

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 114 (2006)
Heft: 36

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 16.08.2025

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

hotel+tourismus revue

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

Avec cahier français



AKTUELL

2

Andreas Heinzer | Der Projektleiter der IG Schnee informiert im Interview über die neuen Aktivitäten für Jugendliche.



AKTUELL

6

«Beau-Rivage Palace» | Das 5-Sterne-Haus in Lausanne ist von Gault Millau zum «Hotel des Jahres 2006» gekürt worden.



FOKUS

13

Kaffee | Starbucks will mit Kiosken näher an den Kunden. Andere planen neue Cafébar-Konzepte.

htr

KOMMENTAR

Das Risiko managen

Christine Künzler

■ Die Unwetter – ein Jahr ist es her – stecken betroffenen Touristikern noch tief in den Knochen. In Brienz zum Beispiel mussten die Leistungsträger vorübergehend einen Logiernächte-Rückgang von 80 bis 90 Prozent verkraften. In Engelberg herrschte Ausnahmezustand.

Das sind einschneidende Naturkatastrophen. Es gibt auch weniger folgenschwere Ereignisse. So oder so: der Tourismus reagiert sensibel auf kritische Ereignisse, politische Wirren, Epidemien, wirtschaftliche und gesellschaftliche Entwicklungen. Denn «der Tourismus lebt davon, Träume und Illusionen seiner Gäste in Erfüllung gehen zu lassen», wie Franz Steinegger, Präsident des Schweizer Tourismus-Verbands, an der GV in Luzern sagte. Der Tourismus brauche also Risikomanagement. In jedem anderen Wirtschaftszweig sei die Fähigkeit, Krisen zu meistern, eine wichtige Kernkompetenz.

Der Ruf nach Risikomanagement im Tourismus ist angesichts der Häufung der Katastrophen und Krisen in den letzten Jahren berechtigt. Gerade auch, weil solche Ereignisse touristische Leistungsträger in existenzielle Probleme bringen können. Denken wir an ein kleineres Hotel, das nach einer Überschwemmung für ein Jahr geschlossen werden müsste. Was, wenn der Hotelier aus finanziellen Gründen keine Betriebsausfallversicherung abgeschlossen hat?

Vor Katastrophen schützen kann sich niemand. Das rechtzeitige Erkennen von Gefahren und Chancen kann aber helfen, angemessen zu reagieren und offen zu kommunizieren – eine entscheidende Erfolgsstrategie. Risikomanagement muss zur Chefsache erklärt werden.

Siehe auch Seite 3



36

9 771424 044000

Unspunnenfest Interlaken

Ein Fest auch für die Hotelkassen

■ Volle Hotelbetten und lauter zufriedene Gesichter aufgrund bester Werbung für das Berner Oberland: dies die touristische Bilanz des Unspunnenfestes.

Daniel Stampfli

Als «sehr gelungenes Fest der Superlative» bezeichnet Beat Anneler, Generalsekretär des Unspunnenfestes und Direktor von Thunersee Tourismus, die neunte Austragung des schweizerischen Trachten- und Alphirnenfestes Interlaken vom vergangenen Wochenende. Die verschiedenen Veranstaltungen seien von insgesamt rund 120 000 Personen besucht worden – sämtliche bisherigen Besucherrekorde wurden damit gebrochen. Mit von der Partie waren auch namhafte Vertreter aus Politik, Wirtschaft, Tourismus und Kultur sowie zahlreiche ausländische Journalisten. Aktive Festteilnehmer waren es rund 4500. Entsprechend gut lief das Geschäft für die Hoteliers der Region und die Gastronomen Interlakens. «Wir rechnen mit 400 Prozent mehr Übernachtungen als an einem gewöhnlichen September-Wochenende», so eine erste Bilanz von Stefan Otz, Direktor Interlaken Tourismus. Siehe Seite 4



■ Gelebte Tradition. Trachtenleute, Jodler, Alphornbläser, Fahnenchwinger und andere Gruppen aus allen Regionen der Schweiz vermochten am Festzug tausende von Zuschauern zu begeistern.

Foto: Keystone

Courtyard by Marriott

Zum Anfang Zürich-Oerlikon

■ Heute Donnerstag öffnet das schweizweit erste Hotel der Marke Courtyard by Marriott seine Türen. Der sechsstöckige Hotelkomplex steht in Neu-Oerlikon und ist Teil der neuen Accu-Überbauung am Max-Bill-Platz. Mindestens sechs weitere Courtyards sollen in den nächsten acht Jahren folgen. Franchisenehmerin ist die SV Group, die mit Marriott zusammen später auch Hotels in Österreich und Deutschland betreiben möchte. RD

Siehe Seite 10

Forscher prüfen Marketing-Effizienz

■ In Pontresina hielt die Association Internationale d'Experts Scientifiques du Tourisme Aiest eine Konferenz zur Marketing-Effizienz gegenüber einer schwankenden Nachfrage ab.

Vor allem mit einer möglichst effizienten Antwort der Destinationen auf die schwankende Nachfrage (volatility demand) im gegenwärtigen Tourismus setzte sich die Konferenz in Pontresina auseinander. Gemäss Thomas Bieger, Generalsekretär der Aiest und Leiter des Instituts für öffentliche Dienstleistungen und Tourismus an der Universität St. Gallen, sollten sich die touristischen Systeme den Schwankungen anpassen, um gleichwohl bessere Resultate zu erzielen. Das heisst vor allem: Sie sollen ihre Kosten flexibilisieren. Und sie sollen die Kooperation mit Zulieferern und anderen Branchen suchen.

Nach Meinung von Urs Sonntag vom Kieler Institut für Tourismus- und Bäderforschung in Nordeuropa sollte man den KMU-Betrieben zu einer fundierten, innovativen Markenpolitik verhelfen – denn Mängel in ihrem Branding färben auf die Destination ab. KJV

Siehe Seite 17

Luzern Tourismus

SVP will Auskunft im «Fall Kamber»

■ Der Abgang von Urs Kamber bei Luzern Tourismus erhitzt die Gemüter. Vor allem seit dieser gegenüber deutschen Medien seine Zeit in Luzern als «18 Monate Albtraum» beschrieb. SVP-Grossstadtrat Yves Hohenweger will nun wissen, welche Abgangsschädigung Kamber erhalten hat. Er begründet dies damit, dass Luzern Tourismus Beiträge von Stadt und Kanton erhalte. Auch Kammers Burnout-Erkrankung zweifelt Hohenweger an.

ROWITL

Siehe Seite 12

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

Sind Sie bei Ihren Gästen
an der richtigen Adresse?

ZAGG
Stand 231
Halle 02

Fidelio Suite 8
Ihre Front-Office Lösung
mit Address Doctor

CHECK IN DATA

In guten Häusern zu Hause

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



MIRUS Finanz-
buchhaltung

Zeit ist immer noch Geld.

Profitieren auch Sie vom Know-how
des Marktleaders!

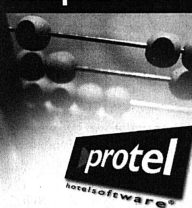
MIRUS
Software

Weil Ihre Zeit zu kostbar
für administrativen Kleinram ist.

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

Mehr Infos:
www.checkindata.com
Tel: 044 701 96 96

Es muss doch
nicht alles so
kompliziert sein.



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

htr AUS DEM INHALT

Finanz-Management 7

Damit ein Betrieb nicht zum «Hotel Chaos» wird, müssen die richtigen finanzwirtschaftlichen Instrumente eingesetzt werden. Tipps dazu lieferte ein in Basel durchgeführtes Finance-Management-Seminar.

Courtyard by Marriott Zürich 10

In Neu-Oerlikon ist das erste Courtyard by Marriott Hotel der Schweiz eröffnet worden. Das Vier-Sterne-Hotel wird von der Franchisenehmerin SV Schweiz geführt.

Hotel Krone Zürich 11

Mit der neuen topmodernen Küche will das Hotel Krone in Zürich bessere Köche anlocken. Personaleinsparungen und ein schnellerer Service sind weitere Ziele. In die Sanierung der Küche wurden 1,5 Mio. Fr. investiert.

Luzern 12

Nachdem sich der frühere Luzerner Tourismusdirektor abschätzte über die alte Wirkungsstätte äusserte, kam es zu einer Kontroverse um Urs Kambers allfällige Lohnfortzahlungen.

Starbucks 13

Auch nach fünf Jahren steht Starbucks Schweiz am Anfang der Entwicklung. Der Starbucks-Chef Urs Schaub hat einen Expansionsmanager engagiert und plant Neues: mit Kiosken will man näher an den Kunden.

AIEST-Konferenz 17

Eine Organisation, in welcher sich Tourismus-Forschung und Praxis treffen, ist die AIEST. An ihrer Konferenz in Pontresina war die Zukunft der Destinationen ein Kernthema.

htr CAHIER FRANCAIS

«Le Chalet», Champéry CF 2

Jacques Horowitz organisiert in ganz Europa Seminare. Um über exakt passende Konferenzlokale zu verfügen, hat er dafür spezielle Betriebe kreiert. In Champéry beispielsweise das «Chalet».

Institut César Ritz CF 3

Zur Vervollständigung seines Kursangebots nimmt das Hotelinstitut César Ritz ab Oktober Kochkurse auf hohem Niveau in das Unterrichtsprogramm auf.

ST-Pressereise CF 4

Als wichtigster Medienanlass der letzten vier Jahre ist die von ST vergangene Woche organisierte Pressereise für 150 Journalisten insgesamt positiv beurteilt worden. Einzelne Details müssen aber noch verbessert werden.

Alinghi-Roadshow CF 5

Mit seiner Werbetour will Alinghi auch Vertreter des Tourismus ansprechen. Die Tourismusorganisationen der Kantone Waadt und Genf haben britische Kongressorganisatoren eingeladen.

STANDPUNKT

Wenn die Kopie besser ist als das Original...

Thomas Bieger*

■ Das war wieder einmal ein richtiger schöner Wintersporttag: Ausgiebig saunieren, und dann eine rasante Abfahrt auf einer schwarzen Piste. – Ganz so original war dann der Wintersporttag doch nicht. Die Sauna dauerte 14 Stunden und das Skifahren 1,5 Stunden – bei 46 Grad Aussentemperatur im Schatten, im vor rund 5 Monaten neu eröffneten Ski-Dubai.



Die Pisten enden hier ähnlich wie in St. Moritz Bad auch vor einem Kempinski-Hotel und sind variantenreich bis und mit einer schwarzen Piste. Es findet sich das gleiche internationale Publikum wie in einem Schweizer Top-Skiort. Etwas störend ist der Geruch der Klimaanlage zur Abkühlung der Halle auf minus 10 Grad. Dafür ist das multioptionale Erlebnisangebot mit Snow-Tubing, Snowboard-Anfängerpark – separiert vom Anfängerpark für Skifahrer – sowie einer parallelen Bobbahn und einem Winterwanderweg, optimal.

Ich frage mich zwei Dinge:
1. Wie gross wird das Interesse am Original sein, und bei wie vielen wird dieses Interesse wirklich noch bestehen? Ist es nicht viel entscheidender, dass der Kunde Spass hat, sich gut in seiner Gruppe unterhält, ob in den Alpen oder in Dubai. Zwar zeigen uns Umfragen immer wieder, dass der Kunde intakte Natur und natürliche Umgebung möchte. Aber wie viele Leute können heute noch echte Natur identifizieren? Wie viele verstehen darunter nicht einfach eine harmonische und für sie stimmige Umgebung?
2. Solche künstlichen Angebote können wichtige Zubringer für die Originale und damit für unsere alpinen Skiangebote sein. Diese Kunden werden aber unsere Dienstleistungskette an dem messen, was sie in der künstlichen Kopie erlebt haben. In Dubai ist es wirklich möglich, in 10 Minuten mit Skibekleidung und Skiern ausgerüstet zu werden. Die hygienebewussten Kunden erhalten mit den Skischuhen gratis ein Paar fabrikneue Socken, die sie behalten können. Die Umkleidekabine sind geräumig, und die Schliessfächer ausreichend. Wird also die perfekte Kopie einmal das mit Service-Lücken behaftete Original übersteuern?

* Professor Thomas Bieger leitet das Institut für öffentliche Dienstleistungen und Tourismus an der Universität St. Gallen.

Andreas Heinzer

«Politik der kleinen Schritte»

■ Andreas Heinzer von Seilbahnen Schweiz ist Projektleiter IG Schnee. An der GV des Schweizer Tourismus-Verbands sprach er zum Thema Wintersport. Er informierte über neue Projekte, wie zum Beispiel den schweizweiten Wintersporttag, der im Januar 2009 lanciert wird.

Christine Künzler

■ Die IG Schnee will dieses Jahr in verschiedenen Städten der Schweiz Wintersportgebiete auf Hausbergen schaffen. In Zeiten schneeärmer Winter, wie sie die Schweiz kennt, ein schwieriges Unterfangen, oder? Es gibt Möglichkeiten, zu Schnee zu kommen. In Bern beispielsweise haben wir mit dem Kinderskifahrt auf dem Gurten gute Erfahrungen gemacht. Die Verantwortlichen haben die Pisten mit Schneefahrern aus Eishallen präpariert. Eine solche Schneedecke ist haltbar und erlaubt uns, eine gewisse Anzahl Betriebstage zu erreichen. Das hat nichts mit künstlicher Beschneidung zu tun, sondern ist eine günstige und umweltfreundliche Methode, um eine Piste möglichst wetterunabhängig aufrechtzuerhalten. Ab Weihnachten etwa möchten wir die Pisten eröffnen können.

■ Welche Städte haben Sie im Visier? Bern als solches ist gegeben. Weitere interessierte Partner sind Graubünden und die Ostschweiz. Graubünden beispielsweise möchte – vielleicht zusammen mit der Ostschweiz – in der Nähe von Zürich oder eventuell St. Gallen einen Kinderskifahrt in Betrieb setzen. Ich gehe davon aus, dass wir in diesem Herbst zwei bis drei neue Gebiete dazunehmen können. Das Ganze soll ja langsam wachsen. Denn es ist wichtig, dass die Partner vor Ort das Projekt unterstützen. Um eine gewisse Nachhaltigkeit zu erreichen, müssen die Projekte längerfristig geplant werden. Nur so können wir die nötige Aufmerksamkeit erreichen.

■ Wie realistisch ist das Projekt – haben die regionalen Verantwortlichen ihre Unterstützung zugesichert? Die Zusage aus dem Bündnerland ist definitiv, vorausgesetzt wir finden die Partner vor Ort.

■ Ein weiteres Projekt ist die Lancierung eines schweizweiten Wintersporttages im Januar 2009. Wie soll ein solcher Tag aussehen? Wir möchten Schulklassen einladen, einen Skitag in den Schweizer Bergen zu verbringen. Inklusive Verpflegung, Bahn und Betreuung vor Ort. Das Projekt lehnt sich stark an die bisherigen Schneesporthappen an, an denen wir Kinder aus den Städten in die Berge holen.

■ Welche Rolle spielen dabei die Touristiker? Unser Ziel ist, die Tourismusorganisationen in gewisse Projekte zu integrieren.

ren. Wir planen eine Informations- und Buchungsplattform zum Thema Schneesporthappen. Dafür ist die Leistung vor Ort – Übernachtung und Verpflegung – sehr wichtig. Die Herausforderung ist, Produkte zu kreieren, um die Kinder mehr als einmal in die Berge zu holen. In dieser Hinsicht sind Inputs aus den Regionen und von lokalen Anbietern sehr wichtig.

■ 2007 plant die IG Schnee zudem die Feier von 75 Jahre Swiss Snowsports, mit einem Eröffnungs-Event in Zermatt. Die Highlights?

Die Feierlichkeiten werden primär von Swiss Snowsports selber organisiert. Wir sind als Partner mit dabei, weil sich viele Synergien ergeben. Neben dem Eröffnungs-Event in Zermatt sind auch Nostalgie-Kinderskifahren in der ganzen Schweiz geplant. Schulklassen sollen zu den Jubiläums-Feierlichkeiten eingeladen werden. Entstehen wird eine Plattform, die sich für weitere Aktivitäten nutzen lässt. Da wir erst am Projektbeginn stehen, lässt sich dazu noch nichts Konkretes sagen.

■ Genügen all diese Projekte Ihrer Ansicht nach, um die Jugendlichen wieder vermehrt auf die Skipisten zu bringen? In dieser Grössenordnung sicher nicht. Es geht hier um eine Politik der kleinen Schritte. Das hat auch damit zu tun, dass in der Kerngruppe IG Schnee Vertreter sechs verschiedener Organisationen und Verbände sitzen. Da ist es nicht immer einfach, alle auf eine Linie zu bringen. Zudem haben wir im Schweizer Tourismus eine sehr heterogene Struktur, die es nicht einfach macht, alle Partner in ein Boot zu bringen. Wahrscheinlich ist der Leidensdruck noch zu wenig gross und das Problem noch nicht so akut. Zwar sprechen alle darüber, die Jugend vermehrt auf die Skipisten zu bringen, doch fassbar sind das Problem und dessen Auswirkungen nicht so recht. Wir wollen deshalb die Sensibilisierung der Partner intensivieren.

Am Workshop «Wintersport Schweiz – wohin referierte neben Andreas Heinzer auch noch Judith Renner-Bach, Direktorin des Schweizer Tourismus-Verbands (STV). Der IG Schnee gehören neben Seilbahnen Schweiz und der STV folgende Partner an: Schweiz Tourismus, Swiss-Ski, Schweizer Ski- und Snowboardschule, Jugend + Sport.



■ Andreas Heinzer sprach am Workshop über die IG Schnee. Foto: zvg



■ Verleihung des 3333. Q. Bundesrat Samuel Schmid überreichte an der STV-GV in Luzern die Auszeichnung: das Restaurant zum Goldenen Löwen und Hotel Garni Emmental in Langnau hat das Q1 erarbeitet. Foto: Christine Künzler

Bundesrat Samuel Schmid

«Ein Hase» dem Tourismus

■ Bundesrat Samuel Schmid sprach an der GV des Schweizer Tourismus-Verbands in Luzern über die Chance Euro 08 und verlieh das 3333. Q.

Christine Künzler

«Es ist das erste Mal seit Jahrzehnten, dass die Schweiz Gastgeberin ist für einen solchen Grossanlass», sagte Bundesrat Samuel Schmid im Hinblick auf die Euro 08. «Es braucht alle, um erfolgreich zu sein.» Verschiedene Schritte für eine erfolgreiche Durchführung dieses Sportanlasses seien bereits eingeleitet worden. «Wenn wir es gut machen, profitiert die Schweiz als ganzes Land, insbesondere der Tourismus.» Bundesrat Schmid verwies auf Weggis, wo es möglich war, für das WM-Vorbereitungslager der brasilianischen Nationalmannschaft ein Budget von 1,7 Mio. Franken zu generieren. «Weggis schätzte die Werbewirkung auf einen Wert von über 100 Mio. Franken.»

Schmid erinnerte an die Auswirkungen der Euro 08: zum Beispiel rund 800 000 zusätzliche Übernachtungen, 2500 Medienleute, 8 Milliarden Zuschauer und eine TV-Übertragung in 170 Länder. «Wir legen hier dem Schweizer Tourismus einen Hasen in die Küche, den ihr aber selber zubereiten müsst», sagte Schmid den Touristikern in Luzern. «Eine solche Chance kommt nicht so schnell wieder.» Er rief die Touristiker zur Zusammenarbeit auf, um diese Chance nutzen zu können. Probleme, sagte Schmid, «sind Herausforderungen, die zu meistern wir aufgefordert sind». Gelingen das nicht, sei für ihn die Diskussion um Olympische Spiele in der Schweiz hinfällig. Schmid rief dazu auf, sich nicht in kleinteiligen Auseinandersetzungen zu verlieren, sondern die Chance zu packen. «Krempeln wir die Ärmel hoch, packen wir es an!»

Nach seinem Referat überreichte Samuel Schmid das 3333. Q dem Gasthof zum Goldenen Löwen und Hotel Garni Emmental in Langnau.

Die Euro 08 war auch Thema eines Workshops

■ Die Euro 08 war auch Thema in einem der vier Workshops an der GV des Schweizer Tourismus-Verbands. Matthias Remund, Direktor Bundesamt für Sport, präsentierte die Euro 08 in Zahlen. So wird sie zum Beispiel 470 bis 535 Mio. Fr. zusätzlichen Umsatz generieren, 57 Prozent davon für den Tourismus. Die Bruttowertschöpfung wird auf 280 bis 315 Mio. Fr. geschätzt. Rund 1 Mio. Touristen werden die Euro 08 in der Schweiz besuchen. «Die Schweiz ist im Fokus der Öffentlichkeit», so Remund. Neben dem Wetter und der Schweizer Nationalmannschaft sieht er einen dritten wichtigen Erfolgsfaktor: Die Freundlichkeit aller Dienstleistungserbringer. Für das Standortmarketing investiert der Bund 10 Mio. Fr., Schweiz Tourismus

legt 2,5 Mio. Fr. dazu. «Unser Ziel sind 15 Mio. Franken», sagte Jörg Krebs, Projektverantwortlicher bei Schweiz Tourismus. Ziel sei es, die Marke Schweiz zu stärken und nachhaltige Geschäftschancen für alle Themenbereiche zu entwickeln. Die Schweiz solle als das Austragsland in Erinnerung bleiben. ST werde ihre Promotionen kurz vor und während der Euro 08 lancieren. Angeordnet seien kreative Aktivitäten und ein Instrumentenmix. Bearbeitet werden sollen neben der Schweiz die Märkte Deutschland, UK, Frankreich, Italien, Holland, Russland und Spanien. CK

Die Themen der übrigen Workshops: Enjoy Switzerland, IG Schnee (vgl. nebenstehendes Interview) und National- und Naturparks. Berichte unter www.swissworld.ch.

Deutliche Steigerung der Logiernächte

■ **Victoria-Jungfrau-Gruppe.** Im ersten Halbjahr 2006 konnte die Interlinker Hotelgruppe Victoria-Jungfrau – neu unter dem Namen Victoria-Jungfrau-Collection am Markt – die Logiernächte auf Konzernebene um 49,4 Prozent auf 62 127 Übernachtungen steigern. Dabei konnten die Frequenzen aus dem Inland gestiegen werden; sie machen einen Anteil von über 40 Prozent der Gesamtfrequenzen aus, wie die Hotelgruppe mitteilt. Der Konzernlös nahm in der Berichtspe-

riode um 45,6 Prozent auf 30,1 Mio. Franken zu. Das Betriebsergebnis I erfuhr eine Steigerung um 91,7 Prozent auf 7,8 Mio. Franken. Das «Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa» in Interlaken verzeichnete im ersten Halbjahr 2006 35 496 Logiernächte (+9,0 Prozent). Das Betriebsergebnis I steht mit 5,6 Mio. Franken um 20 Prozent über dem Vorjahr. Für das «Palace Luzern» werden 19 276 Logiernächte ausgewiesen (Vorjahr: 9021), wobei zu berücksich-

tigen ist, dass das Hotel von Januar bis April 2005 geschlossen war. Das Betriebsergebnis I beträgt 1,2 Mio. Franken (Vorjahr: -0,6 Mio.). Das «Eden au Lac» in Zürich konnte die Logiernächte um 20,8 Prozent auf 7355 steigern. Das Betriebsergebnis I beträgt 0,9 Mio. Franken, gegenüber 0,4 Mio. Franken im Vorjahr. Peter Bratschi, Präsident des Verwaltungsrats, ist überzeugt, auch die Zahlen des zweiten Halbjahres über den Vorjahreswerten halten zu können. **DST**

Unternehmensbesteuerung: Zwei Fristen

■ **Nachtrag.** Im Zusammenhang mit der Unternehmenssteuerreform II betrifft die Inkraftsetzung per 1.1.2007 nur die indirekte Teilliquidation und Transponierung und zwar als Bundesgesetz über dringende Anpassungen bei der Unternehmensbesteuerung und nicht die gesamte Unternehmenssteuerreform II, wie die htr in der Ausgabe Nr. 34 vom 24. August irrtümlich berichtete. Um die bestehenden Rechtsunsicherheiten in den Bereichen Teil-

liquidation und Transponierung rasch beseitigen zu können, wurde die Vorlage in zwei Teile getrennt. Es ist davon auszugehen, dass die politische Beratung der gesamten Unternehmenssteuerreform II noch weitere Zeit in Anspruch nimmt, da in Detailfragen noch keine Einigung erzielt werden konnte. Vergangene Woche hat nun die Wirtschaftskommission des Nationalrats (WAK) die Vorlage zur Unternehmenssteuerreform für die Behandlung in der Flämmer Herbstsession verabschiedet. Das Datum

der Inkraftsetzung der Unternehmenssteuerreform II ist somit zum heutigen Zeitpunkt noch nicht bestimmt. Dies betrifft die in der htr Nr. 34 erwähnten Punkte: Entlastung Risikokapital, Teilbesteuerung der Dividenden (Milderung der sog. wirtschaftlichen Doppelbesteuerung, d.h. der Doppelbelastung durch die Gewinnsteuer des Unternehmens und die Einkommenssteuer beim Aktionär), Satzmindernachfolge, Geschäftsaufgabe und Todesfall, Wahlrecht der Erben. **DST**

Schweizer Tourismus-Verband STV

Risikomanagement auch im Tourismus

■ An der Generalversammlung des Schweizer Tourismusverbands in Luzern rief Präsident Franz Steinegger die Touristiker auf, Risikomanagement zu betreiben. Die scheidende Präsidentin Judith Renner-Bach ist unter viel Applaus gewürdigt worden.

Christine Künzler

«Die Vergangenheit hat gezeigt, dass sich der Tourismus nach Katastrophen und Krisen relativ rasch wieder erholt. Trotzdem ist Risikomanagement im Tourismus angesagt», sagte STV-Präsident Franz Steinegger in seinem Referat an der Generalversammlung vom letzten Freitag in Luzern. In jedem Wirtschaftszweig sei die Fähigkeit, mit Krisen umzugehen, eine wichtige Kernkompetenz. «Umwelt-, geopolitische und gesellschaftliche Katastrophen können touristische Leistungsträger ganz schnell in existenzielle Probleme stürzen», warnte Steinegger. «Auch die wirtschaftliche Entwicklung hat einen starken Einfluss auf den Tourismus und stellt damit ein besonderes Risiko dar.»

Überschwemmungen und Felsstürze zeigten eindrücklich, dass Risikomanagement und vor allem Risiko-Kommunikation zum Handwerk jeder Touristikerin und jedes Touristiklers gehören, so Steinegger. Nach wie vor jedoch bestünden Lücken zwischen den Informations-Netzwerken der Katastrophenstäbe und der Tourismuswirtschaft. Der Tourismus benötige zwingend Zugang zu vorhandenen Informationen, um Ereignisse rechtzeitig vorherzusehen, Massnahmen zu planen und reagieren zu können.

Franz Steinegger:
«Denken in Szenarien»

«Alle Beteiligten müssen sich bewusst sein, dass der Tourismus in Krisensituationen spezielle Bedürfnisse hat und gleichzeitig auch eine wichtige Rolle spielen kann», Steinegger erinnerte an die Gotthardsperrung kurz vor den Sommerferien. «Niemand fragte nach dem Tourismus, niemand hat daran gedacht, Alternativrouten über die Alpen zu signalisieren, um Gäste in unbekannte Teile der Innerschweiz zu führen.» Der STV könne hier eine wichtige Rolle übernehmen, sagte Steinegger. Auch Schweiz Tourismus sei als Kommunikationspezialist gefordert. Die Branche dürfe jedoch nicht darauf zählen, automatisch mit Insiderwissen bedient zu werden. Im Hinblick auf Extremsituationen sei es an den Tourismusorganisationen, sich rechtzeitig um einen Link zu den Kommunikationsplattformen zu kümmern.

Risikomanagement sei auch in der Tourismuspolitik angesagt. «Der Rotstift wird überall angesetzt. Es ist deshalb die Aufgabe des STV, rechtzeitig vorzusagen, dass das öffentliche In-

teresse am Tourismus wieder einmal ins Wanken gerät.» Kredite für Schweiz Tourismus, für die Hotelinvestitionen und für das Innovationsprogramm stünden noch bis Ende 2007 zur Verfügung, so Steinegger. Der STV werde alles unternehmen, um eine Verlängerung zu erreichen.

Auch für den MWSt-Sondersatz für Beherbergungsleistungen, der bis 2010 gilt, sieht er eine nächste Hürde: die geplante Schaffung eines Einheitssatzes, für den bereits jetzt zahlreiche Ausnahmen diskutiert würden. «Risikomanagement heisst in diesem Fall «Denken in Szenarien» und innerhalb der Branche mögliche Rückfallpositionen diskutieren.» Auch in der Koordination der Landeswerbung sieht der STV-Präsident eine «Übung, die langsam zum Risiko zu werden droht.» Schweiz Tourismus sei auf dem besten Weg, zum Spielball der Politik zu werden. «Hier müssen wir uns wehren und unsere Kräfte bündeln. Es gilt nämlich, nicht nur das Parlament, sondern auch die Kantone von einer schlagkräftigen Schweiz-Promotion zu überzeugen.»

Judith Renner-Bach: «Die schönste aller Branchen»

Für die STV-Direktorin Judith Renner-Bach war es die letzte GV, die sie in dieser Funktion leitete. Steinegger würdigte sie und ihre Arbeit: «Judith Renner-Bach war schnell, effizient, dynamisch, integrierend, konstruktiv, sehr klar und realistisch.» Ihre grösste Leistung sei die Rettung der Beherbergungsgaststatistik, hielt er fest. Auch Bundesrat Samuel Schmid, der in Luzern zu Sport und Tourismus referierte, würdigte ihr Wirken: «Ich bin überzeugt, dass sie uns in verschiedenen Bereichen weiterhin Verschiedenes zu bieten hat» (vgl. Artikel auf Seite 2). Der langanhaltende Applaus der Touristiker zeigte, dass Judith Renner-Bach in der Branche gut integriert ist. «Der Tourismus ist mir zu einer Familie geworden, in der ich viele Freunde gefunden habe», sagte sie. Der Tourismus sei die schönste aller Branchen. Ihre Nachfolgerin oder ihr Nachfolger soll diesen Monat bekanntgegeben werden.

Judith Renner-Bach hat es auch geschafft, die finanzielle Situation ihres Verbandes in den vier Jahren ihrer Tätigkeit zu verbessern. «Die Bilanzsumme nahm weiter zu, die Liquidität war ausgezeichnet», informierte sie. «Auch der Eigenfinanzierungsgrad war Ende letzten Jahres mit 9 Prozent höher als im Vorjahr. Wir sind wieder einen Schritt weiter gekommen im Hinblick auf die Schaffung einer gesunden finanziellen Basis für die Arbeit des STV.»

Die ISO-zertifizierten Führungsprozesse des STV erlaubten dem Verband, mit einem Minimum an Aufwand ein Optimum an Planung zu erreichen. So habe der STV ein neues Leitbild erarbeitet. «Wir wollen Mitgliedernutzen in drei Bereichen schaffen und unsere Aktivitäten laufend verbessern» stellt Ju-



■ **Letzte GV für Judith Renner-Bach.** Bundesrat Samuel Schmid (links) und STV-Präsident Franz Steinegger würdigten die scheidende Direktorin des Verbands, Judith Renner-Bach. Ihre Nachfolge wird diesen Monat bekanntgegeben. **Foto: zvg**

dith Renner-Bach in Aussicht. Im November will sie über die Schwerpunkte der politischen Arbeit informieren. Verschiedene Projekte wie das 75-Jahr-Jubiläum des STV befänden sich in der Pipeline. In den Dienstleistungs-

bereichen seien quantitative Ziele formuliert und in finanzieller Hinsicht Leitplanken für das nächste Jahr gesetzt. Sie wünschte den Touristikern Mut bei der nicht immer leichten Aufgabe im Dienste des Schweizer Touris-

mus. «Wenn Sie weiterhin mit Herzblut an die Sache gehen, kann nichts schief gehen.»

* Auf www.swisstourfed.ch finden Sie das neue STV-Leitbild sowie Berichte über die GV.

Anzeige

Ganz schön schlau.

Leasen Sie Ihre Wäsche, statt sie zu kaufen. ZETAG bietet Ihnen eine grosse Auswahl an ausgesuchter Leasing-Wäsche, FIX/FREI den zuverlässigen Waschservice dazu.

Kombi-Angebote für gute Rechner gibt's unter Telefon

0800 00 22 55

www.wascheleasing.ch

ZETAG
gastrotextilien

FIX
TEXTIL-SERVICE

FREI
TEXTIL-SERVICE

9213 Hauptwil

9496 Balzers

8304 Wallisellen

Unspunnenfest Interlaken

«Nur zufriedene Gesichter gesehen»

■ Die Tourismusverantwortlichen im Berner Oberland ziehen eine sehr positive Bilanz des Unspunnenfestes vom vergangenen Wochenende.

Daniel Stampfli

«Interlaken war ausverkauft, dies obwohl noch ganz vereinzelt Zimmer frei waren», bilanziert Stefan Otz, Direktor Interlaken Tourismus, die Hotelauslastung während des Unspunnenfestes am vergangenen Wochenende. Konkrete Logiernächtezahlen seien noch keine verfügbar, «doch wir rechnen mit 400 Prozent mehr Übernachtungen als an einem normalen September-Woche», so Otz. Nicht nur in Interlaken, sondern von Thun bis nach Meiringen und in die Seitentäler hinein seien sehr viele Buchungen registriert worden. «Auch das Feedback der Gastronomen war sehr gut», sagt Stefan Otz weiter. Für die Gastronomie habe sich insbesondere das Wetterglück positiv ausgewirkt. «Ich habe heute morgen nur zufriedene Gesichter gesehen.»

Rekordergebnis in Sachen Besucher

Beat Anneler, Generalsekretär des Unspunnenfestes und Direktor von Thunersee Tourismus, spricht von einem

«sehr gelungenen Fest der Superlative». Die neunte Austragung in der Serie seit 1805 habe sämtliche Besucherrekorde gebrochen. Denn insgesamt rund 120 000 Personen haben während drei Tagen die verschiedenen Veranstaltungen des Unspunnenfestes in Interlaken besucht, alleine am Sonntag waren 70 000 Besucher präsent. «Wir können also eine sehr positive Bilanz ziehen», so Anneler.

Bald eine Unspunnen-Olympiade?

Auch die Reaktionen von anwesenden Journalisten seien sehr positiv gewesen. Insbesondere Leute aus dem Fernen Osten seien total begeistert gewesen. Es sei einmalig, dass sämtliches Brauchtum der Schweiz gebündelt und in geballter Ladung betrachtet werden könne. «Ich bin überzeugt, dass damit das Kulturgut der Schweiz weitherum verbreitet wird. Wir konnten sicher im Bereich Brauchtum und Folklore eine gute Visitenkarte ablegen, die auch in Zukunft im Sinne der Nachhaltigkeit noch wirken wird», so Beat Anneler.

Um den positiven Schwung zu nutzen und nicht bis zum nächsten Unspunnenfest im Jahre 2017 zuzuwarten, schlägt Stefan Otz vor, alle zwei oder drei Jahre ein Mini-Unspunnenfest oder eine Unspunnen-Olympiade durchzuführen.



■ **Trachtenvielfalt.** Ob edel, kapriziös oder einfach, jede schweizerische Tracht verkörpert Tradition und ist Garant für die lebendige Erhaltung des Brauchtums in der Schweiz.

Fotos: Daniel Stampfli



■ **Tradition verpflichtet.** Ursula und Beat Anneler, Direktor Thunersee Tourismus.



■ **Glamour und Klerus.** Shawne Fielding Borer, Ex-Miss Texas, unterhielt sich mit Roland-Bernhard Trauffer, Generalvikar des Bistums Basel.



■ **Die Landesregierung** war vertreten durch Bundesrat Samuel Schmid, welcher die Festrede hielt.

Schweiz Tourismus

«Journalisten waren sehr berührt»

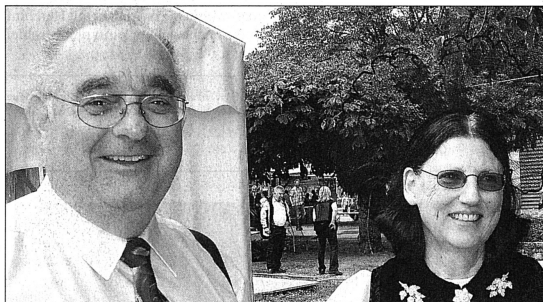
■ Die Journalisten, die auf Einladung von Schweiz Tourismus (ST) das Unspunnenfest in Interlaken besuchten, zeigten sich schwer beeindruckt.

Daniel Stampfli

Vergangene Woche sind 150 Journalisten – grossmehrheitlich aus dem Ausland – durch die Schweiz gereist. Am Ende der Reise, die anlässlich des 100. Jahrestages der gelben Postbusse von ST und Postauto Schweiz gemeinsam organisiert worden war, gelangten die Gäste ins Berner Oberland, wo sie am Wochenende in Interlaken dem Unspunnenfest beiwohnten. «Die Journalisten waren überrascht und gleichzeitig extrem berührt, von der gelebten Tradition», fasst Edith Zweifel, Pressesprecherin bei ST, die Reaktionen der Journalisten zusammen. Sie seien auch beeindruckt gewesen, dass dieser Grossanlass ruhig und auf sehr schweizerische Art durchgeführt wurde. Positiv hätten die Journalisten auch empfunden, dass sie die Gelegenheit hatten, Berufskolleginnen und -kollegen aus anderen Ländern zu treffen.

Leistungen der Journalisten werden ausgewertet

Die Journalisten seien durch 32 Personen von Schweiz Tourismus während der ganzen Zeit sehr individuell betreut worden. Es sei möglich gewesen, «die authentische bestene erlebbare Schweiz auf eine ganz spezielle Art zeigen zu können», so Edith Zweifel weiter. Ziel dieser Aktion und Aufgabe von ST ganz generell, sei die Vermarktung der touristischen Schweiz im Ausland. Einladungen von ausländischen Journalisten in die Schweiz würden jeweils einer Qualitätskontrolle unterzogen. Die Berichterstattungen in den Medien würden geprüft, registriert und gesammelt.



■ **BLS-Direktor** Mathias Tromp und Gattin Heidi genossen den farbenfrohen Festumzug «200 Jahre Unspunnen».



■ **In der Jungfrauregion zuhause.** Margrit und Walter Steuri, Direktor der Jungfraubahnen, bestritten ein Heimspiel.



■ **Hatte gut lachen.** Stefan Otz, Direktor von Interlaken Tourismus, freute sich über volle Hotelbetten.



■ **Reisten aus der Westschweiz an.** Bernadette und Peter Brabeck, CEO und VR-Präsident von Nestlé.



■ **In Festlaune.** Peter Bratschi, Präsident des Verwaltungsrates der Victoria-Jungfrau AG.



Inserate bringen Träume näher.

Doch das ist nur einer der vielen Vorzüge von Inseraten, beworben von Achim Kaufmann und Alain Szerdahelyi. Eine Aktion der Schweizer Presse in Zusammenarbeit mit dem Kreativnachwuchs der Schweizer Werbeagenturen. www.schweizerpresse.ch



SCHWEIZER PRESSE
PRESSE SUISSE | STAMPA SVIZZERA | SWISS PRESS

Luxusnachfrage führt zu Boom

■ Barbados. Auf der Karibik-Insel entstehen in den nächsten Jahren neue Hotels grosser Ketten – darunter Four Seasons, Le Meridien und Banyan Tree. Grund dieser Bau-Investitionen ist die stetig steigende Nachfrage nach luxuriösen Unterkünften. Rund 115 Zimmer und Suiten entstehen bis 2009 im Four Seasons Resort Barbados. Ausserdem sind 45 Villen mit Strandblick geplant. Das Resort bietet auch Konferenz-Möglichkeiten. Le Meridien eröffnet im 2010 an der Pierhead in

Bridgetown ein Mix-Hotelprojekt mit 200 Zimmern, 200 Appartements, 180 Yacht-Liegeplätzen und Bankett-Räumlichkeiten für bis zu 500 Personen. Im 2007 wird ein Courtyard by Marriott Hotel öffnen, im so genannten «Barbados Pavilion», einem restaurierten militärischen Garnisonsgebäude aus dem Jahr 1806. Die asiatische Luxus-Hotelkette Banyan Tree eröffnet im 2007 auf Barbados ein 5-Sterne Luxus Resort & Spa für 300 Mio. US-Dollar, mit 100 Luxuszimmern. KJV

Rock-Hotels

■ Projekt der «Oasis»-Brüder. Liam und Noel Gallagher werden angeblich in den USA eine Hotelkette eröffnen. Englands «Daily Star» berichtete, sie würden bis Ende 2007 so viele Hotels wie möglich eröffnen und diese «Supernova Heights» nennen (gleich wie Noels ehemaliges Domizil im Norden Londons). Die Brüder sollen Kontakte zu wichtigen amerikanischen Investoren haben. Eröffnungen sind unter anderem in Miami, New York und West Hollywood geplant. KJV

Pro Tabak

■ Spanische Wirte boykottieren Gesetz. Seit dem 1. September müssen in Spanien die nicht-rauchenden von den rauchenden Restaurantgästen mit Mauern getrennt werden. Die meisten Gastro-Unternehmer leisten dem neuen Anti-Tabak-Gesetz aber keine Folge. Sie begründen ihren Boykott mit der ungewissen Rechtslage und dem Wunsch, Raucher nicht zu diskriminieren. Spanien ist das Land mit den höchsten Raucherquoten innerhalb der EU. RD

«Junge Wilde»

■ «Fischerzunft»-Jungkoch in Final. Der 24-jährige Ben Kinder von der Schaffhauser «Fischerzunft» wurde am Montag Zweiter im Kochfinale der «Jungen Wilden 2006» im österreichischen Mayerling. Er trat gegen die gleichaltrigen österreichischen Jungköche Michael Nährer und Max Aichinger. Die «Jungen Wilden» sind eine Vereinigung von engagierten Top-Köchen unter 30 Jahren. RD

Infos: www.jungewilde.eu

ZITAT DER WOCHE

«Wir legen hier dem Schweizer Tourismus einen Hasen in die Küche, den ihr aber selber zubereiten müsst.»

