

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 114 (2006)
Heft: 5

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.08.2025

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

hotel+tourismus revue

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

Avec cahier français



AKTUELL 2
Emanuel Berger | Er ist 65-jährig und zieht sich aus dem operativen Geschäft des «Victoria-Jungfrau» zurück.



AKTUELL 03
Blatten Belalp Tourismus | Die Organisation beteiligt sich mit 50 000 Franken am Aktienkapital der Belalp Bahnen.



FOKUS 13 + 15
Ausbau und Design | Die Trend-Messen Domotex und Contractworld, und ein neues Deckenkonzept.



KOMMENTAR

Die Türe bleibt geöffnet

Daniel Stampfli

■ Vor dem Weltwirtschaftsforum in Davos waren die Fronten verhärtet. Die Wirtschaftsverbände machten sich für ein Freihandelsabkommen der Schweiz mit den USA stark. Demgegenüber wehrten sich die Landwirtschaftskreise gegen das Diktat der USA, ein solches Abkommen nur unter Einbezug des Agrarsektors abzuschliessen. Der Bundesrat pff daraufhin Wirtschaftsminister Joseph Deiss zurück und sprach sich gegen ein umfassendes Abkommen mit den USA aus.

Bundesrat Deiss ist es nun in Davos in Gesprächen mit dem amerikanischen Handelsbeauftragten Robert Portman – notabene mit Solothurner Wurzeln – gelungen, die Wogen zu glätten bzw. zu vereinbaren, dass die Gespräche zur Intensivierung der Beziehungen weiter geführt werden. So konnten alle Beteiligten ihr Gesicht wahren. Deiss und Portman sind nicht mit leeren Händen nach Hause zurückgekehrt.

Vereinbart wurde ein Handels- und Investitions-Forum, das heisst, es sollen sektorale Lösungen gesucht werden. Die Wirtschaftsreise um Economiesuisse und auch hotelleriesuisse dürfen somit nach wie vor hoffen, dass es dereinst zu einem substantziellen Freihandelsabkommen kommen kann. Die schweizerischen Landwirtschaftskreise dagegen werden sich zu gegebenem Zeitpunkt erneut für ihre Interessen zur Wehr setzen können.

Vorläufig aber werden die gut freundschaftlichen Beziehungen und der Dialog zwischen der Schweiz und den USA weiter gepflegt, ohne dass überstürzt umstrittene Abkommen vereinbart werden. Bereits in den kommenden Wochen wird sich weisen, ob es nicht nur in der Höhenluft von Davos gemachte Lippenbekenntnisse waren.

Siehe auch Seite 4



■ Festival-Auftakt: Die Meisterköche der Haute Cuisine, die Küchenchefs und die Direktoren der Partnerhotels des Festivals sind zum Gruppenbild angetreten.

Foto: zvg

13. St. Moritz Gourmet Festival

Eine eindruckliche Demonstration

■ Beim Auftakt des Gourmet Festivals in St. Moritz zeigten am Montag die Schweizer Spitzenköche, wie vielfältig das einheimische Schaffen ist.

«Als ich heute in die Küche geschaut habe, wurde mir klar, wieso in der Schweizer Fahne ein Kreuz zu finden ist. Es ist ein Plus.» So, in Anlehnung an

das Festival-Konzept «Edition Suisse», begrüsst Daniel Braun, Direktor des Hotels Carlton, die Gäste. Mit dem Grand Gourmet Opening Cocktail wurde das sechstägige Festival offiziell eröffnet. Und bereits gegen Schluss der ersten Veranstaltung zeigte sich Festival-Präsident Reto Mathis zufrieden:

«Die positive Resonanz seitens der Gäste, seitens der Köche und seitens der gastgebenden Hotels zeigt, dass wir das richtige Thema gewählt haben.»

An verschiedenen Gourmet-Inseln im Empire-Saal des «Carlton» gaben dann die Meisterköche eine eindruckliche Demonstration ihres Könnens. Es

zeigte sich aber auch, dass die Küche nicht nur ein Ort der sinnlichen Experimentierfreude ist, sondern ein Ort der sozialen Kontakte. Bei exquisiten Häppchen liess sich bei fröhlichem Plaudern einiges über Köche und Küche erfahren. Die rund 250 Gäste genossen es. MD

Siehe auch Seite 7

Raststättentoiletten

Das Kreuz mit dem Münz

■ Ohne Münzgeld kommt man an den Autobahnen in Deutschland und der Schweiz bald nicht mehr aufs WC, wenn es nach den Raststätten-Leadern der beiden Ländern geht. Bei Tank & Rast ist das bereits an 140 Raststätten Realität. In der Schweiz hat Mövenpick zwischen November 05 und Januar 06 das System mit Drehkreuz an sechs Raststätten installiert. Ob man mit dem «Stutz» Gewinn macht oder Gäste verliert, ist noch offen. GSG

Siehe Seite 10

Landeswerbung: Erste Stossrichtung

■ Die Wirtschaftskommission des Nationalrats will Taten sehen: Sie fordert den Bundesrat auf, die Koordination der Landeswerbung rasch voranzutreiben, und zeichnet den Weg dazu auf.

Geht es nach der Wirtschaftskommission (WAK), sollen in einer ersten Phase zwei Gesellschaften gegründet werden, um die Koordination der Landeswerbung zu verbessern. Eine Gesellschaft soll die Organisationen im Bereich Aussehenhandel (Osec, Sofi, Sippo) umfassen. Die andere Gesellschaft soll die Organisationen im Bereich Landeswerbung

(Präsenz Schweiz, Schweiz Tourismus, Standort Schweiz) unter einem Dach vereinen. Von diesen Massnahmen verspricht sich die WAK Kosteneinsparungen im Verwaltungsbereich in der Größenordnung von rund 20%.

Erst in einer zweiten Phase solle dann abgeklärt werden, ob noch weitere Aktivitäten im Bereich der Landeswerbung zusammengeführt werden sollen. Dies teilte die WAK in einem Communiqué am Dienstagabend mit. Um ihren Forderungen genügend Nachdruck zu verleihen, reichte die WAK eine entsprechende Kommissionsmotion ein. 7L

Hygiene

Körpergeruch – ein Tabuthema

■ Wie sagt man es dem Kollegen oder dem Mitarbeitenden, dass er oder sie schlecht riecht? Die Themen Mundgeruch, Achselschweiss oder «Käsefüsse» sind in der Regel tabu, existent ist das Problem dennoch. Peinliche Situationen können aber vermieden werden, denn unangenehmer Körpergeruch ist kein unabwendbares Schicksal. Oft genügen einfache Massnahmen, wie etwa die Wahl der richtigen Kleidung oder eine angepasste Mundhygiene. SL

Siehe Seite 18

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

Zeit haben für das wirklich Wichtige:
für Ihre Gäste.

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

protel
hotelsystems

SHOW OFF ODER
ABSENZ-MANAGEMENT.

HOTELA
UMFASSENDE DIENSTLEISTUNGEN.
WWW.HOTELA.CH

ILLYCAFE AG 8800 THALWIL www.illycafe.ch

itr AUS DEM INHALT

hotelleriesuisse am WEF 4	Tourismus-Symposium 11	Decke verbessert Raumluf 15
Die Spitze von hotelleriesuisse – vertreten durch Präsident Guglielmo L. Brentel und Direktor Christoph Juen – hat sich in Davos an einer Veranstaltung im Rahmen des WEF für bessere Rahmenbedingungen der Tourismuswirtschaft eingesetzt.	Der französische Ferienwohnungsspezialist Pierre & Vacances geht neue Wege, um kalte Betten zu verhindern, und prüft Standorte in der Schweiz. Eric Bleuze, Leiter Entwicklung, stellte das Konzept am Tourismus-Symposium in Zermatt vor.	Gute Luftqualität in Restaurants, angenehme Akustik und Innengestaltung lassen sich jetzt leichter miteinander verbinden. Das Konzept einer raumluftverbessernden Akustikdecke kann abgehängt in bestehenden Räumen verwirklicht werden.
Bhutan 9	Domotex und Contractworld 13	Handhygiene 17
Das Land hat die Luxushotels entdeckt – zum Teil mit sehr hohen Zimmerpreisen. In diesem Jahr werden zwei neue eröffnet. Weitere sind geplant.	Die Contractworld-Expo parallel zur Domotex 2006 in Hannover widmete sich Architektur und Innen-Design im Gewerbe, inklusive Hotels und Restaurants.	Eine neue Studie zeigt, dass die Hände nach dem Trocknen mit Papiertüchern am saubersten sind. Verschiedene Systeme zu kombinieren, kann sinnvoll sein.

itr CAHIER FRANÇAIS

Hotel-Boom in Genf CF 2	Hoteliere und Ferien CF 5
Genf hat binnen fünf Jahren einen wahren Hotel-Boom erlebt. Aber die Hoteliere betonen, dass dies nicht zu einer Kannibalisierung geführt hat. Die durchschnittliche Auslastung habe sogar um 5,8 Prozent zugelegt.	Um kein zusätzliches Personal einstellen zu müssen und um nicht die Gäste und namentlich die Stammgäste zu enttäuschen, zögern bestimmte Hoteliere mehr und mehr, selber in die Ferien zu gehen. Berg- und Familienhoteliere etwas weniger.
ST-Promotion in Paris CF 4	Trotz Feuer erfolgreich CF 6
Lanciert im November, ist die Promotions-Aktion von Schweiz Tourismus in Paris am 28. Januar zum Ende gekommen. Michel Ferla zieht Bilanz.	Obwohl sie durch einen Feuerschaden beeinträchtigt wurde, geriet die 28. Internationale Heissluftballon-Woche in Château-d'Œx zu einem Erfolg.

X ja

wir buchen dieses
Werbefeld für
brutto s/w CHF 460.–
pro Erscheinung
(exkl. 7,6% MwSt.).

Top-Platzierung inklusive!
Buchung?

Tel. 031 370 42 42
inserate@htr.ch

STANDPUNKT

Aufschwung
ist in Sicht

Jürg Raschein*

■ Schluss mit Selbstmitleid. Der Aufschwung beginnt im Kopf. Zu lange haben wir Schweizer uns über die ausländische Konkurrenz beklagt, die uns Gäste wegnimmt. Mitarbeiter anderer Länder sind einfach etwas freundlicher gewesen als wir nüchternen Schweizer.



Doch jetzt nicht mehr. Wir gastfreundlichen Schweizer sind schon lange wieder auf den Hinterbeinen und bringen dem Gast ungebremsten Charme und Begeisterung entgegen. Unsere ausländischen Gäste danken es uns mit steigenden Logiernächten. In den Berufs- und Hotelfachschulen wird wieder der Stolz im Mitarbeiter geweckt für Dienstleistung am Gast. Kompetent und zuvorkommend kümmern wir uns um das Wohl und die Zufriedenheit des Gastes. Der Gast ist es schliesslich, der unseren Arbeitsplatz erhält und uns den Lohn bringt. Spannende Konzepte und innovative Ideen versetzen unsere Restaurants, Hotels und touristischen Destinationen wieder in Aufwind.

An der «Best of Swiss Gastro Award Night» während der «IGEHO 2005» konnte man gut die Ideenvielfalt der Gastgeber für unsere Gäste spüren. Die Hotels investieren wieder in die Zukunft. Tolle Angebote und Projekte erwarten unsere Gäste. Nicht nur gute Vermarktung sondern auch gute Produkte braucht die Schweiz: Hamam in Zuoz, Cube in Savognin, Porta Alpina in der Surselva, Les Trois Rois in Basel. Es bräuchte noch sehr viel mehr Platz, um nur die markantesten Innovationen zu erwähnen. Aber eben: «Ich darf nie zufrieden sein, sonst bin ich am falschen Platz» (W. Wiedeking, Vorstandsvorsitzender von Porsche).

St. Moritz hat erst kürzlich die Besucherzahlen für die Periode Dezember 05 und Januar 06 bekannt gegeben: 65 Prozent mehr Direktflüge von Moskau nach St. Moritz als ein Jahr zuvor. Man rechnet diesen Winter mit 20 000 Logiernächten allein aus der Russischen Föderation. Vom berühmtesten lautstarken und arroganten Verhalten der Touristen aus dem Osten ist übrigens nichts zu spüren. Vielmehr, dass die Russen eben sehr angenehme Gäste sind und auch gerne Geld ausgeben – wenn die Leistung stimmt.

* Jürg Raschein ist Leiter Schulhotel/Dienste der Schweizerischen Schule für Touristik und Hotellerie in Chur und Präsident der FBMA Schweiz.

Emanuel Berger

Das Büro wird nicht im Hotel sein

■ Emanuel Berger (65) zieht sich spätestens Ende 2006 aus dem operativen Geschäft des «Victoria-Jungfrau» in Interlaken zurück. Als Delegierter des Verwaltungsrats bleibt er der Gesellschaft erhalten: er übernimmt die Führung der Gruppe und coacht die Hoteldirektoren.

Christine Künzler

► Künftig sind Sie nur noch strategisch für das «Victoria-Jungfrau» tätig. Weshalb?

Dieser Wechsel ist vom Verwaltungsrat von langer Hand vorbereitet worden. Es gibt dafür verschiedene Gründe: Einerseits ist die Unternehmung grösser geworden – sie umfasst jetzt drei Betriebe – andererseits geht es auch darum, die Ablösung von meiner Frau und mir unsichtig vorzunehmen. Dafür ist jetzt der geeignete Moment gekommen.

► Ihre Frau spielt – wie Sie – eine wichtige Rolle im «Victoria-Jungfrau». Zieht sie sich ebenfalls aus dem operativen Geschäft zurück?

Theoretisch ja. Sie kann jedoch weiterhin für gewisse Aufträge zugezogen werden.

► Wo wird der Sitz Ihres künftigen Büros sein?

In Unterseen.

► Also nicht im Gebäude des «Victoria-Jungfrau»?

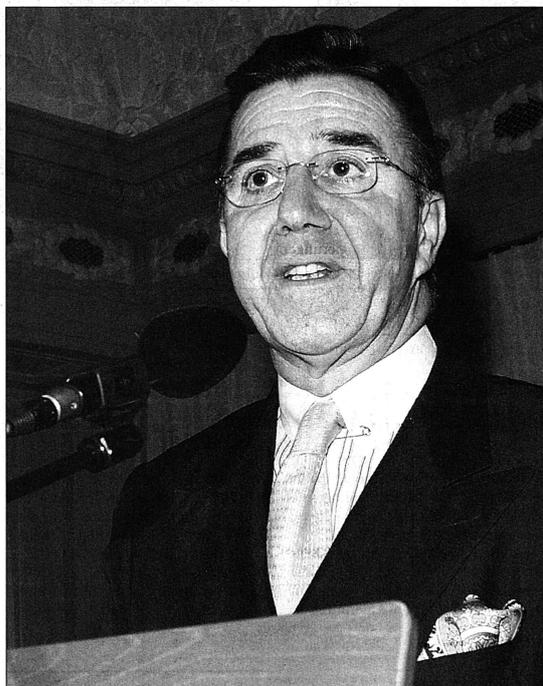
Nein, ganz klar nicht. Der neue Geschäftsführer im «Victoria-Jungfrau» muss ein selbstständiger Gastgeber sein können – das heisst, sein Vorgänger darf nicht in einem Nebenraum sitzen.

«DER NEUE GESCHÄFTS-FÜHRER IM «VICTORIA-JUNGFRAU» MUSS EIN SELBSTSTÄNDIGER GASTGEBER SEIN KÖNNEN.»

► Wenn er Ideen umsetzen würde, die Ihnen gar nicht behagen – könnten Sie sich in einer solchen Situation wirklich zurücknehmen?

Auf jeden Fall. Mein Nachfolger wird andere Lösungen und ein anderes Vorgehen wählen, aber auch er wird ein Ziel erreichen wollen. Unsere Aufgabe ist, unserem Gast Geborgenheit zu bieten und eine hochstehende Hotellerie zu zelebrieren. Um das zu erreichen, muss er sich persönlich voll einbringen und nicht die Rolle eines andern spielen.

► Sie haben sich unzählige Auszeichnungen erarbeitet. Ihr Nachfolger wird es schwer haben. Was ist das Wichtigste, das er mitbringen muss?



■ Emanuel Berger. Er durfte viele Auszeichnungen entgegennehmen. Unter anderen den «Milestone» im Jahr 2002 (unser Bild), Foto: Sascha Geiser

Auszeichnungen wird auch er sich hoch können – sie sind Bestätigung dafür, dass der Gast das geboten bekommt, was er gesucht hat. Sie sind eine Anerkennung des Teams – und dieses Team bleibt ja bestehen. Mitbringen muss der Nachfolger oder die Nachfolgerin einen Rucksack an Fachwissen, eine gute Ausbildung und internationale Erfahrung, aber er muss auch ein Teamleader sein, der es versteht, die Mitarbeitenden zu begeistern.

► Emanuel Berger und das «Victoria-Jungfrau» sind eins: Das Haus und die Person sind miteinander verknüpft...

Diese Sicht ist falsch und entspricht höchstens einer Momentaufnahme von heute – morgen jedoch muss sich die Unternehmung erfolgreich der Zukunft stellen, und zwar ungeachtet einer einzelnen Person. Ich finde es enorm wichtig festzuhalten, dass es das ganze Team ist, das das «Victoria-Jungfrau» prägt. Vergessen Sie nicht, dass es das «Victoria-Jungfrau» seit 140 Jahren gibt.

► Haben Sie schon einen möglichen Nachfolger in Aussicht?

Wir haben das Stelleninserat bewusst in der hotel+tourismus revue erscheinen lassen, damit sich alle bewerben können – auch die, die zurzeit im Ausland tätig sind.

das uns herausfordert und bringt damit eine ausserordentliche Befriedigung. Jene Person, die nach mir das «Victoria-Jungfrau» leiten wird, hat eine schöne, selbstständige Aufgabe vor sich – die sie aber auch fordern wird. Es geht darum, die Unternehmung den veränderten Rahmenbedingungen anzupassen.

► Was wird für Sie das Wichtigste in den nächsten Jahren sein?

Mit den drei Standorten unserer Hotels – Interlaken, Luzern und Zürich – haben wir gute Voraussetzungen geschaffen. Es ist mir ein Anliegen, die Betriebsleiter der drei Hotels zu coachen. Die Grösse, die die Gruppe hat, erlaubt ihr, auch in einem schwierigen Umfeld etwas zu erreichen. Gemeinsam lassen sich die Ziele besser umsetzen. Das ist für mich eine phantastische Aufgabe. Sie erlaubt mir zudem, etwas leiser zu treten. Ich werde nur noch zu 50% für das Unternehmen tätig sein.

«ICH WERDE NICHT DIE PERSON SEIN, DIE MEINEN NACHFOLGER BESTIMMT.»

► Das heisst, Sie werden mehr Zeit in Ihr Privatleben investieren können? Richtig.

► Auf wie viele Hotels soll die Gruppe anwachsen?

Die Grösse der Gruppe ist kein Ziel. Wenn sich ein Betrieb anbietet, der zu uns passt, werden wir uns überlegen, ob wir ihn integrieren wollen. Wir haben die Latte durch die Standards der drei Betriebe hochgesteckt. Nur so können wir uns einheitlich positionieren und uns mit einem klaren Marketingauftritt auf ein bestimmtes Gäste-segment fokussieren.

► Welche Standorte hätten Sie noch gerne?

Mit Zürich haben wir uns gerade einen Standort-Wunsch erfüllt. Klar haben wir noch andere Wünsche – darüber zu sprechen wäre unrealistisch.

Emanuel Berger

■ Emanuel Berger (65), verheiratet mit Rosmarie Berger, Vater zweier Kinder, ist seit 1970 Direktor des Grand Hotels Victoria-Jungfrau AG, Interlaken. Drei Jahre später wurde auch seine Frau als Directrice eingesetzt. Beide hatten die Ecole hôtelière Lausanne und das Unternehmenseminar SHV absolviert. Berger war zuvor in Luxushotels in der Schweiz, England, Nordafrika und USA tätig. Seit 1986 amtiert er auch als Delegierter des Verwaltungsrates der Victoria-Jungfrau AG und ist in verschiedenen Gremien tätig. Er wurde mehrfach ausgezeichnet. CK

Tessin

Der Jahrhundertschnee im Süden

■ So viel Schnee wie in den letzten Tagen hat das Tessin seit 20 Jahren nicht mehr gesehen. Doch die weisse Pracht hielt nicht lange an. Obwohl die Züge teilweise nicht mehr verkehren, litt der Tessiner Tourismus nicht. Die Skistationen haben weiterhin Schneemangel.

Gerhard Lob

Bis zu einem Meter Neuschnee im südlichen Tessin: Selbst ältere Semester konnten sich an ein solches Spektakel nicht erinnern. Von Süden kommend, überzog Frau Holle Ende letzter Woche die Südschweiz mit einer dicken Schneedecke. Selbst in Locarno – mit 198 Meter über Meer der tiefste Punkt der Schweiz – fielen innerhalb eines Tages 60 bis 70 Zentimeter Neuschnee. Der Privatverkehr und der öffentliche Verkehr waren vorübergehend stark behindert – die SBB rieten von Fahrten in Richtung Italien gänzlich ab. Auf den Flughäfen in Mailand und Lugano-Agno lief nichts mehr. Durch Lugano und Bellinzona rollten die Autos mit Schneeketten.

Für die Tourismusbranche im Tessin brachten die ausführlichen Schneefälle jedoch keine besonderen Probleme. Denn der Schnee-Event war zeitlich sehr limitiert. Ausserdem ist im Januar im Tessin traditionell Niedrigsaison; im Locarnese sind etliche Hotels um diese

Zeit geschlossen. «Sicherlich werden einige Personen Schwierigkeiten gehabt haben, weil beispielsweise ein Flug ausfiel, aber für den Tourismus im Tessin war der ergiebige Schneefall eher von Vorteil denn von Nachteil», sagt Michela Fiscalini vom Tessiner Verkehrsverein.

Weniger Schnee in den alpinen Gebieten

Einerseits brachte der Schnee den Tessiner Skistationen im Hinblick auf die kommenden Karnevalsferien etwas Grundlage, andererseits waren die Niederschläge auch für Pflanzen wie Kamelien wichtig, die unter der anhaltenden Trockenheit in der Südschweiz gelitten haben.

Leider fiel jedoch in den alpinen Gebieten weniger Schnee als in den Niederungen – eine Enttäuschung für die Touristiker selbst in hoch gelegenen Tessiner Skistationen wie Bosco Gurin oder Airole, die in diesem Winter unter akutem Schneemangel leiden und nie in Vollbetrieb arbeiten können. Auch jetzt sind in hohen Lagen immer noch nicht alle Lifte in Betrieb, obwohl Schneeraupen versuchen, alle Pisten zu präparieren. Dafür ist etwa in Airole-Pescium eine Abfahrt auf Ski bis ins Tal möglich. Die steigenden Temperaturen und der einsetzende Regen, der die weisse Pracht in den Niederungen schnell schmelzen liess, macht den Bergregionen nach dem Jahrhundert-schnee zu schaffen.



■ Locarno Piazza Grande. Da wo sonst Gäste und Einheimische ihre Espresso-Tassen abstellen, liegt viel Schnee. Autos mussten mit Ketten durch die Städte fahren und die Züge fahren teilweise nicht mehr in den Süden. Foto: Gerhard Lob

Brig Belalp Tourismus

50 000 Fr. für die Bahnen

■ Brig Belalp Tourismus hat nicht nur Aletsch-Marketing gekauft, sie beteiligt sich auch mit 50 000 Franken am Aktienkapital der Belalp-Bahnen.

Christine Künzler

Dass sich Brig Belalp Tourismus mit 50 000 Franken an der Aktienkapitalerhöhung der Belalp Bahnen AG beteiligt, beschloss der Vorstand der Tourismusorganisation. Zwar nicht einstimmig, doch mehrheitlich: 8 von 12 Vorstandsmitgliedern waren dafür, drei enthielten sich der Stimme, einer war dagegen. Diese Beteiligung bei den Belalp-Bahnen stösst auf Kritik: Brig-Glis, Ried-Brig, Termen, Luftseilbahn und Skilift Rosswald AG und Skilifte Rothwald-Wasenalp sind laut Bericht des «Walliser Boten» dagegen. «Einige drohen mit dem Austritt aus der Tourismusorganisation», sagt der Vizepräsident von Brig Belalp Tourismus, Reto Sieber. Dass sie das auch wirklich tun werden, glaube er indes nicht. Für ihn ist die Mitgliedschaft «eine Frage des Budgets». Für den Alleingang brauche es andere finanzielle Mittel, gibt er zu bedenken. «Zudem haben andere Orte Interesse, Brig Belalp Tourismus beizutreten».

Dass die Beteiligung auch gesetzeskonform ist, sei abgeklärt: «Im Gesetz steht, dass man in die Infrastruktur investieren darf.» Das diene ja dem Tourismus.

Vorgängig längere Verhandlungen mit den Partnern

«Brig Belalp Tourismus hat sich diesen Entscheid nicht leicht gemacht», heisst es in einer Pressemitteilung. Erst nach längeren Verhandlungen mit allen Partnern habe sich die Tourismusorganisation entschieden, 50 000 Franken in Form von Aktien in die Belalp-Bahnen zu investieren. «Mittelfristig haben die Bahnen nur eine Zukunft, wenn eine

enge Zusammenarbeit unter den Bahnen stetig gefördert wird und andererseits das Problem der Schneesicherheit mittels künstlicher Beschneigung gelöst wird», heisst es weiter. «Die Investition in Sesselbahnen ist ein notwendiger Schritt in die richtige Richtung. Schlicht und einfach weil wir sonst im internationalen Wettbewerb der Ski-gebiete immer weiter zurückfallen.» Deshalb sei eine Unterstützung der Bergbahnen unerlässlich, schreibt Brig Belalp Tourismus.

