

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 114 (2006)
Heft: 32

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: 06.01.2026

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

hotel+tourismus revue

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

Avec cahier français



AKTUELL

2

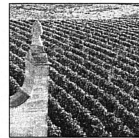
Peter Rieder | Der soeben pensionierte Leiter des Schulhotels Regina windet dem Gastgewerbe ein Kränzchen.



AKTUELL

4

Konkurse | Im ersten Halbjahr 2006 ging die Zahl der Firmenpleiten im Gastgewerbe gegenüber dem Vorjahr leicht zurück.



FOKUS

15

Wein | Auf den Bordeaux 2005 darf man sich freuen. Auf die Schweizer Holzchips-Weine weniger.



KOMMENTAR

Ziele und deren Wert

Marietta Dedual

■ «Wertvolle Ziele machen stark». Diese Worte, einem Lebenskünstler zugeschrieben, gelten auch in der Tourismusbranche. Wobei das Wort Wert-voll umfassend verstanden werden soll. Stichworte dazu sind Innovation, Potenzial, Kreativität, Qualität, Nachhaltigkeit, Einzigartigkeit und auch Wertschöpfung. Haben Sie Ihren Betrieb und Ihre Tätigkeit schon einmal auf diese Kriterien überprüft? Können Sie eine grosse Anzahl dieser Schlagworte mit Inhalt füllen? Dann sind Sie dabei. Genau diese Werte kommen beim «Milestone-Tourismuspreis Schweiz», der von der hotel-tourismus revue, dem Staatssekretariat für Wirtschaft und dem Schweizer Tourismus-Verband vergeben wird, zum Tragen. Ein Blick zurück auf den Milestone 2005: Sandra Egli wurde für ihre Geisentrekings in den Toggenburger Hügeln in der Kategorie «tieflich & ernst» ausgezeichnet. Nun haben die Packgeissen auch auf der Tunetschalp im Wallis bei Simon Bohnet, einem engagierten Landwirt, ein Tätigkeitsfeld gefunden; die Preisträgerin Sandra Egli konnte ihre Erfahrungen einbringen. Bohnet bietet bereits seit vier Jahren ein Trekking mit Eseln an, und neu kommen jetzt die Geisentreks dazu. Ein gutes Beispiel, wie ein innovatives Milestone-Projekt animiert und eine nachhaltige Breitenwirkung erzielen kann. Ziele – kleine wie grosse – sind Voraussetzung für einen blühenden Tourismus. Ziele zu setzen und diese auch zu erreichen: dazu möchte auch der Milestone anspornen. Die Anmeldefrist läuft, bei der Jury ist das erste gute Dutzend Projekte eingetroffen. Wenn es so weiter geht, dürfen wir uns auf das Fest – die Milestone-Preisverleihung findet am 14. November statt – freuen.

www.htr-milestone.ch

Neues Modell für Lenzerheide

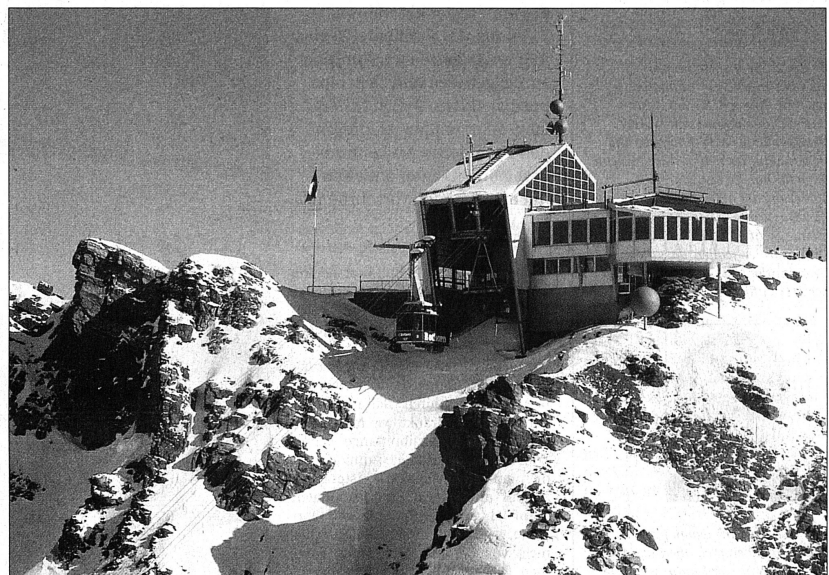
Mehr Gäste für Bahnen und Hotels

■ Mit ihrem neuen «Lenzerheide-Modell» wollen die Bergbahnen und die Hoteliere mehr Gäste und damit mehr Umsatz und Logiernächte generieren.

Daniel Stampfli

«Es ist eine absolute Win-win-Situation», lobt Daniel Meier, Präsident des Hotelierevereins Region Lenzerheide-Valbella, das zusammen mit den Lenzerheide Bergbahnen erarbeitete Projekt. Jedes sich am neuen Modell beteiligende Hotel kauft pro Bett eine übertragbare Bergbahn-Jahreskarte zum Preis von 1900 Franken, gültig im Winter 2006/07 und im Sommer 2007. Damit verzeichnen die Bergbahnen garantierte Einnahmen, die Hoteliere sind unter gewissen Bedingungen bei der Preisgestaltung frei und können je nach Marktlage sehr kurzfristig über Angebotsgestaltungen entscheiden. «Wir hoffen, dass wir mit attraktiven Pauschalpreisen an den Markt gelangen und so die Betten füllen können», sagt Meier. Dies sei natürlich auch im Interesse der Bergbahnen, «denn wir generieren mit diesem Instrument mehr Skifahrer», so der Hoteliere weiter.

Siehe Seite 4



■ **Höhere Auslastung.** Um mehr Skifahrer zu generieren, haben die Lenzerheide Bergbahnen AG zusammen mit den Hoteliere ein neues Modell geschaffen. Die Hoteliere kaufen Bergbahnen-Jahreskarten, die sie an ihre Gäste abgeben können. Foto: zvg

Hotelportale

Grosse Reichweite erzielen

■ Um weltweite Präsenz zu erlangen, stehen für einzelne Leistungsträger wie Hotels, Airlines oder Mietwagen-Firmen weiterhin die Global Distributions Systems (GDS) an vorderster Stelle. Für Hoteliere aber noch interessanter sind die reinen Hotelportale. Deren Anzahl wächst ebenso schnell, entsprechend schwierig ist es, im Markt der Hotelportale Transparenz zu schaffen. Als Europas führendes Portal bezeichnet sich HRS.com.

DST/GW

Siehe Seite 7

100 Franken Busse für Ruhestörung

■ Nicht immer sind die Gästewünsche unter einen Hut zu bringen. Die einen wollen sich in Bars und Discos vergnügen, die anderen suchen Ruhe und Erholung.

In den Ferien kann es besonders lästig werden, wenn man sich als Gast auruhen will und jede Nacht Besucher von Night-Clubs oder Discotheken neben oder in der Nähe des Hotels Lärm verursachen. Nun hat die Tourismusregion Gstaad Saanenland begonnen, mit einer innovativen Nachtruhe-Kampagne, das Phänomen der Lärmbelästigung einzu-

dämmen. «Danke, dass die Party im Club steigt und nicht auf der Gasse» lautet das Motto. Die Präsenz von Sicherheitspersonal wurde erhöht und die Bussenpraxis verschärft. 100 Franken kann die Ruhestörung kosten, im Wiederholungsfall gar das Doppelte. Erfahrungen mit der gestörten Nachtruhe hat auch das Locarnes gemacht. Die Hoteliers in der Region waren nach dem Filmfestival 2003 auf die Barrikaden gestiegen, da sie befürchteten, dass die Feriengäste vertrieben würden. Seither hat sich die Situation deutlich verbessert. DST/GL

Siehe Seite 14

ICD-Award 2006

Köche treffen sich wieder in Davos

■ Zum zweiten Mal finden die International Chef Days in Davos statt. Der ICD-Award vom 21. bis 24. August soll für die Küchenchefs sein, was für die Politiker das Weltwirtschaftsforum WEF ist. Aus dem Pilot im 2004 hat man gelernt: Weniger Firmen-PR an den Veranstaltungen und mehr Weiterbildung, so lautet das Credo der Organisatoren. Mindestens 600 Besucher werden an dem Köche-Kongress erwartet.

GSG

Siehe Seite 10



9 771424 044000

32

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

Polster-Möbel-Klinik
Zähringerstrasse 32, 8001 Zürich
Telefon 079 403 39 93

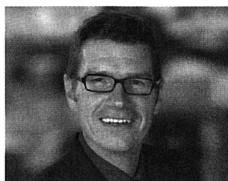
«De Stör-Polsterer chunnt»

A•C•H•T•U•N•G•!

Sessel • Sofas • Bänke • Stühle • Kissen
Neu beziehen und aufpolstern
vom Spezialisten

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

VERTRAUEN IST UNSER GESCHÄFT



Hanspeter Kienberger, Partner

www.bommer-partner.ch

Treuhandspezialisten für Hotellerie,
Gastronomie und Tourismus



ILLYCAFE AG 8800 THALWIL www.illycafe.ch

Ihr Rechnungswesen aus
der Steckdose.
Mit uns geht das.

In guten Häusern zu Hause:
www.rebag-treuhand.ch
Telefon 044 744 91 91

REBAG

Es muss doch
nicht alles so
kompliziert sein.



www.rebag.ch
8813 Horgen, Tel. +41 44 711 74 10

htr AUS DEM INHALT

Aktuell	4	Küchenchefs	10	Lärmbelästigung	14
Neues Projekt der Bergbahnen und der Hoteliers von Lenzerheide: Die Hoteliers erwerben auf Winter 2006/07 übertragbare Jahreskarten der Bergbahnen und sind bei der Gestaltung von deren Abgabe an ihre Gäste frei.		Zum zweiten Mal finden die International Chef Days in Davos statt. Der ICD-Award soll für die Küchenchefs sein, was für die Politiker das WEF ist. Mehr Weiterbildung und weniger Firmen-PR, lautet das Credo.		Die einen wollen Fun, die anderen Ruhe. Nicht immer sind die Gästewünsche unter einen Hut zu kriegen. Mit einer innovativen Kampagne kämpft die Gemeinde Saanen gegen nächtliche Nachtruhestörer.	
Hotellerie	7	BLS	12	Bordeaux-Weine	15
Die hoteleigene Website ist eine wichtige Visitenkarte und kann kommissionsfreie Direktbuchungen generieren. Grosse Reichweiten erzielt man im Internet aber über Hotelportale.		Die BLS feiert heuer ihr 100-jähriges Jubiläum. Ihr Kerngeschäft ist nach wie vor die Eisenbahn. Doch die BLS ist längst zu einem wichtigen Tourismusakteur geworden.		Das Wetter war schuld, es machte aus den Bordeaux-Weinen von 2005 einen Ausnahmejahrgang. Die Winzer wurden übermütig und brachten die Preisspirale zum Drehen.	

htr CAHIER FRANÇAIS

Waadtland und Wallis	CF 1	Homepages	CF 4
Eine Logiernächtebilanz, gezogen Mitte der Sommersaison in den Waadtland und Walliser Alpen, zeigt ein positives Bild, wenn auch ein unterschiedliches. Die Aussichten für die nächsten Monate sind gut.		Die Hoteliers müssen noch einige Verbesserungen auf ihren Internet-Sites vornehmen, damit diese bei den Internet-Suchmaschinen-Seiten vorne erscheinen. Das hat eine Umfrage bei 180 Hotel ergeben.	
Naturkatastrophen	CF 2	Mendoza	CF 5
Naturkatastrophen haben grosse Schlagzeilen in verschiedenen Medien zur Folge. Die Verantwortlichen von Wallis Tourismus sehen darin jedoch keine Gefahr für den Tourismus.		Die Stadt Mendoza am Fusse der Anden ist in den Kreis der weltweit acht «grossen Städte des Weins» aufgenommen worden. Auch Schweizer haben in Mendoza Reben.	

STANDPUNKT

Keine Nationalbankgewinne für die AHV!

Christoph Juen*

Am 24. September kommt die Volksinitiative «Nationalbankgewinne für die AHV» zur Abstimmung. Das «Komitee sichere AHV (Kosa)» will die AHV-Finanzierung sichern. Eine an sich positive Absicht. Auch für hotelleriesuisse ist die Sanierung der AHV ein unbestrittenes Ziel. Das grosse «Aber» liegt aus meiner Sicht im «Wie» begründet. Die Initianten wollen, dass die Gewinne der Nationalbank künftig der AHV zufließen.



Diese Gewinne waren jedoch bislang nicht einfach überflüssiges Geld, das keine Verwendung kannte! Tatsächlich wurden die Nationalbankgewinne bislang auf Bund und Kantone verteilt. Die Milchmädchenrechnung ist klar: Fallen Bund und Kantone Einnahmen weg, so drohen höhere Steuern und/oder der Abbau des Service public.

Doch betrachten wir die Sache noch von einer anderen Seite: Die eigentliche und unumstrittene Aufgabe der Nationalbank war es bislang, eine vernünftige Geldpolitik zu machen – im Interesse der Stabilität des Schweizer Franken und des gesamten Wirtschaftsstandortes Schweiz. Die Geldwertstabilität ist gerade auch für die im internationalen Wettbewerb stehende Schweizer Tourismusbranche unverzichtbar.

Wenn die Initiative der Nationalbank jedoch vorschreibt, die finanziellen Probleme der AHV zu lösen, so muss diese ihre Ziele plötzlich der Altersvorsorge unterordnen und kann nicht mehr unabhängig und zum Wohle des Landes agieren. Hier wird deutlich, dass die Initiative nicht nur problematisch, sondern sogar gefährlich ist.

Doch nicht genug. Die Initiative verfehlt sogar ihr eigentliches Ziel! Denn mit unsicheren und schwankenden Nationalbankgewinnen lässt sich ein Sozialwerk nicht nachhaltig sichern. Schon in wenigen Jahren werden die Gewinne der Nationalbank zudem zu klein sein, als dass überhaupt noch Geld in die AHV fließen könnte.

Helfen Sie darum am 24. September 2006 bitte mit: Geben Sie mit Ihrem Nein an der Urne dieser irreführenden Initiative keine Chance!

* Christoph Juen ist CEO von hotelleriesuisse.

Peter Rieder

Ein Kränzchen dem Gastgewerbe

Peter Rieder hat während 21 Jahren das Schulhotel Regina in Interlaken geleitet. Nun ist er zurückgetreten und zieht eine positive Bilanz. Im Laufe der Jahre ist er mit herausfordernden Veränderungen konfrontiert worden, unter anderem mit einengenden Vorschriften.

Christine Künzler

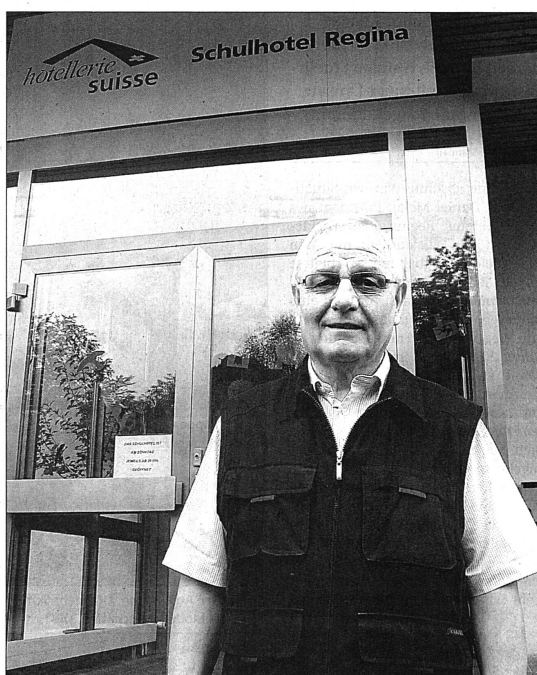
Sie haben das Schulhotel Regina während 21 Jahren geleitet. Welches sind – nebst den neuen Grundregeln – die grössten Veränderungen in diesen Jahren?

Vor allem die Regeldichte im Berufsschulwesen. Immer mehr werden die Berufsschulen durch Rahmenbedingungen eingeschränkt, wie man es bei Volksschulen ja schon lange kennt. Zum Beispiel im Bereich Administration nimmt der Papierkrieg stetig zu. Zudem arbeiten in den kantonalen Berufsschuladministrationen vermehrt Leute, welche von ihrer Ausbildung her nicht von der Berufsschulstufe kommen. Dies macht die Zusammenarbeit nicht leichter. So fallen beispielsweise immer mehr Juristen auf irgendwelchen Ämtern Entscheide, die die Berufsschulen betreffen.

«ICH STELLE IMMER WIEDER FEST, DASS UNSERE JUGENDLICHEN LEITPLANKEN HABEN MÖCHTEN.»

Wie waren die Jugendlichen damals, welche Probleme gibt es heute zu bewältigen?

In den letzten 25 Jahren hat sich gesellschaftlich viel verändert: wir haben heute andere Jugendliche. Anders ist jedoch lediglich ihr Auftreten, ihr Gebaren, ihr Umgang. Die heutigen Jugendlichen kranken häufig daran, keine Leitplanken mehr zu haben, denn sie können sich an keinen oder nur kurzfristigen Werthaltungen orientieren. Das war früher anders: was das Elternhaus, die Kirche und die Lehrer sagten, hatte eine gewisse Gültigkeit. Ich stelle immer wieder fest, dass unsere Jugendlichen Leitplanken haben möchten. Wenn wir sie beispielsweise zum Thema Disziplinarmassnahmen befragen, schlagen sie oft wesentlich radikalere Lösungen vor als wir Lehrer. Kürzlich machten wir eine anonyme Umfrage bei den Jugendlichen: Ihr Ruf nach mehr Disziplinarstrafen zieht sich wie ein roter Faden durch die Antworten in den Fragebögen. Verändert hat sich auch das wirtschaftliche Umfeld. Die finanzielle Situation drifft auseinander. Noch gibt es Jugendliche, bei denen Geld keine Rolle spielt,



Peter Rieder. Er zieht nach 21 Jahren eine vorwiegend positive Bilanz und windet dem Gastgewerbe generell ein Kränzchen. Foto: Christine Künzler

meistens, weil sie auf den Rückhalt der Eltern zählen können. Wir haben jedoch zunehmend mehr Jugendliche, bei denen Ebbe im Portemonnaie herrscht, weil sie von ihrem Lohn den ganzen Lebensunterhalt bestreiten müssen.

Hat sich auch die Zusammenarbeit mit den Ausbilderinnen und Ausbildnern verändert? Tendenz! Ich habe die Kontakte mit den Lehrbetrieben in den letzten Jahren zugenommen. Vielleicht weil die Probleme der Jugendlichen grösser geworden sind. In fast allen Problemfällen haben wir jedoch gute und tragfähige Lösungen gefunden. Dafür möchte ich den Ausbildnern ein Kränzlein widmen. Ein Lob gehört auch jenen Betrieben, die immer wieder bereit sind, auch schwierigen Jugendlichen eine neue Chance zu geben. In dieser Hinsicht wird im Gastgewerbe sehr viel Gutes geleistet.

Wie hat sich das Verhältnis Stellen/Stellensuchende entwickelt?

Die Erwartungshaltung der heutigen Jugendlichen, möglichst in den Ballungszentren eine Lehrstelle zu finden, ist gestiegen. Ich erinnere mich noch daran, als der Schweizer Hotelier-Verband, heute hotelleriesuisse, die Stellen zugeteilt hat. Die Jugendlichen kamen erst ins Schulhotel und wurden nach

etwa eineinhalb Wochen auf die verschiedenen Lehrbetriebe aufgeteilt.

Die Branche hatte damals einen guten Ruf...

Das Image der Branche wird heute klar unter seinem Wert verkauft. Die Hotellerie und Gastronomie haben bewiesen, dass sie auf Veränderungen reagieren können. So wird heute kurzfristig gebucht und die Essgewohnheiten haben sich stark verändert. Die Qualität des gastgewerblichen Leistungs ist allen Unkenrufen zum Trotz sehr hoch.

«DAS IMAGE DER BRANCHE WIRD HEUTE KLAR UNTER SEINEM WERT VERKAUFT.»

Rückblickend: Was mochten Sie an Ihrer Tätigkeit und was machte Ihnen zu schaffen?

Besonders mochte ich – und das gehört wohl zu meinen Stärken – die Arbeit mit den Jugendlichen, vor allem, wenn es darum ging, Probleme zu lösen. In den meisten Fällen ist es mir gelungen, Lösungen zu finden. Kürzlich habe ich einen Brief von einer jungen Frau erhalten, in dem sie sich bedankt, dass wir sie durch die Lehre gebracht haben. Sie hatte sehr grosse Probleme in ihrer

Lehre – wir mussten sie umplatzieren, doch letztlich hat sie es geschafft. Sorgen gemacht haben mir gewisse Entwicklungen bei hotelleriesuisse, bedingt durch Umstrukturierungen und Reorganisationsen. Gleichzeitig möchte ich dem Verband aber auch ein Kränzchen widmen: die Berufsbildung hat dort einen hohen Stellenwert.

Ihren Schützlingen Sozialkompetenz beizubringen, war Ihnen sehr wichtig. Ist Ihnen gelungen, was Sie sich vornahmen?

In Einzelfällen ja – doch allgemein gesehen zu wenig. Zurzeit läuft ein Projekt, um Sozialkompetenz in den Schulhotels gezielt zu fördern. Im Internet läuft bezüglich Sozialkompetenz schon viel. Nun wollen wir vorhandene Möglichkeiten und Bedürfnisse abbilden und einen Schullehrplan für Sozialkompetenz erstellen.

Vor einem Jahr haben Sie die neuen Lehren eingeführt. Welche Bilanz ziehen Sie?

Freude herrscht, um das geflügelte Wort zu brauchen: Wir haben das Budget übertroffen. Bis jetzt hat alles sehr gut geklappt. Ich habe den Eindruck, dass wir dank der dreijährigen anspruchsvollen Lehren auch Jugendliche haben, die diese Lehre sonst nicht absolviert hätten: Die ersten Erfahrungen scheinen dies zu bestätigen, haben wir doch vermehrt Jugendliche mit guten bis sehr guten schulischen Vorkenntnissen in den neuen Grundbildungen.

Was geben Sie Ihrem Nachfolger Bruno Wenger mit auf den Weg?

Ich versuche, ihm meine Begeisterung für die Arbeit mit Jugendlichen mitzugeben und auch den Elan, dank dem sich die Schulhotels stetig weiterentwickeln. Ich gebe ihm aber auch den guten Ruf mit, den das Schulhotel Regina geniesst. Siehe auch Seite 3

Zur Person

Peter Rieder (1945) ist in Wilderswil aufgewachsen, verheiratet und Vater dreier Kinder. Er hat sich nach dem Lehrerseminar und einigen Jahren Lehrtätigkeit in verschiedenen Grundschulen zum Berufsschullehrer weitergebildet. 1981 wurde er als Berufsschullehrer an das Berufsschulzentrum Interlaken (BZI) gewählt. Zwei Jahre später wurde er zum Abteilungsleiter Schulhotel Regina ernannt, das damals als Abteilung des BZI geführt wurde. Von 1985 bis 2006 leitete er als Rektor das Schulhotel Regina. Sein Nachfolger ist Bruno Wenger.

Das hotelleriesuisse-Schulhotel Regina in Interlaken bildet ab August 2005 neun HOFA-Klassen, drei REFA-Klassen (dreijährige Lehren) sowie je zwei Klassen HOAN und REAN (zweijährige Attestausbildung) aus. CK

Tourismus: Prävention gegen Permafrost

■ **Permafrost.** Das Bundesamt für Umwelt BAFU hat eine Übersicht über potenzielle Permafrostverbreitung in der Schweiz erstellt (www.permos.ch). Die Daten wurden den betroffenen Kantonen zugestellt. Diese können das Modell mit der Realität vergleichen und allenfalls ihre Gefahrenkarten anpassen. Aufgrund der Klimaerwärmung droht die Permafrostgrenze in den nächsten Jahrzehnten anzusteigen. Dadurch können in den Bergen Steinschlag, Fels- oder

Bergstürze sowie Rutschungen und Murgänge ausgelöst werden. In gewissen Gebieten können auch touristische Anlagen betroffen sein. Zudem kann auch bewohntes Gebiet bedroht sein. Das Abschmelzen des Permafrostes ist ein langfristiger Prozess. Je früher er erfasst wird, umso besser kann Prävention betrieben werden. Das Bundesamt für Umwelt plant nun zusammen mit der Schweizerischen Akademie der Naturwissenschaften und Meteoschweiz den Ausbau des

Permafrost-Messnetzes. Weiter soll zudem geprüft werden, ob kritische Gebiete – also dort, wo Bewegung im Permafrost festgestellt wurde und Siedlungen bedroht sind – per Satellit überwacht werden können. Insbesondere die Alpengebiete in den Kantonen Wallis, Bern, Glarus und Graubünden haben Permafrost. Beim Grand Combin, Matterhorn, Monte Rosa/Dufourspitze, Dom, Eiger, Dammstock, Titlis, Piz d'Err und Piz Bernina sei Permafrost wahrscheinlich. CK

Logiernächte: Eine positive Halbjahresbilanz

■ **Beherbergungstatistik.** Das erste Halbjahr 2006 hat sich positiv entwickelt. Zwischen Januar und Juni generierten die Schweizer Beherberger 17 Mio. Logiernächte – das sind 5,7% mehr als in der gleichen Periode 2005. Die Anzahl Übernachtungen ausländischer Gäste stieg um 6,7%, die der inländischen um 4,4%. Die 17 Mio. Logiernächte entsprechen 6,8 Mio. Ankünften (+7,7%). Das heisst, die Ankünfte nehmen stärker zu als die Logiernächte. Die durchschnittliche Aufent-

haltsdauer liegt bei 2,5 Nächten. Russen und Belgier weilten am längsten in der Schweiz (3,9 LN). Zwischen Januar und Juni kamen die Gäste mehrheitlich aus der Schweiz, Deutschland und dem Vereinigten Königreich. Mit Ausnahme von Weissrussland und Belgien zeigt sich die Nachfrageentwicklung aller europäischen Länder positiv. Am besten besucht worden sind die Regionen Graubünden, Wallis und Zürich mit je über 2 Mio. Übernachtungen. Davos (+26,4%) und Zermatt

(10,6%) verbuchten denn auch mehr Logiernächte als im Vorjahr. Auch der Juni 2006 verlief positiv: Hotels und Kurhäuser generierten 3,07 Mio. Übernachtungen. Das entspricht einem Plus von 6,3% (Schweizer +7,2%, Ausländer + 5,6%). Im Juni am meisten besucht wurden die Tourismusregionen Zürich (396 000 LN) und Berner Oberland (375 000 LN). Graubünden verzeichnete in absoluten Zahlen die grösste Zunahme (+32 000 LN), gefolgt von der Region Zürich (30 000 LN). CK



■ **Ziehen eine positive Bilanz:** Edileuza Dörig (hinten), Nicole Aschwanden, Özen Bozkurt, Philippe Giger (Mitte, v.l.), Tamara Kym und Damaris Minder (vorne, v.l.). Sie haben vor zwei Wochen das 2. Lehrjahr begonnen. Foto: Christine Künzler

Schulhotel Regina

Start der neuen Lehre geglückt

■ Im Schulhotel Regina in Interlaken haben im Juli 16 von 290 künftigen HOFAs das zweite Jahr der neuen dreijährigen Grundbildung angepackt. Sechs befragte Auszubildende und die Lehrerin Rosmarie Heimann ziehen eine positive Bilanz.

Christine Künzler

«Wir machten unterschiedliche Erfahrungen. Nach dem ersten Kurs spürten wir bezüglich Fortschritte keine grossen Unterschiede zu den Absolventen der bisherigen zweijährigen Lehre», hält Rosmarie Heimann, Lehrerin im hotellerieusuisse-Schulhotel Regina in Interlaken fest. Sie hat die Auszubildenden während ihrem ersten Jahr der neuen dreijährigen Lehre begleitet und geht mit ihnen ins zweite Jahr. «Im zweiten Kurs des ersten Lehrjahrs waren dann erste Fortschritte zu erkennen, und jetzt, in den eineinhalb Wochen des zweiten Ausbildungsjahrs, spürt man grosses Interesse. Die Jugendlichen sind sehr motiviert, die Leistungen stimmen.» Viele möchten mehr wissen, als ihnen vermittelt wird, sagt Rosmarie Heimann.

Vor einem Jahr begannen 19 Hotelfachfrauen und ein Hotelfachmann von insgesamt 290 das erste Jahr der neuen Grundbildung. Zwei Lernende wechselten in die zweijährige Attestausbildung, eine Lernende brach die Ausbildung aus gesundheitlichen Gründen ab. Das Ausweichen in eine Attest-Ausbildung macht Sinn, da de-

ren Niveau gestiegen und nicht mehr mit der Anlehre vergleichbar ist.

Positive Bilanz des ersten Ausbildungsjahrs

Das erste Jahr der neuen Grundbildung ging problemlos über die Bühne. Als die htr vor einem Jahr (Ausgabe 31/05) mit Rosmarie Heimann und dem damaligen Schulleiter Peter Rieder (vgl. Interview auf Seite 2) sprach, standen noch mögliche Weiterbildungskurse für die Lehrkräfte zur Diskussion. Doch bisher war das nicht nötig: «Was wir unterrichten haben und zurzeit unterrichten, beinhaltet nicht viel Neues», so Rosmarie Heimann. «Im dritten Lehrjahr, wenn die Réception dazukommt, besteht für die Lehrkräfte ein Weiterbildungsbedarf.» Lehrer und Lernende werden sich beispielsweise auch mit dem Reservationssystem Fidelio auseinander setzen müssen. «Was den Bereich Betriebswirtschaft betrifft, wird es wohl unterschiedlich sein: je nach Weiterbildung der Lehrer müssen auch hier Kenntnisse dazu erworben werden.»

Zufrieden mit ihrem ersten Lehrjahr sind auch die sechs Jugendlichen, Özen Bozkurt, Tamara Kym, Damaris Minder, Edileuza Dörig, Nicole Aschwanden und Philippe Giger. Vor einem Jahr, als die htr sie zu Beginn ihrer Ausbildung befragte, schienen die sechs zwar motiviert, doch teilweise auch verunsichert.

Alle würden ihren Beruf wieder ergreifen

Um es vorweg zu nehmen: Im Lehrbetrieb fühlen sich alle sechs Befragten wohl und fühlen sich von ihren Aus-

bildnern unterstützt. Und alle haben sich an die unregelmässigen Arbeitszeiten gewöhnt und würden diesen Beruf wieder ergreifen. «Das erste Lehrjahr war streng», fasst Özen Bozkurt zusammen. «Es gibt viel Stoff zu lernen». Es gelte, darauf zu achten, keine ungenügenden Noten zu haben. Sie fühle sich im Schulhotel beim Lernen unterstützt: «Wir haben genügend Zeit für Hausaufgaben und können jederzeit fragen, wenn wir was nicht verstehen.» «Dieses erste Jahr hat mein Leben verändert», so Tamara Kym. «Neue Kollegen aus dem Betrieb, weniger Freizeit, ich kann nicht mehr oft am Wochenende weggehen, verdiene eigenes Geld: ich lebe jetzt in einer ganz anderen Welt.» Die Schule empfindet sie als «sehr emotional. Einmal fühle ich mich wohl, dann wieder nicht». Im Schulhotel sei es wie in einer Familie: auch dort seien nicht immer alle guter Stimmung. «Der Schulstoff wird schwieriger, ist streng, aber gut», so Tamara Kym.

«Wir haben vieles erlebt in diesem ersten Jahr», zieht Edileuza Dörig Bilanz. «Dadurch, dass wir im Hotel praktisch arbeiten, scheint mir der Schulstoff leichter als zu Beginn der Ausbildung.» Damaris Minder: «Es war interessant, wir haben viel Neues gelernt.» Zwar habe sie viel Stoff zu bewältigen gehabt, doch «alles was wir gelernt haben, können wir für unsere Tätigkeit brauchen». Philippe Giger: «Ich bin mit dem ersten Jahr zufrieden, auch von den Noten her. Was wir gelernt haben, war interessant.» Für Nicole Aschwanden entsprach das erste Lehrjahr ihren Vorstellungen: «Ich wusste, dass es in der Schule und im Arbeitsalltag streng sein wird.»

Eidgenössisches Tourismusgesetz

«Diskussion ist eröffnet»

■ Thomas Egger, Direktor der Arbeitsgemeinschaft für Berggebiete, ist überzeugt, dass die Schweiz ein Tourismusgesetz braucht. Seine Sicht der Dinge.

Theres Lagler

Die Meinungen in der Branche sind geteilt: Während hotellerieusuisse einem eidgenössischen Tourismusgesetz kritisch gegenüber steht, treiben der Verband Seilbahnen Schweiz und vor allem die Schweizerische Arbeitsgemeinschaft für Berggebiete (SAB) die Idee eines solchen Gesetzes voran (siehe auch htr vom 4. August). SAB-Direktor Thomas Egger, der letzte Woche für eine Stellungnahme nicht zu erreichen war, erklärt, weshalb er dermassen aufs Gaspedal drückt und das Problem öffentlich macht, bevor die Branche einen Konsens gefunden hat: «Wir sind es schon fast zu spät. Die Kredite für Innoutour, Schweiz Tourismus und die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit SGH laufen Ende 2007 aus. Wir müssen jetzt Lösungen für 2008 vorbereiten.»

Egger glaubt nicht, dass das Parlament die drei auslaufenden Kredite problemlos erneuern wird. Deshalb ist er von der Notwendigkeit der parlamentarischen Initiativen von Ständerat

und SAB-Präsident Theo Maissen und Nationalrat Peter Volmer überzeugt. Diese wollen die drei bisherigen Gesetze zu Innoutour, Schweiz Tourismus und der SGH in ein neues Gesetz überführen. Eine solche Vereinfachung – aus drei mach eins – liege im Interesse einer kohärenten Politik und sei gegenüber dem Parlament ein Verkaufsargument, so Egger. Den jeweils auf vier Jahre befristeten Rahmenkredit möchte er mit Leistungsvereinbarungen möglichst flexibel halten. Für den SAB-Direktor ist klar, dass die Angebotsgestaltung stärker gebündelt werden muss. Aus diesem Grund wurde in den parlamentarischen Initiativen auch die Idee einer Tourismusbank nach österreichischem Modell aufgeworfen: «Mit einer solchen Institution könnte man vertikale Integrationen stärken. Zudem müsste sich der Kunde nur noch an eine Stelle wenden», so Egger. Auch von diesem Konstrukt ist hotellerieusuisse, wie bereits berichtet, nicht überzeugt.

Thomas Egger lässt sich davon aber nicht beirren. Er nimmt in Kauf, dass die Branche in der anstehenden Debatte nicht mit einer Stimme spricht. «Die Diskussion ist eröffnet. Jetzt kann das Parlament entscheiden, welche Tourismuspolitik es will.» Die zuständigen Kommissionen befassen sich wohl frühestens zwischen Herbst- und Wintersession mit dem Geschäft.

Seenachtsfest Rapperswil

Gstaad setzt auf Feuerwerk

■ Was bewegt Gstaad dazu, am Seenachtsfest am Zürichsee aufzutreten und sich finanziell am ersten europäischen Feuerwerkswettbewerb zu beteiligen?

Daniel Wagner

Rapperswil (SG) propagiert sein diesjähriges Seenachtsfest vom 10. bis zum 13. August erstmals mit drei «Weltklasse-Feuerwerken». Die drei Konkurrenten Gstaad, Innsbruck und Aalborg (Dänemark) messen sich am ersten «European Fireworks Challenge».

Was veranlasst Gstaad dazu, sich im geografisch fernen Rapperswil mit einem «namhaften Betrag» an einem der drei musikalischen Feuerwerke zu beteiligen? Tourismusdirektor Roger Seifritz, der bis vor acht Jahren selber in Rapperswil am Zürichsee wohnte, erläutert: «Die Exklusivität dieses attraktiven Auftritts passt genau zu unserer renommierten Destination. Wir möchten es wenn immer möglich vermeiden, als einer von vielen Playern in der Masse mitzuschwimmen.»

Seifritz nutzt das Seenachtsfest, um Gstaad im Millionen-Zürich dank der breiten Werbewirkung gezielt vorzustellen. Die exklusive Präsenz erfolgt unter anderem in den Programmpublikationen mit einer Gesamtauflage von

280 000 Exemplaren. Diese liegen unter anderem in allen Bahnhöfen des Grossraums Zürich auf. Der Auftritt am Fest selber bei 150 000 erwarteten Besuchern versteht sich von selbst.

«Zuerst wollen wir Bilanz ziehen»

Der Verkehrsverein Rapperswil bezeichnet den Feuerwerkswettbewerb «als bislang einzigartig». Will Seifritz mit diesem Feuerwerk nun die Herzen der Zürcher, Ostschweizer und insbesondere der Rapperswiler erobern? «Herzen zu erobern, ist immer gut. Natürlich erhoffen wir uns von dieser einmaligen Präsenz neue Gäste», so Seifritz. Doch der Auftritt in Rapperswil sei nicht als Startschuss für eine nachhaltige Image- und Werbekampagne im Zürcher Raum gedacht.

Der neu lancierte Feuerwerkswettbewerb soll nächstes Jahr in Aalborg (der Partnerstadt von Rapperswil) und alsdenn im Rahmen der Fussball-EM Euro 08 in Innsbruck seine Fortsetzung finden. Die Teilnahme der Gstaader ist allerdings noch offen. «Zuerst wollen wir Bilanz ziehen», sagt Seifritz. «Interessant präsentiert sich das Ganze schon. Gerade weil auch in Gstaad immer wieder faszinierende Feuerwerke in den Himmel steigen, bestehen hier sehr gute Anknüpfungspunkte.»

Rauchverbot bereits ab 2007?

■ **Deutschland.** Beim Bundesministerium für Gesundheit scheint man es sich in Sachen Nichtraucherschutz anders überlegt zu haben. Findet der interfraktionelle Antrag zum Thema im Herbst im Bundestag eine Mehrheit, so wird die Bundesregierung mit einer entsprechenden Gesetzesinitiative beauftragt werden. Gegenwärtig soll aber noch kein solcher Gesetzesentwurf vorliegen, so eine Sprecherin des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und

Verbraucherschutz. Beim BMELV geht man davon aus, dass ein solches Gesetz, das auch den Nichtraucherschutz im Gastgewerbe umfassen wird, bereits 2007 kommt. Wie dieses konkret aussehen wird, ist noch offen. Keinen Einfluss habe die im letzten Jahr unterschriebene Vereinbarung zum Nichtraucherschutz zwischen dem deutschen Gastgewerbe-Verband Dehoga und dem Bundesministerium für Gesundheit. Das geplante Gesetz ist dem übergeben. GSG

Vorschriften

■ **Strassenmöblierung.** Wie Basel schreibt nun auch Strassburg den Strassenbeizern das Aussenmobiliar vor, schreibt die «Basler Zeitung». In 60 Paragraphen der «Terrassencharta» wird der Auftritt der Gastronomie auf öffentlichem Strassenboden geregelt. Ein Auszug: Die Stühle sollen einfarbig und am besten beige sein, Gummistopper an den Füßen sollen Lärm eindämmen. Speisekartenständer dürfen nicht in der Blickachse einer Sehenswürdigkeit stehen. GSG

Skigebiete zusammenschliessen

■ **Diavolezza-Lagalb.** Die beiden Skigebiete Diavolezza und Lagalb sollen miteinander verbunden werden. Dies bedingt den Bau von neuen Anlagen und Pisten. Bei einer kompletten Umsetzung würde in den nächsten 20 Jahren über 90 Mio. Franken investiert, wie die «Engadiner Post» schreibt. Das Vorhaben sei in Module unterteilt. In einer ersten Ausbauphase soll die Verbindung zwischen den Talstationen Diavolezza und Lagalb durch einen Skilift mit Überführung über

die Kantonsstrasse sichergestellt werden. Bis auf die Wintersaison 2008/09 würde im Bereich der Alp Bondo eine neue Sesselbahn realisiert, zwei Jahre später soll die neue Sesselbahn Collinas stehen. In der zweiten Phase würden bis 2025 die Lagalb- und Diavolezza-bahn neu erstellt. Für den ersten Ausbauschritt – Bau des Verbindungsliftes, der Sesselbahn Bondo und der Beschneigung – sind laut «Engadiner Post» Investitionen in der Höhe von 16 Mio. Franken vorgesehen. DST

Gratis-Card

■ **Saastal.** Die Hotellerie Saas-Fee/Saastal blickt auf 125 Jahre Tourismus zurück. Aus diesem Anlass erhalten die Gäste im Monat September die Lizenz zum gratis Bahn- und Postautofahren, die Saastal-Card. Diese wurde von Saas-Fee Tourismus, den Vermittlerorganisationen und den Bergbetriebe gemeinsam initiiert. Wer bei einem der teilnehmenden Betriebe (Hotels oder Ferienwohnungen) zu Gast ist, erhält die Saastal-Card, im Jubiläumsmonat September gratis. DST

Creditreform

Leichte Abnahme der Konkurse im ersten Halbjahr

■ Im ersten Halbjahr 2006 ging die Zahl der Firmenpleiten im Gastgewerbe gegenüber dem Vorjahr leicht zurück. Während die Insolvenzen bei den Restaurants um 3 Prozent zurückgingen, nahmen sie bei den Hotels laut Creditreform um 17 Prozent ab.

Daniel Stampfli

Im Gastgewerbe hat das erste Semester 2006 mit einem Nettowachstum von 310 Betrieben abgeschlossen, wie den jüngsten Zahlen von Creditreform zu entnehmen ist. 1568 Neueintragungen standen 1258 Löschungen gegenüber. Als Vergleich dazu: Im ersten Halbjahr 2005 hatte das Nettowachstum noch 330 Einheiten betragen.

Die Firmenkonkurse in der Gastgewerbebranche nahmen in der Berichtsperiode um 4,6 Prozent ab. Dabei verliefen die Entwicklungen in den Bereichen Restaurant und Hotel nicht parallel. Die Firmenkonkurse der Restaurants nahmen um 3 Prozent auf 322 ab, jene der Hotels um 17 Prozent auf noch 34.

Kantonal unterschiedliche Entwicklung

Sehr unterschiedlich gestaltete sich die Insolvenz-Entwicklung innerhalb des Gastgewerbes im ersten Halbjahr 2006 in den einzelnen Kantonen. Während beispielsweise im Kanton Zürich die Anzahl der Gastgewerbe-Konkurse von 40 auf 55 und im Kanton Bern von 35 auf 43 anstieg, nahmen die Pleiten im Kanton Genf von 52 auf 28, im Tessin von 34 auf 25 und im Kanton Solothurn von 13 auf 7 ab.

Über alle Branchen hinweg wurden in den ersten sechs Monaten des laufenden Jahres über 22 352 Firmen Konkursverfahren (–4,6 Prozent) eröffnet. Die Entwicklung der ersten sechs Monate deckte sich jeweils im Wesentlichen mit den Jahreszahlen, schreibt Creditreform in ihrem Kommentar. Es bleibe zu hoffen, dass die Stabilisierung resp. der leichte Rückgang von Konkursöffnungen bei Unternehmen auch in der zweiten Jahreshälfte anhalte.



■ **Konkursöffnungen** wurden weniger registriert. Foto: Daniel Stampfli

Lenzerheide

Neues Modell soll Gäste bringen

■ Mit einem neuen Projekt haben die Bergbahnen und die Hotellerie von Lenzerheide eine Win-win-Situation geschaffen. Die Hoteliers erwerben auf den Winter 2006/07 übertragbare Jahreskarten der Bergbahnen und sind bei der Gestaltung von deren Abgabe an ihre Gäste frei.

Daniel Stampfli

Die Lenzerheide Bergbahnen AG (LBB) und die regionale Hotellerie haben ein in der Schweiz neuartiges Destinationskonzept realisiert. Jedes sich am Modell beteiligende Hotel kauft pro Bett eine übertragbare Bergbahn-Jahreskarte zum Preis von 1900 Franken, gültig im Winter 2006/07 und im Sommer 2007. «Es ist eine absolute Win-win-Situation», sagt Daniel Meier, Präsident des Hotelierversins Region Lenzerheide-Valbella. Die Bergbahnen verzeichnen garantierte Einnahmen, die Hoteliers sind unter gewissen Bedingungen frei bei der Preisgestaltung und können je nach Marktlage sehr kurzfristig über Angebotsgestaltungen entscheiden.