Bundesrat Samuel Schmid an der Generalversammlung des Schweizer Tourismus-Verbands. Siehe Seite 2

BUSINESS-PEOPLE

■ Franz Holzknicht (Jg. 1967) wurde zum neuen Direktor von Samnaun Tourismus gewählt und ist ab dem 1. Oktober der Nachfolger von Monika Manhart. Der gebürtige Südtiroler studierte Staatswissenschaft und Geschichte und promovierte anschliessend. Berufliche Erfahrungen machte Holzknicht unter anderem beim Tourismusverband Neustift im Stubaital. Franz Holzknicht ist verheiratet und hat 3 Kinder. GSG



■ Monika Grünenfelder (Foto) wird neue Geschäftsführerin von Thurgau Tourismus. Die 33-Jährige wird die Nachfolge von Patricia Bucher antreten, welche Mutterfreude entgegensteht und ihre Tätigkeit bei Thurgau Tourismus auf Ende Oktober 2006 aufgeben wird. Monika Grünenfelder, zurzeit Marketingleiterin und Geschäftsleitungs-Mitglied der Alpenregion Brienz-Meiringen-Hasliberg, tritt ihre neue Stelle am 1. Dezember an. DST



■ Thomas Jann (Foto) wurde zum neuen Präsidenten der Hotel & Gastro Formation Thurgau gewählt. Der 39-jährige Hotelier ist seit zwei Jahren Direktor in der Kartause Ittingen und tritt die Nachfolge von Georg Schraner an, der nach über zwanzig Jahren vom Präsidentenamt zurücktritt. DST

■ Kürzlich haben Daniel Ammann (Geschäftsführer Schweizer Schneeschulschule Davos), Noldi Heiz (Schulleiter Schweizer Ski+Snowboardschule Arosa), Stephan Huber (Geschäftsführer-Mitglied Solaria Feriensiedlung) und Nadia Fischer (Business Development Manager des Duty-Free-Retailers Nuanco) den 18-monatigen Hochschulstudiengang zum «Executive Master of Business Administration» mit der Vertiefung «Tourism and International Management» an der HTW Chur erfolgreich beendet. KJV

■ Ronald Gangfuss (40) ist seit Mitte August 2006 neuer Direktor des ArabellaSheraton Hotels Neues Schloss in Zürich. Zuletzt war er Direktor des City Partner Parkhotels Am Posthof in Frankfurt. Gangfuss: «Ich plane unter anderem kulinarische Erlebnisse im Le Jardin – im Stile des Dine-Around, das sich erfolgreich unter meinem Vorgänger Robert Frisch etabliert hat.» KJV

Gault Millau hat das «Hotel des Jahres 2006» gewählt

Es ist das «Beau-Rivage Palace»

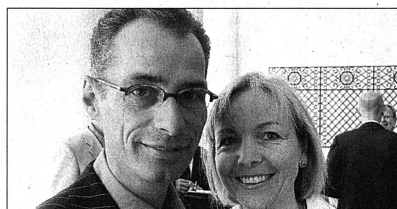
■ Das Hotel Beau-Rivage Palace in Lausanne wurde vom Gastronomieführer «Gault Millau Schweiz» zum «Hotel des Jahres 2006» gewählt.

Marietta Dedual

Mit dem «Beau-Rivage Palace» in Lausanne haben Gault Millau Schweiz und Partner IWC erstmals ein Haus aus der Romandie zum «Hotel des Jahres» gekürt. Urs Heller, Chefredaktor Gault Millau, betonte in seiner Laudatio, dass vor allem das neue Spa «Cinq Mondes», eine 12-Mio.-Investition, aus dem «Palace» etwas Aussergewöhnliches mache. Und Heller zählte auch die «fünf Welten» auf, die zum Erfolg des Hotels beitragen: 1. Die Tradition – Geschichte kann man nicht kaufen. 2. Die Aktionäre – Mehrheitsaktionärin des «Beau-Rivage Palace» ist die Sandoz-Familienstiftung, die auch das «Riffelalp» in Zermatt und das «Palafitte» in Neuenburg besitzt. Von 1992 bis 2000 wurden mehr als 100 Mio. Franken in die Renovation des «Beau-Rivage» investiert. 3. Der Spirit des Hauses – General-Manager François Dussart sorgte zusammen mit seinen 390 Mitarbeitenden für exzellenten Service und gute Laune. 4. Der Spa (1500 m²), der auf Erholung und Wohlfühl-Ambiance setzt. 5. Die Küche – Wer bei Gault Millau Hotel des Jahres werden will, muss, so Heller, in der Küche glänzen. Der junge Franzose Florian Giraud habe die Tester dieses Jahr überzeugt und so den für die Nominierung benötigten 15. Punkt erobert. Siehe auch Cahier français Seite 3



■ Symbol für die Auszeichnung «Hotel des Jahres» ist eine 17 Kilo schwere goldene IWC-Uhr. Im Bild: Hannes A. Pantli, VR IWC; François Dussart, Generaldirektor Beau-Rivage Palace in Lausanne; Urs Heller, Chefredaktor Gault Millau Schweiz, und Florian Giraud, Küchenchef la Rotonde (v.l.n.r.). Fotos: Marietta Dedual (8) / zvg (1)



■ Seit zwei Monaten im Lenkerhof in Lenk: Direktorenpaar Daniel und Daniela Bortor.



■ Von Gstaad angereist: Ilse und Michel Wichmann vom Grand Hotel Bellevue.

Die zehn Hotels des Jahres

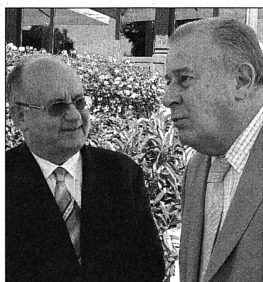
- 1997 Albergo Giardino, Ascona
- 1998 Quellenhof, Bad Ragaz
- 1999 Le Vieux Manoir, Murten
- 2000 Victoria Jungfrau, Interlaken
- 2001 Park Hotel, Weggis
- 2002 Villa Principe Leopoldo, Lugano
- 2003 Grand Hotel Bellevue, Gstaad
- 2004 Park Hotel Waldhaus, Flims
- 2005 Lenkerhof alpine resort, Lenk
- 2006 Beau-Rivage Palace, Lausanne



■ Besitzerin und Hoteldirektor. Marianne Denz und Peter Kämpfer, Park Hotel Weggis.



■ Gut gelaunt. Irmgard L. Müller, Directrice «Beau-Rivage», Lausanne; Maurice Urech, Villa Principe Leopoldo, Lugano.



■ Im Element. Urs Heller, Gault Millau Schweiz, und François Carrard, Chairman of the Board, Beau-Rivage Palace.



■ «Das Riffelalp Resort läuft gut». Hans-Jörg Walther, Hoteldirektor und Präsident Zermatt Tourismus.



■ Anstossen aufs «Giardino» in Ascona. Hans C. Leu und Franz Reichholf, Hoteldirektor.



■ Von ihm gibts vielleicht bald Neues zu berichten: André Jaeger, 19-Punkte-Koch, «Fischerzunft», Schaffhausen.



HOTELLERIE

10

Marriott | Heute öffnet in Oerlikon das erste Hotel der Marke Courtyard by Marriott in der Schweiz seine Türen.



GASTRONOMIE

11

Küchenumbau | Das Hotel Krone Unterstrass in Zürich hat 1,5 Mio. Franken für eine topmoderne Küche investiert.



TOURISMUS

12

Urs Kamber | Sein Abgang bei Luzern Tourismus hat eine Kontroverse ausgelöst. Politiker fordern nun Transparenz.



Savognin

Zwei Hotels – eine Leitung

■ Der Besitzer des Hotels Cresta in Savognin übernimmt auf den 1. November auch das Hotel Alpina. Er erhofft sich davon Synergien.

Theres Lagler

Der Verkauf des Hotels Alpina in Savognin ging überraschend schnell über die Bühne. Das hält sogar der damit beauftragte Treuhänder Gion Fravi fest. Bereits auf den 1. November 2006 übernimmt Nicola Foglia den Betrieb der Familie Sebregondi. Foglia besitzt und leitet bereits das Hotel Cresta im Bündner Ferienort. Beide Hotels figurieren im 3-Sterne-Segment. Dank der Übernahme verfügt Foglia nun über 108 Zimmer mit insgesamt 220 Betten – oder anders gesagt über fast 50 Prozent der klassischen Hotelbetten in Savognin, das «Cube» nicht mitgezählt.

Der neue Eigentümer will nun die Synergienmöglichkeiten von zwei Hotels am gleichen Ort nutzen. «Wir brauchen nur noch eine Buchungszentrale und eine Lingerie. Zudem können wir den Einkauf für die beiden Restaurants gemeinsam tätigen», erläutert Foglia. Den Restaurationsbetrieb will er aber in beiden Hotels aufrecht erhalten, so dass die Gäste beispielsweise für das Frühstück nicht das Hotel wechseln müssen. Mit dem Eigentümerwechsel im Hotel Alpina konnte das ursprünglich anvisierte Kooperationsmodell der Graubündner Kantonalbank (GKB) für die Savogniner Hotellerie nun doch noch teilweise realisiert werden. Die GKB wollte vier finanziell angeschlagene 2- und 3-Sterne-Häuser sanieren und zu einer Betriebsgesellschaft zusammenführen (siehe auch htr 9/06). Dies scheiterte aber an divergierenden Einzelinteressen.



■ Hotel Alpina in Savognin. Es steht schon bald unter der gleichen Leitung wie das Hotel Cresta. Foto: zvg

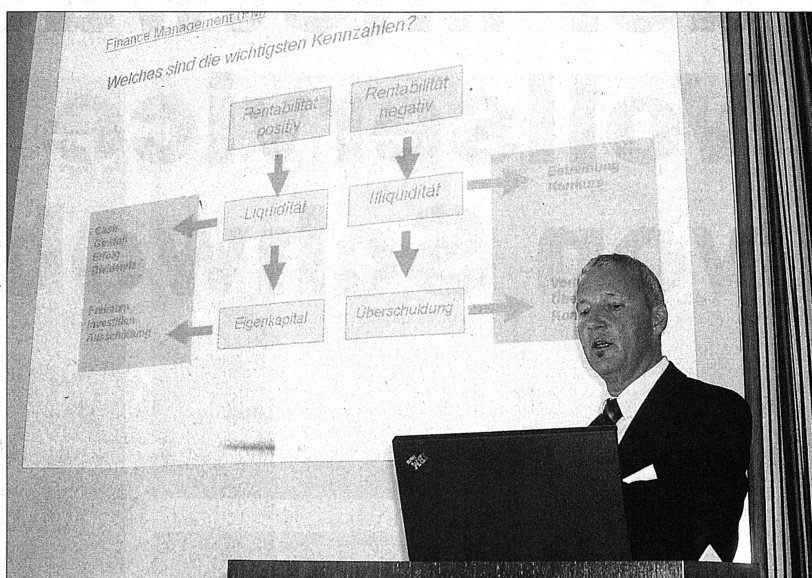
Finanz-Management

Planung und Kontrolle als A und O

■ Damit sich ein Betrieb nicht zum «Hotel Chaos» entwickelt, müssen die richtigen finanzwirtschaftlichen Instrumente adäquat eingesetzt werden. Tipps dazu lieferte ein vergangene Woche in Basel durchgeführtes Finance-Management-Seminar.

Daniel Stampfli

«Ein Unternehmer schadet dem Unternehmen, wenn er handelt, ohne über die notwendigen Informationen zu verfügen.» So zitierte Peter Grossholz, Leiter Weiterbildung hotellerieuisse, bei seiner Einleitung zum Finance-Management-Seminar in Basel aus Sun Tzus alten Weisheiten. Das Seminar wurde von hotellerieuisse in Zusammenarbeit mit der Bommer+Partner Treuhandgesellschaft organisiert. «Finance Management ist die Planung, die Entscheidung, die Anordnung und die Kontrolle der finanzwirtschaftlichen Problemlösungsprozesse», umschrieb Hugo Schmid, Partner von Bommer+Partner, den neudefinierten Begriff in betriebswirtschaftlichem Sinn. Besonders Bedeutung komme der Planung und Kontrolle als Grundlage für die Entscheidung und Anordnung zu.



■ Erfolg auf allen Ebenen. «Nur der Einsatz der richtigen Mittel führt zum Erfolg», erklärte Hugo Schmid den Teilnehmern des Finance-Management-Seminars. Auch dürften keine Chancen für die Steueroptimierung vergeben werden. Foto: Daniel Stampfli

Neu Grösse statt Rechtsform massgebend

In seinen Ausführungen zu den rechtlichen Rahmenbedingungen legte Schmid das Schwergewicht auf das neue Rechnungslegungs- und Revisionsrecht. Das Revisionsrecht ist infolge Drucks aus dem Ausland und grossen Firmendeckeln (z.B. Swiss, Enron) verschärft und vom Rest der Vorlage abgetrennt worden. Das verabschiedete Revisionsgesetz wird Mitte 2007 in Kraft treten. Das Rechnungslegungsgesetz wird gegenwärtig beraten.

Zu den wichtigsten zu erwartenden Neuerungen erwähnte Hugo Schmid die einheitlichen Normen der Rechnungslegung für alle Rechtsformen. Das heute geltende Obligationenrecht (OR) arbeitet hingegen haftungsorientiert. Neu wird sich die Strenge der Anforderungen nach der wirtschaftlichen Bedeutung der Unternehmen richten. Die Neuregelung erfolgt steuerneutral, d.h. stille Reserven sind immer noch zulässig. Für Konzerne und wirtschaftlich bedeutende Unternehmen gelten strengere Vorschriften.

«Künftig wird für die Rechnungslegung in drei Unternehmensgruppen

unterschieden», so Schmid. Kleine Unternehmen hätten Minimalvorschriften zu beachten. So müssen sie keine Geldflussrechnung und keinen Lagebericht erstellen. Aber neu ist für alle der Anhang zur Jahresrechnung. Bisher war dieser nur für AGs vorgeschrieben.

Grossunternehmen (10 Mio. Bilanzsumme, 20 Mio. Umsatz, 50 Vollzeitstellen, wobei zwei Kriterien in zwei aufeinander folgenden Jahren erfüllt sein müssen) müssen zur Jahresrechnung eine Geldflussrechnung und einen ausführlichen Lagebericht abgeben. Publikumsgesellschaften, grosse Genossenschaften (ab 2000 Genossenschaften) sowie Vereine und Stiftungen, die zu einer ordentlichen Revision verpflichtet sind, müssen einen Standard anwenden (z.B. Swiss GAAP FER, IFRS, US GAAP). «Ob diese Regelung auch für Genossenschaften und Vereine eingeführt wird, wage ich zu bezweifeln», äussert sich Hugo Schmid skeptisch.

Mit der Einführung des Revisionsgesetzes gestaltet sich auch die Buchprüfung je nach Grösse des Unternehmens. Eine ordentliche Revision ist notwendig für börsennotierte und wirtschaftlich bedeutende Unternehmen. Für mittlere Unternehmen gilt eine eingeschränkte

Revision, und Mikro-Unternehmen können – sofern alle Gesellschafter zustimmen – auf eine Revision verzichten.

Die neue Regelung wird sich laut Hugo Schmid auf der Kostenseite einer Unternehmung niederschlagen. Im Falle der ordentlichen Revision würden Mehrkosten entstehen, da die Kosten der neuerdings notwendigen Staatsaufsicht den Revisionsgesellschaften verrechnet würden und Prüfungsumfang und Dokumentationspflichten erweitert wurden. Bei der eingeschränkten Revision dürften die Kosten für viele KMUs gleich bleiben. Kann auf die Revisionsstelle verzichtet werden, entfallen auch deren Kosten.

GmbH: alte Zöpfe werden abgeschnitten

Eine andere Erneuerung des Gesellschaftsrechts ist das neue GmbH-Recht, welches am 30. Juni 2007 in Kraft treten wird. Es braucht neu ein einbezahltes Kapital von mindestens 20 000 Franken. Alte Zöpfe wie die öffentliche Beurkundung bei Stammanteil-Übertragung, Begrenzung des Stammkapitals auf 2 Mio. oder die jährliche Meldung an das Handelsregister werden abgeschafft.

«Die GmbH eignet sich als «personalisierte Aktiengesellschaft», so Schmid. Denn bei der Bestimmung der Inhaber bestehe mehr Freiheit als bei der Aktiengesellschaft. Neu würden die aktienrechtlichen Buchführungspflichten 1:1 anwendbar sein und ab 30. Juni 2006 bestehe ein Revisionszwang wie bei der Aktiengesellschaft, da das Revisionsgesetz und das Rechnungslegungsgesetz künftig nicht mehr von der Rechtsform, sondern von der wirtschaftlichen Bedeutung des Unternehmens abhängen.

Eine besondere Verantwortung trägt der Verwaltungsrat (VR) einer Unternehmung. Denn begeht der VR eine Pflichtverletzung, kann er sehr wohl für die Schulden gegenüber den Gläubigern persönlich haftbar gemacht werden. Mit dem neuen Rechnungslegungsgesetz soll OR Artikel 725 Absatz 1 und 2 folgendermassen ergänzt werden: «Der Verwaltungsrat muss neu auch bei drohender Zahlungsunfähigkeit eine Zwischenbilanz erstellen (nach geltendem Recht nur bei drohender Überschuldung). Ist die Zahlungsunfähigkeit festgestellt, hat er das Gericht anzurufen. Die Benachrichtigung hat unverzüglich zu erfolgen.» Dieser Passus ist laut Hugo Schmid jedoch sehr umstritten.

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

hotellerie
suisse

No 1

berndorf
LUZERN

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

BRITA
Professional

ALT
gegen
NEU

Der sieht ja richtig frisch aus!

Ganz schön schwer zu kopieren: der Mietwäsche- Vollservice von Schwob.

**Verlangen Sie
unsere Offerte.
Unverbindlich
und ganz
auf Ihren Betrieb
zugeschnitten.**

**Schwob an der ZAGG:
Vom 24.- 28.9.2006, Halle 5,
Stand 537**


**hotellerie
suisse**
preferred partner

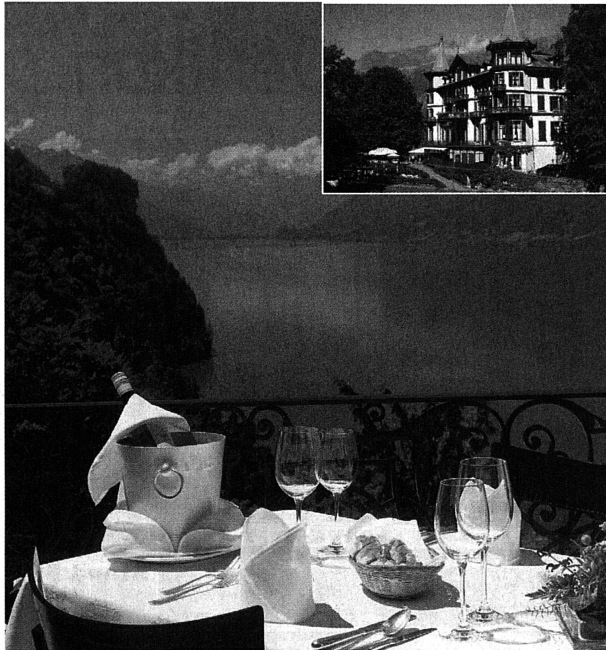
*Schwob & Co. AG, Leinenweberei, 3401 Burgdorf
Telefon 034 428 11 11, contact@schwob.ch, www.schwob.ch*

Schwob
textiles of Switzerland

Gute Hotels bringen traditionelle Gastlichkeit und innovatives Management auf einen ökonomischen Nenner. Zum Beispiel mit dem Mietwäsche-Vollservice.

Immer mehr Hotels delegieren ihr komplettes Wäschemanagement an die Schwob & Co. AG. Von der effizienten Zusammenarbeit mit einem einzigen Vertragspartner kann das Hotel nur profitieren. Denn im Gegensatz zur eigenen Lingerie kann es mit variablen Kosten pro Kilo Wäsche rechnen. Fixkosten für Personal und eigene Wäsche fallen

beim Mietwäsche-Vollservice weg. Die Gäste bemerken keinen Unterschied. Sie erleben einfach Tisch-, Bett- und Frottierwäsche von ausgesuchter Spitzenqualität. NANO-Technologie revolutioniert jetzt auch die Gastrotexilien. Schwob überzeugt mit neuartiger Wäsche, die erstaunliche Eigenschaften aufweist.



Grandhotel Giessbach, Brienz: Tischwäsche vom Feinsten

Innovative Hoteliers arbeiten nach dem Prinzip der Optimierung: höchste Leistung dem Gast gegenüber bei möglichst geringen Kosten. Wäsche sollte nur dann Kosten verursachen, wenn sie auch gebraucht wird. Genau dies ist beim Mietwäsche-Vollservice der Fall. Keine Kapitalbindung durch gekaufte Wäsche und keine hohen Fixkosten durch teures Personal wie bei der eigenen Lingerie. Die Wäsche wird zu fairen Konditionen und von A bis Z von Schwob gemanagt. Der Mietwäsche-Vollservice von Schwob: ein ausgezeichnetes Beispiel dafür, wie ein traditionsreiches Unternehmen innovative und kundenorientierte Lösungen anbieten kann.

Die optimale Dienstleistung für kostenbewusste Hoteliers

Anstatt Personal, Infrastruktur und Administration zu finanzieren, einfach die Investition über den Kilopreis gewaschener Wäsche amortisieren. Das ist das überzeugende Prinzip des Mietwäsche-Vollservice. So kann jedes Hotel einiges pro Jahr einsparen. Eine eigene Lingerie, die nicht zuletzt viel Platz beansprucht, wird völlig überflüssig. Das entsprechende Kapital kann für Wichtigeres eingesetzt werden, und die Kosten der Übernachtung lassen sich optimal kalkulieren.

Schwob managt die Wäsche kompetent

Vom Abholen der schmutzigen Wäsche über den Waschprozess in einer renommierten Wäscherei bis hin zum Rücktransport und zur Feinverteilung auf verschiedene Etagen und Abteilungen: Mit dem Mietwäsche-Vollservice von Schwob ist der komplette Job erledigt. Vielbeschäftigte Hausdamen haben wieder mehr Zeit für anderes.

Wäsche «à la carte»

Bett- und Tischwäsche von Schwob wird nach den Wünschen des Hotels auf ultramodernen Jacquard-Webmaschinen hergestellt und zirkuliert ausschliesslich im Hause des Kunden. Auch die Frottierwäsche ist von Spitzenqualität und wird nur an ein einziges Hotel vermietet. Das Einweben eines Logos oder Emblems ist ohne weiteres möglich.

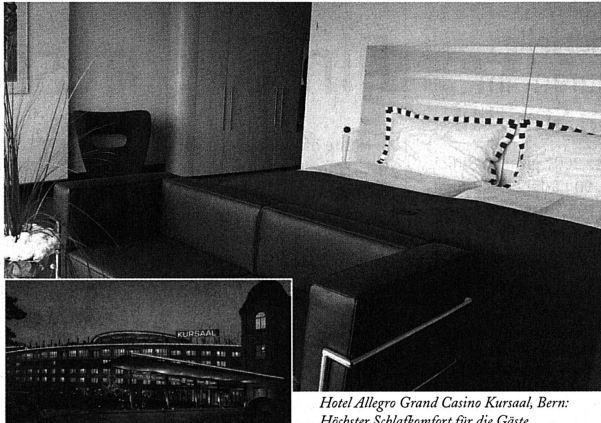
Noch mehr Effizienz durch weniger Gewicht

Bettwäsche von Schwob ist bis zu 25% leichter. Trotzdem bleibt sie sogar länger neuwertig, weil mehr Schuss- und Kettfäden eingewoben werden. Die Gäste schätzen den ausgezeichneten Schlafkomfort. Der Direktor profitiert von Kilos, die er nicht bezahlen muss.

Revolutionäre Tischwäsche mit NANO-Technologie

Die NANO-Struktur bildet einen unsichtbaren Schutzschild auf dieser Wäsche. So werden die Abweisungseffekte gegen Wasser, Öl und Schmutz und die Widerstandsfähigkeit gegen mechanischen Abrieb dramatisch verbessert. Die revolutionäre Wäsche von Schwob gibt es in Baumwoll- oder Halbleinenqualität und wie immer mit Dessins nach Wahl. ■

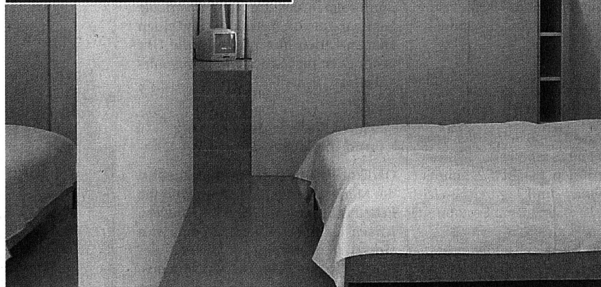
Schwob & Co. AG: Vom 24. - 28.9.2006 an der ZAGG, Halle 5, Stand 537



Hotel Allegro Grand Casino Kursaal, Bern: Höchster Schlafkomfort für die Gäste



Hotel Greulich, Zürich: Komfortable Bettwäsche in gediegener Umgebung



Schwob Textiles of Switzerland

In Burgdorf, dem Tor zum Emmental, steht die älteste noch vollständig erhaltene Leinenweberei der Schweiz. Hier, wo dieses uralte Handwerk seit Jahrhunderten zu Hause ist, verbindet die Schwob & Co. AG die Erfahrung von Generationen mit den technischen Mitteln des 21. Jahrhunderts.

Bett-, Tisch- und Frottierwäsche vom Feinsten Schwob produziert Tischwäsche aus Leinen-, Halbleinen- und Baumwollqualitäten, Gartentischwäsche mit Spezialappreturen sowie Bettwäsche aus feinstem Baumwollmohair für Schlafkomfort der Extraklasse. Auch bei der Frottierwäsche bietet Schwob Spitzenqualität. Alles auf Wunsch mit eingesticktem Schriftzug oder Logo des Hotels.

High-Tech in der Weberei Modernste Jacquard-Maschinen mit raffinierter Einzelfadensteuerung erlauben die Umsetzung von fast jeder Idee.

Designed by Schwob Mit Hilfe von CAD kreieren die Profis in der hauseigenen Designabteilung immer wieder attraktive Dessins für verschiedenste Kunden und für die eigene Linie «Fabrizio Bonardi».

Kleinserien nach Mass Das Herstellen von Kleinserien oder Nachlieferungen ist für Schwob kein Problem. So kann praktisch jeder Kundenwunsch in kürzester Zeit realisiert werden.

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

Erfolgreicher Kontakttag

■ **Hotelfachschule Thun.** Die zwei Ehemaligen Anita Kim (links im Bild), Event-Managerin des Lenkerhof Alpine Resort, und Anita Gschwind, Assistentin des Leiters Operationelles, Gastrag, Basel, zeigten anhand ihres Werdegangs die Karrierechancen von Absolventen der HF Thun auf. An die 130 Personen liessen sich über das schulische Angebot informieren. Sechs Studierende des Diplomsemesters überraschten am Mittag mit einem «Food Festival» zum Thema Kuba. GSG



Eröffnung

■ **Swissbeiz zum Zweiten.** Die Swissbeiz Food GmbH eröffnet mit dem Restaurant Schwert in Näfels ihren zweiten Betrieb. «Konzept Swissbeiz» will heissen, dass jeden Monat ein anderer Schweizer Kanton zu Gast ist, dass die Speisekarte auf Schweizerdeutsch geschrieben wird und dass weitgehend regionale Produkte verwendet werden. Das «Schwert» ist ein Partnerbetrieb der Swissbeiz Bächau. Die Speisekarte ist überwiegend identisch, so wie die Verkaufspreise. GSG

Übernahme

■ **Parkhotel Delta in Ascona.** Das 5-Sterne-Hotel baut sein Gastronomie-Portfolio weiter aus. Nach der «Delta Beach Lounge» am Lido von Ascona folgt nun noch ein zweiter vom Hotel unabhängig operierender Gastro-Betrieb: Per 1. Januar 2007 übernimmt das Hotel Delta das Club-Restaurant des 18-Loch-Golfplatzes Gerre Losone. Unter dem neuen Namen «Ristorante Delta Green» wird das Lokal mit rund 70 Innen- und 50 Aussen-Sitzplätzen ganzjährig betrieben. GSG

Konzepte für den Turnaround

■ **Restaurant Kaltenherberge.** Die Kaltenherberge in Roggwil relauncht ihren Auftritt nach dem Weggang des bekannten Kochs und ehemaligen Kaltenherberge-Geschäftsführers Ivo Adam. Auch bei der Ankündigung des neuen Konzepts kann es die Kaltenherberge AG mit Verwaltungsratspräsident René Brogli nicht lassen, dem ehemaligen Partner verbale Seitenhiebe zu verpassen: «Mit Ivo Adam ist nun das «elitär behaftete» Image des «Gourmettempels» definitiv verschwunden, nachdem sein gehobenes Gastro-Konzept zu hohe Kosten und Verluste verursachte», heisst es sinngemäss in der Pressemitteilung. In Zukunft ist die Kaltenherberge an sieben statt an nur fünf Tagen geöffnet. Gäste lockt man mit Events: Jeden 1. und 3. Donnerstag im Monat gibts in der neuen Outdoor-Lounge im Garten eine «Afterworkparty» mit Cocktails und Musik. Den Turnaround will man 2007/2008 schaffen, mit einem Umsatz von rund 4 Mio. Franken. GSG

Sihlcity, Zürich

Ein spezielles Restaurant im neuem Stadtteil

■ Ab März 2007 gibts in Sihlcity ein Hotel, 90 Läden, ein 9-Saal-Kino und 16 Wohnungen. Und 13 Gastrobetriebe, von denen einer aus dem Rahmen fällt.

Renate Dubach

Am Dienstag fand eine Medienkonferenz in Sihlcity, dem «neuen Stadtteil im Süden von Zürich» statt, dem ehemaligen Areal der Sihlpapier. Der Eröffnungstag des 100 000 Quadratmeter grossen Komplexes, der unter seinem Dach nebst einem Einkaufszentrum mit rund 90 Läden, Bars und Restaurants, ein Hotel, Dienstleistungsflächen und 16 Stadtwohnungen vereinigt, soll der 22. März 2007 sein. Gegen 2300 Arbeitsplätze werden geschaffen, rund 20 000 Besucherinnen und Besucher täglich erwartet. In «Sihlcity» – das grösste private Bauprojekt der Schweiz – werden 620 Mio. Franken investiert. Investorin zu 75,8 Prozent ist die Credit Suisse mit fünf ihrer Immobilienanlage-Gefässen, die restlichen 24,2 Prozent stammen von der Swiss Prime Site AG, einer Immobilieninvestment-Gesellschaft.

Südamerikanisch, asiatisch und schweizerisch

Die Sheraton-Gruppe wird das erste seiner Four-Points-Hotels der Schweiz in Sihlcity eröffnen. Es gibt 132 Zimmer, einen Konferenz- und Tagungsbereich für bis zu 121 Personen, ein Restaurant und eine Bar.

Der speziellste der elf anderen Gastrobetriebe in Sihlcity wird von der Five AG betrieben werden. Es wird dahin zu stehen kommen, wo früher die Ausrüsterei der Papierfabrik war, und höchstwahrscheinlich «Rüsterei» heissen. Der kreative Leiter des Restaurants ist der Zermatter Künstler Heinz Julien. «Heinz ist ein Freund von uns. Er bestimmt die Inneneinrichtung, um das Finanzielle kümmern wir uns», erklärt Wolf Wagschal, der CEO der Sihlcity Gastro AG und der Five AG. Es gibt einige Besonderheiten in der «Rüsterei»: Der Raum ist sieben Meter hoch, im Eingangs-bereich wird ein 5 Meter hoher und sechs Meter langer Weinschrank zu stehen kommen. Die Tische sind computer-gesteuert senkbar, man kann sie auch als Hochtische einsetzen. Die Küche ist offen und erhöht, serviert wird laut Wagschal «eine Schweizer Küche, die neu definiert ist», die leichtfüssig und überraschend daherkommt.

Die restlichen Gastrobetriebe setzen sich zusammen aus Fastfood-Restaurants, Kaffeebars und Take-aways: Candrian Catering, Burger King, Segafredo, Starbucks sind da. King's Curry und Oh là là bieten Snacks, Hong-Kong asiatische Gerichte, Tepuy südamerikanische Maimelhtaschen mit Füllung; bei Leonardo gibts Gelati, bei Vapiano, dem deutschen Gastro-Trendsetter, Pasta, Pizza und Salate.

Courtyard by Marriott

Ein Businesshotel für Oerlikon

■ Heute öffnet in Oerlikon das erste Hotel der Marke Courtyard by Marriott in der Schweiz seine Türen. Franchisenehmerin ist das grösste Schweizer Gemeinschaftsgastronomie-Unternehmen SV Group, das so hierzulande sein Geschäftsfeld SV Hotel massiv ausbauen will.

Renate Dubach

48 Stunden vor Eröffnung sieht es rund um das brandneue 4-Sterne-Hotel in Neu-Oerlikon, zwei Minuten vom Bahnhof entfernt, noch nach Baustelle aus. Aber im Innern fehlen nebst ein paar Lampen und dem Kamin in der Lobby nur noch die Hotelgäste. Ihnen stehen 152 Zimmer und Suiten zur Verfügung, die dem heutigen Standard für Geschäftsreisende entsprechen. Schliesslich wurde die Marke speziell für diese Gruppe entwickelt – heute gibt es 700 Courtyard-Hotels weltweit. Nebst Arbeitsplatz, Wireless-LAN, Highspeed-Internet-Zugang und einem Fitnessraum bietet das Courtyard variable Seminar- und Banketträume und einen kleinen Laden, der rund um die Uhr geöffnet ist und Snacks und Souvenirs anbietet.

Hohe Ziele in der Schweiz und im Ausland

Oerlikon soll nicht der einzige Standort der Marke Courtyard bleiben. Philippe Echenard, der CEO der SV Schweiz, sprach an der Medienkonferenz von einem «Meilenstein im Ausbau der Hotelstrategie» seines Unternehmens. Mindestens sechs weitere Hotels sollen in den nächsten acht Jahren mit Marriott eröffnet werden. Eine Ausdehnung auf Österreich und Deutschland ist auch möglich. «Wir sehen in der Hotellerie Potenzial, besonders für Hotelketten, wo die Gäste genau wissen, was sie erwartet», erklärte Echenard. Den Partner Marriott habe man gewählt, weil der amerikanische Konzern eine ähnliche Unternehmenskultur habe und weil die Einbindung in das Marriott-Reservierungssystem eine Grundaussage von mindestens 25 Prozent verspreche.

Beat Kuhn, der Verantwortliche bei SV für die Courtyard-Hotels, rechnet mit einer Auslastung von 70 Prozent, der Break-even soll bereits im ersten Jahr erreicht werden. Als Pluspunkt sieht Hoteldirektor Stefano Alborghetti die Lage an: «Wir liegen exakt zwischen der Zürcher City und dem Flughafen Kloten.» Der 34-jährige Italiener ist seit 1999 bei Marriott, zuletzt als Hotel-Manager in Berlin. Die Gastronomie liege ihm besonders am Herzen, sagte Alborghetti, als er das Restaurant Max präsentierte. Das 160-plätzigste Restaurant verfügt über einen grossen Bar- und Loungebereich und ist in warmen Orange- und Brauntönen gehalten.



■ Das neue Hotel und sein Restaurant. An der Umgebung des Courtyard-Hotels wird noch gearbeitet, das Restaurant «Max» strahlt bereits warme Gemütlichkeit aus.

Zahlen und Fakten

■ Von den 152 Zimmern des Courtyard-Hotels sind 119 mit Kingsize-Betten und 31 mit zwei getrennten Betten ausgerüstet. Dazu kommen 2 Suiten und 6 behindertengerechte Zimmer. 128 Zimmer sind Nichtraucherzimmer. Der Zimmerpreis unter der Woche beträgt zwischen 215 und 295 Franken. An Wochenenden kostet ein Zimmer ab 159 Franken. Das Frühstück ist nicht inbegriffen. Das Hotel liegt zwei Gehminuten vom Bahnhof Oerlikon entfernt und hat eine Busstation vor dem Haus. Im hoteleigenen Parkhaus gibt es 220 öffentliche Parkplätze. RD



■ Stefano Alborghetti. Der Hoteldirektor erklärt Feinheiten.

Fotos: Renate Dubach

Küchenumbau im Hotel Krone Unterstrass Zürich

Ziel: Weniger und bessere Köche

■ Mit der neuen topmodernen Küche will man bessere Köche ins Hotel Krone locken, Personal einsparen und einen schnelleren Service bieten.

Gudrun Schlenzcek

«Wie haben die derzeit modernste Küche in Zürich», freut sich Roger Jutzi, Direktor des Hotels Krone Unterstrass in Zürich. Das 4-Sterne-Hotel hat immerhin 1,5 Mio. Franken in die Komplettsanierung der 30-jährigen Küche investiert. Die neue 90 m² grosse Küche (inklusive Office, ohne Kühlräume) verfügt nach dem fünfjährigen Umbau nicht nur über neue Gerätschaften und eine neue Lüftung, sondern verfügt jetzt dank Fenstern auch über Tageslicht. Für Jutzi ist die neue Attraktivität des Arbeitsplatzes sowieso einer der wichtigsten Vorteile des Küchenumbaus. Nun hoffe er, «besser qualifizierte Köche ins Hotel Krone locken zu können», was sich dann positiv auf Foodqualität und -umsatz auswirken soll.

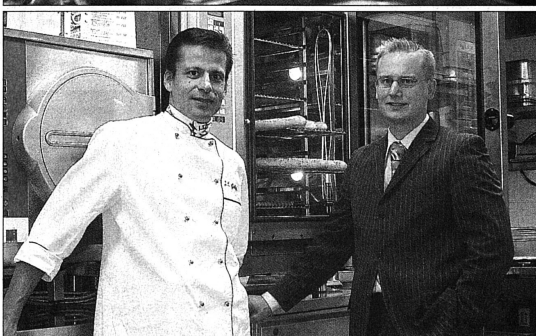
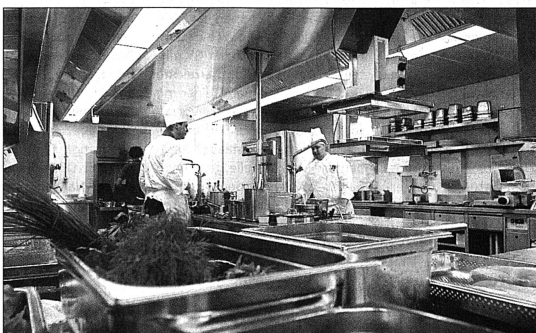
Das Brotaufbacken geht nun dreimal so schnell

Aber auch auf zufriedeneren Gäste hofft Roger Jutzi jetzt: Die deutlich leistungsfähigeren neuen Geräte, welche die meist 10 bis 15 Jahre alten ersetzt haben, sollen einen schnelleren Service bieten. In dieser Zeitspanne hat sich bei

Combidämpfer und Co. einiges getan: Dauerte das Brotaufbacken im alten Combiteamer noch 10 Minuten, so sind die Brote im neuen bereits nach 3 Minuten servierbereit. Zehnmal so schnell reagiert der Salamander: Statt vormals in gut 30 Sekunden, ist der neue nun bereits in 3 Sekunden heiss und zum Gratinieren bereit. Und das Kochen im Drucksteamer von Gemüse und Stärkebeilagen dauert noch genau halb so lang. Das werde allein beim Stromverbrauch eine Einsparung von 7 bis 10 Prozent bringen, schätzt Jutzi.

Für die Kostenrechnung viel entscheidender ist allerdings die mit den neuen Gerätschaften einhergehende Arbeitszeiterparnis. «Wir können den Personalaufwand um eine Kochstelle reduzieren», rechnet Jutzi vor, was einer jährlichen Einsparung von an die 60 000 Franken gleichkommt. Ständen vor dem Umbau acht Köche am Herd, sind es aktuell noch sieben, die die tägliche 160 bis 260 Mahlzeiten produzieren, an Spitzentagen bis 500.

Der F&B-Umsatz des Hotels beläuft sich zurzeit auf 2,5 Mio. Franken im Jahr, rund 700 000 Franken entfällt auf das Bankettgeschäft. Das Hotel-Restaurant «differente» ist das ganze Jahr von 06.30 bis 24.00 Uhr geöffnet. Geplant hat die neue Küche Gastroplaner René Lüscher aus Oftringen. Installiert wurden hauptsächlich die neuesten Geräte von Elro sowie ein Mikrowellenofen von Panasonic, Pastakocher und Friteusen von Gastro Frit.



■ Topmoderner Arbeitsplatz. Glänzende Chromstahlflächen, strahlendes Team: «Krone»-Direktor Roger Jutzi (re.) und Küchenchef Jean-Sébastien Golay. Fotos: zvg

Igeho 2007

Erstmals mit der «Mefa»

■ Die Messe für die Fleischwirtschaft «Mefa» feiert ihr Comeback an der Igeho 2007. Das passt zum Fokus der Messe auf den Ausser-Haus-Konsum.