Das letzte Jahr brachte einen Einbruch der Übernachtungszahlen von 7% in den Stationen Rothwald, Rosswald und Belalp. Die Hotellerie in Brig-Glis und Naters indes konnte um 20 Prozent zulegen. «Diese Zahlen belegen, wie wichtig es ist, einerseits das Angebot in der Region zu verbessern und gleichzeitig effizienter für unsere Produkte zu werben. Wir wollen künftig vorab mehr Leistungen für jene Chaletbesitzer erbringen, die ihre Wohnungen vermieten.»

Ein gemeinsames Erscheinungsbild

Eigentlich sollte an der gleichen Vorstandssitzung auch das Vorgehen besprochen werden, wie es in Sachen Aletsch-Marketing weitergehen soll, doch die Bahnen-Beteiligung sei eben im Vordergrund gestanden, so Sieber. Zur Erinnerung: Brig Belalp Tourismus hat für 81 000 Franken die Nutzungsrechte an der Infrastruktur von Aletsch-Marketing erworben (vgl. htr 1/2006).

«Zurzeit passen wir den Auftritt den neuen Rahmenbedingungen an und werden ihn allen ehemaligen Partnern von Aletsch-Marketing und allen Leistungsträgern dieser Partner gegen eine bescheidene Beteiligung zur Verfügung stellen», heisst es in der Pressemitteilung. Laut Sieber sollen als Erstes der Internetauftritt und die Image-Broschüre in einem gemeinsamen Erscheinungsbild realisiert werden.

Anzeige

Jetzt bestellen!
Michel in Aktion

-.20 günstiger
-.10 günstiger
-.15 günstiger

Michel

Aktionsdauer: 6.02.-24.02.06

Zwei Schweizer Perlen

■ **«Alpine Pearls».** Arosa und Interlaken wurden in das Netzwerk «Alpine Pearls» aufgenommen. Unter diesem Namen wollen ausgewählte europäische Bergdestinationen die «sanfte Mobilität» fördern und sich gemeinsam vermarkten. Eine «alpine Perle» besteht nicht nur durch ihre Attraktivität, sondern vor allem auch durch ihre Eignung, dort ohne Auto Ferien machen zu können. Das Netzwerk «Alpine Pearls» ist das Ergebnis des Projektes Alps

MobilityII, das im Rahmen des EU-InterregIII-B-Programmes Alpenraum auf Initiative des Österreichischen Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft lanciert wurde. Die 17 Perlen aus der Schweiz, Deutschland (2 Orte), Österreich (1), Frankreich (1), und Italien (11) verbindet nicht nur das Bestreben, die gesunde, klare Luft zu erhalten, sondern auch die sanfte Mobilität als Erlebnis hervorzuheben und zu vermarkten. DST

Neue Bahn

■ **Pizol.** Die Pizolbahnen AG (Pizag), eine Tochtergesellschaft der Luftseilbahn Wangs-Pizol AG (LWP), wird die neuen Zubringerbahnen zum Pizol realisieren. Der Verwaltungsrat der Pizag hat für den Bau der beiden Zubringer Bad Ragaz und Wangs je eine Finanzierungs- und eine Realisationskommission bestimmt. Zudem hat er «grünes Licht» für die Kapitalbeschaffung gegeben. Im Februar 2006 solle mit der Sammlung des nötigen Aktienkapitals begonnen werden. DST

Stagnierende Ankünfte

■ **Frankreich.** Mit 75,3 Millionen touristischen Ankünften (+0,2%) konnte Frankreich im vergangenen Jahr noch einmal seine Führungsposition behaupten. Auch die ausländischen Übernachtungszahlen blieben mit 561,7 Millionen (+0,1%) stabil. Die touristischen Einnahmen liegen hingegen um 3,5% auf rund 34 Mia. Euro. Während die Ankunftsdaten der niederländischen (-7%) und der deutschen Touristen (-3,7%) erneut rückläufig war, konnten

bei den US-Gästen (+6,1%) und den Japanern (+4%) Zuwächse registriert werden. 2005 brachte den französischen Hoteliers den lang ersehnten Aufschwung: 192 Millionen Übernachtungen, was einer Zunahme von 2 Prozent entspricht. Dabei konnte vor allem der Raum Paris um 4,8 Prozent auf 34,4 Millionen zulegen und nach anhaltenden Krisenjahren in der Region Provence-Alpes-Côte d'Azur konnte der Südosten ebenfalls wieder zulegen. HAS

Neue Tochter

■ **Check-In Data.** Die Firma G.I.T. mit Sitz in Vierkirchen (Bayern) verstärkt die Check-In Data AG, Hauptaktivitäten der Tochterfirma sind Vertrieb, Einführungen und Schulungen von Micros/Fidelio-Produkten in der Hotellerie und Gastronomie in Süddeutschland. Die Erweiterung des Marktgebietes sowie die Nähe zum Schwarzwald, hohes Wachstum im Bereich Micros sowie der Zugang zu weiteren Fidelio-Anwendern haben die Check-In Data AG zu diesem Schritt bewogen. DST

Konkursstatistik

Noch keine Trendwende

■ Im Jahr 2005 verzeichnete das Gastgewerbe erneut mehr Konkurse, dies im Gegensatz zum Total der Firmenkongresse, die leicht zurückgingen. Während bei den Restaurants die Insolvenzen weiter zunahmen, waren sie bei den Hotels leicht rückläufig.

Gegenüber 2004 stieg die Anzahl der Firmenkongresse im Gastgewerbe im vergangenen Jahr um 5,8 Prozent auf 707, wie der jüngsten Creditreform-Statistik zu entnehmen ist. Im Jahr 2003 waren es noch 556 Insolvenzen gewesen. Die Anzahl der Pleiten in der Kategorie «Restaurants, Kantinen, Caterer» erhöhte sich im Berichtsjahr gegenüber 2004 um 6,9 Prozent auf 634, jene von «Hotels, Jugendherbergen usw.» ging um 2,7 Prozent auf 73 zurück.

Die Neueintragungen gingen zurück, und zwar sowohl bei den Restaurants (um 3,9 Prozent auf 2811) als auch bei den Hotels (um 8,9 Prozent auf 328). Die im schweizerischen Handelsregister registrierten Löschungen nahmen im Berichtsjahr um 1,5 Prozent auf 2574 zu. Dies ergab ein Nettowachstum von 565 (-24,8 Prozent).

Eine signifikante Zunahme der Pleiten verzeichnete der Kanton Jura. Waren im Vorjahr in der Hotellerie noch keine Insolvenzen verzeichnet worden, weist die Creditreform-Statistik für das Jahr 2005 deren sechs aus. Die Anzahl der Restaurant-Kongresse nahm von drei auf zehn zu. Ebenfalls deutliche Zunahmen von Hotel-Kongressen verzeichneten die Kantone Aargau (von 0 auf 4), Basel Land (von 0 auf 3) und Waadt (von 7 auf 10). Gegenläufige Entwicklungen gab es in verschiedenen Kantonen: Waren im Vorjahr noch Hotel-Kongresse registriert worden, weist Creditreform für folgende Kantone keine Insolvenzen mehr aus: Obwalden, Glarus, Thurgau, Solothurn und Schaffhausen. DST

KURZ UND BÜNDIG

Vermarktung neu national

■ Die zentrale Gesellschaft der Qualitätsmarke «Alpine Wellness International» (AWI) wurde aufgelöst und deren Aufgabe an die nationalen Marketingorganisationen – unter anderem Schweiz Tourismus – übertragen. «Wir wollen schlank bleiben in Sachen Marketing und Kommunikation», erklärt ST-Direktor Jürg Schmid den Schritt, «und dabei konsequent auf lokale Besonderheiten reagieren können.» 2006 sollen allein in der Schweiz zehn weitere Wellnesshotels und zusätzlich zu Adelboden eine weitere Wellnessdestination ausgezeichnet werden. DST

Beziehungen Schweiz-USA

Forum statt Freihandelsabkommen

■ Die Schweiz und die USA stellen ihre Handelsbeziehungen auf eine neue Basis. Es wird ein Handels-Investitionsforum ins Leben gerufen.

Nach mehrtägigen Verhandlungen haben sich Bundesrat Joseph Deiss und der amerikanische Handelsbeauftragte Robert Portman am Weltwirtschaftsforum (WEF) in Davos darauf geeinigt, ein schweizerisch-amerikanisches Handels- und Investitions-Kooperationsforum zu etablieren, in welchem Beamte beider Länder Einsitz nehmen werden.

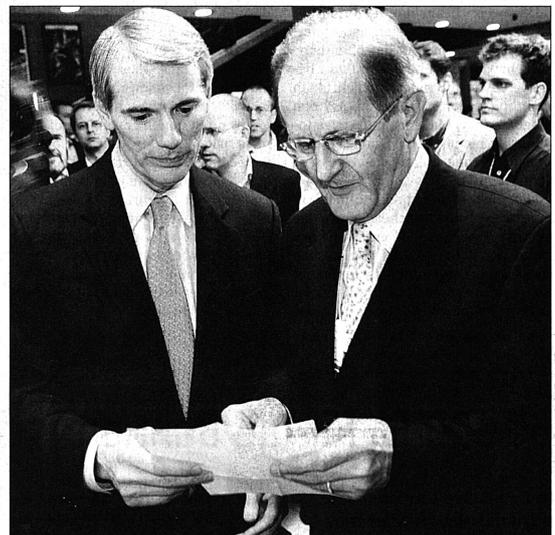
Dieses soll den regelmässigen Austausch über die verschiedenen Gebiete erlauben, in denen eine wirtschaftliche Zusammenarbeit ins Auge gefasst wird. Angestrebt werden bilaterale Verträge auf einzelnen Gebieten. Wo diese gemeinsamen Interessen liegen, soll in den kommenden Wochen definiert werden. Bis Mitte Jahr soll über die Fortschritte Bilanz gezogen werden.

Die USA sind bereit, von ihren umfassenden Forderungen, die sie mit Blick auf ein Freihandelsabkommen

gestellt hatten, abzurücken. Bisher hatte Washington auf einem umfassenden Abkommen beharrt, das insbesondere auch den Agrarsektor einschliesst. In der Schweiz gab es aber Widerstand gegen einen Abbau des Grenzschutzes für die Landwirtschaft. Die Schweiz verlangte daher mehr Flexibilität, etwa für sensible Produkte-Kategorien wie zum Beispiel Fleisch.

Freihandelsabkommen könnte weiterhin ein Thema sein

Ganz vom Tisch ist ein Handelsabkommen jedoch noch nicht. Beide Länder seien weiterhin an einem umfassenden Abkommen interessiert, verlaute nach Abschluss der Gespräche. Die Gespräche könnten zu einem späteren Zeitpunkt wieder aufgenommen werden. Das neue Forum könne daher als Zwischenlösung gesehen werden. Economistesuisse reagierte zurückhaltend auf das neue Forum: «Kleine Schritte sind besser als gar nichts», sagte Thomas Pletscher, Mitglied der Economistesuisse-Geschäftsleitung. Es sei «begrüssenswert, dass die Gespräche mit den USA weitergeführt würden. DST/sda



■ Einigten sich. Bundesrat Joseph Deiss (rechts) und der amerikanische Handelsbeauftragte Robert Portman am WEF in Davos. Foto: Keystone

Christoph Juen

«Tourismus ist für Landwirtschaft wichtig»

■ Die hotellerieusuisse-Verbandsspitze – vertreten durch Präsident Guglielmo L. Brentel und Direktor Christoph Juen – hat sich in Davos an einer Veranstaltung im Rahmen des WEF für bessere Rahmenbedingungen der Tourismuswirtschaft eingesetzt.

Daniel Stampfli

► Christoph Juen, welche Anliegen haben Sie in Davos vorbringen können?

Auf Einladung der Schweizerisch-Amerikanischen Handelskammer konnten wir der Paneldiskussion mit Bundesrat Joseph Deiss und dem US-Handelsbeauftragten Robert Portman beiwohnen. Im Anschluss daran hatten wir Gelegenheit, unsere Position über die Zusammenhänge zwischen Tourismus und Landwirtschaft im informellen Gespräch gegenüber den beiden Herren Staatssekretären sowie den Spitzenbeamten des Seco zu präzisieren. Wir sind überzeugt davon, dass der Tourismus für die Landwirtschaft wichtig ist. Denn wenn der Tourismus sich gut entwickelt, bewirkt er eine verstärkte Nachfrage nach regionalen landwirtschaftlichen Produkten. Der wirtschaftliche Effekt ist nachhaltiger, als die Grenzen zu schlies-



■ Christoph Juen, CEO hotellerieusuisse: «Ein Freihandelsabkommen verbessert die Beziehungen.» Foto: htr

sen und Subventionen auszurichten. Eine Marktöffnung kann dadurch mittel- bis längerfristig zu einer Stärkung eines Teils der Landwirtschaft führen.

► hotellerieusuisse hat sich für ein Freihandelsabkommen mit den USA stark gemacht. Was würde ein solches der Schweizer Hotellerie und dem hiesigen Tourismus bringen? Eine Liberalisierung der Märkte zwischen den beiden Ländern wäre ein

wichtiges Zeichen im Kampf gegen die Hochpreisinsel Schweiz, unter welcher gerade auch die Hotellerie und das Gastgewerbe leiden. Ein Freihandelsabkommen wird in jedem Fall die Beziehung zwischen der Schweiz und den USA verbessern. Die Schweiz erhält zudem die Gelegenheit, sich in allen Dimensionen als verlässlicher Partner darzustellen. Es bietet auch eine Gelegenheit, im Rahmen der Tourismuspromotion das Ferienland Schweiz den Amerikanern noch bekannter zu machen. Das touristische Potenzial des US-Marktes für die Schweiz ist noch längst nicht ausgeschöpft. Deshalb ist es äusserst wichtig, gute Beziehungen zu pflegen und die gegenseitigen Kontakte zu intensivieren.

► Bundesrat Pascal Couchepin würde als ersten Schritt ein Freihandelsabkommen mit der EU vorziehen. Ist dies keine Lösung?

Das Institute for International Economics mit Sitz in Washington hat errechnet, dass ein Freihandelsabkommen mit den USA das Bruttoinlandsprodukt (BIP) beider Staaten um jährlich 1,1 Mia. Dollar steigern würde, was 0,5 Prozent des BIP der Schweiz ausmacht. Stimmen diese Berechnungen, ist ein Freihandelsabkommen mit den USA für unsere Branche insofern gut, dass es insgesamt zu einem höheren Wachstumsrhythmus führt. Denn

die Bevölkerung würde über mehr Kaufkraft verfügen und könnte sich mehr Ferien leisten. So betrachtet ist ein Landwirtschafts-Freihandelsabkommen mit der EU, wie es Bundesrat Pascal Couchepin vorschlägt, zwar ein löbliches Vorhaben, aber keinesfalls ein Ersatz.

► Nach den Gesprächen von Deiss und Portman in Davos ist nun klar, dass ein umfassendes Freihandelsabkommen inklusive Landwirtschaft vorläufig vom Tisch ist. Diskutiert werden sollen nun im Rahmen eines schweizerisch-amerikanischen Handels- und Investitions-Kooperationsforums sektorale Erleichterungen. Wird eine solche Lösung von hotellerieusuisse begrüssigt?

Anstelle eines umfassenden Freihandelsabkommens mit 15 Themen sollen in diesem Forum jene Themen angepackt werden, an welchen beide Partner das grösste Interesse haben. So könnte ein Thema nach dem anderen aufgegriffen werden. Innenpolitisch hat dieses Vorgehen wohl die grössten Erfolgchancen. Mit eingeschlossen müsste allerdings auch eine «Entwicklungsklausel» sein, dass das Verhandelt zu einem bestimmten Zeitpunkt durch ein umfassendes Freihandelsabkommen umhüllt werden könnte. So würde dann auch der Bereich der Landwirtschaft integriert.

NEU
25cl

Kann man teilen. Muss man aber nicht.



★ Heineken®
meet you there

Brigs Chance

■ «Alpenstadt des Jahres '08». Den Titel hat die Stadtgemeinde Brig-Glis von der Mitgliederversammlung der Interessengemeinschaft Alpenstadt des Jahres auf Vorschlag einer Jury verliehen bekommen. Seit 1997 werden alpine Städte ausgezeichnet, die sich im Sinne der Alpenkonvention für eine nachhaltige und zukunftsweisende Entwicklung ihres Orts und ihrer Region einsetzen. Brig will diese Marketing-Chance mit der Inbetriebnahme der NEAT verknüpfen. **KJV**

Weltrekord mit Fackeln

■ Schwarzsee im Guinnessbuch der Rekorde. Gleich beim ersten Anlauf klappte es: 2854 Frauen, Männer und Kinder erreichten letzten Samstagabend das Ziel bei der Talstation; und zwar Ski fahrend und mit einer brennenden Fackel in der Hand. Sie alle waren bei starkem Wind von der Alphütte beim Bodenlift aus gestartet, hatten auf halbem Weg eine Fackel übernommen – damit wurde die Chance erhöht, dass sie am Ziel noch brannte – und waren damit ins Tal gefah-

ren. Schwarzsee Tourismus, die Kaiserregbahnen Schwarzsee und einige Wintersportvereine hatten die Organisation und die Durchführung übernommen. Die Schwarzsee lösen mit ihrem Weltrekord die Savogniner ab, die am 1. Januar 2000 1321 Fackelträger zählen konnten. Ob der Rekord lange in Freiburg bleibt, ist ungewiss: Heute ist im Gebiet der Tiroler Zugspitz-Arena ein Versuch geplant, den Schwarzsee-Weltrekord zu übernehmen. **RD**

100 Jahre Porzellanfabrik

■ Porzellanfabrik Langenthal feiert 100-Jahr-Jubiläum. Das international bekannte Unternehmen im Oberaargau verspricht im Jubiläumsjahr mit einer Reihe von Aktionen auf sich aufmerksam zu machen. Eine grosse Feier mit einem Tag der offenen Tür ist geplant, ferner Ausstellungen in Museen und ein Showroom mit Porzellangeschirr von den Anfängen bis heute. Die Leitung mit Armin D. Glanzmann an der Spitze will an die Gründer erinnern, die mit «einer Idee, Mut und Kön-

nen» den Grundstein zur Firma legten. Die «Porzi» tut im Jubiläum auch Gutes: Sie veranstaltet einen Malwettbewerb für Kinder, die in Heimen leben. Die beste Zeichnung wird für eine Sonderserie Bopla-Geschirr verwendet und die Tantiemen dem entsprechenden Kinderheim ausbezahlt. Zudem wird eine Sonderreihe Käseteller hergestellt, die ab Ende Februar im Fabrikladen erhältlich sein wird. Der Erlös dieser Teller geht Ende Jahr an eine soziale Institution. **RD**

ZITAT DER WOCHE

«Jene Person, die nach mir das Victoria-Jungfrau leiten wird, hat eine schöne Aufgabe vor sich – die sie aber auch fordern wird.»

Emanuel Berger
im Interview
auf Seite 2

Schweizerische Sportmittelschule/Hotel-Handelsschule

Ausbildung abgeschlossen

■ Der ganze Jahrgang – vier Kandidatinnen und zwei Kandidaten – hat die Hotel-Handelsschule SHV in Engelberg erfolgreich abgeschlossen.

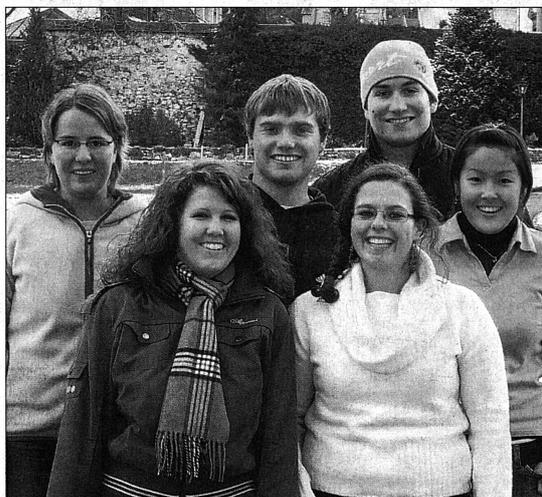
Alle sechs Kandidatinnen und Kandidaten der Abteilung Hotel-Handelsschule SHV haben die Prüfungen bestanden und dürfen das Diplom mit dem Titel «kaufmännische/r Mitarbeiter/in in der Hotellerie» entgegennehmen. Mit den Diplomprüfungen haben die sechs im Dezember 2005 ihr Praktikumsjahr abgeschlossen.

Die zehnjährige Schweizerische Sportmittelschule Engelberg beherbergt neben dem Gymnasium seit dem Jahr 1996 eine Hotel-Handelsschule SHV, an der bis heute insgesamt 21 Lernende mit dem Diplom abgeschlossen haben. Die Ausbildung an der Hotel-Handelsschule wie auch am Gymnasium wurde speziell auf die Bedürfnisse von jungen Skitalentierten ausgerichtet, welche den Skisport mit Schule, bzw. Berufsbildung verbinden möchten. Während an einer gewöhnlichen Hotel-Handelsschule (wie in Bern, Spiez,

Zürich, Luzern, Lausanne und Bellinzona) die Ausbildung in ein Jahr Schule und ein Jahr Praktikum aufgeteilt ist, bietet das Ausbildungsmodell in Engelberg eine ausgedehntere Variante an: zwei Jahre Schule und 17 Monate Praktikum.

Das Praktikum wird in der Regel in einem Engelberger Hotelbetrieb absolviert, da neben der Arbeit das Training an der Sportmittelschule weiterverfolgt wird. Die Engelberger Hotelbetriebe unterstützen seit sechs Jahren mit ihrer Bereitschaft, Sportschüler als Praktikanten einzustellen, den Skinautoren sehr grosszügig und sind zu wichtigen Partnern der Sportmittelschule geworden.

Nach dem Diplom haben die Lernenden die Möglichkeit, den eidgenössischen Fähigkeitsausweis (KV) zu erlangen, was ein weiteres Schuljahr erforderlich macht. Dank der Unterstützung des Instituts Minerva Luzern ist der reibungslose Übergang gewährleistet. Die Sportschüler können dieses zusätzliche Schuljahr an der Minerva (Luzern oder Zürich) oder an einer anderen Hotel-Handelsschule SHV absolvieren. **RD**



■ Die frisch Diplomierten: Sarah Beyeler (Münsingen BE), Annina Cathomen (Brigels GR), Janick Zwahlen (Sangernboden BE), Sarah Taugwalder (Zermatt VS), Kilian Weibel (Dallenswil NW) und Nao Okuhara (Nagano Japan). Foto: zvg

GLOSSE

Gunhilde

Hanspeter Gsell*

■ Sie heisst Kranich und sieht auch so aus. Wofür sie natürlich nichts kann. Frau Kranich, mit dem durchaus passenden Vornamen Gunhilde, herrscht über einen Schalter im Transiraum des Flughafens von Frankfurt und nimmt diese Aufgabe wörtlich: sie herrscht. Eines unschönen Tages nun herrschte der oder die Kranich gleich über zwei Schalter: Economy und Business. Natürlich sass Kranich Business. Da weit und breit niemand zu sehen war, hatte sie sich ihren Horst gemütlich eingerichtet. Links die angebissenen Müsliriegel, rechts die Accessoires für die kleine Schönheit zwischendurch und vor ihr die abgeblätterten Boulevard-Postillen.



Etwas unschlüssig stand ich vor Gunhildes Horst. Als Bewahrerin meiner Bordkarten war sie nämlich für mein Weiterkommen verantwortlich. Da ich Economy gebucht hatte, steuerte ich folgerichtig auf den entsprechenden Schalter links zu.

Als ich bemerkte, dass der Kranich im rechten Business-Schalterhorst sass, wechselte ich gekonnt die Spur. Dieser Verstoß gegen die Flughafenverkehrsregeln hatte unüberhörbare Folgen. Der eben noch untätige und scheinbar schwerfällige Kranich plusterte sich in Sekundenschnelle auf, spreizte seine Flügel und sties einen spitzen Schrei aus: «Könnsenichlesen-hierisbusiness». Bevor mich der Kranich mit seinen rot lackierten Klauen ernsthaft verletzen konnte, wechselte ich wieder die Spur und stellte mich ordnungsgemäss vor den leeren Economy-Schalter. Worauf sich Gunhilde Kranich umgehend beruhigte und sich wieder ihrer vergangenen Schönheit widmete. Da ich sowieso nichts anderes vorhatte an diesem Abend, gab ich ihr einige Ratschläge, empfahl ihr eine neue Gesichtspflegelinie und schenkte ihr meinen neuen Nagelclip. So entwickelte sich über die Zeit eine schon beinahe freundschaftliche Beziehung und schon wenige Stunden später – und ohne dass der Business-Kranich zwischenzeitlich belästigt worden wäre – entschloss er sich, sich meiner zu erbarmen. Unendlich langsam holte er ein Schild aus seiner Handtasche, stellte es vor sich hin und krächzte «Economy».