«Es ist dem Hotelier freigestellt, ob er die Karte 1:1 dem Gast weiterverkauft, ob er sie in die Pauschale einbindet, oder sie mit Rabatt abgibt», so Meier. Die einzige Einschränkung besteht darin, dass zwischen dem 22. Dezember und dem 19. März der dem Gast gegenüber ausgewiesene Rabatt maximal 50 Prozent beträgt, ausgehend von der offiziellen Bahn-Preisliste (Ein- oder Mehrtageskarten).

Neues Marketing-Tool für die Hoteliers

«Wir hoffen, dass wir mit attraktiven Pauschalpreisen an den Markt gelangen und so die Betten füllen können», so Daniel Meier weiter. Dies sei natürlich auch im Interesse der Bergbahnen, «denn wir holen mit diesem Instrument Skifahrer». Peter Furger, Verwaltungsrats-Präsident der Lenzerheide Bergbahnen AG, dazu: «Mit dem Projekt sollen die Hotels mehr Skifahrer generieren. Gleichzeitig hoffen wir, damit einen Weg für eine bessere Zusammenarbeit geöffnet zu haben.»

«Interessant an diesem Modell, ist die Tatsache, dass der Hotelier ein vollkommen neuartiges Marketing-Tool erhält», sagt Felix Frei, Direktor Lenzerheide Tourismus. Der Hotelier erhält künftig die Möglichkeit, saisonal abgestimmt, die Bergbahnfahrten in seine Packages einzubinden. Dies gebe ihm die grösstmögliche Flexibilität, dass er, in der Lage ist, je nach Saison, zum Beispiel im Sommer das Bergbahnfahren gratis anzubieten. «Indem die Hoteliers attraktive Pauschalen anbieten können, die sie im Voraus ganz klar kalkulieren können», erwartet Frei für Lenzerheide in Zukunft mehr Gäste. In den Winter-Vor- und -Nachsaisonzeiten, in welchen der Hotelier günstigere Berg-



■ **Mehr Feriengäste.** Mit verschiedenen Massnahmen – u. a. auch mehr kinderfreundliche Angebote – will Lenzerheide in Zukunft mehr Feriengäste generieren.

Foto: zvg

bahnangebote innerhalb der Pauschale machen könne, wird mit einem Aufschwung gerechnet. «Dies auch im Sommer, wenn der Hotelier seine Karte in der Winter-Hochsaison amortisiert hat und sie im Sommer als Marketinginstrument nutzen kann», so Felix Frei.

20 Hotels in der Region (Lantsch/Lenz, Lenzerheide, Valbella, Parpan, Churwalden) haben sich bereit erklärt, mit 80 Prozent ihrer Betten bei diesem Modell mitzuwirken. Dies entspricht 64 Prozent des gesamten Hotelbetten-Angebotes der Region. Die Zusagen für diese Betten liegen laut Daniel Meier definitiv vor. Während anderthalb Jahren sei im Vorfeld mit den Bergbahnen verhandelt worden. Die beteiligten Hotels erhalten von den Bergbahnen einen Vertrag. Für Hotels, welche nicht mitziehen werden, gibt es in Zukunft von Seiten der Bergbahnen keinerlei andere Vergünstigungen mehr.

Spätere Ausweitung auf die Parahotellerie

Für die Sommersaison 2006 – im Sinne einer Übergangssituation – bieten die Bergbahnen den Hotelgästen generell 10 Prozent Rabatt an. Die seinerzeit von ein paar wenigen Hotels mit der Rothornbahn getroffene Spezialvereinbarung behält für den Sommer 2006 ihre Gültigkeit.

Dieses «Lenzerheide-Modell» wollen die Bergbahnen in einer ersten Pilot-Phase zuerst mit den Hoteliern ausprobieren. Diese Phase ist für drei Jahre angedacht. Sollte sich dieses Pro-

jekt bewähren, denken die Bergbahnen über eine Ausdehnung, zum Beispiel auf die Parahotellerie nach.

Brandruine – Anstoss für neue warme Betten

Das Fehlen des vormaligen 400-Betten-Hotels des Club Méditerranée – im Jahr 2003 durch ein Feuer weitgehend zerstört – bringt den Bergbahnen laut Peter Furger einen jährlichen Einnahmeverlust von gegen 1 Mio. Franken.

Im April 2006 wurde das Grundstück durch die LBB Immobilien AG erwor-

ben. Damit seien die Voraussetzungen geschaffen worden, dass auf dem Grundstück in geeigneter Form rund 500 «warme» Betten erstellt werden können. Mit Hilfe dieser Betten soll einerseits der durch den Weggang des Club Med entstandene Umsatz- und Ertragsausfall bei den Lenzerheide-Bergbahnen mindestens wettgemacht werden und andererseits mitgeholfen werden, das bestehende Defizit an warmen Betten in der Region abzubauen. Peter Furger: «Ein konkretes Bauprojekt besteht zurzeit nicht. Es sind verschiedene Varianten in Abklärung.»

Mehr Beschneigung und kinderfreundliche Angebote

■ In Zukunft will die Lenzerheide Bergbahnen AG intensiv in die Beschneigung investieren. Können bisher 22 Prozent der Gesamtfläche beschneit werden, sollen es in etwa 5 Jahren gegen 40 Prozent sein, welche maschinell bearbeitet werden können, wie Vertreter der Lenzerheide Bergbahnen AG am Montag in Lenzerheide erklärten. Laut Verwaltungsrats-Präsident Peter Furger soll dafür ein zweistelliger Millionenbetrag aufgewendet werden. In Tirol betrage die Möglichkeit der Flächenbeschneigung mittlerweile 80 Prozent. Grössere Beachtung will Lenzerheide zukünftig auch den Kinderangeboten schenken. Die Region trägt das Gütezeichen «Familien willkommen». Auch die Lenzerheide Bergbahnen AG will ihre Infrastruktur hin zu kinderfreundlichen

Anlagen, Geräten, Geländen verbessern. Das Infrastruktur-Angebot (Kinderland, Kinderrestaurant usw.) erstellt die Bergbahn, den Betrieb und den Unterhalt stellen Schneesportschulen sicher. Die Skigebiete von Lenzerheide und Arosa, die lediglich 1,8 Kilometer auseinander liegen, sollen bekanntlich verbunden werden. Dies sei in kurzer Zeit und kostengünstig realisierbar, wie an der Medienorientierung weiter ausgeführt wurde. Die raumplanerische Unterstützung durch den Kanton laufe planmässig. Stimmen die Gemeinden dem Projekt zu, könne auf die Wintersaison 2008/09 mittels einer kostengünstigen und umweltverträglichen Verbindung die grösste Schneesportarena in Graubünden ihren Betrieb aufnehmen. DST

Einladend



Beim VALSER Wasser verhält es sich wie bei den Grands Crus:
es wird mit der Zeit immer besser. Tatsächlich erreicht VALSER
erst nach einem 25 Jahre langen Mineralisierungsprozess
in 1000 Metern Tiefe seinen unvergleichlich
natürlichen Geschmack.

Zu genießen in den gastfreundlichsten, besten Restaurants.

VALSER⁺
Fürs Leben



Genuss-Fest mit André Jaeger

■ **Genuss am See 2006.** Zur fünften «Genuss am See» vom 13. bis 16. Oktober im Festspielhaus Bregenz treffen sich prominente Koch-Stars. Johanna Maier vom «Hubertus» in Filzmoos, mit vier Gault-Millau-Hauben die beste Köchin, lässt in der Kochtöpfe blicken. Ebenso am Show-Herd steht André Jaeger. Der Küchen-Philosoph von der «Fischerzunft» in Schaffhausen, ebenfalls vier Hauben, vertritt in Bregenz die Schweiz. Johann Lafer («Le Val d'Oro»), deutscher

Sterne- und Fernsehkoch mit österreichischen Wurzeln, kommt zum zweiten Mal nach Bregenz. Koch-Punk Stefan Marquard, einer der vier «Kochprofis», die jeden Dienstag auf RTL kochen, wird für Witz und Phantasie auf der Küchen-Bühne des Festspielhauses sorgen. Bei dem Genuss-Festival setzt man vermehrt auf Regionalität. Gleichzeitig zeigt man neueste Koch- und Ernährungstrends auf. GSG

www.genuss-am-see.com

St. Moritz: Ein Herz für Familien Knigge-Kurs

■ **Jubiläumsaktion.** Die Hotelrie von St. Moritz feiert heuer ihr 150-Jahr-Jubiläum und hat dazu 150 Schweizer Familien mit mindestens drei Kindern zu einer Woche Sommerferien eingeladen. Die Aktion läuft noch bis Ende September. Die ersten Familien haben ihre Ferienwoche aber schon eingelöst – beispielsweise die achtköpfige Familie Hofstetter aus Liebewil im Kanton Bern. Sie war im Vier-Sterne-Hotel Europa in Champfer untergebracht. Priscilla Hofstetter ge-

rät darob ins Schwärmen. «Wir haben das Los der Lose gezogen.» Doch auch die Familie Berglas aus dem aargauischen Vorderwald, die eine Woche im Luxushotel Kempinski Grand Hotel des Bains gewonnen hat, zieht eine positive Bilanz. «St. Moritz ist familien- und jetsettauglich», findet Stephan Berglas. Die Familie Sennhauser aus Rossrüti im Kanton St. Gallen schliesslich, die im Hotel Sonne war, käme gerne wieder. Es gäbe noch viel zu sehen und zu tun in St. Moritz. TL

■ **Ascona.** Das Parkhotel Delta bietet einen Knigge-Kurs für Jugendliche. Geleitet wird er von der Buchautorin und Imageberaterin Lucia Bleuler. Sie bildet im Frühjahr dieses Jahres auch drei Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Hotels zu so genannten «Knigge-Coaches» aus. Diese hoteleigenen Mitarbeitenden führen seit Mitte April bis Ende Herbst jeweils auf Anfrage individuelle Gruppenkurse für Kinder und Jugendliche durch. Mindestteilnahme: zwei Personen. CK

ZITAT DER WOCHE

«Die Qualität der gastgewerblichen Leistungen ist allen Unkenrufen zum Trotz sehr hoch.»

Peter Rieder
pensionierter Leiter
Schulhotel Regina
im Interview
auf Seite 2

BUSINESS-PEOPLE



■ Das Carlton Hotel in St. Moritz bekommt einen neuen Direktor: **Daniel Braun** (44) hat das Swiss Deluxe Hotel der Tschuggen-Gruppe Ende Juni verlassen, um sich beruflich neu zu orientieren. Nachfolger des bis Ende nächsten Jahres wegen Umbauarbeiten geschlossenen Fünf-Sterne-Hauses ist **Christopher Cox** (35, Foto). Der unverheiratete Hotelfachmann – Ausbildung im Hotel Vier Jahreszeiten in Hamburg – und studierte Betriebswirtschaftler übernimmt im Carlton das erste Mal die Funktion des Hoteldirektors. «Wir fördern gern junge Leute», kommentiert **Daniel J. Ziegler**, Direktor des Eden Roc in Ascona und Delegierter des Verwaltungsrats der Tschuggen-Gruppe die Wahl von Cox. Seine internationale Laufbahn absolvierte der gebürtige Deutsche bis anhin vor allem in den Bereichen Marketing und Verkauf, zuletzt während vier Jahren als Marketing & Sales-Direktor im Badrutt's Palace Hotel in St. Moritz. GSG

■ Veränderungen in der Nationalmannschaft der Köche Deutschlands: Teammanager **Ronny Pietzner** (28) hat Ende Juli sein Ehrenamt aus persönlichen und beruflichen Gründen abgegeben. Der Brandenburger war seit 2000 Mitglied der Nationalmannschaft der Köche Deutschlands, seit 2005 Teammanager. Die Mannschaft führte er zum Vize-Weltmeistertitel in der Warmen Küche am Salon Culinaire Mondial an der Igeho 2005 in Basel sowie zum Gewinn des Battle for the Lion in Singapur (FHA Culinary Challenge 2006). Neuer Teammanager der Nationalmannschaft der Köche Deutschlands ist **Frank Ottersbach**. Der 44-Jährige ist Fachlehrer am Gisbert-von-Romberg-Berufskolleg in Dortmund und Betreiber einer eigenen Kochschule in Hövels und bleibt bis auf weiteres auch Trainer der Jugendnationalmannschaft der Köche Deutschlands, die er seit 2002 betreut. GSG

■ **Tamara Schnyder** übernahm die Position als Leiterin Verkauf & Kommunikation im Hotel Seerose in Meisterschwanden. Schnyder arbeitete bereits von 2000 bis 2004 im Vier-Sterne-Betrieb am Hallwilersee und wechselte danach als Reservierungsleiterin zu Hotel Sales and Marketing Service GmbH/Swiss Sales Conferences in Horgen. Diese Position hatte Tamara Schnyder bis zu ihrem erneuten Wechsel in die Seerose inne. CK

■ Neuer Präsident des Basler Hotellerie-Vereins ist **Werner Schmid**, auch Präsident des Gewerbeverbands. Schmid ersetzt **Raeto Steiger**. Neu in den Vorstand gewählt wurden ist **Yvette Thuring**, Direktorin des Swissôtel La Plaza in Basel. CK



■ Das Auto zum Märchenschloss. Hans Wiedemann, Managing Director des Badrutt's Palace Hotel in St. Moritz (im Foto rechts neben dem Auto), begibt im würdigen Rahmen mit zahlreichen Besuchern das Jubiläumsfest des Nobel-Hauses. Foto: zvg

Badrutt's Palace Hotel, St. Moritz

Nobelherberge feiert 110. Geburtstag

■ Das Badrutt's Palace Hotel feiert diesen Sommer sein 110-Jahre-Jubiläum. Caspar Badrutt gründete den First-Class-Hotelkomplex, der an ein Märchenschloss erinnert. Am 29. Juli 1896 eröffnete das Grand Hotel offiziell und ist bis heute ein Wahrzeichen von St. Moritz. Seit Beginn wird die Nobel-

herberge von prominenten Persönlichkeiten und Königsfamilien besucht. Das Hotel hat 165 Zimmer inklusive 30 Suiten, wobei keines der Zimmer dem anderen gleicht.

Anlässlich seines 110-jährigen Jubiläums eröffnete das Hotel am 30. Juli, einen Tag nach dem eigentlichen Ju-

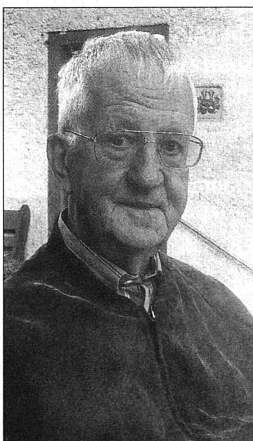
biläum, seine Türen und organisierte am Nachmittag einen Hausrundgang mit verschiedenen Stationen. Managing Director Hans Wiedemann und seine Frau begrüßten persönlich die Besucher. Die Sommersaison im Badrutt's Palace dauert noch bis zum 17. September 2006. GSG

EMIL WARTMANN HEUTE

«Crazy Life» braucht er nicht mehr

■ Der Wirt, Unternehmer und Kunstfreund Emil Wartmann hat wohl wie kein anderer den Wandel im schweizerischen Gastgewerbe mitbeeinflusst. Als Wirt hat er Geschichte geschrieben, als Unternehmer neue Konzepte entwickelt und gegen 100 Betriebe eröffnet; und als Kunstfreund – seine Sammlung «eat-art» war so spektakulär wie umstritten – wohl manch unbedarften Betrachter irritiert. Als Mitglied im Zentralvorstand des SHV und als Stiftungsrat der Hotelfachschule Lausanne hat er sich für den gastgewerblichen Nachwuchs eingesetzt.

«Semi-retired» soll er sein. Wer Wartmann kennt, weiss, dass eine solche Äusserung mit Vorsicht zu geniessen ist. Sie mag zwar auf geschäftliche und auch auf einige gesellschaftliche Verpflichtungen zutreffen: Vom Leben aber – er umschreibt es selbst als «gewöhnlich geführt, aber aussergewöhnlich gelebt» – hat er sich nie zurückgezogen. Nur die Schreibmaschine hat er gegen einen Laptop eingetauscht, kommuniziert wird elektronisch, das Medium Internet hat ihn gepackt.



■ Emil Wartmanns Lust am Reisen, an Land und Leuten ist nach wie vor ungebrochen. Foto: zvg

Emil Wartmann wohnt in Basel. Sein Leben aber verbringt er, wenn immer möglich, mit seiner Familie und alten Freunden in Spügen. Wer nun denkt, dass diese «alten Freunde» nur über alte Zeiten reden würden, irrt. Seine Sicht der Dinge ist nicht in der Vergangenheit verwurzelt, sondern vielmehr zukunftsorientiert. Es ist der manchmal auch sorgenvolle Blick in eine ungewisse Zukunft. Und so interessiert ihn das Thema «Klimaveränderung» heute mehr als die «Geschichten von früher». Seine Lust am Reisen, an Land und Leuten ist ungebrochen. Seine Reiseberichte über Vietnam, Iran und Burma (www.senioren.ch/ph/emil) sind Pflichtlektüren für jeden Touristiker.

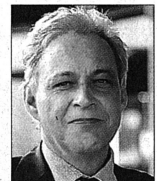
Emil Wartmann feiert am 19. August seinen 80. Geburtstag. Anschliessend wird er sich wohl wieder die Wanderschuhe anziehen, einen Hügel besteigen und die Welt von oben mit einem milden und vielleicht auch süffisanten Lächeln betrachten. «Crazy Life», so der Name seiner 1996 publizierten Anthologie, braucht er nicht mehr. Hanspeter Gsell

GLOSSE

Wintschi

Hanspeter Gsell*

■ «Meinst Du, das stimmt wirklich mit dem Bären?» fragte mich gestern Blunski. «Welchen Bären meinst du denn, und was soll mit ihm nicht stimmen?» – «Dass die Österreicher jetzt auch einen Bären haben.» – «Natürlich stimmt das, die Zeitungen haben ja eine Sorgfaltspflicht. Die überprüfen alles hundertmal, bevor sie es abdrucken. Vor allem im Sommer.»



Blunski gab sich mit meiner Antwort zufrieden und widmete sich wieder den schönen Dingen des Lebens. Ich aber wurde nach einem kurzen Blick auf meine Armbanduhr wieder mit der eisigen Realität konfrontiert. Noch Stunden! Noch zwei Stunden bis Redaktionsschluss. Ich beschloss, auf dem Weg nach Bern bei der Tellskapelle Rast zu machen. Als ich so in Gedanken versunken vor mich hinsass und lustlos den mitgebrachten Nussgipfel betrachtete, fiel mein Blick plötzlich auf einen etwas schief gemauerten Stein. Vorsichtig näherte ich mich. Ich erinnerte mich sofort an Aladins Wunderlampe und rieb mit meiner linken Handfläche genau dreimal darüber. Es funktionierte! Der Stein fiel mit einem leisen Plopp auf meinen linken Fuss, ohne jedoch Schaden anzurichten. Ich fasste vorsichtig in die bemoste Öffnung. Nichts! Oder etwa doch? Plötzlich spürte ich etwas und zog es heraus. Ich erkannte es sofort! Es war der berühmte Wintschi-Code! Ein Papier, das die Welt erschüttern würde! Nicht nur enthielt er die grausige Wahrheit über das Leben und Sterben von Walterli. Endlich wird man erfahren, wer Wintschi war, warum er Lucrezia Borgia verlassen hatte und weshalb er mit der Stauffacherin ein Doppelleben am See Genesareth führte. Staunend las ich von Wilhelm Tell. Wie er sich als Tempelritter in Jerusalem herumschlug, dabei den Wintschi traf der sich dort jedoch noch Magdalena nannte und Frauenkleider trug. Und Ouvertüren für Rossini schrieb.

Und was die Welt ganz besonders erschüttern wird: Tell schrieb den ersten Reiseführer der Welt. Er revolutionierte das bisherige Hotellklassifikationssystem völlig. Dazu mehr nach den Sommerferien. Zuerst muss ich noch den Wintschi-Code knacken.

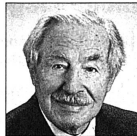
* Hanspeter Gsell lebt in Basel. Über 25 Jahre Erfahrung in Gastronomie und Weinhandel sowie seine Reiseleidenschaft haben bei ihm einen grossen Ideenfundus entstehen lassen.



HOTELLERIE

9

Aniello Lauro | Der gebürtige Neapolitaner ist Seele und Gedächtnis des Hotels Splendide Royal in Lugano. Ein Porträt.



GASTRONOMIE

11

Ueli Prager | Zu seinem 90. Geburtstag gratuliert ihm der ehemalige hotellerieuisse-Direktor Franz Dietrich.



TOURISMUS

12

BLS | Das 100-jährige Transportunternehmen ist längst zu einem wichtigen Tourismusakteur geworden.



Beirut

Internet

Mövenpick beherbergt jetzt «andere» Gäste

■ Der Krieg zwischen Israel und der Hisbollah wirkt sich auf die Geschäftstätigkeit von Mövenpick Hotel & Resorts in der Region aus. In Beirut beträgt die Auslastung zurzeit noch 82 Prozent. Der Rückgang wird jedoch durch eine höhere Nachfrage in Jordanien kompensiert.

Daniel Stampfli

«Die Auslastung im Mövenpick Hotel & Resort Beirut ist inzwischen auf 82 Prozent zurückgegangen», erklärt Alain Gozzer, Sprecher von Mövenpick Hotels & Resorts, auf Anfrage. «Wir haben im Moment ein anderes Publikum als sonst», so Gozzer. Dazu zählen etwa zahlreiche UNO-Delegierte. Auch diverse Nichtregierungsorganisationen hätten sich einquartiert. Zudem gastierten zahlreiche Medienvertreter im Hotel. Darunter befanden sich namhafte TV-Stationen wie Sky, NBC, ABC oder CBS. In Beirut seien nicht mehr viele Hotels geöffnet, deshalb konzentrierte sich die Nachfrage auf die noch offenen Hotels, zu welchen auch der Mövenpick-Betrieb mit insgesamt 292 Zimmern gehöre. Allerdings sei der Service aufgrund von Wasser- und Energie-Engpässen auf ein Minimum reduziert worden. Zurzeit und bis im September wäre in Libanon touristisch betrachtet Hochsaison. Das heisst, ohne den kriegsrischen Konflikt wäre das Mövenpick Hotel & Resort Beirut «mit Sicherheit zu 100 Prozent ausgelastet», so Alain Gozzer. Vor Kriegsbeginn sei das Hotel zu 98 Prozent ausgelastet gewesen. Die Gäste, welche Hotelzimmer für Ferien gebucht hatten, hätten ihre Buchungen «aus verständlichen Gründen» annulliert.

Verschönerung von Libanon nach Jordanien

«Business as usual» herrsche im Januar 2006 eröffneten Mövenpick Resort Taba im ägyptischen Teil des Sinai unweit der Grenze zu Israel. Auch in den anderen Hotels am Roten Meer herrsche eine «ganz normale Situation». Eine höhere Auslastung registrieren die vier Mövenpick-Betriebe in Jordanien. Viele Leute aus dem Nahen und Mittleren Osten würden ihre Ferien statt in Libanon in anderen Regionen verbringen. was auch auf Jordanien und Ägypten positive Auswirkungen habe. In Kairo seien die Mövenpick-Hotels aktuell zu 85 Prozent ausgebucht.

■ Die gut gestaltete hotel-eigene Website ist eine wichtige Visitenkarte und kann kommissionsfreie Direktbuchungen generieren. Die grossen Reichweiten erzielt man im Internet aber über Hotelportale, wie hrs.com, hotel.de oder ehotel.de.

Gregor Waser

Der Online-Travel-Markt wächst weltweit in einem rasanten Tempo. Nach Einschätzungen des dänischen Centre for Regional and Tourism Research (CRT) stieg der Online-Umsatz im Jahr 2005 innerhalb Europas um 30 Prozent an auf mittlerweile 38 Mrd. Franken. Sprunghaft angestiegen sind dabei die Kurven in Deutschland, Skandinavien und Grossbritannien. Verhalten, aber ebenfalls stetig steigend entwickelt sich die Kurve des Online-Anteils in der Schweiz. 2006 wird voraussichtlich erstmals über 600 Mio. Franken des Reiseumsatzes via Internet generiert.

Gemessen am Gesamtumsatz von 8 Mrd. Franken entspricht dies einem Anteil von 8 Prozent, europaweit werden im Vergleich dazu schon 11,5 Prozent aller Reiseleistungen online gebucht. Dabei gilt es zu unterscheiden: Die Quote für Pauschalferien liegt in der Schweiz erst bei 2 bis 3 Prozent, jene der reinen Flug- und Hotelbuchungen schon deutlich über 15 Prozent. Einzelne Players, wie etwa Low-Cost-Airlines, verzeichnen Raten über 90 Prozent. In der Hotellerie werden Quoten in der Bandbreite von 10 bis 50 Prozent genannt.

Immer mehr reine Hotelportale

Um weltweite Präsenz zu erlangen stehen für einzelne Leistungsträger wie Hotels, Airlines oder Mietwagen-Firmen weiterhin die «GDS» an vorderster Stelle. Die vier Global Distributions Systems (GDS) Galileo, Amadeus, Sabre und Worldspan bieten die Verbindung zu weltweit praktisch allen Reisebüros. Der Anteil der Internet-Direktbuchungen vom Gast zum Hotel wächst indes rasant. Und hier kommen die «IDS» zum Tragen. Zu den Internet Distribution Systems (IDS) gehören einerseits Online-Reisebüros wie Expedia, Last Minute.com oder Ebookers. Für Hoteliers aber noch interessanter: die reinen Hotelportale. Deren Anzahl wächst ebenso schnell, entsprechend schwierig ist es, im Markt der Hotel-



■ Abheben im Internet: Hotelportale wie zum Beispiel hrs.com versprechen den Online-Erfolg.

Foto: zwg

portale Transparenz zu schaffen. Innerhalb Europas gibt es aber einige bestimmende Portale.

Kontaktaufnahme: Mail oder Anruf genügt

Als führendes Portal bezeichnet sich HRS.com und nennt die Zahl von 330 Millionen monatlichen Zugriffen auf die eigene Site. Das Angebot lässt sich sehen: total sind weltweit 180 000 Hotels abrufbar und buchbar. Die Anfrage nach einem Doppelzimmer für zwei Personen in Grindelwald vom 1. bis 3. Oktober ergibt zehn Vorschläge mit Preisangabe. HRS-Sprecher Mente Hessbrüggen erklärt die Kontaktaufnahme zwischen einzelnen Hotel und HRS: «Ein Mail oder Telefon genügt und die Vereinbarung wird eingeleitet. Der Hotelier erhält die Werkzeuge, sprich Software, um die Daten zu pflegen, Preise und Verfügbarkeiten zu verwalten.» Für HRS fällt pro Buchung eine Kom-

mission von 10 Prozent an. Neben den immensen Zugriffszahlen von Privatzugriffen wirbt HRS vermehrt auch mit dem Draht zu Firmenkunden, weiteren Internet-Portalen und Mobilfunksystemen. Und seit einem Jahr ist das Portal auch einiges benutzerfreundlicher gestaltet, in drei Schritten kann bereits eine Buchung getätigt werden.

Je nach Portal unterschiedliche Buchungspreise

Ebenfalls als führendes Portal bezeichnet sich hotel.de und nennt ebenfalls eine Zahl von 180 000 weltweit verfügbaren Hotels. Der Check mit Grindelwald: elf buchbare Hotels werden vorgeschlagen, fünf davon dieselben wie unter hrs.com. Interessant beim Preisvergleich: in vier der fünf Direktvergleiche ist hotel.de um rund 10 bis 25 Prozent günstiger. Wibke Garbarukow, Sprecherin von hotel.de, beziffert den monatlichen Umsatz auf 20 Mio. Euro bei

240 000 gebuchten Übernachtungen. Hotel.de bietet drei unterschiedliche Partnerschaftsmodelle an mit den Kommissionsstufen 8, 10 und 12 Prozent.

Ein weiteres – zumindest in Deutschland – führendes Portal heisst ehotel.de mit total 85 000 verfügbaren Hotels. Auch in Grindelwald? Die Anfrage ergibt acht buchbare Hotels, allesamt mit den identischen Preisen wie unter www.hotel.de. Neben hrs.com, hotel.de und ehotel.de sind für den deutschen Markt ebenfalls relevant: bookings.de, check-inn.com, placestostay.de, hotellerie.de und hotels.com.

Wie gesagt, die Liste weltweit präsenter Hotelportale ist ausufernd. Mit dabei auch zwei in der Schweiz domizilierte Portale. Hotelguide.com mit Firmensitz in Kriens verweist auf 100 000 Hotels und 30 000 tägliche Besucher. Der Check mit Grindelwald ergibt 13 Vorschläge, mit teilweise günstigeren Preisen als auf den deutschen Portalen. Einige der Tiefpreise entpuppen sich hier aber als «Senior Rates», nur anwendbar für Leute über 60.

Direktbuchung dank Suchmaschinen

Eine weitere interessante Plattform für Hoteliers, um weltweit präsent zu sein, ist www.globalhotelindex.com mit Sitz in Stansstad. Portalgründer Marc Geissbühler setzt dabei auf ein anderes Business-Modell. Er nennt sein Portal touristische Suchmaschine. Total sind 550 000 Hoteleinträge darin zu finden. Man kann sich gratis eintragen lassen oder mit Jahresgebühren von 240 bis 900 Franken ausführlichere und prominenter Darstellungen erlangen. Dank gewiefter Verlinkung mit anderen Suchmaschinen verzeichnet Globalhotelindex bereits über 460 000 «unique visitors» im Monat, 44 Prozent davon aus den USA. Wie stark ist das Portal in Grindelwald? Total sind 74 Hotels auszumachen, 16 davon mit eigenem Bild und eigener Homepage.

Zweifellost tut jeder Hotelier gut daran, auf mehrere Distributionsschienen zu setzen und nach einer gewissen Zeit Bilanz zu ziehen, welche Kanäle welchen Erfolg gebracht haben. Wer Direktbuchungen zum Normalpreis erhalten will, ist mit dem Eintrag in touristische Suchmaschinen und Websites von Tourist-Offices gut bedient. Denn eines gilt es bei den buchbaren Hotelportalen zu berücksichtigen: neben der abzugebenden Kommission, ist ein Hotelier stets dazu verpflichtet, den Zimmerpreis so tief wie möglich zu publizieren, um in den Auflistungen so weit oben wie möglich zu erscheinen.

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

hoteljob

Ihre Stellenvermittlung

hoteljob
Monbijoustrasse 130
Postfach, 3001 Bern
Telefon 031 370 43 33
Fax 031 370 43 34
www.hoteljob.ch
hoteljob.be@hotellerieuisse.ch

Gsell & Partner

Kompetenz in Hotellerie und Restauration

Bereit für den Neubeginn?

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

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

BRITA Professional

Der sieht ja richtig frisch aus!

www.brita.ch

eco bar

Die beste Adresse für Minibars und Zimmersafes:

www.ecobar.ch

Da finden Sie alle Modelle und Preise

Ecobar AG
5621 Zufikon
Telefon 056 631 90 60
Fax 056 631 90 91
info@ecobar.ch

HESSERUnternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration**Haben Sie einen Betrieb
zu verkaufen – zu vermieten
oder suchen Sie einen Betrieb?**Wir sind die Drehscheibe für
interessante Hotels und Restaurants.**Wir haben die Rezepte
für höhere Umsätze
und tiefere Betriebskosten**Gerne senden wir Ihnen unsere Doku
über dieses Thema, die Sie unver-
bindlich per Fax anfordern können.Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055/410'15'57 – 079/422'37'24
Fax 055/410'41'06**Zu verkaufen**im Zürcher Stadtkreis 4
(Nähe Albisriederplatz), vollvermietete
Liegenschaft mit fünf grosszügigen
1½- und 2½-Zimmer-Wohnungen,
Atelier, sowie Pub mit Bar
(ca. 50 Sitzplätze), kleine Terrasse,
grosse Küche, Nebenräume im UG.
Die Liegenschaft wurde 1995 renoviert
und umgebaut und befindet sich in
gutem und modernisiertem Zustand.
Interessenten melden sich unter Chiffre
172122, hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern.

172122/432923

**Spende Blut.
Rette Leben.****Konkursrechtliche Liegenschaftsteigerung**Am Dienstag, 19. September 2006, 10.30 Uhr, Hotel/Restaurant Sternen, Schwarzenburgstrasse 279, 3098 Köniz,
wird im Konkursverfahren über die Rel-Ruttschi AG, Aarberggasse 6, 3011 Bern, folgende Liegenschaft versteigert:**Restaurant/Hotel/Pizzeria «Sternen»
Schwarzenburgstrasse 279 in 3098 Köniz BE****Grst. Köniz, GGBI-Nr. 2454; Fläche 884 m²; Gebäudeversicherungswert Fr. 4 302 300.-;
amtlicher Wert Fr. 2 074 600.-; konkursamtliche Schätzung: Fr. 2,5 Mio.**Der ganzjährig geöffnete 3-Sterne-Landgasthof «Sternen» ist durch die Konkursverwaltung befristet vermietet worden.
Das Mietverhältnis endet ohne Kündigung drei Monate nach der Steigerung per 31. Dezember 2006, vorbehaltlich
einer anderweitigen Vereinbarung mit dem Ersteigerer. In den Jahren 1993/94 wurde der «Sternen» für rund Fr. 6 Mio.
umgebaut und erweitert und befindet sich gemäss einer aktuellen Expertise in einem sehr guten baulichen Zustand.
Das Gross- und Kleininventar wird mitversteigert und ist im Kaufpreis inbegriffen. Die Liegenschaft umfasst nebst
Küche/Keller/Lager etc. folgendes Raumprogramm:13 Einzelzimmer mit Dusche/WC
17 Doppelzimmer mit Dusche/WC95 Plätze in der Gaststube
90 Plätze in der Pizzeria
45 Plätze in der Brunnenstube
70 Plätze auf der Terrasse**Verkehrslage:** Circa 12 Minuten Fahrzeit mit Bus vom Bahnhof Bern, inmitten des Geschäftszentrums von Köniz.
Es gehören keine Gäste-Parkplätze zur Liegenschaft.**Besichtigungen können nach vorgängiger telefonischer Vereinbarung mit der Konkursverwaltung erfolgen.****Unterlagen:** Eine ausführliche Steigerungsdokumentation steht den Interessenten zur Verfügung und liegt auch beim
Konkursamt zur Einsichtnahme auf.Der Zuschlag an der Steigerung erfolgt ohne Limite zum höchsten Angebot, ohne Rücksicht auf die Höhe der konkurs-
amtlichen Schätzung. Vor dem Zuschlag ist eine Anzahlung von Fr. 100 000.- zu leisten. Diese hat in bar oder mit einem
von einer Schweizer Bank ausgestellten Check zu erfolgen. **Persönliche Checks werden nicht angenommen.**Es wird ausdrücklich auf das Bundesgesetz über den Erwerb von Grundstücken durch Personen im Ausland in der
revidierten Fassung vom 30. April 1997 sowie die dazugehörige revidierte Verordnung vom 10. September 1997 auf-
merksam gemacht.Telefonische Auskünfte erteilt das Konkursamt Bern-Mittelland, Dienststelle Bern, Speichergasse 12, 3011 Bern,
Herr Marcel Meier, Telefon 031 634 35 50, Fax 031 634 35 99.**Konkursamt Bern-Mittelland
Dienststelle Bern**

172124/432954

Kaufpreis unter Ertragswert!Zu verkaufen nach Vereinbarung
im Zentrum eines Dorfes (bei Bahnen, Bus und Schiff)
im Berner Oberland, in unmittelbarer Nähe des Sees,
ein bestens eingeführtes**Hotel-Restaurant**umfassend: Gaststube 45 SP, Sali 35 SP,
Speiserestaurant 25 SP, Bar 15 SP,
Terrasse 100 SP, Saal 90 SP,
14 Zimmer mit D/Bad/WC mit ca. 30 Betten,
9 Personalzimmer, 4-Zimmer-Wirtswohnung,
15 Parkplätze und Nebenräume.
Umsätze Restaurantion CHF 1, 2 Mio.
Logement CHF 0,25 Mio.**Gebäudeversicherungswert CHF 4,84 Mio.
Ertragswert CHF 2,14 Mio.**Initiative Gastgeber mit gastronomischem Flair
und dem notwendigen Eigenkapital sind gefragt,
dann steht Ihnen eine erfolgreiche Zukunft bevor.

Anfragen sind zu richten an:

Jürg Zumkehr
Unternehmensberatung
3800 Interlaken
Natal 079 656 56 88
Fax 033 823 63 88
juerg.zumkehr@quicknet.ch
www.zumkehr.ch**Réceptionskurs I****4-wöchiger Intensivkurs**für Ein- und Umsteiger an die
Hotélréception 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**Färblstrasse 1B, 7270 Davos Platz
Fon 081 420 65 26 E-Mail: info@hotelschule-loetscher.ch**Finanzprobleme**

Nachlassverträge

Neufinanzierungen
Immobilienleasing
Gewerbeleasing
BetriebskonzepteKALIFA INVESTMENT AG/SA, Via General Guisan 10, 6710 Biasca
Tel. 091 234 39 55, Fax 091 863 42 69
E-mail: kalfainvestments@hispeed.ch

AUSTRALIEN - USA

Aupair
Demipair
Sprachaufenthalte
Tel. 044 260 50 90
www.demipair.ch

Sprachaufenthalte
www.linguista.ch

Weinbergstr. 22 8001 Zürich
Tel. 044 260 50 90
Fragen Sie Michaela Wolf

SprachaufenthalteGute Sprachreisen beginnen bei
Annemarie+Rolf Frischknecht
Tel 044 926 39 58www.sprachausbildung.ch**Checkliste für
angelieferte Daten****■ Unsere Programmversionen:**

X QuarkXPress 4.11, Illustrator 8, FreeHand 8, Photoshop 5.5, Word 98

■ Was die Dateien beinhalten müssen:X Dokument (z.B. QuarkXPress, FreeHand).
X Bilder und Logo-Originaldateien (TIF, EPS) müssen vorhanden sein.
Unbedingt auf genügend hohe Auflösung und Farbmodus
der Bilder achten (z.B. 200 dpi für Zeitungs raster in 1:1 Grösse).
Es dürfen nur Bilder im CMYK-Modus und ohne Komprimierung
eingebunden werden. RGB-Bilder oder JPEG-komprimierte Bilder
müssen sonst nachbearbeitet werden.
X Alle verwendeten Schriften mitliefern.**■ Andere Dateiformen:**X Wir verarbeiten auch PDF- und Postscript-Dateien.
X Bei PDF- und Postscript-Dateien ist es wichtig, dass die verwendeten
Bilder, Logos und Schriften korrekt eingebunden sind
(Auflösung und Farbmodus der Bilder beachten).
X Die Daten im PDF-Format müssen im Adobe Acrobat Distiller
als High-End-PDF-Dokument gespeichert werden.**■ Unsere Laufwerke:**

X Optical-Disc (M.O.), Jaz, Zip, CD-ROM, Diskette (3,5")

■ ISDN-Datenübermittlung: 031 370 41 34
(Leonardo Pro, 2-Kanal, 128 kbit/s)**■ E-Mail-Datenübermittlung: roland.gerber@htr.ch**
(für Dateigrößen bis max. 2 MB)hotel + tourismus revue
Verlag**PLUS QU'UNE
FORMATION,
UN AVENIR**... www.ehg.ch**EHG**

Ecole Hôtelière de Genève

**Schweizer
Paraplegiker
Stiftung**Tel. 061-225 10 10
sps@paranet.ch
www.paranet.ch
PC 40-8540-6Wir helfen allen Querschnittgelähmten unseres Landes
rasch und unbürokratisch. **Verlangen Sie unsere Unterlagen**

Handbuch

■ **Konferenzplaner.** Marriott International hat den «European Meeting Planner Guide» neu aufgelegt. Es handelt sich dabei um ein Handbuch für die Planung und Organisation von Konferenzen und Besprechungen. Darin enthalten sind Detailinformationen zu allen 94 europäischen Häusern der Marken Marriott Hotels & Resorts, Renaissance Hotels & Resorts und Courtyard by Marriott Hotels. Die 200-seitige Buchungshilfe ist in deutscher und englischer Version erhältlich. **TL**

Neues Haus

■ **Eröffnung.** Radisson SAS ist zum ersten Mal in Nordafrika vertreten – und zwar mit dem neu eröffneten Radisson SAS Resort & Thalasso in Djerba. Das Hotel liegt direkt am Meer und weist 276 Zimmer auf. Herzstück der Anlage ist das Spa-Zentrum «Athénée Thalasso» auf einer Fläche von 3000 m². Zudem bietet das Resort einen Entspannungsbereich und Fitnessbereich auf einer Gesamtfläche von 1100 m². Fünf verschiedene Restaurants sind für eine vielfältige Gastronomie besorgt. **TL**

Brandmelder

■ **Rheinfelden.** Das Seminarhotel Schützen hat nach eigenen Angaben als eines der ersten Hotels in der Schweiz eine Brandmeldeanlage von Siemens mit modernster Technik im Bereich Sensoren installiert. In den letzten Monaten wurden im Jugendstilhotel über 300 dieser Sensoren montiert, die unter verschiedenen Rauchpartikeln unterscheiden. Sie differenzieren zwischen Dämpfen in der Küche und Zigarettenrauch. Die Gefahr eines Fehlalarms ist so sehr gering. **TL**

Ferienresidenz «Surses Alpin» eröffnet

■ **Savognin.** Vendelin Coray, Direktor Savognin Tourismus (links), und Marco Hartmann, VR-Präsident der Surses Alpin AG (rechts), konnten kürzlich die ersten Feriengäste in der Residenz Surses Alpin empfangen: Marianne und Kurt Hässig mit ihren Kindern bezogen eine der 69 Ferienwohnungen, die über die Reiseunternehmen Reka, Thomas Cook Deutschland und TUI Holland vermarktet und betrieben werden. Sie sollen Savognin jährlich 60.000 Logiernächte bringen. **TL**



Österreich

Geniesserhotels suchen Partner in der Schweiz

■ Die österreichische Marketingkooperation «Geniesserhotels & Geniesserrestaurants» will wachsen: Gesucht sind neue Mitgliedsbetriebe in der Schweiz, Deutschland und Italien. Wichtig ist der Gruppe die gegenseitige Weiterempfehlung aus Überzeugung.

Heribert Purtscher

Die 1995 gegründete Marketingkooperation «Geniesserhotels & Geniesserrestaurants» zählt derzeit 22 Mitglieder aus Österreich und Südtirol. Doch dabei soll's nicht bleiben. «Nachdem sich die Kooperation in den ersten zehn Jahren gut eingearbeitet und konsolidiert hat, wollen wir nun den Weg nach Europa beschreiten», kündigt Geschäftsführer Wolfgang Neuhuber an. So soll die Gruppe schon in den nächsten zwei Jahren um mindestens fünf Spitzenbetriebe in Deutschland, der Schweiz und anderen Regionen Italiens erweitert werden. Intensiviert wird ausserdem die Partnerschaft mit Top-Restaurants und Vinotheken.

Weiterempfehlung als wichtiges Marketingmittel

«Wir haben jetzt aktiv damit begonnen, Mitglieder in der Schweiz zu werben. Bis 2008 wollen wir zwei bis drei neue Partnerbetriebe für unsere Gruppe der Geniesserhotels gewinnen. Willkommen sind alle Betriebe, die unseren hohen Qualitätsansprüchen hinsichtlich Küche, Weinkeller und persönlicher Führung entsprechen», erklärt Neuhuber im Gespräch mit der htr. «Ganz wichtig ist uns das gute Einverständnis aller Teilnehmer. Die Gruppe funktioniert deshalb so gut, weil jeder den anderen kennt und ihn den Gästen daher mit voller Überzeugung weiterempfehlen kann.»

Partnerschaft mit Schweizer Restaurant besteht bereits

Während Hotels (durchwegs Vier- und Fünf-Sterne-Häuser) nur als Vollmitglieder bei der Marketingkooperation teilnehmen können, stehen bei den Restaurants reine Partnerschaften im Vordergrund. Ein erster Schweizer Restaurant-Partner wurde auch bereits gefunden: Das Drei-Hauben-Restaurant Ilge (mit Kochschule) in Arnegg im Bodenseegebiet. Auch bei den Restaurant-Partnerschaften stehen Kooperation und Werbung für die Partner im Vordergrund. Vorgesehen sind aber auch Präsentationen in den teilnehmenden Betrieben, in denen auf die Vorzüge der Partner hingewiesen wird. Spezieller Marketing- und PR-Schwerpunkt der Geniesser-Gruppe ist im laufenden Jahr Italien.

Internet: www.geniesserhotels.com

Aniello Lauro, Hotel Splendide Royal

«Mein Lieblingswort heisst Ja»

■ Das «Splendide Royal» von Lugano ist das letzte Grand Hotel im Tessin. Seit Jahrzehnten wird es von Aniello Lauro erfolgreich geführt. Der gebürtige Neapolitaner ist Seele und Gedächtnis des Hauses. Ans Aufhören denkt er noch lange nicht.

