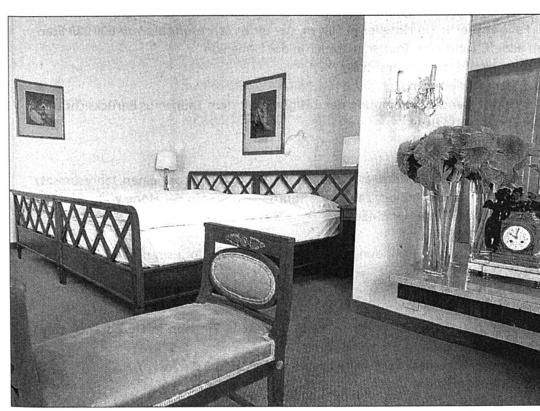
Strasse _____

PLZ/Ort _____

Telefon _____

Hauptseite
KLAFS
Klafs Saunabau AG
Oberneuhofstrasse 11, CH-6342 Baar
Telefon 041 760 99 49, Telefax 041 760 95 35
baar@klafs.ch, www.klafs.ch

Weitere Geschäftsstellen in Bern, Brig VS, Chur GR, Olten SO, Dietikon ZH.



■ Hotel Bürgenstock. Die Zimmer werden bald in neuem Glanz erstrahlen, wenn die Rosebud-Gruppe ihre Pläne auch umsetzt. Foto: zvg

Weltweit 30 Missoni-Hotels

■ **Rezidor SAS.** In den kommenden zehn Jahren will Rezidor SAS weltweit 30 Missoni-Hotels eröffnen. Zu diesem Zweck hatte das Hotelunternehmen mit dem italienischen Modehaus Missoni ein weltweites Linienzakommen unterzeichnet. Weiter will Rezidor SAS bis Ende 2006 insgesamt 100 Park Inn Hotels (Neueröffnungen und Vertragsübernahmen) betreiben. Im Jahr 2005 waren neun britische Park Inn Hotels übernommen worden. Der konsequente Entwicklungskurs des Unternehmens soll 2006 fortgesetzt werden, wobei der Fokus speziell den Märkten in Russland, der übrigen GUS und Osteuropa gelten soll. Bereits heute betreibt Rezidor SAS fünf Hotels in Russland, und kürzlich wurden in Moskau zwei weitere Verträge zur Entwicklung der Marke Radisson SAS unterzeichnet. Demnächst wird in Ekaterinburg ein neu errichtetes Park Inn eröffnet werden. Bis im Jahr 2015 will Rezidor SAS Hospitality weltweit mehr als 700 Hotels besitzen. DST

Gemeinsam

■ **Sörenberg.** Sörenberg Flühli Tourismus, die Reka und Hapimag gehen im Rahmen der Ferienwohnungsoffensive Schweiz gemeinsam gegen kalte Betten vor. Sie bieten neu das «Reka-Family-pack» an. Das Package enthält verschiedene Gratisleistungen wie Kinderhüttedienst, Parkplatz, Eintritte ins öffentliche Hallenbad. Die Zusatzleistungen sind im Mietpreis der Ferienwohnung bereits eingeschlossen und gelten für alle Fewo, die dem «Family-pack» angeschlossen sind. CK

50 Hotels

■ **Accor.** Die Hotelgruppe will bis 2015 in der Türkei 50 neue Hotels errichten. Wie das Unternehmen mitteilte, sind dafür Investitionen im Umfang von 300 Mio. Euro geplant. Die Hotel-Neubauten würden rund 3500 Jobs schaffen. Bereits bis 2009 sollen zwölf Hotels neu entstehen. Schwerpunkte des Hotel-Bauprogramms liegen an der türkischen Westküste, einige Hotels sollen aber auch im Südosten der Türkei neu entstehen. Accor betreibt Hotels in 140 Ländern. CK/sda

Zufriedene Walliser Hoteliers

■ **Wallis.** Die Walliser Hotellerie ist zufrieden mit dem Winter 2006. Gemäss dem Tourismusbarometer der Hochschule Wallis haben aber nicht alle im Tourismusgewerbe profitieren können. Doch über 40% der Walliser Hotels verzeichneten im Vergleich zum Vorjahr ein Logiernächte-Plus, wie Wallis Tourismus an der GV bekannt gab. Im März und im April seien die Geschäfte vor allem im Oberwallis gut gelaufen. «Auch die Parahotellerie habe ihr Resultat bei einem Drittel aller Betriebe steigern können. Weniger gut sieht es bei den Bergbahnen aus: Sie hätten wegen des schlechten Wetters im Februar einen Rückgang von 2% zu verzeichnen. Das Analyseinstrument Tourismusbarometer erfasst 1045 Betriebe. 25% haben sich an der ersten Erhebung beteiligt. Das Barometer registriert neben den Angaben von Hotels und Bahnen auch Besucherzahlen in Geschäftsräumen, Abfallaufkommen und den zusätzlichen Aufwand für die Abwasserreinigung. CK/sda

Kanton Wallis

Aufruhr um kantonale Tourismustaxe

■ Das neue Tourismusgesetz des Kantons Wallis sieht einen Quantensprung vor: Mit einer kantonalen Tourismussteuer sollen die Marketingmittel erhöht werden. Parallel dazu sollen neun Tourismusregionen entstehen. Dass dies für Emotionen sorgt, liegt auf der Hand.

Theres Lagler

Glaubt man dem «Walliser Boten» von letzter Woche, droht das neue Tourismusgesetz des Kantons Wallis abzustürzen, bevor es im Parlament beraten wurde. Es seien ablehnende Stimmen aus allen Ecken zu hören. Die flächendeckende Einführung einer neuen Tourismussteuer könne sich als politischer Stolperstein erweisen. Urs Zenhäusern, Direktor von Wallis Tourismus, war bei der Ausarbeitung des Gesetzesentwurfs dabei und findet es schade, dass nun überall die Rechnerei losgeht, wer künftig wie viel an den Tourismus zahlen soll (siehe Box). «Es wäre doch in der laufenden Vernehmlassungsphase viel wichtiger, das Prinzip der kantonalen Tourismussteuer als Ganzes zu diskutieren. Die genaue Ausarbeitung der Beträge kann immer noch verändert werden», betont Zenhäusern.

Auch Banken und Baufirmen sollen einen Beitrag leisten

Der neue Gesetzesentwurf schlägt vor, eine kantonale Tourismussteuer einzzu-

führen, die alle bestehenden Abgaben (Kurtaxe, Beherbergungstaxe und kommunale Tourismusförderungsabgabe) ersetzt. Steuerpflichtig wären alle Branchen, die direkt oder indirekt vom Tourismus profitieren – von der Hotellerie über die Banken bis zum Bauwesen und Detailhandel. Aber auch die Eigentümer von Ferienhäusern sollen einen Beitrag leisten: Ihre Steuer soll in Form einer Pauschale erhoben werden, die sich nach der Größe der Wohnung (Anzahl Zimmer) und der geografischen Lage der Wohnung richtet. Zusätzlich sollen die Gemeinden die Möglichkeit erhalten, einen Gemeindeanteil bei der Tourismussteuer einzuführen, um den Bau und Unterhalt von touristischen Infrastrukturen zu finanzieren.

Das Ziel: Mehr Marketinggeld für den Walliser Tourismus

Für Urs Zenhäusern steht fest, dass das neue Finanzierungsmodell viele Vorteile bietet: «Die Erhebung der Steuer ist einfacher und effizienter als das heutige System, es werden alle gleich behandelt und vor allem mehr Marketingmittel für den Tourismus generiert.» Erste Berechnungen gingen von 30 bis 33 Mio. Franken pro Jahr aus. Gemäss Zenhäusern sind diese aber bereits nach oben korrigiert worden – auf 40 bis 45 Mio. Franken. Ein Drittel davon wäre für Wallis Tourismus vorgesehen, zwei Drittel für die – gemäss Gesetzesentwurf – maximal neuen Tourismusregionen (Destinationen).

Tourismusexperte Thomas Bieger von der Universität St. Gallen begrüßt

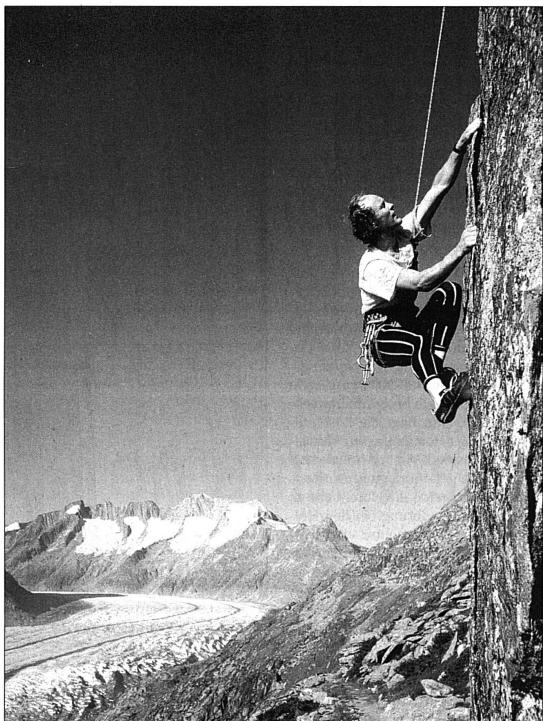
den Weg, den das Wallis mit seinem Gesetzesentwurf einschlägt: «Es ist absolut wünschbar, dass möglichst alle vom Tourismus profitierenden Branchen zu seiner Finanzierung beigetragen werden. Entscheidend ist, eine Gerechtigkeit in Bezug auf Tourismusabhängigkeit und eine Effizienz der Erhebung sicherzustellen.» Bieger weist zudem darauf hin, dass das System bereits praxiserprobt sei. Im Land Tirol in Österreich funktioniere die so genannte Tourismusumlage nach dem gleichen Prinzip.

Zermatt und Leukerbad sehen noch Verbesserungspotenzial

Doch wie sieht die Stimmung in den Tourismusorten aus? «Es braucht eine Gesetzesänderung. Im geltenden Gesetz hat es Lücken», macht Roland Imboden, Direktor von Zermatt Tourismus, klar. Wenn er die Baustellen in Zermatt betrachte, stelle er fest, dass die meisten Bauunternehmen aus dem Tal stammen – Bauunternehmen, die im Gegensatz zu jenen in Zermatt keine Tourismusförderungsabgabe in ihrer Offerte berücksichtigen müssten. Aus diesem Grund befürwortet Imboden die Einführung einer kantonalen Tourismussteuer. Doch auch er hat gerechnet: «Es darf nicht sein, dass Zermatt Tourismus künftig über weniger Marketinggeld verfügt. Zermatt ist ein Zugpferd, das nicht geschwächt werden darf.» Imboden würde es bevorzugen, statt des fakultativen Gemeindeanteils an der Tourismussteuer, die erneut alle Branchen treffen würde, die Kurtaxen beizubehalten, um den Infrastrukturfonds zu unterhalten. Eine solche Lösung könnte sich auch Richard Hug, Direktor Leukerbad Tourismus, vorstellen. Er will aber nichts vorwegnehmen: «Wir haben vor, am 20. Juni gemeinsam mit unseren Key-Partnern und allen politischen Gemeinden der Region eine Stellungnahme zum neuen Tourismusgesetz zu erarbeiten.»

9 Tourismusregionen schaffen: Der Kanton macht Druck

Dabei dürfte auch die Bildung von maximal neun Tourismusregionen (Destinationen) für Gesprächsstoff sorgen. «Ich war immer ein grosser Verfechter der Idee, dass die Destinationen von unten wachsen müssen. Jetzt ist aber so lange nichts passiert, dass es gewissen Druck braucht», hält Leukerbads Tourismusdirektor fest. Sein Kollege Roland Imboden stimmt dem zu, betont aber, dass Zermatt auf Kurs sei: «Wir erfüllen das Kriterium von 1,5 Mio. Logiernächten für eine Tourismusregion schon heute und haben vor kurzem mit Täsch und Randa fusioniert.» Imboden bestätigt auch, dass erste Gespräche mit Grächen und St. Niklaus stattgefunden haben. Bis am 3. Juli läuft nun die Vernehmlassungsfrist für das neue Gesetz. Die erste Lesung im Parlament ist im Herbst vorgesehen, die zweite im Frühling. Im Idealfall könnte das Gesetz somit 2008 in Kraft treten.



■ Gipfelstürmer brauchen Kraft. Das gilt im übertragenen Sinn auch für die Erarbeitung des neuen Tourismusgesetzes des Kantons Wallis. Foto: Swiss-Image

Todesanzeige

Viele Menschen wissen, dass sie unglücklich sind. Aber noch mehr Menschen wissen nicht, dass sie glücklich sind. Albert Schweitzer

Ganz unerwartet hat uns mein Ehemann, unser Vater, Sohn, Schwiegersohn, Bruder und Onkel verlassen.

Thomas Hans Naegeli

5. April 1965 bis 15. Mai 2006

In tiefer Trauer müssen wir Abschied nehmen.

Martina Naegeli-Scheuer, mit Elena und Chiara, Manila, Philippinen Ruth und Werner Keller-Naegeli, Freienwil Suzanne und Urs Rey-Naegeli, mit Niklaus und Gabriel, Freienwil Andreas und Petra Naegeli-Gisler, mit Lucas und David, Egolzwil Monika Keller, Freienwil Jean-Claude und Anita Scheurer-Paravicini, Eich Pachanee Naegeli, Illnau

6243 Egolzwil, 21. Mai 2006

Traueradresse:
Andreas Naegeli
Rainacher 41, 6243 Egolzwil

Die Urnenbeisetzung mit anschliessender Trauerfeier findet statt am Freitag, 09. Juni 2006, 14.00 Uhr auf dem Friedhof Rosenberg, Winterthur.

Statt Blumenspenden gedenken man der Kinderspitaler von Dr. Beat Richner in Kantha Bopha und Siemreap, Kambodscha, Postcheckkonto 80 – 60699-1.

Diese Zahlenbeispiele entfachten die Diskussion

■ Das neue Tourismusgesetz des Kantons Wallis, das derzeit in der Vernehmlassung steckt, schlägt eine kantonale Tourismussteuer vor. Die Steuer wird auf dem Umsatz erhoben (Steuersatz 1%) und mit drei Faktoren korrigiert: einem Margenfaktor, der dem Verhältnis der Wertschöpfung zur Bruttoproduktion der Branche entspricht, einem Faktor, der die Tourismusabhängigkeit wiedergibt, sowie einem Zonenkoeffizienten, der die geografische Lage berücksichtigt. TL

– Fallbeispiel 1: Ein Hotelier in Salvan, der einen Jahresumsatz von 600 000 Franken erzielt, zahlt eine Tourismussteuer in der Höhe von:

6 000 Franken (1% des Umsatzes)

× 0,6 Marge (Mehrwert)

× 0,8 Faktor, der die Verbindung der Tätigkeit mit dem Tourismus berücksichtigt

× 0,6 Zonenkoeffizient

= 1 728 Franken

– Fallbeispiel 2: Ein Metzger (Detailhandel) in Grächen, der einen Jahresumsatz von 40 000 Franken erzielt, zahlt eine Tourismussteuer in der Höhe von:

4 000 Franken (1% des Umsatzes)

× 0,6 Marge (Mehrwert)

× 0,6 Faktor, der die Verbindung der Tätigkeit mit dem Tourismus berücksichtigt

× 1,0 Zonenkoeffizient

= 1 440 Franken

– Fallbeispiel 3: Der Eigentümer eines Chalets (5 Zimmer) in Derborence zahlt eine Tourismussteuer in der Höhe von:

390 Franken (Pauschale für Zweitwohnung mit 5 bis 5,5 Zimmern)

× 0,3 Zonenkoeffizient

= 117 Franken

Quelle: Erläuternder Bericht zur Revision des Tourismusgesetzes, Kanton Wallis

Projekt Neues Stadt-Casino Basel

Neuer Schub für Basler Diskussion

■ Zu Basels Ausstrahlung in die Welt tragen seine Architekten und Bauwerke massgeblich bei. Im Mai gab es Diskussionen um das Projekt von Zaha Hadid für das Neue Stadt-Casino am Barfüsserplatz. Es sei zu gross. Einsprachen sind platziert. Die Projekt-Initianten reagierten.

Karl Josef Verding

Das New Yorker Guggenheim-Museum zeigt bis zum 3. Oktober 2006 eine Retrospektive der Architektin Zaha Hadid – ein Zeichen für den Rang ihrer bisherigen Arbeiten. Die Vorphiakten für den Neubau und die Renovation des «Neuen Stadt-Casinos Basel» nach den Plänen von Zaha Hadid seien termingerecht und im Rahmen der Kosten abgeschlossen worden, erklärte Projektleiter Cyril Häring am Mittwoch. Die Casino-Gesellschaft präsentierte das Projekt am Mittwochabend der Öffentlichkeit.

Am 8. Juni 2005 hatte der Grossen Rat die Vorlage für die Tramgleisanierung am Steinenberg gutgeheissen und am 20. Oktober 2005 einen Projektierungskredit für das Vorphiak zum «Neuen Stadt-Casino Basel» gesprochen.

Der Abschluss der Vorphiak für den Neubau nach den Plänen von Zaha Hadid Architects Ltd., London, und die Renovation des bestehenden Musiksaals bilden «eine wichtige, positive



■ Projekt Neues Stadt-Casino Basel. Virtueller Blick von der Falknerstrasse auf die Barfüsserkirche und den Neubau. Unter dem grossen Fenster des Neubaus befindet sich der dem Barfüsserplatz zugewandte Eingang in das Neue Stadt-Casino. Illustration: zvg

Grundlage» für die weiteren Schritte, äusserte Häring. Regierungsrat und Grosser Rat entscheiden über weitere Schritte. Zurzeit befinden sich die Rat-

schläge für einen einmaligen Investitionsbeitrag und die baurechtlichen Fragen beim Regierungsrat. In diesen Ratschlägen werden auch die zehn Ein-

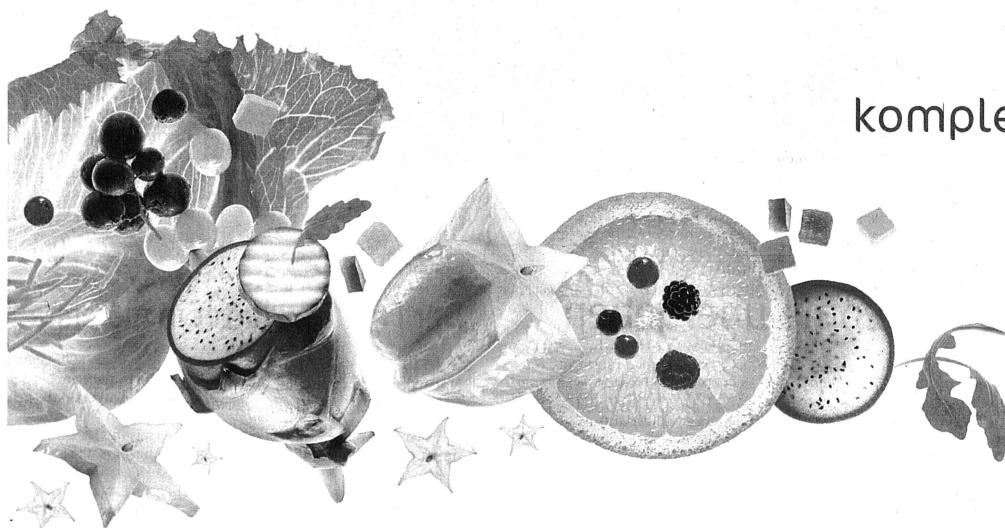
sprachen behandelt. Der Regierungsrat wird voraussichtlich noch im Juni 2006 diese Vorlagen dem Grossen Rat überweisen.

Der Entscheid des Parlaments wird bis im Herbst 2006 erwartet. Seit Beginn der Spendensammlung für das Projekt sind mehrere hundert grosse und kleine Spenden eingegangen, bis heute in der Gesamthöhe von 29 Mio. Franken, teilten die Initianten mit. Ohne die Spenden wäre der Neubau nicht finanziert, betonen sie. Es seien weitere Gesuche hängig und zusätzliche Anstrengungen nötig, damit bis zum Bechluss des Grossen Rates das Spendenziel in der Höhe von 40 Mio. Franken erreicht werden kann. Die budgetierten Gesamt-Baukosten belaufen sich auf 100 Mio. Franken.

«Projekt-Reduktionen an der unteren Grenze angelangt»

Seit der Einreichung des Projekts von Zaha Hadid sei bereits einiges am Raumprogramm geändert und die Nutzfläche deutlich reduziert worden, erklärte Projektleiter Cyril Häring am Mittwoch. Auch sei der Neubau auf der Höhe der Barfüsserkirche abgesenkt worden. «Die Grenze für die minimale Größe des Projektes liegt in der Raumhöhe des Konzertaals, der die Gebäudenhöhe bestimmt. Ein Konzertsaal benötigt für die Akustik einfach ein Mindestmass an Höhe», betonte Häring. Mit dem jetzigen Raumprogramm sei der neue Konzertsaal vielfach nutzbar, «vor allem für Konzerte im überschaubaren Rahmen, für Proben und für verschiedenste gesellschaftliche Anlässe».

Anzeige



komplett.frisch.

Kellenberger ist Ihr Partner wenn es um marktfrische Früchte und Gemüse, gerüstete oder geschnittene küchenfertige Artikel, erstklassige Molkereiprodukte, hochwertige servierbereite Produkte und um ein umfassendes Kühl- und Tiefkühlsortiment geht. Ob Gastronomie oder Detailhandel – Sie profitieren von unserer schnellen und flexiblen Distribution, unserer hohen Servicequalität und von einem ausgezeichneten Preis-Leistungs-Verhältnis.

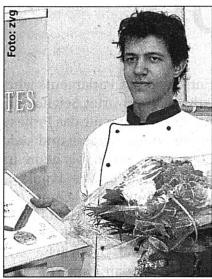
Kellenberger – komplett.frisch.



Kellenberger
Frisch- und Tiefkühlprodukte

Kellenberger Frisch Service AG
Pfingstweidstr. 105, 8005 Zürich, Tel. 043 4444 666, Fax 043 4444 600
Biberenzelgli 18, 3210 Kerzers, Tel. 031 9308 811, Fax 031 9325 910
info@kellenbergerfs.ch, www.kellenbergerfs.ch

Sieger: Peter Epp vom Rigiblick



■ **Desserts mit Hug-Tartelettes.** Von möglichen 840 Punkten hat der Sieger der Kategorie «Ausgebildete», Peter Epp (Foto), Hotel-Restaurant Rigiblick, Zürich, sensationelle 828 Punkte erhalten. Der Sieger der Kategorie «Lehrlinge» ist Martin Casut, Sunstar Hotels, Davos. Zum dritten Mal wurde der Hug-Creativ-Wettbewerb «Dessert Fantasien» durchgeführt – in Zusammenarbeit mit der Schweizer Gilde etablierter Köche, der Fachschule Richemont und Cash & Carry Angehrn. GSG

Mixen für die Fussball-WM

■ **Victoria-Bar.** Das Team des Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa bereitet sich auf die Fussball-Weltmeisterschaft vor. Barchef Thomas Hänni (Foto), der auch Präsident der Swiss Barkeeper Union ist, hat in Vorfreude auf das Ereignis einen alkoholfreien Drink kreiert, der den passenden Namen «Go for a Goal» trägt. Die Erfrischung besteht aus Erdbeermark, Kokos- und Aprikosen-Sirup sowie Milch. Die Gäste werden von der besten Barlady 2005, Caroline Rohrer, bedient. GSG



Beizli-Brevet

■ **Engelberg.** 17 Bergrestaurants in und um Engelberg haben sich zu einer sommerlichen Marketingaktion zusammengetragen: Touristen, die im Verlaufe des Sommers alle Engelberger Bergrestaurants erwandern und dort konsumieren, erhalten am Ende der Saison gegen Abgabe des Passes im Tourist Center ein «Engelberger-Tassli» und nehmen an der Endverlosung teil. Verlost werden unter anderem Übernachtungen für zwei Personen in einem 3-Sterne-Hotel nach Wahl. GSG

ZITAT DER WOCHE

«Alles ordnet sich der wichtigsten Nebensache der Welt unter.»

Schweiz-Tourismus-Direktor
Jürg Schmid zum Fussball-
WM-Sommer im Standpunkt
auf Seite 2

BUSINESS-PEOPLE

■ **Ueli Hartwig** ist zum neuen Leiter Mittelschule und Mitglied der Geschäftsleitung der Academia Engiadina in Samedan gewählt worden. Er



tritt die Nachfolge von Thomas Bernet an. Hartwig unterrichtet seit 2002 Biologie und Chemie am Gymnasium der Academia Engiadina. Er studierte an der ETH Zürich Biologie und promovierte 1987. Ueli Hartwig wird seine neue Aufgabe auf Beginn des neuen Schuljahres übernehmen. DST

■ **Andrea Tiozzo** (39) wird neuer Direktor der Ferienanlage Golfo del Sole bei Follonica in der Toscana. Tiozzo ist seit über drei Jahren als Vizedirektor im Hotel Terme di Saturnia Spa & Resort tätig. Er übernimmt die Direktion von Golfo del Sole am 1. November 2006 als Nachfolger von Giuseppe Simoni, der altershalber zurücktritt. Besitzerin der Ferienanlage ist die Reka. DST

Hugues Blanchard ist der neue Küchenchef des Restaurants Olivo im Grand Casino Luzern. Den Grundstein für seinen Werdegang legte der gebürtige Franzose nach seiner Ausbildung am Lycée Hôtelier St-Martin, Frankreich, in Restaurants in Frankreich und in der Schweiz. Während zwei Jahren stand Hugues Blanchard als Souschef am Herd des Hotels Ermittage am See in Zürich. Zuletzt führte der heute 34-Jährige als Küchenchef und stellvertretender Geschäftsführer den mit 15 Gault-Millau-Punkten ausgezeichneten Gasthof zum Bären in Nürndorf. GSG

Patric Gruber, Direktor Hotel Waldstätterhof, ist zum neuen Präsidenten von Luzern Hotels gewählt worden. Er ersetzt den bisherigen Thomas Egli. Neu im Vorstand sind Arno Affolter und Fritz Erni. CK

Albergo Giardino

Eine rosarote Torte zum Zwanzigsten



■ Feiern den Geburtstag: (v.l.) «Giardino»-Gründer Hans C. Leu, Direktor Franz Reichholz, VR-Präsident Peter Titz, Stararchitekt Carlo Rampazzi, Daniel Ziegler (Direktor Hotel Eden Roc), Simon Jenny (Direktor Hotel Castello del Sole). Foto: zvg

Swiss School of Tourism and Hospitality

100 Diplome übergeben

■ Insgesamt 100 Studierende der deutschen und englischen Abteilung der Höheren Fachschulen der STH Swiss School of Tourism and Hospitality, Chur, konnten an der Diplomeihe im Schulhöfen Passugg ihre Diplome entgegennehmen. An der deutschsprachigen HTF Hotel- und Tourismusfachschule wurden 46 Studierende als Hoteliere-Restauratricie HF bzw. Hoteliere-Restaurateur HF diplomierte. Die meisten Diplomanden sind Schweizer, weitere stammen aus Liechtenstein, Deutschland, den Niederlanden, Dänemark, Italien und Portugal. An 54 Studierende der englischen Abteilung, der SSH Swiss School of Hotel and Tourism Management konnte das Swiss Higher Diploma in Hotel and Restaurant Management überreicht werden. Die Studierenden kommen aus der Schweiz, Grossbritannien, Norwegen, USA, Kambodscha, Indien, Südkorea, Nepal, Malaysia, Mexiko, Peru, Tunisiens, der Türkei, China, Taiwan sowie Vietnam. DST

rich Fabian Rainer, Göppingen; von Ballmoos Anna, Burgdorf; Würsig Stefanie, Leipzig; Zapp Sara, Binningen; Arpaqaus Bettina, Lenzerheide/Lai; Atia Hichem, Sissi; Bösch Fabian, Steckborn; Brusa Benjamin, Monvalle; Eskildsen Rikke, Holmegård; Fidler Tom, Reinhald; Gibson Benjamin Jörg, St. Peter Port, Guernsey; Graf Strachwitz Alexander, Düsseldorf; Hofer Andrea, Wiesbaden; Hübner Anna, Garbeck; Illig Diana, Kempton; Kagi Sabine, Elgg; Kleck Regula, Thayngen; Madler Janina, Vella; Marxer Marion, Mauren; Müller Ursina, Martina, Parata Michela, Thun; Portmann Gianrico, Chur; Sohrbeck Signe, Frederikshavn; Stalder Caroline, Davos Platz; Ullmann Melanie, Schaffhausen; Zlavas Andrea Nesá, Scuol; Zürburg Angelia, Rossrütli, Albisried; Michael Peter, Luzern; Areggen Monika, Läufelfingen; Hollenstein Marc, Seuzach; Lehmann Dennis, Wien. Diplomanden-Innen der englischen Abteilung SSH Swiss School of Hotel and Tourism Management: Bajracharya Sanindra, Nepal; Chan Boon Keen, Malaysia; Chen Dong Ping, China; Madien Cecile Wäberg, Norway; Hwang Yu-Ting, China; Ho Hon Wai, China; Huang Ka-Eul, Südkorea; Houde Lars Erik, Norwegen; Huang Yu-Ting, China; Madien Cecile Wäberg, Norway; Song Seon Hee, Südkorea; Sun Gui Yu, China; Tural Yigit, Turkey; Wang Xing Yang, China; Yeoh Siang Yang, Malaysia; Choi Moon Jung, Südkorea; Ding Hui, China; Dong Xu, China; Ho Din-boneth, Kambodscha; Kim Youn Ji, Südkorea; Li Jing, China; Li Ying, China; Nguyen Thi Hong Lan, Vietnam; Peng Yu-Tien, Taiwan; Rijal Rishav, Nepal; Rüegg Rai Ranju, Indien; Shrestha Unnati, Nepal; Snaith Thomas, Grossbritannien; Tuladhar Anudeep, M.S., Nepal; Wu Qi Feng, China; Yoo Sun Ho, Südkorea; Zhang Xiao Na, China; Zhang Yi, China; Miranda-Brown Alicia, USA; Ramasamy Arun Kumar, Indien; Chang Qing, China; Guo Chao, China; Qian Chen, China; Choi Hyeong Cheol, Südkorea; Yenni Pauli Lavyana, Indien; Ling Hua, China; Wang Yibei, China; Lu Yinzhi, China; Nguyen Ngoc Chau, Vietnam; Zhang Xiao Qing, China; Zhao Jia, China; Qin Lei, China; Ren Zhen, China; Xu Xiao Feng, China.

Graubünden

Der Parc Ela startet in die erste Saison

■ Der Parc Ela, der grösste Naturpark der Schweiz, ist am letzten Samstag eröffnet worden. Rund 1000 Personen nahmen an der Feier teil.

Der Bündner Park will Natur, Landschaft und das reiche kulturelle Erbe in den Talschaften Albula und Surses bewahren und eine nachhaltige wirtschaftliche Entwicklung fördern. Bundesrat Joseph Deiss bezeichnete den Park als «Musterbeispiel für die überregionale Zusammenarbeit», die Symbolcharakter für die ganze Schweiz habe. Von «alpiner Brache» könne hier keine Rede sein. Viele zeigen sich neuer Schwung und Dynamik spürbar, ganz im Sinne der neuen Regionalpolitik.

50 Angebote für den Parc-Ela-Besucher

Während fünf Jahren war die Idee für einen regionalen Naturpark gereift. Rund 200 Menschen aus den Talschaften Albula und Surses haben zusammen an der Entwicklung des Park Ela gearbeitet. Entstanden ist dabei ein umfassendes Park-Konzept, eine Charta, der alle 21 Park-Gemeinden zugesagt haben, sowie der Verein Parc Ela als Träger des Naturparks.

■ Das 5-Sterne-Hotel Giardino in Ascona ist sozusagen volljährig geworden: es feierte am 31. Mai mit Glanz und Gloria seinen 20. Geburtstag.

Das «Giardino» habe sich an seinem Geburtstag in Top-Form präsentiert, heisst es in einer Pressemeldung. Prominenten Gäste wie alt-Bundesrat Adolfo Ogi, «Giardino»-Gründer Hans C. Leu und Stararchitekt Carlo Rampazzi feierten gemeinsam mit den «Amici della Casa» ein fulminantes Fest. Als Hommage an den Tessiner Spitzenkoch Conci Rossini kreierte der «Giardino»-Küchenchef Johann Breedijk gemeinsam mit Küchenchef Alois Brünner – dem ersten Capocucina im «Giardino» in den Jahren 1986 und 1987 – vom Savoy Hotel Baur ein Vilie in Zürich, ein Galadiner voller kulinarischer Überraschungen.

Höhepunkt des Geburtstagsfestes sei das vom Chor von Carl Robert Helg musikalisch begleitete Feuerwerk über dem Lago Maggiore gewesen, heisst es in der Pressemeldung. «Giardino»-Direktor Franz Reichholz und seine «Giardiniere» zauberten beim anschliessenden Empfang im inszenierten «Giardino»-Garten magische Momente und sorgte selbstverständlich auch – zu Ehren des «Giardino»-Vaters Hans C. Leu – für eine festlich rosafarbene Geburtstagstorte. CK

Mit über 600 Quadratkilometern Fläche ist der Parc Ela 3,5 Mal so gross wie der Nationalpark, fast so gross wie der Kanton Glarus. In der ersten Sommersaison des Parc Ela ermöglichen 50 Angebote, die Schätze und Geheimnisse des Naturparks unter kundiger Führung zu entdecken und zu erleben. Auf der Alp Flix kann beispielsweise einem Artenvielfalt-Forscher zwei Tage lang bei der Arbeit über die Schuler gezeigt werden. Oder in einer Schmuckstein-Woche können Steine aus dem Parc Ela zu leuchtenden Farbenpracht geschliffen werden. CK

Reklame

«Schweizer Qualitäts-Wäsche für höchste Ansprüche»

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



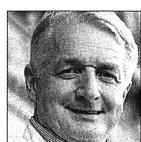
■ Bundesrat Joseph Deiss. Er war an der Eröffnungsfeier. Foto: zvg



HOTELLERIE 7
hotelleriesuisse | An der Delegiertenversammlung in der Zentralschweiz gab es auch viele erholsame Momente. Die Bilder.