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

BUSINESS-PEOPLE



■ Bruno Dobler (Bild) übernimmt per 1. Februar 2006 als CEO die Geschäftsführung von helvetic. Er tritt in seiner neuen Position die Nachfolge von Gründungsmitglied Peter Pfister an, der sich aus der operativen Leitung der Schweizer Airline zurückzieht. Der Leniencopilot Dobler ist Gründer und heutiger Verwaltungsratspräsident der Horizon Swiss Flight Academy, die mit über 120 Mitarbeitenden eine der modernsten Flugschulen weltweit ist. **GSG**

■ Die in der «Stadthaus Group» zusammengeführten Betriebe Hotel Stadthaus, Hotel Berchtold und Restaurant Schützenhaus, alle in Burgdorf, werden neu geleitet. Willy Michel, Unternehmer aus Burgdorf, bleibt alleiniger Besitzer. Das Unternehmerspaar Martin Schaub und Stefan Kläy, zwei erfahrene Gastroprofis aus der Region, führen ab 1. April 2006 das Hotel Stadthaus in Pacht. Die beiden anderen Betriebe werden weiterhin durch das Ehepaar Beat und Ruth Rauber geleitet. Die neu individuell geführten Betriebe sollen untereinander und mit dem Art café und dem Museum Franz Gertsch auch in Zukunft eine enge Zusammenarbeit pflegen. **KJV**

■ Neuer Geschäftsführer der Basler Personenschiffahrts-Gesellschaft (BPG) ist seit Anfang Jahr Christian Vultier (49). Der langjährige Tourismusdirektor von Thunersee Tourismus und ehemalige Projektleiter Marketing und Verkauf beim Kongresszentrum Basel tritt die Nachfolge von Gitta Keller an, die im Oktober 2004 die BPG verlassen hat. Interimistisch war seither BPG-Verwaltungsrat Robert Straubhaar für die Geschäftsführung verantwortlich. Die Grundlage für die neuen Strukturen bei der BPG bildet ein neuer Businessplan, der als Ratschlag vom Regierungsrat unter der Federführung vom Wirtschafts- und Sozialdepartement zu Händen des Grossen Rats des Kantons Basel-Stadt verabschiedet wurde. Das neue Business-Modell sieht eine Ablösung der bisherigen Defizitgarantie des Kantons durch eine Leistungsvereinbarung mit der BPG vor. **KJV**



■ Michael Thurner (Bild), seit 2002 Geschäftsführer der Österreichischen Weinmarketinggesellschaft (ÖWM), wird seinen auf Ende 2006 auslaufenden Vertrag auf eigenen Wunsch hin nicht verlängern. Unter der Führung von Thurner

konnten Österreichs Weinexporte mehr als verdoppelt werden. Thurner war mit der ÖWM nicht nur in Kernmärkten erfolgreich, auch in Hoffnungsmärkten wie Asien und Osteuropa. Der 33-jährige Kärntner will sich nach acht Jahren in der ÖWM, davon fünf als Geschäftsführer, beruflich neu orientieren. **RD**

■ Hans Peter und Claudia Dürr Leitner haben das Posthotel Arosa in Pacht übernommen. Zu dem 4-Sterne-Hotel mit 60 Zimmern und 100 Betten neben der Station der Rhätischen Bahn gehören auch die Restaurants «Zur alten Post», «da Giacomo» und «Asia Garden», sowie die «Mexican Boomerang» Bar & Bodega und das «Fonduestübli». **KJV**



■ Direktor Urs Bircher (Bild) wird das Tschuggen Grand Hotel Arosa auf Ende Saison verlassen. Wohin er geht, werde zu gegebener Zeit kommuniziert, ebenso, wer der Nachfolger sein wird. **KJV**

■ Die Domina Hotel Group hat Jean Patrick Thiry zu ihrem Managing Director ernannt. Im Mailänder Hauptquartier wird er für das Kommerzielle und Operative zuständig sein. Die von Mittel-

klasse bis Luxus positionierten Marken der Domina Hotel Group sind: Domina Inn Hotels, Domina Hotels & Resorts, Royal Media Hotels & Resorts and Richmond Grand Hotels & Resorts; insgesamt rund 35 Hotels an 12 Orten. Seit März 2005 war Thiry Vice President, Area Manager Africa and Indian Ocean Division. **KJV**



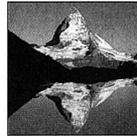
■ Der neue Leiter Marketing von Schweiz Tourismus heisst Markus Rege (Bild). Er hat seine Funktion am 1. Januar 2006 angetreten und wurde Mitglied der Geschäftsleitung. Markus Rege löst Urs Emch ab, der vor fünfzehn Jahren zu Schweiz Tourismus stiess. Urs Emch werde sich einer neuen Herausforderung zuwenden. Der 43-jährige Markus Rege ist eidg. dipl. Marketingleiter; er verfüge über eine grosse Erfahrung im Bereich Marketing-Kommunikation, die er sich in verschiedenen Führungsfunktionen in der Reisebranche und im Fluggeschäft angeeignet hat, unter anderem als Vice President Marketing & Communication der Swiss International Air Lines AG. Nach seinem Weggang von Swiss war Markus Rege zuletzt als externer Berater für STA Travel Zürich tätig. **KJV**



HOTELLERIE 9
Butan | Im Königreich werden immer mehr Luxushotels gebaut. Mit teilweise sehr hohen Zimmerpreisen.



GASTRONOMIE 10
Mövenpick | Seit Ende Januar ist der Toilettenbesuch auf sechs Schweizer Autobahnraststätten kostenpflichtig.



TOURISMUS 11
Destinationsbildung | Aus drei mach eins: Die Tourismusvereine von Täsch und Randa gehen in Zermatt Tourismus auf.



13. St. Moritz Gourmet Festival

Haute Cuisine immer wieder anders

■ Sie zelebrieren alle die Haute Cuisine, doch jeder hat eine eigene Handschrift: Die Gastköche des Festivals zeigten, in bester Plauderlaune, ihr Können.

Marietta Dedual

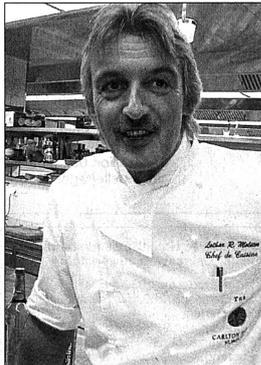
Nach gut anderthalb Stunden war er ausgeschossen: André Jaeger, der fürs Gourmet-Festival kleine «Aroma-Feuerwerke» kreiert hatte. Tausend Stück, die – ganz zur Freude des 19-Punkte-Kochs –, reissenden Absatz fanden. Jaeger: «Ich habe grossen Respekt vor meinen Kollegen.» Er wusste, dass diese mit grandiosen Sachen auffahren würden, und hat sich deshalb etwas Spezielles einfallen lassen. Etwas, das auch genossen werden könne, wenn Frau die Handtasche über der Schulter hängen habe und in einer Hand ein Glas halte. «Eine Hand reicht, um das Häppchen zu geniessen.» Für die Häppchen, fünf diverse Sorten, wurden die Aromen ganz konzentriert in Gelee gepackt, und in stundenlangem Arbeit einzeln angerichtet.

Die Bandbreite der Gerichte am St. Moritz Gourmet Festival erstreckte sich von Roland Jöhris Bündner Capuns, über Horst Petermanns «Mousse de Canard et Confit de figues» bis zu Martin Dalsass' Klassiker, die «Cavatelli mit Muscheln». Seine Gäste würden ihn wohl lynchen, würde es ihm je einfallen, das Gericht von seiner Karte zu streichen, hiess es.

An den Gourmet-Inseln gab es auch Gelegenheit, mit den Spitzenköchen zu plaudern: Von Bernd Ackermann vom «Suvretta House» war zu erfahren, dass, seit das Hotel im Gault Millau aufgeführt seien, viel mehr Passanten den Weg ins «Suvretta House» finden. Ackermann wird übrigens seit 2006 im Gault Millau aufgeführt (14 Punkte) und als einer der besten Hotelköche der Schweiz gelobt. Lothar R. Molitor, Chefkoch im «Carlton», erzählte, dass er während der 18 Monate, in denen das Hotel für den Umbau ab April geschlossen bleibt, in Mehring an der Mosel im kleinen Hotel seiner Familie tätig sein werde und dann nach St. Moritz zurückkehre. Und Horst Petermann trägt sich mit dem Gedanken, die «Kunststuben» in Küsnacht künftig nur abends zu öffnen. Petermann: «Mittags ist ja auch nicht viel los.» Die Zeiten, wo sie am Mittag sechs Wochen und am Abend über drei Monate ausgebucht waren, seien vorbei. Aber er wolle nicht klagen, man habe ja alles. «Wünschenswert wäre vielleicht etwas mehr Freizeit», betont der Küchenvirtuose, der gerade eine Wohnung in Rio gekauft hat.



■ Italienisch inspiriert: Martin Dalsass, «Santabbondio», Sorengo.



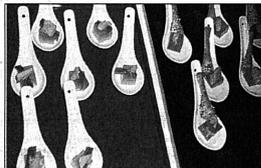
■ Seit 12 Jahren Küchenchef im «Carlton»: Lothar R. Molitor.



■ Arbeitsunterbruch für ein Gruppenbild: Roland Jöhrli, «Jöhris Talvo», St. Moritz-Champfèr, Horst Petermann, «Kunststuben» Küsnacht, Brigitte Jöhrli, Danijel Krasnic, Sommelier, René Dittrich, Küchenchef, Daniela Hermann, Chef de Service, alle drei «Jöhris Talvo» (v.l.n.r.).



■ «Mousse de canard et confit de figues» von Horst Petermann, «Kunststuben», Küsnacht.



■ Konzentrierte Aromen eingefangen: Wasabi-Gelee, ein Stück Thunfisch, Ingwer und Koriander (André Jaeger).



■ Neue Küche in Aussicht: Hans Nussbaumer, «Kulm», St. Moritz. Mit Lucas Merckaert, «Monopol», St. Moritz.



■ Hat seinen «Löwen» in Thüringen eine Woche geschlossen. Für Nik Gygax gilt: Festival statt Ferien.



■ Begeisterte Gäste: Jörg und Sibylla Degiacomi, Direktion Chesa Salis, Bever.



■ Fürs Festival aus Chiavenna angereizt: Sandra und Flavione Passerini, Ristorante Passerini.



■ Gute Saison, gutes Festival, gute Laune: Yves Gardiol, Vizedirektor Badrutt's Palace St. Moritz, Martha und Hans Wiedemann, General Manager Badrutt's Palace und Reto Mathis, Präsident des St. Moritz Gourmet Festivals (v.l.n.r.).



■ Gefragte Auskunftsperson: André Jaeger erklärt der Journalistin Margrit Sprecher, wie er seine exklusiven Häppchen kreiert hat. Fotos: Marietta Dedual

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

Gemeinsam
ÜBER FÜHRUNG
 diskutieren

**Nachdiplomstudium
 Hotelmanagement**

www.hotelleriesuisse.ch
 Tel. Weiterbildung: 031 370 43 01

hotellerie suisse

Gsell & Partner
 KMU-Beratung
 für Tourismus, Handel und Gewerbe

**Bereit für den
 Neubeginn?**

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

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

happy4YOU
 happy lease&sleep

**25 neue Matratzen
 für 225 Franken
 im Monat.**

happy systems™ hochlerche Suisse

I wett i hett es happy-Bett.

Tel. 071 387 44 44, www.happy.ch

**Ihre feine Schweizer Wäsche
 für Tisch, Bett und Bad**

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

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

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

Schwob
 textiles of Switzerland

HESSER
UNTERNEHMENSBERATUNG
FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

Wir verkaufen - vermieten oder suchen Ihren neuen Betrieb, unser Immobilienbulletin erreicht 18'000 Leser

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

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

activ gastro ✓
Der bekannte Landgasthof Kreuz mit Pascha-Club in Bützberg steht zum Verkauf



Restauration mit 180 Sitzplätzen (SP), Festsaal 90 SP, Dancing Pascha-Club 180 SP Terrassen 100 SP, 7 Hotelzimmer, Pavillon mit 8 Zimmern, sehr schöne, grosszügige 5½-Zi-Wohnung und 150 PW-Parkplätze.
Es besteht die Möglichkeit, nur den Altbau (Gasthof) oder auch nur den Pascha-Club mit Wohnung zu erwerben. Verlangen Sie unsere Verkaufsunterlagen.
Activ Gastro GmbH, Balmfuhstrasse 19, 4515 Oberdorf SO, Tel. 032 622 60 80
info@activgastro.ch, www.activgastro.ch

169502/386447

In Rapperswil - Jona
Zu verpachten

Gasthof Krone Kempraten

Die Krone, ein gepflegter, traditionsreicher Gasthof, liegt im Westen von Rapperswil an der Durchfahrtsstrasse nach Rütli.

Wir suchen per 1. August 2006 einen Pächter oder ein Pächterpaar mit fundierter gastronomischer Ausbildung und der Bereitschaft, mit persönlichem Engagement Quartierbewohner, Geschäftsleute, Hotelgäste und ortsansässige Vereine zu verwöhnen.

Interessenten melden sich bei:
VR Krone Kempraten AG, Carlo Eberle, Rebacker 6b, 8645 Jona
Tel. p: 055 210 63 86, G: 055 220 55 93,
E-Mail: carlo.eberle@bluewin.ch

169504/141577

CTCI
Conseils en Transactions Commerciales et Immobilières S.A.

Zu Verkaufen / A Vendre
Nord-Wadtland/Nord Vaudois
Hôtel / Restaurant**

14 Zimmer/14 chambres
Schönes gebäude
Bel établissement

Fr. 1'6'000'000.-
Tél : 021 613 52 54 / 079 756 16 58
Av. Edouard-Dapples 23 - 1006 Lausanne

Im Zentrum vom bekannten Kurort Bad Ragaz vermieten wir

Bar und Restaurant Latmann

Auf Wunsch kann ein projektfertiges interessantes Neukonzept zusammen mit dem Vermieter realisiert werden. Sehr interessant für Leute mit Eigenkapital. Das Neukonzept eignet sich für eine/n vorzüglichen Gastgeber/in mit sehr guten Kenntnissen im Bar- und Loungebereich (minimaler Küchenanteil).

Interessenten/-innen melden sich bitte bei: THERGOfit Immobilien AG, Am Platz 10, 7310 Bad Ragaz, Telefon 076 580 46 76

169505/413425

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

Wirtehepaar

- Restaurant mit Sälli ca. 60 Sitzplätze
- Terrasse an historischer Schlossmauer ca. 30 Sitzplätze
- nach Wunsch zusätzlich Vinothek 75 m²
- neu renovierte 3½-Zimmer-Wohnung mit schöner Terrasse

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

Telefon 079 222 55 54

169533/412495

A louer en Valais

magnifique complexe

comprenant différents restaurants, caveau de dégustation et vente directe.

Chiffre d'affaires Fr. 2 000 000.-

Ecrire sous Chiffre Z 036-324485, à Publicitas S.A., case postale 48, 1752 Villars-s/Glâne 1.

169504/382708

AN TOP-LAGE VOR DEN TOREN VON BASEL
suchen wir Interessenten für den Betrieb von einem

HOTEL evtl. MOTEL

Ausgezeichnete Standortvoraussetzungen für ein mehrgeschossiges Business-, Messe- und Passanten-Hotel/Motel, mit ca. 3000 m² bis ca. 8000 m² Bruttogeschossfläche, in unmittelbarer Nähe des Autobahnanschlusses Pratteln, im Gebiet Grüssen, im Fachmarktzentrum der Nordwestschweiz, mit einer hervorragenden Erschliessung für den privaten Verkehr (über Autobahn A2 und A3) und für den öffentlichen Verkehr (mit Bahn, Tram und Bus).

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Näheres unter Chiffre 169503, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

169503/389406

htr ANZEIGEN

Wo gibt es eine
Kongress- und Messe-Annulierungs-Versicherung?

Dies erfahren Sie über Kurt Hänggi Project Coaching
Maiengasse 18, CH-4123 Allschwil
Telefon +41 61 483 19 21
oder über die E-Mail-Adresse:
k.haenggigmbh@bluewin.ch

169308/432210

Looking for good attractive
Hotel
in Zürich Centrum
min 15 to 20 Rooms

Please contact:
Tel. 0045 501 37 153,
E-Mail: corps@get2net.ch

169521/432259

Gastroconsult
TREUHAND FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

Interlaken, Berner Oberland

Wir vermieten im Auftrag unseres Kunden per 1. Juni 2006 den Restaurantbetrieb in der

Residence National Interlaken

Sie wagen als Gastronomin die Herausforderung in die Selbstständigkeit, sind flexibel und erfolgsorientiert und verstehen es, Ihr Betriebskonzept in einem Topbetrieb an zentraler Lage erfolgreich umzusetzen.

Der Betrieb umfasst rund 100 Sitzplätze im Innenbereich (Restaurant und Bar/Lounge) sowie 45 Aussenplätze zur Ost- und Westfront.

Für weitere Informationen nehmen Sie bitte mit uns Kontakt auf:

Gastroconsult AG
Unternehmensberatung
Tina Müller
Standstrasse 8, Postfach, 3000 Bern 22

Telefon 031 340 66 29
tinamueller@gastroconsult.ch

169501/428427

Gastroconsult
TREUHAND FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

Wir vermieten oder verkaufen nach Vereinbarung im Auftrag unseres Kunden zu fairen Konditionen das

gloria
Hotel-Restaurant Gloria in Beatenberg.

Die einmalige Lage des Hauses erlaubt den Gästen einen unvergesslichen Blick auf den Thunersee und die Alpen.

Das Hotel verfügt über 30 bis 36 Gästebetten. Das Restaurant besteht aus einer Gaststube (25 Sitzplätze), einem Speisesaal/Stübli mit 75 Sitzplätzen (abtrennbar), die Sonnenterrasse mit 60-80 Sitzplätzen.

Gerne schicken wir Ihnen umfangreiches Informationsmaterial - wenden Sie sich an:

Gastroconsult AG
Unternehmensberatung
Tina Müller
Standstrasse 8, Postfach, 3000 Bern 22

Telefon 031 340 66 29
tinamueller@gastroconsult.ch

169529/428427

Attraktives Hotel-Speiserestaurant in der Ostschweiz zu verkaufen

Grundstück: ca. 1030 m²
Sitzplätze: ca. 280, div. Restaurants, Bar, Garten
Hotelzimmer: 9
Parkplätze: ca. 50
Zustand: wurde stets investiert, sehr gut unterhalten
VB: 3.5 Mio.

Kontakt: Streun Immobilien,
Telefon 079 421 66 54,
E-Mail: info@valeria-streun.ch

169519/432260

Zu vermieten in Olten

Café/Bar

mit ca. 25 Plätzen, Bar und zusätzlichem Raum.
Total ca. 70 m² Miete Fr. 1200.- mtl.
Inventar von ca. Fr. 15 000.- muss übernommen werden.

Rufen Sie uns an, ab 17.00 Uhr sind wir für Sie da.
Telefon 062 296 59 75

169520/432258

MEDECINS SANS FRONTIERES

Befragen Sie uns, den Välkern in Not medizinisch beizustehen.

Postfach, 8030 Zürich
PK 12-100-2

htr AUS- UND WEITERBILDUNG

Italienisch in Florenz

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

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

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

169509/390239

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

SOUTHBORNE SCHOOL OF ENGLISH
BOURNEMOUTH ENGLAND

Lernen & Arbeiten für Hotel- & Gastroprofis

Tel. 031 950 28 27
www.best-of-english.ch

Hotel & Gastro formation
by Hotel & Gastro Union GastroSuisse hotelleriesuisse

Planen Sie Ihre Karriere mit uns

Wir führen Sie zu eigenössischen Fachausweisen und Diplomen

Vorbereitungskurse auf die Berufsprüfungen für:
- Gastronomiekoch/Gastronomieköchin
- Restaurationsleiter/Restaurationsleiterin
- Hauswirtschaftsleiter/Hauswirtschaftsleiterin
- Hotelpfänger- und -administrationsleiter/-leiterin
Informationstag: 22. März 2006, 13.30 - ca. 16.00 Uhr (Bitte anmelden)

Vorbereitungskurse auf die Höheren Fachprüfungen für:
- Küchenchef/Produktionsleiter/-leiterin
- Restaurationsleiter/Restaurationsleiterin
- Hauswirtschaftsleiter/Hauswirtschaftsleiterin
Informationstag: 2. März 2006, 13.30 - ca. 16.00 Uhr (Bitte anmelden)

Rufen Sie uns an - wir beraten Sie gerne!
Hotel & Gastro formation
Eichstrasse 20 / 6353 Weggis / Tel. 041 392 77 77 / Fax 041 392 77 70
schulzentrum@hotelgastro.ch / www.hotelgastro.ch

HOTELSCHULE LÖTSCHER
Grundlagen zum Erfolg

Réceptionskurs 1
4-wöchiger Intensivkurs (135 Lektionen)
für Ein-/Umsatzer an die Hotelréception mit FIDELIO FO

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

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

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

DER WEIN BERATER

KOMPAKTES WEINWISSEN FÜR GASTROPROFIS

DAS INTENSIV-SEMINAR VON GASTROSUISSE

DATEN
Das Intensivseminar 2006 wird berufsbegleitend 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. Dezember

PREIS
Fr. 2'890.-
Darin inbegriffen sind folgende Leistungen:
12 Tage Seminar, sämtliche Seminarunterlagen, 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

Sterne vorerst für kleine und mittlere Hotels

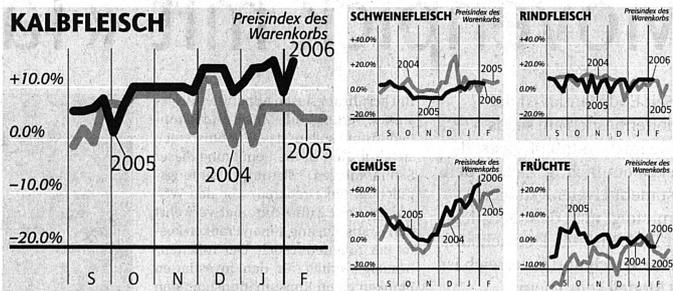
■ **Gastrosuisse.** Das Klassifizierungssystem steht, die flankierenden Marketing- und Kommunikationsmassnahmen sind definiert, heisst es im «Gastro Journal» vom letzten Donnerstag. Sicher ist nun, dass die Hotelklassifikation auch auf Sternen basiert – wie jene von hotellerieuisse. Vorerst will Gastrosuisse 1-, 2- und 3-Sterne-Hotels klassifizieren, später auch 4- und 5-Sterne-Häuser. Das neue Klassifikationssystem soll noch vor Beginn der Sommersaison 2006 lanciert wer-

den (vgl. auch htr von letzter Woche). Die neue Hotelklassifikation von Gastrosuisse halte jedem Vergleich mit anderen Klassifikationssystemen stand, heisst es weiter. Sie basiere auf europäischen Standards und solle eine verlässliche, auf objektiven Kriterien basierende Orientierungshilfe für den Gast sein. Die Einteilung der Betriebe in eine Kategorie basiert vorerst auf einer Selbsteinstufung. Daraufhin erfolgt eine Kontrolle des Betriebs durch ein Team von

«Sachverständigen» aus anderen Landesregionen. Bis Ende Februar sollen die «Sachverständigen» rekrutiert sein: «gefestigte Persönlichkeiten» sowie «ausgewiesene Branchenkenner». Zudem müssten sie entweder Inhaber oder Direktor eines mit mindestens drei Sternen klassifizierten Hotels sein, Fachschullehrer im Bereich Tourismus oder Hotellerie, Tourismusberater oder in einer touristischen Organisation tätig sein, schreibt das «Gastro Journal» weiter. CK

PRODINDEX 30. 1. BIS 4. 2. 2005

Bezugsmonat des Warenkorbs: Dez. 95; Quelle: Prodega



Webmarketing

Neues Hilfsmittel für Hoteliers

■ Wie kann man aus virtuellen Buchungen am besten reale Gewinne erzielen? Tipps und Tricks finden sich in einem neuen Leitfaden für Hoteliers.

Die Kurve des Online-Reise-Umsatzes in Europa zeigt steil nach oben: 2004 betrug er 17,7 Mrd. Euro, 2005 sollen es 22,3 Mrd. Euro sein, und 2006 werden 27 Mrd. Euro erwartet. Das sollte Grund genug sein, sich intensiv mit dem Webmarketing und Online-Vertrieb zu beschäftigen. Eine Hilfe dabei kann der neue Leitfaden zu Reise- und Buchungsplattformen sein, den Thomas Allemann, Leiter Wirtschaftspolitik von hotellerieuisse, an der E-Tourismus-Konferenz «Enter» in Lausanne vorstellte. 289 Reiseportale, die für die Hotels in der Schweiz und Österreich von Bedeutung sind, wurden für den 124 Seiten dicken Bericht gesichtet. 90 davon wurden evaluiert, 20 genauer analysiert. Das ermöglicht einen direkten Vergleich: Der Hotelier erhält Informationen über die Präsentation der verschiedenen Reiseplattformen, deren Datenwartung und Datenpflege, Kosten und Sicherheit, Zielgruppenausrichtung und Reichweite.

Die Vielzahl von Reiseportalen birgt aber auch Probleme. Das zeigte Marcel Sarta, IT-Chef von hotellerieuisse, mit einem Test auf. Bei der Suche nach einem Zermatter Hotel spuckten ihm die Buchungsportale 117 bis 28 Hotels aus, in 10, 4, 3, oder 2 Fällen waren Zimmer frei. Aus Sicht des Gastes wäre ein einziges Buchungsportal wünschenswert, gemäss Sarta laufen dem aber die Interessen der Software-Häuser, anderen Anbieter und Destinationen zuwider. TL

Der «Leitfaden zu Reise- und Buchungsplattformen» kann im E-Shop auf www.hotellerieuisse.ch bestellt werden. Er kostet 45 Franken, für Mitglieder von hotellerieuisse ist er gratis.