Gerhard Lob

Hoteldirektor Aniello Lauro kommt etwas zu spät zum vereinbarten Gespräch. Mit gutem Grund. Stardirigent Riccardo Muti ist soeben eingetroffen. Um diesen erlauchten Stammgast muss er sich natürlich höchstpersönlich kümmern. «Willkommen in Ihrem Haus in Lugano», habe ich Muti gesagt», erzählt Lauro. Die Gäste sind zwar im Hotel, sollen sich aber wie zu Hause fühlen. Das ist typisch für den Chef des Fünf-Sterne-Hauses, den die «Frankfurter Allgemeine Zeitung» einmal als «Celibidache der Hotellerie» bezeichnete. Ein gewaltiges Kompliment.

Bilderbuch-Karriere: Vom Liftboy zum Hoteldirektor

Charme, Stil und Savoir-faire paaren sich bei Aniello Lauro mit Sympathie, Gastfreundschaft und natürlicher Autorität. Sein Metier hat er von der Pike auf gelernt, eine Hotelfachschule nie besucht. Mit neun Jahren fing er in Sorrent als Liftboy bei seinem Onkel an. Dort lernte er 1964 den damaligen Besitzer des Hotels Splendide Royal kennen und folgte ihm nach Lugano. Abgesehen von einem kurzen Abstecher ins Hotel Intercontinental in Frankfurt, blieb er stets im Splendide. Seit 1977 amtiert «Nello», wie ihn seine Freunde nennen, als Direktor. Und obwohl er vor kurzem seinen 65. Geburtstag gefeiert hat – von Müdigkeit keine Spur. Beim Wort Pensionierung winkt er nur freundlich ab.

Libro d'oro: Ein Blick in die goldenen Gästebücher

Im «Splendide Royal» hat Aniello Lauro sein natürliches Habitat gefunden. Hier kann er sein Credo einer perfekten Dienstleistung umsetzen. «My favorite word is yes» (Mein Lieblingswort ist Ja), heisst es unter seinem Namen auf der Visitenkarte – dort, wo gewöhnlich «Direktor» steht. Voller Stolz zeigt Lauro die goldenen Gästebücher («Libro d'oro»), die er im Büro unter Verschluss hält. Auf das Jahr 1904 gehen die ersten Einträge zurück. Blaublätter und gekrönte Häupter gingen damals ein und aus: Prinz Leopold von Preussen, der Savoyer Vittorio Emanuele, Prinzen und Prinzessinnen aus Dänemark. Es waren so viele, dass das «Hotel Splendide» 1956 den Beinamen «Royal» bekam, just als die europäischen Königshäuser kriselten. Später kamen der Schah von Persien, Reza Pahlavi, König Fahd oder Aga



■ In seinem Reich. Hoteldirektor Aniello Lauro gewährt Einblick in die goldenen Gästebücher, die seit dem Jahr 1904 bestehen. Die US-Flagge weht seit dem Besuch von George Bush senior in seinem Büro. Foto: Gerhard Lob

Khan, Politgrößen wie Willy Brandt und François Mitterrand, Künstler und Filmstars wie Luciano Pavarotti, Ray Charles oder Sophia Loren. George Bush senior, der Ex-Präsident und Vater des amtierenden US-Präsidenten, war auch schon da. «Feel very much at home» schrieb er ins Gästebuch. Im Büro des Hoteliars weht seither eine kleine US-Flagge.

Champagner-Bad: Die Wünsche der Prominenten

Signore Aniello garantiert die Diskretion seiner VIP-Gäste. Das ist oberstes Gebot. Als ein bekannter Fussballstar vor kurzem mehrere Wochenenden im Haus logierte, verbot er den Mitarbeitern explizit, nach einem Autogramm zu fragen. Doch über frühere Hotelbesucher gibt Lauro gerne Anekdoten zum Besten. Etwa über die Mutter des Barons Heinrich von Thyssen, die verlangte, die Stuckdecke herabzusetzen, weil sie keine Fresken und Bilder mehr ertragen konnte. Oder die Geschichte von König Faruk von Ägypten, der angeblich stets einen grossen Diamanten unter Kopfkissen legte, wenn er von einer Zufallsbekanntschaft aufs Zimmer begleitet wurde. Fand die Dame den Diamanten, durfte sie ihn behalten. Ins Schwärmen kommt Lauro, wenn er von der inzwischen verstorbenen Herzogin Mathildis d'Arenberg aus Belgien erzählt. Die «beste Kundin der Hotelbar»

wollte sogar in Champagner baden. Mittlerweile gehört der Öldel aus Saudi-Arabien zur Stammkundschaft. Seit vier Jahren mietet ein saudischer Clan im Sommer die ersten beiden Stockwerke des Hotels – für ein bis zwei Monate. Bei so guten Kunden muss allen Wünschen entsprochen werden. Daher wird momentan die riesige Suite im ersten Stock umgebaut und den Kundenbedürfnissen angepasst. Das venezianische Interieur wird modernisiert. Spannteppiche, Stofftapeten und schwere Gardinen fliegen raus. Dafür gibt es Parkett- oder Marmorböden sowie Flachbildschirme. Die umfangreichen Renovationen kosten eine ganze Stange Geld. «Aber so einen Kunden wollen wir nicht verlieren», sagt Lauro schmunzelnd.

Ein Wechsel: Für Aniello Lauro (fast) undenkbar

Wirtschaftliche Schwierigkeiten – versichert der Direktor – könne das Haus mit einer Stammkundschaft von 70 Prozent nicht. Der Jahresumsatz hat inzwischen die Schwelle von 10 Millionen Franken überschritten. Aber Investitionen sind ständig nötig, um auf dem neuesten Stand zu sein. «Der Gewinn fliesst wieder ins Hotel», so Lauro. Im Neubau wurden beispielsweise spezielle Zimmer für Allergiker eingerichtet. Und im Vortragssaal ist ein neuer Wellness-Bereich geplant.

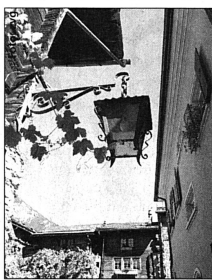
Aniello Lauro kann sich nicht vorstellen, Direktor eines anderen Hotels als dem Splendide Royal in Lugano zu sein. Mit einer Ausnahme: Das mittlerweile geschlossene Grand Hotel von Locarno: «Fragten mich die dortigen Eigentümer an, würde ich es mir ernsthaft überlegen.»

Hotel Splendide Royal: 120 Jahre Geschichte

■ Das Hotel Splendide an der Seepromenade Luganos wurde 1887 – fünf Jahre nach Einweihung des Gotthard-Bahntunnels – eröffnet. Erst 1977 veräusserte die Tessiner Gründerfamilie Fedele das Gebäude an die italienische Familie Naldi, die eine kleine Kette von Erstklasshotels führt, darunter das Grand Hotel Eden in Lugano sowie zwei Hotels in Rom. Das «Splendide Royal» gehört zudem zu den Gruppen Swiss Deluxe Hotels und The Leading Hotels of the World. 1983 wurde neben dem historischen «Splendide» ein Anbau mit 50 Zimmern erstellt. Im prächtigen Altbau gibt es 43 Zimmer und Suiten. Die Anzahl der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter schwankt je nach Saison zwischen 100 und 120. Das Haus ist ganzjährig geöffnet. Einige vermögende Gäste haben das Hotel sogar als ihren festen Wohnsitz gewählt. **GL**

Kulinarische Wanderung durch die Rebberge

■ **Salgesch.** Die 16. Rebsortenwanderung «Rainer Maria Rilke» findet am Samstag den 9. September 2006, ab 9 Uhr, auf dem Walliser Rebweg von Salgesch nach Sierre statt. Dieses Jahr erwartet man rund 2000 bis 3000 Besucher, die den Rebweg von Salgesch nach Sierre unter ihre Füsse nehmen. 25 Degustationsstände sorgen für den ganzen Strecken für die Verpflegung. Die am Wegrand aufgestellten 80 Informationsschilder widmen sich jeweils einem Wein-Thema. In der



Eintrittsgebühr von 20 Franken sind ein Degustationsglas, ein Raclette und ein Wein-Bon sowie der Eintritt ins Walliser Reb- und Weinmuseum Salgesch inklusive. Ein Orientierungsplan zu den Salgescher Kellereien im Dorf Salgesch wird abgegeben. Diese bieten neben Weinproben Raclette, Walliser Kost, Trauben etc. Von 9 bis 20 Uhr verkehrt stündlich ein Shuttle-Bus zwischen Sierre und Salgesch. Der Ticketverkauf findet auf dem Schulhaus-Platz in Salgesch statt. GSG

Risotto-Tag

■ **Schweizerische Gilde etablierter Köche.** In 38 Schweizer Städten schwingen am Samstag, 9. September 2006, die Gilde-Köche zusammen mit vielen Prominenten zum 10. Mal ihre Kellen für die Multiple-Sklerose-Gesellschaft. Gekocht wird wiederum der «Gilde-Risotto». Der Erlös aus dem Risotto-Verkauf kommt den 10000 in der Schweiz lebenden Multiple-Sklerose-Betroffenen zugute. GSG

www.gilde.ch; www.multiplesklerose.ch

Kein Schadenersatz für Wirte

■ **Betriebsausfälle wegen Bauarbeiten.** Die Eigentümer eines Hotels und die Pächterin eines Restaurants erhalten keinen Schadenersatz für Betriebsausfälle während der Sanierung der Kram- und der Gerechtigkeitsgasse in Bern. Die beiden Parteien gelangten im vergangenen September an die Enteignungskommission der Stadt Bern. Sie machten geltend, die mit der Sanierung dieser wichtigen Innenstadtgassen verbundenen Immissionen seien übermässig ge-

wesen, was sich auf ihre Betriebe negativ ausgewirkt habe. Das Begehren wurde abgelehnt, da die Immissionen nicht übermässig gewesen wären. Wenig abgewinnen konnte die Kommission dem Argument, die Bauherrschafft hätte auf Kosten der betroffenen Gastbetriebe Geld gespart, indem sie nur im Ein-statt im Zweischichtbetrieb habe arbeiten lassen. Die Wahl der Baumethode sei mit den gesetzlichen Bestimmungen vereinbar, heisst es dazu in einer Mitteilung. GSG/sda

«Gnusswoche»

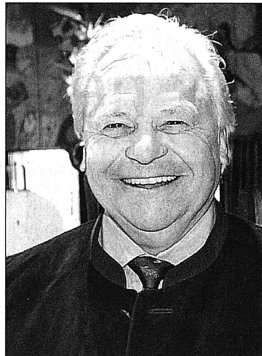
Gastronomie als wichtiger Partner

■ Die Gastronomie spielt bei der Berner Oberländer «Gnusswoche» eine zentrale Rolle. Ziel ist die Absatzförderung regionaler Produkte.

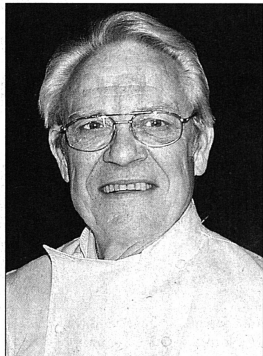
Zum dritten Mal startet morgen die «Gnusswoche» im Berner Oberland. Genau genommen sind es drei Wochen, vom 11. August bis zum 3. September. Ziel der «Gnusswoche», die bereits 2004 und 2005 durchgeführt wurde, ist, den Absatz regionaler Produkte nachhaltig zu fördern. «Die Wertschöpfung soll in der Region bleiben», erklärt die Leiterin der Vereinigung «Das Beste der Region Berner Oberland», Gabi Eschler.

Statt einem Vertrieb an nationale Grossvertrieber wünscht man sich den Direktverkauf ab Märit oder Hof an Konsumenten und lokale Gastronomie. «Die Gastronomie ist unser zentraler Partner für die Gnusswoche, da diese Zusammenarbeit am nachhaltigsten ist», meint Eschler sogar. Denn die anderen Aktivitäten der «Gnusswoche», wie Feste oder Degustationen seien einmalige Events, während die Gastronomie regionale Gerichte durchaus auch ganzjährig auf der Speisekarte führen. Fest steht auf jeden Fall, dass Restaurants am zahlreichsten unter den insgesamt 90 «Gnusswoche»-Veranstaltern vertreten sind: An die 40 Wirte oder Hoteliers beteiligen sich an der diesjährigen Aktion. Und das, obwohl diese erstmals für Veranstalter kostenpflichtig ist: 150 Franken müssen teilnehmende Betriebe neu berappen.

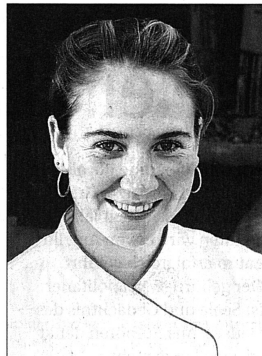
Voraussetzung für mitmachende Gastronomen ist das Kochen mit regionalen Rohstoffen: Die Hauptzutaten müssen mindestens zu 75 Prozent aus der Region Berner Oberland stammen. Ausserdem sind die Betriebe angehalten, aktiv mit dem Logo und dem Verkaufsförderungsmaterial der «Gnusswoche», wie Tischsets, zu werben. Doch hier hapert es noch. «Ich treffe immer wieder Betriebe an, welche die Gnusswoche-Broschüre gar nicht auflegen», bemängelt Eschler. GSG



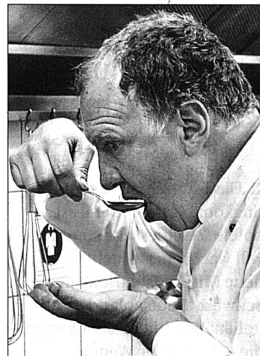
■ **Eckart Witzigmann.** Der deutsche Starkoch ist nominiert in der Kategorie Persönlichkeit.



■ **Fredy Girardet.** Der Pionier der «neuen» Küche in der Schweiz ist vorgeschlagen für sein Lebenswerk.



■ **Nadine Wächter.** Die «Entdeckung des Jahres» des Gault-Millau 2006 ist nominiert als «New Talent».



■ **Markus Biedermann.** Der Koch und Gerontologe gilt als «Trendsetter» in Sachen Heimernährung. Fotos: zvg

ICD-Award 2006

Mehr Weiterbildung, weniger PR

■ Zum zweiten Mal finden die International Chef Days ICD-Award in Davos statt. Der ICD-Award soll für die Küchenchefs sein, was für die Politiker das Weltwirtschaftsforum WEF ist. Man hat aus dem Pilot gelernt: Mehr Weiterbildung und weniger Firmen-PR, lautet das Credo.

Gudrun Schlenczek

Die Absicht der Organisatoren der International Chef Days ICD-Award sind nicht gerade unbescheiden: «Die Idee ist eine Veranstaltung im Stile des Weltwirtschaftsforums WEF, nur treffen sich beim ICD-Award Köche statt Politiker», erklärt der Medienverantwortliche Eugen Rieser. Veranstaltungsort ist wie für das WEF das Kongresszentrum in Davos. Die mehrtägige Grossveranstaltung, deren Geschäftsleitung die drei Chefköche respektive Gastronomen Peter Lüthi, Kurt Jaussi und Stefan Lanz

bilden, findet dieses Jahr zum zweiten Mal statt. Wie im 2004 rechnet man mit mindestens 600 Teilnehmern.

Workshops: Keine Werbeplattform für Firmen mehr

Nun ist man der Pilotphase entwachsen und hofft, das endgültige Konzept gefunden zu haben: Die diesjährige Veranstaltung ist weniger firmenlastig, man legt mehr Wert auf Weiterbildung und will internationaler werden. «Von den drei Säulen Begegnung, Preisverleihung und Weiterbildung wurde insbesondere letztere ausgebaut», verdeutlicht Rieser. Beschränkte man sich beim ersten ICD-Award auf nur einen Hauptreferenten, so bietet man dieses Jahr deren vier. Bekannte Persönlichkeiten wie Professor Boda Stadler (zum Thema Gen-Technologie), Thomas Troger (Wertschätzende Führung), Eduard Hitzberger («Die 400-Kalorien-Küche») und Daniel Ingold («Der Gast als Kunde») kommen zu Wort. Zugelegt hat man sowohl quantitativ als auch quali-

tativ bei den Workshops: 18 sind es an der Zahl, verteilt auf die drei Veranstaltungstage vom 21. bis 23. August. Glichen diese beim Start-Event im 04 noch mehr Firmenpräsentationen, so leistet man sich dieses Jahr auch unabhängige Dozenten und hat den firmeninternen Vorgaben gemacht. «Wir verlangen eine neutrale Berichterstattung», betont Rieser. Dank zahlreicher Sponsoren soll der Event aber trotz der dadurch entstehenden Mehrkosten mit einem Budget von rund einer halben Million Franken kostenneutral über die Bühne gehen – die ehrenamtliche Arbeit der dreiköpfigen Geschäftsleitung nicht eingerechnet.

Höhepunkt des ICD-Awards bleibt natürlich die 2. Award-Verleihung am Mittwoch, 23. August. Moderiert wird diese von der bekannten TV-Moderatorin Sandra Studer. Die Preisverleihung ist eingebettet in ein Galadinner, an der man sich zu Jungköchen und Internationalität bekennt: Das Dinner wird unter der Leitung von Toni Annen und Sepp Meier von Lehrlingen der Ge-

werblichen Berufsschule Chur sowie vom Staatlichen Beruflichen Schulzentrum Höchstadt (Bayern) und der Landes-Hotelfachschule Kaiserhof Meran (Italien) zelebriert.

3000 Fragebogen für die Nomination versickt

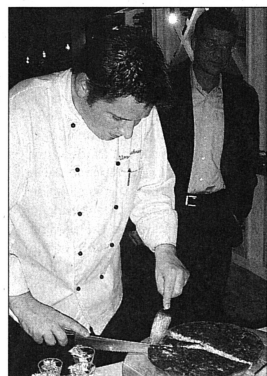
Bei den Preis-Kategorien hat man sich für mehr Qualität statt Quantität entschieden: Anstatt fünf wurden dieses Jahr nur drei Finalisten, Firmen oder Produkte pro Kategorie nominiert (siehe Box). Für die Nomination versickte man 3000 Fragebogen an Schweizer Fachlehrer. In die Endausscheidung kamen jene mit den meisten Nennungen. Neu ist zudem der fünfte Preis für Jungtalente. Bestimmt werden die Sieger von der Jury am Tag der Verleihung. Dann sind diese die aktuellen Preisträger – bis zum nächsten ICD-Award, geplant wiederum in zwei Jahren, also 2008.

Infos und Anmeldung: www.icd-award.com

ICD-Award Jury 2006

■ Die siebenköpfige ICD-Award-Jury entscheidet über die Gewinner:

- Dario Ranza, Jury-Präsident, Eidg. dipl. Küchenchef, Fachlehrer, Albergio Principe Leopoldo, Lugano
 - Jean Pierre Golay, Eidg. dipl. Küchenchef, Fachlehrer
 - Erhard Gall, Eidg. dipl. Küchenchef, Fachlehrer
 - René Mäder, Präsident der Gilde etablierter Köche der Schweiz
 - Hans Haas, Restaurant Tantris, München
 - Konrad Spinelli, Fachlehrer, Geschäftsführer Verband der Köche Südtirols, Meran
 - Emile Jung, Restaurant Au Crocodile, Strassburg.
- Die ICD-Award-Verleihung findet abends am 23. August 2006 statt. GSG



■ **Regionale Küche.** Urs Gschwend, Küchenchef im 5-Sterne-Hotel Lenkerhof, macht aktiv mit. Foto: zvg

Die fünf Kategorien und ihre Nominierten für den ICD-Award 2006

■ Die Nomination erfolgte durch Fachlehrer der Schweizerischen Berufsschulen für Köche und mit Unterstützung der Schweizerischen Gastronomiefachlehrer-Vereinigung. Pro Kategorie wurden dieses Jahr drei Nominierte bestimmt:

– New Talent:

- (Sponsor: Schweizer Fleisch)
- Die 27-jährige Nadine Wächter, Chefköchin des zum Berner Klee-Museum gehörenden Restaurants «Schöngrün». Sie ist die «Entdeckung des Jahres» im aktuellen «GaultMillau Schweiz».
- Ivo Adam: Als «Tausendsassa der Kellen und Kochtöpfe» wurde Ivo Adam bereits mit dem «Milestone» der hotel-tourismus revue ausgezeichnet.

– Urs Achter, der 23-jährige Küchenchef des Restaurants Paulaner in Passugg.

– Non-Food-Technologie:

- (Sponsor: Kadi)
- Die Schlag-, Rühr- und Knetmaschinen Universal von der Lips Maschinen AG.
- Hold-o-mat von Hugentobler zum Niedertemperatur-Garen und Warmhalten von Fleisch.
- Anliker-Gemüseschneidemaschine der Brunner AG.
- **Persönlichkeit/Lebenswerk:** (Sponsor: Hügli)
- Philipp Pauli für sein küchentechisches Schweizer Standardwerk.
- Fredy Girardet als Pionier der «neuen» Küche in der Schweiz.
- Eckart Witzigmann als deutsches Pendant zu Fredy Girardet.

– Food-Technologie:

- (Sponsor: Gastro Graubünden)
- Blätterteig von Leisi: Pionierleistung aus dem Jahre 1938.
- Confiseur Läderach AG und ihre Apéro- und Dessertspezialitäten.
- Superfrites der Kadi AG wegen ihrer perfekten Konsistenz.
- **Innovativer Trendsetter:** (Sponsor: Scana)
- Fredy Hiestand, Fredy's Backwaren AG, Begründer des Hiestand-Konzerns, für seine vorgelagerten Butter-Gipfeli.
- Markus Biedermann, eidg. dipl. Küchenchef und Diplom-Gerontologe, hat die Ernährung in deutschen und Schweizer Altersheimen «revolutioniert».
- Schweizer Armee, für ihre «kulinarische Aufrüstung». GSG

Ueli Prager zum 90. Geburtstag

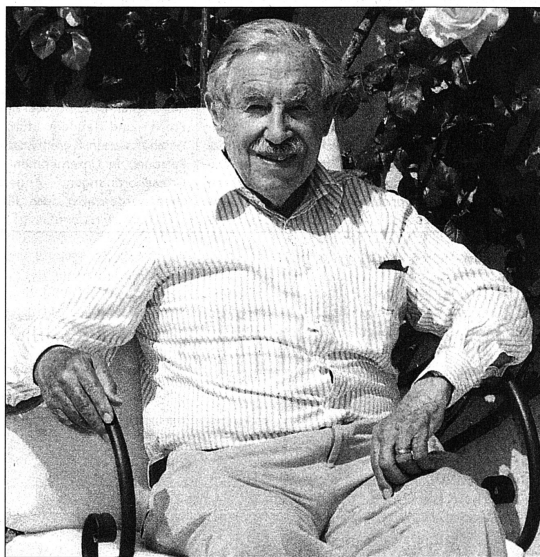
«Weiterbildung zum Leben gebracht»

■ Ueli Prager hat die helvetische Gastronomie revolutioniert und nachhaltig verändert. Er hat auch hotellerieussise wertvolle Dienste erwiesen und ist heute Ehrenmitglied des Verbandes. Der Begründer der Mövenpick-Gruppe wird am 15. August 90 Jahre alt.

Der Direktor des Schweizer Hotelier-Vereins im Ruhestand, Franz Dietrich, gratuliert Ueli Prager zu seinem 90. Geburtstag:

«Lieber Ueli
Während Jahren durfte ich sehr eng mit Dir zusammenarbeiten. Ende der 50er-Jahre hast Du zusammen mit einigen aufgeschlossenen Hoteliers dem Schweizer Hotelier-Verein SHV (hotellerieussise) vorgeschlagen, die Schulung der Patrons und Kader auf dem Gebiet der Personalführung an die Hand zu nehmen. Du hast selber am ersten Testkurs 1961 auf dem Bürgenstock teilgenommen und gleich auch selbst das Präsidium der Kommission «Vorgesetztenschulung SHV» übernommen.

Als Leiter dieser Abteilung «Vorgesetztenschulung und Führungsfragen des SHV» begann für mich eine tolle, sehr fruchtbare Zusammenarbeit mit Dir. Als ich Dir 1964 Idee und Skizze des «Unternehmer-Seminars» vortrug, hast Du spontan Deine uneingeschränkte



■ Ueli Prager wird 90. Der Mövenpick-Begründer schrieb Schweizer Gastronomiegeschichte wie kein anderer. Er war seiner Zeit stets voraus. Foto: zvg

Unterstützung zugesagt. Unter Deiner Leitung erarbeitete eine kleine Gruppe aufgestellter Hoteliers und Spezialisten das Seminar-Konzept, das mit wenig

Änderungen noch heute so durchgeführt wird und internationalen Ruf geniesst. Es waren dazumal grosse Widerstände zu überwinden und die

ersten Absolventen wurden von vielen Kollegen hämisch belächelt.

Du hast dem Schweizer Hotelier-Verein während der ersten fünf Zyklen, also für zehn Jahre, die Teilnahme von zehn qualifizierten Mövenpick-Geschäftsführern und hohen Kadern zugesichert. Mit dieser Geste hast Du das Seminar finanziell abgesichert und zum Leben gebracht.

In den 30 Jahren des erfolgreichen Bestehens des Unternehmer-Seminars (heute Nachdiplom-Studium mit Abschluss als dipl. Hotel-Manager NDS HF) haben mindestens 150 führende Mövenpick-Mitarbeiter diese Weiterbildung erfahren. Obschon Dein Unternehmen die Seminarkosten getragen hat, wusstest Du nur zu gut, dass das

Seminar jungen Leute Chancen eröffnet, sehr gute Führungspositionen auch in anderen Unternehmen der Hotellerie und Gastronomie weltweit zu erreichen.

Darauf angesprochen, hast Du mir an einem unvergesslichen Abend gesagt: «Ich will nicht nur für meine Unternehmen etwas tun. Ich will dieser wohl schönsten Branche gut ausgebildete, aufgeschlossene und tüchtige Führungskräfte vermitteln.» An einer Pressekonferenz hast Du weiter einem Journalisten geantwortet: «Ich will im Unternehmen wie Beethoven Komponist sein, der die Noten schreibt, und ich fordere und fördere meine Kader, so dass sie diese Noten spielen und dirigieren wie Karajan.»»

Ueli Prager schrieb Schweizer Gastronomiegeschichte

■ 1948 eröffnet der 1916 am 15. August geborene Schweizer Hotelierssohn Ueli Prager im Zürcher Claridenhof das erste Mövenpick-Restaurant. Ueli Pragers gastronomische Idee ist eine schnelle aber qualitativ sehr hochstehende Verpflegung. Prager will erstklassige Delikatessen in ungezwungener Service-Art und in kleinen Quantitäten jedermann zugänglich machen. Weitere Mövenpick-Lokale werden in Bern, Genf, Lugano und Zürich eröffnet. 1960 folgt die Gründung einer eigenen Einkaufsgesellschaft und einer zentralen Produktionsstätte. Als Fast-Food-

Lokal nach amerikanischem Vorbild wird 1962 die erste «Silberkugel» in Zürich eröffnet. Im folgenden Jahr wird der erste Markenartikel der Gastro-Gruppe geboren: Der «Himmelsche» Mövenpick-Kaffee. 1965 startet Prager die Expansion nach Deutschland. 1970 entsteht unter dem Namen «Caves Mövenpick» der erste Weinkeller. 72-jährig tritt Prager als Direktionspräsident der Mövenpick-Gruppe zurück und übergibt die Leitung seiner Frau Jutta. 1991 verkauft das Ehepaar Prager die Aktienmehrheit an den Münchner August von Finck. GSG

Anzeige

Das reine Schweizer Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure.

ARKINA VERDON
Les Bains

www.arkina.ch

Mehr Touristen registriert

■ **Frankreich.** Im Jahr 2005 hat Frankreich 76 Millionen Besucher gezählt. Gegenüber 2004 entspricht dies einem Plus von 1,2 Prozent, wie die französische Tourismusbehörde in Paris mitteilte. Die Einnahmen der Branche seien um 3,4 Prozent auf 34 Milliarden Euro gestiegen. Einen leichten Rückgang gab es bei Besuchern aus Europa (-0,4 Prozent). Dabei zeigten sich neben den Niederländern (-6 Prozent) die Deutschen besonders zurückhaltend. Ihre Zahl

sank im Berichtsjahr um 3,5 Prozent. Dagegen stiegen die Gästezahlen aus den USA (+5,6 Prozent) und Kanada (+11,5 Prozent) relativ stark an. Einen Boom erlebt Frankreich bei Reisenden aus Asien. Ihre Zahl stieg um 26 Prozent, was «ohne Zweifel auf den beginnenden chinesischen Tourismus zurückzuführen ist», wie die Behörde erklärte. Demnach stehen die Besucher aus dem Reich der Mitte inzwischen für 50 000 Hotelübernachtungen im Monat. DST/sda

Leuchttürme umwandeln

■ **Italiens** Regierung will staats-eigene Leuchttürme an Private vermieten, damit sie in Restaurants, Hotels und Museen umgewandelt werden. 88 Leuchttürme von der Toscana bis nach Sizilien sollen auf diese Weise zu rentablen Betrieben werden. Wie das Schatzministerium mitteilte, muss das Projekt noch die Zustimmung der Lokalverwaltungen erhalten. Da sich das Schatzministerium die Instandhaltung nicht mehr leisten kann, hofft der Staat, die Leuchttürme vor dem Verfall ret-

ten zu können. An Italiens insgesamt rund 8000 Kilometer langen Küsten sind noch mehr als 400 Leuchtturmwächter beschäftigt. Sie betreuen rund 1500 Signalanlagen. Leuchttürme sind in Italien sehr beliebt. Ein alter Leuchtturm auf der Insel Giglio vor den Küsten der Toscana wurde gar im Internetportal E-Bay versteigert. Die Anlage, die kürzlich renoviert wurde, befand sich im Besitz eines toscanischen Politikers der rechten Oppositionspartei. DST/sda

Geschäftsreisen als Thema

■ **Schweizer Travel Management Forum.** Am 28. September 2006 findet in Zürich-Oerlikon erstmals eine Tagung statt, welche sich ganz dem Thema Geschäftsreisen widmet. Als Ganztagesanlass richtet sich das 1. Schweizer Travel Management Forum an Geschäftsführer, Travel Manager, Reisetellen-Leiter, Procurement-Profis und andere für die Geschäftsreisen verantwortliche Personen in Unternehmen aller Grössenordnungen. Angesprochen werden aber auch alle im

Bereich Business Travel engagierten Leistungsträger sowie Travel Management Companies und spezialisierte Reisebüros. Keynote-Speaker ist Harry Hohmeister, Chief Network & Distribution Officer der Swiss. Der erstmals organisierte Anlass wird durch den Verband Deutsches Reise-management (VDR) getragen, soll sich aber ganz klar als Schweizer Event positionieren. DST

Anmeldungen: www.vdr-service.de. Veranstaltungsgeld: Fr. 250.-.

KURZ UND BÜNDIG

37 Kilometer Bikerouten

■ Neu bieten die Pilatusgemeinden 37 Kilometer Bikerouten an. In Zusammenarbeit mit Kriens haben Horw und Hergiswil das Routennetz von bisher 17 auf neu 37 Kilometer ausgebaut, wie die «Neue Luzerner Zeitung» schreibt. Die Routen sind signalisiert. DST

Ausbau des Gletschergebiets

■ In das Gletschergebiet Les Diablerets sollen mehr Leute gelockt werden. Dies soll mit einer Beschneidungsanlage für 10 Mio. Franken vom Oldensattel bis Oldenalp, einer Rodelbahn, einer attraktiven Bergstation und einem Grossbildfernseher geschehen. Die drei neuen Eigentümer von Glacier 3000 SA – der Gstaader Marcel Bach und die langjährigen Gstaader Gäste Jean-Claude Mirman und Bernie Ecclestone – stecken laut dem «Bernener Oberländer» 18 Millionen Franken in ihre Firma, die nun «Gstaad 3000 AG» heisst. DST

Neuer Golfplatz für Brigels

■ In Tschuppina bei Brigels steht den Golfern eine neu erbaute Anlage zur Verfügung. Realisiert wurde eine erste, 5 Millionen Franken teure Etappe mit einem 9-Loch-Platz sowie einer Golfakademie mit Driving-Range, Putting-Green, Chipping-Green und 3-Loch-Übungsanlage. Laut «Südostschweiz» soll die Brigelser Anlage im Endausbau 27 Loch umfassen. Die ersten Zahlen der Golfanlage liegen über Budget. In den ersten Wochen seit Eröffnung seien doppelt so viele Greenfee-Spieler nach Tschuppina gekommen. DST

Schneeparadies: Vorfinanzierung

■ Die Bergbahnen Engelberg-Trübsee-Titlis AG (BET) übernimmt die Vorfinanzierung der Planungskosten für das Schneeparadies Hasliberg-Titlis. Dies habe, so der «Bernener Oberländer», der Verwaltungsrat kürzlich entschieden. Zwischen Hasliberg und Titlis soll für etwa 60 Mio. Franken das grösste zusammenhängende Skigebiet der Zentralschweiz mit 51 Transportanlagen und 210 Kilometer Pisten entstehen. DST

Berner Oberland: Neues Angebot

■ Im Berner Oberland präsentiert «Erlebnis Schweiz» elf Angebote. Koordiniert wird der Verkauf dieser Angebote im Berner Oberland über Thunersee Tourismus, wie dem «Bernener Oberländer» zu entnehmen ist. DST

BLS

Die «schwarze Null» als Ziel

■ Die BLS feiert diesen Sommer ihr 100-jähriges Jubiläum. Ihr Kerngeschäft ist nach wie vor die Eisenbahn. Doch weil diese neben den Pendlern zusätzlicher Passagiere bedarf, um ausgelastet zu sein, ist die BLS längst zu einem wichtigen Tourismusakteur geworden.

Alex Gertschen

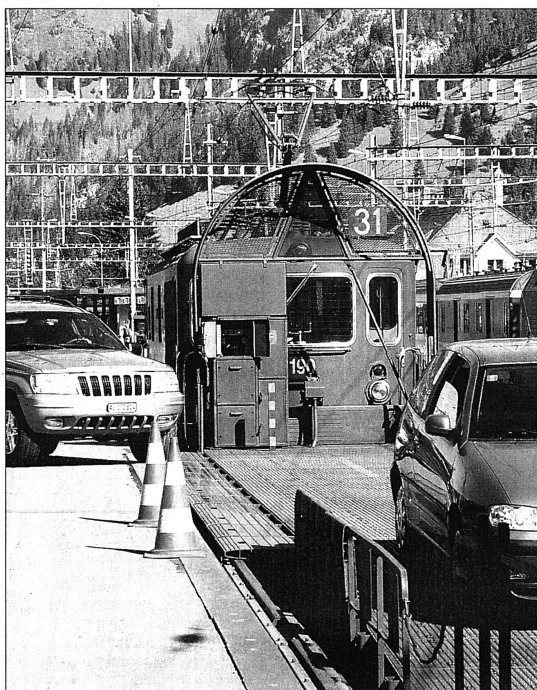
Die einen Ökonomen sagen, die Nachfrage schaffe das Angebot, die anderen insistieren, das Angebot erzeuge die Nachfrage. Das Beispiel der BLS illustriert, dass weder die einen noch die anderen zur Gänze (Un-)Recht haben. «Um die Gunst der Pendler müssen wir nicht werben. Die kommen von alleine», sagt Direktor Mathias Tromp. Das Problem der Nachfragerlücke stellt sich ihm nicht während der Pendlerzeiten, sondern nach respektive vor diesen. Hier also muss sich das Angebot seine Nachfrage schaffen – «mit Freizeit und Tourismus», wie Tromp sagt. Dabei ist die BLS als Transportunternehmen auf Schiene, Strasse und Wasser auf touristische Produkte angewiesen – und gleichzeitig selber eines.

Der Autoverlad am Lötschberg ist laut Tromp nicht nur «einer der wichtigsten Zubringer zum Wallis und dessen Tourismus», sondern eine Attraktion an sich. «Das ist ein Hit. Gerade Ausländer finden grossen Gefallen an ihm.» Der Autoverlad am Lötschberg ist nicht der einzige in den Alpen, aber mit bis zu acht Zügen pro Stunde und Richtung bei weitem der leistungsfähigste.

Zwei Sorgenkinder: Schifffahrt und Golden Pass

Beinahe uneingeschränkt touristische Produkte, weil offiziell nicht Bestandteil der öffentlichen Grundversorgung, sind die zwei Dampf- und 13 Motorschiffe auf dem Thuner- und Brienzensee. Doch obwohl die BLS den «hohen touristischen Wert» der Schifffahrt «gezielt nutzen» will, geht die Rechnung nicht auf. 2004 und 2005 betrug das Defizit jeweils rund 2 Mio. Franken. «Die Schifffahrt hat in der ganzen Schweiz betriebswirtschaftliche Probleme», so Tromp. Grosse Gewinne werde man wohl nie einfahren, doch zumindest die «schwarze Null» sei das Ziel.

Um diese zu erreichen, wurden verschiedene Massnahmen ergriffen. Die Preise wurden um durchschnittlich 6 Prozent erhöht, im Gruppen- und Kongressgeschäft Partnerschaften mit lokalen Bergbahnen und Hotels vertieft. Derselbe Markt wird mit dem 2002 gebauten, mit modernster Technik ausgerüsteten «Seminarschiff» MS Schiltorn beackert. Zudem hat sich laut BLS das Gastronomieangebot auf dem Thunersee markant verbessert, seitdem die SV Group 2005 die Verantwortung übernommen hat. Zur wirtschaftlichen Gesundung beitragen soll



■ **Lötschberg.** Laut BLS-Direktor Mathias Tromp finden insbesondere Ausländer grossen Gefallen am Autoverlad. Foto: zvg

auch eine jährliche Finanzspritze des Kantons, die allerdings auf die Jahre 2004 bis 2007 beschränkt ist. Tromp bedauert, dass Bern neben dem Tessin der einzige Kanton sei, der die Schifffahrt nicht dauerhaft unterstütze – und er schliesst eine Ausdünnung des Fahrplans, zumindest auf dem Brienzensee, nicht aus. Aufgrund der «Verankerung» der BLS im Berner Oberland und der «volkswirtschaftlichen Bedeutung» der Schifffahrt denke er aber nicht daran, den Betrieb ab- oder gar aufzugeben.

Ebenso wie die Schifffahrt hat laut Tromp auch der Panorama-Zug Golden

Pass Potenzial – doch ebenso wie dort, fällt auch hier dessen Realisierung schwer. Aus Sicht der BLS wird gerade beim Golden Pass zum Problem, dass die Bahn zugleich touristische Attraktion und Teil der regionalen Grundversorgung ist: Wem wird bei Engpässen auf Einspurstrecken und/oder im Fahrplan die Priorität eingeräumt? Zudem besteht für die Golden-Pass-Linie – etwa im Vergleich zum Glacier Express – Nachholbedarf in Sachen Komfort und Dienstleistungen. Die Lösungssuche zwischen der BLS und den Partnerbahnen Zentralbahn und MOB wird durch

das Dilemma grosser Investitionen und kleiner Renditen nicht eben erleichtert.

Das Interesse der BLS an einem blühenden Tourismus in der Region kommt auch in ihrem Engagement in der Ferienregion Lötschberg zum Ausdruck, welche nach der Auflösung der Dachorganisation Berner Oberland Tourismus gegründet worden war. Zwar arbeitet die BLS auch mit anderen Tourismusorganisationen zusammen, doch nirgendwo bringt sie sich mit Geld- und Marketing-Leistungen derart stark ein. Wenn Tromp betont, dass seine Eisenbahn letztlich nicht mehr als ein Glied in der Tourismusstruktur sei, so kommt diese Scharnierfunktion besonders in der Ferienregion Lötschberg zum Tragen, wo die BLS mit ihrer Infrastruktur sechs Tourismusorte und -akteure verbindet (Kandersteg, Kandergrund, Kiental-Reichenbach, Blausee, Lötschental und Gampel-Bratsch).

Allerdings hat die Bedeutung der BLS als Transportunternehmen für Touristen abgenommen. Laut Markus Maibach vom Forschungsunternehmen Infras hat dies mit dem Abtausch vom Dezember 2004 zu tun, als die SBB von der BLS den Fernverkehr übernahmen und im Gegenzug den Regionalverkehr abgaben. «Für den Touristen ist vor allem der Fernverkehr wichtig.» So bereist ein Tourist, der in Bern den IC nach Interlaken und danach die Bahn Richtung Jungfrau bestiegt, die Stammlande der BLS, ohne sie tatsächlich zu benutzen.

Angebot für einheimische Touristen aufgewertet

Der Abtausch hatte aber auch zur Folge, dass die BLS ihr Angebot für einheimische Tages- und Ausflugs-touristen aufwertete. Die Zusammenarbeit mit regionalen Veranstaltern beinhaltet nicht nur die frühe Absprache zur Bereitstellung des Transports. Darüber hinaus kann sie den Billetverkauf in den 51 Reisezentren und andere Marketing-Aktivitäten umfassen. Zu den Partnern gehören zum Beispiel das Stade de Suisse, die Thuner Seespiele, oder die «Slow-Up»-Tage am Murten-see und im Emmental. Auf dass die Menschen unterwegs sind – und die BLS-Züge sich füllen.

Im 100. Jahr des Bestehens über 30 Millionen Passagiere

■ Vor 100 Jahren wurde die «Bern- und Lötschberg-Bahn» gegründet. Die treibenden Kräfte waren der Kanton Bern und Frankreich, denn beide waren an einer westlich des Gotthard gelegenen Alpen-durchquerung interessiert. Im selben Jahr – der Simplon-Tunnel war eben erst eröffnet worden – begannen die Ausbrucharbeiten für den Lötschberg-Tunnel. 1913 konnte dieser in Betrieb genommen werden. Auf Wunsch und Vorschlag eines Bundesbeamten wurde die Gesellschaft noch 1906 in «BLS» umbenannt. Die Konstanz der Marke verdeckt,

dass die heutige BLS AG aus insgesamt 16 einst unabhängigen Unternehmen besteht. Die letzte Fusion wurde im vergangenen Juni mit dem Regionalverkehr Mittelland (RM) vollzogen. Die beiden Unternehmen wiesen 2005 einen Umsatz von 602 (BLS) respektive 162 (RM) Mio. Franken aus. Zusammen beschäftigten sie 2622 Mitarbeiter. Der Kanton Bern bleibt auch in der neu gegründeten BLS AG Hauptaktionär (55,8 Prozent), grösster Minderheitsaktionär ist der Bund (21,7 Prozent). Die BLS bietet neben der Alpendurchquerung für Personen, Güter, Autos und

Lastwagen einen Teil des öffentlichen Verkehrs in den Kantonen Bern, Freiburg, Luzern, Neuchâtel, Solothurn und Wallis an. Seit Dezember 2004 betreibt sie im Raum Bern die zweitgrösste S-Bahn der Schweiz (im Gegenzug trat sie den SBB den Fernverkehr ab). Dadurch stieg 2005 die Zahl der per Bahn und Bus beförderten Passagiere von 12,8 auf 29,2 Millionen. Aufgrund des Hochwassers sank jene der Schiffs-passagiere (Thuner- und Brienzensee) von 1,1 auf 1,0 Millionen. Die Zahl der durch den Lötschberg-Tunnel transportierten Autos ver-harrte bei 1,36 Millionen. AG



FOKUS

14

Lärmbelästigung | Eine Disco im Hotel können erholsuchende Gäste als Nachtruhestörung empfinden.



FOKUS

17

Küchentechnik | Welche Garmethoden verwenden die Spitzenköche? Tipps und Tricks von sieben Kochkünstlern.



PLATTFORM

18

Ratgeber | Was muss bei der innerbetrieblichen Schulung der Mitarbeiter beachtet werden? Experte Peter B. Grossholz gibt Rat.

htr

Wellness am Beispiel Graubündens

Eine Chance wird zu wenig genutzt

■ **Wellness – eine Chance** für die Bündner Hotellerie, die noch zu wenig genutzt wird, so das Fazit der mit dem Hans-Schellenberg-Preis ausgezeichneten Diplomarbeit von Jean-Luc Rohner. Graubünden müsste sich vermehrt als Wellness-Kanton profilieren.

Christine Künzler

Die auf Wellness spezialisierten Bündner Hotels verzeichneten in den Nebensaison-Monaten Mai und November Spitzenauslastungen über 90 Prozent, derweil andere Hotels geschlossen bleiben. Dass Wellness jedoch sterbende Häuser nicht zum Erfolg führen kann, liegt auf der Hand: Investitionskosten, Unterhalt und Energieverbrauch sind hoch. «Wellness ist eine anspruchsvolle Herausforderung für den Bündner Tourismus und die Hotellerie.