GASTRONOMIE 10
Vapiano | Systemgastronomie einmal anders: Bei Vapiano ist alle hausgemacht. Nun expandiert man in die Schweiz.



GASTRONOMIE 11
Robert Speth | Der Koch des Jahres 2005 zeichnet für die Küche des brandneuen Restaurants Tao's in Zürich verantwortlich.



Gotthard-Sperrung

Sorgenfalten bei den Touristikern

■ Die Hotels im Tessin waren trotz der Sperrung der A2 über Pfingsten gut gebucht. Es gab kaum Annullierungen. Anders sah es im Kanton Uri aus.

Gerhard Lob

Trotz der Sperrung der Gotthard-Autobahn kamen die Touristen über das Pfingstwochenende in Scharen ins Tessin. «Es gab nur sehr wenige Annullierungen, irgendwie sind die Leute angekommen», so Fabio Bonetti, Direktor von Lago Maggiore Tourismus. Dies bestätigt auch der Präsident des Tessiner Hotelierverbandes, Fernando Brunner: «Wir hatten sehr wenige Absagen, und diese konnten mit Neuanträgen kompensiert werden.» Viele Tessin-Reisende stiegen auf die Bahn um. Die SBB boten von Pfingstmontag bis Pfingstmontag 12000 zusätzliche Sitzplätze in Sonderzügen oder angehängten Wagons an. Reisende mit dem Auto nahmen teilweise lange Umwege in Kauf, um ins Tessin zu gelangen.

Tessiner Seite: Mittelfristig Einbussen befürchtet

Der mittelfristigen Entwicklung sehen die Touristiker im Tessin aber mit Sorge entgegen. Mindestens bis am 25. Juni wird die Gotthard-Achse nach dem Felsturz in Uri geschlossen bleiben. «An Pfingsten hatten viele Gäste schon gebucht und wollten nicht kurzfristig absagen; aber angesichts der neuen Situation am Gotthard könnten einige Gäste auch in andere Gegenden umbuchen», befürchtet Brunner. Ticino Tourismus will in Kampagnen auf die Ausweichrouten und auf die guten Bahnverbindungen aufmerksam machen. Gewisse Einbussen werden sich aber kaum vermeiden lassen.

Urner Seite: Schon jetzt Zwangslaub für Personal

Dramatisch ist die Situation für die Hotelbetriebe im oberen Reusstal, das wegen der Wintersperre des Susten-Passes nur über den Oberalp und den Gotthard-Pass mit dem Auto erreichbar ist. «Absolut tote Hosen», klagt Marie-Claire Arnold, Chefkin der «Alten Post» in Wassen. Alle Übernachtungsgäste hätten abgesagt, Tagesgäste habe es über Pfingsten ebenfalls keine gegeben. «Wir haben das Personal in Zwangslaub geschickt», so Arnold. Ähnlich äussern sich Hoteliers und Wirs aus Andermatt oder Hospental. Auch auf dem sonst viel befahrenen Gotthard-Pass herrschte Ruhe.

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

hoteijob

Die Stellenvermittlung für Hotellerie und Gastronomie

hotellerie suisse
Suchen Sie ... MitarbeiterInnen? eine neue Stelle?

Telefon 031/370 43 33
Fax 031/370 43 34
hoteijob.be@hotelleriesuisse.ch
www.hoteijob.ch

Andrea Gantner, Lausanne Hospitality Consulting

EHL bietet Sommer-Kurse «à la carte»

■ Vom 19. Juni bis zum 12. Juli veranstaltet die EHL ihr Sommer-Programm der Weiterbildung. Die Kurse haben drei Modul-Richtungen: «Operations», «Management» und «Leadership». Dazu Andrea Gantner vom Lausanne Hospitality Consulting der EHL.

Karl Josef Verding

► Kann man das Sommer-Programm 2006 der EHL noch buchen? Wir haben keine offizielle Deadline für die Anmeldung – vorausgesetzt, es gibt noch Plätze in den betreffenden Kurs-Modulen.

► Sind Kurse schon ausgebucht? Es gibt einige, aber keine davon haben die Kapazitäts-Limite von 25 Teilnehmern erreicht. Allerdings versuchen wir, die Klassen bei der Zahl von 15 Teilnehmern zu schliessen. Wir halten sie gern klein, um die Interaktion zwischen den Teilnehmern zu ermöglichen, und ihnen mehr persönliche Aufmerksamkeit durch die Modul-Leiter zu geben. Die Teilnehmer bekommen die Gelegenheit, eigene Beispiele in den Fall-Studien miteinander auszutauschen und umgekehrt solche von anderen Teilnehmern kennenzulernen.

«ES BRAUCHT KEINEN EHL-ABSCHLUSS FÜR DIE TEILNAHME.»

► Wie viele Teilnehmer aus der Schweiz erwarten Sie? Typischerweise ist die Zahl sehr, sehr niedrig – weniger als ein Prozent.

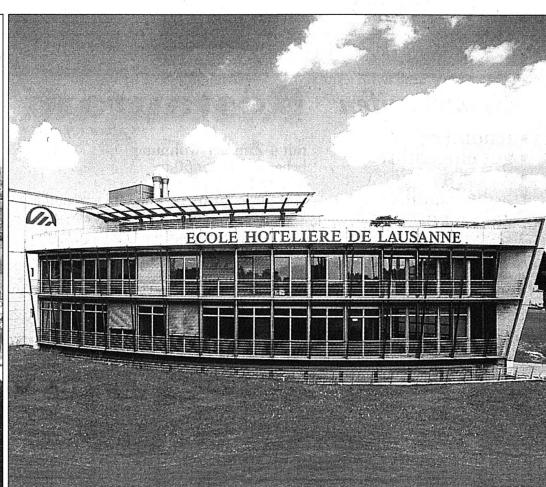
► Und es gibt Gründe, das zu ändern? Ganz gewiss. Wenn Leute aus der ganzen Welt, von China bis Brasilien kommen, dann sollte es für die Schweizer umso leichter sein, sich Zugang zu unserem Wissen zu verschaffen. Bei täglicher Hin- und Rückreise aus der Schweiz verringern sich die Teilnahmekosten, denn die Übernachtung macht meist den grössten Teil davon aus. Aber bisher kommen mehr Teilnehmer aus China als aus der Schweiz.

► Ist es auch für Führungskader ohne EHL-Abschluss, etwa aus einem mittelgrossen Familienbetrieb, lohnend, an diesen EHL-Kursen teilzunehmen? Definitiv ja. Wir verlangen keinen Universitäts- bzw. EHL-Abschluss für die



■ Andrea Gantner vom Lausanne Hospitality Consulting der EHL. Die Veranstalter des «Lausanne Executive Education – Summer Programme 2006» werden Teilnehmer aus der ganzen Welt begrüssen können.

Foto: zvg



Teilnahme. Im Gegenteil kann ein Teilnehmer aus einem Familienbetrieb von der Diversität der übrigen Teilnehmer profitieren. Einer der grössten Vorteile des Programms ist die modulare Struktur. So kann man «à la carte» aussuchen, angemessen an die Bedürfnisse und die Karriere-Planung.

► Gibt es Kurs-Module, die mit einem Zertifikat enden? Alle schliessen damit ab. Eine Person, die an allen Sitzungen teilnimmt, hat das Recht auf ein Zertifikat, herausgegeben von der Ecole hôtelière de Lausanne, unterschrieben vom EHL-Direktor und vom Leiter des Kurs-Moduls.

► Ist es auch für Führungskader ohne EHL-Abschluss, etwa aus einem mittelgrossen Familienbetrieb, lohnend, an diesen EHL-Kursen teilzunehmen? Definitiv ja. Wir verlangen keinen Universitäts- bzw. EHL-Abschluss für die

Seit ein paar Jahren haben wir einen neuen Typ von Zertifikat eingeführt. Wir nennen es das Super-Zertifikat «Proficiency in Hospitality Management». Die EHL möchte Führungskräfte würdigen, die für ein lebenslanges Lernen bereit sind. Es gibt diverse Wege zu diesem Zertifikat. Man muss 20 Tage Weiterbildung für Führungskräfte an der EHL gemacht haben. Das Zertifikat gilt für fünf Jahre, nach denen es erneut werden muss. Denn das Wissen ist dynamisiert heute, es verändert sich.

► Muss man einen Führungsrang besitzen, um am Sommer-Programm der EHL teilnehmen zu können?

Typischerweise haben die Teilnehmer drei Haupt-Profile. Da sind zunächst die «senior executives», vom Assistant Manager bis zum General Manager oder gar General Manager eines Clusters, einer Gruppe, die mehrere Hotels leitet. – Der zweite Teilnehmer-Typ sind die Award-Winner, die Empfänger von Stipendien oder Weiterbildungs-Mitteln, die von Hotels und Unternehmen offert und gesponsert werden. – Der dritte Teilnehmer-Typ sind Führungskräfte, die nicht in der Hotellerie arbeiten, aber einen Karriere-Wechsel in diese Richtung wollen. Oder deren eigene Branche Service-intensiv ist oder sonst eine Beziehung zur Hotellerie hat.

«Operations», «Management», «Leadership»: Module des EHL-Sommerprogramms

■ Das diesjährige «Lausanne Executive Education – Summer Programme 2006» vom 19. Juni bis 12. Juli am Ort der Ecole hôtelière (EHL) ist in die Modul-Reihen «Operations», «Management» und «Leadership» aufgeteilt. Jedes Modul hat drei Kurstage und kostet, wenn hier nicht anders angegeben, inklusive Kursmaterial, täglichen Lunch und drei Coffee-Breaks 1680 Franken. Die Reihe «Operations» umfasst die Module: F&B – Managing Profit, 19.–21.6.; F&B – Sales & Services, 22.–24.6.; F&B – Capacity Management, 26.–28.6.; F&B – Merchandising Gastronomy, 29.6.–

1.7. (1800 Franken); Rooms – Revenue Management, 3.–5.7.; Rooms – Product & Pricing, 6.–8.7.; Customer Relationship Management, 10.–12.7. (1800 Franken). In der Reihe «Management» des EHL-Sommerprogramms werden angeboten: «Financial Statements & Ratios, 19.–21.6.; Budgeting for Hoteliers & Restaurateurs, 22.–24.6.; Hotel Financial Management, 26.–28.6. (1800 Franken); Le Plan Marketing, 26.–28.6.; Branding in the Hotel Industry, 29.6.–1.7.; The Marketing Communication Mix, 3.–5.7.; Marketing Wellness, 6.–8.7. (1800 Franken); Free-Marketing, 10.–12.7. (1800 Franken).

Die Reihe «Leadership» bietet folgende Kurs-Module: «Leadership for Operational Managers, 19.–21.6. (1800 Franken); Entrepreneurship & Intrapreneurship, 22.–24.6. (1800 Franken); Affaire d'éthique et responsabilité d'entreprise, 29.6.–1.7.; Compensation & Performance Management, 3.–5.7. (1800 Franken); Motivation & Teamwork, 6.–8.7.; Crisis & Security Management, 10.–12.7. (1800 Franken). – An drei Freitagen (23.6., 30.6., 7.7.) gibt es «Vineyard, Winery & Cellar» als «Evening Module». KJV

www.lhcconsulting.com, E-Mail: lhc@ehl.ch

Gsell & Partner
Kompetenz in Hotellerie und Restauration

Unabhängig.
Unkonventionell.

- Betriebsanalysen
- Businesspläne
- Machbarkeitsstudien
- Restrukturierung
- Turnaround

Gsell & Partner GmbH, 6003 Luzern
Telefon +41 41 220 22 00
Telefax +41 41 220 2001
info@gsellundpartner.ch
www.gsellundpartner.ch

BRITA Professional

ALT gegen NEU

www.brita.ch

Der sieht ja richtig frisch aus!

Ihre feine Schweizer Wäsche für Tisch, Bett und Bad

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

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

Schwob
textiles of Switzerland

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

Hesser

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

Sie haben einen Betrieb anzubieten
oder Sie suchen einen Betrieb,
wir sind die Drehzscheibe für
interessante Hotels und Restaurants

Wir sind auch die Spezialisten für:

- Analysen und Gutachten
- Managementvermittlung
- Marketing / Verkaufsförderung
- Verträge und Rechtsberatung
- Reorganisationen
- Neu- und Umbauprojekte
- Diskrete Abklärungen

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

CONSORTIA CONSULTING

Im Auftrag unserer Kunden suchen wir
laufend in der ganzen Schweiz
Kauf oder Pacht

- Hotel
- Restaurant
- Bar · Dancing · Nightclub

Seriöse Angebote mit vollständigen
Unterlagen senden Sie bitte an:

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

Finanzprobleme

Nachlassverträge

Neufinanzierungen

Immobilienleasing

Gewerbeleasing

Betriebskonzepte

KALIFA INVESTMENT AG/SA, Via General Guisan 10, 6710 Bissig
Tel. 091 234 39 55, Fax 091 863 42 69
E-mail: kalifainvestments@hispeed.ch

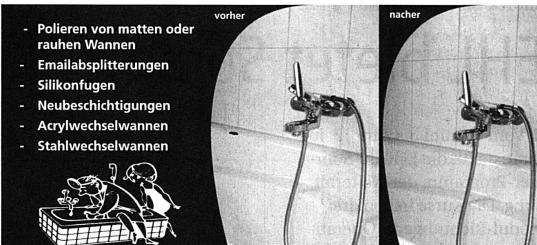
Dienstleistungen, Training und Support für Gastronomie,
Hotellerie und Handel

...schauen sie doch einfach mal rein!
www.rainerburri.ch

Zu verkaufen**Restaurant**
in Javea (Spanien)

• renommiert
• gut eingeführt
• an bester Lage
• hohe Rendite
VP 1.2 Mio. €
e-mail: grafix@terra.es · Fax: ++34 966 468 381
Box 452, Mail Boxes Etc., Ctra. Cabo la Nao (Pla) 124-6, 03730 Javea, Spanien

mit 4-Zimmer Wohnung
bebaut Fläche 450 m²
60 rustikale Innenplätze
100 Außenplätze in schöner Gartenanlage
Grundstück 2700 m², grosser Parkplatz

**RESPO-TECHNIK AG**

www.badewannen-doktor.ch

Telefon 081 300 00 00 - R. Lutz / F. Nadig
Adliswil - Landquart - Wettingen

**HACCP Work- Shop und Seminar**

MI 21. + DO 22. Juni 06

Details und Infos unter www.prolek.ch
Tel. 033 654 00 44 Prolek GmbH Kummlweg 13 3705 Faulensee

HOTELSCHULE LÖTSCHER
Ausbildungszentrum

Réceptionskurs 1**4-wöchiger Intensivkurs**

für Ein- und Umsteiger an die
Hotelleitung mit FIDELIO FO (135 Lektionen)

9. Oktober bis 3. November 2006

und

16. April bis 11. Mai 2007

(oder 2 Blöcke à 2 Wochen Herbst/Frühling)

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

HOTELSCHULE LÖTSCHER

Färbiistrasse 1B, 7270 Davos Platz

Fon 081 420 65 26 E-Mail: info@hotelschule-loetscher.ch

Italienisch in Florenz**Spezialangebot:**

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

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

Scuola Toscana
Via dei Benci, 23
50122 Firenze/Italia
Tel. und Fax 055/039 2244583
www.scuola-toscana.de

practicum.ch

Praktikas, Sozialeinsätze,
Demi-Pair im Ausland
www.practicum.ch

Sprachaufenthalte

www.jinguijta.ch

Weinbergstr. 22 8001 Zürich
Tel. 044 260 90 90
Fragen Sie Michaela Wolf

Sprachaufenthalte

Gute Sprachreisen beginnen bei

Annermarie+Rolf Frischknecht

Tel 044 926 39 58

www.sprachausbildung.ch

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

ANMELDUNG UND FRAGEN?

GastroSuisse
Berufsbildung
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich
T 044 377 111
F 044 377 112
info@gastrouisse.ch
www.gastrouisse.ch

GASTRO SUISSE

Beauftragen Sie uns,
den Völkern in Not
medizinisch beizustehen.

Postfach, 8030 Zürich

PK 12-100-2

Geschäftsführer, will sich
auf seinen Lorbeeren ausruhen, bietet
Küchenchef eigene Küche.

jobs.htr.ch

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

htr

Get together an der DV von hotelleriesuisse

Rundum freudige Aufbruchstimmung



■ Im Gespräch: Laure Sidler, Appenzellerhof, Speicher, und Felix Krähenmann, La Rocca, Porto-Ronco.



■ Gut gelaunt: Daniela Balmelli, Direktorin Lady's First, Zürich, Martin von Moos, Hotel Sedartis, Thalwil, Ferdinand Hoekstra, Sorell Hotel Rüden, Schaffhausen, und Aloys von Reding, Direktor Waldstätterhof, Brunnen (v.l.n.r.).



■ Zermatter Hoteldirektoren unter sich: Martin Sonderegger, Monte Rosa (links), und Franz Schwegler, Beau-Site.



■ Von der Propstei Wislikofen angereist: Norbert Michael Breiter, Leiter Hotel.



■ Neu in der Geschäftsleitung von hotelleriesuisse: Estelle Papaux und Thomas Alleman.



■ Kulinarische Freuden. Friedrich G. Eder, Ehrenpräsident Hotelierverein Schwyz, Marilise Stevan, Gast, Alex Henzi, Präsident Hotelierverein Schwyz und Primus Pfyl, Cafina (v.l.n.r.).

■ Die Delegiertenversammlung von hotelleriesuisse vom 29. bis 31. Mai in der Region Vierwaldstättersee war geprägt von freudiger Aufbruchstimmung (siehe hr vom 1. Juni). Beim dreitägigen Programm haben die Zentralschweizer – trotz misslichem Wetter – ihr Organisationstalent unter Beweis gestellt. Das Get-together im «Paradieshotel Rotschuo», die DV im Swiss Holiday Park in Morschach, das Gala-Dinner im «Waldstätterhof» in Brunnen: Das Organisationskomitee mit OK-Präsident Alex Henzi hat einen guten Job gemacht, die Delegierten zeigten sich zufrieden. An der DV gab es zahlreiche Gelegenheiten, das Geschäftliche mit dem Erholsumen zu verbinden. Auf dieser Seite einige Bildmomente. MD



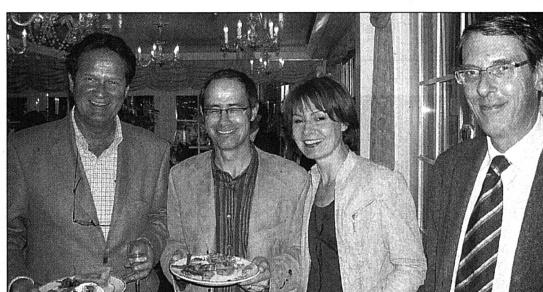
■ Den Weg in die Selbstständigkeit gewagt. Christian Hodler (Mitte) und Christian Santschi (links), bis anhin Mitglieder der Direktion hotelleriesuisse. Im Bild mit Guglielmo L. Brentel, Präsident hotelleriesuisse.



■ Gelungener DV-Auftakt im Paradieshotel Rotschuo bei Gastgeber Hans-Werner Danckwardt.



■ Zürich-Connection: John M. Rusterholz, Präsident Zürcher Hoteliers, Matthias Rämer, Direktor Seidenhof, Walter Züeck, Direktor Verkauf & Marketing, Accor Sales Office Switzerland, und Martin Hämmeler, Direktor Hotel Bristol (v.l.n.r.).



■ Guten Appetit. Jakob Häberli, Präsident Hotelfachschule Thun, Jürg Domenig, VL-Mitglied hotelleriesuisse, Lukrezia Brentel, Hotel Gast AG, und Andi Züllig, Präsident Hotelierverein Graubünden (v.l.n.r.).



■ Alte Bekannte: Bruno Frick, Ständerat CVP Schwyz (Mitte) mit Hildegard und Christoph Juen, CEO hotelleriesuisse.

Anzeige

Delegiertenversammlung hotelleriesuisse 2006

Herzlichen Dank dem Organisationskomitee, unter der Leitung von Alex Henzi, für den herzlichen Empfang und die professionelle Vorbereitung und Durchführung unserer Delegiertenversammlung vom 29.–31. Mai 2006 in Gersau, Morschach und Brunnen sowie den Sponsoren für ihre Unterstützung mit Naturalien und finanziellen Mitteln.

hotelleriesuisse
Verbandsleitung und CEO

Vapiano AG

Hier ist alles frisch und hausgemacht

■ Das in Deutschland als Zukunftskonzept der Systemgastronomie gehandelte «Vapiano» wird möglicherweise noch dieses Jahr seinen ersten Standort in Zürich eröffnen. Bis 2010 sollen es hierzulande sechs Outlets sein. Bei «Vapiano» ist alles echt und ohne Convenience.

Gudrun Schlenzak

Mit elf Eröffnungen innerhalb von drei Jahren zählt «Vapiano» zu den expansionstarken deutschen Gastronomieunternehmen. Bei dem Selbstbedienungskonzept wird vieles anders gemacht, als sonst für die Systemgastronomie üblich: Eine Frischeküche, wie man sie sonst von der Gourmetküche kennt, wird mit Selbstbedienung und tiefen Preisen kombiniert. Gespart wird bei den Dingen, auf die der moderne, urbane Kunde keinen Wert legt: Bei der Bedienung zum Beispiel, bei eingedeckten Tischen, beim häufigen Wechsel des Angebots, bei professionellen Köchen. Offeriert werden Produkte, die im Trend liegen und dem Kostendruck entgegenkommen: Pasta, Pizza, Salate.

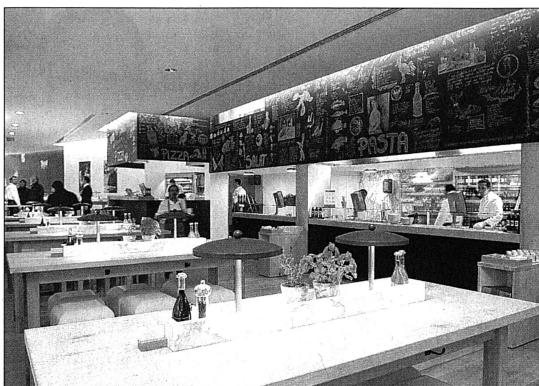
Frische bedeutet bei «Vapiano», dass die Pasta täglich vor Ort von Grund auf produziert wird, das Rucola-Senf-Dressing für den Salat hausgemacht ist, genauso wie die Kuchen und Desserts.

Der Gast kann den Pasta-Produzenten während dem Essen über die Schultern schauen: Die Pastaproduktion ist nur durch eine Glasfront vom Gastraum getrennt. Transparenz auch bei der Zubereitung: An mehreren Pasta-Stationen vom italienischen Küchengerätehersteller Zanussi kochen die Mitarbeiter jede Portion frisch. Vorbereitet wird nur die Grundsause, Gewürze und Spezialzutaten werden individuell ergänzt. 90 Sekunden brauchen die frischen Teigwaren im kochenden Wasser.

Bei Vapiano stehen die Gäste gerne mal Schlange

Trotz der frischen Zubereitung jeder einzelnen Portion bewegen sich die Wartezeit – auch beim grossen Ansturm am Mittag – am ersten Standort an der Hohen Bleichen in Hamburg nur bei maximal 10 Minuten, so der Mitgesellschafter der Vapiano AG, Gregor Gerlach. Und diese scheinen die Gäste gerne zu warten: 600 bis 1000 Gäste zählt man an dem Hamburger Standort mit seinen 80 Restaurants und 20 Barplätzen pro Tag. Zwischen 11 und 15 Uhr kommen 50 Prozent der Gäste. Den durchschnittlichen Ausgabebon schätzt Gerlach auf 9 Franken.

Die Verkaufspreise sind für Steinofenpizza und die acht verschiedenen Pasta-Sorten mit 19 unterschiedlichen Saucen in vier Preisgruppen unterteilt: 5, 6, 7 und 8 Euro. Für 5 Euro gibts Pasta ohne Fleisch, zum Beispiel mit Limon-



■ Systemer mit hoher Foodkompetenz. Auf den Tischen kommunizieren Kräuterpflanzen in Töpfen die in den «Vapiano»-Outlets gelebte Frischeküche. Das Mobiliar ist aus Massivholz, der Fußboden aus Eichendielen.



Fotos: zvg/Gudrun Schlenzak

nenbutter und Minze, für 8 Euro so Kulinarisches wie Teigwaren mit Flusskrebsen und Hummersauce. An der Salstation kann sich der Kunde für 5 Euro eine Schüssel nach Wahl mischen lassen. Extras wie Scampi werden mit 2 Euro je Portion verrechnet. Die Speisekarte wird maximal zweimal pro Jahr gewechselt, ergänzt durch zwei Monats-Specials.

Nicht gespart wird beim Design: Gereicht werden Salat und Pasta in speziell von Villeroy & Boch für «Vapiano» entwickelten Schüsseln, die im Einkauf den Systemer rund 10 Euro je Stück kosten. Gespießen wird an langen, massiven Holztischen mit hoher Bestuhlung. «Laminat oder Furnier kommen bei uns nicht ins Haus», so der Franchiseverantwortliche beim Hauptsitz der Vapiano AG in Bonn, Martin Luible. Ein Muss in jedem Outlet sind ein echter Olivenbaum, Eichendielen sowie eine separate Cafèbar mit Lounge.

Schweiz: Verkaufspreise tiefer als bei der Konkurrenz

Dank dem niedrigen Conveniencegrad fallen die Warenkosten mit 26 bis 27 Prozent vom Umsatz vergleichsweise tief aus. «Wir kaufen den Hartweizen-

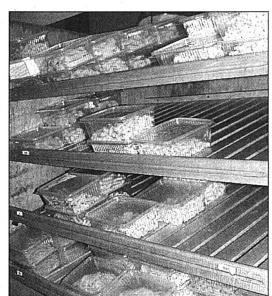
grieß für die Pasta direkt in Italien ein», so Gerlach. Beim Einkauf merkt der «Vapiano»-Mann den Vorteil einer wachsenden Gruppe: Seit dem Start im Herbst 2002 habe man die Einkaufskosten um 20 Prozent senken können. Die Personalkosten liegen trotz Eigenproduktion knapp unter 30 Prozent. Dazu trägt bei, dass ausschliesslich angelerntes Personal an der Kochfront arbeitet. Zudem steht die Kasse des Selbstabholkonzeptes zentral am Eingang: Jeder Gast erhält beim Betreten des Lokals eine Chip-Karte, mit der er bis zu einem Betrag von 50 Euro essen und trinken kann. Jede Bestellung wird auf der Karte gespeichert und erst vor dem Verlassen des Lokals abgerechnet. An der Geschäftslage in der Hohen Bleichen in Hamburg kassiert man rund 2 Mio. Euro Nettoumsatz im Jahr.

Der Erfolg motiviert die Vapiano AG weiter zu expandieren: Mit eigenen Betrieben, im Franchise und im Joint Venture. Bis Ende Jahr will man 20 Outlets zählen. Erstmals wagt man dieses Jahr auch den Sprung ins Ausland, wo man ausschliesslich auf Gebietsfranchising setzen will. Im Juli soll in Den Haag das erste internationale «Vapiano» seine Türen öffnen. Voraussichtlich ab Ende Jahr will man zudem in der

Schweiz präsent sein. Als Franchisenehmer für die Schweiz wurde Jan Lesniewicz verpflichtet, der gemäss Vertrag bis 2010 sechs Outlets eröffnen soll. Nun werden Standorte mit 500 bis 1000 m² Fläche gesucht. Favorit für den Pilot ist Zürich. Vom Erfolg ist der Franchiseverantwortliche Martin Luible überzeugt: «Alle unsere Outlets schreiben vom Start weg schwarze Zahlen.» Auch in der Schweiz will man an der günstigen Preispolitik festhalten.



■ Gregor Gerlach, der Aufsichtsratsvorsitzende der Vapiano AG.



■ Pasta: Wird täglich vor Ort hergestellt und für den Wok portioniert.

Vapiano im Franchise

Laufzeit Franchisevertrag: 20 Jahre
Einstiegsgebühr: 30 000 Euro
Investitionskosten ab Rohbau inklusive Preopening- und Opening-Kosten: 700 000 bis 1,2 Mio. Euro
Fläche: 500 bis 1000 m², Gastraum 300 bis 600 m²
Warenkosten: 26 bis 27%
Personalkosten: unter 30%
Food & Beverage:
Food: 65% vom Umsatz, davon 50% Pasta, Rest Pizza & Salat; Pastaportion: 340 g, Salat: 250 bis 300 g
Beverage: 35% vom Umsatz, davon 20% Wein, bis 20% Kaffee GSG

Anzeige

www.htr-milestone.ch

Ihre Erfolgsgeschichte zählt. Bewerben Sie sich jetzt!

2006 wird der MILESTONE. TOURISMUSPREIS SCHWEIZ, bereits zum siebten Mal verliehen. Vergeben wird der Preis für Innovation im Tourismus in den Kategorien: «Herausragendes Projekt», «Nachwuchskraft mit aussergewöhnlichen Leistungen» und «Lebenswerk einer Persönlichkeit».

Bewerbungsunterlagen im Internet unter www.htr-milestone.ch oder Telefon 031 370 42 16

Einsendeschluss: ab sofort bis 1. September 2006

Staatssekretariat für Wirtschaft
Secretariat d'Etat à l'économie
Secretaria dello Stato per l'economia
State Secretariat for Economic Affairs

seco

STV FST

Schweizer Tourismus-Verband
Fédération suisse du tourisme
Federazione svizzera del turismo
Federazione svizzera del turismo

Bayrischer Biergarten für Bern

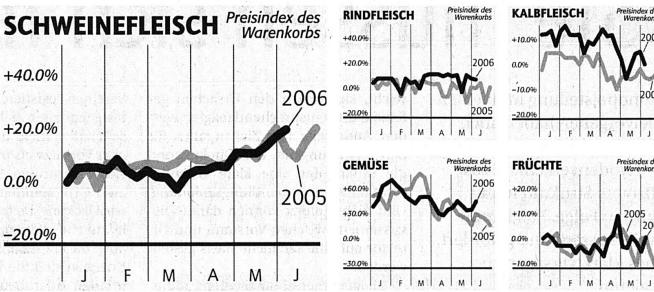
■ **Hotel Allegro.** Die Bundesstadt hat jetzt einen echten bayrischen Biergarten. Lokalisiert ist dieser auf der Dachterrasse der Hotel Allegro, Kongress, Casino & Kursaal Bern AG. «Wir wollen so ein neues Kundensegment ansprechen», meint der stellvertretende Direktor, Michael Stühler. Weisswurst und Weizenbier sind als preiswerte Alternative zum modern chinesischen «Yù» und dem mit 16 Gault-Millau-Punkten dekorierten Restaurant Meridiana gedacht. Das Biergarten mit sei-

nen 112 Plätzen bietet zudem eine wetterunabhängige Nutzung der Terrasse, erklärt Stühler. Stoltz ist man beim Hotel Allegro, einen Münchener Wirt für Bierzelt gefunden zu haben: «Fred Lorenz wird mit seinem bayrischen Charme die Gäste bedienen», ist Stühler, der selbst aus Franken kommt, überzeugt. Der neue Biergarten ist in Zusammenarbeit mit Feldschlösschen entstanden. Ausgeschenkt wird Bier vom Fass und das bayrische Hefeweissbier Schneider Weisse. **GSG**

Wie im Tessin

■ **Kanton Glarus.** Glarner Restaurants sollen rauchfrei werden. Ein Stimmabgeordneter hat einen Memorialempfehlung für eine Ergänzung des Gastgewerbegegesetzes eingereicht. Die Landsgemeinde wird 2007 über den Antrag entscheiden. Dieser orientiert sich am Tessiner Modell: Das Rauchen in Gastbetrieben soll nur in abgetrennten, gut belüfteten Räumen zugelassen sein. Der Regierungsrat beantragt beim Landrat, den Antrag rechtlich als erheblich zu erklären. **GSG/sda**

Bezugsmonat des Warenkorbs: Dez. 95; Quelle: Prodega



Tao's

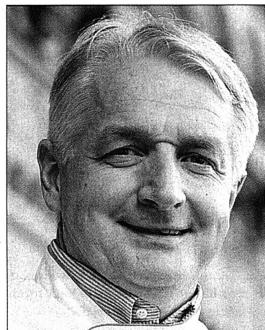
Hohe Kunst des Einfachen in Zürich

■ Seit dem 1. Juni gibt es mit dem Tao's ein neues Restaurant mit Lounge und Bar im Herzen von Zürich. Robert Speth führt das Zepter in der Küche.

Renate Dubach

«Ich glaube, es wird funktionieren», antwortete ein hörbar entspannter Robert Speth von seiner «Chesery» in Gstaad aus. Die Frage war, ob der 2005 von Gault-Millau zum Koch des Jahres Gewählte und mit 18 Punkten Ausgezeichnete beides unter einen Hut bringen könne, sein eigenes Restaurant und das Mandat für das «Tao's».

Speth hat für das neue Zürcher Lokal an der Augustinergasse, in der Nähe des Paradeplatzes, ein Konzept erarbeitet, die Kücheneinrichtung ausgesucht und mit seinem Gstaader Personal letzte Woche das «Tao's»-Team in der hohen Kunst des Einfachen ausgebildet, wie sie in der «Chesery» angeboten wird. Er wird ab jetzt bis Oktober in Gstaad arbeiten und auf die Eröffnung des zweiten Restaurants im ersten Stock des «Tao's» wieder nach Zürich reisen, um die Startphase zu beaufsichtigen. Dieses Restaurant wird eine etwas gehobene Küche anbieten. Bis dahin verweilen die Gäste in der Lounge mit ihren 50 Plätzen, im 50-plätzigen Restaurant,



■ Robert Speth. Der Gstaader Starkoch kreiert Speisen für das «Tao's».

Sashimis (17 bis 39 Franken), Chicken Teriyaki (22 Franken) und einer Salatauswahl (14–34 Franken), auch Speths Gemüse (23 Franken) und sein unvergleichliches «Überraschungsei mit Oscietre-Kaviar» (58 Franken). Die Wein Auswahl im «Tao's» traf der «Chesery»-Sommelier Ivan Letzter. Küchenchef ist Günter Stäglehner.