KURZ UND BÜNDIG

Gute Zahlen für Sunstar-Hotels

■ Dank der neu akquirierten Betriebe Klosters und Brissago verzeichnete die Sunstar-Hotelgruppe im 1. Halbjahr (Sommer 05) gegenüber dem Vorjahr einen Anstieg der Logiernächte um 16% auf 134 000 Logiernächte, eine Erhöhung des Umsatzes um 19% auf 15,8 Mio. Fr. sowie einen Anstieg des Bruttogewinns um 20% auf 2,9 Mio. Fr. Gleich geblieben ist das «konsolidierte Reinergebnis»: –1,2 Mio. Fr. im traditionell defizitären Sommergeschäft. Das laufende Wintergeschäft (2. Semester) und damit auch das Gesamtjahr könnten allerdings leicht über das Vorjahr zu liegen kommen. Der Anteil der einheimischen Gäste erreichte mit 41% (Vorjahr: 38%) den zweithöchsten je erreichten Wert. CK

Bhutan

Das Königreich entdeckt den Luxus

■ Die staatliche Tourismusbehörde von Bhutan sorgt dafür, dass nicht zu viele Touristen ins Land einreisen. Doch jetzt hat das Land die Luxushotels entdeckt – mit sehr hohen Zimmerpreisen. In diesem Jahr werden zwei neue Luxushotels eröffnet. Weitere sind geplant.

Detlef Berg

Das Bruttosozialprodukt soll niemals schneller wechseln als das Bruttonationalglück, hatte der König von Bhutan Jigme Singye Wangchuk bei seiner Krönungszeremonie 1974 gesagt. Höchstes Ziel des Monarchen ist die Glückseligkeit seiner Untertanen auf der Grundlage alter Traditionen und Werte. Erst an zweiter Stelle kommt das wirtschaftliche Wachstum. Das gilt auch für den Tourismus.

«Wir sind gerade dabei, auszutesen, wie viele Touristen unser Land vertragen», erklärt Lhatu Wangchuk, Direktor der staatlichen Tourismusbehörde von Bhutan. «Unser Ziel ist es, durch den Mindestumsatz von 200 US-Dollar pro Tourist und Tag die Zahl so niedrig wie möglich zu halten und damit so viel Geld wie möglich einzuspielen.» Die «Eintrittsgebühr» – die mit den nur in organisierter Form möglichen Reisearrangements verrechnet wird – gehört neben den Erlösen aus der Wasserkraft zu den wichtigsten Einnahmequellen des Landes. Dies obwohl 2004 gerade mal 9249 Touristen das Land bereisten. Für 2005 wird mit 12 000 ausländischen Gästen gerechnet, die zumeist in Unterkünften mit 3-Sterne-Niveau logieren. In der Hochsaison und zu Zeiten der Klosterfeste kommt es aber immer wieder zu Engpässen, so dass auf sehr einfache Unterkünfte zurückgegriffen werden muss.

Das erste Luxushotels wurde im Jahr 2004 eröffnet

Erst vorletztes Jahr eröffnete in Bhutan das erste Luxushotel von Aman Resorts



■ «Uma Paro»: Entspannung für die Gäste in der Wellnessoase.



■ Das Restaurant Bukhari. Im Zentrum des Hotel-Restaurants steht der Holzofen. Serviert werden bhutanische und nordindische Speisen. Die Gäste können aber auch westliche Gerichte bestellen. Fotos: zvg

(Singapur). Das «Amankora» liegt wenige Kilometer flussaufwärts von Bhutans einzigem Flughafen in Paro entfernt. Inmitten eines Pinienwaldes verteilen sich die 24 Suiten auf sechs Häuser, die keinen Luxus vermissen lassen. Der Name Amankora entstand übrigens aus den Wörtern «aman» (Frieden in Sanskrit) und «kora» (Pilgerfahrt in Dzongha). Mittlerweile gibt es in Punakha und Gangtey weitere «Amankora», und für Anfang 2006 ist die Eröffnung eines vierten Hotels in Thimpu angekündigt. Insgesamt sollen sechs Häuser entstehen. Allen Häusern gemein sind lokale Ästhetik auf globalem Luxusniveau und exorbitant hohe Preise. Für ein Doppelzimmer mit Vollpension werden 1230 US-Dollar berechnet.

Das «Uma Paro» hat schon Fuss gefasst

Die indische Taj-Gruppe ist ebenfalls in Bhutan aktiv. In Thimpu, der Hauptstadt des Königreichs, entsteht ein 5-Sterne-Haus mit 58 Zimmern und Suiten, das dieses Jahr eröffnet werden soll. «Wir errichten das Haus im traditionellen Stil eines Dzongs (Festung) und setzen sowohl auf Touristen als auch Geschäftsreisende als Kunden», erklärt Raymond Bickson, Managing Director der Indian Hotels Company Ltd. Die Auslastung der Anlagen ist sehr unterschiedlich und schwankt zwischen 100 und 30 Prozent. Im Durchschnitt entspricht das einer Auslastung von etwas mehr als 55 Prozent.

Bereits seit über einem Jahr in Betrieb ist das «Uma Paro», das zur Luxushotelgruppe Como Hotels & Resorts (London) gehört. Das Hotel besteht aus einem verwinkelten Haupthaus im Dzong-Stil mit einem Innenhof sowie neuen Villen. Von bhutanischen Handwerkern errichtet, fügt sich die Hotelanlage harmonisch in die Natur ein. Auch die Inneneinrichtung überzeugt durch eine gekonnte Mischung aus moderner Schlichtheit und den in Bhutan üblichen Details. So haben Künstler der Region die Wände und Hölzer mit Blumen, Vögeln und religiösen Motiven bemalt. Verwendet wurden zumeist einheimische Materialien wie Stein, Holz und nach traditioneller Art gefertigte Fliesen. In einigen Bungalows gibt es die traditionellen Bukharis-Holzöfen, die nicht nur Wärme, sondern auch eine romantische Stimmung verbreiten. Alle Zimmer sind mit grosszügigen Bädern, Flachbildfernsehern, DVD-Player, Yogamatten, Telefon, Minibar und Haartrockner ausgestattet.

20 Zimmer, neun Villen, 150 Mitarbeitende

Das Zentrum des runden Restaurants Bukhari bildet ein Holzofen, um den sich die 52 Sitzplätze gruppieren. Küchenchef ist der Australier Marc Adler. Er kombiniert traditionelle bhutanische und nordindische Küche, bietet aber auch feine westliche Kost. Viele Zutaten kommen aus Australien, aber wo immer es möglich ist, wird auf einheimische Produkte zurückgegriffen.

Im «Como Shambala», der Wellness-Oase der Anlage, werden neben Wellness-Anwendungen auch Meditationen und Yogakurse angeboten. Ausserdem stehen mehrere Saunen und Poolanlagen zur Verfügung.

Das Hotel verfügt über 20 Zimmer (Doppelzimmer ab 250 US-Dollar) und insgesamt neun Villen (ab 750 US-Dollar). In jeder Villa gibt es jeweils einen Wohn- und einen Schlafbereich, eine Villa davon verfügt über zwei Schlafzimmer. 150 Mitarbeitende sorgen unter dem General-Manager John Halpin für das Wohl der Gäste. Der Amerikaner ist seit Oktober 2005 General-Manager der Anlage und ist begeistert von seiner neuen Aufgabe: «Ich kannte vor Vertragsabschluss weder das Resort noch war ich jemals zuvor in Bhutan. Doch ein Blick auf die Homepage genügte und ich wusste, das ist die richtige Herausforderung und ich habe meine Entscheidung nicht bereut.»

Reklame

daum: best for your guest!



- Studio-Qualität
- viele Funktionen
- Speicherkarte
- Vernetzung möglich
- günstige Preise

Fragen Sie nach daum im guten Fachhandel!



mehr Info: GSM_Magginglen
☎ 044 461 11 30 gsm@bluewin.ch

Autobahnraststätten

Mövenpick mit «Tank & Rast»-Modell

Seit Ende Januar ist der Toilettenbesuch auf sechs Mövenpick-Autobahnraststätten kostenpflichtig. Ziel ist, dem Gast mehr Hygiene zu bieten. Damit folgt man dem Beispiel von Tank & Rast in Deutschland. In Frankreich und Österreich ist das Modell kein Thema.

Gudrun Schlenzcek

Hygiene auf den Rastanlagen ist den Auto fahrenden Urlaubern wichtig. Deshalb steht diese bei der Gewichtung neben «Verkehr und Parken» beim jährlichen ADAC-Raststättenest auch an zweiter Stelle. Doch die Schweizer Autobahnraststätten erhalten punkto Sauberkeit keine gute Noten: Von fünf geprüften Raststätten schnitt letztes Jahr nur eine mit «gut» ab, drei mit «ausreichend» und eine mit «mangelhaft». In Österreich schafften zwei von insgesamt sieben ein «gut», dafür mussten auch zwei ein «sehr mangelhaft» hinnehmen. Deutlich besser wurden die deutschen Autobahnraststätten beurteilt: Sieben von 15 getesteten erhielten die Note «gut» oder «sehr gut».

Der Leader an den Schweizer Autobahnen hat jetzt zur Hygieneoffensive geblasen: Sechs der insgesamt 20 Mövenpick-Autobahnraststätten wurden bis Ende Januar mit «Clean Toilets» ausgestattet. Die vorhandenen WC-Anlagen wurden saniert und weitgehend

mit berührungslosen Apparaten ausgestattet. Beruhigende Musik und Raumbeduftung sollen das Erlebnis noch steigern. Neu ist die Benützung dieser Sanitäranlagen allerdings zahlungspflichtig. Ein Drehkreuz vor den WC-Anlagen mit Münz-Automat verwehrt den Gratis-Zugang. Einen Franken kostet der Toilettenbesuch. Der Toilettenbesucher erhält für den investierten Franken einen Konsumationsbon, den er in einem beliebigem Schweizer Mövenpick-Restaurant einlösen kann. Der 1-Franken-Bon ist ein Jahr gültig.

Mövenpick hat weit über 1 Million Franken investiert

Wie viele der Bons eingelöst werden, kann Babette A. Baars, Head of Marketing & Communication der Mövenpick Gastronomie Schweiz AG, heute noch nicht abschätzen. Man erwartet bei Mövenpick auf jeden Fall nicht, dass der Gutschein zu einer Konsumationssteigerung im Restaurant führen wird. Im Gegenteil: «Wir rechnen sogar damit, dass Kunden verärgert sind und wegbleiben», so Baars. Obwohl eine Kundenumfrage im Marché-Restaurant im Zürcher Bahnhof, wo das gleiche System installiert wurde, gezeigt hat, dass nur rund 5 Prozent der Kunden wirklich «sauer» reagieren und 60 Prozent sogar positiv. 70 Prozent der Toilettenbesucher in der Zürcher «Shop Ville» gehen dabei nicht ins Restaurant.

Die neuen Hygienestandards lässt man sich was kosten. «Weit über 1 Mil-



■ Raststätte Deitingen Süd: WC-Zutritt nur für 1 Franken. Mövenpick und Tank & Rast wollen per Drehkreuz dem Vandalismus Herr werden und mehr Hygiene bieten. Tank & Rast schaffte so immerhin bessere Noten bei der ADAC-Bewertung Foto: tht

lion Franken» habe man in die Toilettenanlagen der sechs Autobahnraststätten investiert, so Baars. Dazu kommt noch das notwendige Personal:

Allein für die als Erste, bereits im November letzten Jahres, umgerüstete Sanitäranlage der Autobahnraststätte Glarnerland wurden sechs neue 80-Prozent-Stellen geschaffen. Das Toiletten-Personal darf – ebenfalls aus Gründen der Hygiene – nicht in der Raststätte eingesetzt werden. Baars: «Wir achten darauf, dass die Arbeitsbereiche strikt getrennt sind.»

Wie gross die Besucherzahl auf den Toiletten ist, kann Baars nicht sagen. Nur so viel: Auf der für 2 Millionen Franken frisch renovierten Raststätte Heildorf zählt man täglich zwischen 6000 und 12000 Besucher im Restaurant. Geht man vom gleichen Verhältnis zwischen Restaurantbesuchern und WC-Besuchern wie im Zürcher «Shop Ville» aus, könnte die reine Einnahme über den Franken für die WC-Benützung die Kosten durchaus mehr als decken.

Beim zweitgrössten Raststättenbetreiber an Schweizer Autobahnen, der Autogrill Schweiz AG mit 14 Autobahnraststätten, beobachtet man das neue Mövenpick-System mit Interesse. CEO Beat Grau wartet noch ab: «Die Einführung eines solchen Systems ist im 2006 nicht vorgesehen.»

Auf die Idee der «Clean Toilets» ist man bei Mövenpick über den deutschen Raststätten-Leader Tank & Rast gekommen. Die Holding, die im deut-

schen Autobahnnetz 340 Raststätten betreibt, hat bereits rund 140 mit modernen «Sanifair»-Anlagen ausgestattet, und es sollen noch mehr werden. Der Toilettenbesuch kostet 50 Cent, und wie in der Schweiz erhält der Besucher einen Konsumationsbon. «86,5 Prozent der Kunden würden eine flächendeckende Einführung von Sanifair begrüßen», zitiert Bettina Daniela Schaper von Tank & Rast Befragungen.

«Es wäre uns peinlich, so knausrig zu sein»

Die Schweiz und Deutschland stehen im näheren Ausland jedoch gegenwärtig allein mit ihrem Vorstoss da: An den gebührenpflichtigen französischen Autobahnen kennt man das System nicht und auch bei Rosenberger, der Nummer eins an den Autobahnen Österreichs, kann man sich solches nicht vorstellen. Melina Rosenberger, Marketingverantwortliche des Familienunternehmens, das 14 Raststätten an der Autobahn betreibt: «Es wäre uns peinlich, so knausrig zu sein.» Man wolle dem Gast schliesslich einen Rundum-Service bieten, die Toiletten der Raststätten würden stündlich kontrolliert. Rosenberger: «Eine kostenpflichtige Toilettenbenützung würde bei den Gästen nicht gut ankommen.»

Anzeige

FACHHOCHSCHULE
ZENTRALSCHWEIZ

HOCHSCHULE FÜR
WIRTSCHAFT
LUZERNHSW LUZERN
Zentralstrasse 9
Postfach 3140
CH-6002 LuzernT: 041-228-41-11
F: 041-228-41-12
E: information@hsw.fhz.ch
W: www.hsw.fhz.ch

Die Hochschule für Wirtschaft HSW Luzern ist das Kompetenzzentrum für Managementausbildung in der Zentralschweiz und ist in Bildung, Forschung und Beratung in einem dynamischen Wirtschafts- und Gesellschaftsumfeld tätig.

Mit Beginn des neuen Studienjahres per 1. Oktober 2006 suchen wir einen Caterer für die

Mensa HSW Luzern

Wir erwarten

- leistungsfähigen, erfahrenen Caterer mit genügend Personalreserve
- fix besetzte Mensa-Leitung mit Fähigkeitsausweis
- Referenzen in der erfolgreichen Führung ähnlicher Betriebe
- kreatives, originelles Angebot
- Kostenverantwortung bis zum Bruttoerfolg 2
- käufliche Übernahme des Kleininventars

Wir bieten

- angepasste Infrastruktur in moderner Architektur
- geregelten, gut planbaren Studienbetrieb
- bargeldloses Inkassosystem
- faire Übernahmekonditionen
- langfristigen Vertrag

Interessierte mit dem geforderten Leistungsausweis senden ihre Offerte mit Firmenportrait, Angebots- und Konzeptideen sowie Referenzen bis zum 28. Februar 2006 an Hochschule für Wirtschaft HSW Luzern, Frau Claudia Weber, Leiterin Services, Zentralstrasse 9, 6002 Luzern.



KURZ UND BÜNDIG

Verkehrshaus: ZFV investiert

■ Das Verkehrshaus (VHS) der Schweiz in Luzern beauftragt die ZFV-Unternehmungen mit der Gastronomie: Seit sieben Monaten stellt der ZFV bereits den Geschäftsführer der Restaurationsbetriebe. Per 01.07.2006 wird die gesamte Betriebsführung der heutigen Restaurants im VHS an den ZFV übertragen. Die Nummer vier unter den Schweizer Contract-Caterern, mit einem Cashflow von gut 15 Mio. Franken im 2005, investiert in den geplanten Restaurant-Neubau des Verkehrshauses 6 Mio. Franken. Der Neubau soll 2008/2009 fertiggestellt sein. In die bauliche Erneuerung des VHS selbst werden im Zeitraum von 2005 bis 2009 50 Mio. Franken investiert. Das VHS begeht im Jahr 2009 sein 50-jähriges Jubiläum. GSG

Hiestand: Plus

■ Die Hiestand steigerte im 2005 ihren Umsatz gegenüber dem Vorjahr um 13,1 Prozent auf 449,6 Mio. Franken. In Europa stieg der Umsatz um 13,0 Prozent auf 423 Mio. Franken, in Asien ohne Singapur um 18,4 Prozent auf 24,7 Mio. Franken. Es wird eine EBIT-Marge von 10 Prozent erwartet. GSG

MWSt-Debakel

■ Der europäische Econfin-Rat der Finanzminister hat den Entscheid über einen niedrigeren Mehrwertsteuersatz für Restaurants etc. aufgeschoben. Er fordert die Kommissionen auf, bis Juni 2007 Vorschläge zu machen. Der Versuch einer niedrigeren MWSt wird bis 2010 verlängert, interessierte Staaten können sich bis Ende 2006 noch anmelden. GSG

Destinationsbildung

Zermatt macht vorwärts

■ Aus drei mach eins: Die Tourismusvereine von Täsch und Randa werden rückwirkend auf den 1. November in Zermatt Tourismus integriert.

Theres Lagler

Bisher gingen die Tourismusorganisationen von Täsch, Randa und Zermatt eigene Wege. Doch damit ist nun Schluss: Die Mitglieder von Zermatt Tourismus haben an der Generalversammlung von letzter Woche die Vereinbarung zur Integration von Täsch und Randa Tourismus einstimmig genehmigt. Die beiden Vereine werden aufgelöst. Zermatt Tourismus erhält so auf einen Schlag 150 neue Mitglieder und mehr Mittel. Während das Budget 2005 noch 5,8 Mio. Franken betrug, stehen 2006 bereits 6,2 Mio. zur Verfügung. Tourismusdirektor Roland Imboden ist überzeugt, dass ab 2007 gegen 150 000 Franken zusätzlich ins Marketingbudget fließen werden.

Doch wie sieht die Vereinbarung zwischen den drei Walliser Tourismusorten überhaupt aus? Die touristischen

Angebote von Täsch und Randa werden ab sofort von Zermatt Tourismus offeriert, gebucht und in die entsprechenden Publikationen aufgenommen. Die beiden Orte erhalten die Gewähr, dass eine Informationsstelle für die Gäste im Rahmen der bisherigen Öffnungszeiten von Zermatt Tourismus betrieben wird. Täsch und Randa hatten aber ebenfalls Auflagen zu erfüllen: So mussten beide Gemeinden die Kurtaxen-Ansätze an Zermatt angleichen und analog zu Zermatt eine Tourismusförderungstaxe (TFT) einführen.

Die Kommunikation für die gesamte Destination läuft künftig ausschliesslich über die Marke «Zermatt Matterhorn». Randa und Täsch erhalten aber je eine Submarke («Täsch bei Zermatt»/«Randa bei Zermatt»). «Diese Submarke kann beispielsweise ein Täscher Hotelier für seinen eigenen Prospekt verwenden», erläutert Tourismusdirektor Roland Imboden. «Täsch und Randa sollen ja nicht von der Landkarte verschwinden.» Neuer Präsident von Zermatt Tourismus ist Hans-Jörg Walther, Direktor des Riffelalp-Resorts. Er wurde am Montag von den Delegierten in dieses Amt gewählt.

8. Tourismus-Symposium Zermatt

Rezepte gegen kalte Betten

■ Der französische Ferienwohnungsspezialist Pierre & Vacances geht neue Wege, um kalte Betten zu verhindern, und prüft Standorte in der Schweiz.

ten reservieren (eine Woche während der Hochsaison, zwei Wochen während der Nebensaison), ist das zwar möglich, die Reduktion des Kaufpreises fällt dabei aber geringer aus.

Für Michel Ferla, Vizedirektor von Swiss Tourismus, der in Zermatt den Workshop Marketing-Innovationen leitete, ist das Vorgehen von Pierre & Vacances ein wirksames Mittel, um die kalten Betten in den Tourismusorten zu bekämpfen. Er würde begrüssen, wenn das französische Unternehmen auch in der Schweiz tätig würde. Anlässlich seines Besuchs in der Schweiz hat Eric Bleuze denn auch mögliche Standorte für Ferienresidenzen in Crans-Montana besucht. Er machte dabei klar: «Wir sind daran interessiert, in die Schweiz zu kommen – allerdings nur in renommierte Tourismusorte. Crans-Montana entspricht diesem Kriterium.» Das Unternehmen Pierre & Vacances, das 1967 in Avoriaz (Portes-du-Soleil) gegründet wurde, zählt heute 8515 Mitarbeiter und verwaltet 210 000 Betten in 150 Destinationen. Die durchschnittliche Auslastung beträgt 70%. TL

Geschlossene Fensterläden, leere Ferienwohnungen: Dieses Bild ist den Touristkern ein Dorn im Auge. Der französische Ferienwohnungsanbieter Pierre & Vacances hat nun ein Modell entwickelt, um potenzielle Ferienwohnungsbesitzer dazu zu bringen, ihr eigenes Appartement vermehrt zu vermieten. Eric Bleuze, Leiter Entwicklung, stellte das Vorgehen letzte Woche am 8. internationalen Tourismus-Symposium in Zermatt vor. Es funktioniert folgendermassen: Pierre & Vacances ist daran, Ferienwohnungen zu renovieren und anschliessend an private Interessenten zu verkaufen. Der Käufer wird aber vertraglich dazu verpflichtet, die Wohnung während mindestens neun Jahren an Pierre & Vacances zu vermieten. Er erhält dafür eine Reduktion auf dem Kaufpreis. Will der neue Eigentümer seine Ferienwohnung während drei Wochen für sich und seine Näch-

Lesen Sie den ausführlichen Bericht hierzu im Cahier Français, Seite 1

Euro 2008

Der Bund soll die Städte entlasten

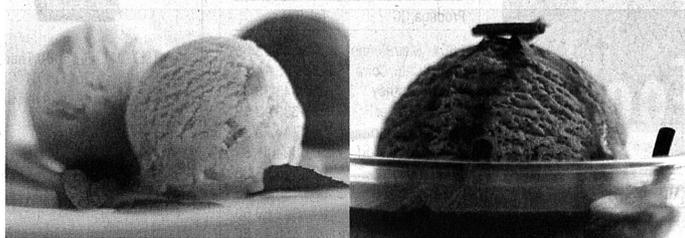
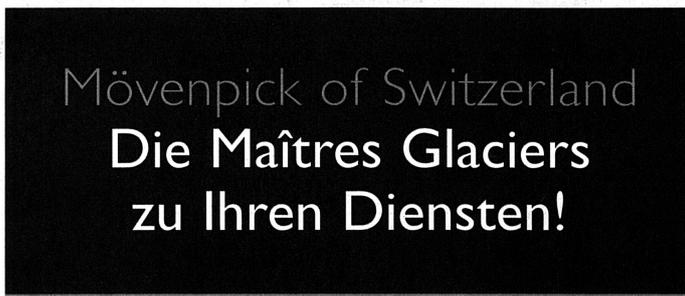
■ Die zuständige Nationalratskommission will den vier Austragungsorten der Fussball-Europameisterschaft Euro 2008 ein Geschenk machen: Die Städte Basel, Bern, Zürich und Genf sollen sich nicht an den Sicherheitskosten beteiligen müssen. Den für sie vorgesehenen Betrag in der Höhe von 10,5 Mio. Franken soll der Bund übernehmen. Das beschloss die Kommission für Wissenschaft, Bildung und Kultur (WBK) mit 16 zu 6 Stimmen. Die Gesamtkosten des Bundes für die Euro 2008 würden sich damit auf 82,5 Mio. erhöhen. Wie WBK-Präsidentin Kathy Riklin (CVP/ZH) letzte Woche ausführte, soll mit diesem Entscheid auch die Gefahr allfälliger städtischen Finanzreferenden gebannt werden. Die anderen Budgetposten – so auch die 10 Mio. für Standortmarketing und Landeswerbung – liess die Kommission unangetastet. TLsda

Kanton Bern

Tourismussteuer für Parahotellerie

■ Die bernischen Gemeinden, die eine Tourismusförderungsabgabe (TFA) erheben, dürfen diese Tourismussteuer nun auch von jenen Ferienwohnungsbesitzern verlangen, die ihre Wohnungen vermieten. Das Kantonsparlament hat letzte Woche das Steuergesetz entsprechend ergänzt. Auslöser für diese Gesetzesrevision war ein Ferienwohnungsvermieter aus Adelboden, der sich weigerte die TFA zu zahlen und damit vor Bundesgericht teilweise Recht erhielt. Das Bundesgericht hielt zwar fest, dass es sachlich gerechtfertigt sei, wenn auch die Parahotellerie eine Tourismusabgabe bezahle. Die Grundlagen im kantonalen Steuergesetz seien aber unzureichend. Das hat der Grosse Rat nun korrigiert. Die Tourismusorte können sich künftig auf Mehreinnahmen freuen. Im Oberland geht es immerhin um rund 1 Mio. Franken. TL

Anzeige



Sie wünschen:

- > Ihr Angebot zu differenzieren, dank Ice Cream aus 100% natürlichen Zutaten; entwickelt und produziert in der Schweiz.
- > Die Inszenierung Ihres Ice Cream-Angebots zu optimieren: mit einer Ihren Ansprüchen entsprechenden Karte und aktuellem Werbematerial.