Wellness, professionell umgesetzt, birgt Chancen und eine nicht zu unterschätzende Bedeutung», so Jean-Luc Rohner (vgl. Box) in seiner Diplomarbeit, die er im Nachdiplomstudium Hotelmanagement NDS HF (Zyklus 31) von hotelieriesuisse verfasst hat. Sie untersucht Anforderungen, Stellenwert und Bedeutung von Wellness anhand der Bündner Hotellerie.

Das Beispiel Hotel Schweizerhof Lenzerheide

Wer in seinem Hotel Wellness anbieten will, muss das richtig tun – klotzen, nicht klecksen – und hinterfragen, ob Wellness ins Gesamtkonzept passt. Wichtig ist, das Hotel klar zu positionieren, das Angebot und die Infrastruktur genau auf die Zielgruppen auszurichten, fasst die Diplomarbeit zusammen. Zwar ist es auch für kleinere oder Drei-Sterne-Häuser möglich, den Gästen Wellness zu bieten, vorausgesetzt, die Hoteliers kooperieren mit anderen

oder sie richten sich konsequent auf Wellness aus, wie zum Beispiel der auf Ayurveda spezialisierte «Fidazzerhof» in Flims (3 Sterne, 10 Zimmer).

Anhand des Beispiels des Vier-Sterne-Hotels Schweizerhof in Lenzerheide skizziert Rohner die Neupositionierung eines Ferien-, Kids-, Familien- und Seminarhotels in ein Wellness-Hotel. Gründe für die Neupositionierung sind unter anderem: Umsatzstagnation, Konkurrenzhotels, die stark in Wellness investieren, Wetterinstabilität, Logement-Preis kann ohne Erneuerung nicht angehoben werden. Bis jetzt verfügt der «Schweizerhof» über Bad, Dampfbad und Saunen. Hotelbesitzer Andy und Claudia Züllig wollen sich mit der Neupositionierung für die Zukunft rüsten. Geplant ist eine 1500 m² grosse Wellness-Zone mit Hamam, multifunktionalen Flächen und Behandlungsräumen. Die Kosten der Anlage sollen unter anderem durch höhere Zimmerpreise kompensiert werden.

Eine Analyse zeigt die Chancen der neuen Ausrichtung auf. Familien mit Vorschulkindern machen im «Schweizerhof» heute 29% der Gäste aus. Mit der Neupositionierung wird dieses Segment stark reduziert werden. Individuelle Paare, Young Sixties und Lifestyle-Gäste werden zum Hauptsegment (48%). Das Segment Familien mit Jugendlichen soll künftig 14% ausmachen. Zülligs wollen sich nicht als reines Wellness-Hotel, sondern als «Ferienhotel mit hervorragendem Wellness-Angebot» profilieren. Rohner: «Es ist durchaus denkbar, dass sich das Hotel auf Kinder und Familien mit Wellness-Interessen spezialisiert; was eine Marktlücke in der Schweiz wäre.» Es gelte nun, die Dienstleistungen betreffend Wellness und Familie mit Kindern zu analysieren, koordinieren oder gegebenenfalls klar zu trennen. Rohners Fa-



■ **Wellness.** Im Bündnerland gibt es bereits mehrere attraktive Wellness-Hotels. Unser Bild zeigt die 1200 m² grosse Wellness-Oase im Hotel Adula in Flims. Foto: zvg

zit: «Der Schweizerhof (...) kann nicht anders als in Wellness investieren.»

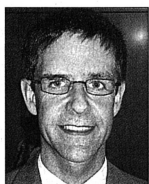
Graubünden soll sich als Wellness-Kanton profilieren

Rohner analysiert in seiner Arbeit auch Stärken, Schwächen, Chancen und Gefahren des allgemeinen Bündner Wellness-Tourismus. Zwar haben die Bündner starke Bäder-Destinationen (Scul, Ander, Vals), doch werde Wellness zu wenig aktiv vermarktet und Projekte würden zu wenig unterstützt. Als wichtigste Chance ortet er «Aufbruchstimmung im Bündner Tourismus». Gefahren sieht er in mangelnder Kooperationsbereitschaft und ungünstiger Kostenstruktur mancher Bündner Hotels. «Im touristischen Angebot von

Graubünden nimmt Wellness noch keine starke Kompetenzfähigkeit ein», fasst er zusammen. Die Bestrebungen auf kantonaler Ebene müssten auf eine Stärkung dieser Kompetenz zielen.

Graubünden sollte sich als Wellness-Kanton profilieren. «Für die Bündner Saisonhotellerie macht Wellness als Möglichkeit einer dritten Saison vom Oktober bis November Sinn», so Rohner. Potenzial sieht er bezüglich Wellness-Vermarktung. «Denkbar ist eine Kooperation der starken Wellness-Hotels mit dem Ziel der gemeinsamen Vermarktung.» Die Vermarktung müsse jedoch von den Hoteliers selber gemacht und nicht von den Tourismusvereinen erwartet werden. Rohner rät den Wellness-Hoteliers, neue internationale Gäste zu generieren.

Der Hans-Schellenberg-Preis für die beste Arbeit

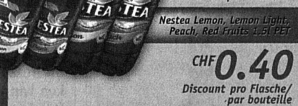
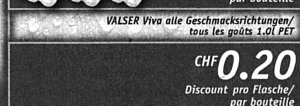


■ Der Autor der Diplomarbeit, Jean-Luc Rohner, war bis Ende Januar 2006 Geschäftsführer des Romantikhotels Stern in Chur. Zurzeit ist er auf Stellensuche. Er absolvierte das Nachdiplom-

studium Hotelmanagement HF hotelieriesuisse (ehemals Unternehmerseminar) und hat Ende Juni das Diplom als Hotelmanager NDS HF entgegengenommen. Für seine Diplomarbeit «Wellness am Beispiel der Bündner Hotellerie – Anforderungen, Stellenwert und Bedeutung in Zukunft» ist er mit dem Hans-Schellenberg-Preis (2700 Franken) ausgezeichnet worden. Mit dem Hans-Schellenberg-Preis wird jeweils die beste Diplomarbeit der NDS-Absolventen prämiert. Den Preis vergibt die VDH (Vereinigung diplomierter Hoteliers Restaurateure SHV/Hotelmanager HF NDS). CK

Anzeige

In Aktion bei Ihrem Getränkeshändler vom 7. – 25. August 2006
En action chez votre grossiste en boissons du 7 au 25 août 2006



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

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

Umbauten

Wenn der Lärm die Gäste nervt

■ Bei Um- oder Erweiterungsbauten von Hotels kommt es meist zu Baulärm. Die Informationspflicht an die Gäste ist in diesem Fall entscheidend.

Gerhard Lob

Manche Hotels schliessen bei Umbauten oder Renovationen, doch viele Hotels führen den Betrieb auch weiter. Eine Bautätigkeit im oder direkt neben dem Haus kann jedoch für die Gäste zu unangenehmen Ruhestörungen führen. Um unnötige Auseinandersetzungen mit Hotelgästen zu vermeiden, gilt vor allem eine Grundsatzregel: Eine absolute Informationspflicht. «Gästen müssen mögliche Ruhestörungen vor ihrem Besuch unbedingt mitgeteilt werden», sagt Annette Rupp von der Rechtsberatung bei hotelleruisse. Andernfalls könnten die Gäste nicht nur auf eine Bezahlung der Rechnung verzichten, sondern sogar Schadenersatz verlangen.

Landesüblichkeit schützt vor Beanstandungen

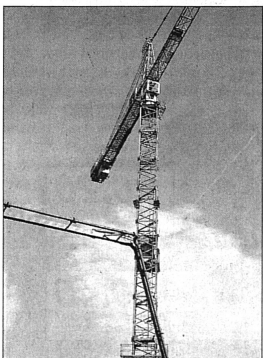
Das bekannte Fünf-Sterne-Haus Giardino in Ascona beispielsweise hat bei seinem jüngsten Anbau des Schwimmbads und Ausbau des Wellnessbereichs penibel darauf geachtet, dass es am Wochenende keinen Baulärm gab. Unter der Woche wurden die Gäste vorab informiert und auch spezielle Rabatte gewährt.

Generell gilt bei der Ruhestörung, dass für Hotelgäste die «Landesüblichkeit» eine wichtige Rolle spielt. So ist das Läuten von Kirchenglocken oder Kuhglocken in der Schweiz landesüblich, kann folglich nicht beanstandet werden. «Wenn allerdings eine Kirchenglocke jede Viertelstunde läutet, stellt sich die Frage, ob ein Zimmer überhaupt als Gästezimmer geeignet ist», meint Fürsprecher Rolf Merz, Spezialist für Reiserecht.

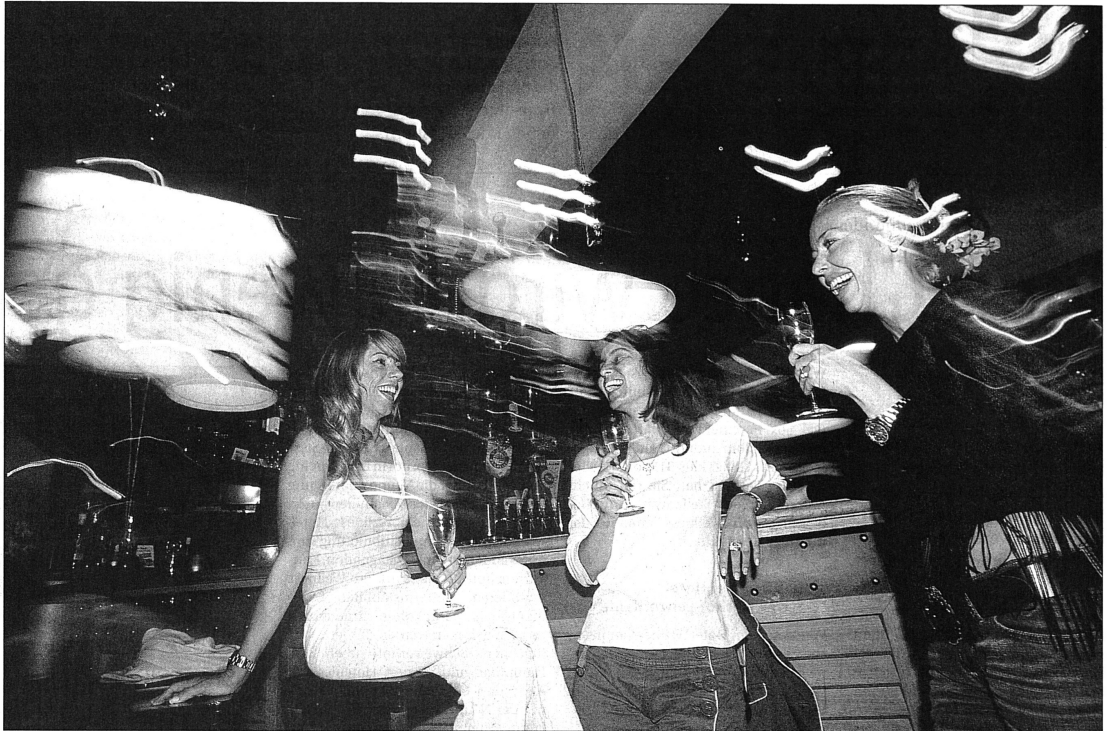
Fluglärm: Gast sollte im Voraus informiert werden

Bei Hotels in Städten, die an stark befahrenen Strassen liegen, kann ein Kunde kaum wegen des Strassenlärms reklamieren. Anders verhält es sich etwa bei Fluglärm. Auf diesen sollte ein Hotel explizit hinweisen, insbesondere wenn über ein Reisebüro gebucht wird.

Aus der Rechtsgeschichte ist ein Fall bekannt, in dem ein Ehepaar auf einer griechischen Insel ein Vier-Sterne-Hotel «in einer malerischen und ruhigen Bucht» im Rahmen einer Pauschalreise reservierte. Doch die angelegte Ruhe wurde durch den intensiven Lärm des nahen Flughafens getrübt. Da im Prospekt explizit von einer «ruhigen Bucht» die Rede war, hatte das Ehepaar Anspruch auf eine Entschädigung von Seiten des Reiseveranstalters.



■ Bautätigkeit. Den Gästen sollten mögliche Ruhestörungen vor ihrem Besuch mitgeteilt werden. Foto: zvg



■ Fun oder Ruhe? Ein Dancing im Hotel – unterhalb der Gästezimmer – kann dazu führen, dass sich die Hotelgäste in der Nacht beim Schlafen gestört fühlen. Foto: Swiss-Image

Ärger über Lärmbelästigung

«Ruhebedürfnis der Gäste steigt»

■ Die einen wollen Fun, die anderen Ruhe. Nicht immer sind die Gästewünsche unter einen Hut zu kriegen. Mit einer innovativen Kampagne kämpft die Gemeinde Saanen gegen nächtliche Nachtruhestörer. Auch andere Tourismusorte haben Erfahrung mit Lärmbelästigung.

Gerhard Lob

Ein Night-Club neben dem Hotel oder eine Discothek in der Nähe. Rasende Autos, grölende Jugendliche. Wo gibt es diese Situation nicht? Im Urlaub allerdings kann es besonders lästig werden, nämlich dann, wenn man sich als Gast ausruhen will. In der Region Gstaad Saanenland führt der Lärm von Spätheimkehrern jedenfalls immer wieder zu Konflikten mit ruhebedürftigen Gästen. Auch Anwohner haben in der Vergangenheit regelmässig reklamiert, dass sie durch Nachtschwärmer geweckt würden. Die Polizei musste wiederholt ausrücken.

Mehr Sicherheitspersonal und höhere Bussen

Mit einer innovativen Nachtruhe-Kampagne hat diese Tourismusregion Anfang Sommer begonnen, das Phänomen präventiv einzudämmen. «Thanx for keeping the party in the bar» («Danke, dass die Party im Club steigt und nicht auf der Gasse») lautet das Motto. Es steht auf grünen Plakaten, Flyers und Bierdeckeln, die in Gastwirtschaften oder an Festen verteilt werden. Laut Gemeinderat gehört das Nachtleben zu einem Tourismusort, doch dürfte dieses nicht zu Lasten einer allgemeinen Nachtruhe gehen.

Deswegen wurde auch die Präsenz von Sicherheitspersonal erhöht und die Bussenpraxis verschärft. 100 Franken kann die Ruhestörung kosten, im Wiederholungsfall gar das Doppelte. «Ich glaube, die Kampagne hat Erfolg. Die Klagen sind etwas rückläufig», zieht Nicole Weber, Fachleiterin öffentliche Sicherheit und Gemeindepolizei,

gegenüber der htr eine erste positive Bilanz.

Wie wichtig das Thema Lärm für Feriengäste ist, zeigen Zahlen des Bundesamtes für Statistik. Demnach achten 65 Prozent aller Einwohner der Schweiz bei der Auswahl ihrer Ferienziele auch auf «Lärmfreiheit». Eine Umfrage des Schweizerischen Schutzverbandes gegen Flugermismissionen (SSF) bei Tourismusregionen im Berner Oberland ergab im Jahr 2005, dass die Bedeutung von Ruhe für den Tourismus extrem wichtig ist. Von 21 angeschriebenen Tourismusbüros antworteten deren 16. Auf einer Zehnerskala wurde das Ruhebedürfnis mit 8,1 Punkten bewertet. Unter den störenden Lärmfaktoren stand der Strassenlärm an erster Stelle. Allerdings zeigte die Umfrage umgekehrt auch auf, dass die Zustimmung zu Einschränkungen – etwa ein Verbot von Rundflügen – nicht auf grossen Anklang stösst.

St. Moritz macht Baulärm zu schaffen

Über einige Erfahrung in Sachen Lärmbelästigung verfügt St. Moritz. Im «Top of the World» ist der Baulärm das Hauptproblem. Im Sommer 2005 platzierte Tourismusdirektor Hanspeter Danuser der Kraken, als die Fussgängerzone und etliche Häuser/Hotels im Zentrum

umgebaut wurden. «Ich habe jedem Gast gegenüber persönlich ein schlechtes Gewissen, und ich treffe viele enttäuschte Gäste in diesen Tagen. St. Moritz ist ein Ferienort, und in einem Ferienort gibt es gewisse Dinge, die es nicht geben darf», schrieb er vor einem Jahr in einem offenen Brief. Inzwischen hat sich die Situation etwas gebessert. «Ich glaube, die Botschaft ist angekommen, die Behörden sensibilisiert», bilanziert Danuser gegenüber der htr. «diesen Sommer haben wir nur noch 15 Baukräne in St. Moritz, gegenüber 35 im Vorjahr». Auch die vom Volk gutgeheissene Einschränkung beim Zweitwohnungsbau mache sich positiv bemerkbar.

Die sommerlichen Veranstaltungen in St. Moritz haben laut Danuser kaum Lärmprobleme zur Folge. Beim Fluglärm hingegen habe man sich mit den Flugplatzbetreibern auf 20 000 Bewegungen pro Jahr geeinigt. Glücklicherweise schlucke die Engadiner Landschaft viel Lärm.

Eine weitere wichtige Ferienregion, das Locarnese, hat ebenfalls wichtige Erfahrungen mit der gestörten Nachtruhe gemacht. Nach dem Internationalen Filmfestival 2003 waren die Hoteliers in der Region auf die Barrikaden gestiegen. In einer Pressekonferenz prangerten sie die zunehmende Anzahl nächtlicher und lauter Musikveranstaltungen an. Diese stellten eine Bedrohung für die Ferienregion dar. Gerade ältere Feriengäste würden vertrieben. Und diese stellten doch das Fundament des Tourismus in der Region dar.

Locarnese: Höhere Sensibilisierung erreicht

Für Fabio Bonetti, den Direktor des Verkehrsvereins Lago Maggiore, hat sich die Situation seither deutlich verbessert. Die Kritik der Hoteliers habe ihr Ziel erreicht. Die Sensibilisierung für das Lärm-Thema sei gestiegen. So wird inzwischen besser darauf geachtet, dass das vorgesehene Ende einer Veranstaltung eingehalten wird. Die Konzerte des grossen Musikfestivals «Moon & Stars», die im Juli Tausende von Zuschauern auf die Piazza Grande bringen, beginnen beispielsweise schon um 20.30 Uhr. So ist ein Ende spätestens gegen 23.30 Uhr gewährleistet.

«Ich habe jetzt keine Klagen mehr gehört», sagt Bonetti. Ausnahmen allerdings müsse es geben. Beispielsweise die Freinacht «Notte Bianca» mit geöffneten Geschäften und Museen bis weit nach Mitternacht. «Diese Ausnahmen müssen aber Ausnahmen bleiben und dürfen nicht zur Regel werden», sagt der Verkehrsvereinsdirektor. Denn festgestellt hat er vor allem eines: «Das Ruhebedürfnis der Feriengäste steigt.»

Lärm wird subjektiv empfunden – Schallstärke wird objektiv gemessen

■ Lärm ist unerwünschter Schall. Doch es ist objektiv schwierig zu sagen, welcher Schall genau unerwünscht ist. Das geht nur subjektiv. Objektiv lässt sich einfach die Schallstärke messen, in Dezibel. Sanftes Blätterrascheln erzeugt 20 Dezibel, eine Unterhaltung 60 Dezibel, ein Strassenverkehr werden es schon mal 85 Dezibel, bei einem Popkonzert auch 110. Da man ein Pop-Konzert freiwillig besucht, empfindet man es kaum als lästig. Anders ist es bei Strassenverkehr. Nicht nur der persönliche Bezug zur Lärmquelle, sondern auch die eigene Befindlichkeit (Stress, Gesundheit) beeinflusst die subjektive Bewertung von Geräuschen.

Bei Kopfweh lässt sich Strassenlärm oder Kinderschreie beispielsweise schlecht ertragen. Und in den Ferien, wenn man auf Ruhe gepolt ist, stört Lärm eher als im Arbeitsalltag. Langzeitstudien des Umweltpsychologen Rainer Gusk von der Universität Bochum, zu Fluglärm haben aufgezeigt, dass es immer weniger Lärm braucht, um sich davon belästigt zu fühlen. Ausserdem stört Lärm in den Randzeiten des Tages deutlich mehr als während des Tages. Die Schweiz hat eine Lärmschutzverordnung, welche die Belastungsgrenzwerte je nach Empfindlichkeitsstufen (Erholungszonen, Wohnzonen, Industriezo-

nen) für Strassenlärm, Industrie- und Gewerbelärm, Eisenbahn- und Fluglärm detailliert in Dezibel-Maximalwerten festlegt. Generell hält die Verordnung fest: «Die Lärmemissionen von Motor-, Luft-, Wasser- und Schienenfahrzeugen müssen so weit begrenzt werden, als dies technisch und betrieblich möglich sowie wirtschaftlich tragbar ist.» Und: «Die Ausschlussemmissionen beweglicher Geräte und Maschinen müssen so weit begrenzt werden, dass die betroffene Bevölkerung in ihrem Wohlbefinden nicht erheblich gestört wird.» Das ist die Theorie – die Praxis sieht oft anders aus. GL

KURZ UND BÜNDIG

Basler Weinmesse 2006

■ Die Basler Weinmesse findet dieses Jahr bereits zum 33. Mal statt, vom 28. Oktober bis 5. November. Auch dieses Mal werden die in der unabhängigen Weinprämierung «La Sélection» ausgezeichneten Weine in einer Ausstellung gezeigt. Weinhandler und -produzenten können ihre Weine von einer Fachjury kosten und bewerten lassen. Die Weinprämierung findet vom 22. bis 23. September statt. RD

www.weinweb.ch; www.laselection.ch

Spirit Award Winner 2006

■ Die Matter-Luginbühl AG in Kallnach erhielt an der International Wine and Spirit Competition IWSC in London eine Goldmedaille für den Absinth. Die von Ernst Luginbühl-Bögli 1920 gegründete Firma wurde am 1. Juli 2006 an die vierte Generation übergeben. Oliver Matter führt den Betrieb nun mit seiner Frau Nicole. RD

Champagner-Wettbewerb

■ Das Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne (CIVC) schreibt den 2. Concours Européen des Ambassadeurs du Champagne aus. Der Wettbewerb richtet sich an Personen, die im Ausbildungswesen oder in Degustationsclubs tätig sind. Er wird in sieben weiteren europäischen Ländern durchgeführt. Das Finale findet vom 16. bis 20. Oktober in der Champagne statt. RD

www.civc.fr; www.ambassadeurschampagne.com; champagne@richterich-partner.ch

Sommer-Champagner

■ Für einmal wenig traditionell gibt sich Moët & Chandon. Aus dem Hause kommt «Nectar Impérial», ein Champagner, der mit Eiswürfeln in einem Longdrinkglas serviert wird und sich erfrischend fruchtig zeigt. «Eine Schweizer Erfindung, die nicht mehr aus amerikanischen VIP-Clubs wegzudenken ist», schreibt Moët & Chandon zur Lancierung ihres jüngsten Kindes, das auch hierzulande in Clubs, Trend-Bars und Terrassenlokalen erhältlich ist. RD

«Wii-kend» in Maienfeld

■ Jedes Wochenende bis Anfang November öffnet ein Winzer aus Maienfeld seinen Torkel (Samstag/Sonntag ab 11 Uhr). Die «Wii-kends» gibt's seit 4 Jahren. Neben den Weinen aus der traditionellen Blauburgunder-Familie können Spezialitäten, Klassiker und restsüsse Weine degustiert werden. RD

www.wiikend.ch

Schüler beteiligt sich an Gilliard

■ Das Walliser Weinbauunternehmen Robert Gilliard AG in Sitten und die Firma Schuler St. Jakobs-Kellerei in Seewen-Schwyz sind eine Verbindung eingegangen. Schuler erwirbt eine Beteiligung am Kapital von Gilliard. Beide Partner werden von ihrem bisherigen Management unabhängig weitergeführt. Ziel der Zusammenarbeit ist das gemeinsame Erschliessen von neuen Märkten und Kundensegmenten. RD

Bordeaux-Weine

Der besondere Jahrgang 2005

■ Das Wetter war schuld, es machte aus den Bordeaux-Weinen von 2005 einen Ausnahmejahrgang. Die Winzer wurden übermütig und brachten die Preisspirale zum Drehen. Investitionen in 2005-Bordeaux würden sich lohnen, das Trinken hingegen wird sehr teuer.

Renate Dubach

Es gibt Leute, die behaupten, der Bordeaux 2005 sei ein «mythischer Jahrgang». «2005 wird wie 1961 oder 1982 in die Geschichte eingehen», lässt sich zum Beispiel Michel Rolland, der bekannte Winzer und Önologe aus dem Bordelais zitieren. Der Grund für solche Ausnahmejahrgänge – 1947 gehörte auch dazu – liegt im Wetter. Nach einem sehr kalten und regnerischen Winter 2004/05 erwachten die Reben spät, der Knospenausbruch war unterdurchschnittlich. Dann folgte aber ein milder Frühling, aufgrund der hohen Temperaturen war die Blütezeit eher kurz. Juli und August waren dann aber eigentlich verantwortlich für die aussergewöhnliche Qualität des Jahrganges: Durch das schöne Sommerwetter bekamen die Trauben eine gute Konzentration, dank der frischen Nächte konnten sich die Reben erholen.

Will man in Weine investieren oder will man sie trinken?

Statistisch gesehen: In den ersten neun Monaten 2005 schien die Sonne rund 70 Stunden länger als im Schnitt der letzten 30 Jahre. Die Temperaturen lagen ebenfalls höher, je nach Monat 1 bis 4,2 Grad. Das alles resultierte in Trauben von bemerkenswerter Qualität mit einem ausgewogenen Zucker- und Säureverhältnis und einer idealen Aromastoff- und Tanninkonzentration.

Die ersten euphorischen Presseberichte erschienen, einzelne Winzer reagierten übermütig und erhöhten ihre Preise gegenüber dem Vorjahr kräftig. Flaschenpreise wurden verdoppelt oder verdreifacht. René Gabriel, Weineinkäufer bei Mövenpick, liess Bordeaux-Interessierte an der Preisentwicklung teilhaben und publizierte die von den Châteaux bekannt gegebenen



■ Rebberge im Bordeaux. Letztes Jahr gab es hier in allen drei Sparten hervorragende Tropfen: ausgeprägt fruchtige Weissweine, geschmeidige, aromatische Rotweine und perfekt ausgewogene edelsüsse Weine. Fotos: zvg

Preise laufend im Internet. Allmählich wurde es ihm zu viel: «Zwischendurch habe ich mir die Überlegung gemacht, ob ich diesen Zirkus noch einmal mit-

machen will oder den ganzen Bettel hinschmeissen soll», schreibt er.

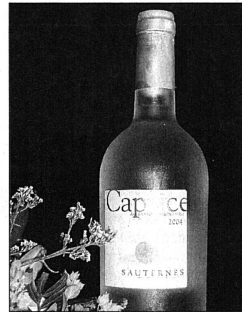
Andere betrachten die Lage nüchtern: Die Weinhandels- und Produkti-

onsfirma Obrist SA in Vevey – sie liefert 60 Prozent ihrer Weine an die Gastronomie – schreibt: «Finanziell könnten sich Investitionen in 2005-Weine auszahlen: Durch die überaus guten Kritiken werden Höchstpreise für 2005-Bordeaux-Weine erwartet. Investoren befolgen generell die einfache Regel: Nur das Beste wird eingekellert. Geniesser werden jedoch im generell sehr guten Jahrgang 2005 auch mit Cru Bourgeois oder einfacheren Châteaux sehr gut bedient.» Obrist-Direktionsmitglied Paul Baumann ergänzt: «Wir verstärken unser Bordeaux-Portfolio, die Schweizer schätzen gute und originäre Weine.»

Hohe Lagerfähigkeit und globale Bekanntheit machen Grand-Cru-Bordeaux tatsächlich zur erstklassigen Investition. Vor fünf Jahren wechselte eine Flasche Sauternes «Château d'Yquem» Jahrgang 1921 für 100 000 Franken den Besitzer. Es gibt zum Glück noch Bordeaux-Weine, auch im Restaurant, die man sich leisten kann und die man sich zu trinken getraut.

Ein neuer, leichter Sauternes für «Einsteiger»

■ Sauternes-Liebhaber werden von Château d'Yquem schwärmen, vielleicht dem Jahrgang 2001, der für rund 600 Franken pro Flasche zu haben ist. Für alle, die sich an das süsse Kapitel der Dessertweine herantasten, hat Michel Garat eine Neuheit parat. Der Direktor des Châteaux Bastor-Lamontagne stellte kürzlich seinen «Caprice» vor: ein leichter, frischer Sauternes, der nicht mit konzentrierter Süsse, sondern mit lebhafter Fruchtigkeit glänzt. Er weist 13,5 Vol. % Alkohol und 54 Gramm Restzucker auf. «Ein Sauternes für junge Leute», sagt Garat dazu, «deshalb haben wir eine moderne Etikette gewählt.» Dazu passt auch der Preis: «Caprice» 2004 kostet knapp 20 Franken. RD



Weinverschlüsse

Plopp oder Klick?

■ Naturkorken, Schraubverschluss oder Plastikkorken? Die französische Académie Amorum liess Experten zum Thema diskutieren.

Zwischen 0,2 und 3 Prozent aller Korken im Wein sind fehlerhaft. Das häufigste Problem ist eine mikrobielle Veränderung im Kork, die den unangenehmen Korkton auslöst. Schraubverschlüsse werden von Konsumenten bei Rotweinen abgelehnt. Plastikkorken – erst euphorisch begrüsst – sind nach neuesten Erkenntnissen nicht immer geschmacksneutral und manchmal auch nicht dicht. In der Schweiz werden zu 80 Prozent Schraubverschlüsse, in Frankreich zu 90 Prozent Naturkorken und in Australien zu 30 Prozent Plastikkorken verwendet.

Die französische Académie Amorum – sie fördert Weinwissen und -forschung – hat drei Expertenrunden zum Thema Weinverschlüsse durchgeführt. Es ging um die Auswirkungen des Verschlusses auf Konsument, Umwelt und den Alterungsprozess des Weines. Die Schlussfolgerungen lesen sich wie ein

Plädoyer für Naturkorken: Das Image von Qualitätsweinen sei nach wie vor eng mit Naturkorken verbunden. Dieser Weinverschluss erlaube es dem Wein, in einem natürlichen Umfeld zu verbleiben und die Korkindustrie habe das Problem mit dem Korkton besser im Griff, sagen die Experten. RD



■ Naturkorken. Europäische Expertenrunden favorisieren sie. Foto: zvg

Schweizer Wein

Die Holzspäne kommen

■ Künftig wird es auch in der Schweiz Weine geben, die mit Holzchips aromatisiert wurden. Die Anpassung an das EU-Recht wird vorbereitet.

«Diese Entwicklung ist nicht erwünscht», sagt Toni Ottiger. Der Co-Präsident des Deutschschweizer Branchenverbandes Wein ist nicht darüber erfreut, dass sich die Schweiz an die EU-Wein-Normen anpassen wird. Konkret geht es zum Beispiel darum, ob die Winzer Eichenholzchips in ihre Stahltanks geben dürfen, damit ihre Weine ein «Barrique-Aroma» bekommen. Die EU ihrerseits hat sich dem Druck der USA gebeugt, denn amerikanische Winzer dürfen so ziemlich alles tun, was im Bereich Aromatisierung möglich ist.

Aromatisieren mit Holzchips sollte deklariert werden

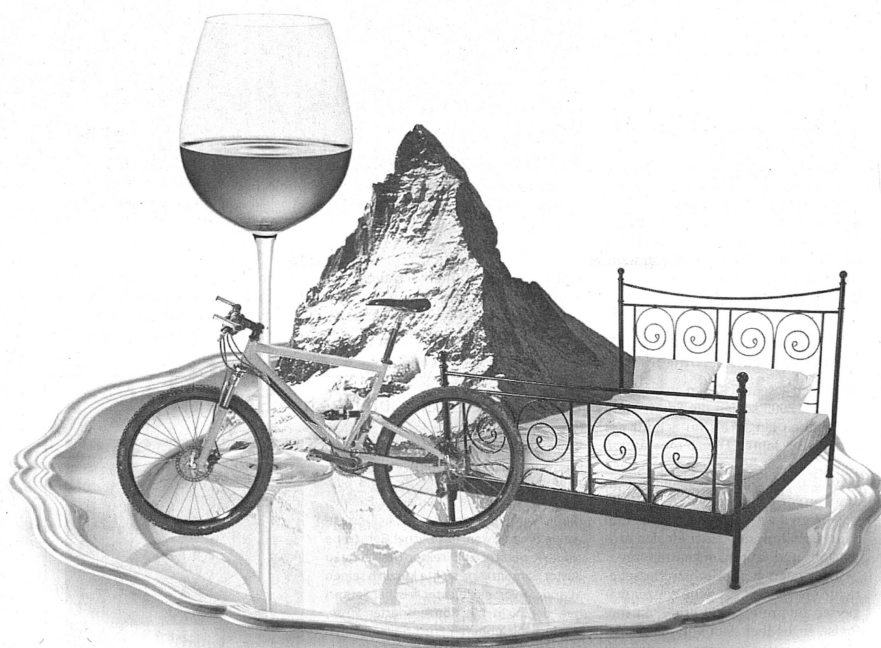
Die Behörden möchten die gesetzlichen Änderungen bereits 2007 in Kraft setzen. Diese Eile begreifen viele nicht. Eine Gruppe – darunter sind Winzer, Kantonschemiker und die Stiftung für Kon-

sumentenschutz – setzt sich dafür ein, dass in der Schweiz mit Holzspänen aromatisierte Weine entsprechend deklariert werden. «Das Ganze ist auch eine Frage der Transparenz», sagt beispielsweise Mariann Stamm vom Weingut Thomas und Mariann Stamm in Thayngen, «sage ich den Kunden, wie wir Wein produzieren oder nicht.» Denn es ist sehr schwierig, beim Degustieren herauszufinden, ob der Holztön vom Fass oder vom Holzspan komme.

Die Verwendung von Holzchips im Wein ist in der Schweiz noch nicht erlaubt, was allerdings nicht heisst, dass sie noch niemand braucht. «Die Chips sind im Handel, sie werden gekauft und verwendet, man kann sogar zwischen verschiedenen Aromen aussuchen», meint Mariann Stamm. «Es kann sein, dass einzelne Betriebe Versuche damit machen», sagt hingegen Toni Ottiger, «aber zugelassen sind sie noch nicht.» Mariann Stamm und Toni Ottiger sprechen sich ebenfalls für eine Deklarationspflicht aus. «Es besteht ein riesiger Unterschied zwischen einem Wein, der sich in einem Eichenfass entwickeln konnte, und einem, der nur aromatisiert wurde», erklärt Ottiger. RD

Profis lesen die htr.

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



Ja, ich bestelle die hotel+tourismus revue:

- ☐ Schnupperabo, Fr. 25.- (10 Ausgaben)
☐ Jahresabo, Fr. 145.-
☐ 2-Jahresabo, Fr. 255.-
(Preise Inland, inkl. MwSt)

Name: _____ Vorname: _____

Firma: _____ Tel. tagsüber: _____

Strasse/Nr. _____

PLZ/Ort: _____ E-Mail: _____

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

Kontakt:

Tel.: 031 740 97 93

Fax: 031 740 97 76

abo@htr.ch, www.htr.ch

htr

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



Smoker

Mit Holz feuern in der Spitzenküche?

■ Smoker sind holzbefeuerte Niedergargeräte, die sich vor allem für Terrassen eignen, wo sie den Gästen dank ihres lokomotive-ähnlichen Aussehens Erlebniswert bieten. Aber Spitzenköche sind bei dieser Barbecuemethode zurückhaltend – zu Unrecht.

Guido Böhler

In der stillen Hitze des Smokers sanft gegartes Fleisch erhält einen dezenten Rauchgeschmack und den berühmten roten Barbecueurand. Aber «erst wenige Spitzenköche haben den Smoker entdeckt», konstatiert Hansruedi Wälchli, der amtierende Barbecue- und Grill-Weltmeister. Einer dieser seltenen Betriebe ist das Fünf-Sterne-Hotel Quellenhof in Bad Ragaz. Den Grund für die Zurückhaltung ortet Wälchli in der geringen Kapazität hiesiger Geräte im Vergleich zu amerikanischen. Europäische Smoker reichen für dreissig Kilo Braten und kosten rund sechstausend Franken. Ein Grossbetrieb benötigt daher mindestens zwei davon. Die doppelte Kapazität besitzt der Smokertyp des Chuckwagens mit dem markanten Warmhalterohr, in welchem man auch Fischfilets oder Carpaccio bei 55 Grad garen kann. Wälchli empfiehlt die Marke «Joe's Barbecue-Smoker», «weil sie eine gute Metallverarbeitungsqualität aufweist». Die Lindner AG in Wattwil importiert diese Smoker aus Deutschland. Lindner-Chef Thomas Wildberger, Koch und Vorstandsmitglied der Swiss Barbecue Association, offeriert einem Einsteiger nicht nur technische sondern auch Marketing-Starthilfe.

Die Kruz liegt im Handling des Smokers

Die Barbecue-Qualität taugt zwar gut für die Spitzengastronomie, die Kruz liegt aber im Handling: «Mit Holz zu feuern, muss man lernen», betont Wälchli. Ein guter Einstieg dazu ist der Barbecue-Day, den Proviande jeden Frühling anbietet. Auch die Swiss Barbecue Association bietet Kurse an. Dort lernt man etwa, wie man das Fleisch mit der richtigen Holzwahl aromatisieren kann. «So genannte Woodchips vom Kirschbaum passen sehr gut zu Rindfleisch», meint Wälchli. «Sie verleihen dem Fleisch eine leicht süsse Note.» Bevor man die Woodchips in den Smoker oder Kugelgrill legt, sollte man sie eine halbe Stunde in kaltem Wasser einlegen. Dadurch entsteht mehr Rauch, und die Holzstücke verbrennen nicht sofort. Auch zum Grillen auf der Terrasse gibt der Weltmeister den Spitzenköchen Tipps: «Ideal ist ein Renchen-Holzholzgrill, das heisst eine überdimensionale «Weber-Kugel» von einem Meter Durchmesser. Damit kann man auch ein Spanferkel grillen», so Wälchli. Auch hier könne man mit der Holzwahl Effekte erzielen.



■ Hansruedi Wälchli, der amtierende Barbecue-Weltmeister, in seinem Element. Foto: Guido Böhler



■ Jörg Slaschek schwört auf seinen Schamotteofen. Der Inhaber des Restaurants Attisholz im solothurnischen Riedholz setzt seinen Favoriten sehr vielseitig ein: für Blätterteiggebäck wie die abgebildeten caramelisierten Erdbeer-Millefeuilles, aber auch für Entenbraten oder fürs Filet Wellington.

Foto: Guido Böhler

Küchentechnik

Die Garmethoden der Spitzenköche

■ Viele Spitzenköche kochen traditionell auf dem Herd oder im Ofen mit stiller Hitze. Aber es gibt spezielle Garapparate, die sie noch lieber verwenden als Pfannen – vor allem für Fleisch. Sieben Kochkünstler aus der Schweiz verraten ihre Tipps und Tricks.

Guido Böhler

Spitzenköche können es sich leisten, traditionell zu kochen, wenn sie kleine Mengen à la minute zubereiten. Dies ist das Fazit einer Umfrage der htr: Peter Schnabel beispielsweise, Inhaber des Restaurants Taggenberg in Winterthur mit 17 GM-Punkten und Aufsteiger des Jahres 2005, kocht fast nur auf dem Herd. Er ist «von der Induktionstechnologie überzeugt» und verwendet einen Induktionsherd der Marke Locher (heute «Der Schweizer Herd» von Hugentobler). Den Combiteamer verwendet er zum Backen und Pochieren aber nicht zum Gemüsegaren oder Regenerieren. Und «grosses pièces» gart er im Schamotteofen, der im Locher-Herd eingebaut ist.

Eigene Gartabellen für den Combiteamer entwickelt

Auch Felix Episser, Küchenchef im Zürcher ZFV-Hotel Rigiblick mit 16 GM-Punkten, kocht aus Prinzip konventionell à la minute auf dem Herd und lobt die Induktion für die «gute Feinregulierung, die schnelle Reaktion und die Wirtschaftlichkeit». Ausserdem sei der Herd einfach zu reinigen und erlaube eine angenehme Arbeitsraumtemperatur. Sein massgeschneiderter Herd mit sechs Réchauds aber ohne Bainmarie oder Wasserhahn stammt von Menu System. Ebenso benutzt Matthias Droz,

Küchenchef im Gstaader Fünf-Sterne-Hotel Bellevue mit 16 GM-Punkten, einen massgeschneiderten Induktionsherd von Menu System. Dieser besitzt aber in der Mitte ein Bainmarie und eine Friteuse. «Angenehm sind die Bedienungsfront auf Sichthöhe und die Arbeitshöhe von 93 cm sowie die runden Übergänge ohne Kanten», lobt Droz. Ausserdem verwendet er einen CPC-Combiteamer von Rational, den er vielseitig einsetzt – «vom Brotbacken über Fleisch-Niedergaren bis zum Gemüse, das ebenso gut herauskommt wie auf dem Herd, wenn man das nötige Fachwissen hat. Allerdings muss man es immer noch in der Pfanne glasieren.»

Matthias Droz entwickelte für den Combiteamer eigene Gartabellen, verwendet aber teilweise auch die hinterlegten Programme. Als Vorteile nennt er die einfache Bedienung und die schnelle Aufheizung der Geräte. Bei Fleisch-Grossproduktionen für tausend Personen setzt er das CPC auch zum Nachtgaren ein. Oder im Fall von Schmorbraten die Druckgar-Braisiere der Elro-Werke in Bremgarten: «Dank dem Druck entsteht wenig Saftverlust», stellt Droz fest.

Automatisch kochen dank Temperaturnauigkeit

Mit dem neuesten Combiteamer-Modell von Rational, dem Selfcooking-Center SCC, macht das Zürcher Fünf-Sterne-Hotel Baur au Lac gute Erfahrungen: Küchenchef Maurice Marro setzt das selbstständig kochende Gerät ebenfalls zum Niedergaren von Fleisch ein sowie zum Teller-Regenerieren bei Banketten, und er lobt besonders die grosse Kapazität. «Die Fleischqualität gleicht der traditionell gegarten», meint Marro, «aber wir braten zuerst an.» Ausserdem betont man bei Rational, dass auch ausländische Spitzenköche mit

dem SCC gute Erfahrungen machen, so etwa Theo Penati vom Restaurant Pierino Penati in Vigano Brianza, Italien (zwei Michelin-Sterne), und José Garcia Cortés vom Café de Paris in Malaga (ein Michelin-Stern). Beide Köche schätzen die Temperaturnauigkeit, vor allem beim Fischgaren, und nutzen den automatischen Modus.

Traditionelle stille Hitze im konventionellen Ofen

Jörg Slaschek, Inhaber des Restaurants Attisholz im solothurnischen Riedholz mit 17 GM-Punkten, teilt diese Meinungen zwar, gibt aber zu bedenken: «Combiteamer besitzen zwar gute Programme, aber die Köche sind damit nicht mehr gefordert.» Er schwört auf seine drei konventionellen Öfen, einen sogar aus Eigenbau mit indirekter Lufterhitzung und begründet «den Vorteil mit der stillen Hitze».

Sein Favorit ist der programmierbare Schamotteofen von MIWE, den er sehr vielseitig einsetzt: für Brot, Kuchen und Blätterteiggebäck über Entenbraten bis zum Filet Wellington. «Die Temperaturkonstanz des Schamottesteins eignet sich gut zum Caramolisieren», betont Slaschek. Das MIWE-Gerät ist trotz der traditionellen Technologie flexibel: Temperatur und Dampfstösse können für jede Etage einzeln programmiert werden, ebenso Ober- und Unterhitze. «Und das Vorheizen dauert nur zwanzig Minuten», hält Slaschek fest. Die grosse Speicherwärme macht den Ofen allerdings träge: Um die Temperatur rasch zu senken, lässt Slaschek die Türen offen und stellt Wasser-schalen hinein.

Richtige Bedienung der Geräte als zentraler Punkt

Ebenfalls mit stiller Hitze aber nur mit geringer Speicherwärme operiert der

gradgenaue Hold-o-mat von Hugentobler. Oskar Marti, Inhaber der Berner Moospinte mit 17 GM-Punkten, bezeichnet dieses Gerät als «absolute Spitze» und stösst damit ins selbe Horn wie Starkoch Anton Mosimann, der den Hold-o-maten auch schon als «die beste Erfindung seit dem Feuer» bezeichnet hat.