Das «Tao's» ist von der Innenarchitektin Evelyne Haussener, der Mutter des Geschäftsführers Philippe Haussener, eingerichtet worden. Sie hat edle Hölzer, schöne Materialien und warme Farbkombinationen gewählt. Die ver-

winkelten Räume sind mit orientalischen Ornamenten und chinesischen Bildern und Skulpturen geschmückt.

Das 800-jährige Haus steht unter Denkmalschutz, es beherbergt unter letzter Zeit keine erfolgreichen Unternehmen: Von 1999 an war es während sechs Jahren ein mexikanisches Restaurant. Vor der Übernahme von Haussener wurde es knapp zehn Monate von Hans Nef unter dem ursprünglichen Namen Restaurant Strohof geführt. Nef wollte es zu einem Weinlokal machen und Wein aus seinem Weingut in Kalifornien anbieten, scheiterte aber.

Philippe Haussener hingegen führt bereits den erfolgreichen Club Indochine beim Escher-Wyss-Platz. Zusammen mit Robert Speth will er in «dieser Oase mitten in der Zürcher City», wie das «Tao's» angepriesen wird, Erfolg haben.

Das «Tao's» solle keine zweite «Chesery» in Zürich sein, sagt Speth dazu, der die Familie Haussener lange als Gäste in Gstaad bewirtete, bevor sie ihm das Angebot zur Zusammenarbeit machte. «Hausseners waren von meiner Küche begeistert und wollten sie in Zürich anbieten», führt der Starkoch aus. So einfach geht das.



■ Gemütlich. «Tao's», die neue Oase in der Zürcher City, ist edel im asiatischen Stil eingerichtet.

Fotos: zvg

Anzeige

Cafitesse
professional coffee system

• für Frühstück,
• an Banketten und Tagungen

Mit Cafitesse stimmen Qualität und Kosten. Der Kaffeeservice ist schneller, einfacher und besser.

Ob für ein paar oder für tausend Gäste, in der Tasse, im Kännchen oder im Krug, jede Portion wird erst bei Bedarf frisch zubereitet, ohne Verluste an Kaffee und Geschmack.

Cafitesse 400 mit Café Milc,
die einfachste und schnellste Zubereitung von Cappuccino und Milchkaffee.

Gastro-Boy,
die mobile Kaffeestation.

DOUWE EGBERTS
COFFEE SYSTEMS

repa
COFFEE SYSTEMS

Repa AG
CH-5703 Seon
Tel. 062 775 07 07
www.repa.ch

Tourismusdirektoren

«Sie müssen sich messen lassen»

■ Monopolstellung und fehlende Zielvorgaben haben auch bei Tourismusorganisationen und Fremdenverkehrsbüros ineffiziente Strukturen und Abläufe zu Folge. Politik und Verwaltungsräte sind gefordert, solches Marktversagen zu korrigieren.

Daniel Egloff*

Wer kennt es denn nicht, das ewige Lied über den fehlenden Schnee oder die überhöhten Preisstrukturen im Tourismus? Gründe, die eine schlechte Performance rechtfertigen, sind immer schnell zur Hand. Gerade Monopolbetriebe – und dazu gehören die Tourismusbüros – sind in höchstem Maße gefordert, träge zu werden und dadurch ineffizient zu arbeiten. Die natürliche Auslese durch den Markt gilt in diesem Geschäft nicht oder nur indirekt. Die Subventionen und Gastaufnahmen fließen, egal ob die finanziellen Mittel effizient eingesetzt werden oder nicht.

Zielvorgaben sind eine klare Orientierungshilfe

Die Management-Literatur ist sich einig: Um eine Unternehmung erfolgreich führen zu können, ist eine klare Ausrichtung aller Tätigkeiten auf definierte Ziele nötig. Anhand dieser Ziele gilt es dann, die adäquaten Strategien zu wählen und die erforderlichen Massnahmen umzusetzen.

Zielvorgaben ermöglichen einerseits einen kontinuierlichen Verbesserungsprozess. Wird ein Ziel nicht er-

reicht, kann nach den Ursachen geforscht und entsprechend reagiert werden. Anderseits sind Zielvorgaben für den Verwaltungsrat, den Direktor und die Mitarbeiter eine klare Orientierungshilfe und Handlungsanleitung. Und nicht zuletzt können damit Diskussionen zwischen Vorstand und Direktor auf einer sachlichen Basis gestellt werden.

Zielgerichtete Managementmethoden, wie eine «Balanced Scorecard» oder richtige MBO-Systeme, verlangen nach einem professionellen Monitoring. Dies ist nur mit einer aussagekräftigen Finanzbuchhaltung realisierbar möglich, mit einer Vollkostenrechnung, die auch eine Zuordnung von Personalkosten und Verwaltungsaufwand erlaubt. Von weiterer zentraler Bedeutung ist das so genannte Management Information System, kurz MIS.

Dieses erfasst die konkreten Leistungen, die Mittel und Kosten, die dafür nötig sind, und schliesslich den tatsächlichen Nutzen, der sich daraus erzielen lässt.

Unbefriedigende Umfrageresultate

Wie präsentiert sich die Situation nun aber in der Wirklichkeit?

Eine vom Autor dieses Beitrags im Jahr 2005 durchgeführte Umfrage bei 12 Verkehrsvereinen bringt unter dem Strich einen verbreiteten Unwillen oder eine Unfähigkeit an den Tag, die eigene Arbeit und Leistung richtig beurteilen und messen zu wollen und/oder zu können. Konkret ergibt sich folgendes Bild: Nur gerade ein Viertel der angefragten Organisationen – Saas-Fee, Basel und Zürich – verfügen über eine Kostenrechnung. Ein Drittel erfasst die Arbeitsergebnisse systematisch (quartalsweise) und leitet Massnahmen ein, wenn diese von den Vorjahreszahlen oder budgetierten Frequenzen abweichen (Saas-Fee, Basel, Sils-Maria, Celerina).

Einige der angefragten Destinationen sind gegenwärtig an der Entwicklung von MIS-Systemen (Zürich) und Kostenrechnungen (Bern). Indes verfügen drei Viertel aller Vereine über Jahresziele. Diese sind aufgrund der fehlenden Kennzahlen indes meist nur Prozessziele.

Interessanterweise werden diese Unternehmensziele jedoch weniger zur Messung der eigenen Leistung eingesetzt als viel mehr als Orientierungshilfen für die Mitglieder und Medien. Entsprechend werden diese Jahresziele auch mehrheitlich von den Direktoren selbst vorgeschlagen. Immerhin die Hälfte lässt die Ziele aber durch den Vorstand verabschieden.

Gefordert sind in erster Linie die Vorstände

Die persönlichen Zielvorgaben der Direktoren oder Direktorinnen sind wiederum eher schwammiger Natur: Vor allem in mittelgrossen und kleineren

Vereinen existieren keine schriftlich festgehaltenen Ziele. Es handelt sich also letztlich mehr um eine Art persönlicher Vorsätze als um Zielvorgaben, die sich überprüfen lassen. Nur gerade zwei Orte nehmen Finanzkennziffern, wie Deckungsbeiträge oder Umsatzziele, zur Hilfe. Ein mageres Resultat hatte auch die Frage zur Folge, nach welchen Kriterien sich die Tourismusbüros beurteilen oder beurteilen lassen: Viel mehr als die Logiernächteentwicklung scheint als Beurteilungskriterium nicht vorhanden zu sein.

Gefordert sind nun aber nicht in erster Linie die Direktorinnen und Direktoren, sondern die Vorstände. Um über faire Beurteilungs- und Motivationsmodelle dazu aufzufordern, die notwendigen Finanz- und Monitoringmodelle einzuführen. Mit klugen Vorgaben können die Vorstände den Direktoren den notwendigen Spielraum verschaffen. Und sie selbst können sich alsdann auf die strategischen Vorgaben konzentrieren.

Schulung der Vereinsvorstände

Neben dem fehlenden Marktdruck steht oftmals auch die mangelnde Professionalität bei den Vorständen einer prosperierenden Entwicklung im Weg. Die von Schweiz Tourismus geplanten Schulungskurse für Vorstandsmitglieder sollten auch in dieser Richtung einen Schwerpunkt setzen.



■ Das Basler Münster. Klare Zielvorgaben für die Tourismusdirektoren tragen zum Erfolg einer Destination bei.

Foto: Swiss-Image

Anzeige

diga SONDERAKTION

möbel

gültig bis 30. Juni 06

CHARLY – Das Club-Sofa, das sitzt!

preiswert
 stabil
 pflegeleicht

398.–
ab 6 Stk.,
 exkl. MwSt.,
 +7,5% Lieferung

statt 598.–

CHARLY Club-Sofa, 2-plätzige in Lederlook Bronco schwarz.
 H: 77 cm, B: 118 cm, T: 60 cm.
 Sitzhöhe 45 cm.
 Auch in Lederlook bordeaux erhältlich.
 schwarz 113 587, bordeaux 113 585

Bestellung

Ja, ich möchte von dieser einmaligen Aktion profitieren und bestellen:

Name			
Vorname			
Strasse			
PLZ/Ort			
Telefon			
Unterschrift			

Bestellungen per Fax: 055 459 55 56
 oder per Post an: diga möbel ag,
 Aktion «Sofa CHARLY», Postfach, 8854 Galgenen

+7,5% Lieferung

Stück	Modell/Ausführung	Code	Kat. Preis	Aktionspreis cash pro Stk.
.....	Club-Sofa CHARLY, Lederlook Bronco schwarz	113 587	598.–	419.– bis 5 Stk.
.....	Club-Sofa CHARLY, Lederlook Bronco schwarz	113 587	598.–	398.– ab 6 Stk.
.....	Club-Sofa CHARLY, Lederlook Bronco bordeaux	113 585	648.–	454.– bis 5 Stk.
.....	Club-Sofa CHARLY, Lederlook Bronco bordeaux	113 585	648.–	429.– ab 6 Stk.

Verrechnung über: Prodega diga TopCC



*Der Gastautor

■ Die hotel+tourismus revue veröffentlicht neu in loser Folge für die Branche relevante Gastbeiträge von Persönlichkeiten aus Hotellerie, Gastronomie und Tourismus. Gastautor Daniel Egloff, 1971, ist eidg. dipl. Tourismusexperte und war von 1996 bis 2001 Kurdirektor von Sils-Maria im Engadin. Seit 2001 ist er Direktor von Basel Tourismus.

MD

Elf messbare Jahreszielvorgaben

- Im Folgenden einige Beispiele von Jahreszielvorgaben für Tourismusdirektoren:
- Die Anzahl betreuter Journalisten steigt um x Prozent, die Zahl ihrer Veröffentlichungen um xy Prozent.
- Die Kostenstelle «Information» verbessert ihren negativen Deckungsbeitrag um x Prozent.
- Die Marketingbeiträge aus der Branche erhöhen sich um x Tausend.
- Die Logiernächte nehmen im Vergleich mit sechs Benchmark-Orten um x Prozentpunkte zu.
- Im Markt Deutschland werden x neue Toureoperatoren-Einträge generiert.
- Der Deckungsbeitrag der Incoming-Abteilung erhöht sich um weitere x Franken.
- Die Kommissionserlös über die Hotelreservierung Deskline steigt um x Prozent.
- Die Internetvisits steigen auf täglich x Besucher an.
- Die Mitgliedererträge gilt es auf jeden Fall zu halten.
- Die eigenen Veranstaltungen werden von durchschnittlich mindestens x zahlenden Gästen besucht. Der Deckungsbeitrag verbessert sich von y auf z Franken pro Jahr.
- Die Kosten pro Schalterkontakt verringern sich von x auf y Franken.



FOCUS 14/15
Wein | Machen, was technisch machbar ist, damit man Robert Parker gefällt? Nicht alle deutschen Winzer sind dafür.



FOCUS 17
Kreditkarten | Hotels und Gastrobetriebe setzen beim Inkasso immer häufiger portable Kreditkarten-Terminals ein.



PLATTFORM 18
Ratgeber | Darf - nach krassem Fehlverhalten - einem Mitarbeiter oder einer Mitarbeiterin fristlos gekündigt werden?



Schweizer Alpen-Club

SAC auf der Suche nach neuen Gästen

■ Der Schweizer Alpen-Club SAC will seine Hütten bekannter machen. Deshalb rief er das Jahr 2006 zum «Jahr der Hütten» aus. Zahlreiche Aktivitäten, insbesondere das Hüttenfestival, sollen dem SAC helfen, mehr Gäste in seine Hütten zu bringen.

Daniel Stampfli

«Wenn wir die bestehenden 153 Hütten behalten wollen, müssen wir neue Gäste rekrutieren», sagt Bruno Lüthi, Bereichsleiter Hütten beim SAC. Die Logiernächte der klassischen Bergsteiger und Alpinisten seien in den vergangenen Jahren deutlich zurückgegangen. Verschiedene Hütten seien bezüglich Routen nicht mehr interessant, nicht zuletzt aufgrund der Folgen der Klimaveränderungen. Nun will der SAC die Hütten dem Wandelpublikum zugänglicher und auch bekannter machen. «Wir wollen nun neue Leute in die SAC-Hütten bringen, dazu gehören Bergwanderer, Familien und Schulen», so Lüthi.

Was muss ein SAC-Hüttenwart alles können?

■ «Er muss ein Allrounder sein», umschreibt Bruno Lüthi, Bereichsleiter Hütten beim Schweizer Alpen-Club SAC, die Anforderungen an einen Hüttenwart. Es seien regelmässig Reparaturarbeiten zu verrichten. «Selbstverständlich muss ein Hüttenwart auch kochen können», so Lüthi. Eine spezifische Ausbildung sei jedoch nicht erforderlich. Der SAC-Zentralverband bietet jährlich einen einwöchigen Hüttenwärts-Ausbildungskurs

an. Ein Schwergewicht wird dabei auf die Lebensmittelhygiene (Lebensmittelgesetz, Hygiene, Selbstkontrolle) gelegt. Für neuen Hüttenwarte ist der Besuch dieses Kurses Pflicht. Erfahrene Hüttenwarte besuchen die Kurse auf freiwilliger Basis. «Für den Kurs ist es immer von Vorteil, wenn auch bestandene Hüttenwarte daran teilnehmen, denn der Informationsaustausch untereinander ist viel besser», so Bruno Lüthi. DST

Dazu sollen verschiedene Projekte im Rahmen des «Jahres der Hütten 2006» beitragen. Im Zentrum steht das Hüttenfestival. Zwischen Juni und September 2006 gehen in über 70 SAC-Hütten zwischen 1727 und 3311 Meter über Meer mehr als 120 Events kultureller, sportlicher und gastronomischer Art über die Bühne. Dazu gehören u.a. Filmvorführungen, Literaturabende, Konzerte, Ausstellungen, Spezialitätenwochen und Gourmet-Abende. Neben Fotokursen, botanischen Exkursionen oder Schnupperkletterkursen stehen Tage der offenen (Hütten-) Türe sowie Spiel- und Plauschtag auch für die ganze Familie auf dem Programm.

«Hintergedanke ist ganz klar die weitere Steigerung der Logiernächte in den SAC-Hütten», sagt Bruno Lüthi. Aufgrund dieser Aktivitäten rechnet der SAC dieses Jahr mit einer zehnprozentigen Steigerung der Übernachtungen.

Neuer Verteilschlüssel für die Einnahmen

Mit 306 000 Übernachtungen im Jahr 2005 in den SAC-Hütten wurde ein Umsatz von über 6 Mio. Franken erwirtschaftet. Hinzu kommt noch der Um-

satz mit den Konsumationen. Bruno Lüthi schätzt diesen auf 13,7 Mio. Franken. Von den Übernachtungsumsätzen verbleiben rund 57 Prozent bei den Sektionen, 24 Prozent gehen an den Zentralverband und 19 Prozent bleiben beim einzelnen Hüttenwart. Von den Gastroumsätzen verbleiben 94 Prozent beim Hüttenwart, rund 5 Prozent gehen an die Sektion und rund 1 Prozent an den Zentralverband.

Mit der Verabschiedung des neuen Hüttenreglements morgen Samstag soll der Verteilschlüssel geändert werden. Bruno Lüthi: «Der Zentralverband wird weniger aus den Übernachtungen, dafür mehr aus den Konsumationen einnehmen. Die Sektionen werden insgesamt aus den Übernachtungen ebenfalls etwas weniger einnehmen.» Die Hüttenwarte ihrerseits würden mit dem neuen Reglement mehr an den Übernachtungen, dafür weniger an den Konsumationen verdienen. «Bei den Hüttenwarten ist es schlussendlich ein Nullsummenspiel. Sie werden weiterhin auf etwa die gleichen Einnahmen wie bisher kommen», so Lüthi.

Millionen-Investitionen in Um- und Neubauten

In den letzten drei Jahren wurden insgesamt acht Hüttenum- oder -neubauprojekte in der Höhe von mehr als 12,5 Mio. Franken bewilligt. Im November dieses Jahres werden die Präsidenten der SAC-Sektionen über sechs Projekte mit einer Investitionssumme von 6,3 Mio. Franken befinden. Alle Projekte werden durch den Zentralverband mit 30 Prozent der Baukosten subventioniert, die Restfinanzierung ist Sache der hüttenbesitzenden Sektion. Die Hütten sind seit den Anfängen des Schweizer Alpen-Clubs SAC vor über 140 Jahren eines der «Aushängeschilder» des SAC.



■ Neue Gäste für die SAC-Hütten. Der Schweizer Alpen-Club will seine Hütten einem breiteren Publikum zugänglich machen (im Bild die Gelmerhütte).

Foto: zvg

Anzeige

In Aktion bei Ihrem Getränkehändler vom 6. - 23. Juni 2006 En action chez votre grossiste en boissons du 6 au 23 juin 2006

<p>Fanta Orange, Sprite, Nestea Lemon 0.33 Glasflasche/bouteille de verre CHF 0.10 Discount pro Flasche/par bouteille</p>	<p>Fanta Orange, Mango, Lemon, Blood Orange, Sprite, Kinley Bitter Lemon 0.5l PET CHF 0.15 Discount pro Flasche/par bouteille</p>	<p>Nestea Lemon, Lemon Light, Peach, Red Fruits 0.5l PET CHF 0.15 Discount pro Flasche/par bouteille</p>	<p>Nestea Lemon, Lemon Light, Peach, Red Fruits 1.5l PET CHF 0.33 Discount pro Flasche/par bouteille</p>
<p>VALSER Classic, VALSER Naturelle 1.0l PET, 1.0l Glasflasche/bouteille de verre CHF 0.10 Discount pro Flasche/par bouteille</p>	<p>VALSER Viva alle Geschmacksrichtungen, tous les goûts 0.5l PET CHF 0.10 Discount pro Flasche/par bouteille</p>	<p>Powerade Tropical Blast, Orange, Citrus, Gold Medal 0.5l PET CHF 0.25 Discount pro Flasche/par bouteille</p>	<p>Nescafé Express White, Cappuccino, Choco, 0.25l CHF 0.15 Discount pro Dose/par boîte</p>
<p>VALSER Classic, VALSER Naturelle 1.5l PET CHF 0.15 Discount pro Flasche/par bouteille</p>	<p>VALSER Viva alle Geschmacksrichtungen, tous les goûts 1.0l PET CHF 0.20 Discount pro Flasche/par bouteille</p>		

Bestellungen direkt bei Ihrem Getränkehändler oder bei Coca-Cola Beverages AG
Commandez directement chez votre grossiste en boissons ou chez Coca-Cola Beverages SA

customer line:
0848-coca cola
0848-2622 26
www.cokeonline.ch

Wein und Technik

Heutige Winzer müssen Chemiker sein

■ Früher war Wein ein alkoholhaltiges Getränk aus Trauben. Die Winzer können heute ihre blass durchschnittlichen Weine zu aussergewöhnlichen aufpeppen. Unterschiedlichste Technik macht vieles möglich. In den USA ist vorläufig noch einiges mehr erlaubt als in Europa.

Dieter Schütze

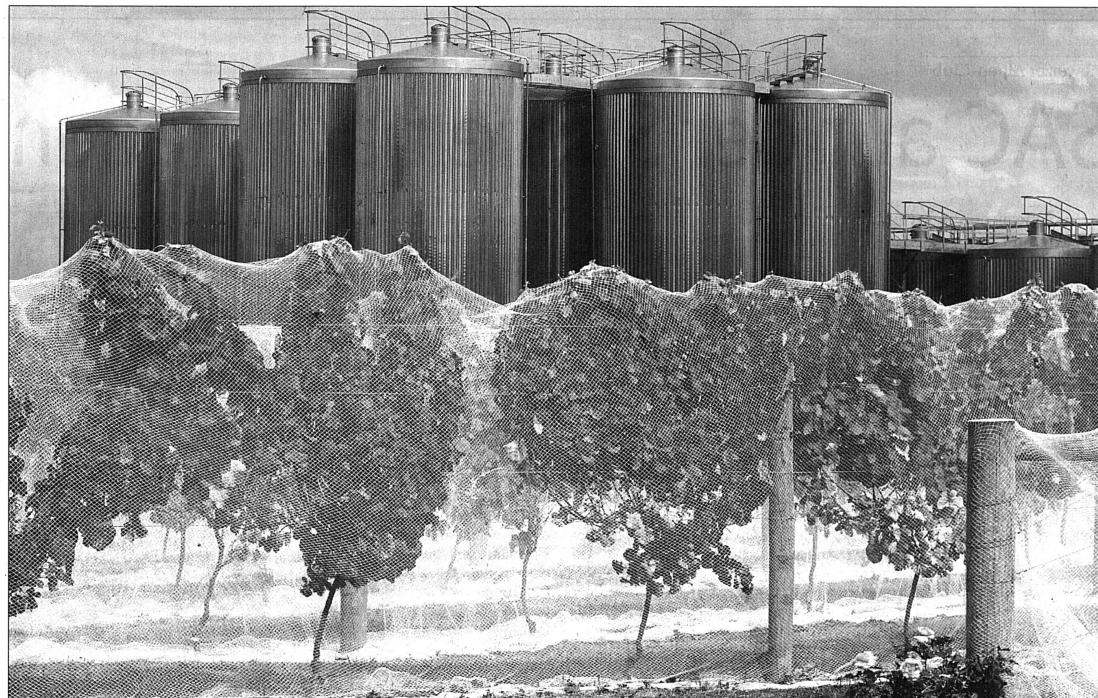
«Teufelswerk» sagen die einen und nennen es Betrug am Konsumenten. «Quatsch» sagen die anderen und sehen darin nichts weiter als moderne Kellerwirtschaft. Gemeint sind die vielen chemischen und sonstigen Hilfsmittel, mit denen Winzer heute den Traubenzustand bearbeiten können bis er Wein ist.

Ein Gerät für die «Umkehr-Osmose» etwa ist ab 10 000 Euro zu haben. Dafür kann man damit aber auch aus einem einfachen Landwein eine schöne Spätlesse «zaubern», diese teurer als den Landwein verkaufen und so innert kurzer Zeit eine schnelle Amortisation seiner Investition erzielen. Und niemand kann diese «Verschönerung» bisher nachweisen.

Schon immer hat der Mensch beim Wein versucht, der Natur ins Handwerk zu pflügen. Es gibt wohl kein Lebensmittel, für das so viele Gesetze erlassen wurden, von den alten Römern bis zu den modernen Brüsselern der EU. Fast immer ging es um die Reinheit des Weins. Markgraf Karl Friedrich von Baden – der Mann übrigens, der die Fendant-Rebe von Vevey ins Markgräflerland bringen liess, wo sie seitdem als «Gutedel» angebaut wird – ging 1752 so weit, für alle Weinverfalschungen den Tod durch den Strang anzurichten. Das war einfach ausgedrückt und für jedermann verständlich. Die Eurokraten in Brüssel sind da komplizierter, was die Gesetze anbelangt.

Ein Teebeutel mit Holzspänen ist günstiger als ein Fass

Da sind zum Beispiel die Holz-Chips, zurzeit heftig diskutiert. Sie kamen mit der Propagierung der Barrique-Weine auf. Guter Wein wird eine gewisse Zeit in kleinen Holzfässern gelagert und kriegt so einen Holzton, der auf einmal «in» war. Jeder Winzer, der auf sich hieß, hatte plötzlich mindestens einen Barri-



■ Weinherstellung der Zukunft? Die riesigen Weintanks im neuseeländischen Marlborough sehen eher aus wie eine Chemieanlage als wie eine Produktionsstätte für ein natürliches Lebensmittel.

Foto: Keystone

que-Wein im Angebot. Bald kam man dahinter, dass es auch ein Beutel Eichenspäne tut, einfach in den Stahltank geworfen, wie eine Art übergrosser Teebeutel. Der erspart die Anschaffung der teuren Eichenfässer – Stückpreis rund 800 Euro. Die EU liess das europaweit zu und öffnete dem Missbrauch Tür und Tor, indem sie verfügte, dass diese Methode nur zu Versuchszielen angewendet werden darf, bis die EU die dazugehörige Durchführungsverordnung erlässt, welche die Rahmenbedingungen festlegt. Und das kann dauern... Also wird munter produziert, zu Versuchszielen gewissermassen, von Mengenbeschränkungen ist den Winzern nichts bekannt. Sagen sie.

Die günstigste Variante wäre allerdings die Zugabe von flüssigen Tannin-

nen in den Wein, damit kann man auf sämtlichen Holzeinsatz verzichten: Barrique, Holz-Chips oder Holzplatten im Tank.

Oder nehmen wir die erwähnte «Umkehr-Osmose». Vereinfacht gesagt: Dem Most wird Wasser entzogen, der Zuckergehalt steigt und man kriegt einen höheren Alkoholgehalt in den Wein. Früher wurde das erreicht, indem dem Most Zucker zugesetzt wurde. «Chaptalieren» nannte man das vornehm, es klang allemal besser als Zuckern (nach dem französischen Chemiker J. A. Chaptal, 1756–1832, der das Verfahren erfand). Die Zuckerrung des Mostes ist nachweisbar, die Umkehr-Osmose nicht. Natürlich fragt sich nicht nur der Weintrinker: Warum tun die Winzer das? Die Antwort ist

einfach: Der Wein wird verbessert und ist somit teurer zu verkaufen und die Produktionszeit wird verringert, womit Kosten gespart werden können.

Eine andere Methode ist die Kurzzeitdurchheizung KZH. Dabei wird der Traubenmost für zwei Minuten auf 80 bis 87 Grad Celsius erhitzt, dann auf 40 Grad gekühlt. So erhält man nach einem halben Tag einen wunderschönen roten Traubensaft, für den man auf klassische Art nicht nur 10 bis 15 Tage bräuchte, sondern zusätzlich auch die dafür erforderlichen Tanks. Schneller gehts auch mit der «Nanooxygenierung», ein Verfahren, bei dem bei der Gärung im ersten Drittel 0,5 bis 1 Milligramm reiner Sauerstoff zugefügt wird, als Nährstoff für die Hefe.

Wein mit weniger Alkohol und mehr Aroma herstellen

Eine Auswahl weiterer technischer Methoden in der Weinherstellung: Bei der «Flotation» wird dem Most mit 5 Bar Druck Gas zugegeben, es bilden sich Gasbläschen, die den Trub nach oben treiben. Das Resultat: Der Most ist vorbereitet. Bei der «Pektolytischen Enzymierung» setzt sich der Trub besser und schneller ab. Damit werden längere Maische-Zeiten vermieden. Eine «Vakuumfallstrom-Verdampfung» hat den ähnlichen Zweck wie die Umkehr-Osmose. Sie wird vorwiegend bei Rotwein angewandt.

Schliesslich gibt es noch die «Spinning Cone Column SCC», zu deutsch «Schleuderkegel-Kolonne». Vereinfacht gesagt: Der Wein wird in seine Einzelteile zerlegt, also in Aroma und Alkohol. Genutzt werden dabei Zentrifugalkräfte, Dampf und Vakuum. In den USA und Australien ist dieses Verfahren gestattet, wenn ein zu hoher Alkoholanteil von 15 auf 13 Prozent reduziert werden soll, allerdings nur dafür. In gewissen Ländern kann der Alkohol im Wein, der sich aus dem im Most vorhandenen Zucker ergibt, aufgrund des Klimas auf 15 Volumenprozent und mehr klettern, was aber den aktuellen Konsumtions-Trends zuwiderläuft. In Europa ist dieses Verfahren nicht erlaubt – und vermutlich auch nicht sinnvoll. Allerdings:

Das Verfahren ist im Wein nicht nachweisbar und eröffnet ungeheure Manipulationsmöglichkeiten. Neuerdings gibt es auch noch Aromahefen, die für völlig neue Geschmacksvarianten im Wein sorgen sollen.

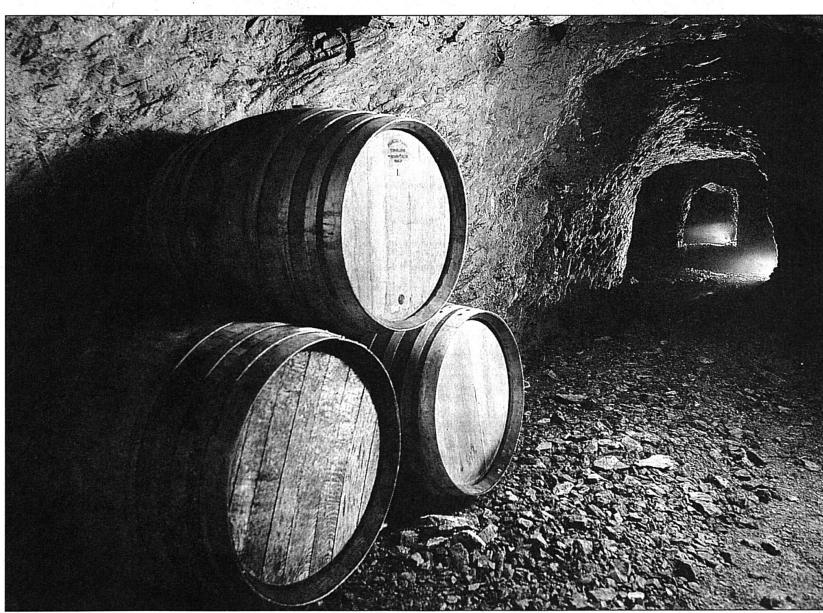
Wein sollte ein Getränk aus Trauben sein – ohne Zusätze

Viele der «modernen» Methoden kommen entweder aus Übersee oder sind dort erlaubt, im Gegensatz zu Europa. Das war ja auch der grosse Streit zwischen der EU und den USA. Nach 20 Jahren Verhandlungen unterzeichneten im März 2006 die EU und die USA in London ein Abkommen, das die gegenseitige Anerkennung von Verfahren bei der Weinherstellung regelt. Die deutsche Presse jubelte: «Europas Verbraucher können bald günstige «Kunstweine» aus den USA in den Geschäften kaufen».

Es dürfte in Zukunft zwei Arten von Weinen geben: Die «Fabrikweine», zum Beispiel aus den USA, und die traditionellen Weine aus den Weinbaubetrieben, wie man sie in Europa kennt. Das liegt auch daran, dass die Europäer aus der bürgerlichen Vergangenheit kommen, eben der Wein-«Bauer», die Amerikaner aus dem Fabrikationsbereich. Nur ein Beispiel: Die amerikanische Firma Constellation Brands produziert im Jahr rund 750 Millionen Liter Wein Deutschland etwa 1,2 Milliarden Liter.

Hermann Pilz, Chefredakteur der Fachzeitung «Weinwirtschaft», stellt fest: «Die Weinwelt läuft in eine völlig falsche Richtung. Wir sollten wieder umkehren hin zum Ursprung, zum wirklichen Wein, und der ist denkbar einfach. Wein wird aus Trauben gemacht. Wein dürfte eigentlich nur ein Getränk heißen, das aus frischen Trauben ohne irgendwelche Zusätze erzeugt wurde.»

Eine Alternative wäre, alle Manipulationen auf dem Etikett aufzuführen, damit die Konsumenten genau wissen, was sie kaufen. Denn, wie sagte schon Franz Keller, den man auch den deutschen Weinpapst vom Kaiserstuhl nannte: «Im Wein liegt Wahrheit, der Schwindel steht auf dem Etikett.»



■ Weinherstellung der Vergangenheit? Im Walliser Weindorf Varen unterhalb von Leukerbad wird der Wein noch in traditionellen Eichenfässern ausgebaut.

Foto: Swiss-Image

Deutscher Wein

Eine Regenversicherung für Winzer?

■ Deutschlands Spitzenwinzer setzen moderne Technologien unterschiedlich ein. Die meisten wollen der Natur nicht allzu fest ins Handwerk pfuschen.

Dieter Schütze

Seit bekannt wurde, was in dem Handelsabkommen zwischen der USA und der Europäischen Union in Sachen Wein sanktioniert wurde, befürchten deutsche Winzer, dass die amerikanischen «Kunstweine» mit gigantischen Marketing-Strategien den Markt überschwemmen. Besonders die modernen Kellertechniken lassen bei vielen Traditionalisten den Puls steigen. Offenbar gibt es nur Schwarz-Weiss, keine Zwischen töne.

Fritz Keller vom renommierten Weingut «Schwarzer Adler» in Oberbergen, Kaiserstuhl sagt etwa: «Ich nütze den technischen Fortschritt.» Und damit meint er das ökologische Verfahren der Mostkonzentration, sprich Umkehr-Osmose. Fritz Keller: «Das ist eine Art Regenversicherung für uns Winzer. Ich habe keine Bedenken, Wasser aus den Trauben zu holen, aber nur bei hochwertigem Material. Warum soll ich den Regen, der mir eine Woche vor Lesebeginn den Wein versaut, nicht wieder rausholen, wenn ich die technischen Möglichkeiten dazu habe.»

Schreckliche Entwicklung oder sogar Betrug

Und da fängt schon an. Wer kontrolliert das? Zumal die Verkäufer von

Gerätschaften zur Umkehr-Osmose freiheraus erklären, dass man damit aus einem Landwein eine Spätsele machen kann. Doch selbst wenn man das nicht vorhat, Kellers Ansicht bringt Kollegen auf die Palme. Robert Bauer von gleichnamigen Weingut in der Nähe von Heilbronn: «Mein Gott, begreifen die Leute das denn nicht? Guter Wein ist das Zusammenspiel vieler Komponenten, verändere ich eine davon, und wenn es nur Wasser ist, zerstöre ich dieses Zusammenspiel.»