Gemeinsam definieren wir die auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittene Lösung!

Ein Team von geschulten Fachleuten.



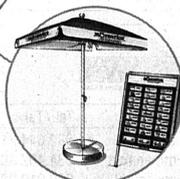
18 unvergleichliche Kreationen erhältlich in 2,4l oder 5l Bidons.



Kühlgeräte für jede Situation.



Karten in neuer und verbesserter Qualität.



Eine grosse Auswahl an qualitativ hochwertigem Werbematerial.

Nehmen Sie mit uns Kontakt auf!



Swiss Premium Ice Cream - Bösch 69 - CH-6331 Hünenberg
Tel. 041/ 785 27 27 - Fax 041/ 785 27 99
www.moevenpick-icecream.com



MARKTPLATZ

Food

Gastro-Grosshandel

Cash+Carry
CC A Angehrn
Früha für Profis

Engros-Frischmarkt
Engros-Lebensmittelmarkt
Engros-Nonfoodmarkt

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

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

C&C e Servizio Gastro

La qualità è servita

ippbergros
cash + carry
servizio gastronomia

Cash & Carry Noranco
091 986 49 60
Cash & Carry Losone
091 791 56 61
www.ippbergros.ch

Gastro-Grosshandel

prodega
CASH+CARRY

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 85 85
5102 Ruppertswil	062 889 30 30
8803 Rüschlikon	01 704 65 65
2072 St-Blaise	032 756 22 22

www.prodega.ch

Gastro-Grosshandel

HOWEG
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

Gastro-Grosshandel

GROWA
CASH+CARRY

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

Kaffeerösterei

Jilly
CAFE

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

cafina
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

schaerer
celebrating coffee competence

WMF

M. Schaerer AG & Sparte WMF
Kaffeemaschinen / Schankanlagen
Gewerbstrasse 15
5502 Moosseedorf
Tel. 031 858 51 11
www.schaerer.com
info@schaerer.com

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

Schwob
textiles of Switzerland

Innenausbau

Strasser

Gastro Innenausbau Hotel Innenausbau
Bar-Bufferanlagen Hotel Empfangsanlagen

3608 Thun info@strasserthun.ch
Telefon 033 334 24 24 www.strasserthun.ch

Grossküchenmaschinen

ROTOR
Lips

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

**... DIE PROFIS FÜR
GROSSKÜCHEN- UND
BÄCKEREIMASCHINEN**

Gastrotexilien

Tisch Bett Küche Bad

Von Experten – für Experten

ZETAG
gastrotexilien

ZETAG AG, Textilwerk Somtal, Postfach 28, 9213 Hauptwil
Tel 071 424 62-50, Fax -51, www.zetagtextiles.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

Küchenlogistik

HUPFER
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

GROSSKÜCHEN SELF-SERVICE-ANLAGEN

schmocker
AG

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

ELRO
Grossküchentechnik

www.elro.ch

Bargeldloses Zahlen

XA SMART SOLUTIONS FOR RETAIL
an ingonico group company

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

Zahlungsterminals • Terminals de paiement

Hotelwäsche

Der Partner
für textile Hotel- und Gastronomieausstattung

Tischwäsche Frotteerwäsche Bettwäsche
Bettwaren Küchenwäsche Sondergrößen
Berufsbekleidung Einstickungen Einwebungen

Spürbar Qualität
wäschekrone

Tel. 0848 - 804100 - www.waeschekrone.ch

Der «Marktplatz» erscheint jeden ersten Donnerstag im Monat.

BUCHEN SIE JETZT IHR WERBEFELD AB CHF 180!

Telefon: 031 370 42 42, E-Mail: inserate@htr.ch



FOKUS 15
Innenausbau | Eine neue Design-Platte für Decken in der Gastronomie verknüpft Ästhetik, Akustik und Raumluft-Reinigung.



FOKUS 17
Handhygiene | Eine neue Studie zeigt, dass die Hände nach dem Trocknen mit Papiertüchern am saubersten sind.



PLATTFORM 18
Ratgeber | Ob schlechter Atem oder Schweiß: Wird der Körpergeruch penetrant, sind die Mitmenschen geplagt. Was tun?



Domotex und Contractworld 2006 in Hannover

Design-Trend bindet Material an Licht

Die Domotex '06, Weltmesse der Bodenbeläge in Hannover, ist mit einem Besucherrekord zu Ende gegangen. Die parallele Contractworld-Expo mit Kongress und Preisverleihung widmete sich an Architektur und Innen-Design im Gewerbe, inklusive Hotels und Restaurants.

Karl Josef Verding

«Visions for Offices, Hotels and Shops» war der Titel des Wettbewerbs um den Contractworld-Award 2006. Das Resultat gibt Aufschluss über den «state-of-the-art» im Objekt-Bau von der Verwaltung bis zum Hotel. Die «Contractworld-Expo» mit Kongress und Preisverleihung ist eine Parallel-Veranstaltung zur Domotex-Messe und geht über das Bodenbelags-Thema der Messe hinaus. Hier interessieren Architektur und Design rundum.

1. Preis in der Kategorie «Hotel/Restaurant»

Void Planning aus Seoul, Südkorea, wurde für sein Projekt, das Restaurant «Chang Dong Sulungtang» in Seoul, mit dem 1. Rang in der Kategorie ausgezeichnet (siehe Foto oben). Die anschauliche Begründung der Jury: Vier kunterbunte und holzperlenumwobene Stützen bilden das Entree zu einem kleinen Restaurant, das in einen grossen Raum platziert ist. Boden, Rückwand und Decke des Restaurants sind aus dem gleichen Holz gearbeitet. Sie umfassen die Gäste und den Bereich des



Beispielhaft: Materialien und Lichtführung. Restaurant in Seoul, Südkorea, von Void Planning, Seoul: Die Jury zeichnete es für die moderne und sorgfältige Verwendung von Holz, Textil und Stein sowie die Lichtführung aus. Foto: Deutsche Messe Hannover

Speisens, ohne selbst – scheinbar – den Boden zu berühren. Eine lange Theke vis-à-vis dem Restaurant schafft das optische Gleichgewicht. Die dadurch entstehende feine Ausgewogenheit der Installation wird von der Jury genauso wie

die sorgfältige Verwendung der Materialien Holz, Textil und Stein gewürdigt. Besonders hervorzuheben sei darüber hinaus die gekonnte Lichtinstallation und Lichtführung. Leuchtende quaderförmige Schrankelemente, eine hinter-

leuchtete, mit kleinmasstäblichen Mustern bedruckte Glaswand hinter dem Bartresen, und Lichtstreifen in der Holzdecke des Restaurants schaffen Helligkeit und Öffentlichkeit, gleichzeitig jedoch Privatheit und damit «einen

Ort höchster architektonischer Qualität», wie die Jury feststellt.

Barcelona: Kühle Ruhe als Antwort auf urbanen Ort

Den 2. Preis der Kategorie Hotel/Restaurant erhielt das Hotel AC in Barcelona, entworfen und gestaltet von Josep Lluís Mateo, Map Architects, Barcelona. Der Grund für die Auszeichnung: Unmittelbar gegenüber dem Convention Centre in Barcelona gelegen, definiert sich das Hotel mit seiner Lobby und dem Café als Teil des urbanen Lebens. Helle Materialien in Kombination mit dem hohen Raum der Lobby vermitteln Kühle und Ruhe zugleich – als Kontrast und Antwort auf den Ort. Die grosszügige Raumaufteilung unterstreicht im Innenraum die Transparenz, Materialwechsel verdeutlichen die unterschiedlichen Raumfunktionen. Deutlich separiert von der Lobby, sei das Café im ersten Stock Teil des grosszügigen Raumkonzeptes. Die Jury würdigt mit diesem 2. Preis, wie sich die individuellen, für sich stehenden Raumzonen zu einer harmonischen Einheit zusammenfügen.

Erfolgreiche Bilanz 2006 für die Weltmesse der Böden

Insgesamt informierten sich mehr als 48 500 Fachbesucher auf der viertägigen «Domotex '06» über die neuesten Produkte und Trends der Branche. Im Jahr zuvor waren rund 44 000 Messegäste gezählt worden. Die Ausstellerzahl war in diesem Jahr mit 1362 Unternehmen so hoch wie noch nie. 75 Prozent der Aussteller kamen aus dem Ausland.



Böden: die Ästhetik der Fuge. Damenschuh auf V-Fuge: Die Nachahmung von alten Hölzern (Kunststoff-Laminat über Spanholzkern) ist ein Trend. Foto: Kronospan

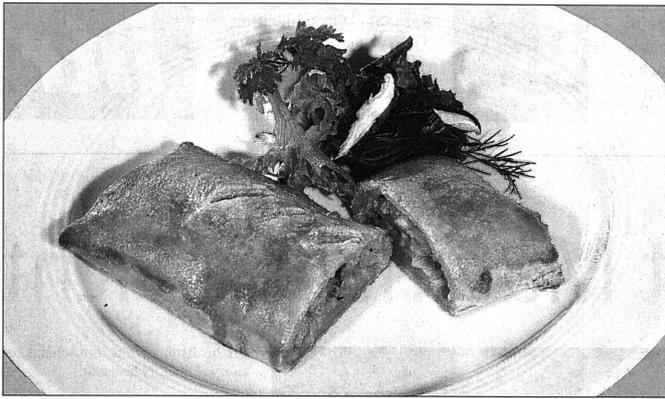
Belastbares Bodenkonzept

Die Schweizer Hersteller Forbo und Kronospan ernteten an der Domotex 2006 viel Aufmerksamkeit für ihre Neuheiten im Bereich der belastbaren, pflegeleichten und gleichwohl ästhetisch ansprechenden Bodenbeläge. Forbo präsentierte seine neue «Novilux»-Kollektion. Dank Kalanderkonstruktion und spezieller Rezeptur sind diese Böden sehr strapazierfähig und dauerhaft belastbar. Als Kalander bezeichnet man ein temperierbares Walzwerk aus drei oder mehr abwechselnd aufeinander angeordneten polierten Stahlwalzen, zwischen deren engem Spalt die Kunststoff-Folie unter starkem Druck hindurchgeführt wird. «Novilux Traffic Wood» ist Echtholzböden nacheempfunden. «Novilux Design» bietet Chip-Optiken mit Perlmutt-Effekt (halbtransparente Chips), Granit-Optik (glitzernde Partikel) oder Multichip-Design (farbig). Die Nachahmung alter Hölzer, aber auch modernes Design in Kunststoff-Laminat über einem Kern aus Spanholz ist Spezialität von Kronospan. Die «Kronoswiss»-Kollektion von Laminatfußböden enthält 120 Dessins. In der Nachahmung alter Hölzer ist hier die so genannte V-Fuge entstanden. Mittels natürlich wirkender Fugen wird die alte Zeit wieder ins Leben gerufen. Für besonders intensive Nutzungen von Laminatfußböden, etwa in Eingangsbereichen, sind die Produktreihen «Swiss-Solid» und «Swiss-Plank-Elite» entwickelt worden. KJV

www.forbo-flooring.ch, www.kronospan.ch



Trend-Barometer. Der Rahmen mit «Contractworld» und «floor forum» macht die Domotex zur weltweit beachteten, Richtung gebenden Messe. Foto: Deutsche Messe



Hilcona – Trendsetter der neuen Gemüseküche

Vegetarische Gerichte sind im Trend. Grund genug für Hilcona, Grossverbraucher mit Produktideen in Premium-Qualität zu überraschen. Schnitzel, Medaillons, Pilztaschen, Galetten und Kroketten, alle auf Gemüsebasis, laden zum Probieren ein. Immer mehr Gäste setzen auf vegetarische Mahlzeiten, um ihrer Gesundheit etwas Gutes zu tun und stellen die Systemgastronomie vor eine neue Herausforderung. Schliesslich erfordern Gemüsespezialitäten eine zeitaufwändigere Vor- und Zubereitung als fleischhaltige Gerichte. Darüber hinaus leidet oft die Qualität, wenn die Speisen längere Zeit warm gehalten werden. Da kommen die tiefgekühlten Gemüseprodukte von Hilcona gerade recht, erlauben sie es doch, in Minuten-schnelle köstliche Kreationen zu zaubern. Wie von Hilcona gewohnt, überzeugen die Gemüse-neuheiten auch durch ihr einfaches Handling. Schnitzel, Medaillons oder Kroketten lassen sich einzeln entnehmen, was es den Küchenverantwortlichen erheblich erleichtert, auf den Bedarf zu reagieren. Nach 12 Minuten im Backofen oder

5 Minuten in der Friteuse sind sie goldgelb und knusprig und duften so verführerisch, dass manch ein Gast das gewohnte Steak links liegen lassen wird. Ab Februar bietet Hilcona interessierten Gastronomen einen vierwöchigen Menüplan, der auf die Bedürfnisse gesundheitsbewusster Besseres abgestimmt ist. Er hält für jeden Tag eine andere Kreation mit maximal 700 Kilokalorien bereit, darunter sowohl die neuen Gemüsegerichte als auch gefüllte und ungefüllte Pastaspezialitäten mit wechselnden Saucen. Das ist «Convenience aus einer Hand» und eine tolle Idee für kosten- und qualitätsbewusste Küchenchefs. Die entsprechenden Rezeptideen erhalten Sie über den Hilcona-Aussendienst.

— Hilcona AG
Bendererstrasse 21
FL-9494 Schaan
Telefon +423 235 93 24
Fax +423 232 74 31
www.hilcona.com
hilcona@hilcona.com

Maggi – Saisonsuppe Bärlauchcrème

Der Frühling steht schon bald vor der Tür... ideal für die neue Frühlings-Saisonsuppe von Maggi. Die feine Bärlauchcrème ist schnell und einfach zubereitet. Als köstliche Variante können Sie die Bärlauchcrème zum Beispiel mit sautierten Lachstreifen und frischen Bärlauchblättern servieren. Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit der neuen Bärlauchcrème von Maggi. Die Maggi Bärlauchcrème ist von Februar bis ca. April 2005 (solange Vorrat) bei Ihrem nationalen Grossisten erhältlich für Fr. 17.90 (Packung à 1 kg).

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



diga direktReisen

Diga und Direkt Reisen rücken näher zusammen

Die Diga Holding beteiligt sich mit 20 Prozent am Tour Operator Direkt Reisen AG. Damit soll die seit fünf Jahren erfolgreiche Partnerschaft der beiden Familienunternehmen intensiviert werden. Ziele der Kooperation sind der weitere Ausbau der Marktposition von Direkt Reisen, die Nutzung von Synergien und die Erhöhung des Marktanteils von Diga Reisen. Direkt Reisen vermarktet nicht nur unter eigenem Namen, sondern organisiert auch das Reisegeschäft für Ackermann Tours, Veillon Voyages, Diga Reisen und Denner Reisen. Direkt Reisen will den eingeschlagenen Kurs

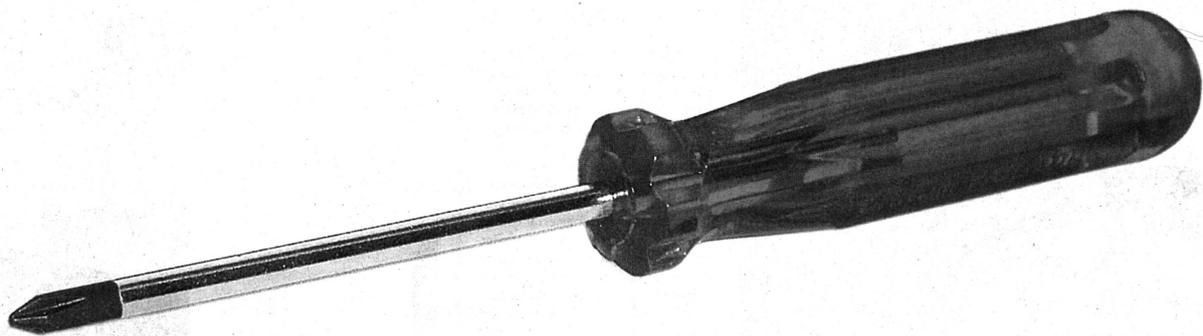
fortführen und setzt auch in Zukunft voll auf Telefonverkauf. Mit Bruno Tanner und seinem Sohn Urs stehen zwei Reiseprofis Garant für eine professionelle Abwicklung und ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis.

— Diga Reisen
Direkt Reisen AG
Birmensdorferstrasse 24
8902 Urdorf
Telefon 0848 735 735
www.digareisen.ch
info@digareisen.ch

Technik 2006

Fokusthemen in der hotel+tourismus revue.

02.02.06 Innenausbau
06.04.06 Heiztechnik
24.05.06 Fenster und Wintergärten
05.10.06 Lichttechnik und Elektroinstallationen



E-Mail: inserate@htr.ch; Tel.: 031 370 42 42



htr

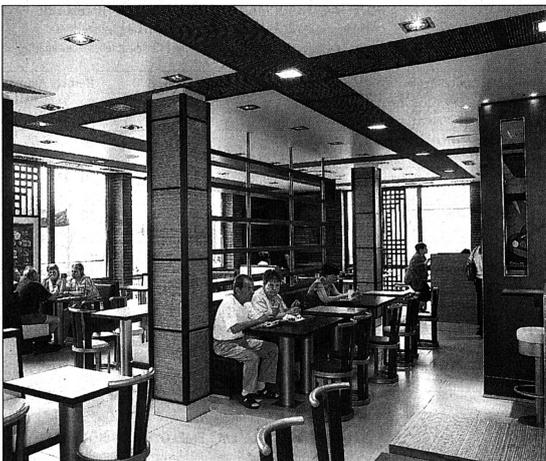
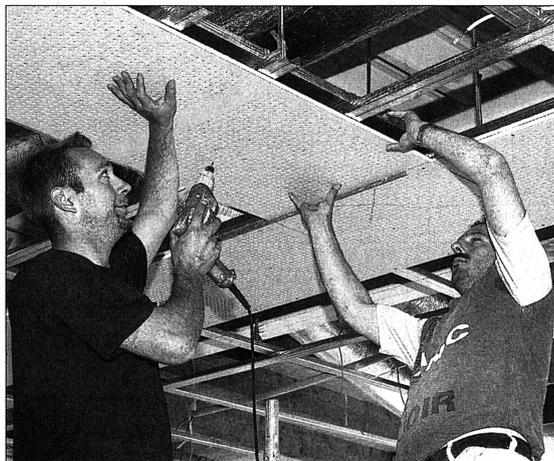
Die führende Fachzeitung für Hotellerie,
Gastronomie und Tourismus.
Mit dem grössten Stellenmarkt der Branche. www.htr.ch

Innenausbau

Decke gegen Schadstoffe und Geruch

■ Gute Luftqualität in Restaurants, eine angenehme Akustik und eine ansprechende Innengestaltung lassen sich jetzt leichter miteinander verbinden. Das Konzept einer raumluftverbessernden Akustikdecke kann abgehängt in bestehenden Räumen verwirklicht werden.

Karl Josef Verding



■ Neue abgehängte Decke. Sämtliche Decken im Restaurantbereich sowie in den öffentlich zugänglichen Nebenräumen des McDonald's in Weissenfels (D) sind mit «Cleaneo»-Platten ausgeführt. Sie bauen viele Schadstoffe und Gerüche in der Raumluft dauerhaft ab. Ausserdem entsprechen sie akustischen Anforderungen. Fotos: zvg

Wer isst schon gerne in geruchsschwangerer Atmosphäre? Die dicke Luft kann man in Zukunft durch ein Konzept mit dem Mineralstoff Zeolite zersetzen, absorbieren und in eine geruchlose Luftbefeuchtung umwandeln: Zeolite wird auch für die Zersetzung von Schadstoffen in Katalysatoren verwendet. Der Hersteller Knauf, ein Spezialist für trockenen Innenausbau, verwendet den Stoff in seiner neuen, für die Gastronomie bestimmten Deckenplatte «Cleaneo».

Sie ist kürzlich bei der 10 Tage dauernden Erneuerung eines bestehenden McDonald's-Restaurants in der deutschen Stadt Weissenfels zum ersten Mal angewendet worden. McDonald's wollte dabei ein ganzheitliches Konzept verfolgen, um die Sinne seiner Gäste anzusprechen: Das neue Designkonzept «Chicago» von Philippe Avanzi (siehe Box) soll zeitgemäss solide Eleganz schaffen, die neue Gipsplatte Cleaneo von Knauf soll eine nachhaltige Verbesserung der Raumluft bei aus-

gewogener Akustik ermöglichen. Die Decke in Weissenfels ist als glatte Ebene konzipiert, die durch gerade bzw. mäandrierend angeordnete, braune Lochplattenstreifen deutlich gegliedert wird und dadurch die innenarchitektonische Raumidee unterstützt.

Der ästhetisch-emotionale Aspekt der Decke wird durch die enthaltene innovative Technologie mit spürbarer

Wirkung ergänzt. Sämtliche abgehängten Decken im Restaurantbereich sowie in den öffentlich zugänglichen Nebenräumen des McDonald's sind mit «Cleaneo» ausgeführt. Diese Platte baut gemäss Testergebnissen viele Schadstoffe und Gerüche in der Raumluft dauerhaft ab. Als Akustik-Designplatte entspricht sie auch akustischen und gestalterischen Anforderungen.

Insbesondere in Räumen mit erhöhten Raumluftbelastungen wie Raucherzimmern soll durch die Cleaneo-Platte eine deutlich feststellbare Verbesserung der Raumluftqualität in Form der Absenkung der Schadstoffkonzentration sowie der Geruchsbeschlagung erreicht werden. Die Platte wirkt dabei unabhängig von Tageslicht, 24 Stunden am Tag. «Gerade in

grossen Innenräumen, in denen UV-Licht nicht überall oder nicht in ausreichender Menge zur Verfügung steht, ist das ein entscheidender Faktor», betont Christoph Volkmann, Experte von Knauf. Durch Luftbewegung etwa über Deckenventilatoren oder Klimaanlage wird der Abbau der Schadstoffe beschleunigt. Besondere Pflege oder Wartung der Platten ist nicht nötig.



■ Konzept-Linie «Chicago». In dem neuen Gestaltungs-Konzept «Chicago» von McDonald's entfalten die luftverbessernden Platten auch ästhetische Wirkung.

«Remodeling» bei McDonald's: das Konzept «Chicago»

■ In den kommenden Jahren will McDonald's verstärkt in bestehende Restaurants investieren. Sie sollen attraktiv und sinnlich umgestaltet werden. Seit 2003 standen für das «Remodeling» (= Erneuern) vier Restaurant-Designs zur Wahl: «Generation», «Neue Welt», «Alpin» und «Amerika». Philippe Avanzi vom französischen Atelier Archange hat die unterschiedlichen Design-Typen entwickelt und in diesem Jahr mit «Chicago» um ein neues Gestaltungs-Konzept ergänzt. In der deutschen Stadt

Weissenfels präsentiert sich nun das erste McDonald's Restaurant im neuen Look. Helles und dunkles Holz steht in Kombination mit cremefarbenen und tiefbraunen Sitzflächen, mattem Metall und hellem Stein. Grafisch gestaltete Raumteiler - mal wuchtig, mal filigran - strukturieren die rund 170 Quadratmeter grosse Restaurantfläche mit rund 120 Sitzplätzen. Als ausdrucksstarkes Gestaltungselement überrascht die Decke mit ihren Akustik-Designplatten, die zugleich die Raumluft verbessern. KJV

Anzeige

Der neue Trockensauger Kärcher T 7/1 Staubsaugen, so leise wie noch nie



Profitieren Sie von unserer grossen Eintausch-Aktion
Fr. 100,-
pro Bestellung mit Altgerät - gleich welcher Marke

Mit seinem extrem niedrigen Geräuschpegel empfiehlt sich der neue Flüster-Trockensauger T 7/1 als rück-sichtsvoller Helfer in lärmempfindlichen Bereichen. Innovativ und damit eine Klasse für sich ist auch seine übrige Ausstattung: die praktische Kabelaufbewahrung, am Turbinenkopf oder am ausklappbaren Kabelhaken, die im Gehäuse integrierte Parkposition für die Bodendüse, der grosse Fusschalter oder der spezialgeformte Krümmer mit robustem Metallsaugrohr. **Behälterinhalt 7 l. Kabellänge 10 m.** Inkl. Zubehör: Kombidüse, 1 St. Vlies-Filtertüte.