«Chrüter Oski» setzt den Hold-o-maten ein zum Niedergaren von Fleisch und Fisch. Er mariniert Zander, markiert ihn auf dem Grill und lässt ihn im Hold-o-mat ziehen, bis er glasig ist. «So wird er saftig, aber kein Eiweiss tritt aus», erklärt Oskar Marti. Fleisch brät er sowohl vor wie auch nach dem Niedergaren kurz an. Die Niedergaren findet er sinnvoll, «weil sie das Fleisch nicht plagt». Ausserdem entlaste diese Art der Vorproduktion die Köche. Und allgemein zum Thema Küchentechnik gibt der Inhaber der Moospinte zu bedenken, dass «es keine schlechten Geräte gibt, aber oft werden sie schlecht bedient».

Exklusiv: Selbst Geräuchertes

■ Speziell fürs Niedergaren konzipiert ist das amerikanische Gerät «Alto Shaam» von Alto Shaam Switzerland. Doris Vögeli, Souschefin im Restaurant Oase des Paul Scherrer Instituts und von 2000 bis 2003 Mitglied der Nationalmannschaft des Schweizerischen Kochverbandes, verwendet das eine ihrer zwei Geräte mit Vorliebe zum Räuchern – von Lachs über Kassebraten bis zu Brie und Gemüse. Diese Komponenten reicht sie dann mit Kräutern und Olivenöl als Zwischengang. Vögeli lobt das Alto-Shaam-Gerät als «automatisch und schonend. Eine Überwachung ist dabei nicht nötig».

GB

Leserbriefe

Entgegnung

► «Wie die Situation war», Leserbrief, htr vom 20. Juli 2006

Unser Vorgänger im «Hirschen» Oberstammheim hat nach eigener Aussage «zu einem rechten Teil» das Fleisch in Davos gekauft. Hier im Zürcher Weinland gibt es Fleisch der gleichen Qualität. Dass Gastromomen aus «europäischem Denken» Produkte von überall her beziehen sollen, passt nicht in jedes Konzept. Wahr ist, dass wir hier aber klar einen Trend in die andere Richtung sehen. Die in Frage gestellten Mitarbeiter-Kosten von 42,5 % sind inklusive Unternehmerlohn und damit korrekt.

Die Aussage, dass die Gerichte, die von Gault-Millau getestet wurden, von meinem Vorgänger stammen würden, stimmt in keinem einzigen Punkt. (Die Agnolotti, die wir als Basis weiter verwendeten, kamen dann im Text auch am schlechtesten weg. Alle anderen Gerichte wurden nach völlig neuen Rezepten zubereitet.)

Objektiv besteht wenig Zusammenhang zwischen «Freiland Rindsfilet-Medaillons und Scampi an Kalbfleisch-Krustentier-Essen», Kartoffelschnee mit Olio-Olivenöl Todina 2003 aus Kalabrien» und «Ragout vom Baby-Seeteufel, gedünstete Riesencrevetten mit indischem Curry aus Kerala und Schwarzwald Pilaw-Reis» usw.

Die Gault-Millau-Redaktion ist herzlich eingeladen, uns zu bewerten und wird ihr Urteil kaum aufgrund einer Aussage meinerseits ändern. Und es gibt noch andere Gradmesser mit denen wir bereits ausgezeichnet wurden: Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus (wir arbeiten gerade an Stufe II), die Nominierung für den Best Of Swiss Gastro Award, die Kandidatur für den Milestone 2006. Vor allem aber: das Lob unserer Gäste.

Es geht dabei weniger um gut oder schlecht: nicht Management by Minolta ist gefragt (schauen was die anderen in der höheren Liga machen und dann kopieren). Es geht um ein ganzheitliches unternehmerisches Denken, das auch in der Speisekarte seinen Ausdruck findet. Die Kern-Aussage des Berichts waren ja zwei: Man kann nicht erst das Konzept im Kopf haben und dann einen Standort suchen. Und: unter zu vielen Geschmacks-Erlebnissen auf einem Teller leidet meist der Geschmack. Nicht immer, Tanja Grandits, die Köchin des Jahres 06 ist eine Meisterin der Weltküche und beweist das Gegenteil. Auch zum Beispiel Axel Kirchner.

Rainer F. Hoffer
Gasthof zum Hirschen
Oberstammheim

Ratgeber

Schulung – was Erfolg verspricht

► Frage: Ich möchte gerne in meinem Betrieb verschiedene innerbetriebliche Schulungen durchführen. Wie gehe ich vor?
S. G. aus H.

Peter B. Grossholz
Leiter Weiterbildung
hotelleriesuisse



► Antwort: Sie haben sich ein anspruchsvolles Ziel gesetzt, aber Sie werden allein dadurch, dass Sie sich in dieser Sparte engagieren, Fortschritte und Erfolge erzielen. Hilfreich ist, wenn Sie sich von zwei grundsätzliche Überlegungen leiten lassen:

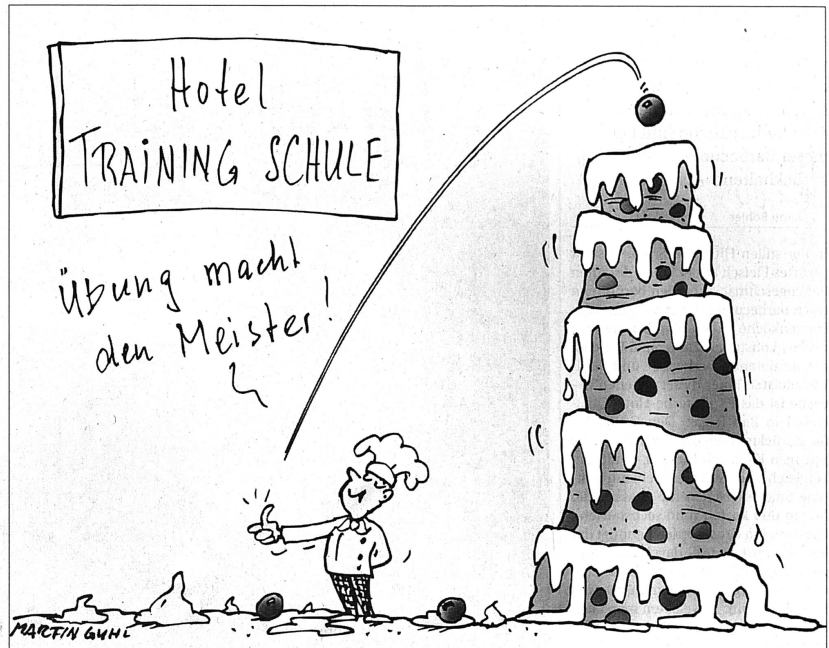
1. Sie werden als Instruktor tätig sein und Sie werden als Teacher (als «Lehrer») operieren. Das sind zwei unterschiedliche Vorgehensweisen. Beide Tätigkeiten verlangen neben einigem an Talent und Angefessenheit ziemlich viel Kenntnis an didaktischen Techniken und unglaublich viel Training. Nicht umsonst sind diese Ausbildungen lang und aufwändig.
2. Sie sind selber lange durch Ausbildungen gegangen, die meisten Ihrer Mitarbeitenden auch. Alle sind bestens gewöhnt, konditioniert. Das legitimiert bis zu einem gewissen Grad, verleitet einen aber auch zu voreiligen Vereinfachungen. Seien Sie sich und Ihrem Tun gegenüber also kritisch.

Die wirkungsvollsten Trainings sind kurz, persönlich, individuell – und zahlreich. Es geht darum Neues zu vermitteln, Verbesserungen herbeizuführen, jemanden

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.



voranzubringen. Diese Tätigkeit heisst Instruieren, eine natürliche Angelegenheit, die wir alle kennen. Nur vergessen wir ob all dem, was wir selber doch so gut wissen, die grundsätzlichen Dinge. Ohne diese funktioniert es jedoch nicht, und der andere wird als verstockt, schwer von Begriff oder so eingestuft. Und ganz schlimm: unsere Geduld wird strapaziert.

Richtig ist folgendes Vorgehen:

Sagen Sie zuerst, worum es geht, was Sie wollen. Machen Sie vor, wie es sein muss und gleichzeitig erklären Sie, was Sie tun. Das ist gar nicht so einfach, drum seien Sie vorsichtig und aufmerksam. Jetzt lassen sie den anderen machen. Sie lassen jetzt die Finger von dem, was gemacht werden muss. Ganz wichtig ist, dass der andere Ihnen bei seinem Tun erklärt, was er macht. Und Sie hören nur zu. Jetzt korri-

gieren Sie, wenn nötig und dann lassen Sie den anderen alleine üben. Die Kontrolle erfolgt später. Und nur so funktioniert es, aber dann sicher.

Alles andere Lehren ist sehr aufwändig und anspruchsvoll. Dazu braucht es zumindest eine eigene kleine Ausbildung. Das Grundwissen, wie man richtig unterrichtet, gibt es in Kurzform, aber das lohnt sich ein Kursbesuch. Machen Sie sich klug unter www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung.

Einfach nur so viel: Vor- und Nachbereitung sind ebenso wichtig wie die eigentliche Unterrichtseinheit. Diese besteht immer aus mindestens vier Teilen:

1. Der Einstieg: dabei geht es um Themen, Ziele (Lernziele!), um Motive und um Gründe.
2. Es folgt der eigentliche Informations- teil oder der zu vermittelnde Stoff, so

aufbereitet, dass er verstanden, aufgenommen, verdaut werden kann.

3. Jede Schulungseinheit bietet Gelegenheit zum individuellen Üben, Anwenden, Probieren. Dies nur für ihre Planung: Das braucht viel Zeit und präzise Aufgabenstellung.

4. Sie müssen testen, prüfen, ob Ihre Lernziele erreicht worden sind, sonst können Sie sich den ganzen Aufwand ersparen. Das ist noch ziemlich tricky. Also: Lehren ist eine äusserst anspruchsvolle, engagierte, konsequente Führungsaufgabe. Ob das der Grund ist, dass viele Führungskräfte sich davor drücken? Ihnen wünsche ich viel Mut und Ausdauer für Ihr Vorhaben. Und lassen Sie sich von Misserfolgen nicht entmutigen und schon gar nicht von Anfangserfolgen blenden. Sie wissen, was das Sprichwort heisst: «Ein Meister ist, der übt.»

IMPRESSUM

hotel+tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Gründet 1892

Herausgeber:
hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130
Postfach
3001 Bern

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

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

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

Druck:
Büchler Grafino AG, Druckzentrum Bern.
Auflage:
WEMF-begabte 2004/05
Verkaufte Auflage: 12 332
Gratisauflage: 13 422
(Druckauflage: 18 000)
Verkaufspreise: (inkl. MwSt)
Einzelnummer Fr. 4,30,
Jahresabonnement Fr. 145.–,
ISSN: 1424-0440

Partnerpublikation:
– Verband Schweizer Tourismusmanager (VSTM)
– Schweizerische Vereinigung diplomierter Tourismusexperten (TOUREX)
– Vereinigung Diplomierter Hoteliers-Restaurateurs SHV (VDH)
– Swiss Congress & Incentive Bureau (SCIB)
– Swiss Partner für den Gruppentourismus – Verband Schweizer Heilbäder (VSH)
– Wohlbefinden Schweiz
– Swiss International Hotels (SIH)
– Amicale Internationale des Sous-Directeurs et Chefs de Réception des Grands Hôtels (AICRH).

Kontakte:
Adresse:
Monbijoustrasse 130,
Postfach, 3001 Bern.
Redaktion: (Leserbriefe, People, usw.)
Tel. 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24,
E-Mail: redaktion@htr.ch
Abonnemente:
Tel. 031 740 97 93, Fax 031 740 97 76,
E-Mail: abo@htr.ch
Insertate:
Tel. 031 370 42 42, Fax 031 370 42 23,
E-Mail: insertate@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



TOURISME

2

Tourisme estival | L'image idyllique de la montagne a été malmenée ces derniers temps par toute une série de catastrophes naturelles.



HÔTELLERIE

4

Moteurs de recherche | Les hôtels ont encore des efforts à faire pour être mieux référencés par les moteurs de recherche.



BON À BOIRE

5

Peter Meuli | De plus en plus de Suisses, dont Peter Meuli, croient au potentiel des vignobles argentins.

htr

Enjoy Switzerland

Les premiers travaux sont en cours

■ Les stations romandes qui participent au projet Enjoy Switzerland, préparent le lancement de l'opération prévu pour janvier 2007.

Miroslaw Halaba

«L'enquête auprès du public a commencé il y a une dizaine de jours à Nyon, à Coppet et à Saint-Cergue», indiquait, la semaine passée, Véronique Hermanjat, la directrice de Nyon Région Tourisme. La preuve est là: les travaux de préparation du lancement de la deuxième phase du projet Enjoy Switzerland, prévu pour janvier, ont commencé dans les destinations retenues par Suisse Tourisme.

Pendant deux ans, Nyon Région Tourisme, mais aussi, en Suisse romande, Leysin et Genève (htr du 11 mai), tenteront, sous l'égide de Suisse Tourisme, d'ancrer de manière durable le management de la qualité dans la destination. Ils auront notamment Villars-Gryon pour précurseur. Au total, ce sont sept destinations (Loèche-les-Bains s'est ajoutée à la liste présentée en mai) qui participeront à l'expérience. «Nous travaillerons dans un contexte national, c'est un grand avantage», note Véronique Hermanjat.

A la recherche des chefs de projets

C'est cette dimension nationale qui a ainsi incité Nyon Région Tourisme à demander, outre des compétences de leadership et la connaissance des acteurs touristiques de la région, la connaissance de l'allemand comme critère de sélection du chef de projet. «Nous avons reçu environ soixante réponses. Le nom de l'élu devrait être connu en septembre», dit Véronique Hermanjat.

Le recrutement du chef de projet est également la prochaine échéance des responsables de Leysin. «A mon avis, tout repose sur lui. Le candidat doit être extérieur à la station. Il doit avoir assez de recul. Il ne doit pas avoir de parti pris», indique Emilie Brière, responsable du marketing à l'office du tourisme. Comme à Nyon et dans sa région, l'heure est actuellement à l'enquête auprès des hôtes, histoire de savoir comment ceux-ci perçoivent la destination et son offre. «L'enquête se terminera à fin octobre-début novembre. Nous aurons ainsi les résultats pour commencer le projet en janvier», indique Emilie Brière.

Alpes vaudoises et valaisannes

Un bilan intermédiaire contrasté

■ A mi-chemin de la saison estivale, un tour d'horizon auprès de quelques établissements hôteliers des Alpes vaudoises et valaisannes fait apparaître un bilan des affaires positif, mais contrasté. Les prévisions pour les prochains mois sont favorables.

Miroslaw Halaba

En fait, il ne pouvait guère en être autrement. La bonne conjoncture et une météo particulièrement favorable en juillet ont, dans l'ensemble, permis aux hôtels alpins d'enregistrer, jusqu'ici, des taux d'occupation satisfaisants. Ce bilan intermédiaire de la saison estivale est cependant contrasté, comme l'a montré un tour d'horizon auprès de quelques établissements des Alpes vaudoises et valaisannes.

«Nous travaillons de manière exceptionnelle depuis le début de l'année avec une hausse des nuitées de 16% et je m'attends donc à une très bonne année 2006», indique, enthousiaste, Corrado Fattore, directeur de l'Hôtel Royal, établissement cinq-étoiles et depuis peu «Superior» de Crans-Montana. Raisons de ce succès? «Un peu de chance, des fermetures d'hôtels dans la station, la qualité de notre produit», dit-il. Ravi est aussi Olivier Foro, responsable du marketing de la Résidence hôtelière et des bains d'Ovronnaz: «Nous avons des résultats tout à fait satisfaisants. Et cela se présente bien jusqu'à mi-août. Ensuite, nous aurons sans doute un petit recul, mais les mois de septembre et d'octobre seront en revanche très bons.»

De bonnes perspectives pour l'automne

«Nous avons 20% d'augmentation, tant dans l'hôtellerie que dans la restauration», indique, pour sa part, Danielle Monney, directrice du Chalet d'Adrien à Verbier. Pour elle, la saison d'été, qui dure du 10 juin au 18 septembre, devrait donc être «très bonne». La satisfaction est aussi perceptible à St-Luc à l'Hôtel Bella-Tola. «Nous sommes en légère progression par rapport à l'été précédent et les mois d'août à octobre s'annoncent bien», explique son directeur, Claude Buchs. Grâce au spa ouvert avec succès en 2004, il peut désormais prolonger la saison estivale de deux semaines.

Directeur de l'Hôtel Beau-Site à Crans-Montana, Joseph Bonvin a d'ex-



■ A l'air frais. Les chaleurs du mois de juillet ont stimulé le tourisme d'excursion en montagne où l'air était plus frais qu'en plaine, mais, apparemment, pas les nuitées hôtelières, comme on l'a remarqué dans certaines stations.

Photo: Swiss-Image

cellents taux d'occupation. Mais il s'empresse de préciser: «C'est une saison très particulière. Je fais de grands travaux de rénovation qui limitent ma capacité et j'ai pris des groupes pour remplir l'hôtel jusqu'en septembre où l'hôtel fermera ses portes jusqu'à la fin des rénovations.»

Les impressions recueillies dans les Alpes vaudoises sont assez identiques. «Le début de saison a été difficile, avec un mois de juin qui n'était pas favorable en raison de la météo, contrairement à juillet qui lui était bon», déclare Jean-Marc Udriot, responsable des hôtels Classic et Central Résidence à Leysin. Ici aussi, les perspectives pour les prochains mois sont, dans l'ensemble, bonnes à très bonnes, à l'exception du mois d'août au Central Résidence.

La chaleur a profité au tourisme d'excursion

«Nous aurons un bon été», estime Klaus Wartner, directeur de l'Eurotel Victoria aux Diablerets. Si la clientèle individuelle s'est accrue, la clientèle de groupes, en revanche, a reculé. «Très bon» est aussi le qualificatif qui caractérise les prévisions pour les prochains

mois. «Nous avons profité de la chaleur qui a fait monter la clientèle du Bassin lémanique», souligne Klaus Wartner.

S'agissant toujours de la chaleur, Yves Defalque, directeur de l'Hôtel La Renardière à Villars, a, pour sa part, fait une autre constatation. Son taux d'occupation en juillet n'a été que d'environ 40%. «Très proche de la ville, Villars a connu une hausse des excursionnistes,

mais pas des nuitées hôtelières», analyse-t-il. Claude Buchs à St-Luc a fait la même constatation. «Le village a accueilli beaucoup de monde durant la journée. Le soir, par contre, la vie n'était pas plus animée que d'habitude. Nous n'avons, par ailleurs, pas eu le sentiment que les propriétaires de chalet étaient montés plus tôt en raison de la chaleur.»

Réchauffement climatique, un problème qui interpelle

■ Les pluies torrentielles, les chutes de rochers et les glissements de terrains qui se sont produits dans les Alpes au cours des dernières semaines et qui sont, en partie, liés au réchauffement climatique, interpellent les représentants de l'hôtellerie que nous avons interrogés ci-dessus. Ainsi, pour Claude Buchs (Hôtel Bella-Tola), c'est une «préoccupation à prendre au sérieux» et «tout de suite». «Il ne faut pas que ces événements se répètent trop souvent, car ils pourraient dissuader les gens d'aller en montagne», dit-il. Olivier Foro (Bains d'Ovronnaz) s'inquiète également de l'effet sur l'image de la montagne. Il

salut le fait que le problème soit, en quelque sorte, déjà pris en considération, puisque l'on bloque certains accès pour des raisons de sécurité. «C'est une problématique à laquelle il faut réfléchir dès aujourd'hui», estime également Jean-Marc Udriot (Classic Hotel et Central Résidence). Depuis peu, syndic de Leysin, il se promet de lancer la discussion dans la station au cours des prochains mois déjà. Joseph Bonvin (Hôtel Beau-Site) n'est, pour sa part, pas encore trop inquiet, pour autant que la sécurité soit bien assurée aux endroits délicats.

MH

Lire également en page 2

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

Des nouveaux hôtes? Vous les trouvez chez nous!

Nous vous aidons dans votre recherche!

Votre «hotel specials» sur
www.swiss-hotels.com

CHF 99.00 pour 4 semaines de présence en ligne.

hottelleriesuisse
Monbijoustrasse 130, 3001 Berne
Tél. 031 370 43 14, Fax 031 370 41 21
hotelspecials@hottelleriesuisse.ch

hottellerie
suisse

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

Tissage de Toiles Berne SA

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

HOWEG
Briège Genève - en Cha Garmisch - apporte les services à la gastronomie

Centre logistique	Téléphone
8953 Dietikon	01 746 55 55
Service de commande	Téléphone
Bussigny	021 633 23 23
Kriens	041 348 07 00
Zermatt	027 967 32 02

www.howeg.ch

happy YOU

happy lease&sleep

Récommandé par la Société suisse des hôteliers.

happysystems™ hotelleriesuisse

Ah! Si j'avais un lit happy.

Tél. 071 387 44 44, www.happy.ch

La France renforce encore sa position de leader

■ **Paris.** Première destination touristique du monde depuis plusieurs années, la France est encore parvenue à renforcer sa position. En effet, elle a accueilli l'an passé 76 millions de touristes, soit une hausse de 1,2% par rapport à 2004, a indiqué la semaine dernière la direction de Tourisme en France.

Les recettes touristiques ont augmenté dans le même temps de 3,5% pour s'élever à 34 milliards d'euros (53,5 milliards de francs). Si la clientèle européenne venue

visiter la France a légèrement faibli (-0,4%), ce recul a été compensé par le nombre accru de touristes en provenance des Etats-Unis (+5,6%), du Canada (+11,5%) et du reste du continent américain (+21,9%).

La demande en provenance d'Asie-Océanie est, quant à elle, en plein développement (+26%). Selon une étude de la direction de Tourisme en France, ce phénomène serait dû à l'émergence du tourisme chinois qui génère plus de 50 000 arrivées mensuelles

dans l'hôtellerie française. La légère érosion du nombre d'Européens s'explique par les arrivées moins nombreuses des Allemands (-3,8%), des Néerlandais (-6%) et, dans une moindre mesure, des Italiens (-2,7%).

En revanche, les Espagnols ont confirmé l'attrait qu'ils avaient pour la France depuis quelques années avec une hausse de 5,4%. Les Scandinaves sont venus en plus grand nombre en 2005, alors que leur fréquentation avait diminué en 2004 (+5%). *MH/lats*

Un concours pour un projet d'hôtel sur l'A16?

■ **Jura Tourisme.** Même si l'autoroute A16 qui reliera le canton du Jura à la frontière française ne devrait pas être terminée avant 2010, Jura Tourisme a d'ores et déjà proposé le lancement d'un concours d'idées pour la construction d'un hôtel sur cette autoroute A16 appelée également Transjurane. Dans une lettre adressée au gouvernement jurassien, Jura Tourisme propose en effet le lancement d'un concours d'idées «en vue de la réalisation d'un projet qui permettrait de

concentrer l'ensemble des activités d'un relais autoroutier usuel – shopping, station service, espaces de délassement – tout en offrant en sus des possibilités d'hébergement à proximité de l'un ou l'autre des sites touristiques». Il s'agira, selon Jura Tourisme, de proposer une infrastructure d'accueil où les utilisateurs de l'A16 pourront non seulement se restaurer mais également se loger. Ce projet «devrait être un moteur de synergies et profiter à l'ensemble du canton. Il devrait en

particulier impliquer l'objectif de renforcer l'offre d'hébergement collectif qui fait actuellement très sérieusement défaut», écrit Jura Tourisme. Un cahier des charges devrait être ainsi prochainement élaboré et contenir un descriptif des données de base comprenant les offres touristiques disponibles et les objectifs du projet. Il appartiendrait également au gouvernement de désigner un jury «pour analyser et apprécier les projets déposés dans le cadre de ce concours d'idées». *LM*

Catastrophes naturelles

«Le tourisme n'est pas en péril»

■ Les catastrophes naturelles font les gros titres des journaux, faisant mentir les images marketing des stations de montagne. Valais Tourisme ne cède toutefois pas à la panique. Ses dirigeants estiment ainsi que «le tourisme de montagne n'est pas en péril».

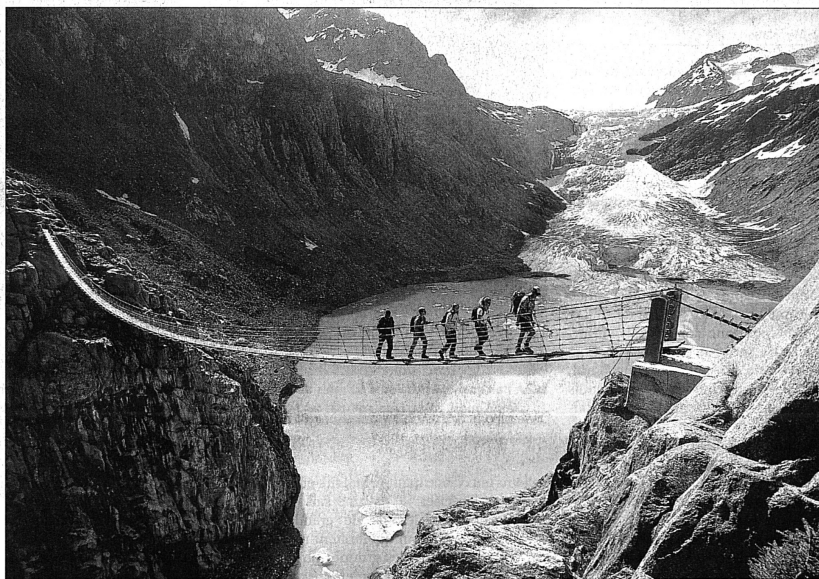
Danielle Emery Mayor

La foudre qui bout le feu à des chalets, cinquante-sept personnes bloquées dans une cabane en montagne, fermeture de la route de la Grande-Dixence à cause d'un torrent en furie, train qui déraile entre Martigny et Orsières, gros dégâts dans le site touristique des gorges du Durnand (VS), fermeture momentanée de la voie italienne du Cervin, l'Eiger qui lâche 400 000 m³ au-dessus de Grindelwald, l'eau impropre à la consommation à Nendaz suite aux orages...

La montagne, vantée comme paradis touristique estival par les stations alpines ainsi que par les offices du tourisme cantonaux et par Suisse Tourisme, serait-elle devenue tout d'un coup particulièrement dangereuse? Les avis divergent.

Il est nécessaire de mieux coordonner l'information

Les spécialistes s'accordent en tout cas à dire que les éboulements augmentent dans les Alpes. L'Office fédéral de l'environnement a actualisé la liste des zones menacées par la fonte des glaces éternelles. On pointe Zermatt du doigt,



■ **L'été à la montagne.** L'image idyllique du tourisme estival en montagne a été mise à mal ces dernières semaines par un certain nombre de catastrophes naturelles qui n'ont pas manqué d'inquiéter les milieux touristiques.

Photo: Swiss-Image

St-Moritz, Kandersteg... Comment réagit-on sur le terrain? A Thyon Région, Françoise Besse relève le mécontentement des touristes qui n'ont pas conscience du danger et voient surtout le fait que, si la route vers la Grande-Dixence est fermée, c'est leur balade qui est compromise. «Quand on

leur dit que, par chance, il n'y a eu aucun mort lorsque le torrent est sorti de son lit, ils sont tout étonnés.» François Seppé, chef du Service de l'économie et du tourisme à l'Etat du Valais, rappelle que si les habitants des montagnes connaissent les dangers, «on ne peut pas en attendre autant d'un

touriste qui arrive de la ville». Il signale que l'Etat n'est pas indifférent à la problématique et que, depuis une année, il réfléchit à la communication qu'il s'agit de mieux coordonner.

C'est ce à quoi travaille le groupe «Tourisme et dangers naturels» qui devrait faire des propositions concrètes à

la fin de cette année. Prenons l'exemple des activités de loisirs qui se déroulent à proximité de zones à risque, comme les rivières où, en amont, les purges des barrages représentent un danger. «Il s'agit d'informer, de mettre en place une coordination entre les différents acteurs, les touristes et les forces hydrauliques, il faut donner l'information au bon moment.» Autre cas de figure, lorsqu'une vallée est coupée, il faut pouvoir informer le visiteur sur l'autoroute déjà, avant qu'il n'arrive devant une barrière où il ne peut que faire demi-tour.

«Des événements ponctuels liés à la canicule»

Du côté de Valais Tourisme, Vincent Bornet, directeur-adjoint, conseille lui aussi de bien informer les hôtes. «Ce qui s'est passé ces dernières semaines est lié à des événements ponctuels, liés à la canicule. Il ne faut pas paniquer, mais travailler sur la prévention.» De plus, la montagne est devenue un grand terrain de jeu où se développent des loisirs «adrénaline». Ce qui a incité le Valais à mettre une nouvelle loi en consultation, rappelle Vincent Bornet, une loi qui réglemente l'activité des guides de montagne et des professeurs de sports de neige avec, en point de mire, la sécurité des clients. «Le tourisme en montagne n'est pas en péril», estime Vincent Bornet.

«Il faut avoir une communication transparente avec l'hôte, donner des bulletins météo précis. Il est également nécessaire de transmettre à l'hôtel le comportement de base du montagnard», conclut le directeur-adjoint de Valais Tourisme.

Les Diablerets (VD)

Un nouveau règlement de la taxe de séjour

■ Pour lutter contre le phénomène des lits froids, la station des Diablerets instaure un nouveau règlement de perception de la taxe de séjour. Il prévoit différents abattements pour les propriétaires qui mettent leur logement en location.

Jean-Jacques Ethenoz

«C'est très compliqué», prévient d'emblée Philippe Nicollier, le syndic de la commune d'Ormont-Dessus sur le territoire de laquelle se trouve la station des Diablerets, avant de se lancer dans une série d'explications techniques sur le nouveau mode de perception de la taxe de séjour que le législatif de

sa commune a accepté du... bout des lèvres avec, qui plus est, 14 abstentions sur un total de 45 voix.

Lutter contre l'endémique phénomène des lits froids

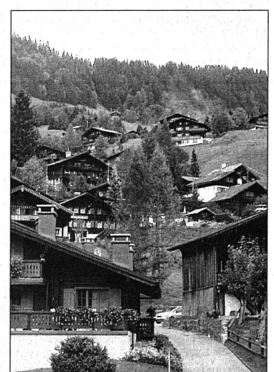
L'objectif de ce nouveau règlement est de lutter contre l'endémique phénomène des «lits froids» dans la station. Pour cela, le texte prévoit une série de mesures – notamment l'annonce volontaire par le propriétaire plutôt que l'intervention comminatoire des services communaux – dont la plus spectaculaire reste l'abattement consenti sur la taxe annuelle aux propriétaires en fonction des semaines d'occupation de leur résidence.

On l'imagine cependant bien, cela ne va pas sans mal. Ainsi, des voix se sont élevées pour dénoncer cette

«atteinte aux libertés fondamentales». Mais également le flou peu artistique qui règne à propos de ce nouveau règlement. Car personne jusqu'à présent n'en connaît la portée précise. Pour exemple, aucun chiffre n'est encore articulé qui concernerait une comparaison avec la taxe actuelle. Autre exemple, les hôteliers ne connaissent toujours pas la portée de cette décision pour leur branche; pas plus que les agences immobilières, ni les propriétaires (la taxe est fixée selon la valeur fiscale du bien). Cela est d'autant plus ardu que le canton a aussi ses exigences. «Jugeant de la conformité à la loi et aux divers règlements ainsi que de l'opportunité de ces nouvelles mesures, les services cantonaux n'ont rien trouvé de contraire à ces règlements», déclare-t-on dans ces services, en s'empressant d'ajouter: «Comme la perception de la taxe est

régie par une loi cantonale qui en affecte une partie à l'Office du tourisme du canton de Vaud, seule la part communale peut être touchée par le nouveau texte.» C'est donc un nouveau règlement édulcoré qui a été accepté.

Ce qui ne démonte pas le syndic Philippe Nicollier qui argumente fort justement: «La commune n'y perd rien, sachant qu'une meilleure occupation des chalets et des appartements de la station bénéficiera aux commerçants, donc, via les impôts, à la commune.» Pour autant que tout le monde joue le jeu, bien entendu. Ce qui ne va pas de soi si l'on en juge par l'exemple de Champéry où un coup de force des autorités avait imposé des mesures presque similaires pour «lutter contre les lits froids». Des mesures qui sont restées sans effets notables. Aux Diablerets, elles seront effectives dès janvier.



■ **Les Diablerets.** La nouvelle taxe de séjour ne fait pas l'unanimité. Photo: htr

Conviviale



Il en va de l'eau VALSER comme des grands crus
pour connaisseurs: elle se bonifie avec le temps.
Ce n'est en effet qu'au terme de 25 ans d'un lent processus
de minéralisation à 1000 mètres de profondeur
que VALSER acquiert enfin son incomparable saveur naturelle.

A déguster en toute convivialité dans les meilleurs restaurants.

VALSER⁺
Pour la vie



Les «pods» reprendront du service en décembre

■ **Les Giettes (VS).** Le camp Whitepod reprendra du service le 15 décembre prochain aux Giettes, au-dessus de Monthey. Ce sera la deuxième année que la petite station du Chablais accueillera ces tentes résidences de luxe après que les autorités vaudoises aient refusé leur installation au-dessus de Villars. Suivant l'enneigement, le camp devrait rester ouvert jusqu'au 15 avril de l'an prochain. Pour ce prochain hiver, il sera composé de douze «pods», limi-

tant ainsi le nombre d'hôtes à vingt-quatre. Au modèle de base d'une vingtaine de mètres carrés – il y en a six au total – se sont, en effet, ajoutés quatre autres d'une superficie de 28 m², ainsi que deux «pavillons» de cinquante mètres carrés comportant terrasse et mezzanine. Les installations sont complétées par un chalet du XIXe restauré avec soin, équipé d'un spa et réservé exclusivement aux hôtes. Il en va de même pour les installations de remontée mécanique

du site et les pistes, celles-ci pouvant cependant être mises à disposition des écoles. Notons que le camp Whitepod s'est vu décerner au début de cette année le prix «Responsible Tourism for Innovation» par l'Organisation mondiale du tourisme. Initiatrice du concept qui est franchisé depuis peu, Sofia de Meyer annonce, par ailleurs, pour l'an prochain une ouverture estivale du 1er juin à la fin septembre. **JJE**

FST: Samuel Schmid à l'assemblée annuelle

■ **FST.** L'assemblée générale de la Fédération suisse du tourisme (FST), qui se déroulera le 1er septembre au Musée suisse des transports à Lucerne, s'annonce particulièrement intéressante. A l'issue de la partie statutaire, les participants auront l'occasion d'entendre un exposé du conseiller fédéral Samuel Schmid. Dans la préface du rapport de gestion de la fédération, le président Franz Steinegger et la directrice Judith Renner-Bach ont écrit que la branche attendait

que la Confédération fasse cette année «un pas décisif» en faveur de la mise en place des «instruments spécifiques de la politique du tourisme». Le conseiller fédéral réagira-t-il à ces propos? Ce n'est pas exclu. L'après-midi sera également studieux, puisque les responsables de la FST ont prévu d'organiser cinq ateliers sur des thèmes d'actualité. Ceux-ci porteront sur l'avenir des sports d'hiver en Suisse, les chances que représentent l'Euro 2008 pour le tourisme

(atelier avec la participation du nouveau directeur de l'Office fédéral des sports, Matthias Remund), le projet Enjoy Switzerland, les parcs naturels et l'offre touristique qu'ils peuvent représenter, et, enfin, l'adoption du label de qualité de niveau II par un office du tourisme régional. On rappellera que la FST devra trouver un nouveau directeur ou une nouvelle directrice. Judith Renner-Bach avait annoncé en juin qu'elle entendait quitter sa fonction à fin 2006. **MH**

Hôtels dans les moteurs de recherche

Encore des potentiels d'amélioration

■ **Les établissements hôteliers** ont encore des efforts à faire pour que leurs sites Internet apparaissent sur les premières pages de références diffusées par les moteurs de recherche. C'est ce qui ressort d'une enquête menée auprès de cent quatre-vingts hôtels.

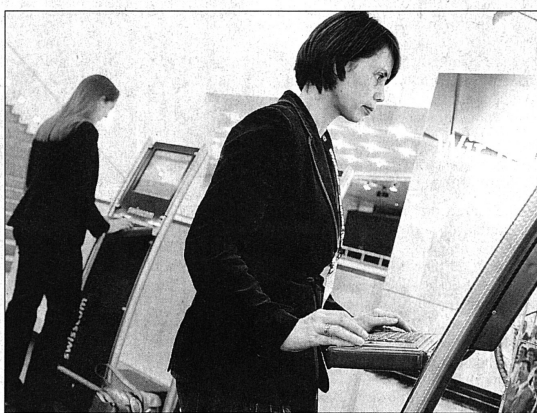
Miroslaw Halaba

A l'ère de l'e-commerce, la visibilité sur Internet est essentielle. En effet, la plupart des internautes trouvent leurs informations en passant au préalable par un moteur de recherche. Deux chercheurs*, Roland Schegg et Andreas Liebrich, ont mené une enquête qui leur a permis de constater que le secteur hôtelier avait encore des efforts à faire pour que ses établissements apparaissent dans les premières pages de références fournies par les moteurs de recherche. Cette enquête a été réalisée auprès de cent quatre-vingts établis-

sements situés dans six destinations suisses (Davos et Savognin), autrichiennes (Bodensee-Vorarlberg, Kleinwalsertal et Montafon) et allemande (Allgäu). Elle entrait dans le cadre du projet Interreg «Fitness Benchmarking»** qui entend donner aux entreprises touristiques, par des études comparatives, les moyens d'optimiser l'usage des nouvelles technologies de communication.

Indice de popularité révélateur

Les auteurs de l'étude se sont ainsi penchés sur l'indice de popularité des pages d'un site établi par le moteur de recherche Google – de loin le plus utilisé – et connu sous le nom de «PageRank». Cet indice tient principalement compte du nombre de liens dont bénéficie une page de la part des autres pages. Son échelle, que l'on peut consulter sur la «Google Toolbar», va de 0 à 10. Les sites qui se différencient par leur pertinence sont affectés d'une valeur «PageRank» plus élevée et Google



■ **Recherche.** Les internautes ne s'attendent en général que sur les premières pages de références livrées par les moteurs de recherche. Photo: Swiss-Image

en tient compte lors de chaque recherche. Pour les auteurs de l'étude, un site Internet devrait obtenir au moins un indice de 4 pour être pris en considération, sachant que l'internaute ne regarde, en moyenne, que les deux premières pages de références que lui fournit le moteur de recherche.

Le résultat de l'enquête a révélé que trois hôtels sur quatre obtiennent un indice inférieur à 2 et un cinquième de ceux-ci font valoir un indice variant entre 3 et 4. Des valeurs supérieures n'ont été mesurées qu'auprès de six établissements (cinq hôtels de trois à quatre étoiles à Davos et un de quatre étoiles à Bodensee-Vorarlberg). Comme prévu, soulignent les auteurs de l'étude, les loueurs d'appartements de vacances et de chalets obtiennent les résultats les plus bas (0,65 en moyenne),

alors que les hôtels de trois à cinq étoiles ont en général des valeurs de 2 à 3. L'indice moyen de tous les hôtels testés n'est finalement que de 1,5 point, ce qui montre, estiment les auteurs de l'étude, l'ampleur du déficit à combler en matière de référencement.

En corrélation avec la fréquentation du site

Une analyse complémentaire, portant sur trente-six entreprises de l'échantillon a, par ailleurs, fait apparaître que le «PageRank» pouvait être corrélé avec la fréquentation du site. Ainsi, les entreprises dont le «PageRank» varie entre 0 et 2 recensent, environ, dix fois moins de visiteurs que celles qui ont un indice de popularité supérieur à 5. Pour les auteurs de l'étude, le succès d'un site ne

dépend toutefois pas seulement de ce facteur, mais d'une série de mesures touchant à la fois à la qualité du site qu'au marketing en ligne. A titre d'exemple, les auteurs remarquent que les hôtels qui peuvent faire valoir un «PageRank» supérieur à 5 consacraient cinq à six heures par semaine à soigner leur e-marketing (envoi de lettres d'information électroniques, moteur de recherche, par exemple). Les établissements ayant un indice inférieur à 5 ne consacraient, en revanche, que deux heures à ce travail.

L'importance du code de programmation HTML

Enfin, Roland Schegg et Andreas Liebrich mettent aussi le doigt sur l'usage de certains codes de programmation de page web que l'on nomme balises Méta ou «Meta Tag». Ces balises sont des balises HTML spéciales, situées dans l'en-tête d'une page web. Elles ne sont pas destinées directement au visiteur mais plutôt aux moteurs de recherche. Les balises les plus courantes sont la balise de titre, la balise de description et la balise de mots-clés. Elles sont importantes car, comme les liens, elles permettent, entre autres, au moteur de recherche d'établir la pertinence d'un site pour une recherche spécifique. L'étude a montré que l'emploi de ce code laissait à désirer. Ainsi, par exemple, que plus de 50% des entreprises n'utilisent pas la balise de description que l'on emploie pour caractériser une page web et qui sert souvent de texte descriptif pour les résultats des moteurs de recherche.

* Roland Schegg, de l'Institut «économie et tourisme» de la Haute école valaisanne (roland.schegg@hevs.ch), et Andreas Liebrich, de l'Institut pour le tourisme de la Haute école économique de Lucerne (andreas.liebrich@hsw.fhn.ch).
** www.effitness.ch

Quelques règles pour un meilleur référencement

■ Pour permettre à un site hôtelier d'être mieux référencé par les moteurs de recherche, une stratégie sérieuse doit être mise sur pied. Roland Schegg et Andreas Liebrich proposent néanmoins dans un premier temps quelques mesures simples à réaliser:

- Mettre des désignations parlantes dans la balise de titre. Ex.: Hôtel du Jura à XY, au lieu de Jura uniquement.
- Utilisation de formulations de marketing adaptées dans la balise de description. Ex.: Hôtel du Jura situé au bord du lac XY, fleuron de l'hôtellerie de luxe, restaurant gastronomique, etc.

- Utilisation de mots-clés parlants dans la balise de mots-clés. Ex.: hôtel de luxe, localité XY, etc.
- Faire des liens avec les partenaires, les fournisseurs, les tours-opérateurs, etc.
- Utiliser la «Google Toolbar» pour contrôler le «PageRank» du site afin de prendre les mesures correctives qui s'imposent.

Les auteurs de l'enquête renvoient, par ailleurs, les gérants de site à l'adresse www.metadoctor.de/analyse.php. Ce site permet de mesurer gratuitement la qualité des balises Méta. **MH**

Montreux

Nouvelle image pour le Centre des congrès

■ **Exit le Centre des Congrès** de Montreux. Ce haut lieu de la Riviera vaudoise s'est mué en «Montreux Music & Convention Center».

Jean-Jacques Ethenoz

Lorsque nous l'avions rencontré en mars dernier et présenté dans ces colonnes, Rémy Crégut, directeur du Centre des Congrès de Montreux depuis la fin de l'an dernier, nous l'avait déclaré: «Nous devons absolument améliorer la visibilité de Montreux et des installations sur les marchés». Ce fut chose faite d'emblée avec la création

d'un site web en propre (le centre n'en avait pas jusqu'alors). La mue s'est poursuivie la semaine dernière avec la présentation d'une nouvelle équipe de direction. Elle a été parachevée avec la présentation du nouveau logo et du nouveau nom des installations montreuises. Exit donc le Centre des Congrès de Montreux (CCM). Il est devenu le «Montreux Music & Convention Center». «Une référence délibérée à la musique qui nous démarque de nos concurrents européens», explique Daphnée Mauran, responsable du marketing. Une référence d'autant plus justifiée que, entre Montreux Jazz Festival, Septembre musical (classique) et Rencontres chorales, la musique représen-



■ **Le nouveau logo** a été dévoilé ces jours. Photo: MMCC

te 50% des activités annuelles des installations. A nouveau nom, nouvelle marque également. La donnée musique s'inscrit maintenant dans le logo:

une note s'inscrivant sur une portée et contenant la lettre M, comme Montreux et Musique, son style manuscrit évoquant les vagues du lac voisin et le profil des montagnes environnantes, la couleur bleu turquoise renforçant encore ce sentiment.

Une nouvelle équipe au travail

Pour vendre cette marque, Rémy Crégut s'est entouré d'une équipe de spécialistes aguerris à leurs fonctions dans des postes similaires au sein de grandes entreprises. Ce sont: Christian Dubugnon, sous-directeur «opérations et manifestations», qui a occupé pendant

plus de dix ans différentes fonctions au sein des chaînes hôtelières Ritz-Carlton et Four Seasons aux Etats-Unis; Daphnée Mauran, responsable «marketing», qui dirigeait le service marketing de Paris Expo; Laurent Mercier, responsable «vente et organisation», qui était en charge de l'organisation d'événements au Palais des Festivals de Cannes; et Lois Vitry-Trapman, responsable «développement commercial», qui occupait une fonction similaire au sein de Swiss Education Group. Rappelons que, toujours dans le but d'accroître sa visibilité, le Montreux Music & Convention Center vient de s'associer avec Beaulieu Lausanne au sein de la structure «Swiss Riviera Events».