Als eigenständige Messe fand die «Mefa» das letzte Mal im Jahr 2003 statt. Nun soll die Schweizer Fachmesse für die Fleischwirtschaft künftig parallel zur Internationalen Gastgewerbemesse Igeho in Basel abgehalten werden. Das Erdgeschoss der Halle 2 des Basler Messegeländes wird zur «Metzger»-Halle. Nicht zustande kommt die anvisierte Lebensmittelfachmesse «Lefa», da die Fachmesse für das Bäcker- und Konditorengewerbe FBK in Bern bleiben will.

Walo Dalhäuser, Head of Gastronomy and Food Trade Exhibitions der Messe Schweiz, ist überzeugt, dass die Mefa und die Igeho ein gutes Gespann geben: «Die Metzger werden immer wichtiger für den Ausser-Haus-Konsum.» Letzterer soll noch mehr zum Thema werden: Man plant, die Euroform-Jahrestagung «Trendtage Convenience» an die Igeho zu holen. Abhelfen will man dem ausufernden Bierkonsum: Die Bierbrauer sollen an ihren Ständen zwischen einer Gratisabgabe in einer Gästezone und einem kostenpflichtigen Ausschank (Mindestverkaufspreis Fr. 2.–/Glas) unterscheiden. Zudem soll der Anteil an Nicht-Fachbesuchern gesenkt werden, unter anderem mittels kontrolliertem Gut-schein-Marketing. GSG

Publireportage

Das sichere und zuverlässige «Virtuelle Private Netzwerk» (VPN)

Die Diwisa Destillerie Willisau SA verfügt über eine der modernsten Destillieren. Der Vertrieb ihrer vielfältigen Produkte erfolgt hauptsächlich über den Detailhandel. Weil der Verkaufsaussendienst täglich die aktuellen Daten seiner Kunden in Echtzeit zur Verfügung haben muss, vertraut das Unternehmen auf die neuen – speziell für die Bedürfnisse von KMU entwickelten – standardisierten Data-Produkte von Swisscom Fixnet.

Das Familienunternehmen Diwisa wurde 1918 gegründet und brennt



heute noch nach traditioneller Art im Kupferhafen (Häfeli-Brand). Im Angebot befinden sich die bekannten Fruchtdestillate der Marke Original Willisauer, die Trojka-Linie, Xellent Swiss Vodka, aber auch Import-Produkte wie Jägermeister, Tequila Sierra, Whisky Gold Label usw. Neben der auf den Heimmarkt und auf den Export ausgerichteten Destillerie Willisau SA gehört auch das Château du Breuil in der Normandie als einer der weltweit führenden Calvados-Produzenten zur Diwisa Holding.

Ein Tag ohne Internet ist für die Diwisa SA unvorstellbar – nicht einmal eine Stunde. «Eine einfache, sichere und reibungslose Kommunikation ist ein wichtiges Grundbedürfnis von Diwisa. Unser Verkaufsaussendienst muss täglich die aktuellen Daten seiner Kunden in Echtzeit zur Verfügung haben. Dies bedingt einen sicheren und schnellen Zugriff auf unsere interne EDV-Infrastruktur», sagt Peter Rölli, Leiter EDV bei der Diwisa SA.

Mit VPN Professionell von Swisscom Fixnet steht der Diwisa SA ein sicheres und zuverlässiges «Virtuelles Privates Netzwerk» zur Verfügung, das – geschützt vom Internet – auf der

Plattform von Swisscom betrieben wird. Es besteht aus Router, Firewall, IP-Adressierungs-Konzept und kostenlosem ISDN-Back-up, auf den bei einer allfälligen Nicht-Verfügbarkeit von ADSL automatisch umgeschaltet wird.

Wir sind alle näher zusammengeückt!

Für die Diwisa SA hat die Einführung von VPN Professionell Vorteile auf verschiedenen Ebenen gebracht. «Den Hauptnutzen sehen wir im sicheren, schnellen Zugriff der externen Arbeitsplätze auf unser internes Datenbank- und Mailsystem. Diese Computer melden sich am System genau gleich an wie die internen Arbeitsplätze. Die Distanz macht sich nur beim Transfer von sehr grossen Datenmengen (> 2 MB) bemerkbar», so Marcel Mosimann, Netzwerkadministrator. Dazu hat durch den Einsatz von VPN Professionell vor allem eine deutliche Steigerung der Sicherheit und der Effizienz (z. B. Zugriffsgeschwindigkeiten der externen Arbeitsplätze) stattgefunden.

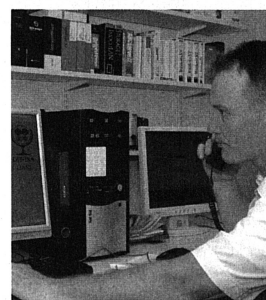
Auch CEO René Gut ist überzeugt: «Die hohe Verbindungsgeschwindigkeit sowie die durch die Swisscom gemantete Firewall, welche für alle Arbeitsplätze nur einen einzigen

Zugang ins World Wide Web bietet, sind für uns die wichtigsten Vorteile.»

«Der Support-Aufwand für unsere EDV-Abteilung hat auch abgenommen. Durch die schnelle und vor allem auch sichere Verbindung schlafen wir ruhiger», so Mosimann, «Spass beiseite: mit VPN Professionell können wir die externen Arbeitsplätze (Laptops) im Notfall von Willisau aus fernsteuern und so bei Problemen online helfen.»

Die Vorteile von VPN Professionell auf einen Blick:

- Installation durch einen Swisscom IT-Partner
- Standard-Firewall mit drei wählbaren Sicherheitsstufen
- Hohe Verfügbarkeit dank ISDNBackup
- IP-Adressierungs-Konzept inkl. Verwaltung der IP-Adressen via DHCP im LAN am Standort
- Kostenloser Versand von 50 SMS pro Monat
- Fünf E-Mail-Konten kunde@fixnetdata.ch POP3- und Web-Zugang (verschlüsselt)



Weitere Informationen unter:
www.swisscom-fixnet.ch/kmu
oder unter der
Gratisnummer 0800 800 800

Zwei Unesco-Kandidaturen

■ **Beliebtes Label.** Die Rhätische Bahn (RhB) und der Kanton Graubünden haben am Montag beim Bundesamt für Kultur das Kandidaturdossier für die Aufnahme in die Liste des Unesco-Welterbes eingereicht. Die Albula- und Berninastrecke der RhB zwischen Thusis und Tirano (I) sind Bestandteil der Kandidatur. Mit dem Einbezug des italienischen Streckenabschnitts sei das Projekt deutlich aufgewertet worden, so das Bundesamt für Kultur. Es sei nun transnational.

Mit dem Entscheid des Unesco-Welterbe-Komitees ist im Juli 2008 zu rechnen. Einen zweiten Anlauf nehmen die Promotoren, die die Glarner Hauptüberschiebung auf die Liste des Unesco-Welterbes bringen wollen. Eine neue Studie zeigt, dass diese markante Gebirgsformation die wichtigste ihrer Art weltweit ist. Die Interessengemeinschaft Glarner Hauptüberschiebung hat ihr Kandidaturdokument nun damit ergänzt und erneut eingereicht. *TL/da*

Gewinn erzielt

■ **Gstaad.** In der Saison 2005/06 haben die Bergbahnen Destination Gstaad einen Gewinn von 916'452 Franken erwirtschaftet. Der Betriebsertrag stieg um 5,3% auf 27 Mio. Franken, wie das Unternehmen anlässlich der GV mitteilte. Der Cashflow erreichte 7,06 Mio., was eine Steigerung von 5,2% gegenüber der Vorsaison entspricht. Besonders erfreulich sei, dass die Gstaader Bergbahnen Marktanteile gewonnen hätten, so Verwaltungsratspräsident Richard Kummrow. *TL/da*

Gut im Schuss

■ **Zermatt.** Die Walliser BVZ Holding hat im ersten Halbjahr des Geschäftsjahres 2006 mehr verdient. Der Gewinn kletterte auf 1,1 Mio. Franken – im Vorjahr waren es noch 0,7 Mio. Franken. Das Betriebsergebnis vor Zinsen und Steuern (EBIT) legte von 2,0 auf 6,1 Mio. zu. Die Integration der Gornergrat-Bahn in den Konzern habe den Vorjahresvergleich begünstigt, teilte das Unternehmen mit. Ohne diesen Effekt würde das Halbjahresergebnis etwa auf Vorjahreshöhe liegen. *TL/da*

Toggenburg: Neue Strukturen

■ **Aus drei mach eins.** Die Strukturform im Toggenburger Tourismus ist glücklicherweise: Letzten Freitag haben die Mitgliederversammlungen grünes Licht gegeben für die Auflösung der beiden lokalen Tourismusorganisationen «Kurverein Wildhaus» und «Kurverein Alt St. Johann-Unterwasser». Sie werden neu in Toggenburg Tourismus integriert. Die regionale Tourismusorganisation, die bis anhin reine Marketingaufgaben hatte, erweitert damit ihre Funktion um lokale Service-Public-

Aufgaben, betreibt neu zwei Informationsbüros in Unterwasser und Wildhaus und führt fortan auch Events durch. Der Zusammenschluss der drei Organisationen soll eine Steigerung der Effizienz, eine schlagkräftigere Organisation, kürzere Entscheidungswege und weniger Doppelstrukturen bringen. Die Verantwortlichen von Toggenburg Tourismus hoffen, dass sich die Bergbahnen später ebenfalls am neu ausgerichteten Tourismusverein beteiligen. *TL*

Rück- und Ausblick

Sagt Heidi auf immer adieu?

■ Das Heidi-Musical hat bei der zweiten Auflage etwas weniger Gäste angelockt. Tourismusdirektor Marco Wyss ist trotzdem zufrieden.

Theres Lagler

43'000 Gäste haben sich in diesem Sommer das Heidi-Musical in Walenstadt angeschaut. Letztes Jahr waren es noch 50'000 Besucher. Diese Zahl konnte wegen des schlechten Wetters im August nicht mehr erreicht werden. «Die Wetterprognosen wirkten sich spürbar aus – vor allem bei den kurzfristigen Buchungen, aber auch an der Abendkasse», erläutert Marco Wyss, Initiator des Heidi-Musicals und Direktor der Tourismusorganisation Heililand. Dabei war die Musical-Crew für schlechtes Wetter gewappnet. Nur gerade drei Vorstellungen mussten verschoben werden, 14-mal kam das Regenszenario zum Zug. Teilüberdachungen der Bühne und wetterfeste Kostüme machten es möglich. «Die Schlechtwetteroptimierungen, die wir nach dem letzten Jahr vorgenommen haben, haben sich ausgezahlt», ist der Tourismusdirektor überzeugt.

Mehr Logiernächte dank grösserem Einzugsgebiet

Trotz der tieferen Besucherzahlen zieht er eine positive Bilanz. «Unser Abfrageinstrument zeigt, dass die Übernachtungswerte höher sind als vor einem Jahr. Das liegt wohl daran, dass wir den Teppich weiter ausrollten und die Gäste sogar aus der Westschweiz, Deutschland und Österreich anreisten.» Gut angekommen seien auch die Packages mit der neuen Heililand-Card. Für 45 Franken bietet sie während drei Tagen freie Fahrt mit den Bergbahnen, Postautos, SBB-Linien und Schiffskursen der Region. Auch der Eintritt ins Thermalbad ist unbegrenzt. Die Card bleibt, das Heidi-Musical in dieser Form ist nun aber definitiv vorbei. Ob der Vorhang im nächsten Jahr für eine andere Grossproduktion zum Thema «Heidi» wieder aufgeht, wird bis im Dezember entschieden. Für Marco Wyss ist aber klar, dass sie sich in der gleichen Grössenordnung (5-Mio.-Produktion) bewegen müsste.

Luzern

Hickhack um Kambers Abgang

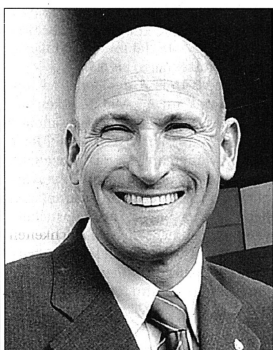
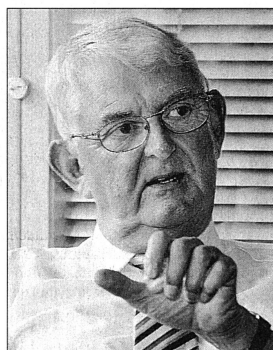
■ Nachdem sich der abgetretene Luzerner Tourismusdirektor abschätzig über die alte Wirkungsstätte äusserte, hat in Luzern ein SVP-Vorstoss eine heftige Kontroverse um Urs Kambers Burnout-Syndrom sowie allfällige Lohnfortzahlungen ausgelöst.

Robert Wildi

Dynamisch und voller Tatendrang gibt sich Urs Kamber zurzeit wieder, so wie man den erfahrenen Touristiker aus früheren Tagen kennt. Im deutschen Oberstdorf – ein stolzer Ferienort mit 2,5 Millionen Logiernächten pro Jahr – hat er am 1. August die Stelle als Tourismus- und Sportdirektor angetreten und wird im Allgäu bereits als Hoffnungsträger gefeiert. Wären da nur nicht drückende Altlasten, die der Berner seit seinem unkonventionellen Abgang bei Luzern Tourismus mit sich trägt. Dass die Debatten um Kambers Burnout-Syndrom und die schnelle Trennung von Luzern Tourismus nun wieder an Heftigkeit zugelegt haben, hat sich dieser selbst zuzuschreiben. Er hat seine alte Wirkungsstätte öffentlich harsch kritisiert. Luzern sei für ihn «18 Monate Albtraum» gewesen, sagte er etwa dem «Allgäuer Anzeigenblatt» unlängst. Oder in «20 Minuten»: «Ich habe ständig um Geld betteln müssen und bin nicht vorwärts gekommen.»

Lohnzahlung gestoppt, aber Abgangsentschädigung

Diese Äusserungen haben ihre Wirkung nicht verfehlt. Der Luzerner SVP-Grossstadtrat Yves Holenweger hat inzwischen einen Vorstoss lanciert und will vom Luzerner Stadtrat wissen, ob der offiziell krankgeschriebene Kamber noch bis Ende 2006 von der Luzern Tourismus AG einen Lohn beziehe und damit Doppelverdiener sei. Schliesslich subventioniere der Stadtrat die Tourismusorganisation und habe deshalb Rechenschaft über die Verwendung der Gelder abzulegen. Holenweger zweifelt überdies die Begleitumstände für Kambers raschen Abgang an und will wis-



■ **Drei im Clinch.** Edwin Rudolf (l.), VR-Mitglied von Luzern Tourismus, hat unterdessen bestätigt, dass Urs Kamber (Mitte) eine Abgangsentschädigung erhalten hat. SVP-Politiker Yves Holenweger (r.) pocht aber auf detailliertere Informationen. Fotos: zvg

sen, ob ein vertrauensärztliches Zeugnis über dessen damaligen Gesundheitszustand vorliege. Kamber war ab Februar 2006 – er hatte in dieser Zeit auch mit privaten Problemen und der Scheidung von seiner Frau zu kämpfen – wegen eines Burnout-Syndroms krankgeschrieben worden, erholte sich aber innerhalb von drei Monaten. Die Arbeit bei Luzern Tourismus nahm er aber nie mehr auf. Holenweger: «Das Burnout-Syndrom ist eine Krankheit, die sich laut Experten in der Regel über Jahre hinzieht.» Dass Urs Kamber so rasch wieder genesen sei, komme ihm ziemlich verdächtig vor.

Vom zuständigen Stadtrat Franz Müller, der im Verwaltungsrat von Luzern Tourismus sitzt, wird Holenweger abgeblockt. «Die Stadt ist nicht berechtigt, zum Inhalt des Arbeitsverhältnisses zwischen der Luzern Tourismus AG und Urs Kamber Auskünfte zu erteilen.» Betreffend Holenwegers Fragen zur Gesundheit des Ex-Direktors sagt Müller: «Die Persönlichkeitsrechte des Ex-Tourismusdirektors dürfen nicht verletzt werden.» Etwas mehr ist von Edwin Rudolf, ebenfalls VR-Mitglied bei Luzern Tourismus, zu erfahren. Urs Kamber habe seinen privaten und beruflichen Belastungen nicht standgehalten und sei deshalb erkrankt. «Zu seiner raschen Gesundung hat auch

beigetragen, dass er Ballast in Luzern ablegen konnte.» Und: «Weder Arbeitsvertrag, Austrittsvereinbarung noch Gesetz sehen Doppel-Lohnzahlungen vor; entsprechend hat die Luzern Tourismus AG die Salärzahlungen ab August 2006 eingestellt.» Keine Lohnfortzahlung also, leer geht Urs Kamber aber trotzdem nicht aus. Er kassiert eine Abgangsentschädigung, über die zwischen den Parteien jedoch Stillschweigen vereinbart worden ist.

Holenweger verlangt vollständige Transparenz

Diese Informationen genügen Yves Holenweger bei weitem nicht. Als Tourismusdirektor sei Kamber in Luzern eine Person von grösstem öffentlichem Interesse gewesen. Aufgrund der Diagnose «Burnout» verliere er deshalb seinen Persönlichkeitsschutz, zumal es um happige Steuergelder von insgesamt 760'000 Franken (Stadt und Kanton) gehe, die Luzern Tourismus in diesem Jahr zugesprochen worden seien. Die Höhe der Abgangsentschädigung müsse deshalb öffentlich und transparent werden. Bis in spätestens sechs Monaten verlangt Holenweger von der Stadt Luzern wie auch von der Luzern Tourismus AG detaillierte Auskünfte bezüglich gesundheitlichen und lohnrechtlichen

Frage in der «Akte Kamber». Und wenn er diese nicht erhält? «Dann lancieren wir einen neuen Vorstoss im Stadtparlament.»

Kritische Beobachter ziehen sogar in Erwägung, dass Kamber und Luzern Tourismus das ganze Abgangs-Szenario mit Burnout-Erkrankung gemeinsam von langer Hand geplant hätten, um die wegen unterschiedlichen Auffassungen schon früh festgestandene Trennung ohne allzu grossen Imageverlust für beide Seiten durchzuziehen. Davon will Urs Kamber nichts wissen. Die massiven Probleme bei der Reorganisation seines Teams, die festgefahrenen Fronten im Verhältnis mit den Zentralschweizer Partnern sowie seine privaten Schwierigkeiten mit der Scheidung hätten zu seinem Burnout und Abgang geführt. Punkt. Jetzt will er seine Energie lieber am neuen Arbeitsplatz in Oberstdorf einsetzen. Die Destination, welche 250 Millionen Euro und damit 95 Prozent der gesamten Wertschöpfung mit dem Tourismus generiert, beeindruckt ihn. «Hier weiss man, woher das Geld kommt und lebt das Verhalten zum Gast ganz anders als in Luzern.» Ganz von alleine stellt sich der Erfolg aber auch in Oberstdorf nicht ein. 2006 zeichnet sich ein klarer Rückgang bei den Logiernächten ab. Kamber ist gefordert.

Kamber-Nachfolge: Marcel Perren in der Pole-Position

■ Seit Urs Kamber seinen Arbeitsplatz bei Luzern Tourismus geräumt hat, werden die Geschicke der Organisation interimsistisch von Doris Michelotti geleitet. Sie ist seit vielen Jahren Angestellte bei Luzern Tourismus und steht kurz vor dem Rentenauftritt. Aus diesem Grund ist die Stelle eines/r Luzerner Tourismusdirektoren/-in am 2. September neu ausgeschrieben worden. In der Pole-Position für die Nachfolge Urs Kambers steht der Walliser Marcel Perren, der am 1. Oktober offiziell als Marktingleiter bei Luzern Tourismus

anfährt. Verwaltungsrat Edwin Rudolf hält viel von Marcel Perren. Dieser habe als langjährige Nummer zwei bei Wallis Tourismus einen hervorragenden Leistungsausweis. Dass sich Marcel Perren gleich für das Amt des Luzerner Tourismusdirektors bewirbt, ist für Rudolf deshalb durchaus vorstellbar und sogar wünschenswert. Was sagt Perren selbst dazu? «Die Ausschreibung des Tourismusdirektors Luzern eröffnet neue Perspektiven für mich und ich werde mich mit grossem Interesse für die Stelle bewerben.» *ROW*



■ **Im Element.** Heidi und ihre Erfinderin Johanna Spyri. Foto: Swiss-Image



■ **Luzern mit Kapellbrücke.** Wie sieht die touristische Zukunft aus?

Foto: LTAG



FOKUS

15

Kaffee | Schweizer Gastro-nomen liebäugeln mit der Multiplikation von Cafés. Wiener Kaffeehäuser bekommen Konkurrenz.



FOKUS

17

AIEST-Konferenz | Effizienz der Destinationen in Marketing und Vertrieb ist ein Hauptthema internationaler Tourismusforscher.



PLATTFORM

18

Ratgeber | Beim Abschluss eines Mietvertrages für eine Geschäftsliegenschaft sind verschiedene Punkte zu beachten.



Urs Schaub, Managing Director Starbucks Schweiz und Österreich

«Wir sind noch in der Aufbauphase»

■ Auch nach fünf Jahren steht Starbucks Schweiz gemäss Urs Schaub am Anfang der Entwicklung. Der Starbucks-Chef hat nun einen Expansionsmanager engagiert und plant Neues: Die Bodum-Methode soll den Filterkaffee ersetzen, mit Kiosken will man näher an den Kunden.

Gudrun Schlenczek

► Sie waren 10 Jahre bei McDonald's. Bei Starbucks in der Schweiz sind Sie innert fünf Jahren bereits der vierte Manager. Wollen Sie nun für Kontinuität bei Starbucks Schweiz sorgen? Das ist sicher so. Mein Kommen wurde sehr gut vorbereitet: Ich wurde bereits 2004 angestellt und während neun Monaten in den USA eingearbeitet.

► Sie schaffen ja die Stelle eines Expansionsmanagers. Wollen Sie der Multiplikation der Kaffeehäuser in der Schweiz mehr Schwung verleihen? Wir haben bereits eine Person für die Expansion, aber diese hat noch andere Aufgaben. Der neue Stelleninhaber soll sich ausschliesslich um Expansionsangelegenheiten kümmern können.

► Wer ist der oder die Neue?

Die Person ist noch nicht aktiv, aber rekrutiert. Sie wird voraussichtlich im November ihre Tätigkeit aufnehmen.

► Auf jeden Fall wollen Sie in Sachen Expansion einen Zacken zulegen?

Das ist so. Das Potenzial in der Schweiz sowie in Österreich ist noch sehr gross. Wir stehen nach wie vor am Anfang von der Entwicklung.

► Auf welche Standorte sind Sie aus?

Geographisch werden wir uns auf Städte konzentrieren, in denen wir bereits präsent sind. Punkto Grösse präferieren wir Standorte mit 120 bis 160 m² Gesamtfläche. Eher nicht mehr so grosse Standorte wie am Central in Zürich oder am Waisenhausplatz in Bern. Grundsätzlich halten wir Ausschau nach reinen Erdgeschosslagen und nicht mehr nach mehrstöckigen Lokalen. Gute Entwicklungsmöglichkeiten messen wir unserem neuem Konzept, dem Starbucks-Kiosk, zu (siehe Box). Nicht in jedem Quartier reicht die Nachfrage für einen grossen Starbucks aus. Am Bahnhof in St. Gallen führen wir einen sehr erfolgreichen Pilot. Wir bekommen sehr viele Anfragen, ob wir nicht am Bahnhof Zürich eine solche Kiosk-Filiale eröffnen könnten.

► Will man am Kiosk eine höhere Kundenfrequenz generieren, die man im Coffeehouse mit der oft langen Aufenthaltsdauer nicht schafft?

In erster Linie wollen wir mit dem Kiosk-Konzept das Starbucks-Erlebnis mehr Menschen zugänglich machen. Die Starbucks-Coffeehouses sollen so bleiben wie sie sind und weiterhin die Möglichkeit bieten, auch fünf Stunden ungestört sitzen bleiben zu können.

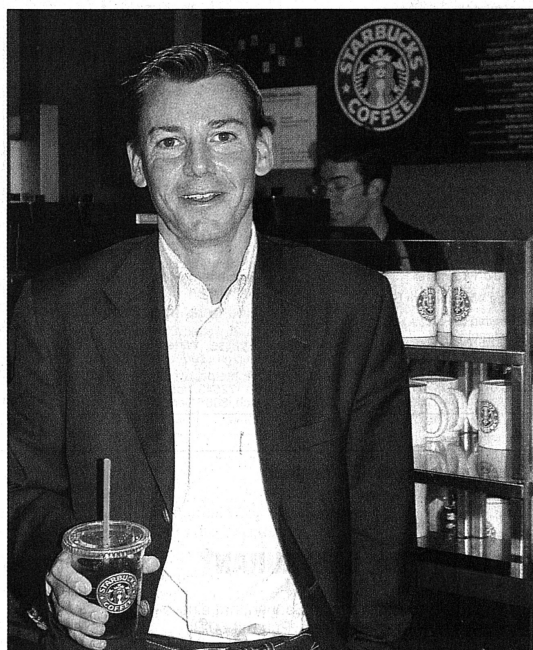
«WACHSTUMSVORGABE MEHR ALS ERREICHT»

► Kann die lange Aufenthaltsdauer in einem Starbucks-Coffeehouse überhaupt rentabel sein?

Wir wollen, dass die Leute so lange sitzen bleiben können, wie sie möchten, dass sich unsere Kunden wohl fühlen. Zu uns kann man auch am Sonntag kommen und ein Buch lesen.

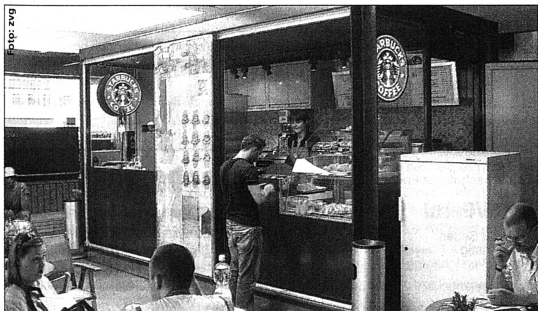
► Wie lange geben Ihnen die Investoren Zeit?

Wir haben die Zeit und auch die Hartnäckigkeit, den «Third-Place»-Gedanken den Leuten näher zu bringen. Es gibt keine Vorgabe, wie in zwei Jahren



■ Urs Schaub. Der 38-Jährige Manager und gelernte Hotelier will den Schweizern Starbucks auch als Sommerdestination schmackhaft machen. Foto: Gudrun Schlenczek

Der erste Schweizer Starbucks-Kiosk steht am St. Galler Hauptbahnhof



■ Der erste Schweizer Starbucks-Kiosk steht am Bahnhof in St. Gallen (Foto). Der Kiosk bietet 24 Aussensitzplätze und beschäftigt zwei Mitarbeiter, jede Schicht ist mit mindestens einem Mitarbeiter besetzt. Offertiert wird von morgens 5.30 Uhr (Samstag, Sonntag ab 8 Uhr) bis 19 Uhr die gesamte Palette der Starbucks-Kaffee- und Frappuccino-Getränke sowie Flaschengetränke. Aufgebrüht wird der Kaffee, wie heute auch in den meisten Coffeehouses, im Vollautomaten (Verismo von Thermoplan). Als Food werden Muffins, Sandwichs und Kuchen ausgegeben. Das Preisniveau entspricht jenem im Coffeehouse. GSG

so weit sein zu müssen. Wir sind hier, um hier zu bleiben, um ein Teil der Schweizer Kaffeekultur zu werden. Wir sind immer noch in der Aufbauphase mit den entsprechenden Investitionen, das hat seine Auswirkungen auf die Erfolgsrechnung. Aber wir wachsen organisch von Jahr zu Jahr. Von Starbucks International aus besteht die Vorgabe, dass das interne Wachstum jährlich zwischen 3 und 7 Prozent und das Gesamtwachstum mindestens 20 Prozent betragen muss. Das haben wir in der Schweiz und Österreich in den letzten Jahren mehr als erreicht.

► Was sind die Erfolgsfaktoren von Starbucks in der Schweiz?

Unsere Partner (Mitarbeiter) im Coffeehouse machen die Marke Starbucks aus. Diese bauen eine Beziehung zu den Stammgästen auf und vermitteln eine gewisse Geborgenheit im Kaffeehaus. Den «Third-Place»-Gedanken dehnen wir nun in den Aussenbereich aus und richten zum Teil Lounges auf der Terrasse ein. So kurbeln wir das Sommergeschäft an. Standorte ohne Aussensitzplätze sind nicht mehr Ziel.

Fortsetzung auf Seite 15

Anzeige

Das breiteste Angebot der Branche

Kaffeevollautomaten & Schankanlagen



Kaffeemaschinen
Schankanlagen



Alles aus einer Hand:

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

M. Schaerer AG, Kaffeemaschinen, Sparte WMF Kaffeemaschinen & Schankanlagen

Gewerbestrasse 15, 3302 Moosseedorf, Tel. 031 858 51 11, Fax 031 858 51 40, info@schaerer.com

HESSERUnternehmensberatung
für Hotellerie & RestaurationHaben 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 BetriebskostenGerne 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**Wegen Alters- und Nachfolge-
gründen verkaufen wir unser mo-
dernes 1. Kl. Hotel mit 70 Betten
und schönem Umschwung in den
Ostschweizer Voralpen. Die Lie-
genschaft liegt Zentral jedoch
ruhig & inmitten vielseitiger
Sportanlagen. VP 4.5 Mill.
Schriftliche Anfragen an:
Immotreu, Bahnhofstr. 18
Postfach 171, CH-8353 Elgg

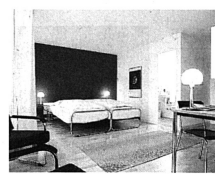
Ihre Chance am Luganer See!

Zu verkaufen (Valsolda I)

2 Kilometer von der Schweizer Grenze

**Hotel mit direktem
Seezugang**15 Zimmer, 2 Appartements,
300 m² Terrasse, 125 m² Restaurant
Bootsanleger, Garten, ruhige,
sonnige Lage
Referenz – ID: 1086593Interessenten melden sich unter:
E-Mail:
stefan.burchard@engelvoelkers.com
Agentur: +39 – 031 – 51 30 99**ENGEL & VÖLKERS**

172567/433097

**Verkauf: Zentrum Drei Linden Wetzikon
Hotel – Restaurant – Säle**Die Liegenschaft befindet sich an optimaler Geschäftslage, Bahnhofstrasse
73 in CH-8620 Wetzikon, Zürcher Oberland.Für den 1. Eindruck schauen Sie unter www.dreilinden.chDas Hotel-Restaurant bietet einer innovativen Gastro-Hotel-Unternehmung
beste Nutzungsmöglichkeiten in der aufstrebenden Wirtschaftsregion Zürcher
Oberland. Das grosszügige Zentrum hat interessante Erweiterungsmöglich-
keiten im Bereich Hotel und Restauration. Projektideen vorhanden.Volumen: ca. 13 350 m³
Grund: ca. 3565 m²
Versicherungssumme Fr. 12 240 000.–
Kaufpreis: VerhandlungssacheAuskünfte: Verwaltungsrat Zentrum Drei Linden,
Dr. Michel F. Schürter,
c/o Evang.-Reformierte Kirchgemeinde
Bahnhofstrasse 73, CH-8620 Wetzikon ZH
info@wetzikonkonf.ch

172544/37893

Zu verpachten

ab 01. November 2006 oder nach Ver-
einbarung**Restaurant Kreuz**

in Gurzelen bei Thun

- Restaurant 50 Sitzplätze
- Saal (unterteilbar) 60 Sitzplätze
- Schankraum 30 Sitzplätze
- Gartenterrasse 40 Sitzplätze
- Bar 30 Sitzplätze
- Wirtswohnung 4–5 Zimmer
- Studio 1½ Zimmer

Einziges Wirtschaft im Dorf.

Bitte rufen Sie an:
Restaurant Kreuz
Dörfli 108, 3663 Gurzelen
Telefon 033 345 55 33
Natal 079 204 87 54

172546/432629

Zu vermieten

Bar/Dancingim Gebäude des Zähringerhofes
in der Stadt Freiburg, an der
Staldenstrasse.Seriousse Bewerber mit Patent
senden ihre schriftliche
Bewerbung an:
Zähringer-Betriebe AG
Postfach 67, 1702 Freiburg

172545/408064

Gelegenheit!An initiativen Hoteller-Paar oder -Familie
verpachten wir per sofort oder auf Ver-
einbarung**Kleinhotel in der Zentralschweiz**
ca. 26 Betten, Spezialitäten-Restaurant mit
Terrasse, Wirt-Wohnung, Personalzim-
mer, grosser Parkplatz, betriebsbereit.
Pächterpaare melden sich bitte unter Chif-
fre 172543, hotel + tourismus revue, Post-
fach, 3001 Bern.

172543/375426

IN-RestaurationsbetriebIm Auftrag unseres Klienten
verkaufen wir in Bernan bester Lage
Jahresumsatz 2,3 Mio.Gerne erwarten wir Ihr
schriftliches Angebot:
CTM Treuhand AG
Blumenbergstrasse 16
Postfach 661
3000 Bern 25

172541/433081

Hotel Albana in Davosan Top-Lage, umständehalber günstig
zu verkaufen:

052 232 10 00 / 079 656 74 02

172577/433100

Gstaad-Saannenland

Zu vermieten

BAR, PUB, RESTAURANTDas Objekt befindet sich in Saanen, hat eine
Überzeitbewilligung, 2 Bars, Pub mit 50 Pl.
Restaurant 45 Pl.Thomas Boo freut sich auf Ihren Anruf & sichert
Ihnen absolute Diskretion zu.Hotel Boo, Tel. 033 748 17 50
Thomas Boo, Tel. 078 663 46 46
CH-3792 Saanen

172542-29386

**Le Buffet de la Gare de Bex
est à remettre**Nous souhaitons en confier l'exploitation à un couple
dynamique qui pourra développer le potentiel existant.
Patente et expérience de la branche indispensable.**Intéressé ?**

Alors n'hésitez pas à nous demander un dossier de soumission.

Renseignements :OFF Immobilier
Gérance Région Ouest
Place de la Gare 1, CP 345
1003 LausanneMichel Chavannes
Telephone 051 224.30.23
michel.chavannes@sbb.chwww.cff.ch/immobilierKOMPAKTES
WEINWISSEN
FÜR GASTROPROFIS**DER
WEIN
BERATER****DAS
INTENSIV-
SEMINAR
VON GASTROSUISSE**DATEN
Das Intensivseminar 2006 wird berufs-
begleitend durchgeführt, jeweils Montag
und Dienstag, in total 12 Seminartagen.
18./19. September 13./14. November
09./10. Oktober 04./05. Dezember
30./31. Oktober 11./12. DezemberPREIS
Fr. 2890.–
Darin integriert sind folgende Leistungen:
12 Tage Seminar, sämtliche Seminar-
unterlagen, Attest, Mittagessen,
Pausenverpflegung und sämtliche
Degustationen (rund 100 Weine)ANMELDUNG UND FRAGEN?
GastroSuisse Berufsbildung
Blumenfeldstrasse 20 • 8046 Zürich
T 0848 377 111 • F 0848 377 112
info@gastrosuisse.ch • www.gastrosuisse.ch

GASTROSUISSE

HOTELSCHULE LÖTSCHER
An der Grenze zur Schweiz
An der Grenze zur Schweiz**Réceptionskurs 1****4-wöchiger Intensivkurs**für Ein- und Umsteiger an die
Hotelréception 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.chHOTELSCHULE LÖTSCHER
Fährstrasse 18, 7270 Davos Platz
Fon 081 420 65 26 • E-Mail: info@hotelschule-loetscher.chIm Tessin zu pachten gesucht von
Deutschschweizer Ehepaar**Hotel/Garni**

- 20–50 Betten
- langfristig
- nach Vereinbarung

Angebote unter 079 277 34 58

172568/433096

AUSTRALIEN - USAAupair Adelaide
Demipair Sydney
Sprachaufenthalte Perth
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**Sprachaufenthalte**Gute Sprachreisen beginnen bei
Annemarie+Rolf Frischknecht
Tel 044 926 39 58
www.sprachausbildung.chRechtsanwalt (Dr. iur.) mit langjähriger
Erfahrung in der Hotellerie bietet Ihnen
Beratung und Vertretung in allen juris-
tischen Belangen auf Mandatsbasis
oder als Verwaltungsrat. Interessenten
melden sich bitte unter Chiffre 172566,
hotel + tourismus revue, Postfach, 3001
Bern.

172566/387190

Er braucht. Sie hat.**Spende Blut. Rette Leben.****Tellerwäscher,**mit allen Wassern gewaschen, sucht Stelle als Küchenhilfe.**htr**Vom Tellerwäscher zum Millionär mit dem neuen
Online-Stellenmarkt für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.
www.jobs.htr.chjobs.htr.ch

«Wir sind noch in der Aufbauphase»

Fortsetzung von Seite 13

► **Apropos Sommergeschäft:** Wie sprechen die Schweizer auf Ihre kalten Kaffeespezialitäten an?

Der Schweizer hat grundsätzlich Vorurteile gegenüber kaltem Kaffee. Wir sind daran, seine Meinung zu ändern und auch eine Sommerdestination zu werden. Und nicht nur ein Ort, wenn es draussen kalt ist, wie das anfangs der Fall war. So haben wir im heissen Juli 2006 in den gleichen Coffeehouses mehr Umsatz erzielt als im eher verregneten Juli vom Vorjahr. Beim Umsatz mit kalten Kaffeespezialitäten haben wir dieses Jahr um 100 Prozent im Vergleich zum Vorjahr zugelegt.

► **Was haben Sie punkto Erfolgsfaktoren von McDonald's mitgenommen?** Ich habe gelernt, wie man eine Marke erfolgreich auf dem Markt etabliert. Was ich sicher auch gelernt habe: Dass Discount-Aktivitäten wie 50-Prozent-Preis-Aktionen nicht auf nachhaltige Art und Weise zum Ziel führen.

«DER UNTERSCHIED ZWISCHEN STARBUCKS UND EINEM WIENER KAFFEEHAUS IST KLEINER, ALS MAN MEINT.»

► **Die reinen Lagenkaffees bieten Sie als Filterkaffee an:** Gefilterten Kaffee mögen Schweizer aber auch weniger... Wir überlegen uns tatsächlich, die Pure-Origins-Kaffees pro Portion mit der gepressten Methode, also im Bodum-Gefäss zu brühen. Diese Brühmethode kommt bei den Schweizer Gästen nämlich gut an. Zudem kann der Gast so aus unserer Palette an reinen Lagenkaffees auswählen. Dann haben wir vielleicht jede Woche sieben im Angebot. Heute beschränken wir uns auf einen Spezialitätenkaffee pro Woche.

► **Wie stark ist die Nachfrage nach dem Filterkaffee?** Die liegt unter 5 Prozent. Mit der Bodum-Methode wollen wir die Nachfrage klar ankurbeln.

► **Starbucks spricht bewusst von Kaffeehäusern und nicht von Coffee-shops. Lehnt man sich hier an das Wiener Kaffeehaus an?** Der Unterschied zwischen einem Starbucks und einem traditionellen Wiener Kaffeehaus ist kleiner, als man so allgemein meint. Denn der Wiener bezeichnet sein Kaffeehaus ebenfalls als erweitertes Wohnzimmer. Wir kommen einfach mit einer moderneren Ambiance und rauchfrei daher.

► **In Österreich hinkt die Expansion im Vergleich zur Schweiz hinterher.** Österreich hat eine ganz andere Struktur und ist stark auf Wien ausgerichtet. Inzwischen führte Starbucks einige Anpassungen durch, da man in verschiedene Aussenbereiche der Stadt zu schnell expandierte. Der Wiener hat – im Gegensatz zum Schweizer – über die Wiener Kaffeehäuser eine emotionale Bindung zu seinem Kaffee. Deshalb gibt es in Bezug auf unsere Kaffeehäuser eine gewisse Schwellenangst.

Starbucks: Standorte in europäischen Ländern

England	516
Deutschland	68
Spanien	53
Griechenland	48
Schweiz	27
Frankreich	26
Österreich	10
Irland	8

Quelle: Starbucks Schweiz

Gastronomie Schweiz

Viele setzen wieder auf Kaffee

■ Vor Jahren scheiterte die prophezeite Coffeeshop-Welle hierzulande. Nun unternehmen namhafte Anbieter einen neuen Anlauf.

Gudrun Schlenzcek

Als die Coffeeshop-Welle von Amerika und England Ende der Neunzigerjahre nach Deutschland überschwappte und dort eine Coffeeshop-Kette nach der andern aus dem Boden gestampft wurde, erwartete man in der Schweiz Ähnliches. Doch der prophezeite Coffeeshop-Boom blieb aus. Nun könnte die ausgebliebene Coffeeshop-Expansion doch noch kommen. Namhafte Schweizer Kaffeeanbieter und Gastronomen liebäugeln mit der Multiplikation von Cafés. Allen voran Nespresso: Der Kaffee-Kapsel-Produzent von Nestlé will jetzt die Gastronomie aufmischen und die bestehenden Nespresso-Verkaufsstellen mit Cafés ergänzen, damit man die Nespresso-Vielfalt nicht nur in den eigenen vier Wänden, sondern auch ausser Haus konsumieren kann.

Coop mit Ca'puccini, McDonald's mit McCafé?

Bereits dieses Jahr realisiert Coop seine erste Cafébar «Ca'puccini»: Die erste Cafébar öffnet am 25. Oktober im neuen Einkaufszentrum «La Maladière» in Neuenburg, die zweite folgt bereits am 2. November im aargauischen Unter-



■ Mehr McCafés. In Deutschland hat man die Standortzahl im letzten halben Jahr fast verdreifacht, in der Schweiz denkt man über eine Expansion nach. Foto: zvg

entfelden. Eine authentische italienische Cafébar soll es sein, mehr will man bei dem zweitgrössten Schweizer De-

tailhändler noch nicht verraten. Falls dem so ist, könnte das für die Valora-Tochter «Spettacolo», der hierzulande

stärksten Cafébar-Kette im italienischen Stil, Konkurrenz bedeuten.