Robert Bauer gehört zu Deutschlands Spitzenwinzern und er ist froh, dass er in Martin Albrecht einen Nachfolger gefunden hat, der seine Linie konsequent vertritt. Die beiden nutzen die «modernen» Kellertechniken auf ihre Weise: In Anschreiben an ihre Freunde und Kunden führen sie alle

auf, von der Flotation über die Umkehr-Osmose bis zur Nanoxygenierung. Und dann kommt der Satz: «So etwas finden Sie bei uns nicht. Wir machen Wein nach einem simplen Prinzip: Guten Traubensaft restlos zu Wein vergären – fertig.»

Gute, saubere und – bekömmliche Weine also nur bei wenigen kleinen oder mittleren Betrieben? Keineswegs, wie das Beispiel der Bezirkskellerei Markgräflerland in Efringen-Kirchen beweist. Über 700 Winzer gehören ihr an. Gerhard Rüdlin ist geschäftsführendes Vorstandsmitglied der Bezirkskellerei und ausserdem Vizepräsident des Badischen Weinbauverbandes. Er wird

fuchsteufelswild wenn die Sprache auf Geschmackszusätze, aromatische Hefen oder das Zerlegen des Weins in seine Einzelteile (Spinning Cone Column) kommt: «Das ist eine schreckliche Entwicklung, das hat nichts mehr mit einem Winzer zu tun. Ich muss doch den Wein erkennen können, den Eigengeschmack, den eigenständigen Charakter. Wer seinen 2005er Gutedel probiert, weiß, wovon er spricht.»

Rüdlin's Kellermeister Günter Ehret geht noch einen Schritt weiter: «Wer glaubt, Holz-Chips in den Wein werfen zu müssen, der mag das tun. Diesen Wein dann aber als Barrrique-Wein zu verkaufen, das ist Betrug.»

Anzeige



■ Traditionelles Handwerk. Weinlese von Hand und ein möglichst natürlicher Ausbau der Weine wird in Europa noch vielerorts praktiziert. Die Frage stellt sich: Wie lange noch?

Foto: Swiss-Image

Robert M. Parker

Weinwelt orientiert sich an Parkers Punkten

■ Der amerikanische Weinkritiker Robert Parker erntet heftigste Kritik und höchstes Lob. Dass er den Weingeschmack beeinflusst hat, ist unbestritten.

Dieter Schütze

«Der Kaiser des Weines. Der Aufstieg des Robert M. Parker, Jr. und die Herrschaft des amerikanischen Geschmacks.» Das ist der (übersetzte) Titel der Biografie des Mannes, der seit Jahren schon die Wein-Herstellung beeinflusst. Mehr noch, Steven Shapin bezeichnet es als eine bemerkenswerte Tatsache, dass Weintrinker in der ganzen Welt slawisch dem Geschmack und dem Rat des 50-jährigen ehemaligen Anwalts aus Baltimore folgen. Und wer heute in den USA seinen Gastgeber fragt, was er denn da für einen Wein vorgesetzt bekomme, der wird selten zur Antwort erhalten einen bestimmten Bordeaux, Kalifornier, Italiener, Spanier, sondern «einen 92er Parker». Soll heißen: Dieser Wein hat vom grossen Geschmacksmeister 92 Punkte bekommen. Und in den Regalen der Weinläden in Amerika wird immer mehr nicht etwa in Herkunftsänder unterteilt, sondern eben in «Parkers 90s».

Die Punkte, die er vergibt, beginnen bei 50 (unakzeptabel) und gehen bis 100 (ausserordentlicher Wein von pro

fundem und komplexem Charakter). Der kritische Punkt ist die 90er-Grenze: Weine mit 91 Punkten verkaufen sich besser und teurer als 89er.

Parker liebt Weine, die hoch konzentriert sind, alkoholstark, säurearm und mit einer deutlichen Note Eichenholz – und danach vergibt er seine Punkte. Er nennt das schon mal «hedonistische Weine» (Hedonik: sinnlicher und geistiger Genuss ist Sinn und Ziel allen menschlichen Handelns). Und da die Weinwelt weiss, was er liebt, werden

die Weine nach seinem Geschmack produziert, um die begehrten Punkte zu ergattern. Die Eichenspäne im Weinfaß sind bereutes Zeugnis dafür.

Wer ist dieser Mann? Es begann Ende der 60er-Jahre, als Robert Parker in Paris französische Weine kennen lernte. Darauf gab er in den 70ern seinen «Wine Advocate» heraus, eine Sammlung von Weinbewertungen, die sechs Mal im Jahr erschien, wie auch heute noch. Allerdings stieg die Auflage von seinerzeit 600 auf über 40000 Exemplare heute. 1985 erregte Parker mit seinem ersten Buch mit dem schlichten Titel «Bordeaux» weltweit Aufsehen. Inzwischen folgten weitere Bücher zum Thema Wein.

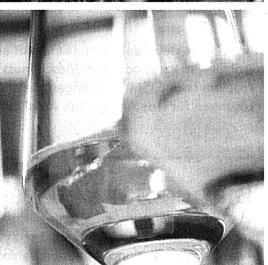
Präsident Chirac lobte ihn, er habe die Amerikaner gelehrt, französischen Wein zu trinken. Selbst Ex-Präsident Bill Clinton habe ihm einmal versichert, dass er seine Weinkaufsentscheidung an Parker Empfehlungen abhängig mache. Als Belohnung machte Chirac den Amerikaner zu einem von 113425 Rittern der Ehrenlegion. Das war 1999. Im vorigen Jahr stieg er zu einem der 10000 Offiziere der Ehrenlegion auf, mit der Begründung, Parker sei einer der einflussreichsten Kritiker französischer Weine. Kritiker des Kritikers werfen ihm allerdings vor, dass Parker für eine Amerikanisierung des Weingeschmacks steht. Und das ist durchaus nicht lobend gemeint.



■ Kritisierte Kritiker. Robert Parker hat den Weingeschmack amerikanisiert.

Foto: Keystone

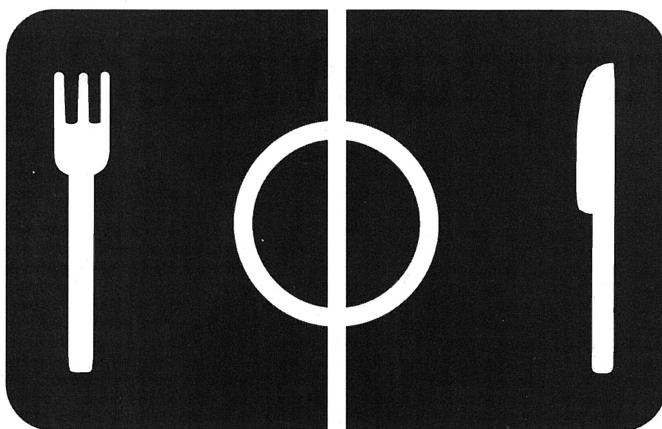
**WEIN AUS
ÖSTERREICH
KOSTBARE
KULTUR**



THERMENREGION

Die Thermalbäder der Antike gaben dem Gebiet südlich von Wien seinen Namen, der Volksmund bleibt aber bei „Südbahn“, und vor allem die Wiener Gäste halten den Buschenschank von Gumpoldskirchen, Traiskirchen, Sooss, Guntramsdorf, Tattendorf und Perchtoldsdorf die Treue. Hinter all dem stehen exzellente Weine, unverwechselbar besonders durch die uralten Rebsorten Zierfandler und Rotgipfler. Bei diesen Klassikern handelt es sich um grosse Weine mit edlen Aromen, nerviger Säure und enormem Alterungspotenzial, die gleichzeitig ideale Speisenbegleiter sind. Ebenbürtiges Pendant sind die mächtigen Rotweine aus der Gegend um Vöslau, Blaue Portugieser, Blauburgunder und Sankt Laurent, füllig und mit weichem Tannin. Erfreulich, dass sich hier eine innovative Winzergeneration nicht auf den Lorbeeren der Historie ausruht.

www.weinausosterreich.at



Kulinaria Fussball – Massgeschneidertes Konzept

Roger Ménétrey, in Deutschland lebender Schweizer und international erfahrener Chefkoch, Hotelmanager und früherer Betreiber des Restaurants «L'Estragon» in München, kennt die Problematik der Gastronomiebranche von Grund auf. Die Vorbereitungszeit in der Küche kommt meistens zu kurz. Sich dieser Problematik voll bewusst, entwickelte Roger Ménétrey das Konzept «Kulinaria Fussball» zur Fussball-Weltmeisterschaft in Deutschland. «Kulinaria Fussball» ist ein DIN-A5-Ordner mit 175 Rezepten aus den teilnehmenden Ländern außer dem Gastgeberland Deutschland. Jedes Rezept steht auf einer wasserresistenten Seite inklusive Zutatenliste und Kalkulationsangabe. Zusätzlich zum Ordner wird auch eine CD-ROM mitgeliefert, auf der der Gastronom ansprechende humorvolle Bilder

findet, die er als Vorlagen zum Beispiel für Plakat, Flyer, Bierdeckel, Postkarten und Tischsets verwenden kann. Als «Zucker» obendrauf wird eine Website mit Landkarten von Deutschland, Österreich und der Schweiz installiert, auf denen sich Fähnchen von den Restaurants befinden, die «Kulinaria Fussball» anbieten. Jeder Betrieb – natürlich nur, wer es möchte – erhält einen Link vom Fähnchen weg auf seine Website. «Kulinaria Fussball» (zwei Exemplare, eine CD-ROM, inklusive Werbung auf der Website) kostet 320 Euro.

— Roger Ménétrey
Heighofstrasse 98
D-81377 München
Mobil +49 (0)163 278 41 93
www.menetrey.kulinaria-fussball.de

GTSM – Die ideale Lösung für ein altes Problem



An wem er klebt, der klagt. Hundekot auf Trottoirs, in Parks oder auf Wiesen muss kein Problem sein. GTSM Magglingen bietet ideale Lösungen für jede Anlage. Die Abfallbehälter

von Bravo lassen sich überall montieren – sei es an Wänden, Pfosten oder auf Böden. Und sollte es keine Möglichkeit zur Befestigung geben, gibt es die Behälter auch auf Betonsockeln. Fest fixiert und gebaut aus Edelstahl, trotzen sie nicht nur Vandalen, sondern auch Hagel und Rost. Im integrierten, leicht nachfüllbaren Dispenser befinden sich bis zu 500 Beutel. Die auffälligen Säcklein in den Farben Gelb und Grün wirken wohl kein Hundehalter mehr ohne schlechtes Gewissen ins Gras. Und sind sie einmal im Kübel, so bleiben sie auch dort. Die kleine Einwurfförmung verhindert die Entsorgung anderer Abfälle und unangenehme Gerüche. Schliesslich lässt sich der Behälter für die Entleerung einfach öffnen und die Beutel leicht nachfüllen. Hundekot in Edelstahl – würdiger ist das Problem nicht zu lösen.

— GTSM Magglingen
Aegerenstrasse 56
8003 Zürich
Telefon 01 461 11 30
Fax 01 461 12 48
gtsm@bluewin.ch
www.gtsm.ch

Blanco Bankettwagen – Jedes Gericht ein Gedicht

Speisen perfekt parken und punktgenau servieren – das gelingt mit Blanco Inmotion Bankettwagen. Blanco präsentiert die neue Generation der Bankettwagen: Durch gradgenaue Temperatur-

regulierung und exzellente Isoliereigenschaften sorgen Blanco Inmotion Bankettwagen dafür, dass die zwischengelagerten Speisen appetitlich frisch bleiben, auch wenn es bis zum Servieren mal wieder etwas länger dauert. Die neue Generation der Blanco Inmotion Bankettwagen ist in umluftbeheizten und umluftgekühlten Versionen erhältlich. Alle Modelle gibt es mit einem Sickenabstand von 75 oder 115 mm. Somit stehen bei gleicher Gerätegrösse unterschiedliche Kapazitäten zur Auswahl. Durch ihre Vielseitigkeit sind Blanco Bankettwagen bei den unterschiedlichsten Gelegenheiten einsetzbar, von der Gourmetküche bis zur Gemeinschaftsverpflegung. Die bewährte Blanco-Qualität und ein wirtschaftliches Preis-Leistungs-Verhältnis sorgen für hohe Investitionssicherheit.

— Blanco Schweiz Catering Systeme
Industriestrasse 13
6343 Rotkreuz/ZG
Telefon 041 790 80 30
Fax 041 790 89 90
www.blanco.de
cs@blanco.ch

Weltmeisterliches aus dem SelfCooking Center

Am 9. Juni startet in Deutschland die Fussball-Weltmeisterschaft 2006. Über 3 Millionen Besucher werden in diesen Wochen in den deutschen WM-Stadien erwartet. Die Spannung wächst! Wer wird Weltmeister? Doch die Fans aus aller Welt wollen nicht nur begeisterten Fussball sehen, es muss auch für deren leibliches Wohl gesorgt werden! Die AWD-Arena in Hannover hat, wie andere WM-Stadien, den Nutzen des SelfCooking Center gerade auch im Hinblick auf die Fussball-Weltmeisterschaft erkannt. «Wir produzieren pro Spieltag allein für unseren Business- und VIP-Bereich über 2000 Essen und dazu für unsere Ehrenlogen noch einmal 400 Dreigangmenüs», schildert Ralf Heinemeier, Küchenchef der AWD Arena Hannover, die Situation schon vor der Weltmeisterschaft. «Ohne Rational wären wir aufgeschmissen, denn die SelfCooking Center nehmen uns durch die vollautomatisch ablaufenden Garprozesse extrem viel Arbeit ab.» Egal ob 300 Portionen Pommes frites, 200 Steaks in nur zehn Minuten oder das Bankett für mehr als 2000 Gäste: Rational bietet mit dem einzigen SelfCooking Center der Welt die ideale Lösung für diese gewaltige Herausforderung. Ob für die Verpflegung der Kioskgäste in den Halbzeitpausen oder für das Buffet im Ehrengästebereich. Mit dem Rational SelfCooking Center gehören Engpässe bei der Versorgung der Fussballfans der Vergangenheit an. Fans aus aller Welt können sich heute schon sicher sein, in den deutschen WM-Stadien auch kulinarisch auf ihre Kosten zu kommen.



Rational Schweiz AG
Grossküchengeräte
Rainweg 8
4710 Balsthal
Telefon 062 797 34 44
Fax 062 797 34 45
info@rational-schweiz.ch
www.rational-schweiz.ch

Mega Fondor – Das neue Streuwürz-Granulat



Seit Juli 2006 führt Nestlé das neu entwickelte Mega Fondor von Maggi in ihrem Sortiment. Mega Fondor ist ein neuartiges Streuwürz-Granulat auf vegetabilen Basis. Es enthält kein Glutamat und ist 20 Prozent ergiebiger als das klassische Fondor. Das Granulat ist leicht dosierbar und sowohl warm als auch kalt löslich. Mega Fondor ist eine würzige Alternative zu reinem Salz und unterstützt und verbessert den Eigengeschmack der Speisen. Erhältlich in der 900-Gramm-ProfiBox und im 12,5-Kilo-Eimer.

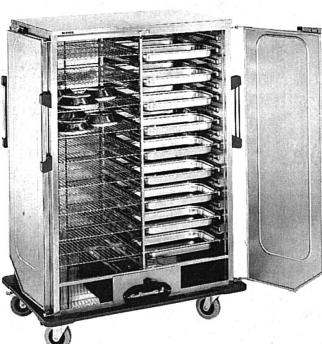
— Nestlé FoodServices
Blumenfeldstrasse 15
9401 Rorschach
Telefon 071 844 85 30
Fax 071 844 87 19
nestle.foodservices@ch.nestle.com
www.nestlefoodservices.ch

Ford Transit – Die Erfolgsgeschichte geht weiter

40 Jahre nach seiner Markteinführung schlägt der neue Ford Transit ein weiteres Kapitel seiner Erfolgsgeschichte auf. Als erfolgreichster Vertreter der leichten Nutzfahrzeugklasse in Europa, besticht er mit einer Fülle von Innovationen und Verbesserungen. Dazu zählen unter anderem neue, nach Euro-4-Abgasnorm eingestufte Motoren und ein optimiertes Fahrwerk mit Fahreigenschaften, die jenen eines Personenkraftwagens gleichen. Außerdem wurde beim neu gestalteten Armaturenbrett sowie zahlreichen anderen Neuerungen konsequent auf die Kundenwünsche geachtet. Seiner Geschichte und seiner Verwendung entsprechend, präsentiert sich der neue Ford Transit robust und betont funktional, zugleich aber auch markant und unverwechselbar. Das modernisierte Außen-Design verleiht der neuen Ford-Transit-Generation einen dynamischen und modernen Auftritt. Am

auffälligsten ist die neu gestaltete Frontpartie mit dem markanten Drei-Leisten-Kühlergrill sowie den vertikal angeordneten Doppelstock-Scheinwerfern in Klarglas-Optik. Der neu gestaltete Innenraum überzeugt durch deutlich verbesserten Komfort. Dazu gehören ein überarbeitetes Cockpit mit neu gestalteten Instrumenten, Schaltern und Lenkrad sowie eine Vielzahl praxisgerechter Stau- und Ablagemöglichkeiten. Sie unterstreichen den hohen Nutzwert des Ford Transit im Arbeitsalltag. Die Markteinführung in der Schweiz erfolgt im Sommer 2006.

— Ford Motor Company (Switzerland) SA
Geerenstrasse 10
8304 Wallisellen
Telefon 043 233 22 22
Fax 043 233 20 20
www.ford.ch



Kreditkarten

Schnell und sicher am Tisch kassieren

■ Wer Zeit spart, ist produktiver: Hotels und Gastrobetriebe gehen beim Inkasso gegenüber ihren Gästen neue Wege und setzen dafür immer häufiger portable Kreditkarten-Terminals ein. Die diversen Anbieter solcher Systeme liefern sich einen harten Wettbewerb.

Robert Wildi

Eine überfüllte Gartenlaube an einem lauen Sommerabend. «Zahlen, bitte!» ruft die junge Frau von Tisch 15, ebenso das ältere Pärchen an Tisch 3 und die angetrunkenen Teenager an der Stehbar. Die spärlich im Einsatz stehenden Service-Angestellten sind heillos überfordert, denn gleichzeitig wollen diverse Gäste endlich ihre Bestellung aufgegeben. Unzählige Wege müssen die Kellner hetzen, im Restaurant den Kassabon ausdrucken, diesen zum entlegensten Terrassentisch bringen, mit der Kreditkarte wieder rein, unterwegs erneut aufgehalten. «Zahlen!» hier, «Bestellen!» da. Arbeitsbedingungen, die man keinem wünscht.

Zum Glück gehören solche Bilder schon bald der Vergangenheit an. Auf wirksame Erleichterungen können zumindest die Angestellten derjenigen Gastrobetriebe hoffen, welche sich den neuen Möglichkeiten im mobilen Zahlungsverkehr nicht verschließen. Von vielen Wirtinnen werden sie schon heute angewendet, die tragbaren Kreditkarten-Terminals, mit welchen die Kellner das Inkasso per PIN-Code schnell und stressfrei am Tisch erledigen und erst noch auf ein besseres Trinkgeld hoffen können.

Telekurs-Gruppe mit Marktführerschaft

Die klar führende Stellung im Vertrieb von technischen Lösungen für die bargeldlose Zahlungsabwicklung hält die Telekurs Multipay AG in Zürich. Ihr Marktanteil ist auch im Tourismus sehr bedeutend. «Wir sind seit Jahren der starke Partner der Hotel- und Gastronomie-Branche», sagt Verkaufsleiter Niklaus Santschi. Zahlreiche Schweizer Hotels sowie diverse internationale Ketten zählt das Unternehmen zu seinen Kundenschaft.

Der Vorsprung des Anbieters gegenüber den Mitbewerbern beruhte stets auf technischen Vorteilen. Santschi: «Telekurs ist der einzige Anbieter, der wirklich alles aus einer Hand bietet.»



Das sind einerseits diverse Typen von Zahlterminals, auf die Kundenbedürfnisse zugeschnittene Angebote für die Akzeptanz von Kredit-, Debit- und Wertkarten, technische Lösungen für die Administration und Abrechnung sowie die neue Technologie Dynamic Currency Conversion (DCC), die vor allem für Gastrobetriebe mit ausländischer Kundschaft sehr empfehlenswert ist. Bei Kreditkarten-Zahlungen per DCC wird der Betrag dem Karteninhaber auf Wunsch direkt am Terminal in die entsprechende Fremdwährung umgerechnet. Eine Win-win-Situation: Der Hotelgast hat die bessere Kontrolle über seine Ausgaben und der Hotelier muss weniger Kommission an die Kartengesellschaften bezahlen.

Als besonders effektive und für die Gastrobranche hervorragend geeignete Lösungen preist Santschi die neuen portablen Geräte sowie das neue Davinci-Terminal an, welche von Telekurs angeboten werden. «Davinci mit dem

einmaligen Motor-Einzugleser und komfortablen, grossen Farbdisplay ist in der Zahlungsverarbeitung via Internet das zurzeit schnellste Terminal auf dem Markt.» Telekurs bietet kassenintegrierte, kompakte sowie mobile Lösungen in den verschiedenen Preisklassen an. Mobile Terminals gibt es zur Nutzung bereits ab Fr. 59.90 pro Monat. Im Verkauf sind die modernsten Terminal-Systeme heute ab rund 1470 Franken zu haben. Die Preise seien in den vergangenen vier Jahren um rund 1000 bis 1500 Franken gesunken, sagen Branchenexperten.

Commtrain – aufstrebender Anbieter aus der Ostschweiz

Verschärft hat sich auch das Konkurrenzumfeld. Dafür sorgt vor allem die Wiler Commtrain Card Solutions AG, die sich als Mitbewerberin von Telekurs zurzeit mit innovativen und modernen Terminalvarianten profiliert. Dank der

Partnerschaft mit der Aduno SA, einer Tochtergesellschaft der Kreditkarten-Herausgeberin Viseca, kann Commtrain ihren Kunden aus dem Hotel- und Gastronomiegewerbe neu auch ganzheitliche Lösungen aus einer Hand für den bargeldlosen Zahlungsverkehr anbieten.

Laut Marketingchef Christian Baumberger erzielt der Betrieb, der zwei Drittel des Gesamtumsatzes in der Hotellerie und Gastronomie generiert, beim Verkauf von so genannten ep2-Terminals (siehe Box) im Moment bereits einen Marktanteil von 15 bis 20 Prozent. Commtrain bezieht die modernen und technisch ausgefeilten Terminals beim amerikanischen Weltmarktführer Hypercom und konfiguriert sie nach den spezifischen Wünschen ihrer Kunden. Die hohe Qualität will der Aufsteiger aus der Ostschweiz mit attraktiven Tarifen verknüpfen. Baumberger: «Wir bieten insgesamt 13 Terminal-Varianten an, die sich alle

im unteren und mittleren Preissegment bewegen.»

Via Internet oder mit SIM-Karte im GPRS-Netz

Für Bewegung im Preisgefüge bei den Kreditkarten-Terminals hat auch der Markteintritt der XA SA aus Givisiez in der Romandie Anfang dieses Jahres gesorgt. Als Neuling verfügt die XA SA in der Hotel- und Gastronomieszene zwar erst über eine kleine Kundenszene, ist sich jedoch sicher, vor allem im Bereich der mobilen Bezahlung einen Mehrwert bieten zu können. Die bisher vertriebene bargeldfreie Lösung EFT-POS war gemäss Marketing-Leiterin Claudine Esseiva mit Preisen um 3000 bis 4000 Franken zu teuer für die Branche.

Mit preislich attraktiveren und mobilen Alternativlösungen möchte XA jetzt aber Marktanteile dazugewinnen. Die mobilen und portablen Zahlungsterminals kosten 1600 respective 1700 Franken. Für das günstigste fixe Terminal verlangt der Anbieter 990 Franken. Die einen Geräte funktionieren via Internet, andere sind mit SIM-Karte ausgerüstet und ans GPRS-Netz angeschlossen. «Der Kunde hat ein Abonnement bei Swisscom, Orange oder Sunrise und bezahlt für Kommunikationsgebühren nicht mehr als rund 15 Franken pro Monat», erklärt Claudine Esseiva.

Das Angebot ist also offensichtlich vorhanden, um den gestressten Service-Angestellten den Arbeitsalltag künftig zu erleichtern. Und weil das Angebot im Moment rascher wächst als die Nachfrage, dürfen sich immer mehr Hoteliers und Wirtinnen solche Systeme auch leisten können.

Zum Begriff ep2

■ ep2 ist die Bezeichnung für das nationale Verarbeitungsprotokoll für EMV-fähige Transaktionen für Terminals. EMV ist die neue, internationale Spezifikation zur Abwicklung von Finanztransaktionen auf Basis von Kredit-, Debit- und Kundenkarten am Verkaufspunkt. Die Spezifikation beschreibt den Aufbau und die Interaktion zwischen EMV-Chipkarte und dem Zahlterminal (Kartenleser). Die EMV-Maestro-Chipkarte (vorher EC-Karte) wurde in der Schweiz flächendeckend bis zum Ende des letzten Jahres eingeführt. (Quelle: «St. Galler Tagblatt»)

ROW

Gebühren

«Weko-Entscheid sorgt für Kopfschütteln»



■ Der Entscheid, die Nicht-Diskriminierungsklausel aufzuheben, hat auf die Anbieter von bargeldlosen Zahlungssystemen keine Auswirkungen.

Robert Wildi

Im Februar dieses Jahres ist auf Intervention der Wettbewerbskommission Weko die so genannte Nicht-Diskriminierungsklausel (NDK) für Kreditkarten-Zahler aufgehoben worden. Will heißen, dass Betriebe, zum Beispiel Hotels und Gaststätten, den Kunden bei Bezahlung mit Kreditkarte eine zusätzliche Gebühr für die eigenen Umtreibe verrechnen und Cash-Zahlern Rabatte gewähren dürfen. Auf die Anbieter bargeldloser Zahlungssysteme hat der Entscheid keine Auswirkungen.

«Eine technische Änderung bei unseren Geräten ist nicht notwendig», so Telekurs-Verkaufsleiter Niklaus Santschi. Kurt Baumgartner von Commtrain: «Terminals seit sind keine Anpassungen oder Änderungen notwendig, da immer Totalbeträge abgerechnet werden. Kassenseitig können unsere Vertragspartner kundenspezifische Programmänderungen vornehmen.»

Kommission wird kaum auf Kunden überwälzt

Claudine Esseiva von der XA SA glaubt nicht, dass irgendwelche Hotelbetrieb die Kreditkarten-Kommission tatsächlich auf die Gäste abwälzen wird. So etwas sei doch nicht kundenfreundlich. «Dieser Entscheid löst in der Branche grosses Kopfschütteln aus, denn in der Praxis ist er kaum umsetzbar.»

Tatsächlich findet sich kaum ein Hotelier, der ein solches Vorgehen in Erwägung zieht (vgl. htr Nr. 21 vom 25. Mai). Stattdessen setzen die Branchenbetriebe andere Prioritäten. Zum Beispiel in die Sicherheit von bargeldlosen Zahlungssystemen. «Unsere Kunden verlangen, dass der Terminalbetrieb permanent auf dem jeweils aktuellsten Sicherheitslevel garantiert wird», sagt Kurt Baumgartner von Commtrain. Wichtig ist den Käufern der Systeme auch das Tempo der Zahlungsabwicklung.

Bei Telekurs ist man sich der Komplexität der Angelegenheit für die Kunden bewusst und legt deshalb viel Wert auf persönliche Beratung. Niklaus Santschi: «Wir sind deshalb in allen Regionen der Schweiz vertreten und bedienen unsere Vertragspartner in allen Landessprachen.»

Ratgeber

Kann ich dem Koch fristlos kündigen?

Frage: Einer meiner Köche hat gestern Abend den Casserolier angegriffen und ihn mit einem Messer verletzt. Der Casserolier liegt nun mit einer Kopfverletzung und mehreren Schnittwunden im Spital. Mitarbeiter in der Küche können bezeugen, dass der Koch bereits seit mehreren Tagen gereizt war und er auf den Casserolier losgegangen ist, weil dieser mit der deutschen Sprache noch einige Schwierigkeiten hat und die Anweisungen nicht immer versteht. Kann ich dem Koch fristlos kündigen?

K. J. aus A.

Annette Rupp
Rechtsberatung
hotelleriesuisse



Antwort: In besonders krasen Fällen von Fehlverhalten ist es dem Arbeitgeber nicht immer zumutbar, die ordentlichen Kündigungsfristen einzuhalten. Für diesen Fall sieht Art. 337 ff. OR eine fristlose Kündigung vor. Sie bewirkt eine sofortige rechtliche und faktische Beendigung des Arbeitsverhältnisses und ist unwiderruflich.

Die Gerichte stellen an diese Art der Vertragsauflösung besonders strenge Anforderungen, da sie den Arbeitnehmer empfindlich trifft. Die fristlose Kündigung sollte nur nach sorgfältigem Abwägen der Umstände ausgesprochen werden. Im vorliegenden Fall ist sie gerechtfertigt.

Allgemeines:

– Eine fristlose Auflösung ist nicht nur für unbefristete, sondern auch für befristete (und kündbare) Verträge möglich.

– Eine fristlose Kündigung kann jederzeit, sogar während den Sperrfristen von Krankheit, Unfall etc., der Probezeit oder während einer ordentlich laufenden Kündigungsfrist ausgesprochen werden.

– Die fristlose Kündigung ist formlos gültig, aus Beweisgründen sollte sie aber immer schriftlich ausgesprochen werden, auf Verlangen muss sie begründet werden.

Kurze Reaktionsfrist als Voraussetzung

Die fristlose Kündigung muss nach einer kurzen Überlegungsfrist erfolgen, sonst ist sie nicht mehr möglich. Im Normalfall



gilt eine Frist von zwei bis drei Tagen als angemessen. Im Einzelfall kann sie auch länger sein, beispielsweise bei der Abklärung eines Verdachts.

Eine vorgängige Verwarnung muss ausgesprochen werden bei kleineren Verstößen, die für sich allein eine fristlose Kündigung nicht rechtfertigen. Diese Verwarnung ist wichtig. Wenn der Arbeitgeber auf (frühere) Vertragsverletzungen nicht reagiert, beraubt er sich der Möglichkeit, diese später als Begründung für die fristlose Kündigung anzuführen. Sein Verhalten kann sogar als stillschweigendes Dulden eines unakzeptablen Verhaltens des Arbeitnehmers angesehen werden.

Die Verwarnung muss klar zum Ausdruck bringen, dass ein missliebiges Verhalten nicht toleriert wird und im Wiederholungsfall zu einer sofortigen fristlosen Entlassung führen kann. Aus Beweisgrün-

den wird empfohlen, die Verwarnung schriftlich abzufassen.

Wichtiger Grund als Voraussetzung

Das Gesetz lässt die fristlose Kündigung ausschliesslich «aus wichtigen Gründen». Die Rechtsprechung stellt hohe Anforderungen an die objektive und subjektive Gewichtigkeit dieses Grundes. Als wichtiger Grund gelten Umstände, bei denen nach Treu und Glauben eine Fortsetzung des Arbeitsverhältnisses nicht mehr zumutbar ist. Der gleiche Umstand kann in einem bestimmten Umfeld eine fristlose Kündigung rechtfertigen, in einem anderen nicht. Wichtig für die Gesamtbewertung sind die Funktion und Stellung des Arbeitnehmers, die Natur und Dauer seines bisherigen Arbeitsverhältnisses sowie die Art und Schwere der Vorwürfe. Es ist empfehlenswert, vor der Kündigung den Arbeitnehmer zu den

Vorwürfen anzuhören, um eine ungerechtfertigte Kündigung und die damit entstehenden Entschädigungsfolgen zu vermeiden.

Das Recht auf fristlose Kündigung ist nur gegeben, falls sich der Arbeitnehmer einer schweren Pflichtverletzung schuldig gemacht hat. Als wichtiger Grund wurde beispielsweise anerkannt:

- Straftaten gegen den Arbeitgeber, wie Vermögensdelikte, Tätilichkeiten, grobe Beschimpfungen; aufgrund eines nicht erhabten Verdachts darf aber nicht gekündigt werden. Bei Straftaten gegenüber Dritten ist Voraussetzung, dass die Tat in Zusammenhang mit dem Arbeitgeber steht oder dessen Ruf erheblich schädigt.
- Eigenmächtiger Ferienbezug oder Verlängerung der Ferien;
- Sexuelle Belästigung von Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen;

- Wiederholtes Fernbleiben vom Arbeitsplatz trotz Ermahnungen;
- Beharrliche Arbeitsverweigerung;
- Schweren Störung des Betriebsfriedens. Keine wichtigen Gründe hingegen sind die unverschuldeten Arbeitsverhinderungen des Arbeitnehmers bei Krankheit, Unfall etc., ungenügende Leistungen des Arbeitnehmers oder Fälle des Unternehmer-Risikos wie schlechte Auftragslage.

Die Folgen bei gerechtfertigter fristloser Entlassung

Ist die fristlose Kündigung aufgrund eines vertragswidrigen Verhaltens gerechtfertigt, trifft den Arbeitnehmer eine grundsätzliche Schadenersatzpflicht, wie beispielsweise die Abgeltung von Überstundenentschädigungen an die übrigen Mitarbeiter wegen deren Mehrarbeit. Nicht in Rechnung gestellt werden können die Kosten für die Suche nach einem Nachfolger, diese fallen auch bei einer ordentlichen Kündigung an.

Die Folgen einer ungerechtfertigten fristlosen Entlassung

Ist die fristlose Entlassung nicht gerechtfertigt, wird der Arbeitgeber schadensersatzpflichtig und hat eine Geldstrafe zu bezahlen (Art. 337c Abs.1 und 3 OR). Der Arbeitnehmer wird so gestellt, wie wenn die fristlose Entlassung ausgeblieben wäre; der Lohnanspruch, inklusive aller Lohnbestandteile, läuft weiter bis zum nächsten ordentlichen Ablauf der Kündigungsfrist.