Concours Expovina

Après l'or, le grand or!

■ L'inflation des médailles continue au Concours Expovina*, à Zurich. Non seulement 153 médailles d'or ont été attribuées à des vins suisses, mais dix vins suisses, notés à 92 points sur 100 et plus, reçoivent un titre nouveau, le «Grand Or».

Pierre Thomas

Au total, 1676 vins, fournis par 257 producteurs et commerçants ont été soumis à une centaine de jurés, fin juillet. Et désormais le concours sera annuel. La chance a souri à de grandes caves, comme Provins, Schenk et Adrian Mathier-Nouveau Salquenen. Avec un païen (heida) 2005, vin blanc de la ligne Maître de Chais, la coopérative valaisanne réussit la seule note de 93 points, meilleure du concours, à l'exception d'un rouge La Palaia, toscan, mais élevé en Italie par les frères grisons Triacca. Provins classe son johannisberg Rhônegold parmi les dix meilleurs. Celui-ci était déjà vice-champion valaisan de sa catégorie.

Le groupe Schenk place aussi deux vins dans ce «top ten»: un assemblage rouge, Masc 2005, de la maison Maurice Gay, à Chamoson, et, meilleur chasselas du concours, le Château Maison-Blanche 2005, à Yverne. Adrian Mathier, à Salquenen (VS) remporte le titre de meilleur rouge suisse, avec un pinot noir «Ambassadeur des Domaines» 2004. Le pinot noir valaisan obtient 92 points, à égalité avec celui, en barrique 2004, d'Alain Neyroud, de Chardonne (VD), un récidiviste, puis qu'il avait remporté le Prix Vetropack en 2003. Des trois vins liquoreux au sommet, le titre revient aux «Câlins d'automne», de Jean-Pierre Kuntzer, Domaine St-Sébastien, à St-Blaise, déjà distingué meilleur encuvage neuchâtois cette année. Aucun merlot tessinois en tête du palmarès, mais deux vins argoviens, un sauvignon blanc et un rouge.

Parmi les 153 médailles d'or, on retrouve les mêmes grandes maisons et de nombreux petits producteurs... Pas de raton laveur, comme dans l'inventaire de Prévret, mais «La pépite du Trappeur» 2005, assemblage rouge créé par la petite, mais excellente, Cave du Paradou à Nax, pour le restaurant homonyme de Mase (VS), tenu par un photographe et journaliste passé de l'autre côté de la table, Jean-François Luy.

* Résultats complets sur www.iwvpz.ch

EN BREF

Le gin Hendrick's importé en Suisse

■ Le gin écossais Hendrick's, qui bénéficie d'un statut privilégié en Grande-Bretagne avec sa bouteille de pharmacien victorienne et son élaboration entièrement à la main à base de coriandre, de genièvre, d'agrumes, de pétales de roses et d'infusion de concombres, est désormais importé en Suisse par Dettling & Marmot qui le propose notamment chez Globus. LM

NOTA BENE

■ Prochaine page «Bon à boire». La rubrique «Bon à boire» paraît tous les deuxièmes jeudis de chaque mois. La prochaine parution est donc annoncée au jeudi 14 septembre. LM

Mendoza, huitième «merveille» du monde du vin

Des Suisses croient à l'Argentine

■ La ville de Mendoza, au pied des Andes, vient de rejoindre le cercle fermé des huit «grandes capitales du vin» du monde. Plusieurs Suisses y sont actifs.

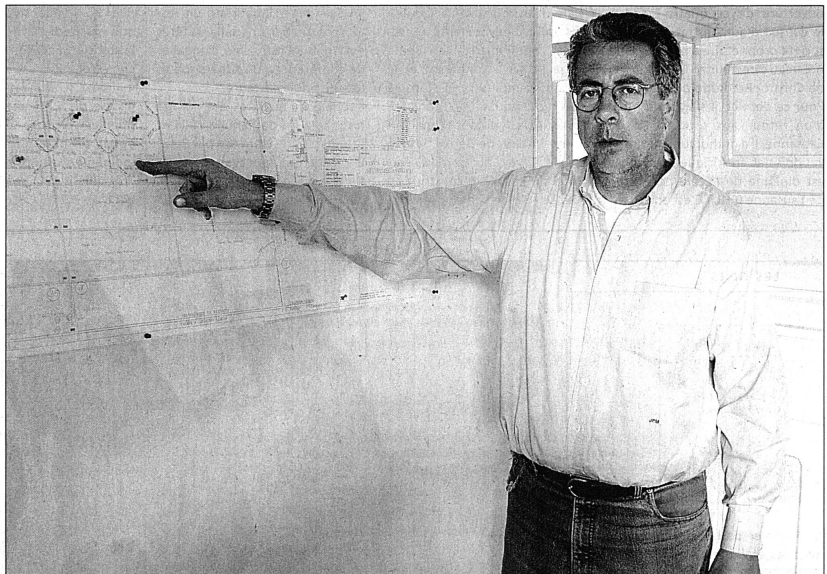
Pierre Thomas

Les pays émergents utilisent volontiers les concours pour promouvoir leurs vins. Ainsi, depuis onze ans, une Chilienne, Isabel Saiz, met sur pied, dans un hôtel de Santiago, le Catador Grand Hyatt qui distingue les meilleures cuvées du pays. De l'autre côté des Andes, le Hyatt de Mendoza poursuit sur la lancée, avec un jury international (www.hyattwineawards.com.ar). A la barbe de sa rivale sud-américaine, Santiago du Chili, Mendoza a rejoint Melbourne, Bordeaux, Le Cap, Bilbao, Porto, San Francisco et Florence dans le cercle des capitales du vin (www.greatwinecapitals.com). Du 12 au 16 novembre s'y tiendra, du reste, le séminaire de l'association, qui distribue des distinctions annuelles.

Les touristes étrangers commencent à débarquer

«Wine enthusiast» et amateur de golf, Carl Emberson, le directeur du Hyatt de Mendoza, a fait ses classes à l'Ecole hôtelière SSH de Bluche (VS) où il a connu une épouse belge. Et c'est dans le hall de son Hyatt que nous avons rencontré deux Suisses liés au monde viticole. Le plus âgé, Peter Meuli, 53 ans, a décidé de conjuguer tourisme et vignoble (lire l'encadré). Le plus jeune est... un vint de la vieille à Mendoza. A 37 ans, le Bernois Hubert Weber dirige depuis dix ans les caves de la maison Weinert.

Discret, elle ne met jamais ses vins dans les concours... Mais elle ouvre volontiers les portes de ses caves monumentales, construites à la fin du 19e siècle, aux touristes. «On en accueillait mille il y a dix ans et 60 000 en 2005», explique l'œnologue, formé à Wädenswil (ZH). Il se souvient de son premier contact avec le vin argentin. «J'ai bu un assemblage Cavas 1985 à la Berner Weinmesse. J'aimais les vins rouges valaisans, les merlots tessinois. Ce rouge-là était vraiment différent. De le boire m'a convaincu de sortir de Suisse.» Cet assemblage (40% de cabernet sauvignon, 40% de malbec et 20% de merlot) avait été mis au point par Jean Crettenand, l'œnologue fédéral suisse, en 1977. En janvier 1996, Hubert Weber débarque à Mendoza; l'année suivante, il succède au responsable des vinifications, Raul de la Mota. Le vin-fétiche de la cave, c'est lui qui l'a mis en bouteille, en novembre 1997. Il s'agit



■ Le Suisse Peter Meuli, originaire de Davos, vend 150 hectares de vignoble au pied des Andes, par petits lots. Photo: Pierre Thomas

d'un malbec, la variété qui, aujourd'hui, fait la fierté du vignoble argentin. Ce vin, un 1977, a séjourné dix-neuf ans dans de grands foudres en chêne, qui ont quatre-vingt ans d'âge.

Un délicieux merlot, à la fois rond et délicatement boisé

L'«Estrella» est toujours en vente: 100 dollars américains la bouteille, sur place. Il en reste 1500 des 25 000 bouteilles. La prochaine grande cuvée sera un 1994, à mettre sous verre dans quatre ans, prévoit Hubert Weber. «Ce sont des vins uniques au monde, une forme d'exclusivité œnologique et la preuve que le malbec résiste au lent vieillissement oxydatif. Travailler de tels vins est à la fois gratifiant et émouvant», explique l'œnologue, qui a appris le français à 16 ans chez Bernard Bovy, le vigneron-syndic de Chexbres (VD). En dix ans chez Weinert, le Suisse a vu l'évolution des vins argentins. Colonisés par une forte cohorte d'Italiens, le pays a toujours consommé beaucoup de vin – fait unique dans le Nouveau Monde – de qualité courante. Les investissements pour développer de meilleurs vins et pour miser sur l'exportation ne datent que d'une vingtaine d'années. «En 1977, quand Weinert a redémarré sa cave, c'était la plus moderne de

Mendoza. Aujourd'hui, nous sommes considérés comme la plus traditionnelle». En dix ans, le nombre de domaines est passé d'une dizaine à plus de 150! La plupart pratiquent une viticulture de pointe, avec un arrosage au goutte-à-goutte. «C'est l'influence des ingénieurs agronomes qui considèrent la vigne comme n'importe quelle plante», observe Hubert Weber. «Mais la vigne doit aller chercher l'eau et les minéraux de la terre et non se contenter d'un arrosage de surface.» L'œnologue, en faisant déguster un délicieux

merlot 2000, à la fois rond et délicatement boisé par un passage en grand fût, regrette que l'Argentine mise tout sur une seule variété, le malbec. Et encore, il y a malbec et malbec: «J'essaie de choisir des vignes préphyllées, qui ont cent ans d'âge, et produisent 300 à 400 g de raisin par pied; aujourd'hui, les jeunes plants, nourris au goutte-à-goutte, vont jusqu'à 2,5 kg par cep!» Et il regrette qu'à deux pas de Mendoza, on arrache de vieux malbecs pour laisser la place à une agglomération toujours plus envahissante.

Les vignes argentines d'un fils de pasteur de Davos

■ Ex-représentant de l'industrie chimique suisse en Amérique du Sud, Peter Meuli a décidé de refaire sa vie à 50 ans. Il a acheté 150 ha de vieilles vignes, avec une option sur 100 ha en friche. La vigne elle-même n'a pas grand intérêt: il faudra replanter, dans une région, Barrancas, délaissée par les nouveaux investisseurs, mais qui suscite un regain d'intérêt grâce à de l'eau en abondance. Au pied des Andes, Peter Meuli détaille son domaine en parcelles. Au «Mendoza Vineyard Village», pour 150 000 dollars américains, on peut acquérir 8 ha de vigne, une maison simple, le suivi des

ceps et l'élaboration de 5000 bouteilles de vin par an. S'il faut replanter et irriguer, compter 46 000 dollars de plus... Les 16 premiers hectares, Peter Meuli les a vendus à un Américain, le producteur de télévision John Langley, de la série «Cops». L'autre volet du projet réside dans la vente de parcelles de vigne plus petites. La vendange sera vinifiée dans une cave à construire, la Finca Los Amigos. Le vin existe déjà, élaboré par un œnologue de Mendoza. Des Suisses s'intéressent à l'affaire: «Dans trois ans, j'aurai tout vendu», assure ce fils de pasteur de Davos. PT

Alcools forts

Les goûts de la clientèle ont changé

■ Les alcools forts importés cartonnent en Suisse: le whisky est toujours numéro un, la vodka est très tendance, surtout chez les jeunes.

Geneviève Zuber

Les Suisses boivent moins de spiritueux qu'autrefois (5,3 litres en 1984 contre 3,8 en 2005). Une tendance lourde que le 0,5% n'aura que très légèrement accentuée en 2005 (–0,1 point). Mais s'ils consomment moins d'alcools forts, les Suisses sont davantage connaisseurs, plus exigeants sur la qualité et d'autre part, ici comme dans bien d'autres pays, les goûts se sont mondialisés. Aujourd'hui, trois quarts des alcools

forts consommés en Suisse sont des produits d'exportation et c'est le whisky qui est le plus demandé, comme sur le plan mondial d'ailleurs. «On peut dire que les grandes marques de whiskies ont gagné, qu'elles ont su, avec leur publicité, imposer ce produit quasiment partout», analyse Byron Catéchis. Ancien barman dans les hôtels internationaux, cet Irlandais du Nord établi à Neuchâtel partage aujourd'hui son temps entre l'enseignement et les jurys des concours de dégustation de vins et alcools forts dont il est membre.

L'évolution des goûts, les nouvelles exigences de la clientèle posent, selon lui, un problème. «Les restaurateurs, les barmen, les vendeurs de spiritueux n'ont bien souvent pas les connaissances suffisantes et ce, même dans les

établissements haut de gamme. Pendant ce temps, des clubs d'aficionados de whisky voient le jour en Suisse, comme celui de Neuchâtel, qui en a déjà dégusté huit cents qui font tous l'objet d'une fiche.»

La vodka arrive désormais en troisième position

Un professionnel à la hauteur doit connaître le produit et connaître le client, se renseigner sur ses attentes car il y a une infinie variété de whiskies et bien des façons de le servir, une tendance, aujourd'hui, étant de le rafraîchir avec juste un peu d'eau. Connaître le produit et le client: le conseil vaut aussi pour les autres spiritueux, dont la vodka, très à la mode, en troisième po-

sition derrière le whisky et les liqueurs: les importations de vodka ont bondi de 22% en 2005. Elle cartonne chez les moins de 25 ans, dans les clubs branchés. A chaque génération ses préférences: le whisky est associé, lui, aux trentenaires et plus; une image posée, de réussite sociale. Quant au cognac et à l'armagnac, s'ils font un peu ringard en Suisse, cela pourrait changer. Dans les pays anglo-saxons, l'armagnac est devenu très «trendy», chez les jeunes citadins. Byron Catéchis espère que les alcools clairs indigènes, «notre tradition en Suisse, souvent plus subtils et complexes», résisteront à cette mondialisation du goût. «Pour ce faire, leur qualité doit continuer à s'améliorer et les établissements doivent apprendre à les connaître pour les promouvoir.»

L'Hôtel du Lac a trouvé un nouveau directeur

■ **Vevey.** Après dix-huit mois de travaux de rénovation, l'Hôtel du Lac, ouvrira ses portes à la mi-octobre. En prélude à la réouverture de ce quatre-étoiles, le conseil d'administration de la société propriétaire a nommé son nouveau directeur en la personne de Christopher Rudolph. Pour ce dernier, il s'agit presque d'un retour aux sources. Né à Lausanne, il a grandi sur la Riviera vaudoise et en Afrique du sud et est diplômé de l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL). C'est en outre

à l'Hôtel des Trois-Couronnes de Vevey qu'il a débuté sa carrière dans l'hôtellerie. Après un passage au sein de Nestlé, il a poursuivi sa carrière dans des établissements prestigieux, notamment le Beau-Rivage Palace à Lausanne et le Ciragan Kempinski en Turquie avant d'occuper la fonction d'«Executive Assistant Manager» à l'Hotel Adlon de Berlin. Situé à l'est de Vevey, au bord du lac, l'Hôtel du Lac a été construit en 1868. Le rôle de son nouveau di-

recteur sera d'en refaire un hôtel d'affaires et de loisirs, a précisé l'administrateur Michel Vauclair. A sa réouverture, il comptera 54 chambres climatisées, un restaurant, un bar, une salle de fêtes entièrement rafraîchie, cinq salles de conférences, un fitness-spa et une piscine extérieure. Rappelons qu'il a été dirigé jusqu'à la fin de l'année 2004 et durant plus de vingt ans par Peter Ehrensperger qui avait passé le flambeau à Denise Genoud, décédée l'été dernier. JJE

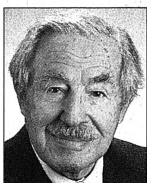
Evolution «très positive» au premier semestre

■ **Nuitées hôtelières.** Le nombre des nuitées dans les hôtels et les établissements de cure suisses a connu une évolution «très positive» au premier semestre, a indiqué mercredi l'Office fédéral de la statistique (OFS). En effet, il s'est élevé à 17 millions, ce qui représente une hausse de 5,7% par rapport au premier semestre 2005. Dans le détail, on note que la demande indigène a progressé de 4,4% à 7,3 millions et la demande étrangère de 6,7% à 9,7 millions. Le

mois de juin a été particulièrement favorable avec un total de 3,1 millions de nuitées, soit une augmentation de 6,3%. Pour ce qui est des résultats du semestre, l'OFS note que la progression des arrivées (6,8 millions +7,7%) a été plus forte que celle des nuitées. La durée des séjours à l'hôtel s'est élevée à 2,5 nuits. Les durées les plus longues sont à mettre sur le compte des Russes et des Belges (3,9 nuits par séjour dans les deux cas). On a constaté, en termes absolus, une augmentation des

nuitées générées par les visiteurs du Royaume-Uni de 97 000 unités et de l'Allemagne de 66 000. L'OFS indique, par ailleurs, que la fermeture de l'axe du Gothard en juin a eu des effets négatifs pour les communes se situant aux environs du tunnel. Celles-ci ont enregistré une «baisse significative» du nombre de nuitées en juin. Ainsi, les communes du Tessin ont été les plus touchées avec une diminution de 10% alors que celles du canton d'Uri ont subi une diminution de 8%. MH

LES GENS



■ **Pionnier de la restauration suisse** avec ses établissements Mövenpick à Zurich, Berne, Genève et Lausanne, **Ueli Prager** (photo) fêtera ses 90 ans le 15 août. En vue de cet anniversaire, **Franz Dietrich** a tenu à lui rendre hommage dans la partie en allemand de notre hebdomadaire (cf. page 11). L'ancien directeur de la Société suisse des hôteliers (SSH) a notamment salué l'esprit visionnaire d'Ueli Prager sans lequel les cours des séminaires de manager en hôtellerie de la SSH n'auraient probablement pas vu le jour. «Ueli Prager n'a pas seulement pris part au premier de ces séminaires, en 1961, mais il y a aussi envoyé de nombreux cadres de Mövenpick», écrit Franz Dietrich. «J'ai soutenu ces séminaires car je tenais à ce que toute notre magnifique branche et pas seulement mes établissements disposent de cadres bien formés», a expliqué Ueli Prager. LM



■ **Roland Mack**, patron en Allemagne de l'Europa-Park de Rust, un parc de loisirs qui accueille chaque année près de quatre millions de visiteurs, a été nommé bourgeois d'honneur de Chaudin, dans le Val d'Anniviers. L'entrepreneur allemand ne possède pas seulement un chalet dans cette localité valaisanne, mais a également construit dans son parc de loisirs une copie du village annivier de Grimentz. Ce dernier est l'une des principales attractions de l'Europa-Park et sert tous les jours des spécialités valaisannes telles que raclette, fondant et williamine. LM



■ **Animation demandée.** La demande pour cette animation, qui permet aux enfants de découvrir quelques facettes de l'hôtellerie et de la restauration, dépasse l'offre. Photo: hotelieriesuisse

Passeport vacances

A la découverte de l'hôtellerie

■ Grâce au «Passeport vacances», les enfants âgés de neuf à douze ans ont l'occasion, depuis plus d'une quinzaine d'années, de découvrir le monde de l'hôtellerie et de la restauration. Une activité placée sous l'égide d'hôtellerie-suisse et de GastroSuisse.

Mirosław Halaba

«La demande est plus forte que les places que nous avons à disposition.» Ces propos tenus par Nicolas Dévaud, le responsable du marketing de la relève en Suisse romande auprès d'hôtellerie-suisse, en disent long sur le succès que rencontre l'animation organisée par la branche dans le cadre du «Passeport vacances». Depuis une quinzaine d'années, en effet, hôtellerie-suisse et GastroSuisse donnent la possibilité aux enfants de notre pays de jeter un coup

d'œil sur le monde de l'hôtellerie et de la restauration. Par groupe de seize au maximum, les enfants, âgés de neuf à douze ans, séjournent un après-midi dans un hôtel d'une des régions proposant un «Passeport vacances». Sous la conduite des collaborateurs du marketing de la relève des deux associations faitières, ils passent une heure en cuisine et une heure au restaurant. Ils ont ainsi successivement l'occasion de préparer un dessert et de disposer une table selon un thème. Entre les deux occupations, ils peuvent visiter l'établissement en compagnie de son directeur.

Cinq animations en Suisse romande

«Cette animation est une sensibilisation indirecte à l'hôtellerie et à la restauration et une valorisation de l'image de ces deux branches. Elle permet aussi aux enfants de découvrir un lieu situé dans leur voisinage», indique Nicolas Dévaud. Les retombées de ces actions

ne sont pas quantifiables comme le sont les retombées des salons des métiers destinés aux jeunes en fin de scolarité. Nicolas Dévaud apprécie ce contact avec les enfants. «A cet âge, ils sont plus curieux et moins gênés que les adolescents», dit-il. Et d'ajouter: «Ils adorent surtout faire les petites tâches que nous leur proposons.»

Le programme de cette année comprend huit animations, prévues entre juillet et octobre. Cinq d'entre elles ont lieu en Suisse romande. Ainsi, après l'Hôtel La Tour d'Ai à Leysin, l'Hôtel de la Rose à Fribourg, l'Hôtel La Prairie à Montana, les enfants romands auront l'opportunité de se rendre le 14 août à l'Hôtel La Caquerelle à Montmélian (JU) et le 17 octobre au Grand Hôtel Résidence, aux Rasses (VD). Nicolas Dévaud et ses collègues peuvent travailler dans de bonnes conditions. «Nous n'avons pas de problème à trouver des hôtels qui nous ouvrent leurs portes», conclut-il.

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

■ **Changement de clientèle à l'Hôtel Mövenpick de Beyrouth.** La guerre qui sévit actuellement au Liban n'est pas, on s'en doute, sans conséquences pour les hôtels de Beyrouth. Le taux d'occupation de l'Hôtel Mövenpick dans la capitale libanaise a ainsi reculé de 98% à 85%. «Les 292 chambres de notre hôtel étaient pratiquement toutes occupées en cette période de haute saison touristique. A la place des touristes qui, de façon bien compréhensible, ont annulé leurs séjours, nous accueillons désormais de nombreux délégués de l'ONU, ainsi qu'un grand nombre de journalistes, notamment des envoyés spéciaux des télévisions américaines», relève Alain Gozzer, le porte-parole du groupe Mövenpick Hotels & Resorts. LM

Page 7

■ **Les réservations sur Internet gagnent toujours plus en importance.** Les portails de réservation d'hôtels sur Internet se livrent une concurrence sans merci. A côté de poids lourds tels que hrs.com, hotel.de ou ehodel.de, des sociétés helvétiques, telles que www.globalindex.com à Stansstad ou hotelguide.com à Kriens, essaient non sans succès de se tailler une part de ce gâteau dont l'importance augmente chaque année. Selon un institut danois, le chiffre d'affaires de réservations touristiques réalisées sur Internet en Europe en 2005 a augmenté de 30% par rapport à l'année précédente et s'élève désormais à 38 milliards de francs. LM

Page 7

■ **Une campagne innovante pour assurer la quiétude nocturne.** Pour certains, la période des vacances est synonyme de festivités bruyantes qui ne vont pas nécessairement de pair avec la quiétude recherchée par certains vacanciers. La présence d'un night-club, d'un bar ou d'une discothèque à proximité immédiate d'un hôtel suffit à faire surgir des conflits d'intérêts qu'il n'est pas toujours aisé de maîtriser. La station bernoise de Saanen a ainsi lancé cet été une campagne qui est intitulée «Thankx for keeping the party in the bar» et que l'on peut traduire par «Nous vous remercions de ne faire la fête qu'à l'intérieur du bar et non pas dans la rue». Cette campagne aurait déjà eu des effets positifs, a indiqué la police locale. LM

Page 14

ABONNEMENTS

Je désire recevoir l'**hotel+tourismus revue** htr chaque jeudi dans ma boîte aux lettres.
Je choisis le mode de paiement suivant:
☐ 24 mois Fr. 255.-*
☐ 12 mois Fr. 145.-*
☐ 6 mois Fr. 87.-*
☐ abonnement d'essai Fr. 25.-*
Pour l'étranger, tarifs sur demande. * TVA comprise

Nom/Prénom:

Entreprise:

Rue/No:

NPA/Localité:

Téléphone:

E-Mail:

Veillez renvoyer le coupon complété à:

hotel+tourismus revue,
Abo-Service, Industriestrasse 37, 3178 Bödingen
abo@htr.ch

IMPRESSUM

htr hotel + tourismus revue

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

Editeur:
hôtellerie-suisse
Montbijoustrasse 130
3001 Berne

Rédaction:
Rédactrice en chef: Marietta Dedual (MD).
Responsable du Cahier français et rédacteur en chef adjoint:
Miroslaw Halaba (MH).
Rédacteur: Laurent Mistsbauer (LM).

Correspondants:
Jean-Jacques Etienne (JJE), Vevey;
Danielle Emery Mayor (DEM), Valais;
Valérie Marchand (VM), La Chaux-de-Fonds;
Véronique Taneng (VT), Genève;
Pierre Thomas (PT), Lausanne;
Geneviève Zuber (GZ), Valais.

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

Impression:
Bücher Grafico AG, Druckzentrum Berne.
Tirage: 12'332 Ex. contrôlés REMP 0405.
Tirage gratuit: 1342 Ex.
(Tirage imprimé: 18'900 Ex.)
Prix de vente: (TVA incl.)
Vente au numéro Fr. 4.30, Abonnement 1 an
Fr. 145.-
ISSN: 1424-0440

Organes partenaires:
- Association Suisse des Managers en Tourisme (ASMT)
- Association suisse des experts diplômés en Tourisme (TOURDEX)
- Association suisse des hôteliers-restaureurs diplômés SSH (ASH)
- Swiss Congress & Incentive Bureau (SCIB)
- Swiss Partner pour le tourisme de groupes
- Association des Espaces Thermaux suisses (AETS)
- Bien-être Suisse
- Swiss International Hotels (SIH)
- Amicale Internationale des Sous-Directeurs et Chefs de Réception des Grands Hôtels (AICR)

Contacts:
Adresse: Montbijoustrasse 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 93 93, fax 031 370 97 76,
E-Mail: abo@htr.ch
Annonces:
Tél: 031 370 42 42, fax 031 370 42 23,
E-Mail: inserats@htr.ch
Publicité:
Tél: 031 370 42 42, fax 031 370 42 23,
E-Mail: inserats@htr.ch
Internet: www.htr.ch

Nous déclinons toute responsabilité pour les documents envoyés sans concertation préalable.
Fondé en 1992

stellen revue

marché de l'emploi

htr

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

hotel + tourismus revue

AG
ACTIVE GASTRO ENG

Tapetenwechsel?
Kein Problem – wir sind vielfarbig

www.activegastro.ch

Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich

hoteljob

Ihre
Stellenvermittlung

hoteljob
Mombajustrasse 130
Postfach, 3001 Bern
Telefon 031 370 43 33
Fax 031 370 43 34
www.hoteljob.ch
hoteljob@hoteljob.ch

hotellerie
suisse

DOMINO GASTRO
GANZE SCHWEIZ
Ihr Personal-Profis

**Die beste Adresse
für Gastro-Fachleute**

043 960 31 51 Büro Zürich
055 415 52 84 Büro Pfäffikon SZ
061 261 56 50 Büro Basel

www.dominogastro.ch

www.gastrojob.ch

Grösstes Stellenangebot – top aktuell im Internet

Beratung Selektion Vermittlung

Gastro ob

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

INHALT / SOMMAIRE	
Kaderstellen	2 – 4
Deutsche Schweiz	2 – 11
Swizzera italiana	–
International	12
Stellengesuche	12
Suisse romande	11, 12
Marché international	12
Demandes d'emploi	12

GASTRO SUISSE
JOB SERVICE

SUCHEN? VERMITTELN? FÖRDERN!

**SIE SIND EINE
TRENDSETTERIN /
EIN TRENDSETTER?**

Wenn ja, haben wir Sie an der richtigen Stelle. Unser Kunde, ein sowohl in der Stadt als auch in der Agglomeration Zürich bestens bekanntes Konzeptrestaurant an Toplage, sucht

**EINE GESCHÄFTSFÜHRERIN /
EINEN GESCHÄFTSFÜHRER.**

Dieses Lokal setzt seit vielen Jahren Trends für Zürich.

WAS SIE ERWARTEN DÜRFEN

- Selbständigkeit in der Führung des Betriebes mit 18 Mitarbeiter/innen
- Moderne Infrastruktur
- Internationales Publikum
- Konzept mit Stil und Klasse
- Weiterbildungsmöglichkeiten

WIR ERWARTEN

- Sie verfügen über den Abschluss einer beruflichen Grundbildung (Koch / Service), und einer Hotelfachschule oder mind. G2 der Gastro Unternehmensausbildung
- mind. 3 Jahre Führungserfahrung
- Deutsch und Englisch sprechen Sie fließend
- Sie interessieren sich längerfristig tätig zu sein
- Ein gesunder Ehrgeiz gehört bei Ihnen dazu
- Sie sind Gastgeberin / Gastgeber mit Leib und Seele

Sizin için eleman arıyoruz?

Bitte senden Sie Ihr vollständiges Dossier mit Bewerbungsschreiben, Lebenslauf, Foto und Zeugnissen an:

Zita Langenstein GastroSuisse Job Service,
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich, T 044 377 55 35,
Fax 044 377 55 80, www.gastrosuisse-jobservice.ch
E-Mail: jobservice@gastrosuisse.ch

NEUMARKT

Die Wirtschaft NEUMARKT liegt in der Altstadt von Zürich und ist ein vielschichtiger, sehr lebhafter Gastronomiebetrieb mit Restaurant, Sommernachtstraumgarten, Café-Bar & Bankettträumen. Wir suchen eine starke Persönlichkeit als

CHEF DE SERVICE

Unsere sympathischen Gäste sind kulturell interessiert, sie schätzen den innovativen Geist im Neumarkt, unsere Echtheit und Fairness sowie die herzliche Ausstrahlung des hochmotivierten, kollegialen Teams.

Für diese abwechslungsreiche Aufgabe brauchen Sie Führungserfahrung und Organisationstalent. Wir bieten Ihnen in einem Unternehmen mit hoher Sozialkompetenz ein professionelles Umfeld mit Spielraum für Selbständigkeit und Initiative.

Wenn Sie an einem längerfristigen Engagement interessiert sind, freut sich Amanda Theiler auf Ihre Bewerbung!

www.wirtschaft-neumarkt.ch

Neumarkt 5 CH-8001 Zürich Telefon 044 252 79 39 172188

Attraktiver Gasthof an idyllischer Lage im Kanton Zürich

Wollten Sie schon immer mal einen kleineren attraktiven Gasthof mit einer Hand voll Gästezimmern, Stübl, Terrasse und Saal erfolgreich führen? Die Infrastruktur bietet dazu jedenfalls viel konzeptionelle Freiheit und Potential; die Küche ist auf dem neuesten Stand – Tageslicht/Induktionsherd etc.

Eine grosszügige 4½-ZiWO im Hause kann zu günstigen Konditionen gemietet werden. Das rustikal-gemütliche Ambiente und die idyllische Lage auf einer Anhöhe inmitten der Reblandschaft weit ab von Lärm und Hektik, bilden einen beliebten Anziehungspunkt.

Pächter/in – Geschäftsführer/in

Sie sind eine kommunikative, betriebswirtschaftlich denkende und vor allem engagierte Gastpersönlichkeit. Ideal wäre auch ein Paar, ein Gastro-Team oder eine an Expansion interessierte Organisation. Bevorzugt wird die Variante «Miete/Pacht». Die Besitzer bieten dazu nicht nur eine überaus faire Einstiegsvariante, sondern unterstützen Sie auf allen Ebenen.

Was sonst noch wichtig ist und welche weiteren Vorteile Ihnen geboten werden, erfahren Sie in einem persönlichen und absolut vertraulichen Gespräch. Überzeugen Sie sich selbst! Am besten senden Sie uns vorab Ihr CV mit Foto per E-Mail. Wir sind gespannt auf den Kontakt und das Gespräch mit Ihnen.

Ihr Gastroberater: Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

172185

WALDHOTEL NATIONAL
Arosa

EMPFANGSCHEF/IN

gibt es viele!

WIR SUCHEN ABER EINE/N GANZ BESTIMMTE/N!

Für diese verantwortungsvolle Aufgabe mit viel Kompetenz suchen wir per Vereinbarung ein neues Kadernmitglied.

Anforderungsprofil:

- Erfahrung in der 4* und/oder 5* Hotellerie
- Führungseigenschaften für ein Team von 7 Mitarbeitern
- Ausbildung von KV-Lehrlingen
- Loyal und innovativ, offen für Neues
- Kostenbewusstes und teamorientiertes Denken und Handeln
- Gute Sprachkenntnisse in Englisch und Französisch (Italienisch von Vorteil)
- EDV Erfahrung mit Fidelio, Excel und Windows
- Idealerweise ab 26 Jahren

Angebot des Hauses:

- Dynamisches und junges Führungsteam
- Jahresstelle und 5 Wochen Ferien
- Eines der führenden Häuser der Schweiz
- Neuer Wellnessbereich
- 3 Restaurants (16 Punkte GaultMillau)
- Direkt an der Skipiste und den Wanderwegen gelegen

Herr Steffen Volk, Direktor,
freut sich, Sie im Waldhotel National persönlich kennenzulernen!

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

WALDHOTEL NATIONAL
Steffen Volk
7050 Arosa
www.waldhotel.ch

PRIVATE SELECTION HOTELS

172117

www.adecco.ch

Making people
successful in a changing world

0848 654 321

Adecco
HOTEL & EVENT



WE'RE LOOKIN' FOR A GOOD MATE!

Für unser stark frequentiertes Restaurant mit Bar – lifestyle-orientierte Erlebnisgastro-
nomie – beim Bahnhof Stadelhofen in Zürich suchen wir auf anfangs September eine/n

Assistent/in des Geschäftsführers

mit Küchenerfahrung

Ihr Idealprofil: Eine gesunde Mischung aus Gastgeber/in, Entertainer, betriebswirt-
schaftlich denkendem Teamplayer mit Führungspraxis. Sie sind zwischen 25 und 35
Jahre jung, haben eine sympathische und positive Ausstrahlung, sind unkompliziert,
flexibel, begeisterungsfähig, besitzen ein ausgesprochenes Qualitätsdenken im Food-
Bereich und lieben «the Australian way of life».

Sie verfügen über Hotelfachschul-Abschluss oder eine gleichwertige Aus- bzw. Wei-
terbildung. Wichtig ist zudem, dass Sie ein gut eingespieltes Team führen können und
gerne Verantwortung übernehmen.

Alles andere besprechen wir gerne mit Ihnen persönlich. Am besten senden Sie uns
Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

OUTBACK COMPANY AG, Herr Stefan Mosimann, Industriest. 42, 8117 Fällanden,
Tel. 044 826 02 30 bzw. 079 243 39 08 / stefan.mosimann@outback-lodge.ch

172158



Für unser Café-Restaurant am Paradeplatz suchen wir per
September 2006 oder nach Vereinbarung eine

Stellvertretende Officeleiterin (100%)

In dieser Aufgabe unterstützen Sie unsere Officeleiterin bei
der Sicherstellung einer reibungslosen Zusammenarbeit
zwischen Küche, Office und Service (7 Tage-Betrieb). Sie
arbeiten aktiv an der Front (inkl. Getränke- und Glacezube-
ereitung) sowie bei Anlässen im Hause mit.

Wir erwarten Durchsetzungsvermögen, Qualitäts- und
Kostenbewusstsein. Weiter gehören Kreativität und Engage-
ment zu Ihren Stärken. Zudem können Sie ein Team
motivieren und täglich eine hohe Servicebereitschaft sicher-
stellen. Vorzugsweise haben Sie bereits Erfahrung in einer
ähnlichen Position.

Wir bieten Ihnen eine anspruchsvolle Führungsaufgabe in
einem gepflegten Umfeld, interessante Arbeitszeiten (abends
und Feiertage frei) sowie attraktive Anstellungsbedingungen.

Sind Sie interessiert? Frau S. Zurbuchen freut sich auf Ihre
vollständigen Bewerbungsunterlagen (per Post) mit Foto.

CONFISERIE SPRÜNGLI AG

Bahnhofstr. 21 / 8022 Zürich
Tel. 044 224 46 46
www.spruengli.ch

172187

HOTEL LAUDINELLA

KULTUR KONGRESSE FERIE

CH-7500 St. Moritz

Unser Hotel (203 Zimmer, 6 Restaurants, 2 Bars, Kongress- und Seminarräume,
Wellnessbereich, grosses Kulturangebot) ist vielseitig, innovativ und
immer offen – so stellen wir uns auch unsere zukünftigen Mitarbeitenden vor!

In Jahresanstellung sind nach Vereinbarung folgende Po-
sitionen zu besetzen:

Front Office Manager (m/w)

Ihre Aufgaben:

- Gesamtverantwortung für die Réception
- Führung eines Teams von 8–10 Mitarbeitenden und
einer Lernenden
- Vertragsverhandlungen mit Reiseveranstaltern
- Preisgestaltung/Debitoren/Mahnwesen
- Mithilfe bei der Personalrekrutierung

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Hotelfachschule und/oder kaufm.
Hotelausbildung
- Entsprechende Berufserfahrung
- Sprachkenntnisse D/I/E, Französisch von Vorteil
- PC-Kenntnisse: MS OFFICE, FIDELIO, Outlook
- Sie haben ein gepflegtes Erscheinungsbild und gute
Umgangsformen, sind kundenorientiert, flexibel und
belastbar

Assistant Front Office Manager (m/w)

Ihre Aufgaben:

- Stellvertretung des Front Office Managers
- Reservationswesen
- Reklamationsbehandlung/VIP-Betreuung
- Allgemeine administrative Arbeiten, Unterstützung
der Mitarbeitenden

Ihr Profil:

- kaufm. Hotelausbildung oder entsprechende
Berufserfahrung
- Sprachkenntnisse D/I/E (Französisch von Vorteil)
- Sie haben ein gepflegtes Erscheinungsbild und gute
Umgangsformen, sind kundenorientiert, flexibel und
belastbar

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto freuen wir uns!

Hotel Laudinella
Andrea Barbara Regenass
Human Resources Manager
7500 St. Moritz
+41 81 836 06 04 / andrea.regenass@laudinella.ch

Viel Interessantes finden Sie auch unter
www.laudinella.ch

172152



Der Stoos (www.stoos.ch) auf 1300 m ü. M. im Herzen der Urschweiz ist ein familiär-char-
manten Ganzjahres-Naherholungsparadies mit ambitionierten Ausbauplänen und spannen-
den Zukunftsprojekten. Für unsere Transportanlagen zum (Drahtseilbahn) und auf dem Stoos
(Ski- und Sessellifte) sowie für die Führung aller Mitarbeitenden im Bahn-, Lift-, Pisten- und
administrativen Bereich suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

eine/n Betriebsleiter/in

Sie sind 30–35 Jahre alt, verfügen über technisches Verständnis, administrative, touristische
und kommunikative Kompetenz, sind einsatzfreudig, flexibel und innovativ. Wir bieten Ihnen
neben einer abwechslungsreichen Aufgabe auch die Chance, dereinst die Position des/r
Geschäftsleiter/in der Sportbahnen Schwyz Stoos Frontalstock AG zu übernehmen.

Ihre Bewerbungsunterlagen schicken Sie bitte an:
Sportbahnen Schwyz Stoos Frontalstock AG, Bahnhofstrasse 28, 6431 Schwyz

172148



Das Kongress- und Kulturzentrum RONDO in Pontresina
sucht Sie als

Congress- und Sales-Manager

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören unter anderem:

- Kundenbetreuung und Kundengewinnung fürs Kongress- und
Kulturzentrum RONDO Pontresina
- Aktiver Verkauf des RONDO (Sales Calls, Besuch von Fachmessen
und Workshops in den Hauptmärkten)
- Operative Betriebsleitung des Kongress-, Event- und Tagungs-
service im RONDO
- Umsetzung des RONDO-Marketing-Aktivitätenplanes
- Handlung und Koordination/Schnittstelle sämtlicher Dienst-
leistungen, die ein Businesskunde vor Ort benötigt
- Administrative Aufgaben wie Raumbewirtschaftung,
Datenbankbewirtschaftung, Offertwesen, Mietverträge etc.

Sie schätzen selbstständiges Arbeiten, haben Freude am Umgang
mit Menschen aus der ganzen Welt. Sie sind gerne Gastgeber,
verfügen über Verhandlungsgeschick, bringen gute Sprach-
(D, E, I) und EDV-Kenntnisse mit und verfügen idealerweise über
Sales-Erfahrung.

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Arbeit zu zeitgemässen
Arbeitsbedingungen in der wunderschönen Ferienregion
ENGADIN/St. Moritz, wo andere Menschen Ferien machen oder
sich weiterbilden.

Interessiert? Dann senden Sie Ihre vollständigen
Bewerbungsunterlagen bis spätestens 17. August 2006 an:

Kur- und Verkehrsverein Pontresina
Herr Thomas Kirchhofer
7504 Pontresina
congress@pontresina.com
www.pontresina-congress.ch

172066



Top of Zürich!
Das sind wir!

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

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

So abwechslungsreich wie unser Betrieb ist auch die Mit-
arbeit als

Chef de Service (m/w)

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

Stellen Sie sich der Herausforderung? – Herr Giuseppe Fry
freut sich auf Ihre Bewerbung.

172197

Hotel UTO KULM
Telefon: +41 (0)44 457 66 66
www.utokulm.ch

8143 Uetliberg
Fax: +41 (0)44 457 66 99
utokulm@uetliberg.ch

PARK HOTEL WALDHAUS

flims

Eine extravagante Wohlfühlwelt

Vier Gästehäuser im grössten Hotelpark der Schweiz, 2'500 m²
SPA & Wellness im mehrfach ausgezeichneten «delights» – spa &
beauty, kulinarische Wonne in sechs Restaurants.

Ab Dezember 2006 suchen wir eine/n

Direktions-/Marketingassistentin

Als loyale, zuverlässige Persönlichkeit unterstützen Sie zum einen
unseren Direktor in administrativen Belangen sowie zum ande-
ren die Co-Direktorin/Marketing & Sales Verantwortliche mit
Kreativität im Marketing. Sie sind stilsicher in Wort und Schrift
(D/E evtl. F/I), flexibel und arbeiten gerne selbstständig? Wenn
Sie über eine abgeschlossene Hotel- oder Tourismusfachschule
oder eine kaufmännische Ausbildung verfügen und bereits Er-
fahrung in der Hotellerie gesammelt haben, freuen wir uns, Sie
kennen zu lernen.

Entzückt – erleuchtet?

Dann gehören Sie in unser Team!

Miriam Schoch, Human Resources, freut sich auf Ihre
einleuchtenden Argumente.

Park Hotel Waldhaus CH-7018 Flims Waldhaus
Tel. +41 (0)81 928 48 07 Fax +41 (0)81 928 48 58
m.schoch@parkhotel-waldhaus.ch www.parkhotel-waldhaus.ch

172174

Für den Verkauf in unserer Bäckerei-Konditorei ist die Stelle der

Stv. Verkaufsleiterin

neu zu besetzen. Voraussetzung sind Erfahrung im Lebensmittel-
bereich, Freude an der Frontarbeit, Führungserfahrung und ein
kühler Kopf in heissen Zeiten.

Wir sind ein pulsierender Familien-Betrieb mit einem Verkaufs-
team von 12 Mitarbeiterinnen und 3 Lernenden, hausgener
Backstube, Konditorei und Confiserie, einem Café-Restaurant
sowie dem Apéro-Partyservice. Für Abwechslung ist also
bestimmt gesorgt.

Wir bitten um Ihre vollständige schriftliche Bewerbung an:
Gnädinger am Schaffhauserplatz, Yasmine Gnädiger,
Postfach 162, 8042 Zürich



WO HAUSEGEMACHTES SEINEN NAMEN VERDIEN... 172128



Die beiden Trendlokale "das weisse Schaf" und "das schwarze Schaf" prägen
seit einigen Jahren das Luzerner Nachtleben. Die beiden Lokale ergänzen sich
ideal, so bietet "das weisse Schaf" täglich schon nachmittags cooles Ambiente
und fancy drinks. Am Wochenende wird die Herde durch "das schwarze Schaf"
komplettiert und lässt die Nacht zum Tage werden...