Konkurrenz könnte mittelfristig aber auch von dem grössten Fast-Fooder drohen: Sehr erfolgreich operiert McDonald's zurzeit international mit dem Shop-in-Shop-Konzept «McCafé». Die Kombination von Burgern und Kaffee erhöht die Auslastung. Vor allem Deutschland hat in Sachen Expansion die Nase vorn: Im letzten halben Jahr wurde die Anzahl der McCafés auf aktuell 140 fast verdreifacht. Im ersten Quartal 2007 sollen es bereits 200 sein. Damit würde dann rund jedes fünfte McCafé weltweit in Deutschland stehen. In der Schweiz hat man bis anhin auf die hauseigene Kaffee-Marke «Aroma» gesetzt. Ob des Erfolgs des Cafébar-Konzepts im nördlichen Nachbarland, macht man sich aber nun Gedanken, ob man McCafé auch hierzulande multiplizieren will. «Wir sind am Evaluieren», berichtet die Kommunikationsverantwortliche Nicole Schöwel.

Auch die Compass Group (Schweiz) AG erhofft sich neue Geschäfte in der Personalverpflegung mit dem Compass-Konzept Caffè Ritazza: Seit Jahren zählt man knapp eine Handvoll dieser Cafébars, nun sollen plötzlich nächstes Jahr 30 dazukommen. Noch nicht sicher ist man sich bei Migros, wie man künftig mit «Coffee & Time» verfahren soll. Aktuell zählt man 10 Standorte. Die Konzeptüberarbeitung ist für 2007 geplant. «Dann wird auch über die weitere Expansion entschieden», meint Monika Weibel, Mediensprecherin bei der Migros.

Wiener Kaffeehäuser

Konkurrenz droht von den Bäckereiketten

■ Starbucks und die Wiener Traditionsbetriebe üben sich in friedlicher Koexistenz. Ernst zu nehmende Konkurrenz sind dagegen die Bäckerei-Ketten.

Heribert Purtscher

Der von so manchen Traditionalisten mit «Bauchweh» beobachtete Einzug von Starbucks in die Kaffeehaus-Hochburg Wien hat sich zur Überraschung aller in Wohlgefallen aufgelöst. «Eigentlich unterscheiden wir uns nicht so sehr voneinander», meinte denn auch Urs Schaub, Geschäftsführer von Starbucks Österreich, anlässlich der Eröffnung des zehnten Coffeeshops in der Wiener Innenstadt an der Rotenturmstrasse. Genau wie die klassische Konkurrenz wolle man ein «third place» sein, ein dritter Aufenthaltsort neben Arbeit und Wohnstätte. Denn darin bestehe ja das Wesen des Wiener Kaffeehauses, versichern die Traditionalisten: es sei dies ein Ort, an dem man sich gemütlich niederlässt, zum Arbeiten, Konfieren oder einfach, um eine Zeitung zu lesen.

Kaffeehäuser wappnen sich mit offensiven Angeboten

Kurt Tiroch, Vorsitzender des «Klubs der Wiener Kaffeehausbesitzer», sieht keine Konkurrenz durch Coffeeshops. Vielmehr ortet er eine «Renaissance der Wiener Klassiker», wie eine Reihe gelungener Wiedereröffnungen alter Kaffeehauslegenden – Café Drechsler, Café Haag, Café im Schottenstift – erkennen lässt. Für die Entwicklung von Starbucks in der «Kaffeehaus-Metropole Wien» findet Tiroch durchaus anerkennende Worte. «Mutig von ihnen, dass sie hier angetreten sind und es geschafft haben».

Trotzdem rüsten die Wiener Kaffeehäuser auf: Weniger im Kampf gegen



■ Wiener Kaffeehäuser schnüren Angebotspakete. Zum Beispiel will man mit verlängerten Frühstückszeiten der Bäcker-Konkurrenz entgegentreten. Foto: zvg

den Coffeeshop, sondern gegen Bäckereiketten. «Die haben uns zuletzt immer mehr vom Tagesumsatz weggeknabbert», fasst Maximilian Platzer, Sprecher der Kaffeehäuser in der Wiener Wirtschaftskammer, die Lage zusammen. Seit die Bäckereien vermehrt Frühstücksangebote im Programm hätten, nutzen immer mehr das Angebot von Stehkaffee und frischem Gebäck.

Bei den Bäckereiketten – Ströck, Anker u. a. –, deren Filialen in jüngster Zeit wie Pilze aus dem Boden schiessen, erreicht der Frühstückskaffee mit Gebäck bereits zwischen 8 und 20 Prozent des Gesamtumsatzes. Auf diese Expansion reagieren die Kaffeehäuser mit einer Image-Offensive: «Bei uns gibt es mehr Komfort, Zeitungen und das obligate Glas Wasser zum Kaffee», erklärt Platzer, der damit auch die im Vergleich

zu den Bäckereien höheren Preise rechtfertigt. Eine weitere Massnahme ist die Einführung einer eigenen Frühstückskarte, auf der die fünf beliebtesten Frühstücksarten – angereichert mit einer humorvollen Geschichte des Frühstücks im Kaffeehaus – zu finden sind. Auch will Platzer die Frühstückszeiten verlängern: «Manche Gäste möchten auch gerne am Abend, wenn sie aus dem Theater kommen, ein Frühstück», weiss der erfahrene Cafetier. Derzeit gibt es in den meisten Lokalen nach 11 Uhr kein Frühstück mehr.

Noch besser mit Spezial-Lehre und «Wiener Wasser»

Neben den Frühstücksangeboten soll es auch beim Personal eine Offensive geben. Die Wirtschaftskammer plant, die Lehre zum «Restaurantfachmann»

speziell für Kaffeehäuser zu adaptieren. Mit einem Abspecken des Lehrplans und einer Fokussierung auf Kaffeehäuser sollen diese künftig ihre Ober selber ausbilden können.

Neues auch beim Glas Wasser, ohne das in Wien kein «echtes» Kaffeehaus auskommt: In Kooperation mit den Wiener Wasserwerken wurde für diese Saison ein eigenes «Wiener Kaffeehausglas» entworfen, das sich den Gästen «einfach, schlank und edel» präsentiert. Das Glas mit dezentem Schriftzug «Wiener Wasser» stammt aus dem Designstudio von Kai Stania, der bereits im Vorjahr den preisgekrönten «Wiener Wasserkrug» entworfen hatte. Die ersten 2000 Wiener Kaffeehausgläser wurden bereits ausgeliefert. Die Donaumetropole, die sich gerne mit dem inoffiziellen Titel «Welthauptstadt des Kaffees» schmückt, zählt zurzeit 2750 Kaffeehäuser und Coffeshops.

Starbucks: Neue Strategie

■ Als die US-Kette im Dezember 2001 nach Wien kam, wollte man innerhalb von fünf Jahren 60 Lokale eröffnen. Da ist es beim Wunsch geblieben. Derzeit gibt es neun Filialen in Wien und eine weitere am Flughafen Schwechat. Zwar hat der international erfolgreiche Kaffeeröster schon zwei Coffeeshops in Wien wieder schliessen müssen, am Ausbau des Filialnetzes will man jedoch auch in Zukunft festhalten. CEO Urs Schaub: «Wir setzen künftig mehr auf die Wiener denn auf die Touristen. Letztere machen selbst in den Innenstadt-Lokalen nur mehr die Hälfte der Kundschaft aus», berichtet Schaub von aktuellen Trends. Derzeit besuchen etwa 40000 Gäste pro Woche die bestehenden zehn Lokale mit der grünen Meermaid im Logo. HP

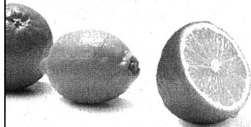


MARKTPLATZ

Food

Gastro-Grosshandel

Frische für Profis.



Cash+Carry
CCA Angehrn
Trübs für Profis.

CCA-Frischmarkt

CCA-Lebensmittelmarkt

CCA-Nonfoodmarkt

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

www.cca-angehrn.ch
Gratis-Nummer ins nächste CCA:
0800-ANGEHRN

Gastro-Grosshandel



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

CC&e Servizio Gastro

Prego, si accomodi...



...la qualità è servita

ipppergros

Ipppergros Noranco
091 986 49 60

Ipppergros Losone
091 791 56 61

www.ipppergros.ch

Gastro-Grosshandel



Prodega CC Tel./Tél.
2504 Biel/Bienne 032 344 68 68
7000 Chur/Coire 081 286 14 14
1964 Conthey 027 345 33 33
1023 Crissier 021 633 13 13
8953 Dietikon 044 744 75 75
8600 Dübendorf 01 824 81 81
1762 Givisiez 026 460 83 33
3627 Heimberg 033 439 56 56
6010 Kriens 041 349 69 69
3302 Moosseedorf 031 858 48 88
4623 Neuendorf 062 387 97 97
4133 Pratteln 061 826 29 29
4153 Reinach 061 717 72 72
6343 Rotkreuz 041 799 89 89
5102 Rapperswil 062 889 30 30
8803 Rüschlikon 01 704 65 65
2072 St-Blaise 032 756 22 22

www.prodega.ch

Gastro-Grosshandel



bringt Genuss in die Gastronomie - apporte les saveurs à la gastronomie

Logistik Zentrum Telefon
8953 Dietikon 044 746 55 55

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

www.howeg.ch

Kaffeerösterei



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

Hier
könnte auch
Ihr Inserat
stehen!

Non-Food

Kaffeemaschinen



Kaffeemaschinen für
Gastronomie und Betriebsverpflegung

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

Kaffeemaschinen



M. Schaerer AG & Sparte WMF
Kaffeemaschinen / Schankanlagen
Gewerbestrasse 15
5302 Moosseedorf
Tel. 031 858 51 11
www.schaerer.com
info@schaerer.com

Berufsbekleidung



IT'S NOT A UNIFORM - IT'S YOU!

Image Wear AG, Binzstrasse 7, 8045 Zürich
Telefon 043 268 68 68, Fax 043 268 68 88
www.imagewear.ch, info@imagewear.ch

Corporate Fashion und Teambekleidung
(Design- und Katalogartikelkonzepte)

European Importer for www.cintas.com
Nr. 1 Uniformkatalog in der Welt!

Hotelwäsche



Wäschekrone

Laden- und Gastrobau

FRIGONORM
Kühlmöbelbau
JUNG GASTROBAU

Bern: 031 951 23 73
Lausanne: 021 625 92 50
www.ladenbau-jung.ch

Textilien

Schwob & Co. AG
Leinenweberei
Kirchbergstrasse 19
3401 Burgdorf

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



Innenausbau



Gastro Innenausbau Hotel Innenausbau
Bar-Buffetanlagen Hotel Empfangsanlagen
3608 Thun info@strasserthun.ch
Telefon 033 334 24 24 www.strasserthun.ch

Grossküchenmaschinen



Glütschbachstrasse 91
CH - 3661 Uetendorf
Tel +41 (0)33 346 70 70
Fax +41 (0)33 346 70 77
www.RotorLips.ch

Gastrotextilien



«Gut beraten, gut bedient.»

ZETAG
gastrotextilien

ZETAG AG, Textilwerk Sornatt, Postfach 28, 9213 Hauptwil
Tel 071 424 62 50, Fax 071 424 62 51, www.zet-ag.ch

Gastropapiere

WIDA Papiere AG
Servietten- und Papierwarenfabrik

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

Büromöbel

STHEPULTE

Qualitätsfertigung
Birkenholzplatten
10 Jahre Garantie

Besuchen Sie unseren
Online-Shop mit vielen
weiteren Produkten.
www.homeandoffice.ch

Küchenlogistik



SPEZIALIST FÜR KÜCHENLOGISTIK

Hupfer Schweiz AG
Im Langacker 20 A - 5405 Dättwil
T 056 470 46 40 - F 056 470 46 41
www.hupfer-schweiz.ch

Grossküchen-Anlagen



Ihr Spezialist für die Fabrikation und Einrichtung von

**GROSSKÜCHEN UND
SELF-SERVICE-ANLAGEN**

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

Kücheneinrichtungen



Grossküchentechnik

www.elro.ch

Bargeldloses Zahlen



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

Zahlungsterminal - Terminal de paiement

Online-Reservationen

NEU! Gratis-Reservationsystem
für jedes Restaurant geeignet

**free
table.ch**
online reservation

Jetzt kostenlos nutzen!
anmelden unter www.freetable.ch

Hygiene

Dispenser
für Events Catering Restauration Wellness Beauty

feuchte Tüchli
erfrischend kühl - wohltuend heiss
mit dem automatischen Tüchli-Dispenser

Einweg-Tüchli auf Knopfdruck
aus natürlichen Fasern & Viscose
hygienisch, weich und resistent
erstaunlich preiswert
Garantie
Distribution+ Service:
Tel: 022 755 06 13
Fax: 022 755 06 14
Email: dispense@blowwin.ch



■ Reise-Genuss in einer Problemzone. Am Vorabend der Aiest-Konferenz erschien die «Financial Times» mit der Schlagzeile: «The Death of the Glaciers». Die Konferenz-Teilnehmer unternahmen mit dem Glaziologen Felix Keller eine Exkursion in die Problemzone des zurückweichenden Morteratsch-Gletschers. Das Bild zeigt zwei Wanderer auf einem von der Natur gebildeten Gletschertisch. Foto: Swiss-Image

Aiest-Konferenz in Pontresina

Destinationen sind Forschungsthema

■ Eine Organisation, in welcher sich Tourismus-Forschung und Praxis treffen, ist die Association Internationale d'Experts Scientifiques du Tourisme Aiest. In Pontresina hatte sie ihre Konferenz. Die Zukunft der Destinationen in Struktur, Marketing, Vertrieb war ein Kernthema.

Karl Josef Verding

«Tourismus-Analyse ist nicht so einfach – die Aiest versucht, weiterzukommen, indem sie ihre Konzepte aus verschiedenen Wissenschaften herleitet», erklärte Peter Keller, Tourismus-Chef im Staatssekretariat für Wirtschaft (Seco) und Präsident der Aiest, zum Auftakt der Konferenz von 71 Mitgliedern im Rondo-Tagungszentrum von Pontresina. Keller erhob hier die Forderung nach mehr Zusammenarbeit in der Konzeption touristischer Projekte und in ihrer Promotion.

Umgang mit dem Problem der schwankenden Nachfrage

Vor allem mit der schwankenden Nachfrage (volatile demand) im gegenwärtigen Tourismus und mit einer möglichst effizienten Antwort der Destinationen darauf setzte sich die Konferenz

in Pontresina auseinander. Gemäss Thomas Bieger, dem Leiter des Instituts für öffentliche Dienstleistungen und Tourismus an der Universität St. Gallen, sollten sich die touristischen Systeme den Schwankungen anpassen, um bessere Resultate zu erzielen. Das heisst vor allem: Sie sollen ihre Kosten flexibilisieren und also die fixen Kosten reduzieren. Und: Sie sollen die Kooperation mit Zulieferern und anderen Branchen suchen. Als Beispiel nannte Bieger die Destination Montafon. Das Alpentafel Montafon ist 39 km lang, seine 11 Orte mit insgesamt 18 000 Gästebetten liegen in einer Höhe zwischen 650 und 1430 Metern, umringt von Bergen bis zum 3312 Meter hohen Piz Buin. Es tritt nicht nur als touristische Region auf, sondern auch als «Genussregion», mit dem Leitspruch und Logo «Bewusst Leben im Montafon».

Zur Reduktion der Volatilität kann, so Bieger, auch das Yield-Management der Preise eingesetzt werden – also die Ermittlung der Parität zwischen Preis-Raten und verfügbarer Kapazität – anstelle von «langweiligen degressiven Preis-Schemata». Dies verbunden mit Systemen der Vorausbuchung. Ausserdem müsse versucht werden, die Schwankungen im Zeitmuster des Reisens ausgeglichener zu gestalten, zum Beispiel durch die bessere Koordination der Schulerferien-Termine in den Quellmärkten.

Laut Urs Sonntag vom Institut für Tourismus- und Bäderforschung in Nordeuropa (N.I.T.), Kiel, sollte man den KMU-Betrieben zu einer fundierten, innovativen Markenpolitik verhelfen – unter anderem deshalb, weil Mängel in ihrem Branding auf die Destination abfärben. Die KMUs sollten hier das Potenzial der Synergie mit den Destination-Management-Organisationen DMO voll ausschöpfen.

«Moderne Konzepte müssen Stereotypie aufbrechen»

«Um mit dem Wind zu segeln, braucht man einen stabilisierenden Kiel unter dem Boot», warnte Hansruedi Müller vom Forschungsinstitut für Freizeit und Tourismus der Universität Bern. Stereotypen – wie Käse, Schokolade, pünktliche Züge für die Schweiz – seien bisher der Stabilisator. «Es ist leichter, ein Atom zu spalten, als ein Stereotyp», zitierte er Albert Einstein. Aber heute, so Müller, wandelt sich zum Beispiel das Klima und bedroht Gletscher und Permafrost – er zitierte die Schlagzeile der «Financial Times» vom Vorabend der Konferenz: «The Death of the Glaciers». Und neben den Hotels in den Tourismusorten stehen immer mehr Zweitwohnungs-Bauten. In der Analyse müsse man deshalb zugunsten von zeitgemässen Konzepten die Stereotypie aufbrechen.

Für die Leistungsträger geht es darum, drei Punkten zu optimieren, wie Professor Harald Pechlaner betonte: erstens die Qualität, zweitens die Kosten, und drittens die Preispolitik. Pechlaner präsentierte eine mit Frieda Raich und Barbara Hölzl von der Europäischen Akademie Bozen erarbeitete Studie über «Price satisfaction in the hotel industry», die auf der Befragung von 1160 Wintergästen und 1070 Sommergästen in der Südtiroler Saison 2004/2005 und 2005 basiert. Die Studie definiert den Wert des Kunden (customer value) als Differenz zwischen dem von Kunden wahrgenommenen Wohlfühlen (benefits) und den Kosten. Nur durch die Optimierung der drei Punkte könne der Wert des Kunden kontrolliert und vergrössert werden.

Christian Laesser, Pietro Beritelli und Fabian Widmann von der Universität St. Gallen informierten über ihre Forschung zur Effektivität des Destinations-Marketings. Teil einer grösseren Studie für das Seco. Kurz gefasst, geben sie drei Ratschläge: (1) mehr in das MICE-Segment investieren (Meetings, Incentives, Conventions, Events); (2) weniger durch informationslose Bilder kommunizieren als durch emotionale und informative Texte; und (3) davon ausgehen, dass die Mehrheit der Reisenden über das Allgemeine, das sie erwarten darf, bereits informiert ist und spezielle Informationen sucht.

Internationale Tourismus-Forschung und Konzepte

■ Die an der Konferenz der Association Internationale d'Experts Scientifiques du Tourisme Aiest in Pontresina präsentierten Forschungsergebnisse sind mit ihren Grundlagen in einem soeben erschienenen Buch zusammengefasst: «Marketing Efficiency in Tourism – Coping with Volatile Demand», als erster Band einer neuen Reihe «International Tourism Research and Concepts». Herausgegeben von Professor Peter Keller, dem Präsidenten der Aiest, und Professor Thomas Bieger, ihrem Generalsekretär. Der Band umfasst 270 Seiten, mit vielen Illustrationen und Tabellen, und kostet 85 Schweizer Franken. Bestellen kann man ihn beim Erich Schmidt Verlag GmbH & Co., Genthiner Strasse 30 G, D-10785 Berlin. Für Bestellungen per Fax: 0049 30 25 00 85-275. Weitere Informationen zum Buch: www.ESV.info/3503097244.

Die Gründungsversammlung der Aiest fand am 31. Mai 1951 in Rom statt, auf Initiative von Walter Hunziker und Kurt Krapf, den Leitern der 1941 geschaffenen touristischen Forschungsinstitute an den Universitäten St. Gallen und Bern. Beide fühlten nach dem Ende des Zweiten Weltkrieges das Bedürfnis, ihre Forschung einem weiteren Kollegenkreis zugänglich zu machen, die unterbrochenen internationalen wissenschaftlichen Beziehungen im Tourismus neu zu knüpfen und sie – wie die touristisch orientierte wissenschaftliche Arbeit selbst – weiterzuentwickeln. KJV



■ Morteratsch-Exkursion. Edward Brooker von der kanadischen Foresight Management Group (links) und Frank Go von der Erasmus-Universität Rotterdam.



■ Aiest-Spitze. Medienkonferenz in Pontresina mit (v.l.n.r.) Generalsekretär Thomas Bieger, Präsident Peter Keller und OK-Chef Hansruedi Müller. Fotos: Karl Josef Verding

Reklame

Parkbänke

www.gtsm.ch
GTSM.Magglings 044 461 11 30

Ratgeber

Der Geschäftsmietvertrag hat seine Tücken

► Frage: Ich will ein neues Restaurant eröffnen. Das in Aussicht stehende Lokal würde mir vermietet. Was muss ich beim Abschluss eines Geschäftsmietvertrages beachten?

F. P. aus K.

■ Bettina Baltensperger
Rechtsberatung
hotellerieuisse



► Antwort: Der Abschluss eines Geschäftsmietvertrages unterliegt den Bestimmungen des Mietrechtes, das in Art. 253 ff des Obligationenrechtes OR sowie in der Verordnung über die Miete und Pacht von Wohn- und Geschäftsräumen VMWG geregelt ist. Hier die wichtigsten Punkte im Überblick:

– Das Gesetz sieht für den Geschäftsmietvertrag keine besondere Form vor, er kann also auch mündlich gültig abgeschlossen werden. Es sollte aber unbedingt ein schriftlicher Vertrag abgeschlossen werden, der alle wichtigen Punkte regelt. Dazu können auch Standardverträge mit schriftlichen Zusatzvereinbarungen verwendet werden. Natürlich dürfen diese keinen zwingenden gesetzlichen Vorschriften widersprechen.

– Der Mietvertrag soll auf den Namen des Geschäfts lauten und nicht auf die Person, welche die Vertragsverhandlungen führt. Bei Gesellschaften, die eine eigene Rechtspersönlichkeit haben wie GmbH, Verein, AG, wird diese nur berechtigt und verpflichtet, wenn der Mietvertrag auf ihren Namen lautet. Bei Gesellschaften im Gründungsstadium sind sie auf den Namen der zu gründenden Gesellschaft auszustellen.

– Der Verwendungszweck ist klar zu umschreiben, denn davon ist die Frage abhängig, ob ein Objekt einen Mangel aufweist und wie sich das Verhältnis zu Mitmietern, Nachbarn und allfälligen Nachmietern gestaltet.

– Im Mietrecht wird zwischen befristeten und unbefristeten Mietverträgen unterschieden. Beim befristeten Mietvertrag wird das Mietende bereits festgelegt und der Vertrag muss weder vom Vermieter noch vom Mieter gekündigt werden.



■ Gesetzesgrundlagen. Zahlreiche Fachbücher und Gesetzestexte widmen sich dem Thema Mietverträge und helfen so Mietern und Vermietern, gefährliche Klippen zu umschiffen.

Foto: Gilbert Perrot

Beim unbefristeten Mietvertrag ist das Vertragsende nicht festgelegt und er muss ordentlich gekündigt werden. Sehr häufig sind Mischformen mit einer (unkündbaren) Mindestdauer von drei oder fünf Jahren, danach läuft der Mietvertrag aber weiter.

– Mietverträge mit einer festen Mietdauer können im Grundbuch vorgemerkt werden, dies empfiehlt sich insbesondere, wenn ein Mieter wegen grosser Investitionen oder Standortgebundenheit darauf angewiesen ist, einen absoluten Kündigungsschutz zu haben.

– Die Vertragsdauer hat Einfluss auf die Möglichkeit, den Mietzins zu ändern. Mietzinsanhebungen sind bei befristeten Verträgen nur möglich, falls ein Kündigungstermin vereinbart wurde oder bei Indexierung oder Staffelmieten.

– Die Kündigungsfrist bei Geschäftsmietverträgen muss mindestens sechs Monate betragen, eine kürzere Frist ist ungültig. Längere, auch unterschiedliche Kündigungsfristen für Mieter und Vermieter sind aber möglich, auch der Kündigungstermin kann frei vereinbart werden.

– Generell gilt für eine Kündigung, wie auch für andere einseitige Veränderungen zulasten des Mieters ein Formularzwang d.h. die Kündigung muss auf einem durch den Kanton genehmigten Formular mitgeteilt werden.

– Neben der Kündigung kann der Vertrag auch beendet werden durch vorzeitige Rückgabe, wenn ein Ersatzmieter zu denselben Konditionen den Betrieb übernimmt, oder durch Übertragung des Vertrages an Dritte. Eine ausserordent-

liche Kündigung wegen (schadenersatzpflichtiger) Vertragsverletzung ist ebenfalls möglich.

– Das wichtigste Element auch im Geschäftsmietvertrag ist natürlich der Mietzins. Es empfiehlt sich, sich allenfalls vor Abschluss des Vertrages von Experten beraten zu lassen, die eine angemessene und tragbare Miete aufgrund der betrieblichen Kennzahlen berechnen.

– In unserer Branche ist der Mietzins oft vom Umsatz abhängig, die Umsatzmiete ist ein mietrechtlicher Sonderfall. Die Höhe des Mietzinses kann (beträchtlich) schwanken, ohne dass die strengen rechtlichen Voraussetzungen für eine Mietzinsanhebung eingehalten werden müssen. Die Richtwerte für Umsatzmiete können bei gastgewerblichen Betrieben je nach Art stark schwanken und be-

wegen sich zwischen 7 Prozent und 35 Prozent.

– Bei der ebenfalls verbreiteten Indexmiete einigt man sich darauf, den Mietzins periodisch der Teuerung anzupassen. Voraussetzung für eine solche Regelung ist, dass der Mietvertrag durch den Vermieter für fünf Jahre oder mehr nicht gekündigt werden kann und der Mietzins an den Landesindex der Konsumentenpreise gekoppelt wird.

– Bei der Staffelmiete vereinbaren die Parteien, den Mietzins periodisch um einen bestimmten Betrag zu erhöhen. Dies ist zulässig, wenn der Vertrag für eine Zeit von mindestens drei Jahren abgeschlossen wurde und der Mietzins höchstens einmal jährlich erhöht und die Erhöhung in einem genauen Frankenbetrag festgelegt wird.

– Wichtig ist auch die Regelung der Nebenkosten. Art. 257a und b OR sind zwingender Natur. Nebenkosten müssen nur bezahlt werden, wenn dies im Mietvertrag so vereinbart wurde, und es dürfen nur gebrauchsbabhängige Kosten verrechnet werden. Hier ist eine schriftliche, detaillierte und klare Regelung wichtig.

– In den meisten Fällen wird es nötig sein, noch weitere Punkte klar schriftlich zu regeln wie z.B. das Recht des Mieters, Änderungen am Mietobjekt vorzunehmen, Leuchtreklamen anzubringen oder die Pflicht, bestimmte gewerbepolizeiliche oder andere öffentlich-rechtliche Bewilligungen einzuholen.

– Im Gastgewerbe wichtig ist auch die Regelung über den Kauf von Inventargegenständen sowie die Rückkaufspflicht bei Vertragsende und die Abgrenzungsliste zwischen Kauf- und Mietinventar.

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.

IMPRESSUM

hotel+tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.
Gegründet 1892

Herausgeber:
hotellerieuisse
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 Schlenker-Gasser (GSG),
Cahier français: Miroslaw Halaba (MH),
Laurent Misbauer (LM),
Produktion/Layout:
Roland Gerber (RG), Gilbert Perrot (GPE),
Korrektorat: 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; Heribert Purscher (HP), Wien; Franziska Richard (FR), Basel; Georg Uebenauf (GU), Frankfurt; Gregor Waser (GW), Zürich; Harald Weiss (HW), New York; Robert Wildi (ROW), Zürich.

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

Druck:
Büchler Grafino AG, Druckzentrum Bern.
Auflage:
WEMF-beglaubigt 2004/05
Verkaufte Auflage: 12 332
Gratisaufgabe: 1342
(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 (AICR).

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

Starköchin, will eigene Brötchen backen, bietet Tellerwäscher **Job** mit Aufstiegsmöglichkeiten.

jobs.htr.ch

htr

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



HÔTELLERIE

3

Lausanne | Le Beau-Rivage
Palace a reçu lundi
dernier le titre d'«Hôtel
de l'année» décerné par
le guide Gault Millau.



TOURISME

4

Voyages de presse | ST a
invité la semaine passée
150 journalistes dans sept
régions de Suisse, dont
le canton de Fribourg.



TOURISME

5

Lac Léman | A l'occasion de
la tournée d'Alinghi, l'OTV
a invité des organisateurs
de congrès à assister à des
régates sur le lac Léman.

htr

FST

«Saisissons la chance que représente l'Euro»

■ L'Euro 2008 a été un thème fort de l'assemblée de la FST à Lucerne. Le conseiller fédéral Samuel Schmid en a été un des ardents partisans.

Miroslaw Halaba

«Saisissons la chance que représente l'Euro 2008», a martelé le conseiller fédéral Samuel Schmid à l'adresse des participants de l'assemblée générale de la Fédération suisse du tourisme (FST). Si l'organisation de cette manifestation a déjà été largement évoquée ces derniers mois et que les préparations sont en cours, le message du conseiller fédéral n'en était pas moins utile. La plupart des tâches doivent, en effet, encore être menées à bien pour que l'événement soit une réussite. Et comme les principaux acteurs sont les milieux touristiques, le choix de l'Euro 2008 comme un des thèmes de discussion de l'assemblée s'est révélé fort judicieux.

Créer un capital de sympathie pour la Suisse

Comme l'a rappelé Jörg Krebs, le responsable du dossier Euro 2008 auprès de Suisse Tourisme, lors de l'atelier organisé l'après-midi, l'objectif des professionnels du tourisme est de créer, auprès des spectateurs, téléspectateurs et médias qui suivront l'Euro 2008, un capital de sympathie pour la Suisse et son offre touristique. «Le monde entier aura les yeux tournés sur nous», a dit le directeur de l'Office fédéral des sports, Matthias Remund, montrant par là l'opportunité de la démarche.

Donner une nouvelle image de la Suisse

L'opération de séduction touristique qui sera menée dans le cadre de l'Euro 2008 se fera avec le concours d'une agence de communication. Cinq candidats sur cent cinquante ont été retenus pour la ronde finale. Entre-temps, Suisse Tourisme recueille les suggestions comme elle l'a fait lors de l'atelier de l'après-midi. A l'instar d'Harry John, directeur de Montreux-Vevy Tourisme, certains participants ont ainsi estimé que l'Euro 2008 était l'occasion de donner une nouvelle image de la Suisse. L'image d'un pays festif où «les choses bougent». Pour y arriver, un des moyens serait de prolonger, durant cette période, les heures d'ouverture des magasins, a proposé François Bryand, directeur de Genève Tourisme.

Fédération suisse du tourisme

Intégrer la gestion du risque

■ Le tourisme est très sensible aux facteurs externes. Il doit dès lors prendre ceux-ci en considération en intégrant la gestion des risques dans sa politique. C'est le principal message que le président de la Fédération suisse du tourisme a délivré lors de l'assemblée générale.

Miroslaw Halaba

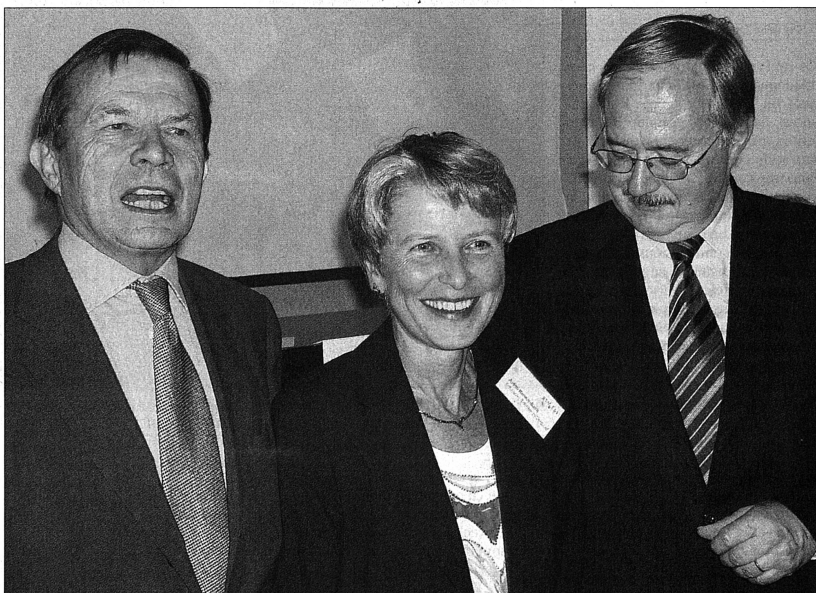
Augmentation des prix de l'énergie, faiblesse du dollar, mais aussi les hostilités au Proche-Orient ou les perturbations météorologiques et leurs effets sur l'environnement ont montré, une fois de plus, que l'activité touristique est très sensible aux facteurs externes. Pour le président de la Fédération suisse du tourisme (FST), ce sont des raisons suffisantes pour que les acteurs de la branche touristique intègrent désormais la gestion des risques dans leur politique. C'est ce message que Franz Steinegger a délivré en priorité la semaine dernière à Lucerne aux quelque cent soixante membres et invités – dont, en qualité d'orateur, le conseiller fédéral Samuel Schmid – réunis à l'occasion de l'assemblée générale.

La gestion du risque est une tâche propre à l'entreprise et une compétence clé de premier ordre, a dit, en substance, Franz Steinegger. Et d'ajouter: «Nous ne devons pas oublier que le tourisme de montagne se déroule dans un paysage à risque.» Aussi convient-il notamment de mettre en place des plates-formes de communication. Les états-majors de catastrophe doivent tenir compte des besoins d'information de l'économie touristique et celle-ci doit, de son côté, se procurer ces informations et exprimer ses besoins en la matière.

La gestion du risque dans le domaine politique

Pour le président de la FST, la gestion du risque s'étend toutefois aussi au domaine politique. Plusieurs dossiers recèlent, en effet, des risques pour la branche touristique.

Franz Steinegger a ainsi rappelé que divers crédits publics destinés au tourisme – crédits à Suisse Tourisme, à l'investissement hôtelier, à l'innovation – ne seront disponibles que jusqu'à fin 2007. Il s'agit, dès lors, pour la FST «d'anticiper une baisse d'intérêt» des pouvoirs publics pour le tourisme et œuvrer en faveur de la prolongation de ces régimes financiers. Le projet de co-



■ Les animateurs de l'assemblée. A un moment ou à un autre, ils ont été les animateurs de l'assemblée générale: le président Franz Steinegger, la directrice Judith Renner-Bach et le conseiller fédéral Samuel Schmid (de g. à dr.). Photo: Miroslaw Halaba

ordination de la promotion de la Suisse à l'étranger présente, lui aussi, des risques pour la branche. Franz Steinegger est, en effet, d'avis que Suisse Tourisme «semble malheureusement devenir l'objet d'enjeux politiques». «Nous devons donc nous défendre et

unir nos forces afin de convaincre le Parlement et les cantons de l'intérêt qu'il y a d'avoir une promotion nationale dynamique.»

Mais le risque n'a pas que des mauvais côtés. Le président de la FST a conclu ce chapitre en mettant en

garde les acteurs de la branche contre le «risque zéro». «L'aversion au risque empêche l'innovation et la croissance», a-t-il dit. Et de dire encore: «L'avenir doit certes continuer à nous réserver des surprises agréables, mais ne devrait nullement nous prendre au dépourvu.»

Judith Renner-Bach: «Une personnalité efficace, dynamique et constructive»

■ «Elle a été une personnalité efficace, dynamique et constructive», a dit le président Franz Steinegger, dans l'hommage rendu, lors de l'assemblée générale, à Judith Renner-Bach qui quittera sa fonction de directrice de la FST à la fin de l'année. Franz Steinegger a relevé le talent avec lequel Judith Renner-Bach a assumé un rôle de capitaine d'équipe, dirigeant et jouant en même temps. Il a aussi noté la rapidité avec laquelle elle a noué un important réseau de contacts, elle qui n'était pas du sérail.

Une cinquantaine de candidatures sont parvenues au comité pour la remplacer. Le nom de la personne qui lui succèdera devrait être connu ce mois-ci encore. On parle du 25 septembre à Flims. Une des

préoccupations de Judith Renner-Bach durant les quatre ans de direction a été d'améliorer la situation financière de la FST. Les résultats de l'année 2005 montrent qu'elle est parvenue à ses fins. Les comptes présentent un excédent de recettes de 70 000 francs, le niveau de liquidités est très bon, le cash flow s'est accru de 12%, soit 4 points de plus qu'en 2004. «Cela me réjouit aussi de pouvoir dire que pour la première fois les coûts de nos prestations ont pu être couverts par des recettes», a-t-elle dit.

Son départ coïncide avec la mise en application d'une nouvelle charte. Celle-ci, a expliqué la directrice, définit mieux que la précédente le rôle de la FST. La tâche de la fédération comprend trois

volets: la représentation des intérêts de la branche, la collaboration avec les membres et l'offre de prestations.

Parmi les activités pour 2007, Judith Renner-Bach a relevé notamment le développement de la statistique touristique et la mise en place d'une offensive qualitative pour l'Euro 2008. A noter que l'an prochain sera aussi marqué par le 75e anniversaire de la FST et les dix ans du Label de qualité pour le tourisme suisse, dont le 3333e label a été remis lors de l'assemblée générale par le conseiller fédéral Samuel Schmid aux responsables du Restaurant Zum goldenen Löwen à Langnau (BE). La prochaine assemblée générale de la FST aura lieu le 31 août 2007 à Saignelégier. MH

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

hoteljob

Le spécialiste du placement

hoteljob
Rue des Terreaux 10
Case postale 7507
Téléphone 021 320 28 76
Fax 021 320 02 64
hoteljob.vd@hotelleriesuisse.ch
www.hoteljob.ch

hotelleriesuisse

Des lits vides? Faites-le nous savoir!

Nous vous aidons à les occuper!

Votre «hotel specials» sur
www.swisshotels.com

CHF 99.00 pour 4 semaines de présence en ligne.

hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130, 3007 Berne
Tél. 031 370 43 14, Fax 031 370 41 21
hotelspecials@hotelleriesuisse.ch

hotelleriesuisse

happy 4YOU

happy lease&sleep

Récommandé par
la Société suisse
des hôteliers.

happy systems™

Ah! Si j'avais un lit happy.

Tél. 071 387 44 44, www.happy.ch

hotelleriesuisse

«Le Chalet», Champéry (VS)

«Des séminaires comme à la maison»

■ Jacques Horovitz anime des séminaires un peu partout en Europe. Pour enfin trouver les endroits qui conviennent le mieux à cette activité, il a créé des établissements dédiés spécifiquement aux réunions d'entreprise. C'est la mission du «Chalet» à Champéry.

Danielle Emery Mayor

«Ce qui m'a toujours frappé, c'est l'inadéquation des lieux d'hébergement où étaient organisés les séminaires. Salles trop grandes ou trop petites, pas de moments distrayants pour se détendre et mieux se connaître, repas trop copieux...» Jacques Horovitz crée donc il y a dix ans, en France, la chaîne Châteaufort qui regroupe des châteaux avec un beau parc à l'écart du bruit, des lieux entièrement dédiés aux réunions de travail où se glissent des moments de détente. Il y a deux ans, Jacques Horovitz introduit son concept à Champéry, en Valais, où il a un chalet de vacances. Contrat de location de longue durée en poche, les transformations peuvent commencer. L'«Hôtel de Champéry» devient «Le Chalet» et démarre son activité au mois de janvier 2004. Sur place, Alexandra et Eric, le couple d'hôtes, ont pour mission de recevoir les clients «comme à la maison».

Au «Chalet», les participants aux séminaires payent un forfait où tout est compris et les repas sont conçus pour les besoins de ceux qui travaillent: «Il



■ «Le Chalet» de Champéry. L'ancien «Hôtel de Champéry» a été transformé par Jacques Horovitz en un établissement qui s'est spécialisé dans l'accueil de séminaires et qui s'appelle désormais tout simplement «Le Chalet».

Photo: Châteaufort

faut que ça aille vite», précise Jacques Horovitz. «Le Chalet» est par ailleurs fermé le week-end, puisque les séminaristes sont rentrés chez eux. L'établissement

n'arbore pas d'étoiles: «Nous avons emprunté la qualité du peignoir au palace et la douche du trois étoiles», résume le fondateur de Châteaufort.

La clientèle des séminaires a en effet des attentes spécifiques.

«Le Chalet» de Champéry vise les entreprises de la Riviera lémanique et

de Genève. «Si le travail est bien fait et si le client est content, le bouche à oreille suffit. Nous visons un taux d'occupation de 70% et nous allons les atteindre, même si au début il n'était pas évident de se faire connaître», note Horovitz qui partage son temps entre la direction de Châteaufort et son poste d'enseignant à l'IMD de Lausanne.