Die Geldstrafe hingegen soll dem betroffenen Arbeitnehmer eine gewisse Genugtuung verschaffen. Unstritten ist, ob diese Busse in jedem Fall zwingend ist. Die Höhe ist auf maximal sechs Monatslöhne beschränkt.

htr RATGEBER

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

IMPRESSION

hotel+tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.
Herausgeber: hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130
Postfach
3001 Bern

Gegründet 1892

Redaktion:

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

Korrespondenten: Guido Böhler (GB), Zürich; Herbert Fischer (HFR); Hans-Peter Gsell (HPS), Basel; Katja Hassenkamp (HAS), Paris; Martina Kunze (MK), Madrid; Gerhard Lob (GL), Tessin; Heribert Purtcher (HP), Wien; Franziska Richard (FRC), Basel; Georg Uebenau (GU), Frankfurt; Gregor Waser (GW), Zürich; Harald Weiss (HW), New York; Robert Wildi (RW), Zürich.

Verlag:
Verlagsleitung: Iris Strelzel.
Stellvertreter: Marc Moyer.
Geschäftsanzeigen: Oliver Egloff (Anzeigenleiter), Michael Müller.

Druck:

Büchler Grafina AG, Druckzentrum Bern.
Auflage:
WEMF-beigabugiert 2004/05
Verkaufsaufgabe: 12'332
Gratisauflage: 1342
(Druckauflage: 18'000)
Verkaufspreise: (inkl. MwSt)
Einzelnummer Fr. 4.30,
Jahresabonnement Fr. 145.-.
ISSN: 1424-0440

Partnerpublikation:
– Verband Schweizer Tourismusmanager (VSTM)
– Schweizerische Vereinigung diplommierter Tourismusexperten (TOUREX)
– Vereinigung Deutscher Hoteliers- und Restaurantbetriebe (VDH)
– Swiss Congress & Incentive Bureau (SCIB)
– Swiss Partner für den Gruppentourismus
– Verband Schweizer Heimbiader (VSH)
– Wohlbefinden Schweiz (WIS)
– Swiss International Hotels (SIH)
– Amicale Internationale des Sous-Directeurs et Chefs de Réception des Grands Hôtels (AICR).

Kontakte:
Adressen:
Monbijoustrasse 130,
Postfach, 3001 Bern.
Redaktion: (Leserbriefe, People, usw.)
Tel. 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24,
E-Mail: redaktion@htr.ch
Abonnements:
Tel. 031 740 97 93, Fax 031 740 97 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.

Tellerwäscher,

mit allen Wassern gewaschen, sucht Stelle als Küchenhilfe.

jobs.htr.ch

htr

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



HÔTELLERIE 2
Valais | Y a-t-il vraiment une pénurie de logements pour les employés dans les stations? Oui, mais pas de façon identique partout.



TOURISME 3
Villars | Trois ans après son lancement, le projet «Enjoy Switzerland» touche à sa fin à Villars-Gryon. Bilan et analyse.



BON À BOIRE 4
Vins à faible taux d'alcool | De nouveaux vins, faiblement alcoolisés, visent la clientèle féminine.



Coupe du monde de football

De bonnes retombées pour la Suisse

■ La Coupe du monde de football, une bonne affaire pour nos hôtels? Oui, pour certains d'entre eux, dont La Réserve qui a accueilli l'équipe d'Allemagne à Genève. D'autres attireront les clients avec les retransmissions des matches. Attention toutefois aux droits de projection publique.

Laurent Missbauer

La proximité de la Suisse, par rapport à l'Allemagne qui organisera du 9 juin au 9 juillet la Coupe du monde de football, mais aussi sa tranquillité et la qualité de son hébergement, a permis à plusieurs hôtels de bénéficier de bonnes retombées avant même que le coup d'envoi du «Mondial» n'ait été donné. Si l'accueil pendant deux semaines des champions du monde brésiliens au Park Hotel de Weggis (LU) a été largement médiatisé, ce cinq-étoiles n'a pas été le seul à avoir été choisi par une équipe nationale pour sa préparation en vue de la Coupe du monde.

En Suisse romande, l'Hôtel de La Réserve, à Genève, a accueilli l'Allemagne et l'Italie. L'Hôtel Beau-Rivage, à Nyon, a été choisi par l'Ukraine, alors que la Tunisie et les Pays-Bas ont respectivement séjourné à l'Hôtel de Chaumont à

Jürg Schmid et le «Miracle de Berlin»

■ La fièvre du football n'a pas épargné Suisse Tourisme. Tout au long de l'année, notre office national du tourisme a en effet présenté dans les différentes foires touristiques auxquelles il a participé un «baby-foot» où les joueurs avaient été remplacés par des vaches typiquement suisses, un clin d'œil censé rappeler que notre pays n'organisera pas seulement les championnats d'Europe de football en 2008, mais qu'il participera aussi cet été à la Coupe du monde. A ce sujet, on relèvera que Jürg Schmid, le directeur de Suisse Tourisme, s'attend à ce que la «Nati» remporte la finale, le 9 juillet à Berlin. Ce printemps, au salon touristique de Berlin, il avait en effet claironné devant les journalistes allemands que cette date du 9 juillet 2006 serait le théâtre du «Miracle de Berlin», en référence au «Miracle de Berné» qui avait permis à l'Allemagne de battre les «invincibles» Hongrois en finale de la Coupe du monde de 1954, au stade du Wankdorf à Berne. LM

Comment s'y prend-on pour avoir des équipes nationales?

La présence à proximité de l'hôtel de très bons terrains de football constitue aussi une condition sine qua non pour attirer des équipes: «En raison des fortes pluies de ce printemps, le terrain de football de Charmey n'était pas en assez bon état et nous n'avons pas pu accueillir d'équipes en stage de préparation. Le terrain sera en revanche à nouveau parfaitement opérationnel cet été où nous sommes d'ores et déjà certains d'accueillir le Dynamo Zagreb», ajoute Stéphane Schlaeppy. L'importance d'excellents terrains de football à proximité de l'hôtel est confirmée par Nadine Traber, la directrice du Grand Hôtel des Bains à Yverdon, mais il convient aussi de bénéficier de bons contacts et d'être souples. «Au niveau des terrains, nous sommes gâtés à Yverdon avec trois excellentes surfaces de jeu, mais il faut aussi faire preuve de flexibilité», explique Nadine Traber.

Le préparé est primordial avec les équipes de football

Après avoir accueilli la Turquie, l'automne passé, nous avons eu une demande de l'Iran qui souhaitait préparer la Coupe du monde dans notre hôtel. Nous n'avions malheureusement pas de disponibilités à cette période et elle s'est finalement rendue à Spiez. Pour être à l'abris de mauvaises surprises avec les équipes de football, il est aussi fortement conseillé de demander des prépaéments», ajoute Nadine Traber.

Un autre point à respecter pour accueillir les équipes nationales est de se plier à leurs exigences. Les responsables de l'équipe nationale des Pays-



■ Le tourisme suisse a bénéficié de bonnes retombées de la Coupe du monde de football avant même que son coup d'envoi n'ait été donné. Photo: Laurent Missbauer

Bas ont ainsi demandé que le Beau-Rivage Palace leur réserve tout un étage de l'hôtel, que les repas soient servis dans un salon interdit au public et que

le chef cuisinier et les nutritionnistes de l'équipe puissent avoir accès aux cuisines. «Des demandes auxquelles nous avons répondu favorablement.

Pas de redevances supplémentaires si le grand écran ne dépasse pas 3 m de diamètre

■ De quoi un hôtelier ou un restaurateur doit-il tenir compte lors de la diffusion publique des matches de la Coupe du monde? «Il s'agit d'un sujet qui a fait l'objet, ces dernières semaines, de discussions complexes et controversées», répond hotelleriesuisse. Afin de clarifier la situation, le service juridique de l'association faitière a publié une directive intitulée «Coupe du monde de football 2006 - retransmissions télévisées». Celle-ci, disponible également sur le site Internet d'hotelleriesuisse*, rappelle que «outre les redevances de réception déjà versées par l'hôtelier à la société Billag - l'organe chargée par la Confédération

d'encaisser les redevances de radio et de télévision», aucune redevance supplémentaire ne sera perçue si l'hôtelier n'installe pas de grand écran, ni n'organise une manifestation avec taxe d'entrée*. Encore faut-il savoir ce que l'on entend par «grand écran». La notice d'hotelleriesuisse précise qu'il s'agit d'un écran qui dépasse 3 m de diamètre. Si tel est le cas, une autre redevance est appliquée. Enfin, on relèvera que des droits d'exploitation sont exigés si la retransmission des matches de la Coupe du monde a lieu dans le cadre d'une manifestation commerciale avec la perception d'une taxe d'entrée ou d'une

consommation minimale obligatoire (taxe d'entrée indirecte). Il en va de même si la retransmission des matches est sponsorisée par des tiers. Dans ce cas, l'hôtelier doit payer des droits à la Suisse, qui «veille à une indemnisation correcte des droits d'auteurs», et à la société Infront Sports, à Zoug, qui est la détentrice des droits d'exploitation de la projection publique des matches de la Coupe du monde de football. LM

* www.hotelleriesuisse.ch, cliquer sur conseils, puis sur service juridique et sur «De quoi faut-il tenir compte pour que les retransmissions du Mondial ne posent pas de problèmes juridiques.»

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



LE SPECIALISTE DU PLACEMENT



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



Chez eux chez les meilleures:
Micros Fidelio de
Check-In Data 044 701 96 96

CHECK IN DATA

www.checkindata.com

MIRUS Comptabilité financière

Avec le nouveau plan comptable 2006!

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



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

MIRUS Software AG - 1052 Le Mont-sur-Lausanne
Téléphone 021 647 71 21 - Fax 021 647 71 22
Internet: www.mirus.ch - E-Mail: info@mirus.ch

Des changements en vue pour le Royal-Savoy?

■ Lausanne. Il y a du nouveau au sein de Rosebud Holding, le groupe financier - ex-Richemond - qui contrôle notamment les hôtels Schweizerhof à Berne, Bürgenstock en Suisse centrale et Royal-Savoy à Lausanne. Une modification de la composition de l'actionnariat de Rosebud Holding est en effet en train de se dessiner, ce qui pourrait relancer l'exploitation hôtelière de l'Hôtel Schweizerhof de Berne.

Le vénérable cinq-étoiles de la capitale, fermé depuis le mois de

février 2005, aurait en effet dû être transformé en appartements et en bureaux. Il n'en a cependant rien été. Victor Armleder, président du conseil d'administration de Rosebud Holding, espère ainsi présenter, au plus tard au mois d'octobre de cette année, un concept qui permettrait de rouvrir l'Hôtel Schweizerhof. Trois millions de francs auraient déjà été investis dans un avant-projet allant dans ce sens.

Cette modification de l'actionnariat de Rosebud Holding - on

parle de l'achat d'un pourcentage non négligeable de parts d'actionnaires minoritaires - pourrait également avoir des conséquences pour l'Hôtel Royal-Savoy de Lausanne. Si cette modification de l'actionnariat devenait réalité, la poursuite de l'exploitation hôtelière du Royal-Savoy ne serait plus remise en question. Dans le cas contraire, il pourrait être transformé en appartements.

LM
Collaboration: Christine Künzler
Lire en page 3 du cahier allemand

Interdiction de fumer: «inconstitutionnelle»

■ Association hôtelière du Valais. L'Association hôtelière du Valais (AHV) a pris les devants pour prévenir la mise en vigueur d'une législation contraignante en matière de fumée dans les établissements publics. En effet, elle a demandé «un avis de droit portant sur la constitutionnalité d'une éventuelle interdiction de fumer».

Cet avis, élaboré par Marie-Claire Pont Veuthey, avocate à Sierre, vaut son pesant d'or. En effet, son auteur indique, en résumé,

qu'une interdiction absolue de fumer ne respecte pas, à ses yeux, «le principe de la proportionnalité et partant serait inconstitutionnelle». Et de poursuivre: «Si une interdiction de principe devait être promulguée pour tous les établissements publics, des exceptions devraient alors être prévues faute de quoi la réglementation portera atteinte à la liberté économique des tenanciers d'établissement publics.» Pour le directeur de l'AHV, Patrick

Bérod, cet avis de droit permettra à l'association d'informer les députés si des «villes» de légitérer dans le sens d'une interdiction totale de fumer» devaient apparaître.

«Nous n'hésiterons pas alors à demander que cette loi soit abrogée», a-t-il indiqué. Au lieu de «cogiter» sur une telle loi, il serait préférable, estime-t-il, d'exiger que chaque établissement mette à disposition de ses clients un local «non-fumeur», comme le font déjà «la plupart des hôtels». MH

Thermalp les Bains d'Orvonnaz

Offre élargie pour la prochaine saison estivale

■ Le complexe Thermalp les Bains d'Orvonnaz vient de consacrer 16 millions de francs pour élargir sa palette de prestations touristiques.

Miroslaw Halaba

Seize millions de francs, c'est la somme qui a été investie dans la récente phase de développement du complexe Thermalp les Bains d'Orvonnaz, en Valais. Présentée mercredi, cette phase a comporté divers travaux qui se sont achevés à fin mai. Une des grandes étapes a été l'agrandissement, pour un montant de 12 millions de francs, de la capacité d'hébergement avec la construction de la Résidence hôtelière «Les Cascades». Composé de 38 logements allant du studio au appartement de 3 pièces et demie, ce complexe est en exploitation depuis Noël 2005. Il permet à l'hôte de choisir entre une location simple et un séjour avec service hôtelier.

Extension du restaurant et nouvelle cuisine

Cet agrandissement a rendu nécessaire l'extension du restaurant dont la capacité a été portée à 300 places. L'investissement de 3 millions de francs a également permis d'aménager une nouvelle cuisine avec locaux de stockage et de conservation. Une somme de 1,3 million de francs a aussi été consacrée au réaménagement de l'espace de détente extérieur. Celui-ci comprend désormais une nouvelle zone de verdure, des places de jeux pour les enfants, ainsi qu'une nouvelle buvette qui proposera des mets chauds et froids. On relèvera également l'aménagement de nouveaux bureaux, ainsi que de nouvelles surfaces pour le personnel du centre thermal.

Cent millions de francs d'investissements

Depuis l'ouverture du site en 1990, les propriétaires du centre ont consacré au total 100 millions de francs afin de développer l'offre. La fin de cette nouvelle étape sera «dignement fêtée», indique la société. Lors de la Fête-Dieu, qui aura lieu le jeudi 15 juin, l'entrée aux bains thermaux sera gratuite. Musique et «verre de l'amitié» seront également de la partie pour animer l'événement.

RECTIFICATIF

■ Un équipement à 30 000 francs. Le coût d'un chauffage conventionnel, cité dans l'article sur l'Hôtel Beau-Site (htr du 1er juin), est de 30 000 francs et non pas de 300 000 francs, comme mentionné par erreur. MH

Logements pour employés et résidences secondaires

Comment rétablir l'équilibre?

■ Y a-t-il vraiment une pénurie de logement pour les employés dans les stations? Oui, mais pas de façon identique partout, selon un séminaire organisé par le Centre de compétence en urbistique de Martigny et l'Institut Economie & Tourisme de la Haute école valaisanne.

Danielle Emery Mayor

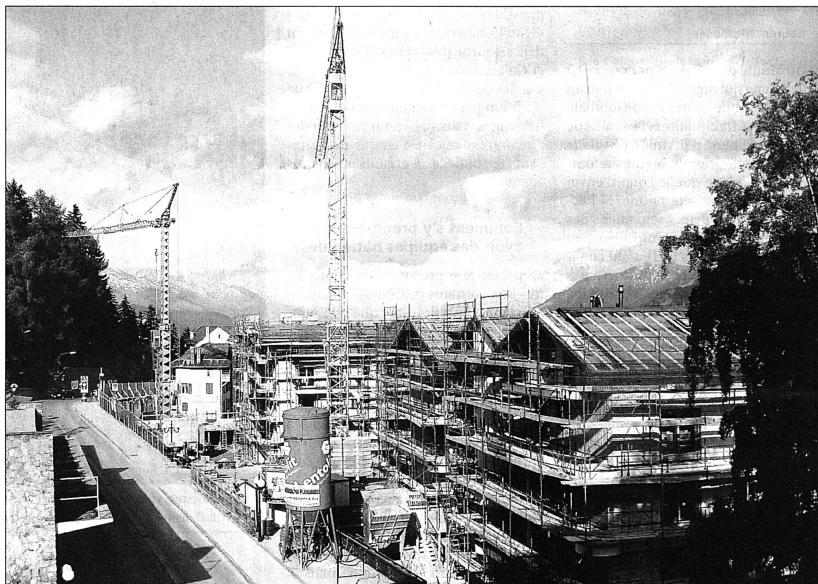
Lors du Forum de la construction à Crans-Montana en 2004, plusieurs intervenants avaient affirmé que les saisonniers parvenaient toujours plus difficilement à se loger en station. Quant aux autochtones, ils ne trouvent rien à louer à l'année. Conséquence: la vie dans les stations s'étoile, faute d'habitants douze mois sur douze. L'enquête «Valosta» a analysé différentes stations valaisannes et du district d'Aigle. Plusieurs sources ont permis d'étudier la problématique: d'abord les recensements fédéraux, ensuite des entretiens sur le terrain et un questionnaire. En résumé, on peut aujourd'hui affirmer que si, effectivement, de nombreuses stations de montagne sont confrontées à des modifications importantes et rapides de leur structure d'hébergement, toutes ne sont pas concernées de la même manière. Il importe cependant de trouver des solutions avant que le problème ne gagne du terrain.

Préserver authenticité et convivialité

Manque d'objets mis en location à l'année, prix du m² inabordable pour les bourses autochtones: Fernand Nanchen (qui a piloté le groupe extraparlementaire chargé de réviser la loi sur le tourisme), a parlé de «désertification de notre milieu de vie». Et de signaler que le phénomène commence à toucher la périphérie: les villages, à quelques kilomètres de la station, voient de nombreuses habitations être transformées en résidences secondaires. Que faire?

Du côté de Champéry où 68% des résidences sont secondaires, une partie de la solution passe par le plan d'affectation des zones. «Il est vital de préserver un équilibre qui garantisse authenticité et convivialité», affirme le président Georges Mariétan. Cela devrait passer par un taux annuel limitant le nombre de résidences secondaires pouvant être bâties. Un peu comme à Saas-Fee où l'on a procédé à un tirage au sort quand les demandes dépassaient le quota.

La construction d'immeubles réservés aux employés saisonniers n'est pas apparue comme une bonne idée. Le risque de créer des ghettos a été évité. Par contre, l'idée a été émise par Yves Rochat, agent immobilier à Crans-Montana, de donner aux municipalités la possibilité de bénéficier d'un droit de préemption sur les revenants d'appartements dans le but que les communes révèlent ces objets immobiliers et les



■ A Crans-Montana, les 30 000 lits de résidences secondaires sont dix fois plus nombreux que le nombre de lits hôteliers qui diminuent sans cesse. Seuls 20% de ces résidences secondaires sont sporadiquement mis en location. Photo: Danielle Emery Mayor

remettent sur le marché de la location à des prix abordables pour les employés et les habitants à l'année. Taxer les résidences secondaires permettrait d'autre part d'inciter les gens à acquérir un appartement ou un chalet pour y habiter et non pour en faire un placement financier. Ces taxes permettraient de financer les rachats de biens immobiliers et de terrains à bâtir. N'oublions pas que l'équipement des zones occupées par les résidences secondaires couche cher aux résidents permanents et, parallèlement, des stations qui se vident de leurs habitants ne permettent plus à tous les prestataires touristiques de vivre convenablement. Il faudrait donc, selon plusieurs intervenants, obliger l'acquéreur d'une résidence secondaire à couvrir les besoins des autochtones pour que ces derniers

puissent vivre sur place en majorant les prix de vente de 10%, par exemple.

La nécessité de développer des activités touristiques

«Un hôtelier qui a transformé ses chambres de bonnes en chambres marchandes peut-il se plaindre de ne plus trouver des logements pour ses employés», a demandé André Guinard, promoteur à Verbier qui, notons-le, loue aux commerçants, à un prix abordable, des appartements destinés aux employés. «En fait, le problème du logement pour les employés n'est pas structurel, il est économique.» Et le promoteur valaisan de demander s'il ne serait pas plus juste de payer des salaires moyens plus élevés dans nos stations, notamment en améliorant la

gestion des lits marchands. «Les pratiqués, immobiliers et autres, reflètent la valeur que les indigènes et la clientèle donnent à la station.» Georges Mariétan, de son côté, a signalé une autre piste sur laquelle se lance Chamonix: «Nous devons penser à développer des activités sportives qui offrent des postes à l'année. Si le Valais s'organise bien, on peut orienter les activités d'accueil plutôt vers le loisir que le tourisme de résidences secondaires. Notre centre sportif Palladium, par exemple, doit être un outil de travail pour faire vivre notre station.» Fernand Nanchen a apporté une remarque qui peut faire office de conclusion: «Le tourisme n'est pas fait pour le client, mais pour nous, habitants, afin que nous puissions vivre sur le site où les touristes nous rendent visite.»

Crans-Montana: environ 200 logements construits année après année pendant 50 ans

■ Crans-Montana, à l'origine de la mise en évidence de la problématique analysée par l'enquête «Valosta», vit un tel boom immobilier que les élus ont édicté un moratoire, durant un an, pour se donner le temps de trouver des solutions. «Environ 200 logements de résidences secondaires ont été construits année après année pendant 50 ans pour un montant total d'environ 5 milliards de francs», rapportait Paul-Alfred Mudry, le responsable du groupe de travail qui devrait rendre public cet été un règlement de construction et des

mesures incitatives. «Il s'agit d'assurer la prospérité d'un tissu économique d'entreprises qui vivent du tourisme classique et de l'immobilier sur le long terme.» Les montants totaux dans le secteur du bâti (constructions nouvelles pour 100 à 200 millions de francs et entretien pour 120 millions par an), dépassent largement le chiffre d'affaires touristique dépensé par les hôtes de passage, estimé à 135 millions par an. Un chiffre en forte baisse, menaçant très concrètement le tissu économique local, sauf en ce qui

concerne les métiers du bâti, bien évidemment. La démarche de Crans-Montana vise donc à rétablir l'équilibre entre hôtels, appartements de location, résidences secondaires, résidences principales et commerces. Le nombre de logements construits par année sera réduit pour réserver des terrains sur le long terme. Quant aux acquéreurs et propriétaires de résidences secondaires, ils devront contribuer aux coûts de la station touristique. Cela notamment afin de favoriser les hôtels et la mise en location de lits touristiques. DEM



■ Nouveau logo. Les responsables de Villars-Gryon ont élaboré un nouveau logo pour leur destination. Celui-ci a été dévoilé mercredi en présence notamment de Lauriane Gilliéron, Miss Suisse (au centre).

Photo: OTV

Enjoy Switzerland à Villars-Gryon

Deux innovations marquantes

■ Après trois ans de travaux, Villars-Gryon tire le bilan de sa participation au projet-pilote de Suisse Tourisme, Enjoy Switzerland. Deux mesures spectaculaires en sont issues, de même qu'un système de contrôle de la qualité des prestations touristiques.

Jean-Jacques Ethenoz

Unique station de Suisse romande à participer au projet national Enjoy Switzerland développé par Suisse Tourisme dans le but d'améliorer la qualité des services touristiques, l'accueil et la communication, Villars-Gryon mettait officiellement un terme, mercredi, à trois ans de travaux.

Trois ans de travaux, menés sous la responsabilité de Kathrin Peterer, qui ont permis à de nombreuses commissions d'aborder tous les problèmes du tourisme local. Une entreprise qui, soit dit en passant, avait déjà été entreprise par les responsables du tourisme local à la fin des années nonante, pour des résultats mitigés. Parmi les nombreuses initiatives qui ont été lancées, la plus

spectaculaire est certainement le lancement de la carte «Libre accès» qui permet aux hôtes de la station de bénéficier gratuitement de nombreuses prestations (voir texte ci-dessous).

Cette carte vise deux objectifs. Sur le plan quantitatif, il s'agit d'augmenter le mouvement des nuitées, d'accroître la fréquentation des installations sportives, y compris par la clientèle journalière, et d'améliorer les retombées économiques sur les commerces et restaurants de la région.

Sur le plan qualitatif, il s'agit de mieux positionner «Villars-Gryon station d'été», innovatrice et moderne, de renforcer son image de station familiale, de promouvoir un rapport qualité/prix optimal et de favoriser un système «tout inclus».

Présentation d'un nouveau logo

Notre est aussi le choix d'un nouveau logo pour la destination. Il est présenté comme un nouveau symbole de réunification et de coopération dont profiteront touristes, habitants et partenaires. Car le programme de qualité Enjoy Switzerland a créé «une véritable prise de conscience touristique et l'idée d'un

logement commun est vite apparue comme nécessaire pour symboliser cette cohésion», déclare Kathrin Peterer. Son développement artistique a été réalisé par une élève de l'École cantonale d'art de Lausanne et une quinzaine de personnalités de l'endroit ont constitué le comité de sélection.

Mise en place de plusieurs chartes

Ce logo étonnera peut-être, car ce n'est pas tant Villars et Gryon qu'il vend par le graphisme, bien plutôt le panorama unique qui s'offre depuis les deux stations vaudoises, les Dents-du-Midi valaisannes déclinées en un spectre de couleurs figurant les quatre saisons, des nuances qui sont malheureusement peu perceptibles en version noir/blanc.

Voilà pour les mesures. Celles-ci s'accompagnent bien sûr de la mise en place de plusieurs chartes signées entre les partenaires et entre les communes et qui visent, selon Kathrin Peterer à ce que la qualité que Villars et Gryon veulent offrir ne s'amenuise pas au fil des prochaines saisons. Pour ce faire, des jalons ont été plantés qu'il s'agira, pour tous, de suivre.

Villars-Gryon

Une carte pour stimuler la saison d'été

■ Retombée du projet Enjoy Switzerland, la nouvelle carte «Libre accès» de Villars-Gryon est une première en Suisse romande.

Jean-Jacques Ethenoz

C'est dans le cadre des réflexions induites par le programme Enjoy Switzerland que les responsables touristiques de Villars ont été amenés à envisager de nouvelles prestations pour renforcer l'attractivité de la station, et cela particulièrement en été. La solution passait par le modèle d'Arosa, où les membres du comité de pilotage du projet se sont rendus en 2004. C'est la carte de libre accès, une première pour la Suisse romande. Gratuite pour les hôtes des hébergeurs de la station (elle coûte 8 francs pour les excursionnistes), elle permet le libre accès à une quinzaine d'installations situées entre Villars et

Gryon (transport, tennis, remontées mécaniques estivales, etc.). Pour cette première année, elle est valable du 1er juillet au 29 octobre, une période qui couvre vacances scolaires d'été et d'automne. On estime qu'elle permet une économie de 80 à 100 francs par jour pour les familles.

Garantir les recettes aux partenaires

On mise en place a constitué un petit casse-tête. «Il fallait d'abord définir de quelle manière il était possible de garantir à nos partenaires des recettes 2006 calculées sur la base de la moyenne des trois dernières saisons d'été», explique le syndic Michel Daetwyler. «Sur la base des budgets de chacune de ces entités, nous avons déterminé l'augmentation de la taxe de séjour communale ou correspondant à un forfait, afin de couvrir les budgets d'exploitation de tout le monde.» Le groupe de travail

a ensuite été élargi aux responsables de ces sociétés avant que les Conseils communaux adoptent les modifications tarifaires pour la perception de la taxe de séjour.

Augmentation de la taxe de séjour

L'augmentation de la taxe de séjour (sur les cinq mois en question) est de 2 francs 50 par personne et par jour. Pour les propriétaires de résidences secondaires, le forfait annuel a passé de 1,1 pour mille à 1,7 pour mille de la valeur fiscale de l'objet (chalet ou appartement).

En parallèle, un petit groupe de travail a défini le meilleur système de billetterie: un système de carte à puce, identique et compatible avec celui utilisé par les remontées mécaniques en hiver. De quoi justifier le slogan lancé pour cette opération: «Désolés de ne pas y avoir pensé plus tôt!»

Valais Tourisme

Accent sur la nouvelle loi touristique

■ Le projet de loi révisée sur le tourisme, en consultation depuis le mois de mai, est, pour l'heure, la «préoccupation majeure» de Valais Tourisme.

Le canton du Valais veut se donner une nouvelle loi sur le tourisme qui comprendra diverses nouveautés, comme la suppression de la taxe de séjour (cf. htr du 4 mai). En consultation depuis le mois dernier, cette loi est considérée comme la «préoccupation majeure» de Valais Tourisme. L'association, dont les membres étaient réunis la semaine dernière en assemblée générale, souhaite que cette loi atteigne plusieurs objectifs. C'est ainsi notamment que le financement de la promotion devrait s'appuyer sur des organisations qui travaillent selon les exigences du marché. L'assujettissement aux coûts de la pro-

motion devrait s'étendre à tous les bénéficiaires du tourisme, tout en assurant l'équité de traitement entre les secteurs économiques et les entreprises d'un même secteur.

Assurer l'équilibre entre les secteurs de l'hébergement

La couverture des coûts des infrastructures devrait, quant à elle, également être assurée par tous les bénéficiaires en fonction des investissements qu'ils nécessitent et non pas en fonction de l'occupation. Valais Tourisme attend aussi que la nouvelle loi permette de maîtriser la croissance de l'offre d'hébergement en respectant un équilibre entre l'hôtellerie, la parahôtellerie et les résidences secondaires. Enfin, elle doit promouvoir des conditions-cadres favorisant l'investissement dans des structures hôtelières.

MH

Annonce

CANTADOU

Un air de Provence
...idéal pour vos préparations à chaud
comme à froid.

disponibles auprès de vos grossistes et dans les magasins Cash & Carry

Bel Suisse SA
Hinterbergstr. 15
CH-6330 Cham

tél: 041 748 73 10
fax: 041 748 73 11

belFoodservice

Vins neuchâtelois

Le champion cantonal a été désigné

■ Chaque région viticole de Suisse a choisi de mettre en évidence les résultats de ses dégustations régionales qui servent de sélection pour le Concours national des vins suisses. A Neuchâtel, c'est le Domaine Saint-Sébastien qui a décroché la palme.

Pierre Thomas

Pour le Concours national des vins suisses, dont la finale de la troisième édition aura lieu à Sierre à fin juin, les Neuchâtelois ont désigné un champion cantonal. Cette année, le Domaine Saint-Sébastien, de Jean-Pierre Kuntzer, à Saint-Blaise, décroche cette «élection d'excellence» qui récompense la meilleure moyenne des vins présentés. Sur 242 échantillons, soumis par 38 encaveurs, 20 «sélections d'or» ont récompensé 17 producteurs.

Trois réussissent à placer deux vins au plus haut niveau: la cave de Jacques-Allois et David-Alexandre Burgat, à Colombier, avec un chasselas et un pinot noir, tous deux de 2005, la Cave du Cep à Cortaillod, avec un œil-de-perdrix 2005 et un pinot noir en barrique 2004, et le Domaine de Montmolin (Auvérnier), avec un chasselas non filtré (2005) et un œil-de-perdrix (2005).

Le millésime 2005 a souri à l'œil-de-perdrix

Si un seul rosé de pinot noir obtenait l'or l'an passé, cette année, ils sont sept. En plus de ceux déjà cités, celui de la Maison-Carrée, Jean-Denis Perrochet, à Auvérnier, le Château de Vauclusus, vinifié par Châtenay-Bouvier SA à Boudry, l'Encavage de l'Etat, à Auvérnier, et deux coopératives, les Caves de la Béroche, à Saint-Aubin, et les Caves du Prieuré, à Cormondrèche.

Ce dernier, vinifié par Yves Dothaux, fait coup double. Il avait déjà remporté, début mai, le Cep d'Or, décerné par le jury de dégustateurs de la Société des cafetiers, restaurateurs et hôteliers de La Chaux-de-Fonds, devant deux autres vins «sélections d'or» (E. de Montmolin et La Béroche). Le concours chaux-de-foncier avait, en revanche, livré un verdict différent pour le chasselas: le vainqueur, La Cave des Lauriers, Jungo et Fellmann, à Cressier, ne figure pas au palmarès de la sélection d'or. Mais cette cave familiale avait remporté le prix d'excellence et la Gélie d'Or en 2005 pour son chasselas bien-nommé «Le Charmeur».

NOTA BENE

■ Prochaine page «Bon à boire». La rubrique «Bon à boire» paraît généralement tous les deuxièmes jeudis de chaque mois. En raison de la publication de deux numéros doubles au mois de juillet, la prochaine parution de la page «Bon à boire» a été avancée au premier jeudi du mois, en l'occurrence au jeudi 6 juillet. LM

Réclame

les bancs

www.gtsm.ch
 GTSM Magglingen 044 461 11 30

Lancement de «vins désalcoolisés»

Vin sans alcool donc sans âme?

■ Dans une ode au vin, l'écrivain français Charles Baudelaire faisait chanter «L'âme du vin». C'était il y a un peu plus d'un siècle et demi. Aujourd'hui, les vins avec peu ou même sans alcool débarquent, même en Suisse. Avec quelles chances de succès?

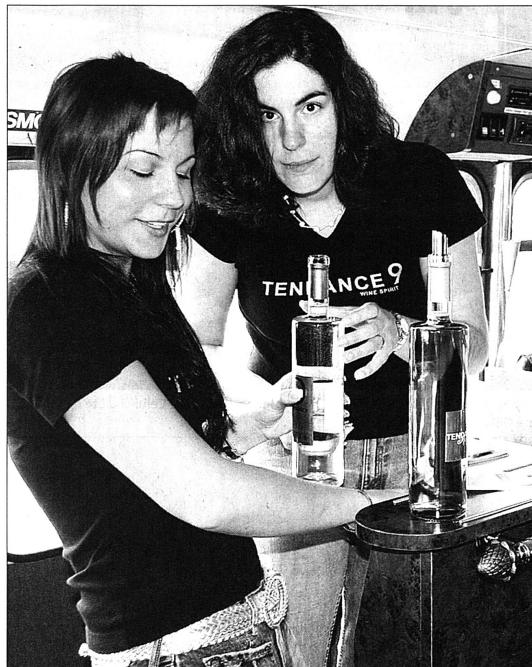
Pierre Thomas

«J'éprouve une joie immense quand je tombe dans le gosier d'un homme usé par les travaux et sa chaude poitrine est une douce tombe où je me plains mieux que dans mes froids «caveaux». Ainsi chantait le vin sous la plume de Charles Baudelaire en 1850. Un siècle et demi plus tard, le gros rouge ne requinque plus ces travailleurs de force, disparaît corps et peines. La consommation de vin est en baisse, surtout dans les pays producteurs. Pire, en France, des études récentes ont montré que ceux qui n'ont jamais touché un seul verre de vin sont en forte augmentation. Et, fait objectif à faire pâlir (ou rougir...) les féministes, le galbe de la poitrine baudelaireenne s'est modifié: en Angleterre, où la consommation croît, ce sont les femmes qui sont les premiers acheteurs de vin.