Nun suchen wir einen **BAR-Manager/in**, du bist der
"Kopf" sämtlicher Bars im schwarzen Schaf. Du regelst den Getränke und
Warenkauf für beide Lokale in enger Zusammenarbeit mit unserer Chef de
Bar vom "weissen Schaf". Kurz: du bist der Dreh- und Angelpunkt vor Ort und
vertrittst den Geschäftsführer bei dessen Abwesenheit.

Dein Profil:

- Du bist zwischen 24 und 30 Jahre alt, kommunikativ, willst etwas bewegen,
hast bereits einige Jahre Bar/Club- sowie erste Führungserfahrung
gesammelt, "Cosmopolitan" oder "Sex on the beach" sind keine Fremdwörter
für dich. Auch hast du keine Angst vor Zahlen und hast stets ein offenes Ohr
für Gäste als auch Mitarbeiter. Stellenantritt per sofort oder nach Absprache.

Deine Aufgaben:

- Mitarbeiterseinsatzplanung in Absprache mit der Geschäftsführung
- Durchführung von Spezialanlässen
- Koordination des Getränkekaufs und dessen Inventuraufnahme
- Betreuung des Controllingsystems
- Ausführen und Kontrolle der Tagesabrechnungen
- Verantwortung für allgemeine Ordnung sowie Sauberkeit
- Schulung von Mitarbeitern
- Teilnahme an den Wochenmeetings

Wir bieten:

- Abwechslungsreiche Tätigkeit in einem lebhaften und ständig
wachsenden Umfeld
- Ein hohes Mass an Selbstständigkeit und Verantwortung und
zeitgemässe Entlohnung

Also hast du Lust bei uns mit anzupacken? Falls ja so freu ich, Ali Manoucheri,
mich über deine vollständige schriftliche Bewerbung per Post oder Mail. Für
eventuelle Fragen stehe ich dir selbstverständlich jederzeit zur Verfügung.

www.dasschwarzeschaf.ch www.dasweisseschaf.ch
Für Fragen 041/2270033 oder info@dasschwarzeschaf.ch
Get Gastro GmbH – Moosstrasse 7 – 6003 Luzern

172135

Spezialklinik für:
Pneumologie
Schlafmedizin
Kardiologie/Medizin
Psychosomatik



**KLINIK
BARMELWEID**

Die moderne Spezialklinik Barmelweid, eingebettet in eine wunderschöne Landschaft oberhalb von Aarau, ist ein Akutspital und eine Rehabilitationsklinik mit 130 Betten. Zum Bereich Hotellerie / Facility Management gehört unter anderem die Abteilung des infrastrukturellen Facility Managements (FM).

Für die Führung und Weiterentwicklung der Abteilung des infrastrukturellen Facility Managements mit den Dienstleistungen der **Reinigung**, der **Wäscheversorgung** und der **Logistik** suchen wir per 1. Januar 2007 oder nach Übereinkunft eine kompetente und selbstständige Person als

Leitung Infrastrukturelles FM, 80 – 100 %

Verfügen Sie über ein ausgeprägtes Dienstleistungsverständnis, denken Sie betriebswirtschaftlich, handeln organisiert und haben Freude, konzeptionell und zielgerichtet zu arbeiten? Sind Sie kommunikativ und verfügen über gute Sozialkompetenzen, didaktisches Geschick und ausreichend Führungserfahrung? Weisen Sie eine abgeschlossene Ausbildung als Hauswirtschaftliche/r Betriebsleiter/in (FH, HHF, HF, FA) oder eine höhere Fachschule im Hospitality- und Gebäudemanagement auf? Dann bieten wir Ihnen eine interessante und selbstständige Tätigkeit in einem modernen Umfeld, in dem Sie 18 Mitarbeitende führen und eng mit anderen Abteilungen zusammenarbeiten.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie Ihre Bewerbung an: **Klinik Barmelweid AG, Personaldienst, 5017 Barmelweid**

Detaillierte Informationen erhalten Sie durch Andreas Kammer, Leiter Hotellerie / Facility Management, andreas.kammer@barmelweid.ch, Tel. 062 857 24 16.

Besuchen Sie uns auf unserer Homepage: www.barmelweid.ch

172196

.../avec.

Permanent

Von der Cafébar, über ein umfangreiches Kiosk- und Presseangebot, ein umfassendes Lebensmittelsortiment mit vielen Frischprodukten, bis hin zu Bahnбилетten, Reiseangeboten und weiteren Dienstleistungen bietet «avec.» alles an, was die Kunden wünschen.

Die cevanova ag, Tochtergesellschaft der Migros und der Valora AG, betreibt das Franchisekonzept «avec.» mit einem Netz von angeschlossenen Verkaufsständen. Geleitet wird das Unternehmen mit Geschäftssitz in Bern von einem kleinen, selbstständigen Führungsteam.

Wir suchen folgende unternehmerisch denkende Persönlichkeiten:

Franchisenehmer(-in) für unseren Standort Bad Ragaz

Sie zeichnen sich aus durch ausgezeichnete Kenntnisse in Personalführung, Warenbewirtschaftung und verkäuferischem Flair und haben zudem eine sehr hohe Dienstleistungsbereitschaft. Mit einem minimalen Eigenkapital bietet sich hier die Möglichkeit, Ihr eigener Chef zu werden. Ein einmaliger Standort, ein klares Konzept, eine sorgfältige Einarbeitung in die Branche sowie permanente Beratung durch Fachleute der cevanova ag in den Bereichen Verkauf, Werbung und Finanzen bieten Gewähr für einen erfolgreichen Start in Ihre unternehmerische Selbstständigkeit **per Mai 2007**.

Geschäftsführer(innen) für unsere Standorte St. Gallen und Herisau

Sie sind eine motivierte Persönlichkeit ab 25 Jahren, vorzugsweise aus der Gastronomie/Hotellerie oder dem Verkauf stammend, mit fundierter Aus- und Weiterbildung, besitzen Führungserfahrung und Verantwortungsbewusstsein sowie ein hohes Dienstleistungsvermögen, sind trendorientiert, zielstrebig und ehrgeizig. Nebst alltäglichen Arbeiten wie Mitarbeiterplanung, Einkauf, Budgetkontrolle helfen Sie auch aktiv an der Front mit. Selbstverständlich werden Sie intern ausgebildet und gezielt auf diese äusserst interessante Aufgabe vorbereitet. Geplante Eintrittstermine: **St. Gallen per September 2006, Herisau per Januar 2007**.

Wenn Sie an einer dieser zukunftsorientierten Positionen interessiert sind, rufen Sie Herrn Dominique Wild an oder senden Sie ihm Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen zu. Wir freuen uns auf Sie!

Adecco Human Resources SA
Marktgasse 32
3000 Bern7
Telefon 031 310 10 10
bern.hotelevent@adecco.ch
www.adecco.ch

Adecco

172155



RED BULL SUCHT

MUSKETIER. (M/F)

Unsere Marken Red Bull und Carpe Diem Kombucha sind Ihnen sicher schon ein Begriff. Ihre Aufgabe ist es, primär im Gebiet Wallis, Chablais und Waadtländer Alpen, unsere bestehenden und neuen Partner in der Gastronomie (Clubs, Bars, Szene-Cafés usw.), der 4-5 Stern Hotellerie sowie Getränkegrosshändler bei ihren Verkaufsaktivitäten zu beraten und zu unterstützen. Auch bei Events und Promotionen sind Ihre kreativen Ideen und selbständigen Umsetzungen gefragt.

Ihr Profil:

- Sie sind 24 bis 30 Jahre alt und arbeiten auch gerne am Abend.
- Sie sind trendig, dynamisch und haben bereits Erfahrungen in der Szene-Gastronomie sammeln können.
- Sie sind selbstständiges und professionelles Arbeiten gewohnt.

- Sie haben ein sicheres, sympathisches Auftreten, angenehme Umgangsformen und besitzen einen ausgeprägten Teamgeist.
- Sie wohnen im Raum Sion/Sierre, Ihre Muttersprache ist idealerweise Französisch, Sie beherrschen die deutsche Sprache und Sie sind bald einsatzbereit.

Wir bieten Ihnen eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit mit vielfältigen Aufgabenbereichen in einem aufstrebenden Unternehmen.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Red Bull AG
Melanie Müller
Poststrasse 3, Postfach, 6341 Baar
melanie.mueller@ch.redbull.com

Red Bull

172142



**Restaurant-Pizzeria
Schützenstube**

Vordere Hauptgasse 34
4800 Zofingen

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Pizzaiolo Koch

mit Erfahrung
Sie sind gepflegt, zuverlässig, freundlich und aufgestellt.

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Tel. 062 751 93 77 (11-14 oder 18-23 Uhr), Herrn Antonazzo verlangen.

162045

sanu

Wir suchen eine / einen

Technische[r] Assistent[in]

mit Berufselehre im Bereich Gastro/Hauswirtschaft
mit guten Informatikkenntnissen

mehr Infos: www.sanu.ch/tech_assistent

172109

Für unser Restaurant in Murten suchen wir

Serviceangestellte

nach Übereinkunft.

Kurt Laubscher
Rest. Jäger, Hauptgasse 47
3280 Murten, Tel. 026 670 22 20

172121

BINDELLA terra vite vita

Als gesamtschweizerisch tätige Gastronomieunternehmung mit 30 Betrieben pflegen wir die italienische Tafelkultur und lassen uns von einer klaren Vision leiten:

- terra** Erdverbundenheit
- vite** Rebe, Wachstum und Entwicklung
- vita** Lebensfreude im Kontakt mit unseren Gästen und MitarbeiterInnen

Dabei arbeiten wir je nach Standort mit verschiedenen Konzepten, wie z.B. Santa Lucia, Spaghetti Factory, LATINI, Ristorante BINDELLA, Pulcino, usw.

Für die Leitung dieser Betriebe suchen wir nach Vereinbarung

GeschäftsführerInnen

die mit Herz und Seele GastgeberInnen sind und sich mit der italienischen Tafelkultur verbunden fühlen.

Diese vielseitige Aufgabe beinhaltet die erfolgreiche Führung des Betriebes, die Verantwortung und Förderung eines Teams sowie die Sicherstellung eines optimalen Betriebsablaufes.

Um diese anspruchsvolle Kaderstelle mit Erfolg zu meistern, suchen wir qualifizierte, frontorientierte Persönlichkeiten, die den Gästekontakt lieben und operative Erfahrung aus einer vergleichbaren Position mitbringen. Eine fundierte gastronomische Ausbildung und betriebswirtschaftliche Kenntnisse sind unabdingbar. Zählen Sie zudem Zuverlässigkeit, Flexibilität und Belastbarkeit zu Ihren persönlichen Stärken? Dann sollten wir uns kennen lernen.

Bitte senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen (inkl. Foto) per Post an:

BINDELLA terra vite vita SA
Monika Farmer, Human Resources
Hönggerstrasse 115, 8037 Zürich

172159

SV

catering & services



SV Schweiz ist die nationale Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie. Als professionelle Gastgeberin bringen wir Genuss und Wohlbefinden in den Alltag unserer Gäste. Für das Geschäftsfeld **SV Business** suchen wir per 1. November 2006 oder nach Vereinbarung eine/n

Küchenchef/in

Im ISO 9001:2000 wie auch OHSAS 18001 und ISO 14001 zertifizierten Post-Restaurant daylis PostFinance Engehalde in Bern verpflegen sich täglich bis zu 550 Gäste mit einem qualitativ hoch stehenden Angebot, bestehend aus einem Tagesmenü, einem Vegi-Menü, einem A-la-carte-Angebot, Snack sowie Bankett- und VIP-Menüs. Es werden Sonderanlässe durchgeführt. In der Funktion als Küchenchef/in organisieren Sie den gesamten Küchenbereich. Sie sind verantwortlich für den Einkauf und die Lagerbewirtschaftung, die Planung des Angebots sowie die Überwachung der Zubereitung der Speisen auf hohem Qualitätsniveau. Als zielorientierte Persönlichkeit führen Sie Ihr Team von 5 Köchen und kümmern sich um die Schulung und Qualifikation der Mitarbeitenden. Ausserdem stellen Sie die Einhaltung der Qualitätsstandards nach ISO sicher und unterstützen den Restaurant Manager bei der Planung und Durchführung von Sonderanlässen.

Ihr Profil

- abgeschlossene Kochlehre
- Gastronomiekoch von Vorteil
- betriebswirtschaftliche Kenntnisse
- Führungserfahrung (3 bis 5 Jahre)
- PC-Anwenderkenntnisse
- 28 bis 40 Jahre alt

Wir bieten

- permanente Aus- und Weiterbildung
- Entwicklungsmöglichkeiten
- überdurchschnittliche Sozialleistungen

Ihre vollständige schriftliche Bewerbung mit Foto senden Sie bitte an Franziska Abbühl, Restaurant Manager:

SV (Schweiz) AG
Post Restaurant daylis
PostFinance Engehalde
Engehaldestrasse 35
CH-3012 Bern

SV

HOSTELLERIE STERNEN
 CH-6454 Fiuolen am See
 Axenstrasse 6, Postfach
 Telefon ++41 (0)41-875 03 03
 Telefax ++41 (0)41-875 03 05
 E-Mail: info@bonetti.ch Internet: www.bonetti.ch

Aussergewöhnliche Herausforderung

bieten wir Ihnen als

Küchenchef/in

Ihre Erwartungen an uns

persönlich geführtes Haus mit schönen Lokaltäten
 angenehmes Arbeitsklima
 Küchenbrigade von 4 bis 5 Personen
 14 Gault-Millau-Küche

Unsere Erwartungen an Sie

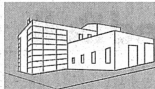
zwischen 25 und 35 Jahre jung
 Koch aus Leidenschaft und kreativ
 Führungsperson, belastbar und selbstständig
 guter Organisator und Kalkulator
 Eintritt nach Vereinbarung

Auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen freut sich
 Andrea Bonetti-Christen, Gastgeberin und Inhaberin

172164

Kaltenherberge AG

Landstrasse 53, 4914 Roggwil
 Telefon: 062 918 80 90
 Telefax: 062 918 80 99
 E-Mail: info@kaltenherberge.ch
 Internet: www.kaltenherberge.ch



Das Restaurant Kaltenherberge soll schweizweit eine Plattform für motivierte und kreative Leute sein, welche ihr gastrospezifisches Talent bei uns entfalten wollen und dies auch können. Die Neugier unserer Gäste soll dadurch geweckt werden, dass Spezialitäten und Ausgefallenes bei uns zum Alltag gehören.

Wir bieten ab September folgende Stellen an:

Sous-Chef

(mit Erfahrung in der gehobenen Gastronomie)

Chef Pâtissier

(mit Erfahrung in der gehobenen Gastronomie)

Koch/Köchin

(mit Fähigkeitsausweis Küche)

Servicemitarbeiter/in

(mit Fähigkeitsausweis Service)

Barmaid

(mit Barerfahrung, zwingend)

Bankettaushilfen

(selbstständig und mit Erfahrung)

Eine abwechslungsreiche Herausforderung wartet auf Sie! Senden Sie Ihre gesamten Bewerbungsunterlagen an nachfolgende Adresse oder melden Sie sich direkt per Telefon.

Restaurant Kaltenherberge AG
 Kuster Lukas (Geschäftsführer und Küchenchef)
 Landstrasse 53
 4914 Roggwil / BE
 Tel. 062 918 80 90
 E-Mail: info@kaltenherberge.ch

Homepage: www.kaltenherberge.ch

Wir freuen uns auf Sie!!

172088

HOTEL Bären
 Adelboden

Familie Ch. & P. Willen, Dorfstrasse 22, CH-3715 Adelboden
 Telefon +41 (0)33 673 21 51 Fax +41 (0)33 673 21 90
www.baeren-adelboden.ch hotel@baeren-adelboden.ch

In unser gediegen-gemütliches Hotel-Restaurant im Herzen von Adelboden suchen wir für die

Wintersaison

1 Servicefachangestellte/r
 für unser à-la-carte Restaurant

(CH/A/D mit Ausbildung und/oder Berufserfahrung)

1 Koch (Entremetier) m/w

1 Küchengehilfe m/w

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung
 Familie Christine & Peter Willen

172191

Appenzellerland.

Vom Bodensee bis zum Säntis.

Die Appenzellerland Tourismusmarketing AG ist die zentrale Marketingstelle der touristischen Organisationen beider Appenzeller Halbkantone. Unsere Aufgabe ist es, aktives Destinationsmarketing zu betreiben, wobei wir sämtliche Mittel des Marketing-Mix anwenden.

Per 1. Oktober 2006 oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n

Marketing-Assistenten/in (50 – 80%)

Wir bieten

- Einen abwechslungsreichen, herausfordernden und verantwortungsvollen Tätigkeitsbereich in einer aufstrebenden Ferienregion
- Einen modernen Arbeitsplatz in einem jungen, dynamischen, motivierten und kleinen Team
- Leistungsgerechte Bezahlung und gute Sozialleistungen

Ihre Hauptaufgaben

- Publikumsauftritte (Messen u.a.) planen und organisieren
- PR-Aktivitäten entwickeln und durchführen
- Verkaufsförderungs- und Werbemaassnahmen entwerfen und umsetzen
- Internetauftritt unterhalten und pflegen
- Druckerzeugnisse erarbeiten und erstellen
- Partnerbetriebe der Appenzellerland Regionalmarketing AG betreuen

Ihr Profil

- Aus- / Weiterbildung im Bereich Marketing
- Erfahrung im Tourismus
- Gute Fremdsprachenkenntnisse (E/F)
- Idealerweise zwischen 25 und 35 Jahre jung
- Unternehmerisch denkende und gewinnende Persönlichkeit
- Selbstständige Arbeitsweise mit grosser Eigeninitiative
- Hohe Flexibilität und Belastbarkeit
- Exaktes und zielorientiertes Arbeiten

Bei Interesse an dieser Aufgabe, freuen wir uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen mit Foto bis spätestens am 18. August 2006.

Appenzellerland Tourismusmarketing AG
 Piotr Caviezel, Schafflengasse 12, 9050 Appenzell
 Tel. +41 (0)71 788 08 18
piotr.caviezel@appenzell.ch

172139

www.appenzell.ch



Für mein Gasthaus mit Hotel im Kanton Zug suche ich eine/n:

Geschäftsführer Assistent/in

Ich biete Ihnen einen interessanten Arbeitsplatz mit einem jungen Team und die Möglichkeit, Ihre Kreativität umzusetzen.

Ich freue mich auf eine/n motivierte/n Mitarbeiter/in, die/der sich darauf freut, unsere Gäste zu verwöhnen. Sie besitzen einen Fachhochschulabschluss und haben mind. 5 Jahre Erfahrung in einer Führungsposition.

Ich freue mich auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen:
 Gasthaus zur Linde, Viktor Jans
 Bahnhofstr. 28, 6312 Steinhausen
vjans@gasthaus-linde.ch

172095



Historisches, romantisches Restaurant im Herzen der Zentralschweiz. Interessiert und offen für Neues? Wir suchen

Commis de cuisine

Es erwartet Sie eine vielseitige und interessante Tätigkeit in einem jungen und motivierten Team.

Auf Ihre Bewerbungsunterlagen freut sich Erwin Waldispühl.

Restaurant Wart
 6331 Hünenberg (ZG)
 Tel. 041 780 12 43
 Fax 041 780 92 88
info@wart.ch
www.wart.ch

172173

KKL LUZERN MANAGEMENT AG

KKL

luern

Das KKL Luzern ist ein einzigartiges Kultur- und Kongresszentrum im Herzen der Zentralschweiz. Jährlich besuchen über 400 000 Gäste dieses faszinierende Werk des französischen Architekten Jean Nouvel. Die Konzert- und Tagungsereignisse sind eng verknüpft mit massgeschneiderten kulinarischen Erlebnissen für Veranstalter und Gäste. Um die Disposition von Getränken und Verbrauchsmaterialien bedarfs- und zeitgerecht sicherzustellen, suchen wir eine/n

Mitarbeiter/Mitarbeiterin Gastronomielogistik

Ihre zupackende und umsichtige Arbeitsweise unterstützt Sie beim Auf- und Abbau der Gastronomie-Infrastrukturen (Zapfsäulen, Kaffeemaschinen). Sie beliefern Veranstaltungen und Outlets zuverlässig und speditiv mit Getränken, sind zuständig für den Rückschub und betreuen die Getränkeausgabe bei Banketten. Fachlich korrekt und mit Sorgfalt erfassen Sie die Daten der Warenflüsse sowie der monatlichen Inventuren und verdichten diese zu aussagekräftigen Kennzahlen. Zusätzlich bestellen Sie das Lager selbstständig und vorausschauend gemäss den Veranstaltungsprotokollen.

Sie haben Ihre Ausbildung zum Logistikassistent resp. zur Logistikassistentin oder einen gastronomischen Beruf mit Erfolg abgeschlossen und haben sich von Vorteil bereits einen Leistungsausweis in der gehobenen Gastronomie erworben. Sie haben eine hohe Qualitäts- und Gästerorientierung. Ausserdem bringen Sie die für diese Position wichtige Flexibilität bezüglich Ihrer Arbeitszeiten sowie Enthusiasmus für das KKL Luzern mit. Das engagierte Gastronomieteam freut sich auf einen Mitarbeitenden Gastronomielogistik, der seine Aufgabe mit Freude gestaltet und sich mit einem modernen, zentral gelegenen Arbeitsplatz identifiziert.

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an die KKL Luzern Management AG, Human Resources, Europaplatz 1, 6005 Luzern. Alternativ senden Sie ein aussagekräftiges pdf-File an Claudia Röthlin, Leiterin Human Resources (c.roethlin@kklluzern.ch). Ihre Fragen beantwortet gerne Marcel Krohn, Leiter Gastronomielogistik, unter Telefon 041 226 70 45.

KKL

culture

convention

cuisine

experience

172165



Das «Bären»-Motto:
 Eine marktfrische, trendige Küche und eine Weinkarte die zu einer Reise durch die Schweiz einlädt.

Das «Bären»-Team sucht ab Dezember 06

Commis de cuisine oder Chef de partie Servicefachangestellte

Möchten Sie unser kleines und junges Team tatkräftig unterstützen?

Haben Sie Lust, die Sommersaison oder lieber noch länger, dort zu arbeiten, wo andere Ferien machen?

Sind Sie fachlich kompetent, flexibel und teamfähig, dann schicken Sie uns gleich Ihre Unterlagen!

Therese und Willy Brunner, Hotel Bären, CH-3823 Wengen
 Tel. 033 855 14 19 www.baeren-wengen.ch

172192



Ein Hotel des Ferienvereins

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

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

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die Wintersaison 2006/07 noch dynamische, motivierte und teamfähige Mitarbeiter für folgende Positionen:

Portier

Raumpflegerin

Officemitarbeiter

Commis de cuisine

Chef Patissier

Bademeister

Masseur/in

Barmitarbeiter/in

Techniker, 40%

Servicemitarbeiter/in

Saalkellner

Haben Sie genau soviel Freude an der Arbeit wie unser Team und das Wohl unserer Gäste liegt Ihnen besonders am Herzen? Dann sind Sie genau die richtige Person. Zusätzlich brauchen wir ab 1. Oktober 2006 noch eine/n

1. Réceptionist/in (Jahresstelle)

Sie besitzen eine fundierte Ausbildung an der Réception, gute Fidiolenkenntnisse von Vorteil, sprechen Deutsch/Französisch (Italienisch ein Plus), haben ein gepflegtes Auftreten und das Wohl unserer Gäste liegt Ihnen besonders am Herzen. Wenn Sie eine Jahresstelle in Betracht ziehen, dann sind Sie unsere/unser Frau/Mann!

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

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

Arosa



172190

DAVOS

Hotel NATIONAL

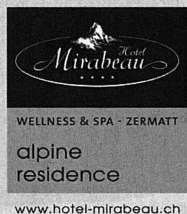
Für unser schönes Erstklasshotel suchen wir ab September/Oktober 2006 oder nach Vereinbarung in Jahresstelle eine freundliche, initiativ, sprachgewandte (D,E,F) und erfahrene

Chefin de réception oder 1. Réceptionniste

Freut es Sie, unsere internationalen Gäste und unsere vielen Stammgäste herzlich willkommen zu heissen?
Sind Sie kontaktfreudig und ein fröhlicher Mensch und bereit für eine neue Kaderposition?
Verstehen Sie es mit Freude unser Team kompetent und motivierend zu führen und für einen reibungslosen Ablauf an der vielfältigen Réception verantwortlich zu sein?
Verfügen Sie über längere Erfahrungen in guten Häusern mit Fidelio-Kenntnissen und Stammdaten?
Wir freuen uns über Ihre Bewerbung mit Foto, Lebenslauf und Zeugnis.

Familie R. & A. Bachmann
HOTEL NATIONAL, 7270 DAVOS-PLATZ
Telefon 081 415 10 10 Fax 081 415 10 00
E-Mail: national-davos@bluewin.ch www.national-davos.ch

neue wege auf alten spuren.
einzigartig die philosophie,
nachhaltig und ganzheitlich
die wirkung.



Wir wollen wahre Werte vermitteln.
Sie auch?

Dann bewerben Sie sich auf den Winter 2005/06

Réceptions - Sekretär-in (d,e,f)

Chef de rang (d,e,f)
Chef de rang/ Bar (d,e,f)
Sommelier (d,e,f)

Chef de partie – Gardemanger
Chef de partie – Pâtissier
Commis de cuisine

Etage - Lingerie – Mitarbeiter/in
Nacht-Portier/ Night - Auditor (d,e,f)
mit Fahrausweis und EDV- Kenntnissen

Wir freuen uns auf Ihre ausführliche Bewerbung.
(auch per E-Mail möglich)



Familie Sepp & Rose Julien - CH-3920 Zermatt - Tel 0041 (0)27 966 26 60
Fax 0041 (0)27 966 26 65 - info@hotel-mirabeau.ch - www.hotel-mirabeau.ch



172145

Haus zum Rüden

Wir sind ein renommiertes Erstklass Restaurant mit internationaler Kundschaft im Herzen von Zürich.

Wir suchen nach Vereinbarung

Commis de Cuisine

Service-Mitarbeiter
zur Ergänzung unseres Teams!

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen!

Willi Gloor, Haus zum Rüden, Telefon 044 2619566.
Limmatquai 42, 8001 Zürich
info@hauszumrueden.ch www.hauszumrueden.ch

172182

BAKER & MCKENZIE

RECHTSANWÄLTE / AVOCATS

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

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

Anwaltsassistenten 80–100% (m/f)

Sie führen das Sekretariat eines Partners und unterstützen diesen in sämtlichen administrativen und organisatorischen Belangen: Administrative Betreuung von Verwaltungsratsmandaten und Publikationen; telefonische und persönliche Betreuung von Klienten; Führen der Agenda und Überwachung von Terminen und Fristen; Organisation von Meetings, Referaten und Seminaren; Erstellen und Verfassen von Korrespondenz und Verträgen; Fertigen anspruchsvoller Präsentationen; allgemeine Sekretariatsarbeiten (Post öffnen, Diktat nach Vorlage) Ablage von Klientenakten, Archivierung Honorar- und Kostenerfassung Rechnungs- und Mahnwesen; Mitwirken bei Seminarorganisation.

Sie zeichnen sich durch ein ausgeprägtes Dienstleistungsverhalten, Eigeninitiative, Zuverlässigkeit und ein gewinnendes Auftreten aus. Sie beherrschen die englische und deutsche Sprache und verfügen über eine kaufmännische oder gleichwertige Ausbildung. Vorzugsweise haben Sie bereits praktische Erfahrung in einem Dienstleistungsbetrieb gesammelt. Ihre Kenntnisse der modernen Software (v.a. Outlook, Word, Excel und PowerPoint) befinden sich auf einem hohen Niveau. Alter: zwischen 25 und 45 Jahren. Wir bieten Ihnen fortschrittliche Anstellungsbedingungen, ein angenehmes Arbeitsklima in einem motivierten Team sowie einen attraktiven Arbeitsplatz über dem Zürichsee.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (nur Direktbewerbungen) senden Sie schriftlich an: **Baker & McKenzie Zürich**

Frau Simone Blättler
Leiterin Human Resources
Zollikerstrasse 225
CH-8034 Zürich

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

172175



Wir sind ein modernes ****Ferienhotel mit lockerer Atmosphäre, 56 komfortablen Zimmern im Herzen von Adelboden. Wir suchen zur Wintersaison in Jahresstelle:

1. Réceptionniste/in

mit Aufstiegschancen.

– Unser System Fidelio 7.12.

Wir würden uns über Ihre Unterlagen freuen:

arena hotel steinmattli****
Rudolf + Anita Hauri
3715 Adelboden
Tel. 033 673 39 39
Fax 033 673 38 39
www.arena-steinmattli.ch



172153



Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab September oder nach Vereinbarung ein junge, gepflegte, einsatzfreudige

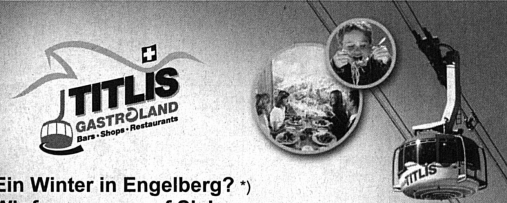
Servicefachangestellte

Sie verfügen über eine abgeschlossene Service-Ausbildung und konnten bereits 2–3 Jahre Berufserfahrung sammeln. Zudem besitzen Sie Sprachkenntnisse in D/E/F.

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugnis, Foto und Lebenslauf an:

Landgasthof zu den drei Sternen
Hauptstrasse 3
5505 Brunegg
www.hotel3sternen.ch

172199



Ein Winter in Engelberg? *) Wir freuen uns auf Sie!

Als eine der grössten Schweizer Bergbahnunternehmen führen wir nebst unseren Restaurants, Bars und Souvenir Shops am Berg auch das ***-Aktivhotel Terrace im Dorf Engelberg. Wir legen Wert auf engagiertes Miteinander und von Herzen kommende Gastfreundschaft.

In den folgenden Bereichen benötigt unser Team noch Ihre Unterstützung:

- **Küche** (gelernt und ungelernt)
- **Service und Bar** (gelernt und ungelernt)
- **Allround** (Office, Buffet/Kasse, Shop)

*) ... und wenn Sie möchten, dann bleiben Sie das ganze Jahr bei uns!

Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto senden Sie bitte direkt an unsere Personalabteilung. Gerne informieren Sie Kordula Tanner oder Marina Branger auch persönlich über die Details der einzelnen Stellen.

Wir freuen uns darauf, Sie kennen zu lernen.

Titlis Gastroland
Personalabteilung
Postfach 88, CH - 6391 Engelberg
Tel. 0041 (0)41 639 50 50
www.titlis.ch / ktanner@titlis.ch



172161

Bist du der neue Teamplayer im brandneuen internationalen Radisson SAS Hotel Luzern?

Sales Coordinator (m/w)

ab sofort oder nach Vereinbarung

Wenn du dich im Bereich Administration wohl fühlst, die Datenverwaltung im Opera kein Fremdwort ist, gerne Kundenkontakt und ein kreatives Flair hast – dann bist du bei uns genau richtig.

Eine kaufmännische Ausbildung sowie erste Erfahrung in der Hotellerie hast du bereits hinter dir. In Word, Excel und PowerPoint kennst du dich gut aus und Englisch sowie Französisch sind für dich keine «fremde» Sprachen mehr!

Für weitere Fragen stehen wir dir gerne zur Verfügung. Auf deine Bewerbung mit Foto freuen wir uns sehr!

Radisson SAS Hotel
Simona Affentranger
Lakefront Center
Inselquai 12
CH-6005 Luzern
Tel. 041 369 90 01
Fax. 041 369 90 01
simona.affentranger@radissonsas.com
www.lucerne.radissonsas.com



172183

PARK HOTEL WALDHAUS

flims

Eine extravagante Wohlfühlwelt

Vier Gästehäuser im grössten Hotelpark der Schweiz (150 Zimmer & Suiten), 2'500 m² SPA & Wellness im mehrfach ausgezeichneten «delight» – spa & beauty, kulinarische Wonnen in sechs Restaurants.



Be delighted – Gäste entzücken heisst unsere Mission! Für die kommende Wintersaison (Eintritt Nov./Dez. oder nach Vereinbarung) suchen wir:

Chef de partie Commis de cuisine

für unsere Hauptküche (klassisch-moderne Gerichte mit französischem Flair) wie auch für unser 15 Punkte-GaultMillau Restaurant La Cena (Eintritt per Oktober)

Chef de rang Commis de rang

für das Panorama-Restaurant, Bankettabteilung wie auch für unser 15 Punkte-GaultMillau Restaurant La Cena

Pizzaiolo/Hilfsschok

für unsere gut frequentierte Pizzeria Pomodoro

Réceptionniste

mit guten Sprachkenntnissen (D/E/F) und Fidelio-Erfahrung

Hausdamenassistentin

Zimmerfrau

KinderbetreuerIn (Praktikantin)

Shiatsu-Masseur (w/m)

mit klassischer Massage – evtl. Thai-Massage-Ausbildung

Fitnesstrainer (w/m)

mit Aerobic-Ausbildung

Entzückt – erleuchtet?

Dann gehören Sie in unser Team!

Miniam Schoch, Human Resources, freut sich auf Ihre einleuchtenden Argumente.

Park Hotel Waldhaus CH-7018 Flims Waldhaus
Tel. +41 (0)81 928 48 07 Fax +41 (0)81 928 48 58
m.schoch@parkhotel-waldhaus.ch www.parkhotel-waldhaus.ch

172180



Wir sind ein persönlich geführtes Haus mit 35 Betten an bester Lage. Unsere vielen Stammgäste freuen sich auf folgende erfahrene Mitarbeiter für die kommende Wintersaison.

Zimmer-/Lingeriemädchen Küchenhilfe

Service für Frühstücks- und Halbpensionsgäste
Service mit Ablösung auf Etage

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

Wir freuen uns, Sie bald persönlich kennen zu lernen.

Hotel Belri, CH-7050 Arosa
Telefon 081 378 72 80, Fax 081 378 72 90
E-Mail: belri@bluewin.ch

172178



**TSCHUGGEN GRAND HOTEL
AROSA**

Das Tschuggen Grand Hotel in Arosa gehört zu den führenden Schweizer Luxushäusern und ist ein Mitglied der Leading Hotels of the World und den Swiss Deluxe Hotels.

Für die kommende Wintersaison (1. Dezember bis 15. April 2007) suchen wir zur Ergänzung unseres Teams:

Réception:

Réceptionistin (D/E/F) mit Berufserfahrung
Réceptionspraktikant m/w (nur von Schweizer Hotelfachschulen)

Housekeeping:

2. Gouvernante, ab 01.11.06 (mit entsprechender Berufserfahrung)
Gouvernante (mit Erfahrung im Wellnessbereich)
Etagegouvernante
Zimmerfrauen
Wellness-Reinigungsmitarbeiter (Nachtarbeit)
Lingerie-Mitarbeiter m/w

Loge:

2. Concierge m/w (D/E/F) mit entspr. Erfahrung
Telefonistin (D/E/F)
Chauffeur (D/E) mit Berufserfahrung

Küche:

Chef Pâtissier m/w mit entspr. Erfahrung
Chef de Partie m/w
Demi-chef de Partie m/w
Commis de cuisine m/w
Küchenpraktikant m/w (nur von Schweizer Hotelfachschulen)

Restaurationen:

Chef de Rang m/w (D/E) (mit entspr. Erfahrung)
Commis de Rang m/w (D/E)

Diverses:

Floristin mit Berufserfahrung (von Vorteil in der Hotellerie)



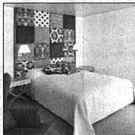
Wellness:

Spa-Réceptionistin (D/E/F) mit Berufserfahrung (von Vorteil in der selben Position)

Kosmetikerin (D/E/F) mit Berufserfahrung (von Vorteil in der Hotellerie)
Masseur m/w (D/E/F) mit Berufserfahrung (von Vorteil in der Hotellerie)
Fitnesstrainer/Gymnastiklehrer m/w (D/E/F) mit Berufserfahrung (von Vorteil in der Hotellerie)

Wir bieten Ihnen eine vielseitige, attraktive Stelle in einem jungen, motivierten Team, das sich hohe Ziele steckt. Sie haben die Chance, bei der Eröffnung der Tschuggen Bergoase dabei zu sein sowie die Inbetriebnahme der neuen, hoteleigenen Bergbahn – dem Tschuggen Coaster – hautnah mitzuerleben.

In einem persönlichen Gespräch erzählen wir Ihnen gerne mehr über die Philosophie des Tschuggen Grand Hotels und stellen Ihnen unser Haus vor. Erste Fragen beantworten wir gerne telefonisch.



Tina Caviezel, Personalleiterin
Tschuggen Grand Hotel, CH-7050 Arosa
Tel +41 (0)81 378 99 01
Fax +41 (0)81 378 99 90
www.tschuggen.ch, team@tschuggen.ch



172202

**MONT CERVIN
PALACE
ZERMATT**

★ ★ ★ ★ ★

Das 5-Sterne-Haus Mont Cervin Palace ist das grösste und führende Hotel in Zermatt und Mitglied der «Leading Hotels of the World» sowie der «Swiss Deluxe Hotels». Als Zweisaison-Betrieb sind wir im Winter jeweils von November bis April und im Sommer von Juni bis September geöffnet.

Die grosse, moderne Badelandschaft und unser Daniela Steiner Beauty Spa bietet auf 1700 m² ein exklusives Angebot in Wellness, Treatments, Massagen und Schönheitsbehandlungen.

Für die **Wintersaison 2006/07** suchen wir folgende qualifizierte, sprachgewandte (D/F/E) und motivierte Mitarbeiter/innen:

Assistentin der Leiterin des Beauty-Spa

2. Bademeister / Wellnesstrainer

Masseur / Masseurin

Kosmetikerin

Tourant für Empfang / Aufsicht und Reinigung

Können wir Ihr Interesse wecken? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!

Seiler Hotels Zermatt AG
MONT CERVIN PALACE****
Frau Cathleen Gläser
CH-3920 Zermatt
Tel.: +41 (0)27 966 87 54
E-Mail: c.glaeser@seiler-zermatt.ch
www.seilerhotels.ch

172118



In unserem lebhaften und vielseitigen 5*-Zweisaisonbetrieb suchen wir in Jahresstelle

1. Réceptionist/in

Sie lieben den Umgang mit internationaler Kundschaft, verfügen über gute Sprachkenntnisse (D/E/I), haben bereits Erfahrung im Front-Office-Bereich eines grösseren Betriebes und können den Empfangschef während seiner Abwesenheit vertreten?

Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Kulm Hotel St. Moritz
Personalbüro
7500 St. Moritz

171996



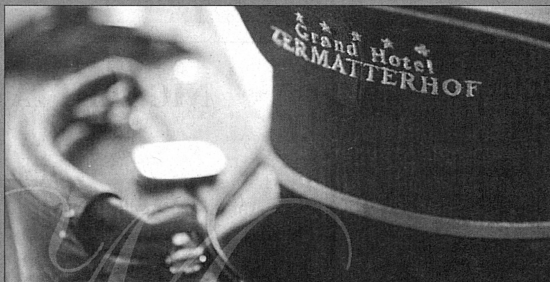
KULM HOTEL ST. MORITZ



Stellenangebote

SwissDeluxeHotels.com
Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi



Mit neuen Visionen und ehrgeizigen Plänen haben wir die Zukunft bereits angepackt. Wollen auch Sie zusammen mit uns diesen Weg gehen und durch herausragende Leistungen die Wünsche und Erwartungen unserer internationalen Kundschaft erfüllen?

Was wir von Ihnen erwarten: Sie sind eine motivierte und selbständige Persönlichkeit, überzeugen fachlich und wollen die angebotene Herausforderung annehmen. Folgende Stellen sind ab kommender Wintersaison 06/07 zu besetzen:

Service:	Hauswirtschaft:
Chef de Service (d/f/e)	Raumpflegerin Zimmer/Wellness
Chef/Demi-chef de Rang (d/f/e)	Lingerieangestellte(r)
Commis de Rang (d/f/e)	Portier
Servicefachangestellte/r (d/f/e)	Economatgouvernante
Bar:	Réception/Loge:
Barmaid, Barman	RéceptionistIn (d/f/e)
Küche:	Telefonistin (d/f/e)
Sous-Chef/Tournant	Concierge-Tournant
Chef de Partie	Nachtconcierge
Commis Pâtissier/Konditor	Skiman/Chasseur
Frühstückskoch	

Zermatterhof Grand Spa:

GanzheitstherapeutIn Kosmetik & Massage (d/e)

MasseurIn mit Spezialausbildungen (d/e)

Wellness-RéceptionistIn (d/f/e)



calcosmet | collmen

Mehr Informationen zu den Stellen unter: www.zermatterhof.ch/karriere.

Wir freuen uns über Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

GRAND HOTEL ZERMATTERHOF

Esther Biner, Leiterin HR

Bahnhofstrasse 55, 3920 Zermatt

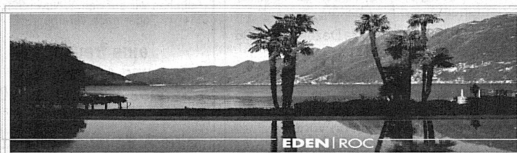
Tel. +41 (0) 27 966 66 00, Fax. +41 (0) 27 966 66 99

personalbuero@zermatterhof.ch

www.zermatterhof.ch



172154



Nr. 1 | WIRD MAN NICHT ZUFÜLLIG

DAS BESTE FERIENHOTEL DER SCHWEIZ 2002-2006

(Bewertung des Wirtschafts-Magazins BILANZ)

Unser luxuriöses, weitläufig angelegtes Hotel mit direktem Seeanstoß verfügt über 82 modern eingerichtete Zimmer und Suiten, drei Restaurants, eine Bar, Banketträumlichkeiten, Konferenzsäle sowie einen grosszügigen Wellness-Bereich.

Wir suchen ab Oktober 2006 oder nach Vereinbarung zur Unterstützung unseres Kaderteams in Ganzzahrsstelle einen versierten

FOOD & BEVERAGE MANAGER (w/m)

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören:

- Gesamtverantwortung über den F&B Bereich und Führung der gut neunzig F&B Mitarbeiter/Innen
- Erstellung des F&B Budgets und dessen Einhaltung
- Verkauf, Planung, Organisation und Durchführung sämtlicher Seminar- und Bankettveranstaltungen und Promotions
- Sicherstellen der qualitativen und quantitativen Ziele des HOTEL EDEN ROC

Um Ihre hohen Ziele zu verwirklichen stehen Ihnen zwei Assistenten zur Seite.

Ihr Profil:

Abgeschlossene Hotelfachschule, mehrjährige Berufserfahrung in renommierten 5*-Häusern im In- und Ausland in gleichwertiger Position oder als Assistant Food & Beverage Manager, sehr gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Italienisch, Französisch und Englisch sowie gute MS-Office Kenntnisse.

Kommunikation, Professionalität, Kreativität, Flexibilität sowie Belastbarkeit gehören zu Ihren besonderen Stärken. Als überzeugende, passionierte Persönlichkeit mit gutem Zahlenverständnis und einem besonderen Auge fürs Detail verstehen Sie es, der Zeit immer eine Idee voraus zu sein.

Neben einem modernen Arbeitsplatz bieten wir Ihnen eine spannende und abwechslungsreiche Aufgabe in einem jungen und dynamischen Team. Möchten Sie auch in der Sonnenstube der Schweiz leben? Gerne stellen wir Ihnen neu renovierte Personalzimmer und Wohngemeinschaften in bester Lage in Ascona (zur Überbrückung) zur Verfügung.

Möchten Sie auch zur Nummer 1 gehören? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inkl. aktuellen Photo, die Sie bitte per Post oder e-mail an Frau Stephanie Brawn schicken.

172156



Herr Daniel J. Ziegler - Direktor
Via Albarella 16, CH - 6612 Ascona
Tel. +41 (0)91 785 7171 • Fax +41 (0)91 785 71 43
www.edenroc.ch • team@edenroc.ch

A member of
The Leading Small Hotels
of the World

Weitere interessante Positionen auf unserer Webseite
GANZZÄHRIG | GEÖFFNET



one of
The
Leading
Hotels
of the
World



Swiss Deluxe Hotels

150 Jahre KULM HOTEL – Jubiläumssommer

Wir suchen per August / September 2006 oder nach Vereinbarung in Jahresstelle

FRONT OFFICE MANAGER (w/m)

Ihre Erfahrung beruht auf einer fundierten Ausbildung im Frontbereich, vorzugsweise eines 5* Resort Hotels.

Sie verfügen über Führungserfahrung, beherrschen Deutsch und Englisch, haben w.m. Italienisch- oder Französischkenntnisse und sind versiert mit den MS-Office- und Protel-Programmen.