298,-

Art.Nr.: 1.527-103
Preis inkl. MwSt. / 3.- vRG

KÄRCHER

Einfach sauber

NEUE GRUNDBILDUNGEN / NOUVELLES FORMATIONS INITIALES

HOTELFACHFRAU/-MANN / SPÉCIALISTE EN HÔTELLERIE

(3-jährige Grundbildung mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis)
(Formation professionnelle initiale de 3 ans avec Certificat fédéral de capacité)

Schulhotel / Hôtel-école	Frühling / Printemps 2006	Herbst / Automne 2006
Regina I, Interlaken	2. Lehrjahr 5 Wo – 1. Lehrjahr SO 26.03.06 – FR 28.04.06	5 Wo SO 27.08.06 – FR 29.09.06 SO 27.08.06 – FR 29.09.06
Regina II, Interlaken	2. Lehrjahr 5 Wo – 1. Lehrjahr SO 30.04.06 – FR 02.06.06	5 Wo SO 12.11.06 – FR 15.12.06 SO 12.11.06 – FR 15.12.06
Regina III, Interlaken	2. Lehrjahr 5 Wo – 1. Lehrjahr DI 03.01.06 – FR 03.02.06	5 Wo SO 23.07.06 – FR 25.08.06 SO 23.07.06 – FR 25.08.06
Regina IV, Interlaken	2. Lehrjahr 5 Wo – 1. Lehrjahr SO 05.02.06 – FR 10.03.06	5 Wo SO 08.10.06 – FR 10.11.06 SO 08.10.06 – FR 10.11.06
Sporthotel, Pontresina	2. Lehrjahr 5 Wo – 1. Lehrjahr MO 17.04.06 – FR 19.05.06	5 Wo SA 21.10.06 – FR 24.11.06 SO 22.10.06 – FR 24.11.06
Regina, Adelboden	2. Lehrjahr 5 Wo – 1. Lehrjahr SO 23.04.06 – FR 26.05.06	5 Wo SA 28.10.06 – FR 01.12.06 SO 29.10.06 – FR 01.12.06
Classic, Leysin	2ème année 5 s – 1ère année di 23.04.06 – ve 26.05.06	5 s di 29.10.06 – ve 01.12.06 di 29.10.06 – ve 01.12.06
Centro sportivo, Tenero	2o anno 4 s – 1o anno lu 02.01.06 – ve 27.01.06	6 s do 12.11.06 – ve 22.12.06 do 12.11.06 – ve 22.12.06

HOTELLERIEANGESTELLTE/R / EMPLOYÉ/E EN HÔTELLERIE

(2-jährige Grundbildung mit eidgenössischem Berufsattest)
(Formation professionnelle initiale de 2 ans avec Attestation fédérale de formation professionnelle)

Schulhotel / Hôtel-école	Frühling / Printemps 2006	Herbst / Automne 2006
Regina A I, Interlaken	2. Lehrjahr 5 Wo – 1. Lehrjahr SO 26.03.06 – FR 28.04.06	5 Wo SO 27.08.06 – FR 29.09.06 SO 27.08.06 – FR 29.09.06
Regina A II, Interlaken	2. Lehrjahr 5 Wo – 1. Lehrjahr SO 30.04.06 – FR 02.06.06	5 Wo SO 12.11.06 – FR 15.12.06 SO 12.11.06 – FR 15.12.06
Classic, Leysin	2ème année 5 s – 1ère année di 23.04.06 – ve 26.05.06	5 s di 29.10.06 – ve 01.12.06 di 29.10.06 – ve 01.12.06
Centro sportivo, Tenero	2o anno 4 s – 1o anno lu 02.01.06 – ve 27.01.06	6 s do 12.11.06 – ve 22.12.06 do 12.11.06 – ve 22.12.06

RESTAURATIONSFACHFRAU/-MANN / SPÉCIALISTE EN RESTAURATION

(3-jährige Grundbildung mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis)
(Formation professionnelle initiale de 3 ans avec Certificat fédéral de capacité)

Schulhotel / Hôtel-école	Frühling / Printemps 2006	Herbst / Automne 2006
Bären B, Sigriswil	2. Lehrjahr 5 Wo – 1. Lehrjahr SO 30.04.06 – FR 02.06.06	5 Wo SO 12.11.06 – FR 15.12.06 SO 12.11.06 – FR 15.12.06
Bären D, Sigriswil	2. Lehrjahr 5 Wo – 1. Lehrjahr SO 26.03.06 – FR 28.04.06	5 Wo SO 08.10.06 – FR 10.11.06 SO 08.10.06 – FR 10.11.06
Classic, Leysin	2ème année 5 s – 1ère année di 23.04.06 – ve 26.05.06	5 s di 29.10.06 – ve 01.12.06 di 29.10.06 – ve 01.12.06
Centro sportivo, Tenero	2o anno 4 s – 1o anno lu 02.01.06 – ve 27.01.06	6 s do 12.11.06 – ve 22.12.06 do 12.11.06 – ve 22.12.06

RESTAURATIONSANGESTELLTE/R / EMPLOYÉ/E EN RESTAURATION

(2-jährige Grundbildung mit eidgenössischem Berufsattest)
(Formation professionnelle initiale de 2 ans avec Attestation fédérale de formation professionnelle)

Schulhotel / Hôtel-école	Frühling / Printemps 2006	Herbst / Automne 2006
Regina A/B, Interlaken	2. Lehrjahr 5 Wo – 1. Lehrjahr SO 30.04.06 – FR 02.06.06	5 Wo SO 12.11.06 – FR 15.12.06 SO 12.11.06 – FR 15.12.06
Classic, Leysin	2ème année 5 s – 1ère année di 23.04.06 – ve 26.05.06	5 s di 29.10.06 – ve 01.12.06 di 29.10.06 – ve 01.12.06
Centro sportivo, Tenero	2o anno 4 s – 1o anno lu 02.01.06 – ve 27.01.06	6 s do 12.11.06 – ve 22.12.06 do 12.11.06 – ve 22.12.06

Anmeldung Schulhotel-Lernende 2006

Haben Sie Ihre Lernenden (Hotelfachfrau/-mann, Hotellerieangestellte/r, Restaurationsfachfrau/-mann, Restaurationsangestellte/r) mit Lehrbeginn 2006 für die Schulhotels schon angemeldet? Indem Sie dem Fachbereich Gastgewerbliche Berufsbildung eine **Fotokopie des nicht genehmigten Lehrvertrages** mit Wunsch für die Schulhotelzuteilung zustellen, ist der Lernende provisorisch angemeldet. Wünsche für die Schulhotelzuteilung können nur bei frühzeitiger Anmeldung berücksichtigt werden.

Ursula Müller (Hotelfachfrau/-mann, Hotellerieangestellte/r) und

Sandra Zuber (Restaurationsfachfrau/-mann, Restaurationsangestellte/r)

vom Fachbereich Gastgewerbliche Berufsbildung nehmen Ihre Anmeldungen gerne entgegen.

hotelleriesuisse, Gastgewerbliche Berufsbildung, Postfach, 3001 Bern

Telefon 031 370 42 67/68, Fax 031 370 42 62

ursula.mueller@hotelleriesuisse.ch, sandra.zuber@hotelleriesuisse.ch

www.hotelleriesuisse.ch / Beruf und Bildung / Gastgewerbliche Berufsbildung

Informationen über die Grundbildungen finden Sie unter www.berufe-gastgewerbe.ch

Inscription des apprenants à l'hôtel-école 2006

Aimeriez-vous inscrire vos spécialistes en hotellerie, employés/es en hotellerie, spécialistes en restauration, employés/es en restauration aux cours d'un hôtel-école? Veuillez vous adresser au service de la Formation dans l'hotellerie et la restauration. **Anne-Lise Martin** se tient à votre entière disposition pour toute inscription et tout complément d'information.

hotelleriesuisse, Formation dans l'hotellerie et la restauration, case postale 7507, 1002 Lausanne

Téléphone 021 320 03 32, Fax 021 320 02 64, anne-lise.martin@hotelleriesuisse.ch

www.hotelleriesuisse.ch / Profession et formation / Formation hotellerie et restauration

Toutes informations sur les formations professionnelles initiales sont disponibles sur www.formation-hotel-resto.ch

BISHERIGE LEHREN / FORMATIONS ANTÉRIEURES

HOTELFACHASSISTENT/INNEN / ASSISTANTS/ES D'HÔTEL

Schulhotel / Hôtel-école	Frühling / Printemps 2006	Herbst / Automne 2006
Regina I, Interlaken	2. Lehrjahr 5 Wo SO 26.03.06 – FR 28.04.06 1. Lehrjahr siehe Datenliste der neuen Grundbildungen	–
Regina II, Interlaken	2. Lehrjahr 5 Wo SO 30.04.06 – FR 02.06.06 1. Lehrjahr siehe Datenliste der neuen Grundbildungen	–
Regina III, Interlaken	2. Lehrjahr 5 Wo DI 03.01.06 – FR 03.02.06 1. Lehrjahr siehe Datenliste der neuen Grundbildungen	–
Regina IV, Interlaken	2. Lehrjahr 5 Wo SO 05.02.06 – FR 10.03.06 1. Lehrjahr siehe Datenliste der neuen Grundbildungen	–
Sporthotel, Pontresina	2. Lehrjahr 5 Wo MO 17.04.06 – FR 19.05.06 1. Lehrjahr siehe Datenliste der neuen Grundbildungen	–
Regina, Adelboden	2. Lehrjahr 5 Wo SO 23.04.06 – FR 26.05.06 1. Lehrjahr siehe Datenliste der neuen Grundbildungen	–
Classic, Leysin	2ème année 5 s di 23.04.06 – ve 26.05.06 1ère année voir les dates des cours professionnels des nouvelles formations	–
Centro sportivo, Tenero	2o anno 4 s lu 02.01.06 – ve 27.01.06 1o anno vedi lista date dei corsi all'albergo-scuola delle nuove formazioni	–

SERVICEFACHANGESTELLTE / SOMMELIERS/SOMMELIÈRES

Schulhotel / Hôtel-école	Frühling / Printemps 2006	Herbst / Automne 2006
Bären B, Sigriswil*	2. Lehrjahr 5 Wo SO 30.04.06 – FR 02.06.06 1. Lehrjahr siehe Datenliste der neuen Grundbildungen	–
Bären D, Sigriswil	2. Lehrjahr 5 Wo SO 26.03.06 – FR 28.04.06 1. Lehrjahr siehe Datenliste der neuen Grundbildungen	–
Classic, Leysin	2ème année 5 s di 23.04.06 – ve 26.05.06 1ère année voir les dates des cours professionnels des nouvelles formations	–
Centro sportivo, Tenero	2o anno 4 s lu 02.01.06 – ve 27.01.06 1o anno vedi lista date dei corsi all'albergo-scuola delle nuove formazioni	–

* inkl. Zusatzlehre mit Lehrbeginn Herbst 2005

GASTRONOMIEFACHASSISTENT/INNEN / ASSISTANTS/ES EN RESTAURATION ET HÔTELLERIE

Schulhotel / Hôtel-école	Frühling / Printemps 2006	Herbst / Automne 2006
Regina G II, Interlaken	3. Lehrjahr 5 Wo SO 30.04.06 – FR 02.06.06 2. Lehrjahr SO 30.04.06 – FR 02.06.06	5 Wo SO 12.11.06 – FR 15.12.06
Regina G III, Interlaken	3. Lehrjahr 5 Wo DI 03.01.06 – FR 03.02.06 2. Lehrjahr DI 03.01.06 – FR 03.02.06	5 Wo SO 23.07.06 – FR 25.08.06
Regina G IV, Interlaken	3. Lehrjahr 5 Wo SO 05.02.06 – FR 10.03.06 2. Lehrjahr –	–
Regina G V, Interlaken	3. Lehrjahr 5 Wo – 2. Lehrjahr SO 05.02.06 – FR 10.03.06	5 Wo SO 27.08.06 – FR 29.09.06
Regina G VI, Interlaken	3. Lehrjahr 5 Wo SO 26.03.06 – FR 28.04.06 2. Lehrjahr SO 26.03.06 – FR 28.04.06	5 Wo SO 08.10.06 – FR 10.11.06
Sporthotel, Pontresina	3. Lehrjahr – 2. Lehrjahr siehe Regina G VI	–
Classic, Leysin	3ème année 5 s di 23.04.06 – ve 26.05.06 2ème année di 23.04.06 – ve 26.05.06	5 s di 29.10.06 – ve 01.12.06
Centro sportivo, Tenero	3o anno 4 s lu 02.01.06 – ve 27.01.06 2o anno 4 s lu 02.01.06 – ve 27.01.06	6 s do 12.11.06 – ve 22.12.06

LEHRABSCHLUSSPRÜFUNGEN / EXAMENS FINALS 2006

HOTELFACHASSISTENT/INNEN / ASSISTANTS/ES D'HÔTEL

Schulhotel / Hôtel-école	Prüfungsort / Lieu	Daten / Dates
Schulhotel Regina I, Interlaken	Interlaken	MO 05. Juni – FR 16. Juni 2006
Schulhotel Regina II, Interlaken	Interlaken	MO 05. Juni – FR 16. Juni 2006
Schulhotel Regina III, Interlaken	Interlaken*	MO 05. Juni – FR 16. Juni 2006
Schulhotel Regina IV, Interlaken	Pontresina*	SO 11. Juni – SA 17. Juni 2006
Schulhotel Regina V, Interlaken	Interlaken*	MO 05. Juni – FR 16. Juni 2006
Schulhotel Regina VI, Interlaken	Pontresina*	SO 11. Juni – SA 17. Juni 2006
Sporthotel, Pontresina	Pontresina	SO 11. Juni – SA 17. Juni 2006
Ramada Hotel Regina, Adelboden	Interlaken	MO 05. Juni – FR 16. Juni 2006
Classic Hotel, Leysin	Les Rasses	lu 29 mai – je 01 juin 2006
Centro sportivo, Tenero	Ticino	novembre 2006

* aufgeteilt nach Lehrortskanton

SERVICEFACHANGESTELLTE / SOMMELIERS/SOMMELIÈRES

Schulhotel / Hôtel-école	Prüfungsort / Lieu	Daten / Dates
Schulhotel Bären B, Sigriswil*	Interlaken	SO 25. Juni – FR 30. Juni 2006
Schulhotel Bären D, Sigriswil	Interlaken	SO 25. Juni – FR 30. Juni 2006
Classic Hotel, Leysin	Pully	mai / juin 2006
Centro sportivo, Tenero	Ticino	novembre 2006

* inkl. Zusatzlehre mit Lehrbeginn Herbst 2005

GASTRONOMIEFACHASSISTENT/INNEN / ASSISTANTS/ES EN RESTAURATION ET HÔTELLERIE

Schulhotel / Hôtel-école	Prüfungsort / Lieu	Daten / Dates
Schulhotel Regina G II, Interlaken	Interlaken	SO 18. Juni – SA 24. Juni 2006
Schulhotel Regina G III, Interlaken	Interlaken	SO 18. Juni – SA 24. Juni 2006
Schulhotel Regina G IV, Interlaken	Interlaken	SO 18. Juni – SA 24. Juni 2006
Schulhotel Regina G V, Interlaken	Interlaken	SO 18. Juni – SA 24. Juni 2006
Schulhotel Regina G VI, Interlaken	Interlaken	SO 18. Juni – SA 24. Juni 2006
Classic Hotel, Leysin	Les Rasses / Pully	mai / juin 2006
Centro sportivo, Tenero	Ticino	novembre 2006

Marianne Dubs

«Papier ist die einzige Option für mich»

■ Gäste-Waschräume sind die Visitenkarte eines jeden Gastronomie-Betriebs. Worauf dabei Wert gelegt wird, erzählt Fachfrau Marianne Dubs. Sie unterrichtet im Bereich Lebensmittelhygiene an der schweizerischen Hotelfachschule in Luzern.

Anna Luethi

► Welches System für die Handtrocknung empfehlen Sie auf Gäste- und Mitarbeiter-Toiletten?

Mit dem Händewaschen und -trocknen befassen wir uns an der Hotelfachschule intensiv. Bei uns stehen natürlich vor allem die Handhygiene der Mitarbeiter und die Lebensmittelhygiene im Vordergrund. Auf Gäste- und Mitarbeiter-Toiletten empfehle ich Einzelpapiertücher. Dies ist die hygienischste Methode. Bei Textiltüchern besteht die Gefahr, dass die Hände an bereits benutzten Stellen abgetrocknet werden. Auch die Handföhngeräte halte ich für nicht empfehlenswert, da sie bei Stromausfall nicht funktionieren. Sie sind zudem bei den Gästen nicht sehr beliebt: Auch ich habe schon oft aus hygienischen Gründen eher zum WC-Papier als unter den Föhn gegriffen.

► Eine neue Studie der TÜV Rheinland Group zeigt, dass nach dem Trocknen der Hände mit dem Föhn die Bakterienanzahl auf das Doppelte ansteigt... Das kann ich mir gut vorstellen: Das warm-feuchte Milieu bietet ein ideales Klima für Keime. In der Gastronomie steht auf jeden Fall die Hygiene im Vordergrund, da ist Papier die einzige Option.

«DAS WARM-FEUCHTE MILIEU IST EIN IDEALES KLIMA FÜR KEIME.»

► In vielen Gastronomie-Betrieben sieht man Putzpläne in den Gäste-Waschräumen. Halten Sie dieses Konzept für sinnvoll?

Ich halte diese Pläne für eine gute Kontrolle für die Mitarbeiter. Allerdings sollten sie dementsprechend auch an Putzräumen, die nur für das Personal zugänglich sind, platziert werden. Den Gästen soll mit diesen Plänen gezeigt werden, dass in den Toiletten regelmässig geputzt wird.

► Bewährt sich diese Transparenz?

Meiner Meinung nach nehmen die Gäste Hygiene anhand des optischen Eindrucks wahr, den sie beim Benutzen der Waschräume gewinnen. Wird ein öffentlicher Plan nicht sauber geführt oder ist das WC trotz kürzlicher Kontrolle bereits wieder schmutzig, so ist das für das Image des Betriebs nur schädlich.



■ Marianne Dubs, Hygiene-Fachfrau an der Hotelfachschule Luzern. Foto: v2g



■ Papier liegt vorn. Verglichen mit der Trocknung durch Heissluft oder Textil sind Papierhandtücher am hygienischsten.

Foto: Annett Altwater

Handhygiene

Trocknen der Hände mit System

■ Eine neue Studie zeigt, dass die Hände nach dem Trocknen mit Papiertüchern am saubersten sind. Heissluft- und Textiltrocknung haben aber ökonomisch resp. ökologisch die Nase vorn. Je nach Anwendungsprofil ist es sinnvoll, verschiedene Systeme zu kombinieren.

Anna Luethi

Mit warmer Luft föhnen, an Stoffbahnen rubbeln, in die Papierserviette pressen: Die Methoden der Handtrocknung nach dem obligaten Waschen sind unterschiedlich. Welches ist die beste? Im September 2005 veröffentlichten die technischen Überwachungsvereine (TÜV) Rheinland Group im Auftrag des Verbands Deutscher Papierfabriken eine Studie zur Frage, mit welcher Methode die Handtrocknung am hygienischsten ist. Die Studie zeigt, dass Papier – seien das nun einzelne Tücher oder eine Rolle – die Anzahl der Bakterien auf den Händen mit 24 Prozent am deutlichsten verringert. Bei der Stoffvariante wurde nur eine minimale Abnahme von 4 Prozent verzeichnet. Das erstaunlichste Resultat lieferte die Heisslufttrocknung: Auf den getrockneten Händen der Testpersonen wurden mehr als doppelt so viele Keime gefunden wie vor der Prozedur.

«Hygiene ist unser oberstes Gebot», sagt Nina Steiner von Kimberly Clark Professional. «Heisslufttrockner wer-

den den gewünschten Hygienestandards nicht immer gerecht. Beharrt ein Kunde auf beiden Systemen, akzeptieren wir ein Nebeneinander – jedoch distanzieren wir uns klar von deren Produkten.» Genau wie die andere grosse Schweizer Hygienefirma CWS bietet auch Kimberly Clark Professional keine Handföhne an.

Keimverdoppelung? «Unvorstellbar!»

Wie äussert sich die Heissluft-Fraktion zu der Keimverdoppelung? Patricia Schmid von der Marketingleitung des Sanitärassistenten Reiz AG in Visp/VS meint dazu: «Wenn man sich zuvor richtig die Hände wäscht, kann ich mir nicht vorstellen, dass sich nach dem Trocknen mehr Bakterien auf den Händen befinden als vorher.» Sie betont die Vorteile ihres Produkts: «Heisslufttrockner verursachen keinen Abfall, und wirtschaftlich gesehen sind sie längerfristig deutlich vorteilhafter als die anderen Systeme.»

Dass die Methode mit dem Handföhn unhygienisch sei, glaubt auch Anton Pfefferle nicht. Der Ausbildungsleiter der Hotelfachschule Belvoir in Zürich hält dieses System auf den Gäste-Toiletten für durchaus empfehlenswert. «Der wichtigste Teil der Handhygiene ist der Spülvorgang, also das Waschen selbst. Werden da die Hände mit Wasser und Seife ordentlich gesäubert und im Anschluss keimfrei getrocknet, spielt es keine Rolle, auf welche Weise dies geschieht.»

Dass Sauberkeit auf höchstem Niveau auch seinen Preis hat, ist klar. Und genau dieser ökonomische Aspekt ist auch das Hauptargument, das für die Heisslufttrocknung spricht. Ohne Material fallen keine Materialkosten an, dementsprechend ist diese Methode die absolut kostengünstigste. Auf der Basis eines Modells des deutschen Handtrockner-Herstellers Air-Wolf GmbH kostet einmal Trocknen mit dem Handföhn etwa 0,45 Rappen, während das Papier- oder Textiltrocknen mit 3,75 respektive 16,5 Rappen zu Buche schlägt. Damit ist die Heissluftvariante beinahe vierzigmal billiger als das Trocknen mit Textilien.

Umweltverträglichkeit: schwierig nachzuweisen

Ein weiteres Beurteilungskriterium ist die Umweltverträglichkeit. Welche Methode in diesem Bereich am sinnvollsten ist, lässt sich nicht eindeutig bestimmen. Jede Hersteller-Lobby argumentiert mit den Vorteilen ihres Produkts: Die Papierfabrikanten weisen auf ihre Recycling-Erzeugnisse hin, die Textilvertreiber betonen, dass Stoffrollen wasch- und somit wiederverwendbar seien, die Handföhnerhersteller preisen ihr abfallfreies System mit niedrigem Energieverbrauch an. Eine Studie zur Ökobilanz von Handtüchern aus Papier und Baumwolle der Gesamthochschule Kassel in Zusammenarbeit mit der CWS aus dem Jahr 1990 besagt, dass Textiltücher beim umfassenden Umweltvergleich (Energieverbrauch,

Abfallverwertung, Belastung der Gewässer) umweltverträglicher sind. Aktuellere und umfassendere Zahlen liegen nicht vor. So ist es schwierig zu sagen, welches der drei Systeme ökologisch gesehen das beste ist. Denn jede Methode hat auch Nachteile: Papier sorgt für Abfall, Stofftücher müssen gereinigt und transportiert werden, Heisslufttrockner verbrauchen Strom.

Papiertücher bei Gästen beliebt

Welches System dem Kunden empfohlen wird, hängt auch von den Frequenzen, der Grösse des Raums und der Art des Gastrobetriebs ab. «Je nach Anwendungsprofil ist Papier oder Stoff sinnvoll und preiswerter», sagt Elisabeth Lämmli von der CWS. Ein weiteres Kriterium ist schliesslich die Vorliebe der Gäste. Im Rahmen der TÜV-Studie wurde auch die Beliebtheit der jeweiligen Methoden erfragt. Klares Ergebnis: 72 Prozent der Befragten wünschten sich, in den Waschräumen Papier zur Trocknung der Hände vorzufinden. Deutlich weniger beliebt sind Stoff und Lufttrocknung mit nur 19 respektive 9 Prozent.

«In Luxus-Restaurants sind sogar Varianten mit Textiltüchern zur einmaligen Benützung anzutreffen», erzählt Anton Pfefferle. Solche Feinessen sehen zwar durchaus edel aus, meint er, doch eigentlich glaubt er nicht, dass die Gäste bei Handtrocknungsmethoden besondere Vorlieben haben: «Hauptsache, das Material ist sauber und das System funktioniert.»

Jeder vierte Schweizer tuts nicht immer

■ In der Gastronomie ist gründliches Händewaschen unverzichtbar – für die Mitarbeiter zumindest. Gäste nehmen es auf Restauranttoiletten mit der Hygiene nicht so genau: Unterschiedliche Studien sprechen von Zahlen zwischen 10 und 50 Prozent der Waschräumebesucher, die sich nicht immer die Hände waschen. Eine kürzlich veröffentlichte Umfrage von Kimberly Professional unter 500 Schweizern setzt diese Zahl bei knapp einem Viertel fest.