Rien d'étonnant, donc, quand le groupe Schenck SA à Rolle, lance un blanc et un rosé, «Tendance 9», il évoque sa cible: les nouveaux consommateurs et les femmes d'abord. Il faut éviter que le commun des mortels se détourne du vin et tenir compte du «trend» anglais qui met les femmes au premier rang. Restent les moyens, soit le produit.

Des raisins récoltés à leur «pic aromatique»

Légalement, on ne peut pas mettre n'importe quoi dans une bouteille de vin. Fin 2005, le Département fédéral de l'Intérieur a regroupé sous le titre d'«ordonnance sur les boissons alcoolisées» (no 817.022.110) toutes les dispositions éparrillées dans la législation fédérale. Premier constat, le vin n'a plus de statut particulier. Toutefois, le vin est une «boisson obtenue par fermentation alcoolique de raisins frais» et «doit présenter une teneur en alcool totale d'au moins 7% volume». «Tendance 9» est donc bel et bien un vin, qui titre 9,5% volume (ou degrés). Rien de sorcier dans son principe: les raisins, récoltés à Genève, 80% de riesling X sylvaner et 20% de pinot blanc, pour le blanc, et du gamay, pour le rosé, l'ont été à leur



■ Lancement du vin à bas taux d'alcool. Une tournée de présentation a été faite en mai en ciblant les nouveaux consommateurs et les jeunes femmes. Photo: Schenck

«pic aromatique», soit avant maturité. Aucune manipulation, assure l'oenologue «maison», Alain Gruaz. Au surplus, le sucre non transformé en alcool par la fermentation adoucit les deux vins qui ont été voulu «perlants»

par l'ajout de gaz carbonique. Que valent ces vins à la dégustation? Poser la question à un amateur de vin revient à demander à Michael Schumacher non pas ce qu'il pense de la nouvelle Fiat Punto (que du bien, puisqu'elle sort de

Le Domaine de la Colombette: la «plume» d'un pionnier

■ Dans le Languedoc-Roussillon, où les vins atteignent facilement 14° d'alcool naturel, le Domaine de la Colombette, près de Béziers, fait un tabac avec sa gamme «Plume» qui titre 9° d'alcool. Il y a un mois, les Pugibet père et fils, François et Vincent, ont inauguré une nouvelle installation de «correction du taux alcoolique des vins». La technologie française s'allie à l'italienne pour marier l'osmose inverse et une forme de distillation. Dans la même région, l'Agence nationale française de la recherche vient de débloquer un budget de 4 millions de francs pour «le développement industriel de procédés de désalcoolisation»

afin de «diversifier la gamme des produits en fonction des contraintes économiques». Et jeudi 22 juin, à Genève, de 17 à 20 h, Vincent Pugibet expliquera sa vision des vins désalcoolisés - d'autres vins de sa gamme sont traités plus légèrement - chez son importateur, Dominique Sorbet (www.vins-sorbet.ch). Pour ce Genevois, «le chardonnay est loin d'être maigre, mais équilibré et léger. Le rosé est aromatique et pas brûlé. Le rouge m'enthousiasme moins. Par sa structure, la désalcoolisation lui convient moins qu'aux deux autres. Ces vins, les gens n'en boivent pas plus, mais plus de gens en boivent!» PT

Le Calvalais

Six pommes pour une réussite valaisanne

■ Le Calvalais: une «success story» valaisanne. Plus doux que le Calvados, plus vif aussi, cet alcool fort est le seul du genre produit en Suisse.

Geneviève Zuber

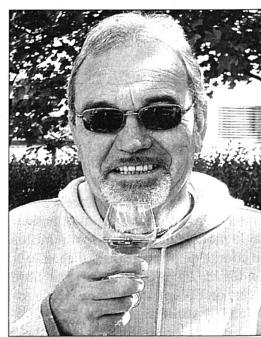
gastronomiques, celles de Didier de Courten et de Jacques Bovier en tête.

Sous peu, le Calvalais sera aussi distribué en Romandie

«De la passion, beaucoup de persévérance et un brin de folie», Maurice Solioz résume ainsi la réussite du Calvalais, prix Agrivalais 2003. Elever cet alcool brun, «exotique» en Valais, il fallait oser! Et le résultat est typé. Mûries au soleil valaisan, récoltées tardivement, les pommes une fois broyées et pressées fermentent à plus de 60° Céhslé contre 40° pour celles du nord de la France. Du coup, le Calvalais est plus doux et plus vif que le Calvados. Il est aussi très fruité, l'un des soucis de Maurice Solioz étant de ne pas laisser la barrique prendre le dessus. Pour ce

faire, lors de la mise en bouteille, il s'agit de trouver un juste équilibre en puissant à différents fûts.

Cela dit, le Calvalais, marque déposée, ne doit pas son nom au Calvados, mais à la Calville, l'une des six pommes entrant dans la composition de cette eau-de-vie avec cinq autres variétés cultivées de manière intégrée par Maurice Solioz: la Gravestein, la Jonathan, la Golden, la Jonagold et la Maigold. La Calville avait disparu en Valais et c'est à Maurice Solioz qu'elle doit son retour. Il faut 10 kg de pommes pour un litre de Calvalais. Après pressage et fermentation, le cidre est distillé avant de reposer dans les 115 chais du domaine. Loin des turbulences engendrées par l'introduction du 0,5%, le Calvalais poursuit sa progression en Valais et, sous peu, il sera aussi distribué en Romandie.



■ Maurice Solioz, le père du Calvalais, en pleine dégustation.

Photo: Geneviève Zuber

Léman sans frontière

De l'inédit pour les dix ans

■ A l'occasion de ses dix ans, Léman sans frontière invite des écoliers. Une façon originale de se faire connaître dans la région transfrontalière.

Jean-Jacques Ethenoz

C'est par une action peu spectaculaire mais fort originale que l'association Léman sans Frontière – qui compte maintenant 40 membres – célèbre cette année ses dix ans d'existence. L'idée: demander aux partenaires d'inviter gracieusement sur leur site des classes d'écoliers, les frais de transport étant pris en charge par le partenaire de toujours, le Conseil du Léman, cette organisation franco-suisse qui a pour but de promouvoir les échanges transfrontaliers.

À la fin des vacances, ils auront ainsi plus de 1500 (des cantons de Vaud, Fribourg, Valais et Genève, ainsi que des départements frontaliers de l'Ain et de Haute-Savoie) à profiter de l'aubaine. On peut imaginer que ces enfants sauront, demain ou après-demain, orienter une visite familiale ou une sortie de classe vers l'un de ces sites.

Une large distribution de guides

Voilà pour le concret immédiat. Mais les actions de Léman sans frontière, comme l'annonce un slogan malheureusement peu exploité, ne se limitent pas à cela. Ainsi cette année, ce seront 672 hôtels, près de 200 campings et

150 offices de tourisme qui distribueront le guide de l'association édité maintenant à 500 000 exemplaires.

La collaboration avec le Conseil du Léman a, par ailleurs, permis le développement de la base de données centrale, qui a abandonné son ancienne adresse pour devenir plus simplement www.infoleman.org. Avec pour objectif de devenir le site de référence tant pour les touristes que pour les professionnels de la branche.

L'avenir est notamment dans les nouvelles technologies

Pour l'été une action de «couponnage» (réduction sur les entrées des sites) est également prévue. Elle devrait permettre d'avoir un meilleur retour sur les échanges entre partenaires. Pour ce qui est de la portée de ces actions de promotion, les statistiques sont relativement parlantes: le site web enregistre ainsi 40 000 pages vues par mois, les téléchargements sur pocket PC atteignent 450 et les accès par téléphone portables 4000 par mois.

L'avenir? Il se fera bien sûr avec de nouveaux développements dans le domaine des nouvelles technologies. Mais également par l'élargissement des relations avec les partenaires voisins: le réseau Chablais gourmand, le Pays du Mont-Blanc, notamment.

Dernière préoccupation enfin, selon Pierre-André Briguët, secrétaire général de l'association: améliorer l'information dès les «entrées» du bassin lémanique, comme ce qui a déjà été réalisé au Restoroute de la Gruyère.

Bourse Evian 2006

Facteurs humains revalorisés

■ Deux étudiantes de l'EHL ont remporté le 1er Prix de la Bourse Evian des jeunes talents dont l'édition 2006 a vu s'affronter cinq écoles hôtelières de Suisse romande. Dans les tendances décelées, une meilleure prise en compte du bien-être des individus.

José Seydoux

Sous l'égide de la Société des Eaux minérales d'Evian, la Bourse Evian a vécu sa 16e édition suisse. Son objectif vise à stimuler la créativité et l'esprit d'innovation des élèves en présentant, à titre individuel ou par groupe limité à trois personnes, des projets répondant à des critères d'originalité et de faisabilité. Les travaux présentés sont jugés par un jury de professionnels qui attribue trois prix de 5000, 2000 et 1500 francs ainsi que des accès. Cette année, cinq écoles ont participé au concours: l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL), le Glion Institut des hautes études, à Glion et Bulle, l'Ecole hôtelière «ES» de Genève, l'Institut hôtelier César Ritz, au Bouveret, et HIM, à Montreux.

Une meilleure osmose entre deux composantes

Au fil des années, le ton des travaux présentés tend à retrouver des nuances plus proches des facteurs humains, après s'être fait l'écho des progrès de la



■ **Les lauréates.** Les acteurs du jour (de g. à dr.): Jean-Daniel Perret (Evan Volvic Suisse), Luisa Pezzotta (EHL), Pierre-André Ayer, (parrain de la Bourse 2006), Anne-Sophie Martin (EHL) et André Winckler (président du jury).

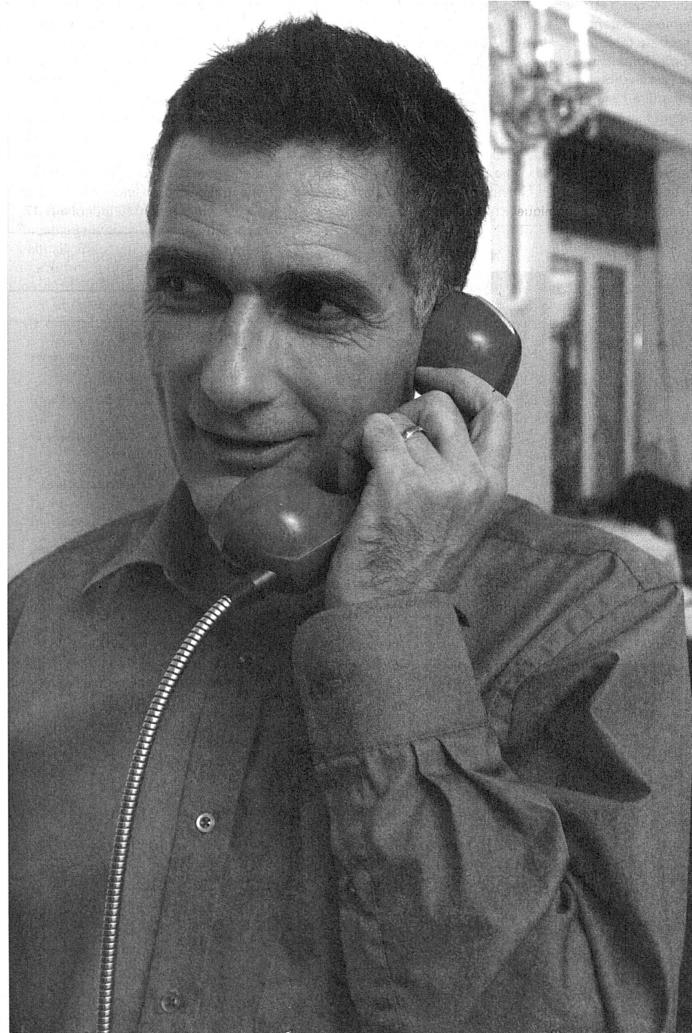
Photo: P. Dutoit

technologie pure et dure. On s'achemine, a priori, vers une meilleure osmose entre ces deux composantes dont l'une, à l'évidence, ne saurait se substituer à l'autre. «Le souci est là d'apporter une plus-value au bien-être des individus, ce qui est une vertu cardinale des métiers d'accueil par excellence que sont l'hôtellerie et la restauration», remarque André Winckler, président du jury et chargé de mission.

Le premier prix a été attribué cette année à deux étudiantes de l'EHL, Anne-Sophie Martin et Luisa Pezzotta, qui ont présenté un projet intitulé

«Convivium» et consacré à un système de livraison de repas sur le poste de travail, destiné à des entreprises sans restaurant et à des personnes ne pouvant pas rentrer à la maison à midi. Le deuxième prix est allé à Edwina Bradford et Malaak Abu Ghazaleh (Glion Institut) pour le projet «Look'n'cook» (système d'écran LCD à installer en cuisine pour visionner les recettes et contrôler le service) et le troisième à Sandra Garido (Ecole hôtelière de Genève) pour le projet «Café-restaurant pour mamans et enfants» (établissement totalement adapté à cette clientèle).

Annonce



Le publiphone, un service essentiel. Nous vous proposons des appareils à monnaie avantageux pour l'intérieur et des modèles à Taxcard résistants pour l'extérieur. Nous vous conseillons volontiers au numéro gratuit 0800 800 800. Consultez aussi notre site sous www.swisscom-fixnet.ch/publiphone

Pour téléphoner au calme, Bruno Bondi préfère le publiphone.

Cadeau:
3 mois de location et
les frais d'installation.*

Publiphone Polaris
Le téléphone à monnaie pratique et polyvalent.



Publiphone Sirius
Le téléphone à Taxcard simple et discret.



* Offre valable jusqu'au 31.7.2006,
à la conclusion d'un contrat.

swisscom fixnet

Tout simplement proches.

Musées privés

■ **Genève.** Créé il y a un peu plus de sept mois, fort de sept membres, le Groupement des musées privés de Genève vient de mettre sur pied son «premier projet commun». Il a annoncé mercredi le lancement d'une brochure commune comprenant un passeport. Ce passeport, qui est transmissible, permet à son détenteur de visiter les musées membres pour la somme de vingt francs au lieu de soixante. Sa durée de validité est de trois mois à partir de l'épreuve de descente du Lauberhorn. MH

Partenariat

■ **Suisse Tourisme.** Suisse Tourisme et l'association «Swiss Top Sport», qui groupe les organisateurs de grandes manifestations sportives suisses, ont convenu de collaborer sur le plan du marketing international. Cet accord permettra à Suisse Tourisme d'attirer l'attention des visiteurs venant en Suisse sur «les joyaux» que représentent des manifestations tels que l'Allianz Suisse Open Gstaad, le Tour de Suisse ou encore l'épreuve de descente du Lauberhorn. MH

Forfaits pour randonneurs et «vététistes»

■ **Alpes vaudoises Promotion.** Les stations membres de l'organisation Alpes vaudoises Promotion ont mis sur pied deux forfaits pour les randonneurs et les amateurs de VTT. Ces forfaits sont notamment destinés à mettre en valeur «l'été à la montagne», la diversité des destinations et des paysages. Ils seront disponibles du 15 juin au 30 octobre. Le forfait pédestre propose au client de rallier, au départ d'Aigle, les stations de Leysin, des Mosses, de Château-d'Œx, de l'Etivaz, des

Diablerets, de Villars et de Gruyère, en l'espace de huit jours. Vendu au prix de 865 francs, il prévoit sept nuits dans des hôtels de deux ou de trois étoiles, la demi-pension, le pique-nique, le transport des bagages, une carte et un topoguide. Le forfait pour les «vététistes» porte sur trois jours. Son prix: 322 francs. Il comprend notamment deux nuits. Deux parcours sont proposés, l'un de 140 km, l'autre de 90 km. Il conduira les participants d'Aigle à Aigle, en passant par Les Mosses et les Diablerets. Si la formule rencontre du succès, les organisateurs envisagent diverses adaptations.

Ainsi, la formule pourrait être plus souple pour ce qui est des départs qui ne se font actuellement que le dimanche. On prévoit également de mettre sur pied des forfaits accompagnés et de modular les étapes en fonction des souhaits des participants. La commercialisation du produit auprès des tours-opérateurs pourrait être renforcée. MH

Baromètre

■ **Tourisme valaisan.** Le tourisme valaisan vient de se doter d'un nouvel instrument de mesure de ses performances. Sur mandat du Service de l'économie et du tourisme et de Valais Tourisme, l'Institut «économie et tourisme» de la Haute école valaisanne a mis sur pied un «Baromètre du tourisme». La première publication a été diffusée la semaine dernière. Elle analyse les résultats de l'hiver écoulé et fournit des prévisions pour l'été à venir, prévisions «très bonnes», au demeurant. MH

Alpes vaudoises

Les Diablerets sur le modèle de Flims-Laax

■ «DVVM, Diablerets vrai village de montagne», tel est le nom de la nouvelle société qui vient d'être créée et qui investira 18 millions de francs afin de racheter l'Hôtel des Chamois, l'Hôtel des Diablerets, le restaurant Les Mazots et les remontées Les Diablerets-Isenau.

Laurent Missbauer

«Ce projet est fantastique, il va permettre de remettre à niveau toute la station», se réjouit Eric Liechti, le directeur de Diablerets Tourisme. «Trouver des financiers qui investissent dans l'hôtellerie de montagne et les remontées mécaniques est quelque chose de très rare aujourd'hui», ajoute-t-il. Et qui sont les financiers de DVVM? Avant tout, l'industriel norvégien Kristian Siem, ancien propriétaire du paquebot France.

«Nous irons encore plus loin que Flims-Laax-Alpenarena!»

Les associés de Kristian Siem sont la famille du banquier genevois René de Picciotto, Jean-Luc Schwitzguebel et son frère Pierre. Ce dernier, ancien président de Lausanne Tourisme, s'est vu confier la gestion opérationnelle du projet en attendant la nomination d'un futur directeur qui entrera en fonction «au plus tard dans six mois». «Nous proposerons un tourisme intégré à l'américaine, sans toutefois dénaturer le caractère montagnard des Diablerets», note Pierre Schwitzguebel. Avec la future construction d'apparthôtels, il promet d'aller encore plus loin qu'à Flims, la station grisonne qui est la seule en Suisse à être gérée avec succès selon les principes en vigueur aux Etats-Unis.



■ Hôteliers de Genève. (De g. à dr.) S. di Mare (Bristol), B. Lavanchy (Grand-Pré), C. Bertschy (Drake et Longchamp).



■ Présence valaisanne. (De g. à dr.) Fabienne Bérod, Claude et Anne-Françoise Buchs (tous deux de l'Hôtel Bella-Tola).



■ Anne-Marie Minder, présidente du Groupe de travail romand (Hôtel du Rhône à Sion).

Les hôteliers suisses en Suisse centrale

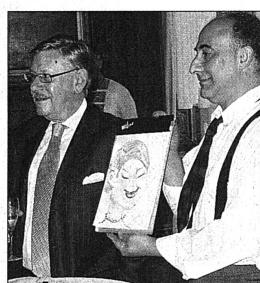
■ Les moments de convivialité n'ont pas manqué lors de l'assemblée des délégués d'hôteliers suisses qui s'est tenue la semaine dernière, durant trois jours, en Suisse centrale (cf. htr du 1er juin). Que ce soit le lundi lors du «Get together» au Paradieshotel Rotschuo à Gersau, le mardi à l'issue de l'assemblée des délégués au Swiss Holiday Park à Morschach ou encore lors du dîner de gala à l'Hôtel Waldstätterhof, la bonne humeur était de la partie comme le montrent ces quelques photos. MH



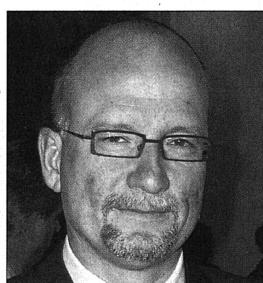
■ Dino Demola (Hôtel de la Rose, à Fribourg) a animé la soirée de gala en chantant.



■ Daniel Kuster, un des collaborateurs des caisses sociales Hotela, présentes en force à Brunnen.



■ Salam Khedher, caricaturiste, au côté d'Eric Kuhne (ancien président des hôteliers genevois).



■ Pierre-André Michoud (Hôtel du Théâtre à Yverdon), membre de l'Organe de contrôle stratégique.

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

■ **L'Ecole hôtelière de Lausanne propose des cours d'été «à la carte».** Des cours estivaux de formation continue seront proposés cet été à l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) du 19 juin au 12 juillet. Ces cours se composent de trois modules différents: «Operations», «Management» et «Leadership». Quelques-uns de ces cours ne sont pas encore complets et il est encore possible de s'inscrire, relève Andrea Ganter, du service «Lausanne Hospitality Consulting» de l'EHL. Chaque module se déroule sur trois journées et coûte entre 1600 et 1800 francs avec le matériel des cours, un repas par jour et trois pauses café. LM

Page 7

■ **De nouveaux systèmes d'encaissement pour les cartes de crédit.** Plus on gagne du temps, plus on est productif. Ce constat n'est pas étranger au succès enregistré ces derniers temps par les nouveaux systèmes électriques portables qui permettent d'encaisser directement à la table le prix d'un repas payé par le biais d'une carte de crédit. Avec ces nouveaux systèmes d'encaissement portables, le personnel n'est en effet plus soumis à d'improductifs allers et retours entre, par exemple, la table qui se trouve sur la terrasse et le terminal d'encaissement situé à l'intérieur du restaurant. Les différents producteurs de ces systèmes d'encaissement portables se livrent une grande concurrence. LM

Page 17

IMPRESSION

hotel+tourismus revue

Fondé en 1892

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

Éditeur:
hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130, case postale, 3001 Berne.

Rédaction:
Rédactrice en chef: Marietta Dedual (MD). Responsable du Cahier français et rédacteur en chef adjoint: Miriam Schmid (MS). Rédacteur: Laurent Missbauer (LM). Correspondante: Jean-Jacques Ethenox (JJE), Vevey; Danièle 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.

Édition:
Cheffe d'édition: Iris Strelbel.
Annonces de l'emploi: Marc Moser.
Publicité: Oliver 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. 031 370 42 93, Fax 031 409 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



■ Vaud-Neuchâtel. Yves Chavaillaz (Angleterre et Résidence, Lausanne) et Antoine Chaumeron (Palafitte, Neuchâtel).



■ Montagnes neuchâtelaises. Jean-François et Orietta Badet (Les Rives du Doubs aux Brenets). Photos: Mirosław Halabu

stellen revue

Marché de l'emploi

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



New Challenge

Personalberatung & Vermittlung

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

Gabriela Weber
Telefon 044/201 24 66
Seestrasse 160, 8002 Zürich
E-Mail: newchallenge@bluewin.ch



hotel+tourismus revue

INHALT / SOMMAIRE	
Kaderstellen	2, 3
Deutsche Schweiz	2 – 8
Svizzera Italiana	10
International	10
Stellengesuche	10
Suisse romande	10
Marché international	10
Demandes d'emploi	10



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 m² grossen St. Moritz SPA und in den ausgezeichneten Restaurants.

Wollen Sie die weitere Entwicklung unserer Hotelidee mitgestalten, dann bewerben Sie sich jetzt. Für **Anfang August** oder nach Vereinbarung suchen wir in Jahresschleife einen

- HUMAN RESOURCES MANAGER (M/W)

Als Mitglied des Executive Teams sind Sie verantwortlich für die Personal- und Trainingsabteilung. Ein vielfältiges und interessantes Aufgabengebiet von A – Z (inkl. Salärbuchhaltung) erwartet Sie.

Haben Sie bereits einige Jahre Erfahrung in der Personalarbeit (evtl. mit Personalfachausbildung) und sprechen flüssig Englisch und Italienisch? Zudem sind Sie kommunikativ, belastbar, selbstständig und mit einer hohen Sozialkompetenz? – Dann sollten wir uns unbedingt kennen lernen!

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (inkl. Foto) raschmöglichst an:

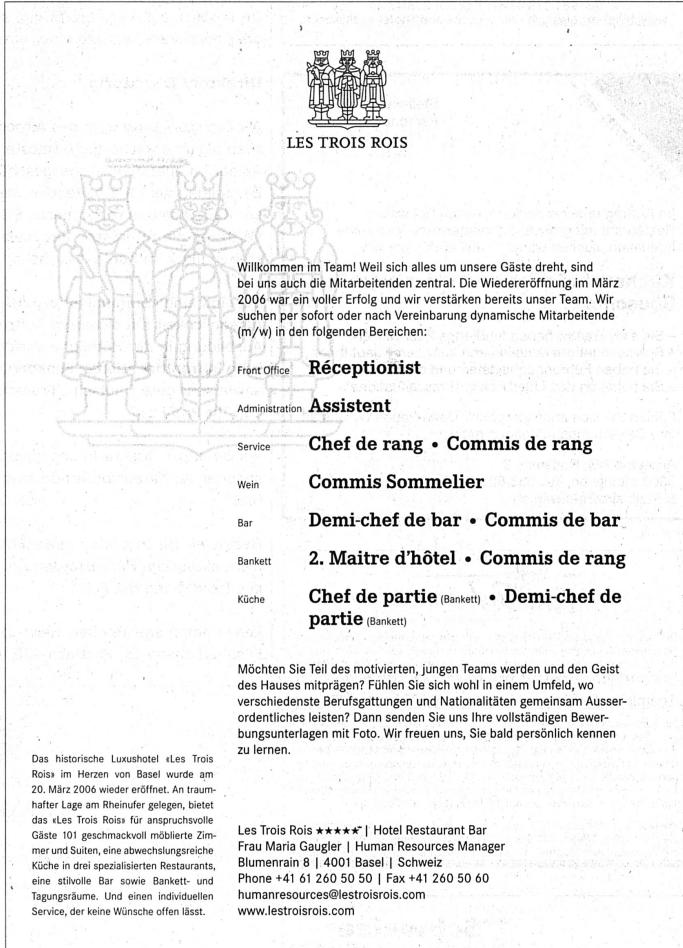
171461

Frau Ursula Scherrer, Personalleiterin
ursula.scherrer@kempinski.com · Telefon +41 81 838 30 41

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.kempinski-jobs.de.



High Alpine SPA & Resort · 7500 St. Moritz · Switzerland
Telephone +41 81 838 38 38 · www.kempinski-stmoritz.com



171448

Making people
successful in a ch@nging world

0848 654 321

Adecco
HOTEL & EVENT


Sonnige Aussichten!

Für unser ****Wintersport-Ferienhotel suchen wir folgende Kadermitarbeiter:

Leiterin Rezeption/Verkauf

mit abgeschlossener Hotelfachschule oder/und mit entsprechender Führungserfahrung an der Rezeption. Neben der deutschen Muttersprache sind gute Englisch- und Französischkenntnisse sowie der Aufgabe entsprechende EDV-Erfahrung wichtig. Das zu führende Team setzt sich während den Öffnungszeiten des Hotels (Dezember bis April) aus 6 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern zusammen.

Da das Hotel im Sommer geschlossen ist, liegt in dieser Zeit der Schwerpunkt im Marketing und im Verkauf.

Eintritt: 1. September 2006 oder nach Vereinbarung (eventuell Jahresstelle)

Küchenchef

für unsere marktreiche, kreative Küche. Die Hauptaufgabe liegt in der Präsentation des abendlichen Themenabends, bis 120 Gäste, zu welchen verschiedene Gerichte zur Wahl stehen, der Produktion für unser kleines A-la-carte-Restaurant Bündner Stübli und den Seminartell mit 25 Personen.

Das Team setzt sich zusammen aus 6 geküneten Köchen und 2 Hilfskräften. Dabei ist der Küchenchef verantwortlich für den gesamten Küchenablauf: Angebotsplanung, Kalkulation, Einkauf, Produktion, Präsentation und Kontrolle.

Eintritt: 25. November 06 (Nur Wintersaison, jeweils von Anfangs Dezember bis Mitte April)

Das Excelsior Team und 120 Hotelgäste heissen Sie herzlich willkommen.

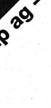
Auf Ihre vollständige Bewerbung oder Ihren Anruf freuen sich Margot Osse und Hans A. Gschwend, Direktion.

Hotel Excelsior, CH-7050 Arroso

Tel: 081 378 47 47 / Fax 081 378 47 49

www.hotel-excelsior.ch | hans.gschwend@hotel-excelsior.ch

17142



Stellenvermittlung
Personalberatung

Im Auftrag unseres Kunden, einem Schweizer-Restaurant mit grosser Sonnenterrasse im Raum Interlaken, suchen wir ab 1. Juli 2006 oder n. v.

Küchenchef oder einen versierten Souschef

- Sie sind kreativ, haben fundiertes Fachwissen
- Speiseangebote erstellen und kalkulieren liegt Ihnen
- Sie haben Führungsqualitäten und sind kooperativ
- Sie behalten den Überblick in Stresssituationen

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Alrottemp AG, Rosenstr. 3
3800 Interlaken, Tel. 033 823 15 65
E-Mail: alro@bluewin.ch

171467



Die Seniors Residenz "Am Schärme" ist nicht nur unter den Senioren und Seniorinnen der Region einer der beliebtesten Häuser, sondern auch ein moderner, anspruchsvoller Arbeitsplatz mit 180 Mitarbeitenden. Für den Bereich Hauswirtschaft suchen wir nach Vereinbarung eine aufgestellte motivierte

Teamleiter/in für den Hausdienst (HOFA oder HBL FA)

Ihr Aufgabengebiet umfasst die fachliche und organisatorische Führung des Hausdienstes und Lingerie. Sie führen 14 Mitarbeiterinnen und stellen die gesetzliche Stellvertretung mit der anderen Gruppenleiterin sicher. Haben Sie bereits Erfahrung in der Personalführung, Durchsetzungsfertigkeiten und Organisationstalent? Sie sind vertauert mit MS-Office und evtl. Disp. Programm, haben Freude am Umgang mit betagten Menschen und sind mindestens 25 Jahre alt? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Foto!

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne: Ursula Maderer, Bereichsleitung Hauswirtschaft, Telefon 041 666 10 01. Schriftliche Bewerbungen an: Seniors Residenz "Am Schärme", Frau E. Lüthi, Personalleitung, 6060 Sarnen.

171432

“Schweizer Mittelland“

Schweizer Mittelland Tourismus koordiniert als regionaler Dachverband die touristischen Interessen und Aktivitäten im Raum zwischen Jurasüdfuss und Seeland sowie vom Emmental bis zu den Berner Voralpen. Per 1. September 2006 ist die Stelle als

GeschäftsführerIn

neu zu besetzen.

Hauptaufgaben:

- Koordination der touristischen Interessen im Raum Mittelland
- Geschäftsführung des Vereins inkl. Budgetverantwortung
- Vertretung der Region in regionalen und nationalen Gremien
- Projektleitung bei der Neuausrichtung der Destination

Anforderungen:

- abgeschlossene Tourismusfachschule
- Berufserfahrung bei einer Tourismusorganisation
- Flair für konzeptionelle und strategische Arbeiten
- Sozialkompetenz und Belastbarkeit

Wir bieten:

- moderner Arbeitsplatz im Berner Stadtzentrum
- breites Schaffensfeld
- attraktive Anstellungsbedingungen

Weitere Auskünfte erhalten Sie beim bisherigen Stelleninhaber, an welchen auch die vollständige Bewerbung zu richten ist:

SCHWEIZER MITTELLAND TOURISMUS, c/o Bern Tourismus Martin Tritten, Amthausgasse 4, 3011 Bern, Tel. 031 328 12 46



Wir, ein junges Gastro-Unternehmen, suchen per sofort oder nach Vereinbarung für unsere **Ristoranti San Marco und Marsala in Rapperswil** einen/eine

Restaurationsleiter/in / Nachwuchs-Geschäftsführer/in

In dieser anspruchsvollen Position sind Sie der Geschäftsführung der beiden Ristoranti unterstellt. Ihnen obliegt die operative Führung eines der beiden Lokale. Mit Ihrem Team gewährleisten Sie reibungslose Abläufe und einen grösstmöglichen Kundensturm. Die Front ist Ihr Element! Das aktive Verkaufen unserer Dienstleistung sowie das Durchführen von Massnahmen zur Verkaufsförderung gehören zu Ihren Hauptaufgaben.

Bei Abwesenheit des Geschäftsführers sind Sie verantwortlich für dessen Stellvertretung.

Führungsqualität, Belastbarkeit, Eigeninitiative und Teamgeist sind keine Fremdwörter für Sie! Wenn Sie zudem noch mit der italienischen/sizilianischen Gastronomie vertraut sind und die Sprache beherrschen, freuen wir uns über Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen inkl. Foto!

Valentino Gastronomia AG, Alpenstrasse 14, 6300 Zug, Tel. 041 725 29 00, Fax 041 725 29 01, E-Mail: s.detterbeck@valentino-gastronomia.ch



SORELL HOTELS

Als expandierende Hotelkette beschäftigen wir in 12-3 bis 4-Stern Hotels in Zürich, Bern, Arosa, Arau, Bad Ragaz, Wettikon und Schaffhausen über 280 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Wir haben Entspannung und Gaumenfreude zu bieten. Im stilvollen Komfort verwöhnen wir unser Gäste mit Speisen aus frischen Produkten und einem herzlichen Service.

Als vertrauenswürdige

LEITERIN HAUSWIRTSCHAFT

sind Sie bei uns an vorderster Front!

Deshalb suchen wir Sie zur Ergänzung des eingespielten Teams in unserem

SORELL HOTEL ZÜRICHBERG IN ZÜRICH
PER 15. JULI 2006.

IHR JOB:

Sie sorgen für einen stilvollen Aufenthalt unserer Gäste, organisieren und überwachen Arbeitsabläufe im hauswirtschaftlichen Bereich, bilden die Lernenden im Hotelhaus aus und sind für das Dekor im und um das Hotel verantwortlich.