Une formule «Tout compris sans souci»

Quand la période n'est pas propice aux séminaires et aux réunions de «team building», la maison change de vocation. Elle devient un lieu de vacances. C'est aussi parce qu'il lui semblait important de combler un manque lorsqu'il partait en vacances avec ses enfants que Jacques Horovitz a créé les «Maisons de Katy et Jacques», en Catalogne et à Champéry. «Nous proposons un accueil d'une qualité similaire à celle que l'on peut trouver dans des Relais et Châteaux mais avec la simplicité du Club Med», résume-t-il. «Beaucoup de clients qui viennent pour les séminaires ont des enfants, on leur propose alors des forfaits pour des vacances familiales sur sept jours avec une formule «tout compris sans souci» qui est très appréciée». Le lieu permet d'inclure un grand nombre d'activités dans le prix forfaitaire, cela notamment grâce au concours des prestataires locaux. Un véritable plus pour la station de Champéry.

www.chateaufort.com et www.les-maisons-de-katy-et-jacques.com

Rechercher et trouver du savoir-faire.

10 numéros au prix de CHF 25.- seulement!

Oui, je commande l'hotel+tourismus revue:

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

(Prix indiqués en CHF inclus TVA.)

Nom: _____ Prénom: _____

Société: _____ Tél. (journalière): _____

Rue/No. _____

NPA/Lieu: _____ E-mail: _____

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

Contact:

Tél.: 031 740 97 93

Fax: 031 740 97 76

abo@htr.ch, www.htr.ch

htr

L'hebdomadaire leader pour l'hôtellerie,
 la restauration et le tourisme comprenant le plus grand
 marché de l'emploi de la branche. www.htr.ch



L'hôtellerie vaudoise en phase ascendante

■ **Canton de Vaud.** L'embellie conjoncturelle constatée par l'hôtellerie vaudoise au premier trimestre de cette année s'est poursuivie au deuxième trimestre, comme le font apparaître les résultats du test conjoncturel, réalisé par le Centre de recherches conjoncturelles de l'Ecole polytechnique fédérale de Zurich (KOF), et diffusés la semaine dernière. Ce mouvement ascendant s'est surtout fait sentir dans les villes grâce à la dynamique du tourisme d'affaires et de congrès

d'origine internationale. Ainsi, l'augmentation des nuitées a été de 5,6% à Lausanne, de 8,3% à Yverdon, de 12,2% à Montreux-Vevay et de 13,3% à Morges. Pour l'ensemble du canton, la progression s'est élevée à 6,7%. Ce rythme soutenu s'est également fait sentir en plaine, mais pas en montagne où les établissements ont enregistré un recul du chiffre d'affaires de 6%. Le secteur de la restauration a connu «une légère amélioration» de la marche des affaires, notent

les auteurs du test. Ils font toutefois remarquer que la branche «reste très fragile». Celle-ci doit, en effet, faire face à des difficultés structurelles et à une forte mobilité du personnel dirigeant, mobilité qui ne «favorise guère une politique de management suivie». Dans 60% des établissements, le chiffre d'affaires s'est cependant accru durant le deuxième trimestre. Cette période a été particulièrement faste pour les établissements lacustres.

MH

Avec quatre nouveaux salons sectoriels

■ **Equip'Hôtel.** Equip'Hôtel, le Salon international de la restauration, de l'hôtellerie, des cafés-bars et des collectivités, qui se tiendra du 5 au 9 novembre à la Porte de Versailles à Paris, intégrera quatre nouveaux salons sectoriels. «Pause déjeuner» sera consacré aux nouvelles formes de consommation durant l'instant déjeuner. «Renove'Hôtel» sera dédié à l'aménagement et à la rénovation des bâtiments spécifiques à l'hôtellerie et à la restauration. «Hyprotex» sera le ren-

dez-vous des spécialistes de l'entretien du textile (blanchisserie et nettoyage à sec). Enfin, le «Salon international des boissons» réunira les professionnels du secteur des cafés, des bars et des brasseries. Equip'Hôtel, dont le déroulement coïncidera, à un jour près, avec celui de Gastronomica à Lausanne (du 4 au 8 novembre), attend quelque 100 000 visiteurs et environ 1300 exposants. Les organisateurs ont mis sur pied un important programme d'animations. On relèvera ainsi, aux cha-

pitres des nouveautés, «le Snacking des chefs» où auront lieu des démonstrations de menus rapides vendus à des prix inférieurs à 15 euros, un défilé de vêtements professionnels ou encore «un pôle d'expertise» pour les travaux d'aménagement et de rénovation. On notera, par ailleurs, l'organisation d'un concours culinaire international destiné aux chefs de restaurants de collectivités.

MH

www.equiphotel.fr

L'«Hôtel de l'année» du Gault Millau

Le Beau-Rivage Palace distingué

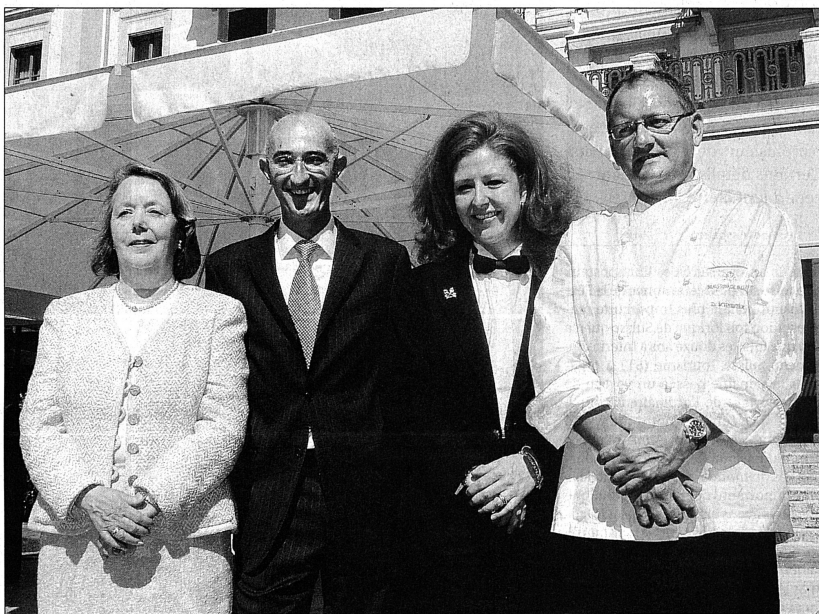
■ Il y avait bien eu en 1998 le Vieux-Manoir, à Meyriez-Morat (FR), mais en dix ans, jamais, jusqu'ici, le guide Gault Millau suisse n'avait désigné «Hôtel de l'année» un établissement romand. C'est chose faite pour 2006, avec le Beau-Rivage Palace de Lausanne-Ouchy.

Pierre Thomas

Aux dires d'Urs Heller, rédacteur en chef du guide gastronomique édité par le groupe Ringier, à l'image du nom du nouveau spa du Beau-Rivage Palace, «Cinq mondes», il faut au moins cinq qualités pour qu'un hôtel puisse prétendre à ce titre remis en jeu chaque automne depuis 1997. Il l'a dit lundi, sur la terrasse du cinq-étoiles d'Ouchy, le soleil dans les yeux et face au lac Léman étincelant, alors qu'à midi, le trophée, une montre géante de la manufacture schaffhouse IWC affichait sur son cadran l'«heure des horlogers», qui, avec la petite aiguille sur 10 heures et la grande sur 2 heures, indique le V de la victoire...

Plus de cent millions de francs ont été investis

Cinq qualités donc: la tradition, qui ne s'achète pas, la ténacité des actionnaires, en l'occurrence, la Fondation de Famille Sandoz - majoritaire -, l'esprit du lieu, «un palace de rêve au bord de l'eau», le plus du spa - le dernier investissement en date avec 12 millions de francs - et, enfin, indispensable selon le guide Gault Millau, le niveau de la cuisine qui passe désormais à 15 points sur 20 (deux toques) grâce à la percée de Florian Giraud, le jeune



■ «Hôtel de l'année». Le prix récompense une équipe, celle d'Irmgard Müller, directrice et titulaire de la patente, François Dussart, directeur général, Sylvie Gonin, cheffe-concierge, et Didier Schneider, chef exécutif des cuisines.

Photo: Pierre Thomas

chef français de «La Rotonde», le restaurant gastronomique du Beau-Rivage Palace.

Plusieurs distinctions pour le nouveau spa «Cinq mondes»

Avec son spa, classé parmi les «dix plus luxueux spas du monde» par le maga-

zine américain «Forbes», avec la première place au classement du magazine économique suisse allemand «Bilanz», le Beau-Rivage Palace a vraiment cartonné cette année.

«On aime bien faire les choses en grand quand on réussit», a plaisanté le président de son conseil d'administration, le Lausannois François Carrard,

ancien directeur général du Comité international olympique (CIO).

Le 150e anniversaire sera fêté l'année prochaine

On notera encore que si le Beau-Rivage Palace accueille des hôtes depuis 1861, il fêtera déjà l'an prochain les 150 ans

de sa société. On ajoutera en outre que c'est en deux grosses étapes, en 1992 et en 1993, puis de 1997 à 2000, que plus de cent millions de francs ont été injectés dans les deux bâtiments hôteliers. Cela, sans compter le spa qui, comme on l'a relevé plus haut, a nécessité à lui seul un investissement de 12 millions de francs.

Enfin, on relèvera que quelque 390 personnes sont employées au Beau-Rivage Palace qui compte un total de 169 chambres et suites, ainsi que plusieurs restaurants. L'un d'entre eux permet par ailleurs de déjeuner autour de la piscine. Il est cependant exclusivement réservé aux usagers de l'hôtel et du spa.

Viser le potentiel de la clientèle alémanique

Reste désormais à exploiter toutes ces distinctions... Pour le jeune directeur général, François Dussart, en poste depuis trois ans quasiment jour pour jour, «le potentiel existe auprès de la clientèle touristique suisse alémanique et pas seulement auprès de la clientèle d'affaires», nous a-t-il dit. Car les clients helvétiques ne représentent que 30% des nuitées, sans distinction de la langue parlée.

Du coup, depuis un an, le Beau-Rivage Palace a engagé une agence de relations publiques zurichoise, Richtsch & Partner. A voir l'engouement de la presse alémanique, présente en nombre lundi matin pour la remise de la distinction de l'édition suisse du guide Gault Millau, ce choix semble avoir déjà porté ses fruits. Enfin, toujours en ce qui concerne le marché suisse alémanique, on relèvera que la «SonntagsZeitung» a récemment décerné au Beau-Rivage Palace le titre de «2e meilleur hôtel de Suisse».

Institut hôtelier César-Ritz

Une nouvelle formation parallèle

■ Pour compléter son offre de cours, mais également dans le but de former aux bases et aux goûts d'une cuisine qualifiée d'internationale, l'Institut hôtelier César-Ritz ouvre, à partir du mois d'octobre, des cours de cuisine à vocation gastronomique.

Jean-Jacques Ethenoz

A l'occasion de sa journée portes ouvertes, ce vendredi 8 septembre, l'Institut hôtelier César-Ritz, au Bouveret (VS), lance l'Académie des arts culinaires, intitulée «Culinary Arts

Academy, Switzerland». Son programme proposera, dès le prochain mois d'octobre, deux formations: un certificat supérieur en arts culinaires (trois termes de 11 semaines) qui peut être prolongé par l'obtention d'un diplôme supérieur suisse en études culinaires (deux termes de 11 semaines complémentaires).

Faire découvrir les bases de la cuisine gastronomique

«Il s'agit bien d'un programme parallèle à notre formation académique habituelle et non pas d'une formation post grade», précise Hervé Fournier, le vice-président des collèges César-Ritz et directeur de l'Institut du Bouveret. «La

vocation de ces cours est de faire découvrir aux élèves venant de nos traditionnels bassins de recrutement, à savoir le Sud-Est asiatique, les Etats-Unis et l'Amérique du Sud, les bases d'une cuisine gastronomique occidentale», poursuit Martin Kisselef, le président du groupe César-Ritz.

La responsabilité de l'Académie culinaire a été confiée à un chef français de 52 ans, Bruno Neveu. Parisien de naissance, il a d'abord suivi une formation de pâtissier avant de poursuivre en cuisine. Il a, jusqu'à présent, effectué l'essentiel de sa carrière aux Etats-Unis, dans la formation justement, dans le Connecticut et en Floride. «Notre cursus», déclare-t-il, «doit préparer les étudiants pour l'avenir grâce à une pra-

tique culinaire d'exception. Il doit leur faire découvrir la cuisine». Parmi les cours enseignés, l'art de la boulangerie et de la pâtisserie, la connaissance des produits, les bases de la cuisine occidentale et les variations «exotiques», mais aussi la présentation, la gestion de la restauration, les premiers principes de marketing et d'études interculturelles.

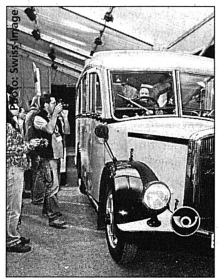
Une journée portes ouvertes destinée à la population

La première volée d'étudiants commencera en octobre 2006 avec des classes d'au maximum 12 étudiants. Le programme venant d'être lancé sur le marché international, il n'est cepen-

dant pas encore possible d'en connaître déjà ses retombées, si Hervé Fournier ne doute pas «faire le plein». Comme nous l'avons mentionné plus haut, l'Institut hôtelier César-Ritz au Bouveret proposera, ce vendredi 8 septembre, une journée portes ouvertes.

«Il s'agit de montrer aux personnes qui croisent tous les jours nos étudiants ou qui passent devant nos murs, ce qu'il y a derrière les 45 à 50 drapeaux de nationalités qui s'affichent à nos balcons», précise Hervé Fournier. L'organisation de la journée - visites de lieux, démonstrations, repas et dégustations en collaboration avec l'association Chablais gourmands - a été confiée à la classe «Gestion d'événements» du collège.

Ballenberg a séduit les médias invités par ST



■ **Suisse Tourisme.** Le voyage de presse conjointement organisé par Suisse Tourisme et les Cars postaux s'est terminé «en apothéose» à Ballenberg, dans l'Oberland bernois, a relevé le service de presse de Suisse Tourisme (ST). Après avoir franchi «quelques-uns des plus impressionnants cols de Suisse en car postal», les 150 journalistes invités par ST ont été réunis au Musée de l'habitat rural de Ballenberg «où ils ont pu remonter le temps». Au cours

d'un spectacle en plein air, ils ont également fait plus ample connaissance avec quelques-unes des principales pages de l'histoire des Cars postaux en Suisse. «J'ai été enthousiasmé par ce voyage de presse qui m'a permis de découvrir les nombreux atouts touristiques de la Suisse et l'importance des Cars postaux dans le développement de votre tourisme», a déclaré à ST le journaliste chinois Liu Jun, correspondant en Suisse du quotidien «Guang Ming Daily». LM

Un «bateau bien-être» sur le lac de Neuchâtel

■ **Lacs de Neuchâtel et de Morat.** La plupart des compagnies de navigation suisses doivent faire preuve d'ingéniosité pour accroître la fréquentation de leur flotte et, partant, améliorer leurs résultats. C'est dans ce but que la Société de navigation sur les lacs de Neuchâtel et de Morat (LNM) mettra en service, durant un mois, un «bateau bien-être». Du 5 septembre au 1er octobre, les passagers, qui prendront place à Neuchâtel à bord du bateau «La Bé-

roche», pourront, tout en naviguant, participer à des ateliers de développement personnel, à des ateliers d'expressions (pour les enfants et les adultes) et à des journées de soins et de consultations. Ces dernières proposeront des séances de thérapies douces: massages, réflexologie, shiatsu notamment. Celles-ci seront dispensées par des thérapeutes et des masseurs de la région. L'un d'entre eux, Thierry Pittet, est d'ailleurs capitaine à la LNM depuis une dizaine d'années. Le coût des séances variera entre 10

et 30 francs, coût auquel s'ajoutera le prix du billet, soit 27 francs, pour une journée complète de navigation. A noter que le restaurant du bateau restera dans le ton en servant des plats végétariens. Directeur de la LNM depuis quatre mois, Jean-Jacques Wenger a pour objectif «de remettre la société à flot après deux années de perte s'élevant à environ un million de francs», a indiqué le quotidien «La Liberté». Il considère que le premier bilan est «plutôt positif». MH

Montreux

Le sport est un «bon» générateur de nuitées

■ **Montreux et sa région** peuvent enregistrer un nombre non négligeable de nuitées hôtelières grâce à plusieurs manifestations sportives.

Jean-Jacques Ethenoz

On connaissait «Montreux, la Musicienne». Plus discrète, il y a aussi «Montreux, la Sportive». Certes, elle ne fait pas concurrence à «Lausanne, l'Olympique». Sur la Riviera, point de manifestations gigantesques, mais des congrès, des assemblées, quelques tournois aussi et de «petits» champions du monde. «Certains organisateurs prenant en charge eux-mêmes l'hébergement, nous n'avons malheureusement pas toutes les données, mais toutes ces manifestations sont d'un apport non négligeable en terme de nuitées», précise Harry John, le directeur de Montreux-Vevey Tourisme. Qui insiste aussi pour dire tout le bénéfice que la marque «Montreux» retire de ces diverses manifestations.

Bon pour les commerces et les hôtels de catégorie inférieure

Ainsi, en janvier, plusieurs dizaines de millions de téléspectateurs européens ont suivi en direct du Centre des congrès, le tirage au sort des groupes du championnat d'Europe de football de 2008. Avec, bien sûr, des images de Montreux, de ses infrastructures et de la région. En juin, le traditionnel «Montreux Volley Master», qui réunit les huit meilleures équipes de volley-ball féminin de la planète, a «rempli» les quatre étoiles. En août, le «Red Bull Vertigo», une compétition de parapente, a occupé les airs de la Riviera. «Cette manifestation est d'autant plus intéressante que, durant une dizaine de jours, elle a surtout concerné les établissements de catégorie inférieure et les campings et que son public dynamique utilise beaucoup les commerces locaux», indique Harry John.

Des nuitées dans toutes les catégories d'hôtels

Et ce n'est pas tout. Dans quelques jours, ce seront les Championnats du monde de tennis de table pour handicapés qui occuperont les salles du Centre des congrès et qui rempliront les hôtels. En mai, la Riviera accueillera l'«European Cup» de hockey in-line pour douze jours et en juin un important tournoi de rink-hockey. Avec, à chaque fois, son lot de nuitées de toutes catégories. Certes, avant – last but not least – le prestigieux congrès du 100e anniversaire de la Fédération suisse de hockey sur glace en septembre 2008. Certes, toutes les nuitées ainsi générées ne hissent pas Montreux et la Riviera au rang de Lausanne, mais elles font que la région peut aussi être considérée comme étant «sportive».

Voyage de presse de Suisse Tourisme «Découvrez notre été à la montagne»

Mentions «bien» à «très bien»

■ **Plus importante opération «média»** de ces quatre dernières années, le voyage de presse que Suisse Tourisme a organisé la semaine passée pour 150 journalistes a été jugé positivement par plusieurs de ses participants. Certains détails mériteraient cependant d'être améliorés.

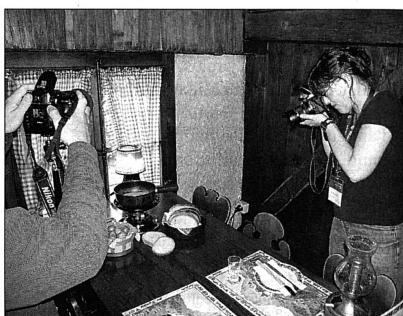
Laurent Missbauer

Le 100e anniversaire des Cars postaux et la mise sur pied cette année de la Fête d'Unspunnen, la plus importante manifestation folklorique de Suisse qui n'a lieu que tous les douze ans à Interlaken, a incité Suisse Tourisme (ST) à organiser la semaine passée un voyage de presse sortant de l'ordinaire. Celui-ci, intitulé «Découvrez notre été à la montagne», a en effet réuni pendant près d'une semaine quelque 150 journalistes du monde entier. «Il s'agit de la plus importante opération médiatique que nous ayons organisée depuis le lancement de la campagne «Mountains» en 2002», avait rappelé Véronique Kanel, l'attachée de presse de ST pour la Suisse romande, dans notre édition du 31 août. Cela a été confirmé par Beat Wälti, le nouveau responsable du «Produit montagne» auprès de ST: «Il s'agit vraiment d'une opération de grande envergure. Elle a d'ailleurs nécessité un investissement de 240 000 francs qui a été couvert pour une moitié par ST et, pour l'autre moitié, par les Cars postaux, les sept régions participantes et plusieurs autres partenaires».

Les journalistes touristiques ont des attentes spécifiques

Beat Wälti a participé lui-même à ce voyage de presse qui s'est terminé le week-end dernier par deux nuitées dans l'Oberland bernois, après avoir débuté par trois nuitées dans sept régions, à savoir les cantons de Fribourg, des Grisons, du Valais, de Vaud et du Tessin, ainsi que la Suisse centrale et Watch Valley. Le nouveau responsable du «Produit montagne» chez ST avait choisi le canton de Fribourg où il a pu rencontrer une vingtaine de journalistes provenant du Brésil, d'Espagne, de Grèce, de Hongrie, d'Israël, des Pays-Bas, de Pologne et de la République Tchèque, ainsi que de la Suisse et des pays limitrophes que sont l'Allemagne et l'Italie. La totalité de ces journalistes, que nous avons suivis dans le Pays de Fribourg, ont émis des avis très positifs sur leur voyage. S'ils ont attribué des mentions «bien» à «très bien» à la première partie de cette importante opération médiatique, ils n'en ont pas moins soulevé quelques critiques et évoqué plusieurs suggestions qui devraient permettre aux prestataires touristiques de faire «encore mieux» lors de la mise sur pied de futurs voyages de presse.

Paolo Lazzarin, un journaliste italien qui travaille pour un mensuel spécialisé



■ **Un voyage de presse aux multiples facettes.** Dans le canton de Fribourg, les journalistes invités par ST et les Cars postaux ont pu notamment découvrir les chocolats Cailler à Broc, la «vraie» fondue à Gruyères et la ville de Fribourg. Photos: Laurent Missbauer

dans le tourisme pédestre et le ski, a ainsi beaucoup apprécié le fait que ST ait laissé le choix aux journalistes d'opter pour une des sept régions qui les intéressaient le plus pour la première partie du voyage. «Il s'agit de quelque chose qui est suffisamment rare pour être relevée. Souvent, lors de voyages de presse de ce genre, on nous propose un programme unique et tant pis si celui-ci ne correspond pas aux aspirations ou à la spécialisation du journaliste invité».

Au chapitre des critiques, Paolo Lazzarin évoque un point qui ne concerne pas seulement le voyage organisé par

ST la semaine passée, mais plusieurs voyages de ce genre: «Bien souvent, les organisations touristiques qui nous invitent ont tendance à penser que les journalistes touristiques sont de simples touristes et qu'ils peuvent se contenter des mêmes informations ou des mêmes présentations proposées aux écoles ou à un groupe de retraités».

«Cela est regrettable», ajoute Paolo Lazzarin. «Un journaliste touristique ne peut en effet pas se contenter de simples brochures que Monsieur Tout-le-Monde peut se procurer à l'office du tourisme. Un communiqué de presse

bien rédigé, pourquoi pas avec des textes en versions brève et longue résumant les principales curiosités touristiques visitées, me semble ainsi très utile. Lors de la visite de la chocolaterie Cailler, par exemple, personne ne nous a dit que l'exposition mise en place était entièrement nouvelle. Nous n'avons pas non plus reçu un dossier de presse à cette occasion. Or la présentation d'une nouveauté est souvent un critère déterminant pour que la visite d'un site touristique ou d'un lieu susceptible d'accueillir un grand nombre de touristes se traduise par un compte-rendu rédactionnel».

Quelques suggestions pour mieux accueillir les médias

Paraskievi Georgatou, une journaliste touristique grecque, partage le même avis que son confrère italien: «Ce voyage de ST a été très bien organisé, quelques détails mériteraient cependant d'être améliorés. Lors d'un tour en ville par exemple, un journaliste ne veut pas être bombardé de dates sur telle église ou tel monument. Il sera en revanche davantage intéressé par des anecdotes qui peuvent lui suggérer un angle original pour son article. Investir dans la collaboration d'un journaliste pour la mise en place de tours de villes destinés aux représentants des médias ou pour la rédaction de «bons» communiqués de presse peut ainsi s'avérer très payant pour un office du tourisme.»

«Les montagnes ne sont jamais très éloignées des villes»

■ **Bien que le voyage de presse** que Suisse Tourisme a organisé la semaine passée ait été intitulé «Découvrez notre été à la montagne», son contenu était loin de se limiter aux Alpes. Le voyage dans le canton de Fribourg prévoyait ainsi également la visite des cités et des villes de Gruyères, de Fribourg et de Morat. Cela pour des raisons de financement – les offices de tourisme régionaux ont en effet également financé une partie du voyage – mais aussi pour permettre aux journalistes de rédiger plusieurs articles. «Cela nous a également permis de rappeler aux médias que les montagnes ne sont jamais très éloignées des villes en Suisse. On peut ainsi effectuer une randonnée

pédestre le matin sur les montagnes qui entourent le Lac Noir, puis visiter l'après-midi la magnifique cité de Morat. Cela grâce notamment à notre excellent réseau de transports publics, à commencer par celui des Cars postaux», relève Beat Wälti, le nouveau responsable du «Produit montagnes» chez Suisse Tourisme. Enfin, ce voyage a aussi permis de faire découvrir des excursions qui répondent à la demande actuelle en matière de tourisme culturel (Château de Gruyères, vieille-ville de Fribourg) et de tourisme industriel (Découverte de l'univers du chocolat Cailler à Broc, fromagerie de démonstration à Moléson) et qui sont également bienvenues en cas de mauvais temps. LM

La tournée de promotion d'Alinghi

La voile comme argument touristique

■ Alinghi a segmenté sa tournée de promotion en invitant chaque jour des invités issus du tourisme, de l'économie et de la politique. Quant aux offices du tourisme des cantons de Vaud et de Genève, ils en ont profité pour inviter des organisateurs de congrès britanniques.

Véronique Tanerg

Du 13 au 17 septembre, Alinghi fera une tournée de promotion dans la région lémanique. Certains membres de son équipe qui défendront la 32e Coupe de l'America, à Valence, en 2007, navigueront sur le lac Léman à l'occasion de deux régates, l'UBS Alinghi Swiss Tour à Genève et la Coupe du Beau-Rivage à Lausanne. D'autres manifestations seront organisées dans le cadre de la tournée – appelée «Alinghi Road Show» – à Genève et à Lausanne. Elles s'adresseront non seulement au grand public, mais aussi à des invités ciblés, issus des milieux touristique, économique et politique. Le public pourra notamment découvrir et visiter le bateau SUI64, vainqueur de la 31e Coupe de l'America.

Les cantons romands et leurs institutions de promotion économique et touristique ainsi que la Confédération, via Présence Suisse, soutiennent officiellement l'équipe Alinghi. Ils sont regroupés dans une association au nom

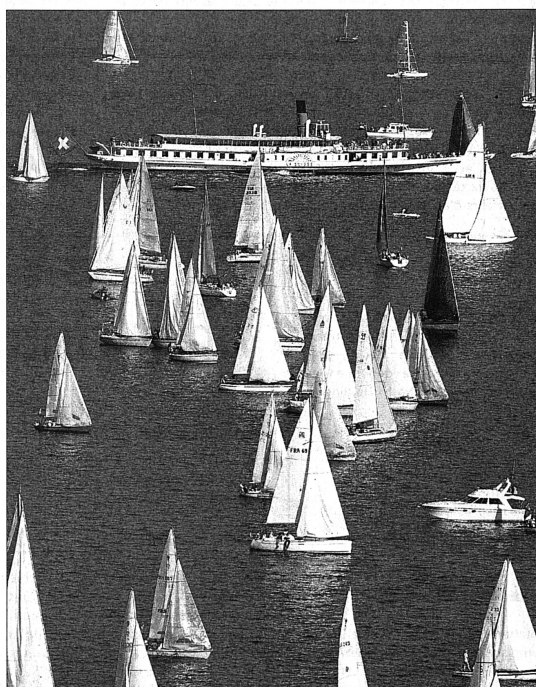
quelque peu hermétique, Gatewest Switzerland. Elle dispose d'un budget de deux millions de francs pour valoriser l'image de la région lémanique, le berceau de l'équipe Alinghi. «Les valeurs d'Alinghi sont très proches de celles de la Suisse romande: l'esprit d'équipe, la haute technologie, le goût de la performance», affirme Jean-Charles Magnin, le président de l'association Gatewest Switzerland. Cette association fera principalement la promotion de la Suisse à Valence. «Selon une étude, la Suisse n'est pas un pays très innovateur aux yeux de la population espagnole», a expliqué Johannes Matyassy, le directeur de Présence Suisse, lors d'une conférence de presse qui a eu lieu la semaine passée à Genève. «A travers Alinghi et le sport, nous pourrions prouver que cette image ne correspond pas à la réalité.»

Associer le tourisme de séminaires à la voile

Pour les milieux touristiques, eux-aussi supporters d'Alinghi, ce n'est cependant pas si simple. Toutes les régates de la Coupe de l'America auront lieu à Valence et le lien avec la Suisse est ténu. Impossible d'inciter des touristes à venir en Suisse en leur distribuant des brochures en Espagne. «Si nous emmenons des agents de voyage à Valence, nous travaillons pour Valence», reconnaît Charles-André Ramseier, le directeur de l'Office du tourisme du canton de Vaud. Les offices du tourisme du

canton de Vaud et de Genève vont donc plutôt miser sur la présente tournée d'Alinghi en Suisse. Ils ont ainsi invité une quarantaine d'organiseurs de conférences, de congrès et d'incentives britanniques à venir visiter la région lémanique avec, au programme, visite de la vieille-ville genevoise, possibilité d'assister aux régates à Genève et à Lausanne, invitation à une soirée à bord d'un bateau de la CGN pour naviguer entre les deux villes et dégustations de vins.

«Ils ont été faciles à recruter», note Charles-André Ramseier. «C'est une bonne période.» Et c'est aussi un excellent moyen d'associer le tourisme des séminaires à la voile, prise par de nombreux hommes d'affaires. «Le lac, la voile, les sports nautiques, c'est un excellent moyen d'entrée en matière et de parler d'autre chose, notamment de faire découvrir à la fois la ville et la montagne», affirme le directeur de l'Office du tourisme du canton de Vaud. Cet organisme a fait aussi de la promotion outre-Sarine, car ce marché de proximité pourrait être tenté par un week-end dans la région lémanique. Reste encore une idée audacieuse pour valoriser la région en utilisant l'image dynamique d'Alinghi: «Nous sommes en train de mettre sur pied un programme pour des agents de voyage espagnols. Celui-ci les ferait assister à une course à Valence avant de venir découvrir la Suisse romande», explique Charles-André Ramseier. C'est original et cela a de bonnes chances de marcher.



■ Lac Léman. Pour la tournée d'Alinghi, l'OTV a invité des organisateurs de congrès à assister à des régates et à naviguer sur les bateaux de la CGN. Photo: OTV

Annonce

L'eau minérale suisse, gazeuse et non gazeuse.

ARKINA YVERDON
les Bains

www.arkina.ch

Paysages en terrasses: visites

■ **Protection du paysage.** La Fondation suisse pour la protection et l'aménagement du paysage (FP) profitera des Journées européennes du patrimoine, qui auront lieu samedi et dimanche, pour attirer l'attention du public sur les paysages en terrasses. Cinq excursions seront organisées, soit à Gléresse (BE), à Giomaglio, Maggia, Lodano, Coglio et Gordio (TI), à Lausanne, à Erschmatt (VS) et à Visperterminen (VS). Ces excursions permettront aux visiteurs d'en savoir plus sur

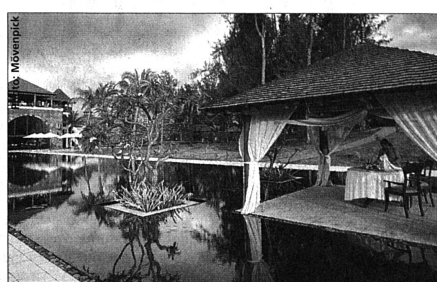
ces terrasses en tant «que modèles de la culture des jardins de la Renaissance et baroques, ainsi que des petits jardins privés actuels». La FP élabore actuellement plusieurs études sur les paysages en terrasses de Suisse. Elle se penche en particulier sur l'entretien et les instruments pouvant mieux mettre en valeur ce qu'elle appelle «ces perles paysagères». Une étude vise également à acquérir une vue d'ensemble de ces paysages au niveau suisse. MH

Semaine belge

■ **Swissôtel Métropole Genève.** Noix de coquilles St-Jacques à la queue, magret de canard à la bière trappiste, filet de sole à l'ostendoise... Tels sont quelques-uns des mets que proposera Jean-Luc Pigneur durant la «Semaine gastronomique belge» mise sur pied au Swissôtel Métropole de Genève du 11 au 15 septembre. Cette semaine fait partie du programme «Belgian Art & Gastronomy» contribuant à la diffusion de la culture gastronomique belge à travers le monde. LM

Le Mövenpick de l'île Maurice en visite en Suisse

■ **Mövenpick.** L'ouverture cette année (htr du 4 mai) du premier Hôtel Mövenpick à l'île Maurice (photo) est allée de pair avec plusieurs actions promotionnelles mises sur pied avec Air Mauritius. La dernière en date est la visite, du 26 août au 24 septembre, de deux cuisiniers du Mövenpick de l'île Maurice au Mövenpick de Zurich-Regensdorf. Durant près d'un mois, ils proposeront plusieurs spécialités de l'île Maurice sous le thème «un morceau de paradis dans votre assiette». LM



LES GENS

■ La direction de l'Hôtel La Barcarolle, à Prangins (VD), est désormais assumée par Michèle Liechti, précédemment directrice générale des hôtels du groupe Nash Holding à



Lausanne et à Genève. Michèle Liechti remplace ainsi Quentin Delohe qui a quitté l'Hôtel La Barcarolle, établissement qu'il avait dirigé pendant un an, pour prendre la tête de l'Hôtel Nash Airport à Genève. MH

■ **Frank Boizot** (32 ans) a récemment été nommé à la fois directeur général de l'Hôtel Nash Carlton de Lausanne et directeur des ventes et du marketing des hôtels du groupe Nash Holding



à Genève et à Lausanne. Diplômé de l'Ecole hôtelière de Lausanne en 1997, Frank Boizot a tout d'abord travaillé pendant sept ans dans le secteur des traiteurs et organisateurs de réceptions à Paris avant d'assumer, à partir de 2004 et jusqu'à cette année, la direction commerciale de l'Hôtel Warwick de Genève. LM

■ Le Swissôtel Métropole de Genève a annoncé en début de semaine l'arrivée de deux nouveaux responsables, **Xavier Ribot** et **Bruno Seguin**, qui dirigeront respectivement le Bistrot et le Mirror Bar. Bruno Seguin, ancien «champion de France des barmen», apportera au seul cinq étoiles de la rive gauche «tout son savoir-faire et quelques secrets de fabrication de cocktails», a indiqué le Swissôtel Métropole. LM

■ **Frédé Moren** est décédé vendredi dernier à l'âge de 73 ans. Frère de l'ancien président de la Fédération suisse des cafetiers et des restaurateurs **Pierrot Moren**, Frédéric Moren était une personnalité bien connue dans le milieu de la restauration et du tourisme. Et cela pas seulement en Valais, où il était propriétaire de la «Taverne séduisante» à Sion, mais également au niveau national. C'est en effet lui qui a officié pendant de nombreuses années au restaurant de Suisse Tourisme à l'ITB, le salon touristique de Berlin. Il avait même été responsable du premier restaurant suisse exploité dans le cadre des Jeux olympiques, à Sarajevo en 1984. LM

Restaurant & Hôtel Georges Wenger, Le Noirmont

Vingt-cinq ans d'intense activité

■ Le Restaurant & Hôtel Georges Wenger, au Noirmont (JU), a célébré lundi son 25e anniversaire devant de nombreuses personnalités.

Valérie Marchand

Plus de 70 personnes ont participé lundi au 25e anniversaire du Restaurant & Hôtel Georges Wenger au Noirmont. Cuisiniers de renom, industriels de la région et horlogers, tous sont venus féliciter l'œuvre de toute une vie. Alliant tout à la fois modestie, talent, persévérance et volonté de progresser, Georges Wenger a su relever d'importants défis. Aux côtés de son épouse Andrea, qui s'occupe de la direction de l'établissement, le restaurant, mais aussi l'hôtel n'ont cessé de progresser au fil des ans.

«Rien n'est jamais définitivement acquis»

Membre des Relais & Châteaux, bénéficiant d'une note de 18 sur 20 au Gault Millau, ce haut-lieu de la gastronomie est géré par des professionnels très expérimentés. Pourtant, Georges Wenger ne considère jamais rien comme définitivement acquis. «Il faut être dans son temps et évoluer avec le temps. Il est nécessaire de se remettre sans cesse en question pour bien réussir dans le domaine de la restauration. Il est aussi important de démontrer un vif intérêt pour la région dans laquelle on évolue», a-t-il notamment déclaré. En effet, pour le cuisinier, s'intéresser à ce qui se passe à l'extérieur est primordial pour déceler les nouvelles tendances, les goûts et les désirs des clients.

Avec son épouse, Georges Wenger a progressé pas à pas. Ensemble, ils ont acquis en 1981 l'Hôtel de la Gare, au Noirmont, une modeste adresse qui a besoin de plusieurs transformations. Celles-ci sont effectuées étape par étape. En 1982, c'est par exemple la



■ Andrea et Georges Wenger ont été fleuris à l'occasion du quart de siècle passé à la tête de leur établissement gastronomique au Noirmont. Photo: Valérie Marchand

cuisine qui est rénovée. En quelques années, le restaurant bénéficie d'une bonne réputation. En 1991, le restaurant et l'hôtel ont entièrement transformés. La même année, c'est la Clé d'or du guide GaultMillau qui vient récompenser les efforts accomplis. L'affiliation aux Relais & Châteaux, en 1997, lui apporte beaucoup en terme de prestige et de visibilité. En 1997 également, Georges Wenger reçoit le titre de «Cuisinier de l'année» du GaultMillau. Le

même titre lui est décerné en 1998 par le guide Bertelsmann en Allemagne. Puis, l'hôtel est agrandi en 1999 et la cuisine, ainsi que le restaurant sont à nouveau transformés en 2003. La reconnaissance de l'établissement, qui compte aussi une cave avec 1000 références, ne cesse de s'élargir au fil des ans. Aujourd'hui, Georges Wenger regarde sereinement vers le futur et espère pouvoir encore augmenter prochainement sa capacité d'accueil.

Marchés folkloriques de Vevey

Trois générations Ming au service

■ C'est une tradition lors des Marchés folkloriques de Vevey: ce sont les grandes entreprises de la région qui délèguent quelques-uns de leurs employés pour le service des vins. C'est aussi devenu une tradition: c'est l'Hôtel Astra qui assure ce service lors de la dernière manifestation sur la place de l'Hôtel de Ville de Vevey. Point d'employés cependant, c'est la famille qui assume dans un rôle peu habituel. Ce dernier 2 septembre, ce sont donc trois générations de Ming qui ont assuré le service (de gauche à droite): Christophe, Monique, Caroline, Sophie, Tina Hecke (compagne de Nicolas et maman de Sophie) et Nicolas. JJE



■ La «dynastie des Ming». La petite Sophie, au premier plan, incarne la troisième génération de la famille d'hôteliers Ming. Photo: Jean-Jacques Ethenoz

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

■ **Lucerne: le départ d'Urs Kamber continue à faire des vagues.** Urs Kamber dirige depuis le 1er août l'Office du tourisme d'Oberstdorf, une station allemande qui totalise 2,5 millions de nuitées par année. Il s'est ainsi rapidement remis du «burnout» qu'il avait invoqué pour quitter la direction de Lucerne Tourisme en touchant une indemnité de départ et son salaire mensuel jusqu'à la fin de l'année. La rapidité de son rétablissement a suscité plusieurs questions. Si son salaire à Lucerne n'a plus été versé à partir du mois d'août, aucune lumière n'a été faite sur son indemnité de départ. Certains soupçonnent ainsi que son «burnout» n'en était pas un. Urs Kamber, pour sa part, a déclaré en Allemagne que «les dix-huit mois passés à Lucerne avaient été un cauchemar» et qu'il avait dû sans cesse mendier pour avoir de l'argent». LM

Page 12

■ **Marcel Perren, en «pole-position» pour diriger Lucerne Tourisme.** Bien que le poste de directeur de Lucerne Tourisme ait été mis au concours le 2 septembre, un nom figure déjà en «pole-position»: celui de Marcel Perren qui a été pendant plusieurs années directeur-adjoint de Valais Tourisme. Officiellement, Marcel Perren commencera à travailler le 1er octobre à Lucerne Tourisme en tant que directeur de marketing. Il a cependant déjà annoncé qu'il serait candidat au poste de directeur. LM

Page 12

IMPRESSUM

hotel-tourismus revue

Fondé en 1992

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

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

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

Édition:
Cheffe d'édition: Iris Strebel.
Annonces de l'emploi: Marc Moser.
Publicité: Oliver Eglhoff (Chef de vente), Michael Müller

Impression:
Büchler Grafico AG, Druckzentrum Berne

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

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

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

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

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

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

Internet: www.htr.ch

ställen 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

Monbijoustrasse 130
Postfach 3001 Bern
Telefon 031 370 43 53
Fax 031 370 43 54
www.hoteljob.ch
hoteljob.be@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 Pfäfers 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, 3
Deutsche Schweiz	3 – 11
Swizzera italiana	14
International	14
Stellengesuche	14
Suisse romande	12
Marché international	14
Demandes d'emploi	14

Comestibles- und Gourmet-Service Fritz Gertsch AG

Die innovative, aufstrebende Handelsfirma mit Verarbeitungs- und Rüsterei-betrieb in Thun für Frischfleisch, Comestibles- und Convenience-Produkte

→ Sie finden weitere Informationen unter www.catchmorefish.ch

sucht per 1.1.2007 oder nach Vereinbarung eine/n Mitarbeitende/n im

Verkauf-Aussendienst

Ihre Aufgaben

- Akquirieren und Betreuen von Kunden (3 Tage/Woche Aussendienst)
- Aktive Kundenbetreuung am Telefon (2 Tage/Woche im Büro)
- Administrative Abwicklung der Aufträge sowie aktive und flexible Mithilfe in Betrieb und Büro während der Festtage

Ihr Profil

- Erfahrung und Talent im Verkauf
- Beziehungsnetz im Spital-/Heimkoch-Bereich und in der gehobenen Gastronomie in den Kantonen Bern, Solothurn, Aargau, Luzern
- Abgeschlossene Ausbildung in der Lebensmittelbranche

Wir bieten

- Eine leistungsbezogene Entlohnung
- 5 Wochen Ferien
- Menschlich faires und grosszügiges Arbeitsumfeld
- Motivierende, aufgestellte Mitarbeitende

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen zu Händen Herrn Fritz Gertsch, Uttigenstrasse 138A, 3603 Thun.