Nach dem Grund für das unterlassene Händewaschen gefragt, kam von 76 Prozent der unreinlichen Studienteil-

nehmer die Antwort, es selbst nicht zu wissen. Weitere 12 Prozent gaben ein verschmutztes Waschbecken als Ausrede an, je 4 Prozent «kein freies Waschbecken» und fehlende Papiertücher. Marianne Dubs von der Schweizer Hotelfachschule in Luzern meint allerdings dazu: «Für uns ist die Mitarbeiterhygiene viel bedeutender als jene der Gäste – intern muss alles immer tipptopp sein.» Auch sei es nicht die Aufgabe der Gastronomen, die Gäste zu erziehen: Eine Methode, wie die Handwascherquote gesteigert werden könnte, gibt es nicht. LUE

Mit der Nase voraus: Beduftung von Waschräumen

■ Ob ein Gast den Waschräume als sauber empfindet, hängt von vielen Faktoren ab. Hygiene kann etwa durch oberflächliche Reinheit suggeriert werden: Glänzende Fliesen in hellen Farben, geputztes Milchglas, strahlenfreie Spiegelfläche – die Optik entscheidet über das Sauberkeitsempfinden. Unterbewusst beeinflusst aber ein anderer Sinn unsere Wahrnehmung entscheidend: der Geruch. «Am wichtigsten ist den Gästen, dass die Sanitäranlagen in einem optisch sauberen Zustand sind und nicht unangenehm riechen», sagt Anton Pfefferle, LUE

Ausbildungsleiter an der Hotelfachschule Belvoir in Zürich. Ein Waschräume, der frisch geputzt riecht, wird das wohl auch sein, meint unser Gehirn. Diverse Firmen bieten deshalb breite Duft-Paletten für Sanitäreinrichtungen an. Übertünchen oder neutralisieren? Eine eindeutige Vorliebe ist kaum auszumachen, da die Geschmäcker ja bekanntlich verschieden sind. Generell lässt sich jedoch sagen: Die Schweizer mögens eher fruchtig-frisch. Elisabeth Lämmli von der Schweizer Hygienefirma CWS: «Der Trend geht in Richtung Zitrus-Düfte.» LUE

Ratgeber

Körpergeruch – nicht immer dufte

■ Sind Sie auch schon vor einem Gegenüber zurückgewichen und haben nichts gesagt? Gesprochen wird über schlechten Atem, Achselschweiss oder Käsefüsse kaum. Existenz sind sie doch. Gegen unangenehmen Geruch helfen jedoch oft einfache Massnahmen.

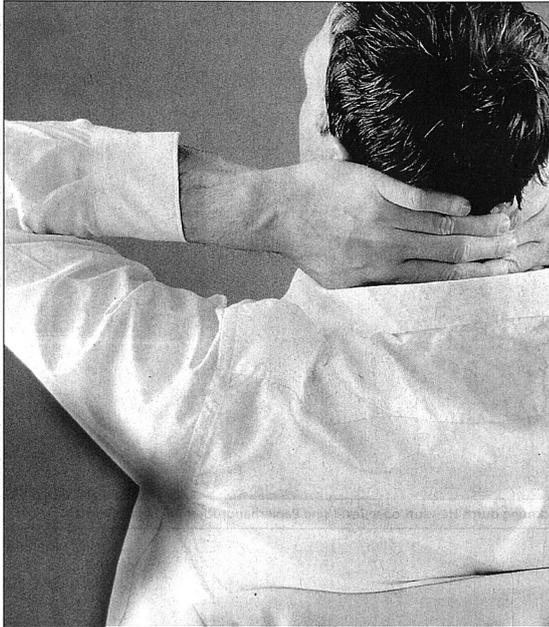
Simone Leitner Fischer

Jeder Mensch riecht anders. Schweiss, Körperflüssigkeit und die Produkte aus zerfallenden Zellen produzieren einen Geruch, der sogar unsere Partnerwahl beeinflusst. Der Spruch «jemanden gut riechen können» hat also eine real existierende Basis.

Wird der Körperduft penetrant, sind die Mitmenschen geplagt. Jeder dritte Beschäftigte fühlt sich gemäss einer Befragung des deutschen Magazins «Junge Karriere» durch den Körpergeruch einzelner Kollegen belästigt. Viele Führungskräfte versuchen diese unangenehme Situation zu ignorieren, selbst wenn das Klagen der Kolleginnen und Kollegen nicht mehr zu überhören ist. «Am ehesten noch sprechen sie das Thema in Form eines Witzes an», bedauert Sandra Huber, Inhaberin von Basis Image und Stil-Beraterin für Hotellerie, Banken und Versicherungen. Die Fachfrau rät: «Es ist wichtig, mit der betroffenen Person das Problem zu besprechen.» Kein leichter Schritt, aber er lohne sich auf jeden Fall. Denn: «Dass wir diese stinkenden Substanzen selbst nicht riechen, liegt daran, dass sich jeder an die eigenen Gerüche gewöhnt.» Und da die Rezeptoren gewissermassen abschalten, ist bei diesem Gespräch Taktgefühl unter vier Augen gefragt.

«Ein Zeichen von niedrigerem sozialen Rang»

«Das ist in der Tat ein echtes Problem. Wenn jemand richtig schweisst, dann ist er in der Regel isoliert, denn



■ Achselschweiss und Mundgeruch können sehr unangenehm «auffallen». Wer viel mit Menschen zu tun hat – sei es am Kundenschalter, an der Réception oder im Service –, muss peinlich darauf achten, dass die Körperhygiene stimmt.

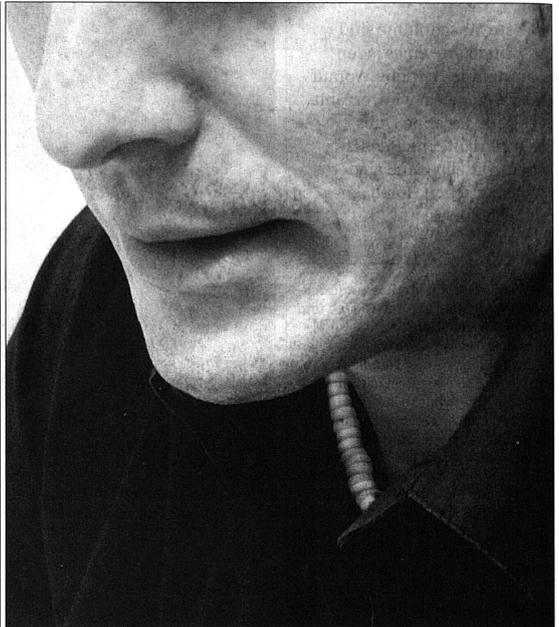
Fotos: zvg

schlechter Körpergeruch wird heutzutage auch als Zeichen für niedrigeren sozialen Rang angesehen», erklärt Physiologie-Professor Hanns Hatt von der Ruhr-Universität Bochum. Hochrangige Personen riechen demnach nicht nach Schweiss, sondern höchstens nach teurem Parfum. Professor Hatt kennt die Auseinandersetzung mit schlecht riechenden Mitmenschen aus eigener Erfahrung: «Die Thematik kann nur in einem persönlichen Vier-Augen-Gespräch diskutiert werden», erklärte er kürzlich gegenüber einem deutschen Radiosender. Und: «Die wenig-

sten, die ich kenne, haben bisher beleidigt darauf reagiert. Sie waren eher dankbar.»

Im nahen Umgang mit Gästen und Kunden problematisch

Doch Mundgeruch, Käsefüsse und Schwitzen waren nicht immer tabu: Was in der heutigen Zeit als unangenehm und peinlich definiert wird, galt früher zumindest teilweise als erotisch. Nichtsdestotrotz, heute sind Körpergerüche vor allem im nahen Umgang mit Gästen und Kunden problema-



tisch. Menschen, die nach heutigem Ermessen stinken, sollten vor allem einige Grundregeln beachten. Sandra Huber von Basic Image hält einige Gründe für schlechten Körpergeruch fest: Klimatische Verhältnisse, Ernährung, Körpergewicht oder die Körper- und Kleiderpflege seien wichtige Faktoren. Dass synthetische Stoffe bei starkem Körpergeruch auf keinen Fall getragen werden sollten, raten alle Fachleute unisono. Auch die regelmässige Körperhygiene ist ein Muss. Und beim Deo sei zu beachten, dass es in Verbindung mit der Haut einen angenehmen Duft entwickle. «Nicht jedes Deo passt zu jedem Hauttyp», weiss Sandra Huber. Wer allerdings seinen unangenehmen Körpergeruch mit Parfum oder Aftershave überdeckt, wird keinen Erfolg haben. Ein Geheimtipp sei das Tomatenbad. Sandra Huber: «Zweimal in der Woche in Tomatensaft baden (siehe Box links) hilft bei regelmässiger Anwendung auf jeden Fall.» Auch Salbei soll die Transpiration stoppen und wird als Tee oder auch Badezusatz angeboten.

Auch die Zunge soll gereinigt werden

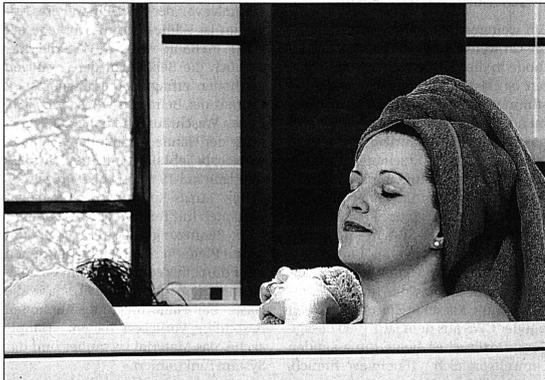
Sehr häufig und mindestens so unangenehm ist Mundgeruch. Der Burgdorfer Zahnarzt Stephan König erklärt, dass Mundgeruch häufig den Ursprung im Magen habe. «Deshalb sollte immer auch an Störungen der Verdauung gedacht werden», rät der Zahnarzt. Als Ursache sind Reflux-Krankheiten, also Krankheiten bei denen der Mageninhalt oder Teile davon nach begonnener Andauung rückwärts – in die

Speiseröhre Richtung Mund – fliessen. Auch jede Form von Erbrechen führt zu üblem Mundgeruch.

Natürlich kann Mundgeruch auch Folge von schlechter oder von nicht effizienter Zahn- und Mundpflege sein. «Lediglich zweimal am Tag Zähneputzen reicht nicht.» Der Zahnarzt Stephan König erinnert auch an die Reinigung der Zahnzwischenräume und an die korrekte Zungenreinigung. Zudem sollte die Reinigung individuell für jede Person angepasst werden (siehe Box unten).

Haben auch Sie Fragen? In der Rubrik «Ratgeber» beantworten Fachspezialisten Leserfragen, welche für die Branche von allgemeinem Interesse sind. Adresse: htr@swiss-hotels.ch, Stichwort Ratgeber, oder hotel-tourismus revue, Redaktion, Stichwort Ratgeber, Postfach, 3001 Bern.

Vom Salbeitee bis zum Tomatenbad: Sieben Tipps für die Körperpflege



■ Gilt als Geheimtipp und soll bei regelmässiger Anwendung auf jeden Fall helfen: das Tomatenbad.

- Salbei stoppt die Transpiration. Dazu entweder lauwarmen Salbeitee trinken oder aber Badezusätze mit Salbei benutzen.
- Tomatenbad: Für ein Vollbad benötigen Sie ungefähr einen halben Liter Tomatensaft. Bei regelmässiger Anwendung geht selbst starker Körpergeruch damit weg.
- Lauwarm duschen: Kaltes Wasser erfrischt zwar, kurbelt aber den Kreislauf zu stark an und damit auch die Schweissproduktion.
- Regelmässiger Sport treiben: Bewegung trainiert das Kühlsystem, das Schwitzen im Ruhezustand nimmt ab.
- Abnehmen: Jedes Pfund weniger bremst den Schweissfluss.
- Bei heissem Wetter scharfe Gewürze und eiskalte Getränke meiden.
- Weite Kleidung bevorzugen. SLE

Tipps von Sandra Huber, Basic Image

Einige Tipps für einen frischen Atem

- Reinigung von Zahnzwischenräumen mit Seide oder Bürstchen.
- Reinigung von Zahnrekonstruktionen oder -ersatz wie Kronen beziehungsweise Brücken oder Implantaten.
- Korrekte Reinigung der Zunge. Es gibt Zungenschaber, mit denen man die für den Geruch mitverantwortlichen Beläge vom Sprach- und Geschmacksorgan entfernen kann. Zweckmässig beispielsweise ist auch der Einsatz von Mundraum-Massage-Bürsten.
- Liegt eine Parodontose vor, muss diese dringend zahnärztlich angegangen werden. SLE

IMPRESSUM

hotel-tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Gegründet 1892

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

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

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

Verlag:
Verlagsleitung: Iris Strebel.
Stelleninsetzer: Marc Moser.
Geschäftsstellen: Oliver Egloff (Anzeigenleiter).

Druck:
Büchler Grafino AG, Druckzentrum Bern.
Auflage:
WEMF-beglaubigt 2004/05
Verkaufte Auflage: 12 332
Gratisauflage: 1342
(Druckauflage: 18 000)
Verkaufspreise: (inkl. MwSt)
Einzelnummer Fr. 4.30,
Jahresabonnement Fr. 145.–,
ISSN: 1424-0440

Partnerpublikation:
– Verband Schweizer Tourismusmanager (VSTM)
– Schweizerische Vereinigung 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. 031 740 97 93, Fax 031 740 97 76,
E-Mail: abo@htr.ch
Inserate:
Tel. 031 370 42 42, Fax 031 370 42 23,
E-Mail: inserate@htr.ch
Internet: www.htr.ch
Für unverlangte Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.



HÔTELLERIE

2

Genève | L'arrivée de nouveaux hôtels a permis à Genève de bénéficier de 920 chambres supplémentaires en cinq ans.



HÔTELLERIE

4

Best Western | Le directeur de Best Western Swiss Hotels, Peter Michel, fait le point sur l'activité du groupement.



GROS PLAN

5

Gestion des vacances | De nombreux hôteliers ont de la peine à partir quelques jours en vacances.



8e Symposium international du tourisme de Zermatt

Un bon remède contre les lits froids

■ Rénover des appartements de vacances et les vendre à des particuliers liés contractuellement à les louer pour neuf ans constitue un bon remède pour combattre le phénomène des lits froids. Il a été présenté la semaine passée au Symposium touristique de Zermatt.

Laurent Missbauer

«Non, le tourisme hivernal ne se trouve pas sur une pente descendante. Il y aura toujours une forte demande pour le ski et j'en veux pour preuve l'augmentation au cours de ces dix dernières années du chiffre d'affaires de la Compagnie des Alpes, le leader mondial des domaines skiables, notamment grâce à la clientèle étrangère», a relevé à Zermatt Eric Bleuze, le directeur du développement de Pierre & Vacances, qui est une des plus grandes sociétés françaises spécialisées dans la parahôtellerie et qui gère des appartements de vacances dans 150 destinations, dont 56 à la montagne.

L'acheteur doit louer son bien pendant au moins neuf ans

Pour se retrouver sur une pente ascendante, il est toutefois primordial d'innover. Une innovation qui, dans le cas de Pierre & Vacances, passe actuellement dans la rénovation de ses appartements de vacances qui ont été construits il y a un peu plus de vingt ans. Si rénover n'est pas nécessaire-



■ Une participation internationale. Le 8e Symposium touristique de Zermatt a réuni des experts de différents horizons: de g. à dr., Eric Bleuze (France), Stan Clauson (Etats-Unis), Robert Jérôme (Canada) et Hannes Parth (Autriche). Photos: Laurent Missbauer

ment synonyme d'innover, l'innovation, dans le cas de Pierre & Vacances, se trouve dans un système de vente-location qui oblige contractuellement l'acheteur d'un bien immobilier - un appartement de vacances à la montagne dans le cas présent - à le louer à Pierre & Vacances pendant une durée minimale de neuf ans.

«Nous offrons la possibilité aux acheteurs de nos appartements de vacances de nous louer leur bien pendant une année et, dans ce cas, ils reçoivent 4% de son prix d'achat, par exemple 6000 euros (Ndlr. environ 9000 francs) pour un appartement acheté 150 000 euros (environ 225 000 francs)», explique Eric Bleuze. «Si le propriétaire de l'appartement souhaite se réserver trois semaines de vacances pour son compte ou pour ses proches, généralement une semaine en haute saison et deux en moyenne saison, il ne reçoit en revanche que 3,5% de son prix d'achat.»

Des mesures pour inciter les propriétaires à louer leur bien

D'autres mesures d'incitation à la location sont mis en avant par Pierre & Vacances aux acheteurs potentiels. On

citera en particulier des avantages fiscaux, notamment le remboursement de la TVA, par exemple 39 200 euros (environ 60 000 francs) sur l'achat d'un bien immobilier d'une valeur de 239 000 euros (environ 360 000 francs).

«Ces contrats de location pendant une durée minimale de neuf ans avec un gestionnaire unique constituent un bon remède pour lutter efficacement contre les lits froids dans nos stations de montagne», relève Michel Ferla,

directeur-adjoint de Suisse Tourisme et modérateur à Zermatt de l'atelier de travail consacré à l'innovation dans le domaine du marketing touristique. «Nous nous sommes d'ailleurs approchés de Pierre & Vacances afin de leur suggérer d'être actifs non seulement en France, mais également en Suisse», ajoute Michel Ferla (lire encadré ci-dessous).

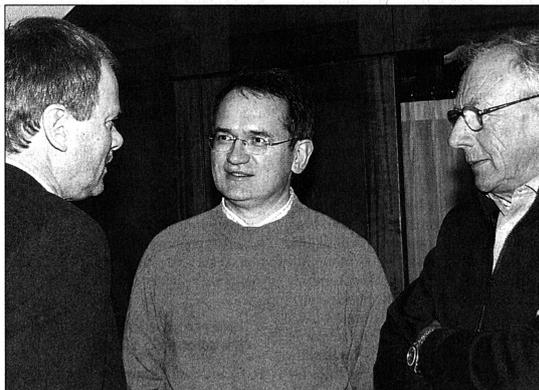
L'importance des enquêtes auprès de la clientèle

Eric Bleuze, de même que le spécialiste scandinave Thorvald Sverdrup, un ancien du groupe norvégien Skistar à la tête aujourd'hui du bureau de consulting Skibiz à Flims (GR), ont toutefois rappelé à Zermatt qu'il ne pouvait pas y avoir d'innovation dans le tourisme sans avoir au préalable fait preuve de professionnalisme, notamment en matière d'enquêtes sur la clientèle. «Ce sont de telles enquêtes détaillées qui nous ont permis de répondre à la demande de nos clients en leur proposant des appartements de vacances rénovés, à la fois plus spacieux et aussi mieux aménagés que par le passé», précise Eric Bleuze.

Thorvald Sverdrup a pour sa part déploré que trop de sociétés de remontées mécaniques ne recherchaient pas systématiquement une meilleure rentabilité. «Certaines entreprises ne connaissent pas leurs clients. Elles ne possèdent en effet aucune base de données qui leur permettrait de mieux cibler l'offre et d'avoir une meilleure approche commerciale», regrette Thorvald Sverdrup.

«Une excellente cuvée»

■ Organisé du 26 au 28 janvier, pour la troisième fois consécutive à Zermatt, le Symposium international du tourisme de cette année a été, de l'avis de nombreux participants, le meilleur des huit symposiums mis sur pied jusqu'ici. «Cette 8e édition peut être qualifiée d'excellente cuvée», note Yvan Aymon, responsable de Valais Excellence. La satisfaction était aussi de mise chez Jérémie Roby, le président de Valais Tourisme, et Patrick Béro, le directeur d'hôtellerie suisse Valais. La qualité des intervenants, de Thomas Bieger (Université de St-Gall), à Jean-Pierre Sonois (Compagnie des Alpes), en passant par Stan Clauson (Aspen Colorado) et Robert Jérôme (Intra-west), n'a pas été étrangère à cette satisfaction générale. LM



■ Un intérêt réciproque. Crans-Montana intéresserait Eric Bleuze, le directeur du développement de P&V, entouré ici de Michel Ferla (à g.) et de Jérémie Roby.

P&V à Crans-Montana?

■ Créé en 1967 dans la station française des Portes-du-Soleil Avoriaz, le groupe français Pierre & Vacances (P&V) occupe aujourd'hui 8515 collaborateurs et gère 210 000 lits à la mer, à la campagne et à la montagne avec un taux d'occupation moyen de 70%. Présenté à Jérémie Roby, le président de Valais Tourisme, par Michel Ferla, le directeur-adjoint de Suisse Tourisme, Eric Bleuze, directeur du développement de P&V, a visité la semaine dernière à Crans-Montana des emplacements susceptibles d'accueillir de futures résidences de P&V. «Nous sommes intéressés à venir en Suisse, mais seulement dans des stations renommées. Crans-Montana répond à ce critère», a précisé Eric Bleuze. LM

Adresse: Mombijoustrasse 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


BEAU-MICROS HOTEL
 — NEUCHÂTEL —
 BEAU-RIVAGE HOTEL, Neuchâtel

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


TOUT, POUR CHAQUE TYPE DE GASTRONOMIE.

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

Scano Alimentation SA, 1032 Romanel s/Lausanne
 info@scano.ch, www.scano.ch, www.scanoshop.ch

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


Tissage de Toiles Berne SA
 Téléphone: +41 (0)31 340 85 85 www.tbwbern.ch
 Fax: +41 (0)31 340 85 01 info@tbwbern.ch

LOGICIEL MIRUS
 Avec la
**Planification
 des ressources MIRUS**

vous faites un tableau de service et effectuez un
 contrôle du temps de travail d'un simple clic.
 Profitez vous aussi du savoir-faire du leader du marché!


MIRUS
 Software

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

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

«Professionnels de la classification» recherchés

■ **Gastrosuisse.** Gastrosuisse est à la recherche de «professionnels de la classification hôtelière» pour son propre système de classification.

Ce sont quelques-unes des informations supplémentaires que l'association faitière des cafetiers-restaurateurs et hôteliers a publié par le biais de leur hebdomadaire «GastroJournal» sur leur projet de classification. Ces experts, qui seront recrutés «d'ici la fin février», par contacts directs ou par voie d'annonces, doivent soit être

propriétaires ou directeurs d'un établissement d'au moins trois étoiles, soit professeurs dans une école hôtelière ou touristique spécialisée. La classification, qui, selon Gastrosuisse, pourra soutenir la comparaison «avec d'autres systèmes de classification», s'appuiera «sur des standards européens».

Cette classification sera-t-elle symbolisée par des étoiles? La réponse formelle n'a pas été fournie, mais l'article paru dans «GastroJournal» précise que la procédu-

re de vérification de l'établissement à classifier conduira «à la classification définitive pour une période de trois ans et à l'attribution des étoiles correspondantes».

On relèvera également que Gastrosuisse entend se concentrer dans un premier temps sur la classification des hôtels d'une, de deux et de trois étoiles. Les établissements de quatre et de cinq étoiles seront, quant à eux, également classifiés, mais «ultérieurement». MH

Des spécialités italiennes au Musée olympique

■ **Restaurant du Musée olympique de Lausanne.** Si Valais Tourisme, avec la complicité de l'Institut hôtelier César Ritz, proposera dans ses deux restaurants suisses de Turin et de Sestrières des spécialités valaisannes pendant toute la durée des prochains Jeux olympiques de Turin, du 10 au 26 février, le restaurant du Musée olympique de Lausanne en fera de même avec des spécialités italiennes.

Osso buco à la piémontaise, roulade de fromage frais au jambon

de Parme et autre risotto au vieux parmesan seront ainsi quelques-uns des plats qui ont été spécialement concoctés par le chef du restaurant Pascal Beaud'huin et sa brigade à l'occasion des Jeux olympiques de Turin.

Ces derniers feront par ailleurs l'objet d'une animation spéciale au Musée olympique. En plus de l'exposition temporaire qui célébrera jusqu'au 16 avril les Jeux olympiques de Turin et ceux, disputés cinquante ans plus tôt, à Cortina d'Ampezzo en 1956, deux

journées portes ouvertes seront organisées le vendredi 10 février, de 14h à 24h, et le samedi 11 février, de 9h à 18h.

Habituellement fermé en soirée, le restaurant du musée restera ouvert le vendredi soir 10 février afin de permettre à ses convives et aux visiteurs du musée de suivre la retransmission de la cérémonie d'ouverture des Jeux de Turin. Il servira à cette occasion un menu italien composé d'un minestrone, d'un risotto au parmesan et d'un tiramisù. LM

Enter 06, Lausanne

Une brochure sur les plates-formes de réservation

■ Une brochure permettant aux hôteliers d'y voir plus clair dans la jungle des plates-formes de réservation électronique a été publiée ces jours-ci par hotelleriesuisse. Disponible uniquement en allemand, elle traite de «réservations virtuelles» et de «gains réels».

Laurent Missbauer

Présentée en avant-première le 20 janvier, lors d'Enter 06, le congrès annuel de la Fédération internationale de la technologie de l'information touristique qui s'est déroulé à Lausanne, la brochure «Leitfaden zur Reise- und Buchungsplattformen» (Manuel sur les plates-formes touristiques de réservation électronique) est un outil qui donne toute une série de conseils aux hôteliers désirant augmenter leurs réservations par Internet.

Une brochure éditée par hotelleriesuisse

Présentée à Enter 06 par Thomas Allemann, le responsable de la politique économique d'hotelleriesuisse, cette brochure, réalisée en collaboration avec la Société autrichienne des hôteliers (cf. hr du 24 novembre 2005), traite notamment de «réservations virtuelles» et de «gains réels». Dans la préface de la brochure, Christoph Juen, le directeur d'hotelleriesuisse, ne manque d'ailleurs pas de souligner les différents gains dont bénéficient les hôteliers qui commercialisent leurs chambres sur Internet. Il cite notamment la diminution des intermédiaires (agents de voyages, tours-opérateurs) et le fait que le coût d'une réservation électronique est trois fois moins cher qu'une réservation traditionnelle.