IHR PROFIL:

Wir bringen neben einer abgeschlossenen Berufsausbildung auch Berufserfahrung, Teamgeist, Flexibilität und kreatives Geschick mit. Sie verfügen über einen Lehreiterausweis, sprechen von Vorteil neben Deutsch auch Französisch und Englisch, verlieren auch in hektischen Zeiten die Übersicht nicht und haben Freude an der Ausbildung von Lernenden.

IHR PROFIT:

Wir bieten Ihnen einen sicheren Arbeitsplatz in einem lebhaften Hotelbetrieb, faire und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen, zeitgemässen Entlohnung und fortschrittliche Sozialleistungen.

Fühlen Sie sich angesprochen, so müssen wir uns kennen lernen! Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an: Frau Angela Tauri, Leiterin Personalndienst, Mühlebachstrasse 86, Postfach, 8032 Zürich.

sorell hotel • mühlebachstrasse 86 • postfach
ch-8032 zürich
info@sorellhotels.com • www.sorellhotels.com
hotels der zfv-unternehmungen

171411

Das Hotel Scuol Palace**** im sonnigen Unterengadin sucht per 1. August 2006 einen

Küchenchef und einen Küchenchef Stv.
Aufgaben

Sie tragen als Küchenchef die Verantwortung für die Organisation des gesamten Küchenbereiches und führen 8 Mitarbeiter. Die Einhaltung der hohen Qualitätsanforderungen punkto Angebot und Hygiene gehören ebenso zu Ihrem Aufgabengebiet wie diverse administrative Aufgaben, Kalkulationen und das Gestalten einer abwechslungsreichen, neuzeitlichen und marktorientierten Menüplanung.

Ihr Profil

Wir erwarten eine abgeschlossene Kochlehre mit mehreren Jahren Berufs- und Führungserfahrung. Sie haben nie ausgelernt und freuen sich, stets dazuzulernen. Gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Französisch und Englisch sind unabdingbare Voraussetzungen für diese Position. Sie sind ein Organisationstalent, denken gästeorientiert und sind im Besitz eines gültigen Führerausweises. Ihre erfahrene, charmante und bestimmte Persönlichkeit bringen Sie bei Gästen und Untergebenen gut ein und Sie fühlen sich in einem internationalen Umfeld zu Hause.

Herr
A. Friedman
Hotel Scuol Palace
7550 Scuol
Telefon: 078 878 43 15
Telefax: 041 322 08 64

171439



Der Bären sucht Verstärkung in folgenden Positionen:

Chef de Service

**1. Mitarbeiterin
Hauswirtschaft**

Sind Sie bereit, eine grosse Herausforderung, die wir gerne in einem persönlichen Gespräch näher beschreiben, in Angriff zu nehmen?

Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen.

**BÄREN
OSTERMUNDIGEN**
z.Hd. Robert Racsko
Bernstr. 25, 3072 Ostermundigen

171466


**THE INTERNATIONAL HOTEL MANAGEMENT INSTITUTE (IMI)
LECTURESHIP IN MANAGEMENT DEVELOPMENT**

Applications are invited for a lectureship in management development to commence on 1 August 2006 or as soon as possible thereafter.

The lectureship is focused on the teaching of the curriculum on (a) Personal Development Planning, an integral part of IMI's undergraduate and postgraduate provision in line with current UK practice and requirements; (b) management skills; and (c) human resource management at degree and postgraduate level.

Teaching experience is highly desirable as is a commitment to teaching in a multi-cultural environment. Fluency in English is required. An additional facility in German, French, Italian or a south-east Asian language would be useful but not essential.

The application process will be handled electronically. Please do not apply for the post without first requesting further details (such applications will NOT be considered), which may be obtained from the Deputy Principal (Academic and Quality Assurance) Ms Heather Robinson on h.robinson@imi-luzern.com to whom applications should be sent in the form of a covering letter and CV by Monday 12 June 2006.

171431

Machen Sie Freizeit zu Ihrem neuen Job!

RailAway AG, die Freizeitanbieterin der Schweizerischen Bundesbahnen, setzt seit mehr als fünf Jahren erfolgreiche Akzente im schweizerischen Freizeitmarkt. Ein Team von über 60 Mitarbeitenden macht für Tausende die Freizeit zu einem rollenden, abwechslungsreichen Erlebnis.

Für unser strategisches Geschäftsfeld Individualreisen suchen wir per 1. September 2006 oder nach Vereinbarung

ein/e Projektleiter/in Freizeitverkehr

Sie akquirieren für unser breites Zielpublikum innovative und marktgerechte Freizeit-Angebote in den Bereichen Sport (z.B. Snow'n'Rail), Wellness, Plausch und Tagesausflüge. Sie sind für deren Konzeption und Gesamtbearbeitung verantwortlich. Zu den verschiedenen Partnern pflegen Sie intensive Kontakte und bauen die Kooperationen in Ihrem Verantwortungsbereich gezielt aus.

Mehr Informationen über diese interessante Stelle und die Bewerbungsmodalitäten erhalten Sie unter www.railaway.ch/jobs

171425



CRESTA HOTELS DAVOS

Für unsere Hotels suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Réceptionist (w/m)

Sie bringen einige Jahre Berufserfahrung an der Hotel-Réception in ähnlichen Häusern mit, lieben einen hohen Grad an Selbständigkeit und Eigenverantwortung, sind herzlich, freundlich und zuverlässig.

Anfangsréceptionist (w/m)

Sie haben gerade Ihre fundierte Ausbildung als Réceptionist bzw. als Hotelkaufmann/-frau abgeschlossen und suchen eine abwechslungsreiche Stelle mit Eigenverantwortung und Selbständigkeit.

Réceptionspraktikant (w/m)

Wir freuen uns auf Ihr komplettes Bewerbungsdossier.

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

171443

PARK HOTEL

PARK
HOTEL ****
OBERHOFEN
AM THUNERSEE
SCHWEIZ

Wir suchen einen Nachfolger für unsere/n

Küchenchef/in

Sie sind:

- zwischen 28 und 45 Jahre jung
- eine Führungsperson
- eine ausgeglichene Persönlichkeit

Ihre Stärken sind:

- Koch aus Leidenschaft
- Organisations Führungs und Kalkulation
- kommunikativ im Gästebereich und im Team
- kreativer, trendorientierter Küchenkünstler
- belastbar und loyal
- Teamplayer und Motivator
- Lehrlingsausbildung

Wir bieten:

- moderne und neu eingerichtete Küche
- ein persönlich geführtes Hotel
- 14 Punkte Gault-Millau-Küche
- den Anforderungen entsprechendes Salär
- Beteiligung an der Küchenrendite

Interessiert?

Ihr Bewerbungsdossier mit Bild senden Sie bitte an:
Park Hotel Oberhofen, Doris Rüfenacht
Friedbühlweg 36, 3653 Oberhofen, Tel. 033 2449191

weitere Info: www.parkhotaloberhofen.ch

171430

DAVOS KLOSTERS mountains

Per 1. November 2006 verpachten wir in den Winter- und Sommersportgebieten der Region Davos Mountains drei

Gastronomiebetriebe

neu.

Neue Pächter suchen wir für:
einen Ganzjahresbetrieb,
ein Winterrestaurant,
eine Schneebars.

Interessenten melden sich bei
Davos Klosters Bergbahnen AG,
Brämbabüelstr. 11, 7270 Davos Platz

171414

Bruno Huber

Unternehmensberatung

Die gesamte Küchen- und Mitarbeiterführung, der Einkauf von Frischprodukten, die Ausarbeitung der Angebotsplanung, die Erstellung des ansprechenden und ausgewogenen Menüplans, die Durchführung von Sonderanlässen ausserhalb der regulären Arbeitszeit, die Einhaltung von Hygienevorschriften und vieles mehr gehören zu den vielseitigen Aufgaben. Täglich werden über Mittag ca. 200 Mahlzeiten kreiert; abends ca. 100 zuzüglich des Frühstücks.

Im Kundenauftrag suchen wir eine erfahrene, gewandte, kommunikationsstarke sowie souveräne Persönlichkeit als

Küchenchefin / Küchenchef (100%)

Sie führen die Küche nach modernen Grundsätzen, motivieren die 8 Mitarbeitenden (2 Köche, 1 Hilfskoch, 1 Lehrling sowie 4 Teilzeitangestellte) und sorgen für optimale Arbeitsabläufe. Zudem kochen Sie mit Liebe und Leidenschaft, verfügen über ein fundiertes Fachwissen, haben Erfahrung in (fast) allen Bereichen zeitgemässer Ernährung (vorzugsweise auch in der Diätzubereitung) und bringen mindestens 5 Jahre erfolgreiche Berufserfahrung in einer ähnlichen Position mit.

Sie verfügen über ein gutes Organisationstalent und bringen eigene Ideen für die abwechslungsreiche Menüplanung ein. Sie sind kalkulationssicher, denken unternehmerisch und haben das Gespür für das kreativ Machbare.

Sie werden als kompetenter Gesprächspartner von Mitarbeitenden, Vorgesetzten und den Bereichsleitungen gleichermaßen geschätzt, weil Sie fachlich überzeugen und Ihre hohe Sozialkompetenz vollenfänglich zum Tragen kommt. Um das bestehende Team optimal zu ergänzen, sollten Sie zwischen 28 und 42 Jahre alt sein. Die Küche dieser modernen Sozialinstitution an der östlichen Peripherie von Zürich ist täglich geöffnet; das Arbeitspensum wird im 5-Tage-Rhythmus mit einer Ablöseplanung betrieben.

Interessenten mit überzeugenden Fach- und Führungsqualifikationen senden bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Herrn B. Huber, der Ihnen gerne bei Auskünften zur Verfügung steht. Diskretion ist für uns selbstverständlich.

Bruno Huber Unternehmensberatung in Personalfragen
Personalelektion, Standortbestimmung, Laufbahnberatung

Gewerbestrasse 16 Telefon 043 266 90 90
8132 Egg bei Zürich Telefax 043 266 90 90

huber@huber-unternehmensberatung.ch
www.huber-unternehmensberatung.ch

171429

Aarauerhof

CITY & KONFERENZHOTEL
RESTAURANT · DANCING

Das Team vom Hotel Aarauerhof in Aarau sucht Unterstützung:

Rezeptionist/in (w/m)

Wir suchen eine motivierte Mitarbeiterin mit Fidelio Front Office Kenntnissen, d/e/f von Vorteil, auf den 01. Juli 2006 oder nach Vereinbarung

Koch (w/m)

Der Umgang mit europäischer und internationaler Küche sowie mit à la carte, Buffet und Bankett - Service, macht Ihnen Spass

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung an:

Thomas Kistler, Gastgeber
Hotel Aarauerhof
Bahnhofstrasse 68, 5000 Aarau

171391

TAO'S

RESTAURANT LOUNGE BAR

Im Zentrum von Zürich, inmitten des pulsierenden Banken- und Geschäftsviertels, wird euro-asiatischer «Lifestyle» vom Feinsten zelebriert. Geschmackvolles Design in Verbindung mit raffinierter Kochkunst und höchster Gastfreundschaft, stehen dabei im Vordergrund.

Zur Bereicherung unseres Teams suchen wir DICH:
- jung, dynamisch, interessiert –

Stv. Betriebsleitung (100%)

Fundierte Ausbildung im Bereich Service/Restauration. Mehrjährige Berufserfahrung in gehobener Gastronomie, Führungserfahrung m/w – max. 30 Jahre alt.

Frontorientierte Persönlichkeit zur Unterstützung der Betriebsleitung vorwiegend im Restaurationsbereich. Aktive Mithilfe im Service, Führen der Servicecrew in Abwesenheit der Betriebsleiterin sowie optimale Gästebetreuung stehen dabei im Vordergrund. Kunden- und teamorientiertes Denken, Führungsqualitäten, Flexibilität und Belastbarkeit als Grundvoraussetzung für diese interessante und spannende Stelle.

Barkeeper (100%)

Servicefachangestellte/r (100%)

Fundierte Ausbildung
m/w – max. 30 Jahre alt

Aufgestellte Persönlichkeit mit Begeisterung für gehobene Trendgastronomie!

Stellt höchste Anforderungen an sich selbst und eine einwandfreie Servicequalität. Bringt Charme und ein natürliches Flair im Umgang mit dem Gast mit, sowie Flexibilität und Teamgeist.

Stellenantritt

per sofort oder nach Vereinbarung

Haben wir dein Interesse geweckt? Wenn ja, freuen wir uns über dein vollständiges Bewerbungsdossier mit Foto.

Kontaktadresse

Tao's Restaurant Lounge Bar
Renate Bläser
Augustinerstrasse 3
8001 Zürich

Tel: 044 448 11 22

E-Mail: r.bläser@club-indochine.com

171436

ACTIVE GASTRO ENG
Die besten Stellen in der Hotellerie/Gastronomie finden Sie hier
www.activegastro.ch
Bei uns erwarten Sie eine persönliche und kompetente Beratung.
Rufen Sie uns an: +41 44 432 7373
ACTIVE GASTRO ENG GMBH, Postfach, 8048 Zürich

GASTRO SUISSE

GastroSuisse ist der führende nationale Verband für die Hotellerie und die Restauration. Über 20'000 Mitglieder gehören dem grössten gastgewerblichen Arbeitgeberverband an. Die Abteilung Berufsbildung mit rund 20 Mitarbeitenden befasst sich mit der Förderung und Entwicklung von Lernenden, Mitarbeitenden, Kader und Unternehmern.

Per September 2006 oder nach Vereinbarung suchen wir für die Abteilung Berufsbildung an unserem Hauptsitz in Zürich-Affoltern eine/n

Trainer/in (100%)

Sind Sie eine kommunikative Persönlichkeit und haben bereits erste Erfahrungen im Bereich Schulungen oder Moderation?

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören:

- Akquisition, Vorbereitung, Durchführung und Evaluation von betrieblichem Training & Coaching in der ganzen Deutschschweiz
- Referententätigkeit betreffend Qualitätsmanagement und Arbeitssicherheit
- Kursleiter/in verschiedenster Intensivseminare
- Mitarbeit bei der Entwicklung und Durchführung weiterer Bildungsveranstaltungen

Ihr Profil beinhaltet:

- Grundausbildung in der Hotellerie/Gastronomie
- Erfolgreicher Abschluss einer Hotelfachschule oder gleichwertige Weiterbildungen wie G2/G3 der Gastro-Unternehmerausbildung
- Weiterbildung und Erfahrung im Bereich Methodik/Didaktik
- Gute PC-Anwenderkenntnisse (Word, Excel, PowerPoint, Internet)
- Freude am Vermitteln von Wissen im Bereich Hotellerie und Gastronomie
- Sehr gute Deutschkenntnisse
- Gute Französischkenntnisse

Diese neue Herausforderung bietet Ihnen:

- Abwechslungsreiche Aufgaben
- Hohes Mass an Selbständigkeit
- Zeitgemäss Anstellungsbedingungen und gute Sozialleistungen
- Auf Ihren Job zugeschnittene Weiterbildungsmöglichkeiten
- Die Möglichkeit ein grosses Beziehungsnetz aufzubauen

Fühlen Sie sich angesprochen?

Bitte senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto per E-Mail oder per Post an:

GastroSuisse
Verband für Hotellerie und Restauration
Frau Nadja Fries, Personaldienst
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel.: 044 377 52 53
nadja.fries@gastrosuisse.ch

Besuchen Sie unsere informative Homepage unter: www.gastrosuisse.ch



Koch oder Köchin als Chef de partie/ Stellvertretung des Küchenchefs Koch oder Köchin als Commis/ Stellvertretung Chef de partie

Unsere Küchenmannschaft braucht verstärkung für die Sommersaison 2006. Wir bieten ein vielfältiges Foodangebot in einer einmaligen Umgebung an und freuen uns über BewerberInnen die eine Berufsausbildung abgeschlossen und bereits einige Erfahrungen gesammelt haben. Auch jungen KochInnen und Köchen haben wir einiges zu bieten.

Die Anstellung kann ab sofort erfolgen und dauert längstens bis Ende November 2006.



Raumpflegerinnen/Raumpfleger

in Teilzeitanstellung oder Festanstellung ab sofort bis Ende November 2006.

Wir sind ein spezielles Ferienhotel im Berner Jura und unser Reiseleitungsteam braucht dringend verstärkung. Gute Anstellungsbedingungen und ein Arbeitsumfeld wo man sich wohl fühlen kann, zeichnen die Stellen aus.



Servicemitarbeiterinnen und Servicemitarbeiter

ab sofort für die Sommersaison bis Ende November 2006.

Wir bieten attraktive Anstellungsbedingungen in einer speziellen Umgebung

Rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Unterlagen an:

Rolf Pfister
Hotel Feriendorf Twannberg
Postfach
2513 Twann
Tel.: 032 315 01 11
Fax: 032 315 01 01
info@twannberg.ch

171441

Unser *** Business- und Seminarhotel liegt inmitten der Thuner Altstadt, ruhig gelegen auf der Aarehalbinsel.

Zur Verstärkung unseres jungen Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter:

Servicemitarbeiter à la carte Restaurant m/w

Aushilfe für Bankettservice

(gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift)

Réceptionistin m/w

(D/E/F -Kenntnisse)

Es erwartet Sie ein junges, aufgestelltes Team und eine vielseitige, interessante Arbeitsstelle.



Für weitere Auskünfte wenden Sie sich bitte an Frau M. Friedli oder senden Sie gleich Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

Freienhof Thun AG, Hotel und Restaurants
Freienhofgasse 3, 3600 Thun
Tel: 033 227 50 50, Fax: 033 227 50 55
www.freienhof.ch, friedli@freienhof.ch

171470

Für das neue Lifestyle-Café "au Troisième" im Jelmoli - The House of Brands suchen wir eine motivierte und pflichtbewusste

Servicemitarbeiter/-in (60% - 80%)

Das neue Konzept unter der Führung unseres erfolgreichen Restaurants "Giardino" richtet sich an eine anspruchsvolle Kundenschaft, welche viel Wert auf Qualität und Frische sowie stilvolles Design legt. Das Café mit rund 100 Sitzplätzen im Herzen von Zürich bietet erstklassige Kaffee- und Teesorten, erlesene Weine und eine raffinierte Auswahl an kleinen Imbissen an.

Als Servicemitarbeiter/-in verfügen Sie über einige Jahre Erfahrung in ähnlicher Funktion und sind eine charmante Persönlichkeit mit gepflegerter Erscheinung im Alter bis ca. 30 Jahre. Sie sind ein passionierter Gastgeber, gehen gerne auf die Bedürfnisse der Kunden ein und legen Wert auf eine professionelle Bedienung sowie einen zuvorkommenden Umgang mit den Kunden.

Wir bieten neben einem attraktiven und modernen Arbeitsplatz auch geregelte Arbeitszeiten (Öffnungszeiten des Warenhauses).

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen inklusive Foto an: Jelmoli AG, Florian Egger, Postfach 3020, 8021 Zürich, Tel. 044 220 42 68, email: florian.egger@jelmoli.ch

171445

www.jelmoli.ch

Jelmoli
THE HOUSE OF BRANDS



Für unser neu eröffnetes Ristorante Marsala (sizilianische Küche) in Rapperswil suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

einen Koch mit einigen Jahren Berufserfahrung

Sie sind eine dynamische Persönlichkeit und begeistern sich für die Finessen der italienischen Fisch- und Pastaküche.

In einem jungen Team sind Sie miterverantwortlich für das Verwöhnen unserer anspruchsvollen Gäste. Sie arbeiten gerne in einem gut frequentierten Lokal und sprechen Italienisch? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!

Valentino Gastronomia AG, Sonia Detterbeck, Alpenstrasse 14, 6300 Zug, Telefon 041 725 29 00, s.detterbeck@valentino-gastronomia.ch

171427

DIAVOLEZZA LAGALB

Restaurantsbetriebe, Diavolezza - Lagalb, D. Kern, Betriebsleiter Gastronomie, 7504 Pontresina, Tel. 081 839 39 00 / Fax: 081 839 39 01
E-Mail: gastronomie@diavolezza.ch

top of...

WILLKOMMEN BEI DEN OBEREN DREITAUSEND

Unser Berghaus liegt auf 2978 m ü. M. und ist ein Betrieb der Diavolezza Bahn AG. In unserem Berghaus bieten wir 180 Betten an. Der F&B-Bereich umfasst unsere 4 Restaurants und unsere Schneebahn.

SIE HABEN GLÜCK... ES GIBT NOCH FREIE STELLEN!!

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir ab sofort bis ca. 15. Oktober 2006

Service: **Servicemitarbeiter m/w**
(nur mit Erfahrung)

Meistens arbeiten Sie tagsüber von 8.00-17.00 Uhr. Wenn Sie diese Gelegenheit nicht verpassen wollen - rufen Sie uns einfach an oder schicken Sie uns Ihre Bewerbung.

Berghaus Diavolezza
D. Kern, Betriebsleiter Gastronomie
7504 Pontresina/Engadin
Info unter: www.diavolezza.ch
Tel. 0041 (0) 81 839 39 00 Fax: 0041 (0) 81 839 39 01

171452



SORELL HOTELS

Als expandierende Hotelkette beschäftigen wir in 12- bis 4-Stern Hotels in Zürich, Bern, Arosa, Arad, Bad Ragaz, Wetzikon und Schaffhausen über 280 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Wir haben Entspannung und Gaumenfreude zu bieten. Im stilvollen Komfort verwöhnen wir unsere Gäste mit Speisen aus frischen Produkten und einem herzlichen Service.

Als aufgeweckte/
RÉCEPTIONIST/IN
kämpfen Sie bei uns an vorderster Front!

Deshalb suchen wir Sie zur kompetenten Unterstützung unseres Direktors sowie zur Verstärkung des bestehenden Teams in unserem

**HOTEL UND KONGRESSZENTRUM
ADOR BERN**
PER SOFORT

IHR PROFIL:

Bei uns sind Sie goldrichtig! Weil Sie initiativ sind, etwas bewegen wollen und weil Sie Ihren persönlichen Erfolg schon immer selbst an die Hand genommen haben. Sie sind eine aufgestellte Persönlichkeit mit fundierter Berufsausbildung und Erfahrung als Réceptionist/in, bringen EDV-Anwenderkenntnisse (Fidelio, Word, und Excel), Eigeninitiative, Hilfsbereitschaft und Freude am Umgang mit internationalen Gästen mit. Sie zeichnen sich durch Ihr Fachwissen, Ihre Loyalität und Ihre Gastfreundschaft aus. Sie sind zudem sprachgewandt, diskret, pflichtbewusst, flexibel, dynamisch, ein Verkaufstalent und bewahren auch in hektischen Zeiten Ruhe.

IHR PROFIT:

Wir fordern und fördern Sie vom ersten Tag an, führen Sie fundiert in Ihre neue Aufgabe ein und unterstützen Sie bei der Erreichung Ihrer beruflichen und persönlichen Ziele. Wir bieten Ihnen einen sicheren Arbeitsplatz in einem lebhaften, faire und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen, zeitgemäss Entlohnung und fortschrittliche Sozialleistungen.

Fühlen Sie sich angesprochen, so müssen wir uns kennenlernen! Ihre schriftliche Bewerbungsunterlagen, richten Sie bitte an Angela Tauri, Leiterin Personaldienst, Mühlebachstrasse 86, Postfach, 8032 Zürich.

sorell hotel • mühlebachstrasse 86 • postfach
ch-8032 zürich
info@sorellhotels.com • www.sorellhotels.com
hotels der zfv-unternehmungen

171412



park am rheinfall restaurante

Mit weltoffener "Chräterchus" im Restaurant, mit ofenfrischer Pizza im Selfservice und lockerem Ambiente in der Snackbar & im Souvenirshop, schaffen wir...
...Ferienstimmung täglich für unsere Gäste...

Um dieses Ziel zu erreichen, suchen wir für die Sommersaison, Eintritt nach Übereinkunft:

Chef de partie... für Produktion,
Fertigung & Catering

Sind Sie interessiert, in einem modern (Q) geführten Unternehmen direkt am Rheinfall, einheimische wie ausländische Gäste zu begeistern?
Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung an:

Park am Rheinfall... CH-8212 Neuhhausen
Johannes Meyer... dipl. Hôtelier SHV/VDH
Telefon... +41 (0)52 672 18 21

Restaurant • Terrasse + Saal... service
Pizza & Pasta... selfservice
Sandwich & More... snackbar
Souvenirs... shop

mit berau-
scher
Kulisse

171427

AMBASSADOR **** HOTELOPERA

Sie lieben das Besondere...

Die beiden renovierten Erstklass-Business-Hotels Ambassador und Opera sind auf dem neusten Stand. Dank tollen Mitarbeitern und bester Lage im Herzen von Zürich sind wir das bevorzugte «home away from home» für unsere Gäste aus aller Welt.

Sie suchen per sofort oder nach Vereinbarung: eine abwechslungsreiche, selbständige und verantwortungsvolle Stelle als

Réceptionistin

den Umgang mit netten Gästen aus aller Welt, attraktive Arbeitszeiten mit 5 Wochen Ferien, Weiterbildungsmöglichkeiten und aufgestellte Kollegen/-innen.

Wir suchen: eine junge, motivierte Frau mit Erfahrung an der Réception eines ähnlichen Betriebes und mit guten CH-D-, E-, evtl. F-Kenntnissen.

Wir bieten Ihnen: Anstellungsbedingungen, die Frau im Jahr 2006 erwarten kann.

Gerne stellen wir Ihnen diese interessante Stelle persönlich vor und freuen uns auf Ihre Unterlagen oder direkte Kontaktaufnahme.

Hotels Ambassador und Opéra
Rudolf E. Zehnder, Direktor
Falkenstrasse 6
8008 Zürich
Tel. 044 258 98 98
www.ambassadorhotel.ch

171408

pistor

Der Gedanke, in der Verkaufsabteilung eines lebhaften Handelsunternehmens sowie in einem jungen, aufgestellten Team tatkräftig und proaktiv mitzuwirken, fasziniert mich sehr. Ich schätze den persönlichen Telefonkontakt sowie die fachkompetente Beratung und Betreuung einer zugeteilten Kundengruppe. Als

Sachbearbeiterin Telefonverkauf «Gastronomie»

nehme ich Bestellungen entgegen und bin dafür besorgt, dass diese so rasch als möglich weiterverarbeitet werden. Ebenfalls erledige ich mit Freude administrative Aufgaben. Eine moderne PC-Umgebung unterstützt und erleichtert meine tägliche Arbeit. Nach einer gezielten Einarbeitung bin ich gerne bereit, Eigenverantwortung zu übernehmen und meine Selbstständigkeit zu fördern.

Sie besitzen eine abgeschlossene Ausbildung im Hotel-/Gastgewerbe (v.v. Koch) und bringen idealerweise bereits Erfahrung im kaufmännischen Bereich mit. Der Abschluss einer Handelsschule und die mündliche Verständigung in Italienisch sind wichtige Voraussetzungen für diese Tätigkeit.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann zögern Sie nicht, Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an unterstehende Adresse zu senden. Frau Manuela Murer gibt Ihnen gerne Auskunft. Telefon: 041 289 82 93.

Pistor, Personalabteilung
Postfach, 6023 Rothenburg
www.pistor.ch

Ein führendes Unternehmen
des Lebensmittelgrosshandels

171397

HOTEL Elite GARNI ZERMATT *** COUNTRY BAR

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab sofort in Saison- oder Jahresschicht:

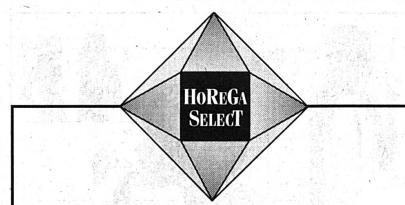
1 Réceptionistin/Hotelsekretärin sprachenkundig D, F, E, mit Erfahrung

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-Julien
HOTEL ELITE & COUNTRY BAR
Hofmatweg 3, PF 342
CH-3920 Zermatt
E-Mail: elite-zermatt@smile.ch

171457



Lust auf eine Veränderung?

Vizedirektor/in

Wir suchen für ein renommiertes Wellness- & Seminarhotel in der Region Bern-Neuenburg eine/n Stellvertreter/in vor allem für die Bereiche Réception/Rooms Division, allerdings erwarten wir in jeder Beziehung einen Generalisten, der die Direktion volumnfähig entlasten und unterstützen kann auch in den Bereichen Front/Gästebetreuung, Seminarwesen etc. Idealerweise verfügen Sie über einen Abschluss der Hotelfachschule sowie Berufs- & Führungserfahrung in guten Häusern vor allem im Rooms Bereich. D/F/E in Wort und Schrift. Eine ideale Karrierestelle für eine/n ambitionierte/n Kadermann/-frau.

Direktor

4* Stadthotel Stadt Zürich. Für diese Kaderposition sprechen wir ausschliesslich Bewerber aus der Kettenthotellerie an, mit einem erfolgreichen Leistungsausweis in gleicher oder ähnlicher Position sowie Erfahrung in Revenue Management. Alter zwischen 30-40 Jahre, D/F/E.

Chef de Service / Restaurantleitung

(Dame oder Herr)

Wir suchen für ein ganz besonders schönes Haus am Vierwaldstättersee eine/n begeisterte/n Gastgeber/in mit fundierter Berufserfahrung im Servicebereich, Servicelehrer sowie Weiterbildung evtl. als eidg. dipl. Restaurantleiter/in.

Für diese Position sollten Sie bereits eine gute Führungserfahrung in renommierten Häusern vorweisen können und bereit sein, die Philosophie des Hauses, eine gelebte Gastfreundschaft, mitzutragen und umzusetzen.

Banketteleiter

Wir suchen für eines der führenden 4*Hotel in Basel einen jungen Banketteleiter mit Servicelehrer und Berufserfahrung oder Abschluss Hotelfachschule, welcher in einem sehr guten Haus seine Karriere forsetzen möchte. Sprachen D/E/F.

Ihre Aufgabe: Durchführung von Banketten, Arbeitspläne, Organisation des Anlasses, Schnittstelle zu F&B und Kunde.

Alle weiteren Angebote finden Sie täglich aktuell unter: www.horega.ch

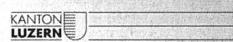
HoReGa Select AG Kaderberatung

Stanzlsgasse 7, 4051 Basel

Tel. 061 281 95 91

info@horega.ch / www.horega.ch

171428



Luzerner Psychiatrie

Die Luzerner Psychiatrie ist verantwortlich für die psychiatrische Versorgung des Kantons Luzern.

Per 1. Juli 2006 oder nach Vereinbarung suchen wir für die Klinik St. Urban und für den gehobenen Bankettbereich des ehemaligen Klosters St. Urban eine/einen

Köchin / Koch (100 %)

Sie arbeiten ziel- und leistungsorientiert im Team und helfen tatkräftig mit, unsere Patienten und Gäste mit Ihrem Ideenreichtum und einer kreativen Küche zu verwöhnen.

Nähere Informationen zu dieser Stelle finden Sie unter www.st-urban.ch

171449

Suchen Sie eine neue Herausforderung?

Sind Sie unser neuer Mitarbeiter?

Wir suchen nach Vereinbarung

Servicemitarbeiter /in

für den gepflegten Speiseservice mit saisonaler Gourmetküche.

Wenn Sie ein Gastgeber/in mit viel Herz sind, dann finden Sie in unserem Gasthof Rössli eine Chance, die Gäste kompetent zu verwöhnen. Auf Wunsch bieten wir Ihnen Kost und Logis im Haus.

Reto Hollenstein gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte zu Ihrem neuen Job.

Gasthof Rössli
9524 Zuzwil SG, bei Wil
071 944 11 33

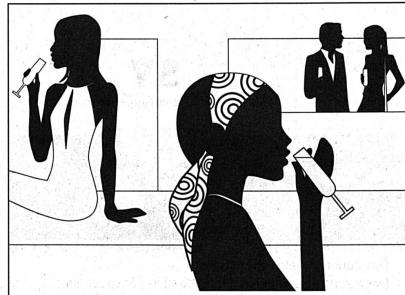
170872



- Wir beraten Fachleute, Talente und Aufsteiger
- Bei uns sind Sie in guten Händen
- Erfolgreiche Hotels verlangen mehr und bezahlen mehr
- Arbeiten muss Freude machen - Lebensfreude

043 960 31 51 Zürich, St. Gallen, Bodensee, Gräubünden, Davos
061 261 56 50 Basel, Solothurn, Wallis, Zermatt, Genf, Romandie, Lausanne
055 415 52 84 Luzern, Zürichsee, Rapperswil, Zug, Aargau, Baden, Tessin
061 261 56 50 Berner Oberland, Interlaken
043 960 31 53 Engadin, St. Moritz

Für Stellensuchende kostenlos www.dominogastro.ch



Willkommen im Mittelpunkt des Geschehens

Im Herbst 2007 werden wir im Hotel Astoria einen neuen Hoteltrakt mit 8 Konferenz- und Seminarräumen, zusätzlichen 100 Zimmern sowie 2 neuen F&B-Outlets eröffnen.

Wir suchen per Herbst 2006 oder nach Vereinbarung:

Kongress-/Bankettmanager

Sie sind ein Top-Organisator mit F&B Kenntnissen und führen die zukünftigen Veranstaltungen von A - Z selbstständig durch. Sie sorgen für eine aufmerksame Betreuung der Gäste während der Veranstaltung und kümmern sich persönlich um einen reibungslosen Ablauf.

Operativer Betriebsassistent

Sie unterstützen und überwachen den F&B Bereich unserer Restaurants, Clubs und Bars und vertreten die Direktion bei deren Abwesenheit. Sie sind ein ehrgeiziger Jungmanager zwischen 26-32 Jahren und stecken sich klare Ziele für Ihr zukünftiges Berufsleben. Im Weiteren sind Sie F & B erfahren und überzeugen durch ein sicheres, freundliches und zielorientiertes Auftreten.

Idealerweise haben Sie die Hotelfachschule absolviert. Als loyale und unternehmerisch denkende Persönlichkeit überzeugen Sie Ihr Umfeld menschlich wie auch fachlich. Darüber hinaus sind Sie belastbar und besitzen ein hohes Verantwortungsbewusstsein.

Wenn Sie als kommunikationsstarker, zuverlässiger und kompetenter Fachmann ein längerfristiges Engagement suchen, dann freue ich mich auf Ihr vollständiges Bewerbungsdossier mit Foto. Eine vertrauliche Behandlung Ihrer Angaben ist für uns selbstverständlich.