Wir bitten nur um Bewerbungen, die das Anforderungsprofil erfüllen. Unqualifizierte Bewerbungen werden nicht beantwortet.

172559



Eine spannende und interessante Herausforderung für Sie!

Das Club Hotel Giverola (ein Betrieb des Ferienvereins) liegt an privilegierter Lage an der Costa Brava, direkt am Meer und ist der ideale Ort für aktive, sportliche Ferien. Die Infrastruktur umfasst 220 Appartements (920 Betten), diverse F&B-Outlets, Hallen-Solebad, Aussen-Schwimmbecken, versch. Sportanlagen. Unsere zahlreichen Stammgäste aus der Schweiz, Frankreich, Belgien und Spanien schätzen unsere konstante Qualitätsleistung und das langjährige gut eingespielte Team von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.

Nach acht Jahren Giverola übernehmen wir eine neue Aufgabe. Als Nachfolger suchen wir eine dynamische GastgeberInnenpersönlichkeit mit Teamspirit und Herzblut als

General Manager (Direktor/Direktorin/Direktionsehepaar)

Sie sind verantwortlich für die ziel- und lösungsorientierte Betriebsführung des Club Hotels Giverola und des Camping Pola (16 ha) mit bis zu 250 Mitarbeitenden. Dabei stellen Sie die Weiterführung und Umsetzung unserer Unternehmensstrategie (Finanz-/Mitarbeiter-/Sicherheitspolitik, Angebotsplanung) sicher. Sie übernehmen eine wichtige GastgeberInnenrolle, betreiben Image- und Kontaktpflege und stehen in engem Kontakt mit der Zentrale in der Schweiz.

Mit Ihrem umfassenden Wissen in der Gesamthotelbetriebsführung und Ihrer mehrjährigen Erfahrung, Ihrer souveränen und glaubwürdigen Persönlichkeit, überzeugen Sie in dieser anspruchsvollen und vielseitigen Führungsposition. Sie kommunizieren verhandlungssicher in Deutsch, Spanisch und Französisch und bringen hohe Sensibilität für den katalanisch-spanischen Kulturbereich mit.

Stellenantritt: 1. Februar 2007 oder nach Vereinbarung.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto (bevorzugt via E-Mail).

Club Hotel Giverola
Karin u. Kevin Kunz
karin.kunz@giverola.es
www.giverola.com / www.ferienverein.ch

Apartado 330
E-17320 Tossa de Mar
Tel. +34 972 340 000

172632



– Herausforderung Casino –

Wo sich Vielfalt und Lebensfreude treffen, macht Arbeiten Spass! Im Grand Casino Baden und im TRAFÖ Baden, mit seinem grossen Angebot an Dienstleistung und Unterhaltung, erwarten Sie interessante Aufgaben innerhalb einer enorm vielseitigen Gastronomie.

Küche

- Chef de Partie
- Commis de Cuisine

Zur Verstärkung unserer Küchenbrigade suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung kreative, versierte, innovative und aufgestellte Profis. Sie lieben Ihren Beruf mit Herz und Seele und zelebrieren die Köstlichkeiten, welche dem Gast serviert werden. Sie lieben es im à la carte sowie in der Bankett- und Kongressküche Ihr Können unter Beweis zu stellen. Sie bringen Ideen ein, Qualität ist für Sie das höchste Gebot und ausserdem sind Sie ein guter Teamplayer.

Wir wünschen unseren Gästen die freundlichste Bedienung. Machen Sie mit?

Casino-Bar

- Barmitarbeiter/in

Sie sind zwischen 20 und 30 Jahre alt, Dienstleistung ist Ihre Stärke, Sie lieben es die anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen und es ist Ihnen wichtig, das kleine Quäntchen mehr zu bieten, damit der Aufenthalt für die Gäste zu einem einmaligen Erlebnis wird und sie gerne wiederkehren.

Grand Casino À-la-carte-Restaurant

- Servicemitarbeiter/in

Sie sind zwischen 18 und 28 Jahre alt, Dienstleistung ist Ihre Stärke, Sie haben eine Servicelehre absolviert oder schon länger Erfahrung im À-la-carte-Service gesammelt. Sie lieben es die anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen und es ist Ihnen wichtig, das kleine Quäntchen mehr zu bieten, damit der Aufenthalt für die Gäste zu einem einmaligen Erlebnis wird und sie gerne wiederkehren.

Kongresszentrum TRAFÖ

- Anlasser/in

Sie haben eine fundierte Ausbildung im Gastgewerbe absolviert und bereits als Anlasser/in in einem Kongresszentrum oder in einem Cateringunternehmen erste Erfahrungen gesammelt. Sie sind ein Organisationstalent, führungsstark, haben ein gutes und gepflegtes Auftreten, sind sprachgewandt und lieben Anlässe in jeder erdenklichen Art zu leiten und dem Gast einen einmaligen Eindruck zu hinterlassen.

- Junior Sales- und Administration-Mitarbeiter

Ihr Aufgabengebiet umfasst im Sales die Absprache, Verkauf und Beratung für verschiedene Anlässe am Telefon sowie persönlich vor Ort. Leiten und aktive Mitarbeit kleinerer Anlässe. Mitarbeit bei der Planung und Umsetzung von Verkaufsfördermassnahmen gemäss Marketingkonzept. In der Administration schreiben Sie Offerten, Anlasserbestätigung, Rechnungen, Debitorenkontrolle, allgemeine Korrespondenz.

Sie verfügen über eine fundierte Gastronomie- oder kaufmännische Ausbildung oder haben eine Hotelfachschule absolviert. Des Weiteren verfügen Sie über 1–2 Jahre Event-, Kongress- und/oder Cateringerfahrung sowie Kenntnisse im Marketing. Sie sind trendorientiert, umsetzungsstark, haben ein gutes Auftreten, können überzeugen und haben gute Umgangsformen. Sie sind sich selbstständiges Arbeiten gewohnt, lieben es in einem jungen Team zu arbeiten.

- Servicemitarbeiter/innen auf Abruf

Sie verfügen über Serviceerfahrung, sprechen Deutsch und lieben es flexibel eingesetzt zu werden. Sie sind stilvoll, kompetent und haben immer ein Lächeln bereit.

Erste Eindrücke erhalten Sie auf unserer Homepage www.grandcasinobaden.ch. Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freut sich unser Personalchef über Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto. Grand Casino Baden, A. Leemann, Haselstrasse 2, 5400 Baden, Telefon 0041 56 204 08 81, E-Mail: alemann@grandcasinobaden.ch

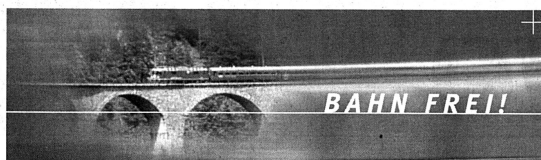
172625



Making people
successful in a changing world

0848 654 321

Adecco
HOTEL & EVENT



auf der höchsten Bahn-Transversale der Alpen, dem Berninapass
an herrlicher Aussichtslage

verpachtet die Rhätische Bahn ab dem **1. November 2006** das

Restaurant und Hotel Alp Grüm

an eine/einen fachliche/n ausgewiesene/n und initiative/n Gastronomin/en

Wir bieten Ihnen:

- Restaurant mit rund 40 Sitzplätzen
- Arvenstübl mit rund 30 Sitzplätzen
- Hotelzimmer mit 18 Betten
- Masselager mit rund 15 Betten
- einmalige Aussichtsterrasse auf den Paligletscher
- Saisonaler Betrieb mit internationalen Gästen
- gut eingerichtetes Hotel/Restaurant
- einrichtbare Seminarräume
- Bereitschaft kombinierte Erlebnisauffahrten (Bahn/Gastronomie) zur Destination Alp Grüm von Norden und Süden zu fördern
- Wille mit der Kandidatur UNESCO-Welterbe, dem bevorstehenden Jubiläum 100 Jahre Berninalinie (2010), mit neuem, attraktivem Rollmaterial sowie mit einer klar verstärkten Marktbearbeitung (speziell im Raum Norditalien) der RhB-Berninalinie klar mehr Bedeutung zu geben bzw. die Frequenzen zu steigern
- mögliche Kombination mit dem Gastronomiebetrieb in Ospizio Bernina

Sie bieten uns:

- Erfolgreiche, mehrjährige Tätigkeit als zuverlässigen, initiativen Mieter/in oder Pächter/in in ähnlicher Funktion
- Fähigkeitsausweis (Wirtentatent)
- hoher Einsatzwille und die Bereitschaft, einen geografisch speziell gelegenen, einmaligen Betrieb zum Erfolg zu führen und damit die Alp Grüm zu einem attraktiven Ausflugsziel mit gastronomischer Ausrichtung zu positionieren
- kreative Persönlichkeit mit einem ausgeprägten unternehmerischen Willen, ein innovatives Konzept für die Gastronomie und Hotellerie zu entwickeln und auch umzusetzen
- flexible, den Kundenbedürfnissen angepasste, mit der RhB abgesprochene Öffnungszeiten
- solide finanzielle Grundlagen
- Sprachenvielfalt

Weitere Informationen über den Gastronomiebetrieb können unter www.alpgrum.ch abgerufen werden. Für Auskünfte steht Ihnen Herr Leonhard Senti unter Tel. 081 288 65 94 gerne zur Verfügung.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Gastronomielaufbahn und Beschreibung Ihrer Absichten freuen wir uns. Anmeldefrist ist der **30. September 2006**.

Rhätische Bahn

Finanzen, Liegenschaften Verwaltung
Bahnhofstrasse 25, 7002 Chur
E-Mail: liegenschaften@rhb.ch
Tel. 081 288 65 94, Fax 081 288 61 38



Rhätische Bahn

Ferrovie retiche
Viafier retica



Für unseren trendigen Take away in Basel – in der Steinvorstadt – suchen wir per November 2006 oder nach Vereinbarung eine/n

Food Court Leiter/in

Sie motivieren als Food Court Leiter/in ein Team von ca. 17 Mitarbeitenden und fördern ein kundenorientiertes Verhalten.

Sie haben eine abgeschlossene Lehre auf dem Lebensmittelbereich – von Vorteil eine Kochlehre –, sind bereits im Besitz eines Wirtentatents und bringen sehr gute PC Kenntnisse mit. Sie verfügen über Berufs- sowie Führungserfahrung in der Gastronomie und haben das Idealalter von 25 bis 35 Jahre.

Sie sind flexibel bezüglich Arbeitszeiten, lieben den Kundenkontakt und sind stark im Verkauf. Zudem sind Sie ein guter Organisator und ein Praktiker mit Freude an Fronteinsätzen.

Eine gepflegte und freundliche Erscheinung sowie gute Umgangsformen sind für Sie selbstverständlich.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung

Genossenschaft Migros Basel
Personalabteilung
Vermehr Food Court
Postfach-4002 Basel

MIGROS

Die Migros ist das Schweizer Unternehmen, das sich mit Leidenschaft für die Lebensqualität seiner Kundinnen und Kunden einsetzt.

172611



Dankeschön Urs Gschwend!

Die Nachfolge unseres Küchenchefs hat's nicht einfach! Doch gerade dies spornet Sie an, oder?

Für unsere mit 16 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnete «Wellflavour Küche» suchen wir einen kreativen, begeisterungsfähigen, leidenschaftlichen und robusten

Küchenchef (m/w)

Sie zeichnen sich aus durch Führungsstärke, sind ein Organisationstalent und haben jederzeit alles im Griff?

Sind Sie ehrgeizig und motiviert, das hohe Niveau unserer Küche weiterzuführen und Neues zu schaffen?

Möchten Sie das einzigartige Foodkonzept unserer beiden Gourmet-Restaurants fortführen und mitgestalten, um zu weiteren Höhenflügen durchzustarten?

Fühlen Sie sich angesprochen? Na also!

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

Wir warten gespannt auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Daniel Borter, General Manager
Tel. 033 736 36 66

172537



Wir finden für Sie
die Nadel im Heuhaufen

Im Kundenauftrag suche ich für einen Hotel-Restaurantbetrieb in der Jungfrau region (45 Betten, Gaststube, Sali, Terrasse, 150 Plätze, Winter 100) einen

Küchenchef

Sie suchen eine längerfristige Zusammenarbeit. Sie wollen die Küche «weiterentwickeln». Sie bringen neue Ideen mit. Sie haben den Ehrgeiz den Küchenumsatz zu steigern. Sie sind verantwortlicher für die Küchenplanung und den Einkauf.

Sie wollen im Betrieb «mitleben». Stelleneintritt ist der 1. Dezember 2006. Ich freue mich auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Imboden Personalservice, Daniel Imboden
Postfach 74, 3800 Interlaken
Telefon 033 821 15 15 / 16 Fax
E-Mail: mail@imboden-jobs.ch

Weitere Infos unter www.imboden-jobs.ch

172628

Anfangs **Oktober 2006** eröffnen wir unser neuestes Sushi-Restaurant Yooji's im Kreis 5 in der Stadt Zürich. Wie in den bereits bestehenden Yooji's wird das **Angebot an Sushi und Sashimi vielfältig und das Design aussergewöhnlich sein.** Um unser Kaderteam noch zu vervollständigen suchen wir auf den 1. Oktober 2006 eine/n

Stellvertretende/n Geschäftsführer/in

Sie unterstützen den Geschäftsführer an der Front und im Backoffice. Das beinhaltet: die Gästebetreuung, die Mitarbeiterführung, die Angebotsplanung, Eventorganisation, Abrechnungswesen und der allgemeine Auftritt des Restaurants Yooji's.

Um diese Position optimal zu besetzen suchen wir eine **frontorientierte Person mit viel Engagement und Begeisterung**, die diese spannende Herausforderung übernehmen möchte. Sie sprechen **fließend Deutsch**, verfügen über eine fundierte **Ausbildung und Erfahrung in der Gastronomie** und sind zwischen 26 und 35 Jahre alt. Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Bei Fragen: 043 443 00 72

Yooji's AG, Manuela Saxer
Postfach, 8034 Zürich
www.gastroag.ch



17294

Die kulinarische Oase am Umsee

HOSTELLERIE STERNEN
CH-6454 Flüelen am See
Akenstrasse 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 Lokalitäten
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

HOTEL LAUDINELLA

KULTUR KONGRESSE FERIEN

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!

Für unser Rezeptions-Team suchen wir, mit **Eintritt nach Vereinbarung**, eine begeisterungsfähige, kulturinteressierte Führungspersönlichkeit.

Unseren Front Office Manager (m/w)

erwarten folgende Aufgaben:

- Verantwortung für die ganze Rezeption inkl. Reorganisation
- Betreuung einer grossen Stammkundschaft sowie eines grossen Gästesegments (vom Spitzensportler über den Genossenschaftler bis hin zum Seminarteilnehmer und Familien)
- Führung von 8–10 Mitarbeitenden und 1 Lernenden
- Vertragsverhandlungen mit Reiseveranstaltern, aktive Gästekquisition
- Preisgestaltung / Debitoren / Mahnwesen
- Personalrekrutierung



Wir wünschen uns eine Person mit folgenden Fähigkeiten:

- Abgeschlossene Hotelfachschule und/oder kaufmännische Hotelausbildung
- Entsprechende Berufserfahrung
- Sprachkenntnisse D/I/E, Französisch von Vorteil
- PC-Kenntnisse: MS OFFICE, FIDELIO, Outlook
- Gepflegtes Erscheinungsbild und gute Umgangsformen
- Kunden- und qualitätsorientiert, flexibel, belastbar

Wir bieten Ihnen:

- Mitgestaltungsmöglichkeiten auf der strategischen Ebene und im Managementbereich
- Resultatabhängiges Entlohnungssystem nach der Einarbeitungsphase
- Junges Kaderteam

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto freuen wir uns!

Hotel Laudinella
Andrea Barbara Regenass
Human Resources Manager
7500 St. Moritz
+41 (0)81 836 06 04 / andrea.regenass@laudinella.ch

Viel Interessantes finden Sie auch unter
www.laudinella.ch

172615

*** HOTEL am See

Waldhaus
CH-7077 VALBUELA LENZERHEIDE



Ab kommender Wintersaison suchen wir in **Jahresstelle** eine/n erfahrene oder erfahrenen qualifizierte/n

Küchenchefin oder Küchenchef

Sehr gute Verdienstmöglichkeiten.

Bitte telefonieren Sie sofort oder richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Referenzen an:

Hotel Waldhaus am See, 7077 Valbella
Familie V. Blaesi
Telefon 081 385 02 02, Fax 081 385 02 00

172614

Ristorante **IL TARTUFO** Cucina italiana

Die klassische italienische Küche ist Ihnen vertraut. Mit Dynamik und Freude stehen Sie als

Küchenchef / Küchenchefin

persönlich am Herd und stellen sich der Herausforderung, zusammen mit einer Brigade von fünf Personen, unsere anspruchsvollen Gäste auf höchstem Niveau zu verwöhnen.

Als gelernte/r, junge

Servicefachangestellte/r

ist es Ihre Aufgabe, die Bedürfnisse unserer Gäste zu erfüllen. Sie sind Schweizer/in oder stammen vorzugsweise aus dem EU-Raum. Sie sind interessiert? Gerne erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung:

Ristorante IL TARTUFO, Lavaterstr. 87, 8001 Zürich
Tel. 01 201 16 13 www.iltartufo-zuerich.ch

172645

Springli

Springli ist ein innovatives und erfolgreiches Unternehmen mit Tradition und zählt zu den führenden Confiseries 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
- Gästeberatung 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 mit Foto an die Bahnhofstrasse 21 in 8022 Zürich.

CONFISERIE SPRÜGLI AG

Bahnhofstr. 21 / 8022 Zürich
Tel. 044 224 46 46
E-Mail: stefanie.zurbuchen@sprugli.ch
www.sprugli.ch

172633

Rest. Bahnhof Wollishofen Seestr. 339, 8038 Zürich

Per 1. Oktober oder nach Vereinbarung suchen wir in unser lebhaftes, stark frequentiertes Quartier-Speiserestaurant mit A-la-carte- und Bankettservice

Küchenchef

Sind Sie erfahren, kreativ und motiviert, an selbstständiges Arbeiten gewöhnt und haben Sie Freude an Lehrlingsausbildung, dann könnten Sie unser neuer Mitarbeiter sein.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen an:
Ernst Bachmann
Rest. Bahnhof Wollishofen
Seestrasse 339, 8038 Zürich
Telefon 044 482 84 45

172561

Pächter gesucht für Restaurant an zentraler Lage mit gediegenes Speisesaal und grossem Saal für Bankette, Firmenanlässe und Familienfeiern, das 365 Tage im Jahr geöffnet ist, sucht ab Anfang Januar 2007 einen

Pächter

mit gutem Fachwissen und Flair für gepflegte und abwechslungsreiche Küche sowie mit kreativen Ideen.

Mithilfe im Hotel (Ein-/Aus-Checken) sowie Frühstück für unsere Hotelgäste ist Bedingung.

Möchten Sie diese Herausforderung annehmen, dann wenden Sie sich unter Chiffre 172556 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

172556



Unique (Flughafen Zürich AG) betreibt die national und international etablierte Verkehrs- und Begegnungsdrehscheibe der Schweiz – den Flughafen Zürich. Wir bieten interessante und vielseitige berufliche Herausforderungen in diesem einzigartig spannenden Arbeitsumfeld.

Leiter/-in Airport Conference Center

Als Gastgeber sind Sie zusammen mit Ihrem Team verantwortlich für die Betreuung einer internationalen Kundschaft und vermarkten eine erstklassige Meeting- & Seminarinfrastruktur an einer der bedeutendsten Verkehrsdrehscheiben der Schweiz.

Ihre Aufgaben:

- Leitung und Vermarktung des Airport Conference Centers (ACC)
- Personelle und fachliche Führungen des ACC Teams
- Marktbeobachtung sowie Aus- und Aufbau von Serviceleistungen
- Ausbau und Pflege des Kundenportfolios sowie aktive Förderung der Kundenzufriedenheit und -bindung
- Vertragsverhandlungen extern/intern mit Servicepartnern (Catering, Reinigung, Hausdienst)

Unsere Anforderungen:

- Abschluss einer Hotelfachschule oder Managementausbildung im Dienstleistungsbereich sowie betriebswirtschaftliche Kenntnisse
- Mehrere Jahre Berufserfahrung in ähnlicher und leitender Position
- Stark kundenorientierte und doch unternehmerisch denkende Persönlichkeit mit Verhandlungsgeschick
- Erfahrung mit internationaler Kundschaft
- Guter Kommunikator mit gutem Wahrnehmungsvermögen und hoher Sozialkompetenz
- Konflikt-, Kooperations- und Kompromissfähigkeit
- Sprachen D/E/F, weitere Sprachen von Vorteil

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an:

Unique (Flughafen Zürich AG)
Human Resources, Karin Bonanno
Postfach, 8058 Zürich-Flughafen
Telefon 043 816 26 28
karin.bonanno@unique.ch

Weitere Stellen finden Sie unter unique.ch/jobs

UNIQUE  172637

VALENTINO gastronomia

Wir, die Valentino Gastronomia AG suchen per sofort oder nach Vereinbarung für unsere **Ristoranti San Marco und Marsala in Rapperswil** einen **Geschäftsführer/in**

Ihre Aufgabe: Ihnen obliegt die Führung der Ristoranti San Marco und Marsala in Rapperswil mit insgesamt 86 Plätzen indoor und 150 Plätzen outdoor. Mit einem Team von 25 Mitarbeitern gewährleisten Sie reibungslose Abläufe und einen grösstmöglichen Kundennutzen. **Die Front ist Ihr Element!** Das aktive Verkaufen unserer Dienstleistung, sowie das Durchführen von Massnahmen zur Verkaufsförderung gehören ebenfalls zu Ihren Hauptaufgaben.

Kundenzufriedenheit ist Ihr und unser oberstes Gebot!

Was Sie mitbringen: Sie sind eine dynamische Persönlichkeit, ein Macher/in mit Organisationstalent und Flair für die italienische, insbesondere sizilianische Küche. Dank Ihrer sympathischen und vertrauensvollen Art, ist es leicht für Sie auf allen Ebenen zu kommunizieren. Sie haben eine Hotelfachschule abgeschlossen und/oder verfügen über Erfahrung in der Führung eines Ristorante. Italienisch ist keine Fremdsprache für Sie!

Wir bieten: Eine herausfordernde Kaderstelle in einem trendigen und unkomplizierten Umfeld; grosse Führungs- und Fachverantwortung; eine selbstständige Tätigkeit innerhalb gegebenen Rahmenbedingungen; eine motivierte Crew und interessante Entwicklungsmöglichkeiten. Alles in allem die Chance, Ihr Können unter Beweis zu stellen!

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann zögern Sie nicht, uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto zukommen zu lassen.

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

172658

Wir suchen ab Dezember 2006 ein aufgestelltes

Fräulein

zur selbständigen Führung/Pacht unserer Alphütli-Bar mit Terrasse.

Interessiert? Rufen Sie uns unverzüglich an!

Fam. Rubi, Hotel Chemihütli
3855 Axalp ob Brienz BE
Tel. 033 952 10 10

172604

Zur Wiedereröffnung Anfang Oktober 2006 des Hardern Pintli in Lyss suchen wir gelehrte

Servicefachfrauen mit Power

Lieben Sie Ihre Arbeit und die unterschiedlichen Menschen? Das Seeland und die Berner Gemütlichkeit? Verkaufen Sie gerne frische Produkte und gute Weine?

Dann könnten wir zusammenpassen!

Wir sind ein gemütliches Landrestaurant auf 14-Gaulit-Millau-Punkte-Niveau.

Bitte senden Sie Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen an:

Restaurant Hardern Pintli
Judith Estermann
Hardernstrasse 23
3250 Lyss

Für erste Auskünfte steht Ihnen Frau Anita Furrer, Tel. 078 783 04 00 zur Verfügung.

Wir sind ab 12. September unter Tel. 076 576 13 86 erreichbar.

172558

Das Kongresshaus Zürich, das im Stadtzentrum liegt, verfügt über 11 Säle unterschiedlichster Grösse für Kongresse, Tagungen, Bankette, Festanlässe, Ausstellungen und Konzerte, 2 Restaurants sowie einer Disco und einem Nightloungeclub mit total 85 Festangestellten und bis zu 200 Teilzeitarbeitern.

Nach mehrjähriger Tätigkeit suche ich meine/n Nachfolger/in als

Personalleiter/in

Ihr zukünftiges Aufgabengebiet umfasst folgende Schwerpunkte:

- * Personalwesen von A-Z, Lohnverarbeitung (AS 400)
- * Betreuung der Mitarbeiter/innen
- * Führung des Empfangsteams

Ihr Anforderungsprofil:

- * Kaufmännische und/oder gleichwertige Ausbildung an einer Hotelfachschule
- * Mindestens zwei Jahre Erfahrung als Personalassistentin in der Gastronomie
- * PC-Kenntnisse (Windows, Excel)
- * Sehr selbstständig arbeitende, gut organisierte, äusserst vertrauenswürdige und belastbare Persönlichkeit mit dem gewissen Flair für Menschen

Es erwartet Sie eine äusserst vielseitige und interessante Tätigkeit.

Fühlen Sie sich angesprochen und erfüllen das entsprechende Profil?

Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Betriebsgesellschaft
Kongresshaus Zürich AG
Frau Regina Tanner, Personalleiterin
Gotthardstr. 5, Postfach 2523
8022 Zürich
Telefon 044 206 36 36

172554

CAMPUS SURSEE

Lernen / Leben / Erleben

Im Campus Sursee (www.campus-sursee.ch) bilden sich Bau-Fachleute und weitere Berufsgruppen weiter. In Zusammenarbeit mit unseren Partnerschulen und Kunden konzipieren und realisieren wir zurzeit jährlich rund 100'000 Ausbildungstage für Lernende und Kader aller Stufen. Ein Team von rund 100 Mitarbeitenden sorgt für die Zufriedenheit unserer Gäste und bietet ihnen ein optimales Lernumfeld. Als grösster Gastgeber der Zentralschweiz verpflegen wir täglich bis 1'000 Gäste aus der eigenen Küche, logieren sie in den über 330 Einzel- oder Doppelzimmern und verwöhnen sie während ihrer Ausbildungs- und Freizeit.

Für die tatkräftige Umsetzung und Weiterentwicklung unseres noch jungen Bereichs suchen wir einen begeisterten

Sales & Marketing Manager (Hotellerie)

Ihre Aufgaben

Sie sind verantwortlich für sämtliche Sales & Marketingaktivitäten, setzen unsere Marketingstrategie um und erstellen die Marketingplanung. Ihr Schwerpunkt liegt im aktiven Verkauf. Sie arbeiten eng mit dem Leiter Hotellerie zusammen und bauen gemeinsam mit ihm unseren Sales-Bereich auf. Dadurch tragen Sie wesentlich zur Positionierung sowie zum langfristigen Erfolg unseres Unternehmens bei.

Was Sie mitbringen

Sie haben Erfahrung im Bereich Sales & Marketing, speziell in der Akquisition von Neukunden. Sie sind Verkaufskordinator, Marketingplaner mit eidg. FA oder haben sich im Verkauf und Marketing weitergebildet. Sie handeln nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen, sind verhandlungsstark und kommunikativ. Sie arbeiten mit moderner Informatik, sind stilisch in Deutsch, sprechen gut Französisch und Englisch und wohnen vorzugsweise in der Zentralschweiz.

Sie erleben bei uns

ein hohes Mass an Freiraum, eine moderne Infrastruktur, fortschrittliche Sozialleistungen und einen angenehmen Arbeitsplatz im Grünen, 5 Minuten von Sursee. Wir freuen uns auf eine fröhliche Persönlichkeit, die mit dieser repräsentativen und anspruchsvollen Aufgabe unser schlagkräftiges Team verstärkt!

Senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung (mit Foto) bitte an
Herrn Willy Graf, Campus Sursee, Stiftung für Ausbildung, Postfach, 6210 Sursee
(Telefon 041 926 26 26, E-Mail willy.graf@campus-sursee.ch)

172589



Mit Ihnen verwöhnen wir unsere Stammgäste!

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung in Jahressstelle eine/n

Chef de réception,

die/der unseren Empfang und das Team von 3 Mitarbeitern eigenverantwortlich führt.

Sie bringen Erfahrung in 4-Stern-Hotels mit, arbeiten Gast orientiert, weitsichtig und hoch motiviert, sind sprachgewandt in D/E/F, haben Praxis in EDV und allen anfallenden administrativen Aufgaben und gute Nerven für den hektischen Réceptionsalltag.

Wir bieten Ihnen einen Arbeitsplatz in einem persönlich geführten 4-Stern-Hotel von Ascona mit angenehmem Ambiente und hohem Stammgästeanteil.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit kompletten Unterlagen und Foto

ALBERGO ASCOVILLA****
Monika Gasser, Direktion
Via Lido/Albarelle
6612 Ascona
www.ascovilla.ch

172643



4*-Hotel in der Zentralschweiz sucht nach Vereinbarung aufgestellte, selbstständige und teamfähige Mitarbeiter

- **Réceptionist**, w. (Kenntnisse auf Protel, Fidelo oder Hogate), Sprachen D/E, weitere Sprachen von Vorteil
- **Handwerklich begabter oder erfahrener Polier**

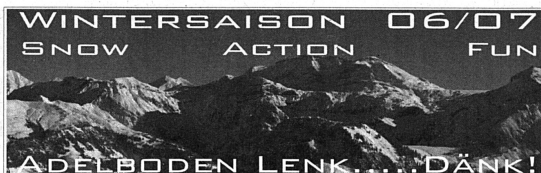
(Deutschkenntnisse, Fahrausweis B)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto (keine E-Mail-Bewerbung).

Gerne gibt Ihnen Frau Weibel nähere Auskunft.

Hotel Postillon
CH-6374 Buochs
Tel. 041 620 54 54
Fax 041 620 23 34
www.postillon.ch
info@postillon.ch

172623



Herzlich Willkommen

Wir freuen uns auf Ihre Unterstützung!
Ob Neueinsteiger oder Vollprofi
bei uns sind Sie genau richtig!



Berghotel Leiterli

- Sous-chef
- Koch/Jungkoch
- Servicefachmitarbeiter
- Allrounder auch Teilzeit
- Schneebar Take away Koch



Snow Beach Lodge Metsch

- Betriebsassistentin
- Chef de Bar
- Jungkoch
- Hilfskoch
- Party & Eventushilfen



Bergrestaurant Standhütte

- Jungkoch
- Schneebaraushilfen
- Servicefachmitarbeiter
- Allrounder auch Teilzeit
- Office und Küchenhilfe

Adelboden - Lenk...DÄNK!
Adelboden - Freizeiten - Lenk

SCHON EINMAL ERLEBT?
WIR SCHON, EINZIGARTIG!

Bewerbungen mit Foto und Unterlagen an folgende Adresse:

Kappeler Gastro AG
Postfach 142
3775 Lenk im Simmental

www.huettenzauber-lenk.ch info@huettenzauber-lenk.ch
Telefon +41 (0)33 733 35 16 Fax +41 (0) 33 733 38 76

Arosa Hotel Cristallo «Le Bistro»

Das familiär geführte Erstklasshotel mit 70 Betten, und Gourmet-Restaurant «Le Bistro» befindet sich im Zentrum von Arosa. Wir suchen für die kommende Sommersaison folgende Mitarbeiter.

Saucier Entremetier

Sehr guter Verdienst. Kost und Logis auf Wunsch im Hause.
Wenn Sie Freude haben, in einem jungen und dynamischen Betrieb mitzuwirken, bitten wir Sie, sich mit den üblichen Unterlagen zu bewerben.

Hotel Cristallo, 7050 Arosa, Telefon 081 378 68 68
www.cristalloarosa.ch

Altes Klösterli ZOOH RESTAURANT

Unser Restaurant Altes Klösterli gehört zur Zoo Restaurants GmbH, welche wiederum eine Tochtergesellschaft des Zoo Zürich ist. Für diesen traditionellen und sehr lebhaften Landgasthof suchen wir nach Vereinbarung einen:

topmotivierten Geschäftsleiter (m./w. evtl. Paar)

- Sie verfügen über Erfahrung in folgenden Bereichen:
- ✓ Betriebsführung
 - ✓ Organisation und Durchführung von Banketten
 - ✓ Führung und Motivation von Mitarbeitenden
 - ✓ HACCP/KOPAS
 - ✓ Sie sind deutscher Muttersprache

Wir suchen einen Geschäftsleiter (evtl. Geschäftsleiterpaar) mit gastgewerblicher Aus- und Weiterbildung, der unseren Betrieb mit Leib und Seele führt. Es erwartet Sie eine interessante Aufgabe mit grosser Selbstständigkeit und Eigenverantwortung. Sie lieben es, in einem sehr lebhaften Betrieb tätig zu sein.

Dann sind Sie genau richtig bei uns! Noch fragen? Monika Kurz oder Bruno Loosli, Tel: 044/254 26 00 beantworten Ihnen diese gerne. Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto senden Sie bitte an: Zoo-Restaurants GmbH, Zürichbergstrasse 219, 8044 Zürich, Fax: 044 254 26 01
E-Mail: monika.kurz@zoo.ch www.zoo.ch/restaurant



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:

Commis Patissier Bademeister Masseur/in Barmitarbeiter/in Techniker, 40%

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

Stv. Chef de Réception (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 anrufen. 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
Dominik Stalder, Direktor
7050 Arosa
Tel. 081 377 31 51
Fax 081 377 45 75
www.altein.ch
altein@ferienverein.ch



Zuoz – Engadin Posthotel Engiadina ZUOZ swiss golf hotels group

Internationale Gäste schätzen Stil und Komfort, persönliche Atmosphäre, Service und die exzellente, moderne und leichte Küche unseres traditionsreichen 4-Sterne-Hauses mit 40 Zimmern zwei à la carte-Restaurants und einem Speisesaal. Wir suchen auf kommende Wintersaison ab Mitte Dezember:

BETRIEBSASSISTENT/SERVICELEITER m/w
Sie übernehmen die Serviceleitung und arbeiten aktiv in unseren Restaurants und bei Banketten mit.
Sie unterstützen die Geschäftsleitung und Reception bei administrativen Arbeiten.

für unsere à la carte Restaurants und Speisesaal
SERVICEFACHMITARBEITER/IN

für die Küche
**CHEF DE PARTIE / TOURNANT
CHEF DE PARTIE / ENTREMETIER**

und für unsere Wäscherei
CHEF D'ETAGE/ CHEF DE LINGERIE

Wir bieten angenehmes Betriebsklima in einem jungen Mitarbeiterteam, gute Bezahlung, Kost und Logis im Haus und einen vielseitigen Aufgabenbereich.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an Heidi Gabriels.

www.hotelengiadina.ch
Posthotel Engiadina
Tel.: 031-8541021
7524 Zuoz
Fax: 0041/081-8543303



Familiäres 3* Hotel an bester Lage im Zentrum des Dorfes. Zur Vervollständigung unseres jungen, motivierten Teams, haben wir auf die Wintersaison folgende Stellen neu zu besetzen.

- * **SOUS-CHEF DE CUISINE (m/w)**
- * **CHEF DE PARTIE (m/w)**
- * **COMMIS DE CUISINE (m/w)**

Wir legen großen Wert auf eine gepflegte, frische und saisonale Küche. Deshalb freuen wir uns auf ihre Kreativität und Freude am Beruf.

* **SERVICEFACHANGESTELLTE (m/w)**
Allen Initiativen und positiv denkenden Berufsleuten bieten wir eine attraktive, gut bezahlte Stelle in aufgestellter Atmosphäre. Erste Eindrücke erhalten Sie auf unserer Homepage:

www.central-wolter.ch

Bitte senden Sie ihre schriftliche Bewerbung an:
Central Hotel Wolter
A. & M. Kaufmann; Propr.
3818 Grindelwald

Tel: 033 854 33 33 e-mail: wolter@grindelwald.ch



Restaurant Pinte

Sommerhaldenstrasse 20
5405 Baden/Dättwil
Tel. 056 493 20 30, www.pinte.ch
Barbara + Bernhard Bühlmann

Wir sind ein beliebtes Restaurant (17 Punkte Gault & Millau, 1 Michelin-Stern, Grandes Tables Suisse) und suchen für unsere gemütliche Dorfstube eine/n junge/n (18- bis 30-jährige/n), motivierte/n

Servicefachangestellte/Kellner

deutscher Muttersprache, per sofort oder nach Über-einkunft.

Sind Sie flexibel, belastbar, teamfähig, voller Energie und verantwortungsbewusst, so freuen wir uns auf Sie.

Lernen Sie uns im Internet kennen oder rufen Sie uns einfach an.



Park Hotel Weggis

Sind Sie bereit für andere Zeiten?
Besitzen Sie Fachwissen und eine grosse Portion Herzlichkeit?
Gefällt Ihnen die gehobene Hotellerie mit einer trendigen Leichtigkeit?
Suchen Sie einen Arbeitsplatz mit Blick auf See und Berge?
Dann sind Sie bereit für andere Zeiten!

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir folgende Fachleute:

**FRONT OFFICE
EMPFANGSMITARBEITER CH M/W (D/E/F)**
Jahresstelle, Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung

**RESTAURANT SPARKS (13 Punkte Gault/Millau)
RESTAURANT ANNEX (15 Punkte Gault/Millau)
CHEF DE RANG M/W
MIT ERFAHRUNG IM À LA CARTE-SERVICE**

Jahresstelle, Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung

**SPARKLING WELLNESS & COSMETICS
SPA-RÉCEPTIONIST-IN (D/E/F)**

Jahresstelle, Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung

MASSEUR MIT FACHAUSBILDUNG M/W
Jahresstelle, Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung

Facts Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre vollständige schriftliche Bewerbung mit Foto.
43 Zimmer/Suiten
3 Restaurants
Bar, Vinerie
Festsaal Aquarius Hall
Sparkling Wellness

PARK HOTEL WEGGIS
Annie Hofmann
Hertensteinstrasse 34
6353 Weggis
Telefon 041 392 05 05
www.p.h.w.ch





Für die kommende Wintersaison, ab 1. Dezember 2006 oder nach Vereinbarung, suchen wir für unser 4*-Superior-Hotel eine:

erfahrene, sprachgewandte Réceptionistin

welche auch Führungsaufgaben übernehmen kann.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung an:

★★★★

Familie Margrit und Erich Leemann-von Allmen
CH-3823 Wengen · Jungfrau · Switzerland
Tel. +41 (0)33 856 51 61, Fax +41 (0)33 855 30 10
hotel@parkwengen.ch www.parkwengen.ch

171601



WENGEN MÜRREN



Lieben Sie Ihren Beruf? Sind Sie flexibel und einsatzfreudig und steht die Zufriedenheit der Gäste für Sie an erster Stelle?

Dann sind Sie bei uns richtig!

Ab sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine(n) junge(n), zuverlässige(n) selbstinitiativ(e), gelernte(n)

Servicemitarbeiter(in) oder GAFA

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung und freuen uns auf ein persönliches Gespräch in unserem historischen Hotel-Restaurant im Herzen des Kantons Aargau.

Sabine und Daniel Goetschi, Gasthof zum Kreuz
Obere Dorfstrasse 1, 5034 Suhr

172661

MOUNTAIN LODGE

THE OMNIA

Harmonie ist die Übereinstimmung aller Einzelteile zu einem perfekten Ganzen. Mit starker Persönlichkeit engagieren Sie sich in einem jungen dynamischen Team, diesen hohen Anspruch einer aussergewöhnlichen Mountain Lodge mit 30 Zimmern und Suiten im Herzen von Zermatt erlebbar zu machen.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir professionelle Mitarbeiter in Saison- oder Jahresstelle.

SOUS-CHEF

Wir suchen einen erfahrenen Sous-Chef, der zusammen mit unserem Küchenchef eine neuzetliche, kreative Küche gestaltet und ihm verlässlich und motiviert zur Seite steht. Sie haben das Know-How und sind qualitätsbewusst und selbständiges Arbeiten gewohnt, sowie belastbar.

CHEF DE RANG / SERVICEMITARBEITER

Sie sind charmant und haben Freude an der Betreuung unseres anspruchsvollen und internationalen Gästekreises. Sie haben ein gepflegtes Erscheinungsbild und Sprachkenntnisse in D, E und F sowie versierte Berufserfahrung im Service- und Barbereich.

PRAKTIKANT/IN IM SERVICE

Sie sind eine aufgestellte Persönlichkeit, sprechen D, E und F und arbeiten gerne in einem kleinen Team.

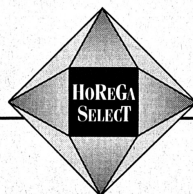
MASSEURIN

Sie haben eine fundierte Massageausbildung (Lymphdrainage, Fussreflexzonen, ...) Sie können sich mühelos auf deutsch, englisch und eventuell auf französisch unterhalten. Ausserdem zählen Einfühlungsvermögen, Charme, aber auch Fröhlichkeit zu Ihren weiteren Eigenschaften. Dann freuen wir uns Sie ab Dezember für die Wintersaison 2006/07 bei uns im Team haben zu dürfen.

Senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto per Post oder Mail an:

THE OMNIA
Roman Codina, Managing Director
Auf dem Fels, Postfach 135
3920 Zermatt
www.the-omnia.com
info@the-omnia.com

172659



Aufbruchstimmung?

Chef de Réception (Dame oder Herr)

Wir suchen für 3 exklusive Häuser in Graubünden überzeugte Teamleader:

> **5*Luxushotel im Engadin.** Fundierte Ausbildung im Frontbereich, mehrjährige Erfahrung in gleicher Position in der Luxushotellerie im In- und Ausland. Sprachkenntnisse D/E/F/ in Wort und Schrift. Eine der besten Positionen, die Sie in der Luxushotellerie finden werden.

> **4*Ferienhotel in Graubünden.** Jüngere/r, engagierte/r Empfangschef/in mit entsprechender Berufs- und Führungserfahrung in der 4*-Superior Hotel. Ein sehr renommiertes Haus an einem hervorragenden Standort (nicht Engadin).

> **4*Hotel Davos,** für dieses sympathische Haus an bester Lage sprechen wir Bewerber/innen an, die sich über gute Berufs- und vor allem Führungserfahrung als Chef de Réception oder Stellvertretung ausweisen können und nun einen Karriereschritt weiter planen.

Sales & Marketing Managerin Veranstaltungsgastronomie

Basel. Extrovertierte, jüngere Bewerberin mit Abschluss Hotelfachschule und Erfahrung in den Bereichen F&B und Sales & Marketing für ein modernes Dienstleistungszentrum. Verantwortlich für sämtliche Sales & Marketingaktivitäten, erarbeiten eines neuen Marketingkonzeptes, Organisation (F&B) sowie Präsenz an Anlässen etc. Sprachen D/E/F.

Direktionsassistent/in

Baden-Koblentz. Für 2 Hotels (3*/4*), die hauptsächlich ein Gästesegment im Kur-/Wellness- und Seminarbereich ansprechen, suchen wir eine/n einsatzfreudige/n und jüngere/n Direktionsassistenten/-in, der/die hauptsächlich den F&B-Bereich (Einkauf, Restaurantleitung) betreut und gleichzeitig Mitverantwortung für die anderen Abteilungen trägt. Profil: Koch-/Servicelehre, Hotelfachschule, Berufs- und Führungserfahrung in renommierten Häusern.

Direktionsassistentin (nur Dame)

4*Wellnesshotel im Berner Oberland. Ihre Hauptaufgaben liegen im Servicebereich (Gästebetreuung, Mitarbeiterschulung) und gleichzeitig stehen sie als Ansprechperson für den gesamten hauswirtschaftlichen Bereich zur Verfügung. Berufs- und Führungserfahrung in den entsprechenden Bereichen.

Küchenchef

Für ein 4*Wellnesshotel der Spitzenklasse im Schwarzwald mit verschiedenen F&B Outlets, suchen wir nach Vereinbarung einen Küchenchef mit mehrjähriger Erfahrung in der Leitung, Organisation und Schulung einer 35-köpfigen Küchenbrigade.

Alle weiteren tollen Stellenangebote finden Sie unter: www.horega.ch

HoReGa Select AG Kaderberatung

Stänzlergasse 7, 4051 Basel
Tel. 061 281 95 91
info@horega.ch

172583

Seit Mai 2006 ist es soweit: Das Kreuz Sachseln hat seine Türen wieder geöffnet.

Renoviert und schöner denn je, vervollständigt es den Wiederaufbau des Obwaldner Dorfes nach dem Umwelter im Sommer 1997. An bester Lage, direkt neben der Kirche am frisch gestalteten Dorfplatz, erfüllt das Hotel alle Voraussetzungen, um zu neuer Blüte zu gelangen.

Wir bieten Ausbildungsplätze und sorgen dafür, dass junge Berufsleute einen lehrreichen Einstieg ins Berufsleben finden. Ab Herbst 2006 sind folgende Stellen neu zu besetzen:

Receptionspraktikant/in

einer anerkannten Hotelfachschule oder Hotelhandelschule
wünschenswert ist die Schweizerdeutsche Muttersprache, Fremdsprachenkenntnisse in Englisch und weiteren Sprachen von Vorteil

Servicepraktikant/in

einer anerkannten Hotelfachschule
wünschenswert ist die Schweizerdeutsche oder Deutsche Muttersprache, Fremdsprachenkenntnisse in Englisch und weiteren Sprachen von Vorteil

Wir freuen uns über Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Photo an:
Philipp und Sylvia Moser, Kreuz Sachseln, Bruder-Klausen-Weg 1, 6072 Sachseln
T 041 660 53 00, www.kreuz-sachseln.ch

172624



Küchenprofis für Catering

Wir suchen Köche/Köchinnen mit abg. Ausbildung und Berufserfahrung für unregelmässige Einsätze an Grossanlässen.

Fest & Temporär

Sie verfügen über hohe Dienstleistungsbereitschaft, sind teamfähig, belastbar, verantwortungsbewusst und haben Freude am kreativen und vielseitigen Kochen.

Wir bieten eine abwechslungsreiche Tätigkeit, hohe Flexibilität betreffend Arbeitshäufigkeit und zeitgemässe Anstellungsbedingungen.

Kontakt: Andrea Tschirky, 044 221 90 80
Löwenstrasse 56, 8001 Zürich

Und was machen Sie!



Manpower

172608

Wir suchen per 1. 12. 2006 eine(n)

Jung-Chef de service F/D

Sie sind fröhlich, flexibel, verantwortungsbewusst und an selbständiges Arbeiten gewöhnt!

Sie haben Freude, unsere Gäste kompetent zu betreuen, dann sind Sie bei uns herzlich willkommen.

Unser kleines Restaurant mit 16 Pkt. Gault Millau, liegt am Fusse des Mont Vully mit Blick auf den Murtensee.

Auberge des Clefs

Werner Rätz

1789 Lugnorre, Tel. 026 673 31 06

www.aubergedesclefs.ch
werner_ratez@bluewin.ch

172612



Für unser Bergrestaurant Alp Dado, ein Selbstbedienungsrestaurant mit 300 Innen- und 400 Aussenplätzen, suchen wir eine/n erfahrene/n, flexible/n und selbstständige/n

Sous – chef / in

der/die gern Herausforderungen annimmt und diese versteht umzusetzen.

Für unser Restaurant mit Gruppenunterkunft für ca. 48 Personen an der Talstation Waltenburg suchen wir eine/n flexible/n und selbstständige/n

Koch

Haben wir Ihr Interesse geweckt, dann erwarten wir gern Ihre schriftliche Bewerbung.

Bergbahnen BWA AG, Frau A. Glücklich
Center Turistik, 7165 Brigels
Tel. ++41 (0) 81 920 12 10
www.brigels.ch
restaurant@brigels.ch

172578

Are you a good chef, with a dynamic and motivating personality, who needs a new challenge? Is your creativity based on the basic French cuisine, with which you can create traditional and modern menus? Do you work with planning and controlling on a daily basis? Can you follow all the hygiene and sanitation rules (HACCP)? Are you confident with the modern nutrition, in order to provide balanced meals? Do you like working with people from different cultural backgrounds? Do you feel confident to teach in English?

Then we are looking for YOU!

We offer you responsibility, autonomy, modern working conditions, pleasant working hours and a friendly working environment. A January starting day is envisaged.

Please send your CV and photo to the academic office IHTC, Kantonsstrasse 85, 6353 Weggis. For an informal discussion please contact Mr. Luis Ronzoni, Operations Manager on 041 392 06 80, email contact@ihtc.ch / www.ihtc.ch

172641

Service-MitarbeiterInnen

Wir zählen auf Ihre Unterstützung im Bankett- und Cateringbereich!

Fest & Temporär

Sie verfügen über eine abg. Servicelehre; mehrjährige Berufserfahrung, gute Umgangsformen und sind teamfähig, verantwortungsbewusst und legen viel Wert auf das Wohl der Gäste im gepflegten Service. Gute Deutschkenntnisse sind ein Muss.

Wir bieten eine abwechslungsreiche Tätigkeit, hohe Flexibilität betreffend Arbeitshäufigkeit und zeitgemässe Anstellungsbedingungen.

Kontakt: Andrea Tschirky, 044 221 90 80
Löwenstrasse 56, 8001 Zürich
Und was machen Sie!



Manpower

172657

VICTORIA-JUNGFRAU COLLECTION



Die VICTORIA-JUNGFRAU COLLECTION
mit den führenden, Luxushotels
VICTORIA-JUNGFRAU, PALACE LUZERN,
EDEN AU LAC und BELLEVUE PALACE

sucht:

Einkäufer (m/w)

Eintritt nach Vereinbarung.
(Arbeitsort Interlaken)

Als initiative, erfahrene Persönlichkeit sind Sie mit 50% Ihrer Tätigkeit verantwortlich für den Einkauf der Victoria-Jungfrau Collection und für die restliche Einsatzzeit übernehmen Sie die Verantwortung innerhalb des Grand Hotels Victoria-Jungfrau & Spa im Einkauf oder Food & Beverage. Sie pflegen enge Kontakte zu unseren bestehenden Lieferanten und akquirieren mit der nötigen Hartnäckigkeit neue Partnerschaften. Ihr heutiges Beziehungsnetz, Ihre gewinnende Ausstrahlung und Ihre Belastbarkeit unterstützen Sie dabei.

Sie sind ein lösungsorientierter Einkaufsprofi mit dem notwendigen Verhandlungsgeschick und Durchsetzungsvermögen und haben Erfahrung in der Hotellerie.

Deutsch ist Ihre Muttersprache, Sie kommunizieren verhandlungssicher in Englisch (Wort und Schrift) und verfügen über Französisch-Kenntnisse.

Haben wir Ihr Interesse für eine zukunftsorientierte Herausforderung geweckt?

Herr Andrea Jörger freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

172509



PALACE LUZERN
Herr Andrea Jörger, Direktor
Haldenstrasse 10
6002 Luzern

Tel. +41 (0)41 416 16 16
a.joergel@palace-luzern.ch

www.victoria-jungfrau-collection.ch








Für kommende Wintersaison sind folgende Stellen für ein-
satzfreudige und gästorientierte Mitarbeiter, welche Interesse
haben mit uns den erreichten Erfolg zu festigen und weiter zu
verbessern, neu zu besetzen.

Réception:

- 1. Réceptionist/in (Sprachen D/E/I)
- Erfahrung im Front-Office-Bereich
- Réceptionspraktikant/in (Sprachen D/E)

Loge:

- Doorman (Sprachen D/E/I)
- Chauffeur (Sprachen D/E)
- Telefonist/in w.m. mit Hotelerfahrung (Sprachen D/E/I)

Etage:

- sprachkundige Hausdamen-
assistentin mit Erfahrung in der Luxus-
Hotellerie

Küche:

- Chef de Garde
- Chefs de Partie

Lingerie:

- Büglerin und Lingerie Tournante

Dekorationen:

- Anfangsfloristin mit abgeschlos-
sener Berufslehre

Hotelkindergarten:

- fröhliche und sprachkundige
Kindergärtnerin für unsere kleinen
Gäste

**Panorama
Spa & Health Club**

Moderner Wellnessbereich auf
1400 m² mit grosser
Behandlungsabteilung

- Diplomierte Kosmetikerin mit
Berufserfahrung (Sprachen D/E)
- Masseur/Wellnesstherapeut mit
Berufserfahrung - m/w (Sprachen D/E w.m. I)

Chesa al Parc

Rustikales Restaurant mit 80 Sitz-
plätzen und grosser
Sonnenterrasse beim Kulm
Sportzentrum.

- Servicefachangestellte (Sprachen
D/E w.m. I)
- Commis de cuisine (I/D)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Zeugniss-
kopien und Foto.

Kulm Hotel St. Moritz
Personalbüro
7500 St. Moritz

172391



KULM HOTEL ST. MORITZ

VICTORIA-JUNGFRAU COLLECTION

VICTORIA-JUNGFRAU GRAND HOTEL & SPA
PALACE LUZERN
EDEN AU LAC ZÜRICH
BELLEVUE PALACE BERN



Eine einmalige Chancen an einem
atemberaubenden Ort arbeiten zu können.

Ein aussergewöhnlicher Spa, dessen Philosophie
geprägt ist von höchsten Qualitätsstandards.

Mit ganzheitlichen Behandlungen, bei denen östliche
und westliche Elemente, alte Rituale und moderne
Erkenntnisse zu neuen Anwendungen verschmelzen.

Zur Verstärkung unseres Réception-Teams
suchen wir ab sofort eine

Réceptionistin ESPA

Sie betreuen unsere internationalen Gäste
mit Charme und Stil,
stehen für Auskünfte gerne zur Verfügung
und helfen tatkräftig mit,
unsere Angebote zu verkaufen.

Sie sind kontaktfreudig, sprachgewandt und flexibel.
Auch in hektischen Zeiten behalten Sie stets Ihr Lächeln
und den Überblick.

Frau A. Eschke, Leiterin Human Resources,
wartet gespannt auf Ihre schriftliche Bewerbung!

172588



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
1447	Chef de partie/Sous-chef	40	DE	L-EG	Okt.	D/E/F/I	
1451	Commis de cuisine	19	CH	Nov.	D/E	BE/VS/ILU	
1454	Koch/60%	53	CH	Okt.	D/E/F/I	Mittelland	
1456	Küchenchef	60	IT	L-EG	Okt.	F/I	Hotel
1458	Sous-chef	29	FR	B	Nov.	E/F/I	TI
1474	Commis de cuisine/w	21	CH	Nov.	D/E/F		
1475	Chef de partie	24	CH	n. Ver.	D/F	Gault Millau/FR/NE/BE/VD	
1477	Küchenchef	45	CH	Okt.	D/E/F/I	AR/AI/SG/TG	
1479	Koch/w	20	DE	L-EG	sofort	D/E/I	Kantine/Rest./AG
1481	Koch/Sous-chef	26	DE	L-EG	n. Ver.	D/E	Deutsch-CH
1482	Koch	32	LB	B	sofort	D/E/F	SG/ZH/UL
1483	Koch/Journant	25	DE	L-EG	Nov.	D/E/F	Ost-CH/ZH/GU/FL
1484	Sous-chef/Küchenchef	39	CH	Okt.	D/E/F/I	Tagesbetr./Kantine/ZH/AG	

Service/service

1	2	3	4	5	6	7	8
1452	Barman/Chef de rang	58	IT	C	Nov.	D/E/F/I	TI/Deutsch-CH
1455	Chef de service/w	45	AT	C	n. Ver.	D/E/I	GR

1	2	3	4	5	6	7	8
1460	Service/w/50–60%	41	CH	Nov.	D/E/F	Seeland/à la carte-Betrieb	
1461	Service/Bar/w	34	CH	Nov.	D/E	Skihütte/Schneebar	
1463	Maitre d'hôtel	51	IT	B	Okt.	D/E/F/I	Hotel/VS/VD
1464	Service/Bar/w	25	LV	B	sofort	D/E	Zürich/Basel
1467	Sefa	47	CH	n. Ver.	D/E/F	Speiserest./ZH	
1468	Service/w	22	CH	sofort	D/E/F	Bern+Umgeb.	
1469	Chef de service/w	27	CH	Nov.	D/E	Kleinbetr./BL/BS/AG/JS/O/BE	
1470	Sefa	22	CH	sofort	D/E	Luzern+Umgeb.	
1472	Chef de service	36	IT	C	sofort	D/E/F/I	Inner-CH/VS/GR
1473	Service/w	42	AT	B	sofort	D/E	Tagesrest./Café/Zürich/FL
1476	Kellner	37	CH	Okt.	D/E/F	Rest./Café/Inner-CH	
1478	Kellner	23	CH	Okt.	D/E/F	Bern	

Administration/administration

1	2	3	4	5	6	7	8
1450	Dirass./Ch.d. récept./w	41	CH	n. Ver.	D/E/F	3–4* Hotel/Interlaken/80%	
1457	F&B-Praktikant	27	CH	Okt.	D/E/F	ZH/BS/ILU/ZG/BE	
1466	Dirass./Stv. Gesch./führer/in	37	AT	C	Nov.	D/E/F	3–4* Hotel/ZH/Winterthur
1471	(Stv.) Geschäftsleiter	56	CH	sofort	D/E/F	Restaurant/BE-Oberl.	

Hauswirtschaft/ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
1448	Küchenhilfe/Service/w	44	CH	Nov.	D	Familienbetrieb/BE/UR	
1449	Hotelfachfrau	49	CH	Nov.	D/E/I	Deutsch-CH/TI	
1453	Hofa	21	CH	Nov.	D/E/F		
1462	Allrounderin	50	DE	L-EG	Nov.	D/E	
1465	Service/Küchenhilfe/w	45	PT	C	sofort	D/E/F	BE/LU
1480	Gesundheit/Wellness	25	DE	L-EG	Nov.	D/E/F	

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

172613

Stellenbewerbung / Candidature

SUCHEN SIE EINE STELLE?

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

CHERCHEZ-VOUS UN EMPLOI?

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

Bewerbungstalon / Talon de demande d'emploi

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

Gewünschte Stelle / Emploi souhaité:	Eintrittsdatum / Date d'entrée:		
Arbeitsbewilligung / Permis de travail:	Jahresstelle / Place à l'année ☐ Saisonstelle / saison ☐		
Art des Betriebes / Type d'établissement:	Bevorzugte Region / Région souhaitée:		
Name / Nom:	Vorname / Prénom:		
Strasse / Rue:	PLZ/Ort / NPA/Lieu:		
Geburtsdatum / Date de naissance:	Nationalität / Nationalité:		
Telefon privat / No de téléphone privé:	Telefon Geschäft / No de téléphone professionnel:		
Bemerkungen / Remarques:			
Sprachkenntnisse / Connaissances linguistiques:			
Deutsch / 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

FOUR POINTS BY SHERATON

Wir sind das erste Four Points by Sheraton Hotel in der Schweiz und eröffnen im März 2007.

Das mit 132 Zimmern neuzeitlich gestaltete und mit innovativer Multimedia-Technologie ausgestattete 4****-Hotel liegt im Herzen des neuen Zürcher Shopping Areas Sihlcity (www.sihlcity.ch) und verfügt damit über 9 Kinosäle, 90 Geschäften, eigenen Bahnanschluss und einer 2000 m² grossen Wellnesslandschaft. Zum Hotel gehören 8 Konferenzräume, 1 Restaurant und eine Bar/lounge.

Wir suchen engagierte Fachleute für folgende Positionen:

- | | |
|---|--------------------|
| • Küchenchef (m/w) | (ab Januar 2007) |
| • Sous chef (m/w) | (ab Februar 2007) |
| • Köche (m/w) | (ab März 2007) |
| • F&B Manager (m/w) | (ab Januar 2007) |
| • Convention Manager (m/w) | (ab Januar 2007) |
| • Chef de Service (m/w) | (ab Februar 2007) |
| • Chef de Rang (m/w) | (ab März 2007) |
| • Chef de Bar (m/w) | (ab März 2007) |
| • Barkeeper (m/w) | (ab März 2007) |
| • Reservation Manager/ Agent (m/w) | (ab Dezember 2006) |
| • Night Manager (m/w) | (ab März 2007) |
| • Front Desk Agent (m/w) | (ab März 2007) |
| • Allrounder Administration/Accounting/HR (m/w) | (ab Dezember 2006) |
| • Executive Housekeeper (m/w) | (ab Januar 2007) |
| • Technischer Allrounder (m/w) | (ab Januar 2007) |

Wir bieten die Chance an diesem einmaligen Projekt aktiv mitzuwirken und bitten bei Interesse Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse zu schicken.

Pre-Opening Office
Four Points by Sheraton, Sihlcity Zürich
z. Hd. Mareike Vogt (Pre-Opening Manager)
Döltsweg 234
CH-8055 Zürich
Tel. 044 454 57 32
Fax 044 454 59 54
E-Mail: mvogt@rimc.ch

Managed by:
RIMC Schweiz AG
Theophil Bucher (Geschäftsführer)

172654



SUCHEN? VERMITTELN? FÖRDERN!

WIR SUCHEN FINGERSPITZENGEFÜHL

Für einen Kunden in der Region Thurgau suchen wir eine fachkompetente **PERSÖNLICHKEIT FÜR DIE LEITUNG EINES CAFÉS**, welches zeitgemässe Gastronomie, soziale Verantwortung und Kultur auf eine charmante und seit Jahren erfolgreiche Art verbindet.

WAS SIE ERWARTEN DÜRFEN

- Selbständigkeit in der Führung des Cafés mit rund 15 beeinträchtigten Mitarbeiter/innen
- Budgetverantwortung
- Interessante Kontakte im Rahmen der Kulturveranstaltungen
- Neuezeitliche Arbeitsbedingungen und Weiterbildungsmöglichkeiten

WIR ERWARTEN

- Sie verfügen über den Abschluss einer beruflichen Grundbildung (Koch / Service), praktische Berufserfahrung und den Fähigkeitsausweis zum Führen eines Gastronomiebetriebes
- mind. 2 Jahre Führungserfahrung an der Front
- Sie sind kulturinteressiert und verfügen über eine hohe Sozialkompetenz verbunden mit fachlicher Professionalität

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

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

172944

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 mit der Wäscheversorgung.

Für die vielseitigen Arbeiten in der klinikeigenen Wäscheversorgung suchen wir per 1. Dezember 2006 oder nach Übereinkunft eine kompetente und selbstständige Person als

Mitarbeiterin Wäscheversorgung 80 - 100% mit Stellvertreterfunktion

Haben Sie Freude im Umgang mit Menschen und konfektionierter Wäsche? Verfügen Sie über ein gutes Dienstleistungsverständnis, handeln effizient, sauber und ordentlich? Sind Sie teamfähig und übernehmen während der Abwesenheit des Vorgesetzten auch gerne die Verantwortung? Weisen Sie eine abgeschlossene hauswirtschaftliche Ausbildung (HOFA oder Hauswirtschafter/in), und haben Sie sich in Ihrem Aufgabenbereich in den letzten Jahren weitergebildet? Dann bieten wir Ihnen eine interessante Tätigkeit in einem modernen Umfeld, in dem Sie in einem kleinen Team von 5 Mitarbeitenden zusammenarbeiten.

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

Detaillierte Informationen erhalten Sie durch Beat Meier, Leiter Wäscheversorgung, Tel. 062 857 23 95.

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

172660



Für Mitarbeiter mit Weitblick

Fachlich ausgebildete, engagierte und motivierte Mitarbeiter heissen wir in unserem **jungen Team** willkommen. Wir bieten Ihnen ab Oktober oder nach Vereinbarung folgende Positionen an:

Commis de Cuisine / Chef de Partie

„Mehr als kochen“ diese Philosophie erleben Sie mit dem Kochweltmeister.

Mitglied der Jeunes Restaurateurs D' Europe.
14 Punkte Gault Millau

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Restaurant Panorama

Rolf Fuchs
Hartlisbergstrasse 39
CH-3613 Steffisburg
Tel. 033 437 43 44 / Fax 033 437 60 98

E-Mail: restaurant@panorama-hartlisberg.ch
www.panorama-hartlisberg.ch

172581

dine&shine

EVENT CATERING

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 Event** suchen wir per 1. Oktober 2006 eine/n

Administrations- mitarbeiter/in 100%

In dieser Funktion sind Sie verantwortlich für die Administration des **dine&shine EVENT CATERING**. Ihr Aufgabenbereich umfasst die Stellvertretung des Eventcatering Managers, die Unterstützung von zwei Anlässleiter, den Küchenchef, Telefonbedienung, Protokollführung sowie die Erledigung diverser Korrespondenz.

Ihr Profil

- abgeschlossene, kaufmännische Berufsausbildung, evtl. Hotelfachschule
- stilicheseres Deutsch in Wort und Schrift
- gutes und schnelles Auffassungsvermögen
- strukturierte und zuverlässige Arbeitsweise
- teamfähige und motivierte Persönlichkeit

Wir bieten

- 5 Wochen Ferien
- permanente Aus- und Weiterbildung
- Entwicklungsmöglichkeiten
- überdurchschnittliche Sozialleistungen

Ihre vollständige schriftliche Bewerbung mit Foto senden Sie bitte an:

Dine&Shine
Adrian Iten
Eventcatering Manager
Steinackerstrasse 43
CH-8902 Urdorf
Telefon +41 44 405 78 75
www.dine-shine.ch

managed by SV

172638



Hotel Monopol, St. Moritz
www.monopol.ch



Hotel Edelweiss, Sils-Maria / St. Moritz
www.hotel-edelweiss.ch

Wir suchen für unsere beiden ****Häuser auf die kommende Wintersaison ab Dezember oder nach Vereinbarung:

Réceptionist/in mit Berufserfahrung

D, E, I von Vorteil

Night Auditor

Night Auditor Ablöse

Servicefachangestellte(r) D, E, I von Vorteil

Barmann/-frau D, E, I von Vorteil

Patissier/ière

Tourant(e)

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen.
Frau Ursina Meng, HR, Via Maistra 17, 7500 St. Moritz
Tel. +41 (0)81 837 04 04, Fax +41 (0)81 837 04 05
meng.ursina@monopol.ch

172565



Suchen Sie die «etwas aussergewöhnliche» Arbeitsstelle?
Bei uns finden Sie diese!

Für unser Bergrestaurant, mitten im Skigebiet von Obersaxen auf 1719 m ü. M., suchen wir für die Wintersaison 06/07 noch folgende Mitarbeiter zur Ergänzung unseres jungen Teams:

- Servicemitarbeiter(in)
- Kassierer(in) für unser Selbstbedienungsrestaurant
- Hilfskoch/Küchenhilfe
- Office- und Buffetmitarbeiter(in)

Es erwarten Sie angenehme Arbeitszeiten in einem Tagesbetrieb und das Skifahren ist gratis mit dabei! Fühlen Sie sich angesprochen? Dann rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto an die folgende Adresse:

Bergrestaurant Wäli, S. + G. Stegmair
CH-7134 Obersaxen/GR
Tel. +41/81 933 1695
Fax +41/81 936 1025
E-Mail: bergrestwae@gmx.ch
www.bergrestwae.ch

OBERSAXEN

172605

Hotel Restaurant
Rössli Hurd



Die Oase am Zürichsee zwischen Pfäffikon und Rapperswil sucht nach Übereinkunft noch folgendes qualifiziertes Personal:

Betriebsassistent (m/w) Réceptionistin (m/w)
Hotelfachassistentin (m/w) Praktikantin (m/w)

Wir bieten: 25 komfortable Hotelzimmer, Seminarräume, diverse Restaurants, hochstehende Küche, junges, aufgestelltes Team. 365 Tage offen.

Sind Sie teamfähig, belastbar, haben Freude am Beruf und würden gerne unsere anspruchsvollen Gäste verwöhnen?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Hotel Restaurant Rössli
H. Krammer, Hurdnerstrasse 137, CH-8640 Hurd
Tel +41 / 78 603 82 06 Fax +41 / 55 416 21 25
www.hotel-restaurant-roessli.ch
info@hotel-restaurant-roessli.ch

172617

HOTEL SCHWEIZERHOF UND RESIDENCE

Mitten im Dorf – la plus haute hôtellerie.

Als führendes 4* Hotel betreiben wir nicht nur hochstehende Hotellerie, mit unseren verschiedenen Spezialitätenrestaurants ist auch die Gastronomie der Spitzenklasse zu Gast. Wir sind stolz auf Mitarbeiter, die nie aufgehört haben zu lernen. Stellen Sie sich mit uns den vielseitigen, anspruchsvollen und interessanten Herausforderungen.

Wir suchen für die kommende Wintersaison 2006/07 noch folgende/n Mitarbeiter/in:

Hotelfachassistentin für Housekeeping
mit abgeschlossener Berufslehre und Erfahrung.

Zimmermädchen
mit Erfahrung.

Etagenportier
mit Erfahrung.

Logentourant (D/E/F)
mit Erfahrung

Chef de partie
Commis de cuisine

2. Maître d'Hôtel (D/E/F)

Chef de rang (D/E/F)

Servicefachangestellte/r

für unsere À-la-carte-Restaurants (D/E/F)

Hallen- und Barassistentin (D/E/F)

Auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Referenzen und Foto freut sich:

SEILER HOTELS ZERMATT AG
Hotel Schweizerhof und Résidence****
Eva-Maria Mathier
Bahnhofstr. 38
3920 Zermatt

Tel. 027 966 87 56 / Fax 027 966 87 57
www.seilerhotels.ch / E-Mail: em@seiler-zermatt.ch



172635

HOTEL SPINNE

GRINDELWALD

Lebhaftes 4* Hotel im Herzen des Dorfes.
80 Betten, 2 Restaurants, Bar & Discothek.
Zur Vervollständigung unseres jungen,
motivierten Teams, haben wir auf die Wintersaison
folgende Stellen neu zu besetzen.

Servicefachangestellte (m/w)

Für das Halbpensionss- und das à la carte Restaurant

Barmitarbeiter (m/w)

Für die Disco „Mescalero“ und für die Espresso-Bar.

*Sie sind eine aufgeschlossene Persönlichkeit
mit viel Freude am Beruf und sind gerne
Teil eines motivierten Teams.*

Allen Initiativen und positiv denkenden Berufsleuten bieten
wir eine attraktive, gut bezahlte Stelle in aufgestellter
Atmosphäre. Erste Eindrücke erhalten Sie auf unserer Homepage.

www.spinne.ch

Bitte senden sie ihre Bewerbung an:

HOTEL SPINNE

A. & M. Kaufmann; Prop.

CH-3818 Grindelwald

Telefon 033 854 88 88 e-mail: hotel@spinne.ch

172550



Bist Du unser neuer Servicemitarbeiter?

Wir sind ein kleines aber feines Hotel mit grosser Restauration
inmitten des bekannten Bernina-Massiv im Oberengadin.

In unserem jungen Frontteam fehlen uns noch 2 Profis auf die
kommende Wintersaison (Eintritt Mitte Dezember), die es gewohnt
sind, auch einen kühlen Kopf zu bewahren, wenn es auf der
Terasse mit 200 Plätzen oder in den 3 Stuben mit insgesamt 150
Plätzen hektisch wird.

Was erwarten wir?

Erfahrung in gepflegtem Speisesevice, Muttersprache Deutsch und
Fremdsprachenkenntnisse (I/F) von Vorteil

Was bieten wir?

Moderner Arbeitsplatz mit Ordeman Kass-System,
Mitarbeiter-WG in Pontresina, und vieles mehr

Wir freuen uns auf Dein Telefon oder Mail

Barbara Schaffner & Michael Kern
CH-7504 Pontresina
Tel. +41 (0)81 842 63 13 - Fax +41 (0)81 842 72 58
mail@morteratsch.ch - www.morteratsch.ch

172642



AESKULAP KLINIK

Zentrum für Ärztliche Ganzheitsmedizin
CH-6440 Brunnen am Vierwaldstättersee

Wir sind das führende Zentrum in der Schweiz für kom-
plementärmedizinische Diagnostik und Therapie für
stationäre und ambulante Patienten. Rund 120 Mitarbei-
tende, davon 20 Ärzte, kümmern sich engagiert und mit
Freude um unsere Kunden. Wir führen eine Abteilung für
Innere Medizin, Onkologie, Urologie, Gynäkologie, Zahn-
medizin, Radiologie und Physiotherapie.

Per November/Dezember suchen wir eine/n

Küchenchef/in

für unsere Klinikküche und unser öffentliches, vegetarisches
Restaurant.

In einem Team von 6 Mitarbeitenden sind Sie verantwortlich
für einen reibungslosen und zeitgerechten Ablauf für die
Herstellung und Zubereitung der Speisen für Patienten, à la
carte Gästen und Mitarbeitende.

Dafür benötigen Sie eine abgeschlossene Ausbildung als
Koch und Diätkoch, mindestens drei Jahre Erfahrung als
Sous-Chef oder Chef de Partie, gute Führungseigenschaften
und Führungserfahrungen, Liebe zum Kochen und Freude an
der vegetarischen Küche, inklusive Fischgerichte. Kunden-
orientiertes Verhalten, unternehmerisches Denken und Han-
deln sowie hohe Belastbarkeit und Flexibilität sind weitere
wichtige Fähigkeiten, die Sie mitbringen sollten.

Wir bieten Ihnen eine sehr selbständige, verantwortungsvolle
und vielseitige Tätigkeit in einem kollegialen Team mit
angenehmen Arbeitsbedingungen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung; senden Sie sie bitte an:
Personalabteilung, Aeskulap-Klinik, Genssauerstrasse 8, 6440
Brunnen, oder per E-Mail an: Brigida.Boer@aeskulap.com,
Telefon 041 825 47 47.

Unsere Homepage-Adresse: www.aeskulap.com

172582

AUF NACH



Central Sporthotel

UND INS...



Restaurant Bündnerstübli – Pianobar – Hallenbad – Wellness

Für die Wintersaison suchen wir per 25.11.2006
oder nach Vereinbarung folgende motivierte
MitarbeiterInnen:

2. Gouvernante

Sie haben Flair für die gehobene Hotellerie, pflegen gerne Kon-
takt mit unseren internationalen Gästen, schätzen Flexibilität
und sprechen gerne verschiedene Sprachen (E, I). Sie bringen
eine fundierte Ausbildung mit. Wenn Sie auch ein sicheres Auf-
treten, gepaart mit tadellosen Umgangsformen haben, dann
sind Sie die richtige Person, um unsere Gouvernante in der
Mitarbeiterführung zu unterstützen und sie in ihrer Abwesen-
heit zu vertreten

Bar-Service-Hostesse

Zur Unterstützung unseres Bar-Teams suchen wir eine aufge-
stellte, flinke Gastgeber-Persönlichkeit, die den Kontakt mit
internationalen Gästen liebt und gerne verkauft. Sie sind flexi-
bel und werden gelegentlich auch im Speisesaal
Halbpensionsservice und für den Bankettservice eingesetzt.
Sie sprechen fließend Deutsch und verfügen über Englisch-
kenntnisse. Wenn Sie Serviceerfahrung mit sich bringen,
freuen wir uns Sie kennen zu lernen.

Commis Pâtisserie

Lehre vorbei – jetzt geht's los! Als Commis Pâtisserie
verfeinern Sie Ihre Kenntnisse. Geniessen Teamwork mit
Know-How und laufen in einer organisierten harmonischen
Küchenbrigade zu Höchstleistungen an. Vom «munzigen Prä-
liné», über delicate Torten und Kuchen bis zu lukulischen Des-
sertbuffets wird bei uns alles selbstgemacht. Mit Ihrem Einsatz
und als Ablösung des Chef Pâtissiers tragen Sie direkt zum
Wohl unserer Gäste bei.

Nachportier-Ablös. Betriebstourant (100%)

Wir suchen einen äusserst flexiblen, aufgestellten Mitarbeiter,
welcher den Gästekontakt im Frontbereich liebt und unseren
Nachportier an seinen freien Tagen ablöst. Tagsüber arbeiten
Sie im Speisesaal im Halbpensionsservice. Sie sind
kompetent, flink, freundlich und mögen es anspruchsvollen
Gästen gerecht zu werden? Dann fühlen Sie sich bestimmt
wohl in unserem Team. Die Stelle teilt sich auf in 30 % Nach-
portier und 70 % Saalservice. Gute Deutschkenntnisse sowie
Englischkenntnisse und PC-Kenntnisse sind erforderlich.

Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen mit Foto!

CENTRAL SPORHOTEL DAVOS

Marcel Käppeli, Vizedirektor
Tobelmühlestrasse 1
7270 Davos Platz
Tel.: 081 415 82 00
personalbuero@central-davos.ch
www.central-davos.ch

172555



CAFE RESTAURANT
7078 LENZERHEIDE

Für die Wintersaison
von Mitte Dezember 2006 bis April 2007
(Verlängerung für die Sommersaison möglich)
suchen wir

Koch/Chef Entremetier Servicemitarbeiter Buffetmitarbeiterin

Unser persönlich geführtes Ferienhotel mit gepflegter
A-la-carte-Restauration befindet sich im Herzen der
Ferienregion Lenzerheide-Valbella.

Wir verwöhnen unsere internationale Kundschaft mit
einer marktfrischen neuzeitlichen Küche.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen
oder Ihren Anruf.

HOTEL COLLINA
Frau Stalder-Bergamin
7078 Lenzerheide
Telefon 081 384 18 17
www.hotelcollina.ch



172450

JUNGFRAU LODGE

SWISS MOUNTAIN HOTEL
Grindelwald

Für unser 3-Sterne-Hotel mit 90 Betten in Grindelwald
suchen wir für die kommende Wintersaison:

Chef de Réception

oder

1. Réceptionist/in

mit Mithilfe im Service

Jahresstelle, Eintritt 1. Dezember 06

Servicemitarbeiterin

mit Serviceerfahrung für Skibar im Skigebiet
Eintritt: 23. Dezember 06

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freut sich:
Jungfrau Lodge, Renata Märkle, 3818 Grindelwald
info@jungfraulodge.ch www.jungfraulodge.ch

172606

KKL LUZERN MANAGEMENT AG



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. Das Restaurant RED sucht per sofort oder
nach Vereinbarung eine/n

Mitarbeiter/Mitarbeiterin Restaurant RED 60-100%

Das Wohl Ihrer Gäste ist Ihnen ein wichtiges Anliegen. Sie emp-
fehlen und servieren die Kompositionen von Küchenchef Christian
Paradisi und beraten Ihre Gäste bei der Wahl eines guten Weines
aus europäischer Wintertradition. In Ihrem Verantwortungsbereich
liegen auch die Mise en place sowie die Aufnahme von Material-
bestellungen.

Als Servicefachangestellter oder Servicefachangestellte verfügen Sie
über erste Berufserfahrungen in einem anspruchsvollen gastron-
omischen Umfeld. Stets zuvorkommend und auf Ihre Gäste einge-
hend, kommunizieren Sie problemlos in Deutsch und in Englisch.

Das engagierte KKL Team freut sich auf einen Mitarbeiter oder
eine Mitarbeiterin, der oder die kulturell interessiert ist, sich mit
einem modernen, zentral gelegenen Arbeitsplatz mit Panoram-
sicht auf die Leuchtenstadt identifiziert und zeitlich flexibel ein-
setzbar ist. In den Monaten August, September und Dezember ar-
beiten Sie voraussichtlich 100%, in den übrigen Monaten des
Jahres richten sich Ihre Einsätze nach den Veranstaltungen
im KKL Luzern. Da das Restaurant RED von Mittwoch bis Sonntag
ab 17.30 bis 23.30 Uhr sowie bei Veranstaltungen im KKL
Luzern geöffnet ist, arbeiten Sie vorwiegend abends.

Das KKL Luzern bietet Ihnen die Chance, aktiv beim weiteren
Ausbau einer attraktiven Marke mitzuwirken. Ihre Bewerbungs-
unterlagen mit Foto senden Sie bitte an die KKL Luzern Man-
agement AG, Human Resources, Europaplatz 1, 6005 Luzern. Ihre
Fragen beantworten gerne Kai Breugnot, Leiter Restaurant +
Bars, und Anita Erni, Leiterin Restaurant RED, unter Tel. 041
226 70 44.

KKL
culture
convention
cuisine
experience

172551

Restaurant Tennis-Chugele

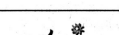
Wir suchen für unser lebhaftes Restau-
rant in der Tennishalle per sofort oder
nach Vereinbarung einen Initiativen,
flexiblen und belastbaren

Alleinkoch

Wir bieten gute Entlohnung, Sozial-
leistungen und angenehme Arbeits-
bedingungen in einem aufgestellten
Umfeld.

Interessierte melden sich bitte schrift-
lich beim Restaurant Tennis-Chugele
Flughafenstrasse 38, 2540 Grenchen

172655



Für unseren 3-Stern-Familienbetrieb mit
87 Betten suchen wir ab Anfang oder
Mitte Dezember 06 bis Ostern 2007 noch
folgende Mitarbeiter!

- 1 Réceptionist/in, mit Erfahrung
- 1 Réceptionist/in mit Ablös im Service
(ca. 50 zu 50)
- 1 Kellner/ Servicefachangestellte
mit Erfahrung
- 1 Servicepraktikantin
- 1 Hofa, mit Berufserfahrung
- 1 Zimmermädchen (Etagelingerie)

Ein junges motiviertes Team wartet auf Sie!
Bitte schicken Sie uns Ihre kompletten
Unterlagen mit Foto an:

Lisbeth Mazzetta
Hotel Allegra Isla
PF, CH-7050 Arosa
Tel. 081 377 12 13
Fax 081 377 44 42
isla@arosa.ch, isla.ch
www.allegra-isla.ch

172553



E Job im Schnee, was wotsch no meh!
Berggasthaus Gobel in der Rinder-
berg-Skipiste, 3770 Zweisimmen,
Restaurant, Sonnenterrasse, 35 Gäste-
betten, sucht für Wintersaison 2006 zur
Ergänzung des Teams folgende tüchtige
und freundliche MitarbeiterInnen

Servicfachangestellte und Kellner

Selbständige Führung einer Servicesta-
tion mit Inkasso, auch A-la-carte-Ser-
vice, sprachenkundig.

Koch

Gut ausgebildet, welcher eine Küche
und ein Team von 4 Mitarbeitern führen
möchte inkl. Tagesmenügestaltung, Be-
stellwesen und Umsetzung des LMG.

Jungkoch/-köchin Küchenhilfe

kraftig, auch für Aussenarbeiten.