Zusätzliche wichtige Punkte des Anforderungsprofils unseres Front Office Managers sind sicheres und gepflegtes Auftreten, Erfahrung mit internationalen und anspruchsvollen Gästen, Belastbarkeit, willig die Gäste zu verwöhnen und den Teamgeist täglich zu pflegen.

Wenn Sie sich von dieser interessanten Herausforderung angesprochen fühlen und motiviert sind im Kader eines der besten und renommiertesten Hotels der Schweiz Verantwortung zu übernehmen, erwartet Sie im schönen Engadin ein spannendes Arbeitsumfeld.

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung.

Für Auskünfte bitten wir Sie unseren Vizedirektor, Jean-Jacques Baur, zu kontaktieren.

Kulm Hotel St. Moritz
Via Veglia 18
7500 St. Moritz
Tel.: +41 (0)81 836 80 00
www.kulmhotel-stmoritz.ch



171960

KULM HOTEL ST. MORITZ

Die 35 exklusivsten Luxushotels der Schweiz

Chesa Grischuna

7250 Klosters

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

Wir suchen für die Wintersaison (Mitte Dezember 2006 bis Mitte April 2007)

Tournante für Réception und Restaurant
Deutsche Muttersprache, gut E, weitere Sprachen von Vorteil

Küche: **Chef de Partie Saucier/Sous-chef**
Chef de Partie
Chef Pâtissier mit Erfahrung
Commis de Cuisine

Chesa-Bar: **Anfangs-Chef de service (w/m)**
Bitte senden Sie Ihre aussagekräftigen Unterlagen mit Foto oder kontaktieren Sie für erste Fragen

Historic und Romantik Hotel Chesa Grischuna
7250 Klosters
Tel. 081 422 22 22
Fax 081 422 22 25
www.chesagriscuna.ch
hotel@chesagriscuna.ch

ROMANTIK HOTELS
& RESTAURANTS

172178



In unseren gehobenen Familienbetrieb suchen wir auf den 1. November 2006 oder nach Vereinbarung

eine freundliche und ausgebildete Service-Fachfrau zu 100%
ab 25 Jahren und deutschsprachig

eine Allrounderin für Buffet, Office usw.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung
Restaurant Schweizerhaus
Volker und Manuela Christmann
Schweizerhausstrasse 41
6390 Engelberg, Tel. 041 637 12 80
www.schweizerhaus.ch
schweizerhaus@tep.ch

172132



mitarbeiten - mitgestalten

Hotel 1. Klasse sucht zur Ergänzung des Teams für die Wintersaison 2006/2007 (ca. Anfang Dezember 06 bis ca. Mitte April 07) mit der Möglichkeit für die folgende Sommersaison:

Service: **Chef de Rang/Service-fachangestellte**
à-la-carte-kundig
Commis de Rang

Bar: **Barmaid**
mit Charme, Fachkönnen und Kreativität für Tanz-Bar mit Live-Musik

Küche: **Chef de Partie**
Commis de Cuisine
vielseitiges A-la-carte-Angebot

Kinderland: **Kindergärtnerin resp. Spielgruppenleiterin oder Kleinkinder-Erzieherin** oder ähnliche Ausbildung

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an: Herrn Thomas Vogt, persönlich.

172069



Telefon 081 384 36 36 www.valbellainn.ch
Telefax 081 384 40 04 hotel@valbellainn.ch
Familie Th. und R. Vogt, Direktion



mitarbeiten - mitgestalten

Hotel 1. Klasse in der Ferienregion Lenzerheide-Valbella sucht zur Ergänzung des Teams (Eintritt Anfang November 2006)

1. Réceptionsekretärin/Chef de Réception

Sie sind interessiert an einer langfristigen Anstellung mit grossem Entwicklungspotenzial. Wir suchen eine starke Persönlichkeit, die nach der Einarbeitungszeit die Stelle unseres langjährigen Chef de Réception nach der Wintersaison auf Sommer 2007 übernimmt.

– Idealerweise sind Sie zwischen 30 und 40 Jahre jung, verfügen über Hotelfachabschluss und gute Berufserfahrung

– Als loyale, verantwortungsbewusste und unternehmerisch denkende Persönlichkeit überzeugen Sie ihr Umfeld menschlich wie auch fachlich und haben Freude ein Team zu führen

– Sie sind verkaufsorientiert, flexibel, einsatzbereit und übernehmen gerne Verantwortung

– Sie sind es gewohnt selbstständig zu arbeiten, mit anzupacken und lieben den Kontakt mit den Gästen

– Verfügen über Charme und gute Sprachkenntnisse

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an: Herr T. Vogt, persönlich.

172019



Telefon 081 384 36 36 www.valbellainn.ch
Telefax 081 384 40 04 hotel@valbellainn.ch
Familie Th. und R. Vogt, Direktion



Gasthaus Adler Nöthen

Wir suchen für unser **GASTHAUS ADLER IN NEBIKON LU** (16 Gault-Millau-Punkte und 1 Michelin-Stern) per 1. Oktober 2006 od. n. V. einen versierten

Koch (Pâtisserie/Garde-manger) w/m

die/der Freude hat in einem kleinen Team seine Fähigkeiten und Ideen zu entfalten. Wir freuen uns über Ihre Unterlagen, oder rufen Sie uns an, R. und M.-L. Tuor, Tel. 062 756 21 22

172143

Für unsere neu umgebaute Küche im neu umgebauten KREUZ in Rapperswil-Jona suchen wir ab 1. Oktober 2006 oder nach Vereinbarung very, very good

Koch m/w

100% oder Teilzeit

Du ju häv Spass an der Arbeit mit und für Menschen, am Umgang mit feinsten Zutaten und ein Flair für die moderne Küche...

Sous - Chef m/w

Du ju häv Spass an der Arbeit mit und für Menschen, am Umgang mit feinsten Zutaten, an der Schulung von begeisterungsfähigen Mitarbeitern, an der Initialisierung und Einhaltung von Qualitätsstandards...

ausserdem suchen wir noch very, very nice

Service-Mitarbeiter/-innen

100% oder Teilzeit

Du ju häv Spass an der Arbeit mit und für Menschen, am Umgang mit schönen Materialien und ein Flair für die moderne Küche...

...dann redet doch mit **dä Lüüt** und ruft uns an (Dirk Baumann verlangen) oder schickt uns Euer komplettes Dossier inklusive Photo per Brief oder via e-mail.

Wir freuen uns auf möglichst viel Post und auf Euch...

KREUZ

Kultur und Gastlichkeit

c/o GAMAG MANAGEMENT AG | Habsburgerstr. 22 | 6002 Luzern
Tel. + 41(0)41 227 30 10 | Fax + 41(0)41 227 30 20
d.baumann@gamag.ch | www.gamag.ch

172193



Eine wunderschöne Aussichtslage über dem Zürichsee, 26 moderne Hotelzimmer, Restaurant Bellavista mit ambitionierter mediterraner Küche (40 Nichtraucher- und 60 Raucherplätze), Sonnenterrasse mit 60 Plätzen, Hotelbar BarBella, Kegelbahn sowie Bankett- und Seminar-räumlichkeiten für bis zu 250 Personen. Das alles und noch viel mehr können wir Ihnen per 1. September 2006 oder nach Vereinbarung anbieten. Wir suchen eine/n

Frontoffice-Mitarbeiter/iln

der/die mit Herz und Seele GastgeberIn ist und den Kontakt zu unseren internationalen Gästen schätzt, Sprach- und EDV-Kenntnisse, Erfahrung am Empfang, Flexibilität und Freude am Beruf sind Voraussetzungen um diese Herausforderung mit Erfolg zu meistern. Sie sind eine zuverlässige und freundliche Persönlichkeit und verfügen über eine abgeschlossene Lehre im Gastgewerbe, dann freut sich Christian Caffisch auf Ihre vollständige Bewerbung oder Ihren Anruf!

BELVOIR RÜSCHLIKON
Hotel-Restaurants
Saunerstrasse 37
8803 Rüschlikon
Tel. 044 704 64 64
<http://www.belvoirhotel.ch>
E-Mail: welcome@belvoirhotel.ch

172108

SWISS
QUALITY HOTELS®
INTERNATIONAL



zur Waldegg

das Gasthaus seit 1874 Restaurant, Bar, Hotel

Das Gasthaus zur Waldegg befindet sich an der Stadtgrenze von Luzern, Eingangs Horw. Wir sind ein junges, innovatives Team.

Wir suchen ab sofort:

Eine Bar- und Servicemitarbeiterin für 60 bis 100%

Anforderung:

- Mind. 2 Jahre Erfahrung an der Bar oder im Service
 - Sehr gute Deutschkenntnisse
- Offene und kommunikative Persönlichkeit
- Gepflegtes und sicheres Auftreten
 - Alter ab 24 Jahren

Es besteht die Möglichkeit, aktiv an der Entwicklung von Events und Spezial Anlässen mitzuwirken.

Fühlst du dich angesprochen?

Dann erwarten wir deine schriftliche Bewerbung mit Foto:

Gasthaus zur Waldegg
Herr Thomas Thürig
Kantonstrasse 8
6048 Horw/Luzern
info@gasthaus-waldegg.ch
Tel: 041/ 340 51 38
www.gasthaus-waldegg.ch

172169

172204

Für unser schönes Erstklasshotel mit Stil und Charme suchen wir für die kommende Wintersaison 2006/07 ab ca. 1. Dezember 2006 mit anschliessendem Sommer folgende freundliche und erfahrene Mitarbeiter

Chefin de Réception
Réceptionistin

Chef Saucier/Sous-chef
Pâtissier(e)
Demi Chef Entremetier
Servicefachangestellte

Wir heissen Sie in unserem gepflegten ****Hotel heute schon *Chich* willkommen.
Nun liegt es an Ihnen – wir erwarten Ihren Lebenslauf mit Foto und Zeugniskopien.

Familie R. & A. Bachmann
HOTEL NATIONAL, 7270 DAVOS-PLATZ
Telefon 081 415 10 10 Fax 081 415 10 00
E-mail: national-davos@bluewin.ch www.national-davos.ch

172209

HOTEL NICOLETTA

Das sportliche Familienhotel

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

Für die kommende Wintersaison (ab Mitte Dezember 2006) suchen wir folgende Mitarbeiter/innen:

Réceptionist/in
(mit guten D/F/E-Kenntnissen und Berufserfahrung)

Concierge/Conducteur
(mit guten D/F/E-Kenntnissen, Führerschein; auch Studenten geeignet)

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

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

Demi-chef / Commis de rang

Servicepraktikant/in

Tournante/ Service und Bar

Sous-chef de cuisine

Chef de partie

Commis de cuisine

Chef pâtissier

Zimmermädchen

Wir möchten Sie gerne kennen lernen! Schicken Sie uns doch noch heute Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

SEILER HOTEL NICOLETTA****
Frau Barbara Lauber
Leiterin Personaladministration
CH-3920 Zermatt
Telefon +41 (27) 966 87 51
www.seilerhotels.ch personalbuero@seiler-zermatt.ch

172168

HOTEL Antares
ZERMATT

Wir suchen auf den 16. 11. bzw. 20. 12. 06 für unser **Erstklasshotel** mit internationaler Klientele folgende Mitarbeiter für die kommende Wintersaison, evt. länger:

– verantwortungsvollen, motivierten, gepflegten Portier D/E

– kompetente(r) Sekretär(-in) D/F/E in Wort und Schrift

– hübsche, kommunikative Barmaid D/E/F

– Servicemitarbeiter(-in) D/E

– Chef de partie für frischmarktorientierte Küche

– Masseurin für unsere Wellnessanlage

Bewerbung, Zeugnisse und Foto sind erbeten an:
Monika Schnidrig, monika.schnidrig@reconline.ch
Fax +41279681660 oder per Post
HOTEL ANTARES** Schlunmattstr. 101**
CH-3920 ZERMATT

Express-Stellenvermittlung

Für ArbeitgeberInnen und ArbeitnehmerInnen aus Hotellerie und Gastgewerbe

Service de placement express

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

Eine
Dienstleistung
von

hoteljob

Tel. 031 370 42 79

08.00 bis 12.00 Uhr und 13.30 bis 17.00 Uhr

Fax 031 370 43 34

SUCHEN SIE QUALIFIZIERTE ARBEITSKRÄFTE?

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

CHERCHEZ-VOUS DES TRAVAILLEURS QUALIFIÉS?

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

Stellengesuche / Demandes d'emploi**Küche/cuisine**

1	2	3	4	5	6	7	8
1380	Pâtissière	24	CH		Okt.	D/F/I	LU/GE/Montreux/Lausanne
1384	Küchenchef	41	CH		n. Ver.	D/E/F	Baden/Zürich
1392	Jungkoch	20	CH		sofort	D/E/F	Thun/Interlaken/3-4*-Betrieb
1393	Koch	21	CH		Okt.	D	AG/LUZ/HSO/ZG/OW/NW
1395	Koch	26	FR		L-EG Okt.	E/F	West-CH
1397	Kü'chef/Alleinkoch	56	CH		Nov.	D/F	Raum Interlaken
1398	Küchenchef	30	FR	B	Nov.	E/F	Raum Sion
1403	Alleinkoch/Kü'chef	58	DE	C	sofort	D/E/F/I	BL/BS/AG/SO/ZH

1	2	3	4	5	6	7	8
1396	Sefa	22	CH		sofort	D/E	AG/Speiserestaurant
1400	Sefa	28	DE		L-EG n. Ver.	D/E/F	SG

Administration/administration

1	2	3	4	5	6	7	8
1382	Anfangsrezeptionistin	35	PL		L-EG sofort	D/E	
1387	Réceptionniste	25	CH		Okt.	D/E/F	SO/AG
1389	Direktor/Geschäftsführer	49	CH		sofort	D/E/F/I	Hotel

1	2	3	4	5	6	7	8
1399	Hofa/Anf'gouvernante	19	CH		n. Ver.	D/E	Zürich+Umgeb.
1401	Chaufeur/Allrounder/Service	34	TR	C	sofort	D	LU+Umgeb.
1404	Anf'gouvernante	21	CH		sofort	D/E/F/I	Basel

Service/service

1	2	3	4	5	6	7	8
1381	Service/w	20	DE		L-EG sofort	D/E	Münster/Bar/Restaurant
1383	Sefa/Chef de rang	25	CH		sofort	D/E	SG/ZH/GL/SZ
1385	Service/Bufet/w	24	CH		n. Ver.	D/E	Chur+Umgeb.
1391	Service/w	55	AT		B-EG sofort	D	Klosters/Davos/Prättigau
1394	Barman/Allrounder	27	CH		sofort	D/E	SG/GR/SZ/ZH

Hauswirtschaft/ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
1379	Hofa	20	CH		sofort	D/E/F	Biel
1386	Hofa/HW-leiterin	27	CH		Okt.	D/E/F	Zentral-CH/Heim/Spital/Hotel
1388	Hilfsgouvernante	28	NG	C	sofort	D/E/F	Zürich
1390	Allrounder	29	VN	B	sofort	E	

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

172150

Stellenbewerbung / Candidature**SUCHEN SIE EINE STELLE?**

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

CHERCHEZ-VOUS UN EMPLOI?

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

Bewerbungstalon / Talon de demande d'emploi

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

Gewünschte Stelle / Emploi souhaité:

Eintrittsdatum / Date d'entrée:

Arbeitsbewilligung / Permis de travail:

Jahresstelle / Place à l'année ☐ Saisonstelle / saison ☐

Art des Betriebes / Type d'établissement:

Bevorzugte Region / Région souhaitée:

Name / Nom:

Vorname / Prénom:

Strasse / Rue:

PLZ/Ort: / NPA/Lieu:

Geburtsdatum / Date de naissance:

Nationalität / Nationalité:

Telefon privat / No de téléphone privé:

Telefon Geschäft / No de téléphone professionnel:

Bemerkungen / Remarques:

Sprachkenntnisse / Connaissances linguistiques:

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

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

Meine letzten drei Arbeitsstellen waren / Mes trois derniers emplois:

Betrieb / Etablissement:

Ort / Lieu:

Funktion / Fonction:

Dauer (von/bis) / Durée (de/à):

1.

2.

3.

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

Datum / Date:

Unterschrift / Signature:

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

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

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

Wir sind ein dynamisches

★★★★ ROMANTIK HOTEL in Appenzell,

direkt am historischen Landgemeindeplatz.

40 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter kümmern

sich in 37 Zimmern, zwei Restaurants, Bankett-

und Seminarräumen und einer Bar

um unsere Gäste aus aller Welt.

Um unser Team zu vervollständigen,

suchen wir in Jahresstelle per 1. Oktober 2006

oder nach Vereinbarung einen innovativen

SOUS-CHEF (m/w)

Interessenten senden wir ein Anforderungsprofil,

einen ausführlichen Stellenbeschreibung und laden Sie

gerne zu einem Gespräch nach Appenzell ein.

ROMANTIK HOTEL SÄNTIS

Catriona & Stefan A. Heeb

Landgemeindeplatz 9050 Appenzell

Telefon 071 788 11 11 Telefax 071 788 11 10

info@saentis-appenzell.ch



172181

**Hotel Löwen**

8915 Hausen a.H.

Ruth & Beat Burkard

www.loewen-hausen.ch info@loewen-hausen.ch



Fax 01 764 00 06

Hotel Löwen Hausen a. A.

Unsere Gäste wünschen es, freundlich und korrekt

bedient zu werden.

Haben Sie eine abgeschlossene Ausbildung als

Servicefachangestellte


sind zwischen 20 und 35 Jahre alt, haben immer noch Freude diesen Beruf auszuüben, dann haben Sie die Möglichkeit ab sofort oder nach Vereinbarung im wöchentlich wechselnden Schichtbetrieb (8.30 bis 16.00 Uhr/16.00 bis 24.00 Uhr) Ihrem Beruf nachzugehen.

Wir sind Mitglied bei der **Gilde etablierter Köche der Schweiz** und bieten Ihnen eine interessante und abwechslungsreiche Jahresstelle.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen per E-Mail Info@loewen-hausen.ch, per Post oder rufen Sie uns einfach an, damit wir einen Vorstellungstermin vereinbaren können.

Bitte verlangen Sie Herrn oder Frau Burkard.

www.loewen-hausen.ch
Tel. 044 764 00 06

Schweizerische Gilde  etablierter Köche

170465



Für unser spezielles, modernes *****-Hotel (und Restaurant) mit höchstem Komfort mitten im wunderschönen Sils-Maria/Engadin bei **St. Moritz** suchen wir zur Ergänzung unseres jungen, dynamischen Teams auf die kommende **Wintersaison** (von Mitte Dezember bis Mitte April) und **Sommersaison** (von Anfang Juni bis Ende Oktober) motivierte Mitarbeiter

CHEF DE PARTIE

Sie sind kreativ, arbeiten gerne selbstständig und sind bereit Verantwortung zu übernehmen. Sie haben Freude an einer marktorientierten Frischprodukte-Küche.

SERVICEMITARBEITERIN

Mit Ihrer fröhlichen, zuvorkommenden Art verwöhnen Sie unsere Hausgäste im Speisesaal.

RÉCEPTIONISTIN

Sie haben Berufserfahrung und Freude am Kontakt mit Menschen. Kompetent kümmern Sie sich um das Wohl unserer Gäste von der Anreise bis zur Abreise. Sie setzen gerne Ihre guten Fremdsprachen- und PC-Kenntnisse ein.

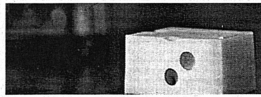
ZIMMERFRAU

Für die Etage, Lingerie und für allgemeine Reinigungsarbeiten. Sie arbeiten selbstständig und verantwortungsvoll.

Gerne würden wir Sie kennen lernen um mit Ihnen alles Weitere zu besprechen. Senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto oder rufen Sie uns an.

Hotel Post*****
Fam. Th. u. HP. Nett
CH-7514 Sils-Maria
Tel. 081 838 44 44
Fax 081 838 44 00
www.hotelpostsil.ch
mail@hotelpostsil.ch

Sils



ENCADIN

172186

Hotel Arkanum
3970 Salgesch

Ein «nicht ganz alltägliches» Hotel sucht per sofort

Jungkoch/Chef de partie (m/w)

Sie verfügen über eine gute Ausbildung und haben Freude am Beruf, sind flexibel, offen für Neues und können selbstständig arbeiten.

Wir bieten Ihnen eine interessante, anspruchsvolle Aufgabe und gute Arbeitsbedingungen.

Auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf freuen wir uns.

Sibylle & Thomas Reinhardt
Telefon: 027 451 21 00
E-Mail: info@hotelarkanum.ch

172184

**DAVOS - das wär's**

Der Meierhof - eine gute Adresse.

Wir haben einen Job für Sie

(Eintritt Ende November):

ServicefachmitarbeiterIn

(D und E, mit Fachausbildung und -Erfahrung)

Chef Gardemanger**Commis de Cuisine**

(ins renommierte Team von Wolfgang Leiter)

Portier/Zimmermädchen

(mit zwei Jahren Fach Erfahrung in ähnlichem Betrieb)

Was Sie von uns erwarten dürfen: ein erstklassiger, gut eingerichteter Betrieb (80 Zimmer und Suiten, zwei Restaurants) inmitten der Top-Sportstadt Davos - ein junges Team von etwa 50 Mitarbeitern - eine gut bezahlte, ausbaubare und interessante Stelle.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung;
Fragen dazu? - einfach anrufen oder mailen.



Riet & Kathrin Frey, Hoteliers

Hotel Meierhof, CH-7260 Davos Dorf

Tel. +41/81-416 82 85

Fax +41/81-416 39 82

info@meierhof.ch

www.meierhof.ch



172182

Jöhri's**Talvo**

Einer der TOP-Betriebe der Schweiz im wunderschönen **St. Moritz/Engadin** (2 Sterne Michelin und 18 Punkte Gault Millau) sucht ab **18. Dezember 2006** für 3 Saisons

Commis de rang/demi-chef de rang

Motiviert, kompetent und herzlich (Sprachkenntnisse).

172151



Restaurant Jöhri's Talvo
Brigitte und Roland Jöhri
CH-7512 St. Moritz/Champfer
Tel. +41 81 833 44 55
Fax +41 81 833 05 69, info@talvo.ch



172151

dellago jungkochseafood restaurant
& art deco hotel

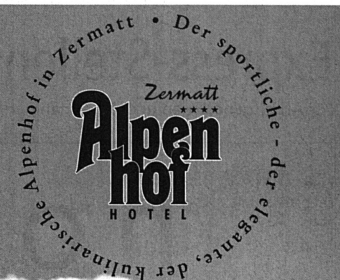
die junge dellago küchencrew sucht auf september eine kollegin / einen kollegen mit viel lust auf kreatives, anspruchsvolles kochen in einem professionellen, aber trotzdem lockeren arbeitsumfeld.

unsere fusion-küche konzentriert sich auf fisch & krustentiere und sie gehört mittlerweile zu den erfolgreichsten & spannendsten foodkonzepten am luganersee.

klaus oder rene freuen sich auf dein cv

restaurant/hotel dellago, 6815 melide
jobs@hotel-dellago.ch

172170



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

ALL IN ONE

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

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

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

Le Goumet (16 Gault-Millau Punkte)

CHEF DE RANG

D, F, E-Kenntnisse

Hotelrestaurant:

CHEF DE RANG

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:

Alpenhof Hotel

3920 Zermatt

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



Für unseren lebhaften A-la-carte- und Bankett-Betrieb suchen wir auf kommenden Herbst oder nach Vereinbarung einen

CHEF DE PARTIE

(in Jahresstelle)

Wenn Sie die entsprechende Ausbildung haben, gerne selbstständig arbeiten und mit der gehobenen Gastronomie vertraut sind, dann freuen wir uns Sie kennen zu lernen.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:

Herrn Bruno Getzmann
Schloss Brandis, 7304 Maienfeld
Tel. 041 302 24 23, info@schlossbrandis.ch

172149

**Ab in den Schnee!**

Unser junges Team freut sich auf Ihre Unterstützung! Ob Neueinsteiger oder Routinier - bei uns sind Sie richtig!

- Küche**- Service und Bar****- Allround (Office, Housekeeping)**

Gerne informieren Sie Kordula Tanner oder Marina Branger über die Details der einzelnen Stellen.

Hotel Terrace & Titlis Rotair

Postfach 88, CH - 6391 Engelberg

Tel. 0041 (0)41 639 50 50

ktanner@titlis.ch / www.terrace.ch

172160

Springli

Springli ist ein innovatives und erfolgreiches Unternehmen mit Tradition und zählt zu den führenden Confiterien in der Schweiz. Für unser Café-Restaurant suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

Service-Leiterin 100%

Für diese attraktive Position mitten in Zürich am Paradeplatz wenden wir uns an eine Persönlichkeit mit mehrjähriger Erfahrung im gepflegten Gastgewerbe (inkl. Führungsverantwortung).

Sie sind eine kontaktfreudige, teamfähige und flexible Persönlichkeit mit guten Umgangsformen, einer speditiven Arbeitsweise und schweizerdeutscher Muttersprache. Belastbarkeit und Zuverlässigkeit sowie ein gepflegtes, sicheres Auftreten sind selbstverständlich.

Zusammen mit drei Kolleginnen sind Sie für folgende Aufgaben verantwortlich:

- Führung und Schulung von ca. 25 Service-Mitarbeiterinnen
- Gästebetreuung und -betreuung
- Tages- und Monatsabrechnungen
- Überwachung der Arbeitsabläufe
- Hygiene- und Qualitätskontrolle

Wir bieten Ihnen eine attraktive Dauerstelle in gepflegter Atmosphäre, interessante Arbeitszeiten (6.00 – 15.30 Uhr/ 9.30 – 19.00 Uhr), 5-Tage Woche, ein Wochenende pro Monat sowie Feiertage frei.

Frau S. Zurbuchen freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (per Post) mit Foto.

CONFISERIE SPRÜNGLI AG

Bahnhofstr. 21 / 8022 Zürich
Tel. 044 224 46 46
www.spruengli.ch

172200

Wirtschaft zum Doktorhaus Wallisellen

Wir suchen per 1. September oder nach Vereinbarung
in unser junges Küchen-Team selbständigen und flexiblen

Chef de Partie und Commis
mit viel Sensibilität für Qualität & Kreativität

Sie engagieren sich aktiv, fachkompetent und selbstständig.
Sie sind eine leistungsbereite und flexible Persönlichkeit
mit der entsprechenden beruflichen Erfahrung.

Wir sind ein gastorientierter, moderner Restaurationsbetrieb mit Stil
und Ambiance. In unseren verschiedenen Räumlchen wie "Vineria"
Dorfwirtschaft, à la carte Restaurant Francis den verschiedenen Sali
und grosser Saal sowie Bar/Lounge, Biergarten und Gartenrestaurant
überzeugen wir unsere Gäste mittels einem hohen Qualitäts-Niveau.

Unsere Küche ist das Herz des Hauses. Kulinarisch präsentieren wir
uns "leicht, marktfähig und kreativ". Unsere Palette reicht vom
einfachen Tellergericht bis zum mehrgängigen Festessen.

Wir sind stadtnah und doch ländlich. Bei uns fühlen sich Mitarbeiter
und Gäste zuhause!

Möchten Sie mehr über Ihren zukünftigen Arbeitsplatz wissen?
Telefonische Auskünfte erteilt Ihnen gerne Rita Esig,
Wirtin (01/830 58 22) oder Sven Winkel Küchenchef. 172087

Alte Winterthurerstrasse 31
8304 Wallisellen
Telefon (+41) 01 / 830 58 22
Telefax (+41) 01 / 830 19 03
www.doktorhaus.ch

Le Café-caveau de l'Ours
Rue de la Neuveville 50
1700 Fribourg

Cherchons dès septembre

sommelière qualifiée

avec connaissances des 2 services.
Fermé dimanche et lundi.

Offre manuscrite à l'attention
de Madame Charrière

172140



Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir
für unser bekanntes Speiserestaurant
in Bern jungen

Chef de partie

Fachabschluss sowie Erfahrungen
in einem Gault-Millau-Restaurant
sind unbedingt erforderlich.

Eintritt September/Oktobre 2006.

Sonntag geschlossen.

Für weitere Informationen
melden Sie sich bitte bei

Herr John Harper
Restaurant zum Zähringer
Badgasse 1, 3011 Bern
Tel. 076 372 68 34, Fax 031 311 21 31

172125



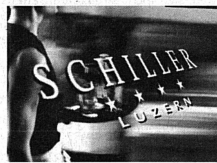
1 Zimmermädchen (Hofa)

mit Ablösung Frühstücksservice

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Arbeit in unserm kleinen, jungen dynamischen Team. Unterkunftsmöglichkeit (Studio) besteht. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung:

Daniel Biner, Hotel & Appartements Alpenstern,
Postfach 425, 3920 Zermatt
Tel. 027 966 31 00 – Fax 027 966 31 01
alpenstern@zermatt.ch

171354



Das Hotel Schiller ist ein neu renoviertes, voll klimatisiertes Viersternhotel mit 80 Zimmern im Zentrum der Stadt Luzern. Feurige Tex-Mex-Küche und die besten Margaritas servieren wir im einzigartigen Mexikaner LA CUCARACHA. Unser GRAND CAFÉ bietet Bistro- und Kaffeekultur am Pulse des Geschehens.

Wir suchen ab September 2006 junge, talentierte Persönlichkeiten für die Rolle als

Servicemitarbeiterin (Grand Café)

und

Chef de partie/commis de cuisine

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

Hotel Schiller, Pilatusstrasse 15, CH-6002 Luzern
www.schiller-luzern.ch

172201



NH Hoteles,
une des plus grandes chaînes
hôtelières d'Europe, cherche de
suite pour le:

NH Fribourg

Chef de partie / Commis de cuisine

Pour notre cuisine avec une capacité jusqu'à
600 personnes en banquet et un restaurant à
la carte avec 60 places nous cherchons un
chef de partie et un commis de cuisine ayant
de l'expérience pour agrandir notre brigade.
Possibilité d'évaluer !

INFORMATION

Envoyez votre CV à :

Samuel Meuwly

F&B Manager

NH Fribourg

Grand Places 14

1700 Fribourg

s.meuwly@nh-hotels.com

+41 26 351 9600



172110



NH Hoteles,
une des plus grandes chaînes
hôtelières d'Europe, cherche
pour le

NH Fribourg

Un(e) réceptionniste

Nous sommes:

Une jeune entreprise
internationale qui vous
offre un poste à
responsabilités avec des
possibilités d'évoluer avec
notre NH University dans
un agréable ambiance de
travail.

Vous êtes :

A la recherche d'un
nouveau défi et vous
aimez le travail d'équipe.
Vous avez de l'expérience,
le travail de nuit ne vous
gène pas et vous
aimeriez aider au
développement ultérieur
de notre hôtel 4 étoiles.

Contact et informations:

Audrey Boettcher
NH Fribourg
Grand Places 14
1700 Fribourg
+41 26 351 9240
a.boettcher@nh-hotels.com



172111

HOTEL RESTAURANT



CHURWALDEN

Lenzerheide

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir für
die Wintersaison oder nach Vereinbarung, motivierte/n
Serviceangestellte/-r
(ab 1. September möglich)

Buffet-/Zimmerhilfe Küchenhilfe

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung
Familie Petersen-Hemmi
Hauptstrasse 135, 7075 Churwalden
Telefon 081 382 03 03
hotelhemmi@bluewin.ch - www.hotel-hemmi.ch

172184

Auf Ende August oder nach Vereinbarung suchen wir fachkundigen

- Jungkoch (w/m)

Sind Sie motiviert in einem gepflegten Gildenbetrieb (14 Punkte
Gault-Millau) mitzuarbeiten, dann freuen wir uns über Ihre Kontaktaufnahme.

Unser Team freut sich auf sympathische Verstärkung.

S. + G. Nussbaumer-Kälin
CH-8840 Einsiedeln
Telefon 055 418 48 48
Telefax 055 418 48 49
E-Mail: hotel@linde-einsiedeln.ch
www.linde.einsiedeln.ch

171991



Hôtel de famille
3 restaurants
Station de montagne



Nous recherchons dès le 1^{er} septembre 2006

1 réceptionniste f/e/a

Poste à l'année, 25-35 ans, expérience en hôtel de
1ère classe avec bonne maîtrise des langues, de la
correspondance et de l'informatique (Office Fidello)

Egalement pour la saison d'hiver 06/07

Chefs de rang f/e 1 Barmaid f/e

Nous offrons: - cadre chaleureux de montagne
- ambiance familiale et conviviale
- indépendance et activités sportives

Nous demandons: - sens des responsabilités
- bonne expérience en 4 étoiles
- travail en équipe et flexibilité

Les candidat(e)s sont prié(e)s d'envoyer leur
dossier complet avec photo ou de prendre contact
par téléphone :

Hôtel du Golf
1884 Villars
www.hotedugolf.ch

Tél : 024 496 38 38
Fax : 024 495 39 78
info@hotedugolf.ch

172119



NH Hoteles,
une des plus grandes chaînes
hôtelières d'Europe, cherche de
suite :

NH Fribourg Employé Banquet

Pour nos 9 salles de séminaire nous recherchons
une personne motivée pour la mise en place des
salles, le service au client avant, pendant et après
la séance, ainsi qu'assurer le suivi des séminaires.

Aide de cuisine / plongeur

Pour notre cuisine avec une capacité jusqu'à 600
personnes nous cherchons un
aide de cuisine / plongeur
ayant de l'expérience pour agrandir notre brigade.

INFORMATION

Envoyez votre CV à :

Samuel Meuwly
F&B Manager
NH Fribourg
Grand Places 14
1700 Fribourg
s.meuwly@nh-hotels.com
☎ +41 26 351 9600



NH EYE FOR DETAIL
HOTELES

172114



Hôtel de standing au centre de Crans-Montana, recherche son
(a) futur (e)

DIRECTEUR (-TRICE)

Profil:

- Diplômé(e) d'une école hôtelière ou
expérience jugée équivalente
- Maîtrise de trois langues (4 serait un plus)
- Maîtrise de l'informatique bureautique et
programme de gestion hôtelière
- Expérience dans la gestion de RH

En cas de disponibilité rapide, merci d'envoyer votre dossier
complet à :

Hôtel Mirabeau SA
M. Jean-Marc Lenzo
Rue Théodore Stéphan 2
CH-3963 Crans-Montana 1

Ou par e-mail hotelmirabeau@netplus.ch

172167

Suche für meine Therapie-Praxis so-
wie Tennis- und Sport-Schule neuen
Wirkungsort in Hotel, Ferienanlage,
Kurhaus, Klinik (In- und Ausland) auf ei-
gene Rechnung. Angebote bitte unter
Chiffre K 182-800292 an Publicitas SA,
Postfach 48, 1752 Villars-sur-Glâne 1.

172127

Ihr Hotel/Restaurant in erfahrenen
Händen.

Suchen Sie den

Geschäftsführer

der Ihren Betrieb kostenbewusst und in-
novativ führt, als Frontmann eine starke
Kundenbindung erreicht, Mitarbeiter
motiviert und somit Ihr Hotel oder Res-
taurant auf Erfolgskurs bringt?

Habe ich Ihr Interesse geweckt, so er-
halten Sie weitere Informationen gerne
unter Chiffre 172172 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

172172

Endlich in den Bergen leben:

Flexible, dynamische Sekretärin (CH)
sucht neue Herausforderung als

Büro-Allrounderin/ Sekretärin

(feste Anstellung) Engadin bevorzugt.

Handelschule, 57-j., Sprachk.: F/I/E,
Mutterspr. D., MS-Office. Praxis in div.
Branchen.

Angebote unter Chiffre 172171 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern,
172171

CH, 38, D/F/E(I), motivierte, einsatzfreudige
front-, marketing- und führungserfahrene

Tourismusfachfrau HF

„Haben Sie eine verantwortungsvolle,
interessante Hotellerie- / Tourismus-
Stelle im Raum Zentralschweiz frei?“
Ich freue mich auf Ihre Kontaktaufnahme: fachfrau@bbuewin.ch

172128

Ja!

172029



Domaine
du
Frigoulet

Willkommen im Domaine du Frigoulet! Einst ein
Bauernhof, heute ein Hotel mit gehobenem Niveau.

Für unser Hotel im Herzen von Südf frankreich suchen wir per
1. Februar 2007 eine/n

Gastgeber/in

der/die sich mit Herz und Seele für die Leitung unseres schö-
nen Betriebes mit 18 Hotelzimmern und 46 Betten verbunden
fühlt.

Wir stellen uns eine kompetente Persönlichkeit mit gastro-
nomischer Ausbildung, von Vorteil Hotelfachschule, Praxis in
ähnlicher Position und Begeisterung zur Führung eines un-
komplizierten, stillvollen Betriebes vor.

Diese vielseitige Aufgabe beinhaltet die erfolgreiche Führung
des Betriebes, die Verantwortung für ein gut eingespieltes
Team von 12 Mitarbeiter/innen sowie die Sicherstellung eines
optimalen Betriebsablaufes. Einfache Buchhaltung, allge-
meine administrative Arbeiten, die Mithilfe im Restaurant so-
wie in der Küche sind für Sie kein Problem?

Zählen Sie Eigenschaften wie Kommunikationsfähigkeit,
Kreativität und Organisationsgeschick genauso zu Ihren Stär-
ken wie Flexibilität, Begeisterungsfähigkeit, Belastbarkeit
und Teamfähigkeit? Dann sollten wir uns kennen lernen.

Für die Übergabe und Einarbeitung in die gesamten Struktu-
ren des Betriebes ist eine Präsenzzeit im laufenden Betrieb,
d.h. bis Ende Oktober 2006 von Vorteil.

Sie sind eine aufgestellte und initiativen Persönlichkeit, die den
direkten Kontakt zu unseren Gästen schätzt. Sie haben ein
gepflegtes Erscheinungsbild, sind belastbar, ein Teamplayer?

Sie möchten Ihre Fähigkeiten/Professionalität mit einbringen,
in einem kleinen und einzigartigen Hotel arbeiten, dazu die
Sonne Südf frankreichs geniessen?
Sie bringen eine Ausbildung im Gastgewerbe mit?
Dann lesen Sie weiter...

Ab Mitte März bis Ende Oktober 2007 suchen wir

Servicemitarbeiter/in

Wir bieten:

Einen einmaligen Arbeitsort im Süden Frankreichs. Unser klei-
nes, familiär geführtes Sporthotel «Domaine du Frigoulet»
macht bereits von sich reden. Sie möchten dazu beitragen?

Haben Sie Power und suchen eine neue Herausforderung im
schönen Süden von Frankreich mit 300 Sonnentage? Dann er-
warten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto per Post.

Aktivferien AG

z.H. Herr Büchi

Weidstrasse 6

Postfach 331

CH-8472 Seuzach

Tel. 0041 (0) 52 335 13 10

www.suedfrankreich.ch

172025



Das unter Schweizer Führung stehende Erstklasshotel in
den kanadischen Rocky Mountains sucht per 15. No-
vember 2006 Mithilfe in den folgenden Positionen:

Etagengouvernante Chef de Partie Demi Chef de Partie

Falls Sie die nötigen Voraussetzungen mitbringen und
sich für ein Jahr Auslandsaufenthalt verpflichten können,
senden Sie bitte Ihre Bewerbung (inkl. Ihrer Telefonnum-
mer) an das

Relais & Châteaux Post Hotel

P.O. Box 69

Lake Louise, AB

TOL 1E0

Kanada

Fax: 001 403 522 3966

E-Mail: andre@posthotel.com

Ein einjähriges Visum ist über ein Austauschabkommen
für Schweizer und deutsche Staatsbürger bis zum 35. Al-
tersjahr erhältlich.

Bitte besuchen Sie unsere Website: www.posthotel.com

172029



Das First-Class-4*-Urlaubs- und Thermenhotel im
Gasteiner Tal unter Schweizer Führung erweitert das Team
und sucht qualifizierte und engagierte Mitarbeiter mit Freude
an Beruf und Weiterbildung sowie am Umgang mit Menschen:

Eintritt nach Vereinbarung:

Rooms Division Manager/in / Duty Manager/in

Vertretung Direktion, Hauptverantwortung über Rezeption,
Gästebetreuung, Etage, Beauty & Gesundheit und
Tagungsräume. E- und I-Kenntnisse erforderlich.
Idealalter ab 28 Jahre

Sales & Marketing-Mitarbeiter/in

mit Berufserfahrung in Hotellerie und Tourismus
E- und I-Kenntnisse erforderlich, 50% Aussendienst

Réceptionist/in mit Erfahrung

E- und I-Kenntnisse erforderlich

Eintritt per Mitte Dezember 2006:

Hausdiener

Portier für Gepäcktransport, Reinigung und Wäscherei

Gästebetreuer/in

für Sport- und Freizeitprogramm

E- und I-Kenntnisse erforderlich

4 Chefs de rang für à la carte

1. Barman/-frau für die Abendbar

Barman/-frau für die Tagesbar/Café

Chef Entremetier

Commis Tournant mit Schwerpunkt Pâtisserie

Für nähere Informationen und mit Ihrer Bewerbung wenden

Sie sich bitte an Herrn Panos Perreten, Direktor, Hotel

EUROPÄISCHER Hof, Miesbachstr. 20, A-5640 Bad Gastein,

Tel.: 0043 6434/2526-256, Fax: -278

E-Mail: panos.perreten@europaischerhof.at

www.europaischerhof.at

172205



www.oceaniacruises.com

OCEANIA CRUISES, the industry's most acclaimed Upper
premium Cruise Line, is looking for talented and skilled culi-
nary staff in the following positions:

CHEF DE PARTIE***

SOUSCHEF • PASTRY CHEF

*** Benefits for this position include free medical, free join-
ing ticket, completion and renewal of contract bonuses, ex-
cellent salary and contract length.

Candidates should possess a minimum of 3 to 5 years training
in Western European Cuisine and/or Cruise ship experience and
must speak/read English.

All position are available now and interviews can be conducted
on a mutual convenient date & time.

INTERVIEWS WILL BE ALSO CONDUCTED AT THE END OF
SEPTEMBER IN LONDON, PARIS, BARCELONA, ROME,
MILAN, VIENNA AND HAMBURG.

Please forward your resume to:

Kerstin Scholl

Otto-Hahn-Strasse 8, 77743 Neuried 1, (Germany)

Or by e-file to kerstin@apolloships.com

Or apply online: www.apolloships.com

171900

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

www.adsjob.com

Stellenmarkt Hotellerie-Gastronomie

Online-Bewerbung www.adsjob.com

SMS-Kurzbewerbung

Senden Sie ein SMS mit adsjob dein Profil

an 919 (Fr. 0.90/SMS) max. 160 Zeichen!

166800

IMPRESSUM

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

Der Stellenmarkt für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit

Le marché de l'emploi pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs

Herausgeber / Editeur: Schweizer Hoteller-Verein / Société suisse des hôteliers, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:

Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédaction en chef: Manetta Dedual

Verlagsleitung / Chef d'édition: Iris Strebel

Anzeigenverkauf / Vente des annonces: Oliver Egloff (Anzeigenleiter), Marc Moser, Michael Müller

E-Mail: inserate@htr.ch

Anzeigenpreis (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):

– Frontseite / Première page: Fr. 1.67 (exkl. MwSt. / sans TVA)

– Direktion / Direction: Fr. 1.60 (exkl. MwSt. / sans TVA)

– Kaderangebote / annonces cadres / Tourismus: Fr. 1.57 (exkl. MwSt. / sans TVA)

– Stellenangebote / Offres d'emploi: Fr. 1.46 (exkl. MwSt. / sans TVA)

– Stellengesuche / Demandes d'emploi: Fr. 1.43 (exkl. MwSt. / TVA incluse)

– Zuschlag Aufschaltung Internet: Fr. 30.– pro Woche/Anzeige

Termine:

– Ausgabe: Nr. 33/2006

– Erscheint: 17. 8. 2006

– Anzeigenschluss: 14. 8. 2006

– Wiederholungen: 14. 8. 2006

Nr. 34/2006

24. 8. 2006

21. 8. 2006

21. 8. 2006

Nr. 35/2006

31. 8. 2006

28. 8. 2006

28. 8. 2006

Nr. 36/2006

7. 9. 2006

4. 9. 2006

4. 9. 2006

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

WEMF-beglaubigt 2004/05 / contrôlés REMP 2004/05, verkaufte Auflage/tirage vendu: 12 332, Gratisauflage/tirage gratuit: 1 342
(Druckauflage/tirage imprimé: 18 000)

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet
werden. Ausgeschlossen ist insbesondere auch eine Einspeisung auf Online-Dienste, unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem
Zweck bearbeitet werden oder nicht. Der Verleger und die Inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste
durch Dritte. Jeder Verstoß gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.