Herr Urs Karl
Hotel Astoria, Pilatusstrasse 29, CH-6002 Luzern
www.astoria-luzern.ch
Telefon 041 226 88 88, Fax 041 210 34 04

171435



KLINIK SCHLOSS MAMMERN

Akutspital für Innere Medizin
mit integrierter Rehabilitation

Im grossen Park direkt am Untersee (Bodensee)
gelegen, 125 Betten und 200 Mitarbeiter

Für die Betreuung unserer Patienten im Speisesaal, im Dampfsalon, für den Etagenservice und im Garten suchen wir zur Verstärkung unserer Service-Brigade per sofort einen

Commis de rang (w/m)

100%-Pensum

Können Sie sich vorstellen, in einer der führenden Kliniken, mit privater Trägerschaft, zum Wohle der Patienten tätig zu sein und sich in einem traditionellen Ambiente wohlfzufühlen? Dann lesen Sie weiter...

Was erwarten wir?

Gutes Fachwissen für den professionellen und reibungslosen Serviceablauf zur Unterstützung eines Chef de rang. Gepflegte Erscheinung und gute Umgangsformen. Abgeschlossene Berufsschule als Servicefachangestellte/r oder eine ähnliche Ausbildung. Einige Jahre Berufserfahrung im gepflegten Speise- und Getränkeservice sind ebenfalls Voraussetzung.

Was bieten wir?

Angenehme Arbeitsbedingungen bei einer geregelten 42-Stunden-Woche (Abenddienst im Sommer bis 22.30 Uhr und im Winter bis 21.30 Uhr) sowie fortschrittlches Personalmanagement. Große Auswahl an Unterkunft (Zimmer oder Wohnung) direkt am See, 5 Minuten zu Fuß erreichbar.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Passfoto, Zeugnissen an die nachfolgende Adresse. Für telefonische Auskünfte verlangen Sie bitte Herrn Harry, Maître d'hôtel.

KLINIK SCHLOSS MAMMERN AG

Flandrina C. von Salis, Vizedirektorin / Personalchefin

CH 8265 Mammern (Bodensee) TG

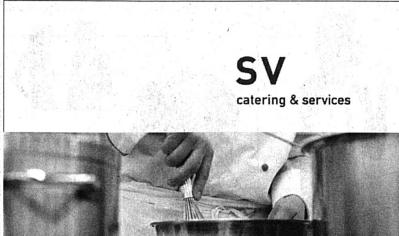
Tel. 052 742 11 11

fvs@klinik-schloss-mammern.ch

www.klinik-schloss-mammern.ch



171406



Das Zurich Development Center (www.zurichdevelopmentcenter.com) in Zürich ist ein Lern-, Arbeits- und Präsentationszentrum der Zürich Versicherungs-Gesellschaft. Der Betrieb umfasst 83 komfortable Hotelzimmer, 15 verschiedene grosse Labräume, eingerichtet mit der modernsten technischen Infrastruktur, 1 Restaurant, 2 Lounges und diverse Outlets. Den Gästen steht ein Dienstleistungsangebot auf hohem Niveau zur Verfügung, welches auch durch externe Firmen genutzt werden kann. Per 1. August 2006 suchen wir für unsere Küchenbrigade eine/n

Commis de Cuisine (w/m)

Ihr Profil

- abgeschlossene Kochlehre
- fundierte Fachkenntnisse
- verantwortungsbewusste und selbstständige Arbeitsweise
- hohe Kundenerwartung
- flexible, team- und lernfähige Persönlichkeit

Wir bieten

- permanente Aus- und Weiterbildung
- Entwicklungsmöglichkeiten
- überdurchschnittliche Sozialleistungen

Ihre schriftliche Bewerbung (inkl. Foto) senden Sie bitte an:

171421

Zurich Development Center
SV (Schweiz) AG
Robert Suter
Hotel Manager
Kettenstrasse 48
CH-8044 Zürich

managed by SV



Willkommen im Mittelpunkt des Geschehens

Die Hotels Astoria, Schiller und The Hotel sind 3 Top-Häuser mit 5 sehr bekannten Restaurants und 5 In-Bars im Zentrum von Luzern.

Wir suchen per Eintrag sofort oder nach Vereinbarung eine engagierte

Personalassistentin

In Zusammenarbeit mit der Personalchefin sind Sie verantwortlich für die allgemeine Personalarbeit mit allen damit verbundenen administrativen Tätigkeiten. Für diese Arbeit setzen wir exaktes Zahlenverständnis und stilistisches Deutsch voraus. Sie vertreten die Personalchefin während deren Abwesenheit.

Sie verfügen über eine kaufmännische Grundausbildung und haben sich wenn möglich in der Gastronomie weitergebildet. Idealweise haben Sie bereits Berufserfahrung im Personalbereich. Sie handeln fachlich und sozial kompetent und wollen sich für 2-3 Jahre verpflichten. Wir bieten Ihnen eine selbständige Aufgabe innerhalb eines innovativen Umfelds.

Neugierig? Schicken Sie uns Ihre Bewerbung mit Foto.
Frau Alexandra Münger freut sich auf Ihre Kontaktaufnahme!
(amuenger@astoria-luzern.ch)

Hotel Astoria, Pilatusstrasse 29, 6002 Luzern
www.astoria-luzern.ch

171434

Zentrum Inselhof Frau, Mutter, Kind und Familie im Zentrum
Zentrum Inselhof

Das Zentrum Inselhof führt ein Kinderhaus, eine Kinderkrippe, eine Wohngruppe für schwangere Frauen und Mütter mit ihren Säuglingen sowie eine Eltern-Kind-Begleitung mit insgesamt ca. 70 Mitarbeitern.

Per 1. August oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n

Allrounderin (60%, halbtags)

(Bereich Sekretariat/Ökonomie)

Als Allrounderin im Zentrum Inselhof sind Sie die Anlaufstelle für interne und externe Anliegen und Anfragen im Bereich Sekretariat und Ökonomie. Sie können in Ihrem Fachbereich kompetent Auskunft geben, koordinieren externe Fachpersonen, übernehmen selbstständig die gesamte Abwicklung der Vermietung von Kursräumen und Personalzimmern, sind verantwortlich für den reibungslosen Ablauf der hauswirtschaftlichen Bestellungen, schreiben Protokolle, Berichte usw. und packen selber auch gerne mit an.

Sie bringen mit:

- Kaufmännische Ausbildung mit Weiterbildung im Hotelleriebereich oder Hotellerie-Grundausbildung mit Weiterbildung im kaufm. Bereich (Hotelfachassistentin, Hotelfachschule o. A.) mit Erfahrungen in beiden Bereichen
- Organisationstalent

- Versierter Umgang mit MS-Office
- Freude, in einem kleinen Team flexibel, selbstständig, teamorientiert und vernetzt zu arbeiten
- Fähigkeit, dienstleistungs- und lösungsorientiert zu handeln

Es erwartet Sie eine vielschichtige, lebhafte Stelle in einem Umfeld mit sozialem Hintergrund, bei der Flexibilität, Organisieren und Übersicht bewahrt werden gefragt sind!

Wir freuen uns über Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:
Zentrum Inselhof, Frau A. Imhof, Birmensdorferstrasse 505
8063 Zürich

171440



Ristorante Rosengarten
RISTORANTE-BAR-PIZZERIA

Als rechte Hand des Chefs suchen wir jungen

Betriebsassistent (w/m)

Sie sind zwischen 20 - 30 Jahre jung, suchen den Einstieg in eine Führungsposition und besitzen Berufsbeteiligung.

Wenn Sie flexibel, belastbar und zuverlässig sind, bereit mehr als das übliche zu leisten und immer ein Lächeln für unsere Gäste haben, bieten wir Ihnen den nächsten Schritt auf der Karriereleiter.

Ihre Aufgaben:

- Aktive Mitarbeit an der Front als Gastgeber mit Flair und Kompetenz
- Verantwortung für reibungslose Betriebsabläufe
- Führen des Serviceteams
- Unterstützung des Geschäftsführers in allen Bereichen der Betriebsführung

Wenn Sie eine lebhafte und anspruchsvolle Aufgabe suchen, freue ich mich Sie kennen zu lernen.

Jean-Claude Meier, Ristorante Rosengarten, Forchstrasse 191
8125 Zollikon, 044 391 66 01, jeanclaude.meier@remimag.ch
www.ristorante-rosengarten.ch

171409



initiativ

Der Bereich PostAuto fährt jährlich über 100 Millionen Kundinnen und Kunden sicher und zuverlässig ans Ziel und leistet damit einen Beitrag zur Umwelt. Diese Dienstleistung stellt einen wichtigen Pfeiler im regionalen Personenverkehr wie auch im Tourismusbereich dar.

Leiterin/Leiter Verkauf/Märkte

Ihr Verantwortungsbereich: Als Leiter/in Verkauf/Märkte sind Sie verantwortlich für die Kommunikation und den Verkauf der touristischen Produkte und Dienstleistungen von PostAuto in den Zielländern. Sie helfen mit bei der Erarbeitung der Kommunikations- und Verkaufsstrategie von PostAuto Reisen und Freizeit und prägen diese massgeblich mit. Mit Ihrem Team sind Sie verantwortlich für die konzeptionelle Planung, die Organisation und die Durchführung der Markt- und insbesondere der Verkaufsaktivitäten. Dank Ihren ausgezeichneten Marktkenntnissen erkennen Sie das Marktpotential für PostAuto in den verschiedenen Märkten, gewinnen und halten dadurch Kunden für die Produkte und Dienstleistungen von PostAuto.

Ihr Profil: Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung im Tourismus, mit Schwerpunkt im Verkauf und im Marketing. Dank Ihren Kenntnissen und praktischen Erfahrungen verfügen Sie über ein großes Verkaufsgeschick. Der Schweizer Tourismus und das Reise- und Ferienland Schweiz sind Ihnen bestens bekannt. Zu Ihren persönlichen Qualitäten gehören Teamfähigkeit, Initiative, Selbstständigkeit, Verhandlungsgeschick, Zuverlässigkeit und Durchsetzungsfähigkeit. Ausgezeichnete Englischkenntnisse sind Voraussetzung. Weitere Fremdsprachen sind von Vorteil. Die geläufigen Informatikprogramme (MS Office) sind Ihnen vertraut. Sie bringen die Bereitschaft für Reisetätigkeiten und unregelmäßige Arbeitszeiten mit.

Wir bieten: Selbstständige, abwechslungsreiche Tätigkeit, gute Sozialleistungen und gute Anstellungsbedingungen. Ihr Arbeitsort ist Interlaken.

Ihr nächster Schritt: Für weitere Informationen steht Ihnen Herr Bruno Hugeler, Leiter Reisen und Freizeit, Telefon 033 828 88 30, gerne zur Verfügung. Bitte senden Sie Ihr Bewerbungsdossier bis spätestens 19. Juni 2006 an folgende Adresse: Die Schweizerische Post, PostAuto, Human Resources, Ref-Nr. 9602, Helvetiastrasse 17, Postfach, 3030 Bern www.post.ch/jobs

171460

PostAuto
DIE POST

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Sous-Chef und Pizzalolo

für unser italienisches Restaurant mit Catering und Partyservice.

Sie sind zwischen 20 und 30 Jahre alt und verfügen über ein fundiertes Fachwissen in der italienischen Küche, sind belastbar, kreativ und möchten mit einer kleinen Brigade unsere Gäste verwöhnen, dann sind wir auf Ihre schriftliche Bewerbung gespannt.

Für weitere Fragen können Sie Herrn Cunsolo unter Tel. 079 227 1720 erreichen.

Ristorante Pizzeria
Dario (Da Pippo) GmbH
Hauptstrasse 71
4133 Pratteln
www.ristorantedario.ch
[restaurantdario@tascalinet.ch](mailto:restaurantdario@tiscalinet.ch)

171339

BÄREN
OSTERMUNDIGEN

Der Bären sucht Verstärkung in folgenden Positionen:

Service-Profis

Mitarbeiter

Administration (D/F)

Spannende Aufgaben erwarten

Sie in unserem vielseitigen

Betrieb.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen.

BÄREN
OSTERMUNDIGEN
z.Hd. Robert Racsko
Bernstr. 25, 3072 Ostermundigen

171447



JUNGFRAUREGION

... und an der Ferienecke des quirligen Resorts liegt in Interlaken-Ost die Alternative für den Individualgäst, das

HOTEL DU LAC****

Nach unserer Wiedereröffnung suchen wir für die Saison 2006 noch

Service:

- Praktikantin, die gerne Gäste verwöhnen, Kenntnisse etwas D/E wichtig!

Frontoffice:

- «Go-between»-Praktikum in Front-Office u. Service (ab sofort)
- Haben wir Ihr Interesse geweckt...
Bitte nur Kurzbewerbung, Dossier erst nach Kontakt mit Herrn Hofmann, Tel. 033 822 92 22 / dulac@bluewin.ch

171442

Mehr brauchen Sie nicht.

Die htr stellt revue bietet jede Woche den grössten Stellenmarkt der Branche.

Inserieren und Abonnieren:

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

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

Mit dem grössten Stellenmarkt der Branche.

... ankommen und daheim sein ...

Wir suchen für unser Team noch speditive Mitarbeiter für die Sommersaison 2006 ab sofort oder nach Vereinbarung.

Chef de Partie (m/w)

versiert und engagiert, der im kleinen Team unserer kreativen Küche auch die Vertretung des Küchenchefs übernehmen kann.

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

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:
Hotel Tobler, Via Collina, 6612 Ascona, Tel. 091 785 12 12
www.hotel-tobler.ch, info@hotel-tobler.ch

171407

ZFV
ZFV-Unternehmungen
Die Gastronomiegruppe

Wir sind eine traditionsreiche, zukunftsgerichtete Gastronomieunternehmen mit 83 Betrieben in Zürich, Bern, Basel, Aarau, Arosa, Bad Ragaz, Domat/Ems, Wetzikon und Schaffhausen sowie mehr als 1000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Für das von uns im Auftrag der UBS geführte

UBS Restaurant UBStairs
Paradeplatz, 8001 Zürich

suchen wir per sofort eine charmante, motivierte und gästeorientierte

**Servicefachangestellte (Aushilfe) sowie
einen Service-Praktikanten (w/m)**

Ihr Profil

Wir wünschen uns eine kompetente, flexible Persönlichkeit mit Erfahrung im gehobenen Speiservice und viel Freude am Beruf. Sie betreuen und verwöhnen unsere internationalen Gäste mit einem gepflegten und zuvorkommenden Service sowie Speisen auf der Basis von 16 GaultMillau-Punkten, bewahren auch in hektischen Zeiten einen kühlen Kopf und sind sich spezifische Arbeiten gewöhnt.

Unser Angebot

Sie arbeiten entweder an zwei Tagen die Woche von 08.00 - 17.00 Uhr oder an fünf Tagen die Woche von 11.00 - 15.00 Uhr. Als Praktikant sind Sie im Vollzeitarbeitsverhältnis angestellt. Die Arbeitszeiten können jedoch auch gemäss Reservationen variieren.

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

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen bitte direkt an Angela Täuro, Leiterin Personalien.

Weitere Stellenangebote finden Sie
auf unserer Homepage

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

171413

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 receverez 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
1263 Chef de partie	44	FR	C	Juni	D/E/F/I	West-CH/4*-Hotel	

1	2	3	4	5	6	7	8
1273 Gardemanger	40	CH	sofort	F	VD/FR/VS		

1	2	3	4	5	6	7	8
1282 Hilfskoch	56	CH	CH	sofort	D	Bern+Umgeb.	

Service/service

1	2	3	4	5	6	7	8
1256 Service/w	27	EO	B-EG	Juni	D	Thun	

1	2	3	4	5	6	7	8
1258 Service/w	24	CO	B-EG	sofort	D/F/I	Zürich	

1	2	3	4	5	6	7	8
1259 Barman/Chef de Bar	58	IT	C	Juni	D/E/F/I	4-5*-Hotel	

1	2	3	4	5	6	7	8
1261 Bardame/Chef de Bar	39	CZ	C	sofort	D/E/I	4*-Hotel	

1	2	3	4	5	6	7	8
1262 Kellner	47	CS	C	Juni	D/F/I	Zürich/4*-Hotel	

1	2	3	4	5	6	7	8
1264 Maître d'hôtel/Bardame	43	FR	B-EG	Juli	D/E/F/I	VD/VS/FR/LU/3-4*-Hotel	

1	2	3	4	5	6	7	8
1265 Service/Barman	38	DE	L-EG	sofort	D/E/F/I	ZH/BS/BUSO/BE/LU/AG	

1	2	3	4	5	6	7	8
1266 Serviceaushilfe/w	42	CH	sofort	D/F/I	Bern+Umgeb./50-70%-Stelle		

1	2	3	4	5	6	7	8
1267 Kellner	24	CH	sofort	D/E/F	BE		

1	2	3	4	5	6	7	8
1268 Oberkellner	51	CH	sofort	D/E/F/I	BE-Oberl.		

1	2	3	4	5	6	7	8
1269 Service/w	30	IT	B	sofort	D/E/F/I		

1	2	3	4	5	6	7	8
1272 Kellner	34	EG	B	sofort	D/E	Zürich	

Stellenbewerbung / Candidature

SUCHEN SIE EINE STELLE?

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

CHERCHEZ-VOUS UN EMPLOI?

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

Bewerbungstalon / Talon de demande d'emploi

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

Gewünschte Stelle/Emploi souhaité:

Eintrittsdatum/Date d'entrée:

Arbeitsbewilligung/Permis de travail:

Jahresstelle / Place à l'année Saisonstelle / saison

Art des Betriebes/Type d'établissement:

Bevorzugte Region/Région souhaitée:

Name/Nom:

Vorname/Prénom:

Strasse/Rue:

PLZ/Ort./NPA/Lieu:

Geburtsdatum/Date de naissance:

Nationalität/Nationalité:

Telefon privat/No de téléphone privé:

Telefon Geschäft/No de téléphone professionnel:

Bemerkungen/Remarques:

Sprachkenntnisse/Connaissances linguistiques:

Deutsch/Alemann: Französisch/Français: Italienisch/Italien: Englisch/Anglais:

(1 = Muttersprache/Langue maternelle, 2 = gut/bonnes, 3 = mittel/moyennes, 4 = wenig/faibles)

Meine letzten drei Arbeitsstellen waren/Mes trois derniers emplois:

Betrieb/Etablissement: Ort/Lieu:

Funktion/Fonction:

Dauer (von/bis)/Durée (de/dé):

1.

2.

3.

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

Datum/Date:

Unterschrift/Signature:

Ich bin mit der Bekanntgabe der Daten (Name, Adresse, Telefon etc.) einverstanden: Ja – Nein / J'accepte la publication de mes coordonnées (nom, adresse, téléphone, etc.): Oui – Non
Wenn nein, können wir den ausgefüllten Talon nicht in der Zeitung publizieren. / En cas de réponse négative de votre part, nous ne pourrons 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 d'emploi rempli à l'adresse suivante:
hoteljob, Express-Vermittlung, Monbijoustrasse 130, Postfach, CH-3001 Bern / hoteljob.be@hotelleriesuisse.ch

171464



Das Erfolgsrezept in unserem Restaurant **MISTER WONG** ist einfach: frische Zutaten, raffiniert und abwechslungsreich gewürzt, schnell und mit Flair zubereitet und mit einem Lächeln serviert. Für unsere **MISTER WONG**-Betreiber in Basel suchen wir per sofort eine/n

Geschäftsführer-Assistenten/in

Ihre Aufgabe ist die Unterstützung des Geschäftsführers beim „daily business“ sowie die Übernahme von Verantwortung bei dessen Abwesenheit. Sie helfen bei der Betreuung der Gäste sowie bei der Erledigung von administrativen und organisatorischen Arbeiten.

Wir bringen Führungserfahrung mit und sind ein/e kommunikative/r und begeisterungsfähige/r Gastgeber/in. Wir bieten ein aufgestelltes und motiviertes Team.

Genau die richtige Herausforderung für Sie? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen:

Restaurant **MISTER WONG**

Camille Derron

Steinenvorstadt 1a, 4051 Basel

wong.basel@gastrag.ch ♦ www.mister-wong.ch

171433



Ausgezeichnet mit dem «goldenem Fisch»

Sie lieben das Besondere...

Möchten Sie Ihre Fachkenntnisse auf allen Posten einer Fischküche erweitern? In unserem neuen und einzigartigen Opernrestaurant bilden frische und kreative Fischspezialitäten den Hauptakt – dank der meisterhaften Zubereitung unseres Küchen-teams.

Sie suchen per 1. 8. 2006 oder nach Vereinbarung eine INTERESSANTE, LEHREICHE UND SELBSTÄNDIGE STELLE als

Commis de cuisine (w/m)

wo Sie sich in der gepflegten Fischküche weiterbilden können und viel Spass bei der Arbeit haben.

Wir suchen für unser Restaurant mit 60 Plätzen aufgestellte/n Mitarbeiterin, die gerne in einem tollen Team arbeiten und Interesse an Anstellungsbedingungen haben, die mann/frau im Jahr 2006 erwarten kann.

Wir stellen Ihnen diese attraktive Stelle gerne persönlich vor und freuen uns auf Ihre Unterlagen oder direkte Kontaktaufnahme:



Hotels Ambassador und Opéra
Rudolf E. Zehnder, Direktor
Falkenstrasse 6, 8008 Zürich
Tel. 044 258 98 98 / Fax 044 258 98 00
www.ambassadorhotel.ch

171444



Für die laufende Sommersaison sind in unserem schönen, renovierten, mit neuzeitlichen Arbeitsplätzen versehenen Viersternhaus mit Hallenbad und Wellnessanlage, noch die folgenden Stellen ab sofort zu besetzen:

Réceptionspraktikantin

Commis de cuisine Chef de partie

Servicemitarbeiterin im Speisesaal

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung zu handen:

Herr Erich Leemann

Beausite Park Hotel Wengen

3823 Wengen

Telefon 033 856 51 61, Fax 033 855 30 10

E-Mail: www.hotel@parkwengen.ch

Internet: <http://www.hotelparkwengen.ch>

171401



Unser Team sucht Verstärkung!

Jungkoch (w/m)

Sie besitzen Erfahrung auf allen Posten der à la carte Küche. Sie sind flexibel, teamfähig und wollen mehr als das Übliche leisten.

In einem kleinen Team bereiten Sie Gerichte mit hohem Anspruch an Qualität und Frische zu.

Bei uns sind Sie am richtigen Platz, wenn Sie selbstständig und verantwortungsbewusst sind, Humor haben und viel Freude am Beruf mitbringen. Wir freuen uns, Sie schon bald kennen zu lernen.

Richten Sie Ihre Unterlagen an Erich Hauri
Küchenchef, *uno e più*, Schoppenweg 3
6010 Kriens, 041 320 09 09
unoepi@remimag.ch, www.unoepi.ch

171410



An einmaliger Lage am Zürichsee, bieten wir für qualifizierte und motivierte Mitarbeiter folgende offene Stellen:

Betriebsassistent/-in Receptionist/-in

Sous-Chef / Saucier / Garde-Manger

Servicemitarbeiter / Allrounder / Aushilfen

Abwäscher / Allrounder / Zimmerdame

Haben Sie Freude an Ihrem Beruf?

Sind Sie teamfähig, belastbar und würden gerne unsere anspruchsvollen Gäste verwöhnen?

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!

Hotel Restaurant Rössli

Hurdnerstrasse 137, 8640 Hürden

www.hotel-restaurant-roessli.ch

171452



S C H I L L E R
International University

Für unsere internationale Hotelfachschule suchen wir:

- Koch m/w

Für die praktische Ausbildung unserer Studenten, Sicherstellung von Mittag- und Abendessen, Menüplanung, HACCP, sehr gute Englischkenntnisse sowie einige Jahre Berufserfahrung.

- Praktikums-Stellen- Sachbearbeiterin

Finden von Praktikumsplätzen für unsere Studenten

Schiller International University Engelberg Campus
Jürg Wernli, Bahnhofplatz, 6390 Engelberg, Switzerland
Telefon +41 41 637 42 42, Fax +41 41 637 42 43

171417



Die Tische sind gedeckt. Das Ambiente lädt zum Verweilen ein. Unser Ristorante **LA CANTINELLA** ist für die italienischen Momente im Leben geschaffen.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per Juli 2006 oder nach Vereinbarung noch folgende ausgewiesene Fachleute:

Servicemitarbeiter (m/w)

Sie helfen uns diese Momente umzusetzen und arbeiten gerne in einer gepflegten Umgebung, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Foto.

Hotel Belair, Alte Winterthurerstrasse 16
8304 Wallisellen-Zürich
Tel. +41 44 839 55 55, Herr P. K. Jörg

www.belair-hotel.ch

171346



In unserer schönen Gaststube, Sali, grosser Saal und gepflegte Gartenwirtschaft in Glattfelden, bieten wir eine gute, saisonale Küche an.

Per sofort suchen wir eine gelehrte, motivierte

Servicefachmitarbeiterin 100%

Sie sind eine super Gastgeberin, besitzen Eigenverantwortung und arbeiten gerne selbstständig

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen

R. Koch, Mettelihaldenweg 3, 8192 Glattfelden
rkoch@bluewin.ch

171395



Hotel Sonne ***plus
CH-9658 WILDHAUS

Das Sonnen-Team sucht ab sofort oder nach Vereinbarung eine

Restaurationsfachfrau

Interessiert an einer lebhaften und abwechslungsreichen Jahresstelle?

Motiviert durch das Übernehmen von Verantwortung? **Kundenorientiert** im Umgang mit Gästen? **Teamorientiert** in der Zusammenarbeit mit Berufskollegen und Lehrlingen? **Neugierig?**

Ich auch, auf Ihre Bewerbung!

P. Meienberger
Hotel Sonne, 9658 Wildhaus
Tel 071 999 23 33
www.beutler-hotels.ch

171437

SPITAL LACHEN
IHR GESUNDHEITSZENTRUM AM SEE

Wir sind ein modernes Akutspital am oberen Zürichsee und suchen für unsere Privatstation per sofort oder nach Vereinbarung eine

Hotellerie-Mitarbeiterin (80%)

Sie begleiten und betreuen unsere Patienten und Patientinnen während ihres Spitalaufenthaltes im Hotelleriebereich: Bestellung und Service von Essen und Getränken, Blumenpflege, Botengänge und administrative Arbeiten.

Verfügen Sie über eine Ausbildung als HOFA oder SEVA? Arbeiten Sie gerne in einem aufgestellten Team und sind es gewohnt täglich neue Herausforderungen zu meistern? Zögern Sie nicht und senden uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto. (Spital Lachen, Personalwesen, Oberdorfstrasse 41, 8853 Lachen).

Frau Serenella von Schulthess, Leitung Hotellerie, gibt Ihnen auch gerne erste telefonische Auskünfte (055 451 37 05).

Besuchen Sie uns auf unserer Homepage:
www.spital-lachen.ch

171399



Remimag

Wir sind ein erfolgreiches Gastronomie-Unternehmen mit 10 Restaurants im Raum Zentralschweiz/Zürich. Für die Zentralverwaltung in Rothenburg LU suchen wir einen aufgeweckten, jungen

F&B Praktikant (w/m)

Sie besitzen eine abgeschlossene Lehre im Gastro- oder Hotelfach. Ihre Stärke ist die Administration. Sie sind Korrespondenz-sicher und gewandt im Umgang mit gängigen EDV Programmen.

Aktive Mitarbeit in den Betrieben, Waren bereitstellen und ausliefern, Eingeben und Auswerten von Zahlen und Statistiken, Schreiben und Erstellen von Speisekarten (2 sprachig), à jour halten der F&B Angebote (auch in den webpages), sowie allg. Korrespondenzwesen gehören zu Ihrem Aufgabenbereich.

Wenn Sie lernbereit und einsatzstark sind, sorgfältig, exakt und speditiv arbeiten, freuen wir uns, Sie kennen zu lernen. Führerschein und gute Italienischkenntnisse werden vorausgesetzt.

Urs Berger, Remimag Gastronomie AG, Buzibachring 3, 6023 Rothenburg, 041 289 02 03, urs.berger@remimag.ch
www.remimag.ch

171389

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, www.htr.ch

htr

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





NH Hoteles,
une des plus grandes
chaînes hôtelières
d'Europe, cherche pour le

NH Fribourg Un responsable technique

avec CFC d'électricien et expérience de plusieurs années.
La personne serait en charge de l'entretien du bâtiment,
de veiller au bon fonctionnement des installations techniques
et de faire respecter les normes de sécurité.

Langues demandées: français + anglais ou allemand.
Nous recherchons une personne motivée, autonome
le travail et ayant le sens des relations humaines.

Contact et informations:
Jacqueline Hompes
NH Fribourg
Grand Places 14
1700 Fribourg
+41 26 351 9320
j.hompes@nh-hotels.com



NH HOTELS EYE FOR DETAIL



Golf-Hôtel RENÉ CAPT

Cherche de suite ou à convenir

SECRÉTAIRE / RÉCEPTIONISTE

Avec expérience D, F, E.

Faire offre avec documents d'usage, Golf-Hôtel
René Capt. Rue Bon Port 35, 1820 Montreux.

171422



Cherche pour début 2007

Un (une) gérant(e)

Ou

Couple de gérants

pour le Restaurant du Golf

Profil souhaité:

- bonne expérience en restauration dans un club de sport
- dynamisme, flexibilité, contacts aisés
- CFC de cuisine constituerait un atout
- aptitude à la gestion d'une équipe
- âge idéal 35-55 ans

Les offres manuscrites sont à adresser à:

Golf Club de Lausanne
Direction
Route du Golf 3
Le Chalet à Gobet
1000 Lausanne 25

171465

www.jobs-hotel.ch

Stellenmarkt

Tel. 081 382 21 57

Pour propriété à Lausanne

nous cherchons une

EMPLOYÉE DE MAISON EXPÉRIMENTÉE

25-40 ans
nourrie-logée

Permis de travail ou nationalité
européenne.

Permis de conduire nécessaire.

Connaissances d'espagnol un avantage.

**Conditions d'engagement
et de travail de premier ordre**
(congés réguliers, place stable)

Très joli logement indépendant.

Renseignements volontiers donnés
par téléphone aux heures de bureau.

Totale discréction garantie.

Faire offres à:
Agence Asserma
63, avenue de Lavaux
1009 Pully
Tél. 021 729 74 94

171463

Hôtel-Pension Beau-Site
CH-1927 Chemin sur Martigny
cherche
assistante/assistant du patron

www.chemin.ch/tr

171312

Le célèbre Resort
de renommée
internationale offre
un Grand Hotel 4*,
un Casino, un Golf,
un Spa, un parc,
14 salons de réceptions,
& séminaires,
5 restaurants (dont
un gastronomique 1*
Michelin). Situés aux
portes de Genève,
nous vous proposons
une expérience
valorisante pour votre
parcours professionnel
et des possibilités
d'évolution
au sein du groupe.
Un « Best » pour
votre carrière.

Merci d'adresser votre
dossier de candidature,
en précisant le poste de
Domaine de Divonne, Direction
des Ressources Humaines,
avenue des Thermes,
01220 Divonne-les-Bains.
E-mail : drh@allaire@
domaine-de-divonne.com
Tel : 04 50 40 34 71.

A member of
The Leading Hotels of the World

171423

Domaine de Divonne

Le Grand Hotel • Le Golf • Le Casino

...
Dans le cadre de notre nouvelle stratégie
de développement et de conquête,
nous recherchons des Managers talentueux,
performants et dynamiques.

hf

Gérer le Resort :

- Directeur des achats
- Directeur de restaurant
 - Responsable
bar & salon de thé
 - Chef steward
 - Gouvernante

Commercialiser le Resort :

- Infographiste
marketing/communication/édition
- Commerciaux internes
& externes
séminaires & banquets

Postes en CDI, avec mutuelle et prévoyance
santé. Pour tout entretien d'embauche,
nous prenons en charge votre billet de train
aller/retour en 2^e classe.

www.domaine-de-divonne.com

Pratico Consultants BII

171423

htr STELLENVERMITTLUNGEN

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

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in
guten Hotels der ganzen Schweiz für
qualifiziertes Hotelpersonal.

Verlangen Sie das Anmeldeformular.
Stellenvermittlungsbüro Hotelia

A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz). Tel./Fax 061 421 10 09

134930

171418

htr STELLENGESUCHE

Junge, motivierte

Réceptionistin

sucht eine neue Herausforderung.

Telefon 0043 699 12 56 54 11

171418

Kellner / Chef de rang

mit Berufserfahrung, sucht ab
sofort oder n. V. Saison-Jahresstelle
in die Deutschschweiz.

Telefon 076 200 81 68

171419

Betriebsleiterin, 50, mit mehrjähriger
Erfahrung im Gastgewerbe sucht auf
Herbst/Winter 06 **neue Aufgabe** (Hotel
Garni bevorzugt).

Angebote unter Chiffre C 005-517228 an
Publicitas SA, Postfach 48, 1752 Villars-
sur-Glâne 1.

171245

IMPRESSUM

htr hotel+tourismus revue - stellenn 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 Hotel-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

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Marietta Deudal

Verlagsleitung / Chef d'édition: Iris Strebel

Anzeigenverkauf/Vente des annonces: Oliver Egloff (Anzeigenleiter), Marc Moser, Michael Müller

E-Mail: inserate@htr.ch

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

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

Termine:

- | | | | | |
|-------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| - Ausgabe | Nr. 24/2006 | Nr. 25/2006 | Nr. 26/2006 | Nr. 27/2006 |
| - Erscheint | 15. 6. 2006 | 22. 6. 2006 | 29. 6. 2006 | 6. 7. 2006 |
| - Anzeigenschluss | 12. 6. 2006 | 19. 6. 2006 | 26. 6. 2006 | 3. 7. 2006 |
| - Wiederholungen | 12. 6. 2006 | 19. 6. 2006 | 26. 6. 2006 | 3. 7. 2006 |

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

WEMF-beglubigt 2004/05 / contrôlé REMP 2004/05, verkauft 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 verwendet werden. Ausgeschlossen ist insbesondere auch eine Einspeisung auf Online-Dienste, unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht. Der Verleger und die Inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Jeder Verstoss gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.