Ehepaar

Haus, Küche, Lingerie, Zimmer, Buffet,
Keller.
Wir bieten gute Entlohnung, Kost und
Logis im Haus, Gratis-Skiabo Rinder-
berg.

Es freut sich auf Ihre Bewerbung mit
Zeugnissen und Foto Fam. Wagner,
Schmiedengasse 1, CH-3777 Walliswil-
Wangen, Tel und Fax 032 6312174
www.gobel.ch

172496

RESTAURANT REUSSBRÜCKE

Imhof's
Pavillon
Bistrot
Le Pont
La Cave
Ist der Wein Ihre Leidenschaft?
Wir suchen nach Vereinbarung eine/n
RESTAURATIONSFACHFRAU / MANN WELCHE(R)
FREUDE AN DER GÄSTEBETRIEBUNG UND AN SCHÖNEN
WEINEN HAT. GERNIE STELLEN WIR IHNEN UNSER
HAUS VOR. INTERESSIERT? RUFEIN SIE UNS AN
(TEL. 044 760 11 61 FRAU ELSI IMHOFF VERLANGEN
ODER AN „INFO@REUSSBRUECKE.CH“).

Restaurant Reussbrücke
Muristrasse 32
8913 Ottenbach
Telefon 044 760 11 61
info@reussbruecke.ch
www.reussbruecke.ch

172511



HIRSCHEN WILDHAUS

HOTEL • LOUNGE • RESTAURANT • SPA

Sommer- und Wintersportort Wildhaus im Toggoburg

Unsere Mitarbeiter vom ***Hirschen
Wildhaus mit 67 Zimmern, Restaurant,
Lounge, Vinothek und SPA «Carpe
Diem» suchen Verstärkung für die
kommende Wintersaison:

Barmaid

für unseren gemütlichen Treffpunkt
Vinothek (Saisonstelle)

Servicemitarbeiterin

für unsere Restauration (Saisonstelle)

Sie verfügen über eine
abgeschlossene Berufsbildung,
haben Freude im Umgang mit Gästen
und arbeiten gerne in einem jüngeren,
motivierten Team.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche
Bewerbung mit Foto.

Hotel Hirschen
Frau Susanne Walt
9658 Wildhaus
Tel. 071 998 54 54

172648

HÔTEL LE RELAIS ALPIN & LES FONTAINES & EASY HOTEL COL DES MOSSES

Nous recherchons un **chef de cuisine** capable de gérer une équipe de 4 cuisiniers, 2 plongeurs, de produire une grande quantité de couverts, restauration traditionnelle, régionale et pour groupes. Nous demandons la gestion totale de la cuisine avec élaboration menus, cartes, gestion des commandes, hygiène. Hôtels ouverts 9 mois mais salaire annuel avec appartement de fonction. Pour information : Jean-Claude Bonelli. Tel. +41794462535 Fax. +41244910501 email : hotel.relaisalpin@bluewin.ch

172621

**ROMANTIK HOTEL SCHWEIZERHOF**

Gastfreundschaft gehört seit über 100 Jahren zur Familientradition.

Wir suchen in unser junges, aufgestelltes Team ab 1. Dezember 2006 folgende Mitarbeiter:

**2. Chef/in des Service
Servicefachangestellte/r
Chef de Partie
Barman/Barde
Nachtportier**

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freut sich

Therese Schmidt
Rudi Dädens 1
7018 Flims-Waldhaus
Telefon 081 928 10 10
Fax 081 928 10 11
info@schweizerhof-flims.ch



172626

AIRPORT WELCOME HOTELS**Gesucht
Allrounderin für Bar/Reception**

Deutsch und Englisch sowie Russisch und Ukrainisch sprechen Sie flüssend, verfügen über Fließende Kenntnisse sind motiviert und ein selbstständiges Arbeiten gewöhnt und bringen Erfahrung in diesem Bereich mit...

Wir bieten Ihnen...
... Top-Lohn
... internationale Atmosphäre

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen oder melden sich bei unserem Personalchef, Herr Antonio Nigg, Telefon 044 / 804 75 26 GAHO Holding AG, Holbergstrasse 1 8302 Kloten

172634



Wir sind ein modernes ****Ferienhotel mit lockerer Atmosphäre, 56 komfortablen Zimmern im Herzen von Adelboden.

Wir suchen zur Wintersaison in Jahresstelle:

**Erste Réceptionist/in
mit Aufstiegschancen.**
– Unser System Fidelio 7.12.

In Saisonstelle:

**Saal-Oberkellner/in
Service-Mitarbeiterin
Koch in kleine Brigade**

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

HOTEL BELALP

Am Grossen Aletschgletscher
Das 150-jährige Hotel mit Ambiance auf 2137 m ü. M.

Möchten Sie in einem Wintersportgebiet am Tur zum einzigen UNESCO-Weltanerb der Alpen arbeiten und dabei den Aletschergletscher hautnah erleben? Für die Wintersaison 2006/07 suchen wir motivierte Mitarbeiter, die gerne an einem wunderschönen Ort arbeiten!

**Sous-chef
Chef de partie
Service-Mitarbeiter/in
Zimmer- und Lingeriefrau**
Auf Ihre Bewerbung freut sich Familie Thür, Hotel Belalp, 3914 Belalp
Tel. 0041 (0)27 924 24 22
Fax 0041 (0)27 924 23 63
www.hotelbelalp.ch
info@hotelbelalp.ch

172616



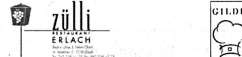
**Wintersaison 2006/07
mitten im Skigebiet
von Wangs-Pizol im Heidiland**
Unser lebhafter und anspruchsvoller Hotel- und Restaurantbetrieb liegt mitten im Skigebiet von Wangs-Pizol. Mit Ihnen gemeinsam freuen wir uns heute schon auf die neue Herausforderung der kommenden Wintersaison.
Unterstützen Sie uns mit Ihrem fachlichen Können als:

**Jungkoch
Servicefachangestellte
(CH, A, D)
1 Zimmer-
Lingerie-Küchenhilfe (w)
1 Küchenhilfe
(m, für Küche, Transporte
und allg. Arbeiten)
(EU-Bürger)**

Sind Sie ein Freund von Bergen, Sonne und auch Schnee und arbeiten gerne in einem jungen dynamischen Team? Dann verewöhnen wir doch unsere Gäste in der kommenden Wintersaison gemeinsam.
Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung aus auf Ihren Anruf.

Hotel Furt, Artho Meli
7233 Wangs-Pizol
Tel. 081 723 21 66, Fax 081 723 40 66
www.hotel-furt.ch /
E-Mail: hotel.furt@spin.ch

163436



Auf den 1. November 2006 übernehme ich das Restaurant Züli in Erlach. An Mitarbeitern fehlen mir noch

**Koch mit Erfahrung
Compis de cuisine
Servicefachangestellte**

Das gemütliche Restaurant mit rund je 70 Innen- und Aussenplätzen geniesst einen vorzüglichen Ruf. Es ist unser erklärtes Ziel, den heutigen Ansprüchen gerecht zu werden. Wollen Sie mir dabei helfen? Dann freue ich mich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

Robert Regli, Restaurant Froburg
Oehningerstrasse 10
8260 Stein am Rhein
Tel. 052 741 66 70, Fax 052 741 66 72
info@restaurant-froburg.ch

172631

**Gesucht ab 1. Dezember 2006
für neues Restaurant in Kehrsatz**

- 1 japanischer Spezialitäten-Koch (100%)
- 1 Vize-Chef de Service (100%)
- 2 Servicefachangestellte (100% oder Teilzeit)
- 2 Service-Praktikantinnen (100%)
- 1 Barkeeper (100%)

Englische und deutsche Sprachkenntnisse Voraussetzung.

Bewerbungen bitte an
Newstyle Restaurant «Tanaka»
Herr Shinji Tanaka
Stegreutweg 4b, 3110 Münsingen

E-Mail: stanaka@bluewin.ch
(mit Vermerk «Newstyle» in Betreffzeile)

172638

**RESTAURANT
REUSSBRÜCKE**

JUNGKUCH
AUSSERHALB DER ÜBLICHEN KONZEPTE EINE INNOVATIVE UND KREATIVE KÜCHE VERWIRKLICHEN, DAS IST DIE CHANCE FÜR EINEN INITIATIVEN INTERESSIERT?
RUFEN SIE UNS AN (TELEFON 044 760 11 61 HR. IMHOFF VERLÄNGERN). GERNIE GEBEN WIR IHNEN AUSKUNFT ÜBER DIESE ATTRAKTIVE STELLE.

Restaurant Reussbrücke
Muristrasse 32
8913 Ottenbach
Telefon 044 760 11 61
info@reussbruecke.ch
www.reussbruecke.ch

172609

**Ferienstiedlung in Davos**

Die Solaria ist die ideale Kombination zwischen individuellem Wohnen wie in den «eigenen 4 Wänden» und dem Dienstleistungskomfort eines Hotels. Unsere innovative Ferienanlage*** umfasst mit 220 Betten ein vielfältiges Wohnangebot – vom Studio über die Maisonette-Wohnung bis zur luxuriös eingerichteten Panorama-Attikawohnung. Mit ausgeprägter Bedürfnisorientierung betreuen wir unsere internationalen Gäste.

Für unsere lebhaft, lebendige Unternehmung suchen wir ab 1.11.2006:

Leiter/in Empfang in Jahresstelle, 100%

Diese Aufgabe umfasst im Wesentlichen:

- Gästeorientierte, innovative und auch unternehmerische Führung des Front-Bereiches
- Teamorientierte Zusammenarbeit mit anderen Abteilungen
- Gestaltung und Umsetzung von Promotionen
- Administrative Arbeiten im Bereich Réception

Wir erwarten:

- Abgeschlossene Berufsausbildung im kaufmännischen Bereich und/oder Abschluss einer Hotelfachschule
- Berufserfahrung mit selbstständigem Arbeiten und Organisieren
- Fließend in Deutsch und Englisch (F und I von Vorteil)
- EDV-Kenntnisse (MS-Office, Protel von Vorteil)

**Hotelfachassistentin
für Wintersaison 2006/07, 100%**

Diese Aufgabe umfasst im Wesentlichen:

- Frei- und Ferienabläufe unserer Leiterin Hauswirtschaft
- Mithilfe bei der Reinigung
- Überwachung und Kontrolle der Reinigungsarbeiten
- Mithilfe und Aushilfe an der Réception

Wir erwarten:

- Abgeschlossene Ausbildung zur Hotelfachassistentin mit Berufserfahrung
- Fließend in Deutsch und Englisch
- EDV-Kenntnisse (MS-Office, Protel von Vorteil)

Wir bieten:

- Abwechslungsreiche, selbständige Tätigkeit
- Aktive Mitarbeit zur Erreichung des Q – Stufe II
- Verantwortung und Mitgestalten in einem kollegialen Team

Zeitgemässe Entlohnung

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto freut sich Herr Stephan Huber, Ferienstiedlung Solaria, 7260 Davos Dorf. Telefon 081 416 35 35, stephan.huber@solaria.ch www.solaria.ch

172653



Stark frequentiert und lebhaft ist unser Restaurant/Bar im Herzen einer Mittellandstadt.

Wir suchen:

Barchef/in

Es liegt alles in Ihrer Hand.

Sie können zupacken, Ideen entwickeln und umsetzen. Sie sind dynamisch und innovativ – schlicht ein Verkaufstalent. Sie bringen die nötige Erfahrung mit um ein Team zu leiten, ohne die betriebswirtschaftlichen Grundsätze zu vernachlässigen. Sie sind charmant, gepflegt und kommunikativ. Stellenantritt nach Vereinbarung.

Vollständige Bewerbungsunterlagen mit Foto an:
Chiffre 172618 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern

172618

**HOTEL ZUM STORCHEN**

Wir sind ein traditionelles ****-Hotel im Herzen der Stadt Zürich. In der Rötisserie und auf der Terrasse verwöhnen wir unsere internationale Kundschaft nicht nur mit der einmaligen Lage, auch die marktfreie und abwechslungsreiche Küche sowie ein aufmerksamer und kompetenter Service gehören zu unserem Erfolgsrezept.

Auf Anfang Oktober und November suchen wir jeweils einen

Chef de partie (w/m)

und

Demi chef de partie (w/m)

Unser eidg. dipl. Küchenchef, Herr Fredi Nussbaum und seine junge Brigade verstehen es, unsere anspruchsvollen Gäste mit abwechslungsreicher und leichter Küche zu verwöhnen.

Sie...

haben ein ausgezeichnetes Fachwissen, fundierte Erfahrung und Verantwortungsbewusstsein? sind flexibel, motiviert, kreativ und wollen die weitere Entwicklung unserer Küchenphilosophie mitgestalten? möchten sich beruflich weiterentwickeln und suchen eine Herausforderung in einem renommierten Betrieb? suchen eine Position, die Ihnen für Ihre weitere Karriere behilflich sein wird?

Dann freut sich unser Personalchef, Herr Jan-Andreas Stiller, auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

Hotel zum Storchen
Am Weinplatz 2
8022 Zürich
stiller@storchen.ch

172640



Wohlfühlen hat bei uns immer Saison.

Das ****-PARK HOTEL BAD ZURZACH, in der Nähe von Zürich, verfügt über 150 Zimmer und 298 Betten, 2 Restaurants, Hotelbar, Wellnessbereich sowie einer grosszügigen Seminar- und Tagungsinfrastruktur. Auf November 2006 suchen wir in Jahresstelle eine

Direktionsassistentin.

Ihr Aufgabengebiet umfasst die Erledigung aller administrativen Arbeiten im Mitarbeiterwesen sowie im Seminar- und Tagungsbereich von der Offerte bis zur Rechnungsstellung. Zudem sind Sie zuständig für die Kreditorenbuchhaltung, übernehmen die Stellvertretung des Chefs de Réception und leiten das Direktionssekretariat.

Wir stellen uns eine initiative und gästeorientierte Persönlichkeit vor. Sie sind vorzugsweise im Besitz eines Hotelfachschulabschlusses und/oder haben Berufserfahrung in ähnlicher Position gesammelt. Sie lieben den Umgang mit Menschen und verfügen über ein sicheres Auftreten. Unternehmendes Denken, Sprachgewandtheit (D, E, F) sowie gute EDV-Kenntnisse runden Ihr Profil ab.

Es erwartet Sie eine vielseitige und interessante Kaderstelle in einem angenehmen Arbeitsumfeld.

Interessiert? Wir freuen uns darauf, Sie persönlich kennen zu lernen. Rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

PARK HOTEL BAD ZURZACH
Ralph Möller, Direktor
Badstrasse 44, 5330 Zurzach
Telefon 056 269 88 11, Fax 056 249 38 08
rmoller@park-hotel-zurzach.ch
www.park-hotel-zurzach.ch



172627

**Beausite Park Hotel
Wengen**

Für die kommende Wintersaison, ab 15. Dezember 2006 oder nach Vereinbarung, suchen wir für unser 4*-Superior-Hotel folgende Mitarbeiter/innen:

**Réceptionist (D/E/F)
Réceptionspraktikant (D/E/F)
Barmaid (D/E/F)
Serviceangestellte –
Chef de Rang (D/E/F)
für den Speisesaal**

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung an:

★★★★

Familie Margrit und Erich Leemann-von Allmen
CH-3823 Wengen • Jungfrau • Switzerland
Tel. +41 (0)33 856 51 61, Fax +41 (0)33 855 30 10
hotel@parkwengen.ch www.parkwengen.ch

172602



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 selbständig 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 selbständig und verantwortungsvoll.

Gerne würden wir Sie kennen lernen und mit Ihnen alles Weitere zu besprechen. Senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto und Ihren Lebenslauf an:

Hotel Post****
Fam. Th. u. HP. Nett
CH-7514 Sils-Maria
Tel. 081 838 44 44
Fax 081 838 44 00
www.hotelpost.ch
mail@hotelpost.ch



172186

«Starten Sie mit uns ab November 2006 in eine neue Herausforderung....»

als JÜNGERER CHEF unserer renommierten KÜCHE

Sie finden bei uns:
Persönlich geführtes Vierstern-Hotel in bekannter Ferien-destination im Wallis
hochstehende, abwechslungsreiche Küche für Hausgäste und etwas à la carte
angenehmes Arbeitsklima in kleinerer Küchenbrigade
reizvolle, alpine Landschaft mit vielfältigen Sportmöglichkeiten
längere Zusammenarbeit

Sie bringen mit:
Fundierte Ausbildung und minimum 10 Jahre Berufserfahrung im höheren Segment, davon 5 Jahre in Führungsposition
Freude am Beruf, Kreativität, gezielte, rationale Arbeitsweise
Organisationstalent, verständnisvolle Mitarbeiterführung
optimaler Personaleinsatz, Belastbarkeit und Selbstständigkeit

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit allen Unterlagen unter Chiffre 172492 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

Hotel-Restaurant
Alpenblick
Richard und Yvonne Stöckli
3812 Wilderswil-Interlaken
Tel. 033 828 35 50 • Fax 033 828 35 51
www.hotel-alpenblick.ch

Ein starker Auftritt inmitten der Jungfrau-Region
in unserem dynamischen und qualitätsbewussten Team

– Chef de Partie (m/w) –

Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung und bereits Erfahrung als Chef de Partie in der Gourmetküche. Sie können Ihren Posten selbstständig führen und tragen mit Ihrer Motivation und Kreativität zur ständigen Verbesserung unseres Angebotes bei.

Nach Erhalt Ihrer Unterlagen laden wir Sie gerne ein, um alles Weitere mit Ihnen zu besprechen.



Schützenhaus Albisgütli
Bankett- und Kongresszentrum
Uetlibergstr. 341 • 8045 Zürich
Telefon 043 333 30 00 • Fax 043 333 30 01
www.albisguetli.ch

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

SACHBEARBEITER/IN F&B UND BANKETTE

Sie sind zuständig für:

Korrespondenz in D/E/F, Kundengespräche, Vermietung unserer Banketträumlichkeiten für 20-1000 Personen, Planung von Events aller Art, Erstellung von Checklisten und Wochenplänen, allgemeine Sachbearbeitungsaufgaben, Stellvertretung der Buchhaltungssachbearbeiterin, ...

Wir bieten Ihnen:

Die Möglichkeit selbstständig zu arbeiten, ein junges aufgestelltes Team, direkten Gästekontakt, regelmässige Arbeitszeiten, ...

Gesuchtes Profil:

Wir suchen ein Organisationstalent mit Freude am Gästekontakt, Verkaufsgeschick und starken Nerven für Stresssituationen. Sie haben Erfahrung in der Gastronomie, vorzugsweise in einer ähnlichen Position und/oder einen Abschluss der Hotelfachschule.

Können wir Ihr Interesse wecken?

Michèle Neuenschwander, Georg Tännler und ein aufgestelltes Team freuen sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.
Fragen beantworten wir gerne zwischen 10.00 und 18.00 Uhr unter der Telefonnummer 043 333 30 00.

RESTAURANT IM ROMANTIKHOTEL FLORHOF ZÜRICH

Wir suchen für baldmöglichen Eintritt eine

Souveränität

Wir wünschen uns eine fröhliche Mitarbeiterin, welche den Tag gerne früh beginnt, da sie unsere Frühstücksgäste betreut. Die Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch und Französisch ermöglichen den Kontakt mit unseren internationalen Kunden. Anschliessend warten in Wäscherei und Zimmeretagen weitere Anforderungen.

Fundierte fachliche Kenntnisse, Führungsqualitäten wie auch Flair für Organisation braucht es zudem für diese spannende Aufgabe.

Das Romantik Hotel Florhof ist eine einzigartige Oase im Herzen der Stadt Zürich. Das ehemalige Patrizierhaus hat 33 liebevoll eingerichtete Zimmer und zwei verträumte Dachsuiten.

Das Angebot im 14-Gault-Millau-Punkte-Restaurant mit Trauergarten und historischem Gewölbekeller lädt zum Geniessen. Was jetzt noch fehlt sind SIE!

Brigitte & Beat Schiesser
Romantik Hotel Florhof, Florhof-Gasse 4, 8001 Zürich
044 250 26 26, www.florhof.ch, schiesser@florhof.ch



Kiosk Treff ADELBODEN im Dorfkern von Adelsboden

Adelsboden im Berner Oberland, der attraktive Winter- und Sommersportort mit Tradition.

Wir suchen in unseren jungen lebhaften Kleinbetrieb im Dorfkern von Adelsboden

Freundliche jüngere Damen (50-100% Pensum)

zur Bedienung unserer Kiosk- und Snackbarkundschaft.
(Snackbar mit 20 Plätzen)

zusätzlich suchen wir

1 MitarbeiterIn (Teilzeit)

zur Betreuung unserer Grill-Aussenverkaufsstelle an den Wochenenden und/oder für Spezial-Events.

Sie schätzen selbständiges und abwechslungsreiches Arbeiten in einem kleinen, motivierten Team.

Fühlen Sie sich angesprochen, so bitten wir um Ihre Kontaktaufnahme mit Herrn R. Buchser

Natel: 079 772 41 26, E-Mail: kiosktreff@hispeed.ch

KIOSK-TREFF GmbH • Dorfstrasse 56
3715 Adelsboden • Tel. 033 / 673 45 89

Empfangen Sie gerne Leute?

Wir haben viele interessante Positionen an der Réception:

Chef de Réception, Réceptionist (m/w, Sprachen D,E,F,I)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

gastro

Gastro S Haus Howald GmbH
Bahnhofstrasse 8, XL-Zentrum
5080 Laufenburg
E-Mail: jobs@gastro-s.ch, Tel. 062 869 40 40

www.gastro-s.ch



**Restaurant
LA RIVA**

CH-7078 Lenzerheide

...die Neuentdeckung im GaultMillau 2007!

Um dieser Ehre gerecht zu werden suchen wir auf die kommende Wintersaison

qualifizierte Mitarbeiter für

SERVICE und KÜCHE

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Astrid und Rudolf Eberl
Restaurant La Riva
Voa davos Lai 27
7078 Lenzerheide

Tel. 081 384 26 00 – Fax 081 384 26 22
la-riva@bluewin.ch / www.la-riva.ch

Serviceangestellte (r)

1. Okt. od. nach Vereinb.

Deutschsprachig

Serviceerfahrung evtl. Barkenkenntnisse

junges Team

Sonntag frei

gute Entlohnung

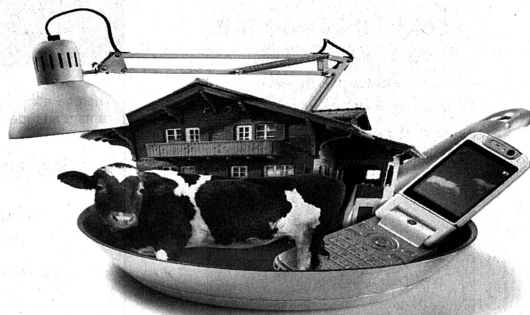
Schriftliche Bewerbungen an:



KING & JITTERS
WILHELMSTR. 30
LUZERN
PHONE 041 210 64 65
eldivino.ch

Der neue Job wartet.

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



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



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



Hotel Laaxerhof

Unsere Zeit gehört Ihnen.

Das HOTEL LAAXERHOF*** mit seinen 92 Zimmern, internationaler Küche, Hotel- sowie A-la-carte-Restaurant im Top-Ski- und Wandergebiet der Alpen-arena sucht nach Vereinbarung in Jahresanstellung folgenden Mitarbeiter (m/w):

STV. CHEF DE RÉCEPTION D/E/F

Ihr Bereich:
Stellvertretung des Chef de Réception
Verantwortung über Reservationen
Rechnungswesen
Organisation von Events
Debitoren-Verwaltung
Mitführung des Réceptionsteams mit 6 Mitarbeitern

Wir erwarten:
gute Kenntnisse der gängigen EDV-Systeme sowie Fidelity
Stillsicherheit in Wort und Schrift in Deutsch und Englisch
(Französisch von Vorteil)
Freude am persönlichen sowie telefonischen Kontakt mit Gästen

Wir bieten in Jahresstelle eine verantwortungsvolle Position in der Alpen-arena. Wenn Sie über fundierte Erfahrungen in der Ferienhotellerie verfügen und Teil eines motivierten Teams werden möchten, dann würden wir Sie gerne kennen lernen. Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto. Herr Mario Riser, Chef de Réception beantwortet gerne erste Fragen telefonisch unter 081 920 82 00.

Hotel Laaxerhof
Familie A. & G. van Pelt
7032 Laax-Murschegg
Graubünden
www.laaxerhof.ch
info@laaxerhof.ch

Tanzboden
BAR / DANCING
BAR/DANCING/DISCO TANZBODEN
8842 UNTERIBERG
www.tanzboden-ybrig.ch

Hey, cooles Girl, wo bist du?
Im Tanzboden Ybrig wartet ein junges Publikum auf Dich!

Wir suchen
1 Barmaid
per sofort oder nach Vereinbarung
Sonntag und Montag frei.

Familie H. + S. Jäger
Tel. 0551 414 62 00

SAN MARCO

Nous cherchons de suite ou à convenir

Assistant(e) de la direction.

Vos tâches:

Vous travaillez activement au front et vous vous occupez d'une station. En l'absence du directeur vous le remplacez de façon autonome.

Ce que vous apportez:

Vous êtes une personne dynamique, un(e) meneur(se) avec un sens de l'organisation et de l'autorité. Pour vous, la flexibilité est une évidence. Vous êtes bon communicateur(trice) et vous inspirez la confiance et la sympathie à tous les niveaux. Vous avez déjà de l'expérience en tant que chef(fe) de service et maîtrisez le français et l'allemand parfaitement.

Serveur(se) à 100% ou temps partiel

Vous soutenez dynamiquement votre direction. Professionnel(le) du métier, vous devenez rapidement spécialiste de la cuisine italienne. Vous comblez avec compétence et spontanéité les exigences de nos hôtes. Votre point fort est la perfection et votre objectif est de satisfaire chaque client.

Pizzaiolo

Vous maîtrisez l'art de préparer une pizza? Vous savez de quoi cela dépend si on veut faire une pizza parfaite qui sort du four à bois? Votre force est de travailler de façon rapide et indépendante en restant attentif à la propreté et à l'hygiène? Alors vous êtes notre homme/femme.

Nous vous offrons:

Une place de travail variée et intéressante, ou vous pouvez directement apporter vos idées. Une équipe motivée et une bonne possibilité de développement. En bref, la chance de prouver votre savoir-faire.

Vous vous sentez interpellé? N'hésitez pas alors de nous faire parvenir votre dossier complet avec photo à l'adresse suivante:

Ristorante Pizzeria San Marco SA, Boulevard de Pérolles, 1700 Fribourg
Téléfon 026 322 55 57, email@san-marco-fr.ch

172340

Le Restaurant du Chasseur,
1165 Allaman, Vaud

Restaurant semi-gastronomique
cherche pour compléter sa brigade

**Chef de partie et
Commis de cuisine**

Entrée de suite ou date à convenir

Tel. 021 807 30 73
marcelof@bluewin.ch

Possibilité de logement

172651

Restaurant japonais cherche

**chef de cuisine
expérimenté**

spécialement en sushi et sashimi

Français parlé nécessaire

UCHINO SA, 6, rte de Suisse
1290 Versoix, tél. 022 755 10 32

172662



Les Restaurants Molino offrent à leurs hôtes exigeants dans un environnement soigné, reflétant une ambiance typiquement méridionale, un choix culinaire composé des meilleurs produits de l'Italie.

Pour des nouveaux projets d'expansion situés dans les sites exceptionnels des grandes villes en Suisse alémanique et -romande, nous cherchons pour entrée à convenir, un/une

Gérant/e

de l'origine et de langue italienne

Vous disposez d'expérience dans la gastronomie italienne en qualité de cadre, ainsi d'un savoir-faire confirmé dans les domaines du service, de la cuisine et des vins. Vous êtes passionné par votre travail. Vous possédez d'excellentes notions de savoir vivre et souhaitez choyer notre clientèle!

Vous cherchez à développer votre solide expérience professionnelle et vous vous engagez pour nos hôtes et collaborateurs. Sans attachement localisé, vous êtes ouvert aux nouveautés et possédez un certificat cantonal de capacité.

En attendant la gestion de votre propre Ristorante Molino, vous serez introduit en qualité d'adjoint/e au gérant suppléant et soigneusement mis au courant du concept et des attributs des Molinos.

Nous proposons une place de travail sûre et moderne avec tous les avantages d'une grande entreprise. Des conditions de travail intéressantes et prestations sociales remarquables vont de soi chez nous.

Monsieur Alfred Steiner se réjouit de votre offre écrite accompagnée d'une photo, que vous adresserez à: Jelmoli SA, Gastronomie, Nansenstrasse 5, 8050 Zürich

MOLINO-Gastronomie déjà sur la voie des réussites à: Bern, Brig, Dietikon, Fribourg, Genève (Molard), Genève (La Praille), Montreux, St. Gallen, Uster, Wallisellen, Winterthur, Zürich (Limmatquai-Select), Zürich (Sequai-Frascati), Zürich (Stauffacher)

172564



Eurotel Victoria Les Diablerets****
dans les Alpes Vaudoises
recherche pour la saison d'hiver:

**RÉCEPTIONNISTES
(Fr./All./Ang. indispensables)
SOUS-CHEF DE CUISINE
CHEF DE PARTIE
CHEFS DE RANG
COMMIS DE RANG**

Eurotel Victoria Les Diablerets
Klaus Wartner - Directeur
Chemin du Vernex
CH-1865 Les Diablerets
Tél. +41 24 492 37 21

172550/m



Hôtel ** - bar - terrasse
Restaurants : NETSU - Japonais
GARBO - fusion

1936 VERBIER

Tél. 027/771.62.72

Fax 027/771.62.71

staff@hotelgarbo.com

Cherche pour la saison d'hiver 2006/2007

Second de cuisine
Cuisiniers
Pâtissier

Barmaid - Barman

Assistant(e) de direction (F, GB)

Responsable restaurant
Chef de rang

Réceptionniste (F, D, GB)
Femmes de chambre

Faire offre avec photo, curriculum vitae
Et copies de certificats

172636



La résidence Nova Vita à Montreux offre à sa clientèle une restauration de qualité. Pour perpétuer cet excellent standing, nous recherchons un

**Chef de cuisine
(homme ou femme)**

- Responsable de la planification des menus et de la production des repas destinés essentiellement à des personnes âgées, dans le respect de nos critères qualité.
- Gestion d'une petite brigade de 7 personnes et application des règles d'hygiène.
- Saisie quotidienne des données administratives pour la bonne gestion du budget.

Nos attentes :

- Diplôme de fin d'apprentissage de cuisinier
- Min. 5 ans d'expérience dans un restaurant gastronomique
- Bon organisateur, esprit d'équipe.

Appréciant travailler d'une façon autonome et créative, capable de faire face à une charge de travail supérieure à la moyenne et d'assurer des missions durant le week-end.

Entrée en fonction : 1^{er} décembre 2006

Envoyer vos offres écrites avec photo à :

Nova Vita Residenz Montreux Sàrl
Ressources humaines
Place de la Paix
Case postale 256
1820 Montreux 2

Les dossiers qui ne correspondent pas au profil requis ne seront pas retournés.

172665



Afin de compléter sa brigade de cuisine de huit collaborateurs, le restaurant gastronomique de l'Hôtel Baron Tavernier cherche pour poste fixe à l'année, entrée de suite ou à convenir:

**CHEF DE PARTIE
CHEF PÂTISSIER
COMMIS DE CUISINE**

H ou F, avec compétences professionnelles acquises et orientées vers la cuisine d'excellence, motivé(e)s, flexible et responsable.

Les candidat(e)s sont prié(e)s d'envoyer leur dossier complet avec photo à l'adresse de:

BT Gestion SA
Service du personnel
Case postale 90
CH-1071 Chexbres

172685

Pour grande propriété
près de Morges
nous cherchons une
**FEMME DE CHAMBRE
EXPÉRIMENTÉE**
nourrie - logée
(ménage et linge)

Il est demandé:
Expérience et références contrôlables,
très bonnes connaissances de français,
permis de conduire, pouvant
accompagner l'employeur
à la montagne en hiver.

Il est offert:
excellent salaire, place stable, congés
réguliers, logement indépendant.

Renseignements volontiers
donnés par téléphone
aux heures de bureau.

Totale discrétion garantie.

Faire offres à:
Agence Asserma
63, avenue de Lavaux
1009 Pully
Tél. 021 729 74 94

172603



cherche afin de compléter sa brigade pour ses restaurants d'altitude au milieu du domaine des 4 Vallées

saison d'hiver 2006/07

responsable de restaurants
responsables de cuisine
cuisiniers
aides de cuisine et garçons d'office
serveuses, serveurs
caissières
employé(e)s de self service polyvalent(e)s
barmaid
extras (pour les week-ends et périodes de vacances)

Vous êtes intéressés par l'un de ces postes? Alors n'hésitez plus et envoyez une offre écrite jusqu'au 15 septembre 2006 à Télé-Nendaz SA, à l'att. de la Direction, case postale 364, 1997 Haute-Nendaz.

172630

Schnupperabo hotel+tourismus revue jetzt nur Fr. 25.–

Ganz einfach per SMS an die Nummer 723.



S = Schnupperabo: Fr. 25.– (10 Ausgaben)

A = Jahresabo: Fr. 145.– (49 Ausgaben)

Beispiele:

HTRS Hans Muster/Musterstr. 5/3000 Bern (an die Nr. 723 senden)

HTRA Hans Muster/Musterstr. 5/3000 Bern (an die Nr. 723 senden)

Kontakt: SMS an 723
Tel.: 031 740 97 93
abo@htr.ch, www.htr.ch



htr

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



SUITENHOTEL-RESIDENCE

JAPAN RESTAURANT

月見亭
「TSUKIMI-TEI」HAVANA DECK
CUBAN BAR

LA FAVOLA

Für unser Restaurant LA FAVOLA im 4-Stern-Hotel PARCO PARADISO am Golf von Lugano in der südlichen Schweiz suchen wir zur Verstärkung unseres Teams ab sofort oder nach Vereinbarung noch einen:

Chef de partie m/w (Jahresstelle)

Wir offerieren: Ein junges Team, selbständiges Arbeiten, regelmäßige Arbeitszeiten sowie ein angemessenes Gehalt.

Wenn Sie bereits Erfahrungen in gleichwertigen Positionen gesammelt haben und Mitglied eines aufgeschlossenen und hochmotivierten Teams werden möchten, dann erwarten wir gerne Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto unter: Hotel Parco Paradiso, Frau C. Strasser, Via Carona 27, CH-6900 Lugano oder per e-mail an: direktion@parco-paradiso.com

172622



www.guelpartner.ch



FIRST CLASS COLLECTION

SUITENHOTEL PARCO PARADISO ****

via Carona 27 - CH-6900 Lugano

Fon +41 (0)91 993 11 11 - Fax +41 (0)91 993 10 11

www.parc-paradiso.com - info@parco-paradiso.com

Der AQUA DOME – Tirol Therme Längenfeld

Mitten in den Öztaler Alpen begeistert eine einzigartige Wasserwelt ihre Gäste. Der AQUA DOME bietet auf über 50.000 m² eine beeindruckende Kombination aus Sport und Spa, verbunden mit modernem Hotel-Erlebnis auf 4-Sterne-Superior-Niveau.

Wir suchen einen

Küchenchef m/w

Als Küchenchef/in tragen Sie die Verantwortung für ca. 35 Mitarbeiter/innen. Ihnen obliegt die Planung, Organisation und Führung unserer Küche mit folgenden Bereichen:

- **Hotel** - Halbpension für bis zu 300 Gäste – *anspruchsvoll, trendy*
- **Thermenrestaurant** mit 200 Sitzplätzen – *leicht und kreativ*
- **Sauna-Bistro** mit 30 Sitzplätzen – *Frontcooking*
- **SB - Kinderrestaurant** in der Therme – *kinderfreundlich*
- **Veranstaltungen und Bankette** – *individuell*

Sie sind eine gestandene Persönlichkeit mit Qualitätsdenken und „hands on“ Mentalität, haben Zahlenverständnis und Talent in der Führung von Mitarbeitern/innen.

Voraussetzung ist eine erfolgreiche Tätigkeit in einer vergleichbaren Funktion.

Wir bieten kontinuierliche Weiterbildungsmöglichkeiten, kostenfreie Nutzung der Aqua Dome Therme, ganzjährige Fitnessclubmitgliedschaft und Ermäßigung bei unseren Partnerbetrieben.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Lebenslauf, Lichtbild und Zeugnissen!

AQUA DOME

TIROL THERME
LÄNGENFELD

AQUA DOME - Tirol Therme Längenfeld GmbH & CO

Mitarbeiter Service Center - Monika Gansch

Oberlängenfeld 140, A-6444 Längenfeld,

Tel. +43 5253 6400-735

Fax: +43 5253 65 188, e-mail: monika.gansch@aqua-dome.atwww.aqua-dome.at

172610

Wir vermitteln sehr gute
**Fachkräfte für die
Gastronomie und Hotellerie**
aus Ungarn, Tschechien, Slowakei,
Rumänien und den alten EU-Ländern.
Geben Sie Ihre Anforderung auf:
info2@opsjobs.ch www.opsjobs.com
172587

Hotelier

(44), eidg. dipl. HF/SHL, MBA HTW Chur, D, F, E, Sp, 9 Jahre Direktor inkl. Sales & Marketing mit Umsatz- und Ertragsverantwortung mit 3* und 5* (Zürich, Genf), 5 Jahre Spitalmanagement, Breite Führungs- und Projekterfahrung. Suche neue Herausforderung in CH.

Tel. 079 203 56 41

E-Mail: thugr@bluewin.ch

172584

Fachkundige, sprachgewandte, fröhliche Gastronomin, 60-j., Single, schlank, sucht in Hotel oder Restaurantbetrieb als

Stütze des Patrons

in Saison- oder Jahresstelle, evtl. Aus-
hilfe, eine neue Herausforderung.

Offerten unter Chiffre 172557 an *hotel + tourismus revue*, PF, 3001 Bern,
172557

DIE UNERSETZLICHEN

Deutsches Ehepaar sucht Herausforderung europaweit auf Liegenschaft, Hotel etc.

Langjährige internationale Erfahrung in Hotel, Tourismus, Handwerk, Sicherheit.

Kontakt E-Mail:

jhtanz@yahoo.de

172498

htr IMAGE

Gesucht:

Cook/Cocinero

Auf www.lcdj.ch finden
Schweizer Jungköche
auch attraktive Stellen
im Ausland.



LA CUISINE DES JEUNES

170727

X X X X X X X X X X X X X X X X

WIRTEPRÜFUNG!

X Sie möchten Ihre Zukunft sichern und mehr Geld verdienen? Unser moderner Fernkurs führt Sie direkt zum Ziel – ein Lokal unter Ihrer Führung.
X Interessiert? Senden Sie noch heute den Coupon ein.

WIRTE-COUPON

GASTROWIRT AG
Badenerstrasse 67B, 8048 Zürich

Name:

Strasse:

PLZ/Ort:

Beruf:

Alter:

Tel.:

htr

Mike Wiegele
Helicopter Skiing

Kanada

Resort mit internationaler Klientel sucht für die kommende Wintersaison 2006/2007

Chef de Partie/Garde-manger

Service, mindestens 3 Jahre Serviceerfahrung
Sprache: Deutsch/Englisch/Spanisch

Der Stagiaire-Austausch mit der Schweiz und Kanada ist möglich nur für Swiss nationality und Alter von 18 bis 30 Jahren.

Bewerbungen bitte an:

Mike Wiegele Helicopter Skiing

Telefon: 250-673-8381

Fax: 250-673-8464

E-Mail: jobs@wiegele.comWebsite: www.wiegele.com

172560

htr STELLENVERMITTLUNGEN

www.adsjob.com

Stellenmarkt Hotellerie-Gastronomie

Sind Dienstleistungen und Hintergrund mit hohem Nutzwert für Entscheider der Branche...
Für Betriebe und Bewerber

Tel. 081 382 21 57

Fach- und Kaderstellen-leuten
Professionnels et cadres – emplois et personnel
Professionali et quadri – posti e impiegati

WWW.GASTRONET.CH

044 225 80 90
GASTRONOMIE - HOTELLERIE

167027

IMPRESSUM

htr hotel + tourismus revue – stellen revue / marché de l'emploi

Der Stellenmarkt für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit
Le marché de l'emploi pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs

Herausgeber / Editeur: Schweizer Hotelier-Verein / Société suisse des hôteliers, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:

Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédaction en chef: Marietta Dedual

Verlagsleitung / Chef d'édition: Iris Strebel

Anzeigenverkauf / Vente des annonces: Oliver Egloff (Anzeigenleiter), Marc Moser, Michael Müller

E-Mail: inserate@htr.ch

Anzeigentarif (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):

– Frontseite / Première page:

Fr. 1.67 (exkl. MwSt. / sans TVA)

– Direktion / Direction

Fr. 1.60 (exkl. MwSt. / sans TVA)

– Kaderangebote / annonces cadres / Tourismus

Fr. 1.57 (exkl. MwSt. / sans TVA)

– Stellenangebote / Offres d'emploi:

Fr. 1.46 (exkl. MwSt. / sans TVA)

– Stellengesuche / Demandes d'emploi:

Fr. 1.43 (exkl. MwSt. / sans TVA)

– Zuschlag Aufschaltung Internet

Fr. 30.– pro Woche/Anzeige

Termine:

– Ausgabe Nr. 37/2006

– Erscheint 14. 9. 2006

– Anzeigenschluss 11. 9. 2006

– Wiederholungen 11. 9. 2006

Nr. 38/2006

21. 9. 2006

18. 9. 2006

18. 9. 2006

Nr. 39/2006

28. 9. 2006

25. 9. 2006

25. 9. 2006

Nr. 40/2006

5. 10. 2006

2. 10. 2006

2. 10. 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.