Un secteur qui gagne chaque année en importance

A cela s'ajoute le fait que les réservations prennent chaque année de plus en plus d'importance. En 2004, les réservations touristiques effectuées par le biais d'Internet en Europe ont totalisé 17,7 milliards d'euros. En 2005, elles devraient atteindre 22,3 milliards alors qu'elles devraient augmenter à 27 milliards à la fin de cette année. Si elle s'adresse avant tout aux hôteliers allemandiques, cette brochure peut néanmoins également intéresser les professionnels romands. «Cette brochure n'a pas été traduite en français pour des raisons financières. En outre, les plates-formes dont elle tient compte sont avant tout allemandes et autrichiennes», note Thomas Allemann.

* La brochure «Leitfaden zur Reise- und Buchungsplattformen», disponible uniquement en allemand, peut être commandée auprès d'hotelleriesuisse. Elle coûte 45 francs (gratuite pour les membres d'hotelleriesuisse).

Genève

«L'hôtellerie se porte à merveille»

■ Genève a vécu un véritable boom hôtelier en cinq ans. Fait étonnant: les hôteliers affirment ne pas souffrir de cannibalisme et, selon eux, «l'hôtellerie genevoise se porte à merveille». Ils en veulent pour preuve le fait que la fréquentation a même progressé de 5,8% en 2005.

Véronique Tanerg

Genève a bénéficié de 920 chambres supplémentaires au cours de ces cinq dernières années. Elle compte ainsi désormais 8800 chambres. La plupart d'entre elles ont vu le jour dans le rectangle d'or, situé autour de l'aéroport. Hotel Express by Holiday Inn, NH Hoteles, Etap Hotel et Suitehotel comptent parmi les nouveaux venus. Et tous les établissements sans exception visent en priorité la clientèle d'affaires qui représente 80% des séjours à Genève.

«Les nouveaux établissements n'ont pas cannibalisé les anciens», estime Paul Muller, le président de la Société des hôteliers de Genève. «Par exemple, lorsque le Crowne Plaza accueille 1000 personnes pour le congrès des Relais & Châteaux, d'autres hôtels peuvent en profiter. Car si le Crowne Plaza est complet, ses clients logent dans un autre hôtel. Autre exemple, Four Seasons (qui a repris les Bergues) attire sa propre clientèle.»

A la fin du mois d'octobre, Genève enregistrait même une augmentation de la fréquentation hôtelière de 5,8% par rapport à 2003 (en 2004, l'Office fédéral de la statistique avait supprimé les statistiques hôtelières). Et 2003 était une excellente année pour les hôteliers, car Genève organisait la dernière édition du méga-salon des télécommunications, Telecom. «Tout le monde a profité de la hausse de la fréquentation», affirme François Bryand, le directeur de Genève Tourisme. «L'augmentation dans les hôtels deux et trois étoiles est notamment due à une clientèle nouvelle, provenant des pays de l'Est. Et puis, il y a aussi eu le phénomène Easyjet: nous avons vu arriver une clientèle jeune qui, comme elle n'avait pas beaucoup dépensé pour le billet d'avion, en a profité pour se loger à Genève.»

Un taux d'occupation de 62% pour l'Hôtel Crowne Plaza

Au mois d'octobre 2003, l'Hôtel Crowne Plaza devenait le plus grand hôtel du pays. Il doublait ainsi pratiquement sa capacité passant à 496 chambres, tout en se dotant d'un centre de congrès avec une salle de 1000 m² et d'un foyer de 800 m². Ces installations lui permettent d'accueillir 3000 personnes en version cocktail.

Deux ans plus tard, cet établissement cinq étoiles a enregistré un taux d'occupation de 62%. Il est au-dessus de son budget. Le centre des congrès



■ De nouveaux hôtels. L'Hotel Express by Holiday Inn est l'un des nombreux nouveaux hôtels qui ont vu le jour ces dernières années et qui ont permis à la cité de Calvin de compter 920 chambres supplémentaires en cinq ans. Photo: Holiday Inn

commence à se remplir, notamment avec des lancements de montres haut de gamme et d'automobiles. «Il faut du temps pour prospecter des congrès de grande taille, un à deux ans à l'avance», relativise Christian Maeder, le directeur général du Crowne Plaza. Un centre des congrès dans un hôtel? La formule fait recette. Le plus souvent, les organisateurs réservent presque tout l'établissement, entre 360 et 380 chambres.

«Nos concurrents sont Vienne, Barcelone ou Lisbonne»

Pourtant, une nouvelle tendance se dessine: «A l'inverse on remarque un raccourcissement des délais de réservation. Par exemple, il arrive parfois que l'on nous commande un cocktail

pour 1000 personnes avec deux semaines de préavis. Pour nous, ce n'est pas un problème, car nous avons l'infrastructure et le personnel», explique Christian Maeder. «Mais pour les organisateurs, ce doit être la course pour envoyer à temps toutes les invitations.»

Les hôtels cinq étoiles du centre ville ont pour la plupart, entamé ou réalisé des rénovations de grande envergure. Mais le Crowne Plaza affirme ne pas avoir ressenti cette concurrence, trop éloignée de son périmètre. «Pour attirer un congrès, ce n'est pas un hôtel qui est en compétition, c'est la ville. Nos concurrents sont Vienne, Barcelone, Athènes et Lisbonne», explique le directeur général du Crowne Plaza. Et face à ces quatre cités, Genève a toujours le même handicap: une vie noc-

turne trop morne. Il n'y a pas assez d'endroits où faire la fête. Et impossible pour un touriste de passage d'obtenir un ticket pour la scène la plus renommée, le Grand Théâtre.

Le nombre de chambres augmente, les prix aussi

Paradoxalement, le nombre de chambres augmente et les prix moyens aussi. En effet, tous les établissements qui ont effectué des rénovations, ont ensuite relevé leurs tarifs. Une démarche logique s'ils veulent parvenir à rentabiliser leurs investissements, mais ils auraient pu être pénalisés si la concurrence entre les établissements avait été féroce. Et ce n'est pas le cas. Pas pour l'instant, du moins.

Suitehotel: un concept résolument différent

■ Les deux derniers hôtels implantés à Genève, le Suitehotel (86 chambres à quatre lits en trois étoiles) et l'Etap Hotel (205 chambres à trois lits en une étoile) ont affiché un taux d'occupation de 50% au cours de leurs sept premiers mois d'ouverture. Après une traversée du désert au cours de l'été, notamment pendant les mois de juillet et d'août, ils ont pratiquement atteint leurs objectifs. Le Suitehotel - la dernière marque lancée par le groupe hôtelier Accor - mise résolument sur la différence: un établissement uniquement doté de suites, commercialisées au prix unique de 162

francs. Et pour inciter ses clients à séjourner plus longtemps, le groupe Accor leur propose des réductions à partir de la quatrième nuit (50% de réduction). Il leur offre même la septième nuit gratuite.

Le personnel du Suitehotel demande également à ses clients de payer leur facture le soir-même de leur arrivée. «Au début, cela pourrait choquer», explique Yannick Tanqueray, adjoint de direction du Suitehotel de Genève. «Mais, en réalité, cette formule est pratique pour les gens qui désirent partir de bonne heure.» Comme il n'est pas équipé de

restaurant, le Suitehotel propose, selon sa terminologie, une «boutique gourmande» à ses clients. Il s'agit d'une vitrine réfrigérée qui propose en libre-service des petits déjeuners en «kit», des pâtes ou des salades fraîches susceptibles de séduire une clientèle féminine toujours plus importante dans les déplacements d'affaires. Les clients doivent remplir eux-même leur bon de commande et, jusqu'à présent, ils ont été plutôt fair-play. On relèvera enfin que le Suitehotel, ouvert le 23 mai, a déjà changé de directeur général: Mark Fischer a en effet succédé à Thierry Fontier. VT

NOUVEAU
25cl

Partagez. S'il le faut.



★ Heineken®
meet you there

Une excellente fin d'année

■ **Contact groups.ch.** L'organisation Contact groups.ch, basée à Liestal (BL) et spécialisée dans l'entremise d'hébergements pour les groupes, a connu une excellente fin d'année 2005. Au cours des trois derniers mois, elle a, en effet, enregistré une hausse de la demande de 19,6% par rapport au dernier trimestre 2004. Cela représente, a indiqué la semaine dernière l'organisation, 562 groupes - de trente personnes en moyenne - de plus. Le nombre des nuitées générées a

également sensiblement augmenté. Il s'est accru de 15,5% à 542 946 nuitées. Une hausse de la demande supérieure à la moyenne a été constatée en Suisse italienne, ainsi qu'une demande très forte pour les séjours avec restauration. Pour Contact groups.ch, ces bonnes performances sont à mettre notamment sur le compte de la nouvelle présentation de l'organisation sur Internet lancée à fin septembre. **MH**

www.groups.ch

Partenariat

■ **Nespresso et Radisson.** Nespresso SA et Radisson SAS Hotels & Resorts ont signé la semaine dernière un accord de «partenariat privilégié». Selon cet accord, Nespresso «offrira» aux hôtels de la chaîne une sélection de ses cafés et mettra à disposition ses machines à café et son service à la clientèle. Les machines Nespresso seront installées dans toutes les chambres de la classe «affaires», dans les suites et dans les salles de conférence et de réunion des hôtels Radisson SAS. **MH**

Sion Tourisme: taxe de séjour revue à la hausse

■ **Sion.** «Il n'y a pas de raison que la taxe de séjour soit plus élevée pour le client de l'hôtel que pour le campeur», affirme Jean-Marc Jacquod, directeur de Sion Tourisme. La semaine dernière, les membres de la Société de développement de Sion ont donc augmenté la taxe de séjour de l'hôtellerie de plein air, qui passe de 80 centimes à 1 fr. 20, se rapprochant donc de celle de l'hôtellerie «traditionnelle» qui est à 1 fr. 50. Sion Tourisme a identifié les campeurs

comme les clients prioritaires (56% du total des nuitées) et elle se doit donc de développer les prestations qui leur sont proposées afin d'inciter les campeurs à venir en ville. «Il ne faut pas sous-estimer le pouvoir d'achat des campeurs», ajoute le directeur. Cette augmentation de la taxe de séjour des campings (et des auberges de jeunesse) devrait amener une manne supplémentaire d'environ 25 000 francs. Signalons encore que la taxe de séjour pour la parahôtellerie

passera de 1 fr. 10 à 1 fr. 20. Le marketing (réalisé avec un budget de 270 000 francs, y compris les salaires) a ses cibles définies: en tête figure le Séduois lui-même, puis vient le client qui séjourne en ville. En troisième position, on trouve le Valaisan et finalement les hôtes du Valais. Une brochure sera éditée cette année pour présenter les produits séduois, notamment le forfait visite et repas. Les hôtes apprécieront aussi cet été le spectacle permanent son et lumières. **DEM**

Best Western Swiss Hotels

Faire mieux avec moins de membres

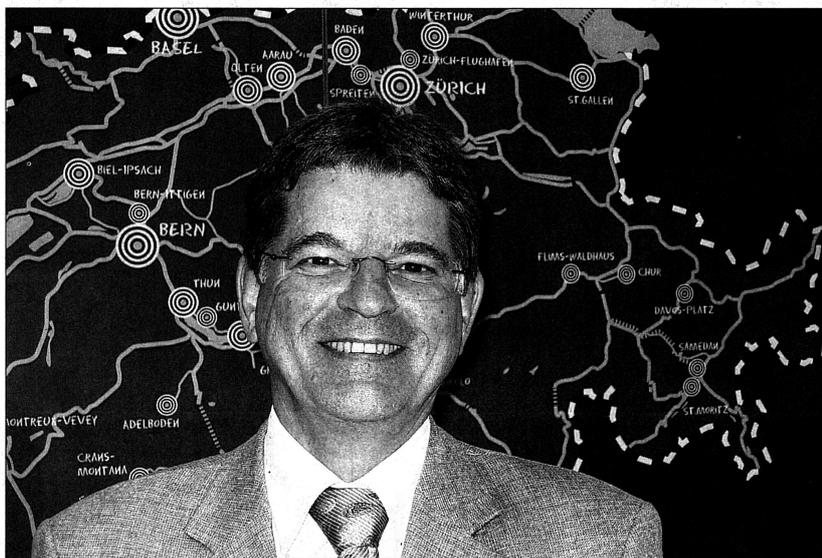
■ Pour Best Western Swiss Hotels, 2006 sera, en quelque sorte, l'année du renouveau. La chaîne hôtelière cherchera principalement à optimiser l'activité de son réseau d'établissements membres, un réseau qui s'est redimensionné en 2004 et 2005.

Miroslaw Halaba

Résultat notamment d'un resserrement autour de la marque, dicté par Best Western International, le réseau de Best Western Swiss Hotels s'est sensiblement redimensionné au cours des deux dernières années. Ainsi, en 2005, il est passé de 59 membres à 54, ce qui, dans le détail, représente huit départs (sept en 2004) et trois arrivées* (trois en 2004). L'année 2006 constituée, dès lors, une sorte de renouveau pour cette chaîne hôtelière qui fêtera, cette année, vingt-cinq ans d'existence en Suisse. «Notre objectif principal pour l'année 2006 sera d'optimiser l'activité de notre réseau de membres», indique le directeur du groupement, Peter Michel. Pour lui, le «creux de la vague», en terme de départs, a été atteint, ce qui signifie que l'effectif actuel devrait se maintenir au cours des deux prochaines années.

Mesures d'organisation et de marketing

Une nouvelle extension du réseau n'est pourtant pas exclue. «Il nous manque toujours un hôtel à Gstaad, un dans les Alpes vaudoises et nous ne sommes pas assez représentés au Tessin. Nous cherchons, par ailleurs, aussi un hôtel à Fri-



■ Peter Michel. Pour le directeur de Best Western Swiss Hotels, le «creux de la vague», en terme de départs de membres, a été atteint et l'effectif actuel devrait se maintenir ces prochains deux ans. Photo: Best Western Swiss Hotels

bourg et à Martigny», dit Peter Michel. L'optimisation du réseau passera par l'application de diverses mesures d'organisation et de marketing, dont certaines ont déjà été mises en place l'an passé. On citera, par exemple, la poursuite du programme de formation, consacré notamment au yield management (deux cours ont été organisés en 2005, dont un supplémentaire) ou la

promotion du programme de fidélisation «Gold Crown Club» par les réceptionnistes des hôtels membres. A ce propos, Peter Michel ne cache pas qu'il souhaiterait doubler, cette année, le nombre de membres du club pour le faire passer à 20 000 membres. L'accord conclu pour un an avec le Touring Club Suisse est, par ailleurs, un projet clé de l'année 2006 susceptible de stimuler les

ventes. Chaque mois, une dizaine d'hôtels proposeront, durant la période qui leur convient le mieux, d'offrir aux membres du club deux nuitées pour le prix d'une. «C'est une bonne parade aux périodes creuses», souligne Peter Michel. Sur le plan financier, ces diverses mesures devraient permettre au groupement d'augmenter le chiffre d'affaires moyen par membre - réalisé

grâce à l'appartenance à Best Western - de 10% à 227 000, le volume total restant toutefois le même, compte tenu de la diminution du nombre de membres.

Satisfait des résultats de l'année 2005

Pour ce qui est de l'année 2005, Best Western Swiss Hotels peut clôturer l'exercice sur un résultat satisfaisant. «En dépit d'une situation économique qui n'a pas été très rose pour le tourisme, nous avons enregistré un bon résultat», dit Peter Michel. Ainsi, le chiffre d'affaires total des membres - toujours obtenu par le biais de l'affiliation au groupement - a atteint 16,2 millions de francs, soit deux points de mieux que l'objectif de croissance de 10%. Le nombre de nuitées s'est accru de 6,2% à 80 310. Le programme de fidélisation a, quant à lui, permis de dégager un chiffre d'affaires de 5,5 millions de francs, soit 200 000 francs de moins que ce qui avait été budgétisé. Peter Michel se dit, par ailleurs, satisfait des retombées de la campagne de promotion télévisée organisée l'an passé en Suisse. On relèvera aussi que la Suisse ne compte plus qu'un hôtel de la gamme «Premier» contre trois auparavant. L'Europe en recense soixante, dont quinze en Allemagne, et l'Asie neuf, dont cinq en Chine. Les établissements de cette gamme sont censés offrir un service supérieur à la moyenne.

* **Nouveaux membres pour 2006:** Hôtel Sasso Boretto, Ascona; Hôtel Storchen, Schönwerd (AG); Hôtel Speer, Rapperswil (SG). **Hôtels qui ont quitté le groupement en 2005:** Hôtel Aarauhof, Aarau; Hôtel Beau-Site, Adelboden; Hôtel National, Crans-Montana; Hôtel de la Paix, Lausanne; Hôtel des Balances, Lucerne; Hôtel Arte, Olten; Hôtel Pavillon, devenu Hôtel Astra, Vevey; Hôtel Seiler au Lac, Interlaken.

Action promotionnelle de ST à Paris

De «très bonnes» retombées médiatiques

■ Lancée en novembre, l'action promotionnelle menée par Suisse Tourisme (ST) à Paris s'est terminée le 28 janvier. Le point avec Michel Ferla.

Laurent Missbauer

L'inauguration, le 15 novembre, d'un chalet «suisse» avec des comptoirs d'informations touristiques et un restaurant proposant des spécialités helvétiques, avait suscité un écho non négligeable au début de la saison hivernale. Il est vrai que l'emplacement choisi, le département «Lafayette Maison» des célèbres Galeries Lafayette, s'avérait prometteur pour toucher une clientèle parisienne à fort pouvoir d'achat et donc susceptible d'être intéressée à

passer ses vacances de sport d'hiver en Suisse.

Plus de 4500 demandes précises d'informations

Au terme de cette action - qui a coûté 320 000 euros (environ 480 000 francs) couverts à 40% par ST et à 60% par les organisations touristiques et des fonds privés -, Michel Ferla, directeur adjoint de ST, tire un bilan très positif. «Nous avons reçu plus de 54 000 clients dans notre restaurant et nos comptoirs d'information ont dénombré plus de 4500 demandes précises d'informations pour des séjours en Suisse. Enfin, 1,5 million de personnes ont visité le département «Lafayette Maison» et 180 000 exemplaires de notre journal «L'hiver en grand» ont été distribués à

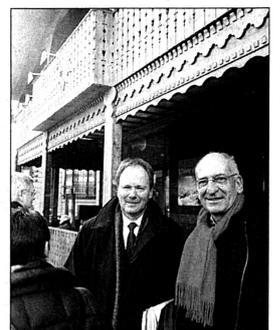
cette occasion». Quant aux retombées médiatiques, elles ont été jugées «très bonnes»: «La soirée organisée le 8 décembre avec les journalistes français a notamment débouché sur un excellent article dans «Le Figaro» qui était intitulé «La Suisse souvent moins chère que la France», relève Daniel Girod, le directeur de Leysin Tourisme.

Laurence Herren, la responsable marketing de Sierre-Anniviers Tourisme, parle elle aussi de «très bonnes retombées médiatiques». Elle déplore néanmoins que l'emplacement choisi pour dispenser les informations touristiques n'était pas optimal. «Le comptoir suisse n'était pas assez démarqué du reste du magasin», note-t-elle. Daniel Girod ajoute pour sa part que la destination touristique française des «Trois-Vallées» avait bénéficié d'un emplace-

ment - le département skis et mode hivernale des Galeries Lafayette - qui était davantage en adéquation avec l'offre touristique proposée.»

Deux hôtes de marque: Pascal Couchepin et Samuel Schmid

Michel Ferla a pris note de ces remarques mais tient cependant à préciser que l'emplacement des «Trois Vallées» était à l'étage et ne touchait que ceux qui s'y rendaient alors que le stand de Suisse Tourisme, avec son chalet qui donnait sur la rue, a bénéficié d'une «bien meilleure visibilité». Enfin, on relèvera que cette action promotionnelle d'envergure a reçu la visite de deux hôtes de marque: le président de la Confédération Samuel Schmid et le conseiller fédéral Pascal Couchepin.



■ Pascal Couchepin, hôte de marque du chalet de ST à Paris, avec Michel Ferla (à g.). Photo: Christian Lutz/ST

La problématique des vacances dans les hôtels

Les congés, un luxe pour les hôteliers

■ Pour ne pas devoir engager du personnel supplémentaire et afin aussi de ne pas décevoir les clients, certains hôteliers hésitent de plus en plus à partir en vacances. Les établissements de montagne ou familiaux souffrent un peu moins de ce phénomène.

Valérie Marchand

Plus que jamais, les hôteliers des établissements une, deux et trois étoiles doivent être très présents. Les vacances ne sont plus prises régulièrement. On part moins souvent à l'étranger et la durée des séjours devient plus courte. «Je pars une semaine au maximum», explique José Manuel Ferreira de l'Hôtel de La Croix-Blanche (deux étoiles) à Cressier (NE). Lorsqu'il s'occupe des vacances, personne ne le remplace. «Il est difficile de trouver du personnel pour une si courte durée», déclare-t-il. L'hôtelier se rend alors à Ovronnaz (VS) avec sa femme et sa fille pour profiter des bains thermaux ou de la marche.

Remplacer son personnel coûte souvent trop cher

Remplacer ses employés coûte également cher. «On ne peut pas se permettre de payer du personnel supplémentaire. Ainsi, je ne pars que pour de très courtes périodes», souligne Christiane Buchi de l'Hôtel du Grand-Pré (3 étoiles) à Marly (FR), également propriétaire de l'Hôtel Le Sauvage à Fribourg. «Si l'on est propriétaire d'un établissement en ville, partir devient un pari presque impossible», ajoute-t-elle. Les charges devenant de plus en plus lourdes d'année en année, les jours de repos se comptent ainsi sur les doigts d'une main. «J'ai choisi ce métier et je ne le regrette pas», conclut cependant l'hôtelière.

Les clients ont besoin de voir le patron sinon ils sont déçus

A l'Hôtel de la Forêt (1 étoile) à Lausanne, Aimé Vollichard s'offre également très peu de jours de repos. «Je dois m'occuper de l'hôtel, du café-restaurant et du PMU. C'est beaucoup et j'ai moins de personnel qu'autrefois», signale-t-il. Mais, il ne se plaint pas. Même si ses jours de vacances ont été fortement restreints depuis 2002 en raison de la diminution de son personnel. Son seul souhait serait de trouver quelqu'un pour lui



■ Tourner le dos au train-train quotidien. Il est souvent difficile pour un hôtelier de partir en vacances. «Prendre des vacances, c'est aussi prendre le risque que l'hôtel fonctionne moins bien pendant notre absence», confie l'un d'eux. Photo: Verbiere Tourisme

succéder progressivement car il est âgé de 66 ans. Autre point négatif, lorsque les responsables s'absentent, les clients sont déçus. «Les gens veulent pouvoir discuter avec le patron et ressentir sa présence», estime Vincent Anzévui, de l'Hôtel du Mont-Collon (2 étoiles) à Arolla (VS).

«Si vous voulez aujourd'hui que votre établissement tourne, il faut non seulement mettre la main à la pâte, mais également se tremper aussi le bras jusqu'au coude. Le personnel est réduit, mais la qualité doit rester la même», ajoute-t-il. Vincent Anzévui ne profite ainsi que d'une heure de libre à prendre «au compte-gouttes». Mais, il a tout de même réussi à transmettre le «virus hôtelier» à sa fille qui a choisi la même profession que lui. Elle repré-

sentera ainsi la cinquième génération d'hôteliers de la famille!

Avoir congé sans toutefois pouvoir partir à l'étranger

Certains hôtels de montagne ont par contre moins de difficultés à gérer les absences. Jean-Claude Reinle à l'Hôtel de La Paix (1 étoile), à Leysin (VD), ferme pendant l'entre-saison. Il n'a toutefois pas encore eu la possibilité de partir en vacances faute de moyens financiers. En effet, il a repris l'hôtel il y a trois ans. Ainsi, il se rend chez des amis pour changer d'ambiance.

De même, Esther Bellwald, qui reprendra l'Hôtel du Mont-Vully, un établissement 3 étoiles à Lugnorre (FR) au mois de mars avec son mari, prévoit

une fermeture d'un mois et demi, voire deux mois pendant l'entre-saison lorsque tout sera mis en place et que l'hôtel bénéficiera d'un bon rendement.

A l'Hôtel des Trois Suisses (2 étoiles) aux Bioux (VD), Régis Berner ferme trois semaines au printemps et s'offre en général des vacances balnéaires. L'établissement reste complètement fermé pendant cette période. «Nous travaillons en couple, c'est pourquoi nous pouvons nous organiser ainsi. Nous avons diminué récemment notre personnel et nous n'aurions pas la possibilité de partir en vacances si nous n'étions pas tout les deux engagés dans la gestion de l'hôtel», explique-t-il. Par ailleurs, l'établissement est aussi fermé une semaine en novembre. L'hôtelier a

aussi quelques loisirs comme la présidence de clubs, l'expertise à des examens ou encore la participation à des comités.

Pratiquer des sports simples mais de façon régulière

Les établissements familiaux, bénéficient à peu près des mêmes avantages que ceux où le couple travaille ensemble. Ils peuvent eux aussi mieux organiser leur temps de travail. A l'Hôtel du Cheval blanc (2 étoiles) à Saint-Blaise (NE), Olivier Fetscherin bénéficie de l'appui de sa sœur et de sa mère. «Je vais régulièrement faire du vélo et nager dans le lac. Ainsi, je dépense peu d'argent tout en ayant des loisirs», précise-t-il. Situé dans la région de Neuchâtel, l'hôtel est très peu sollicité au mois de janvier, période pendant laquelle Olivier Fetscherin peut partir pour des vacances balnéaires pendant une quinzaine de jours, durée pendant laquelle personne ne travaille à l'hôtel. Malgré cette fermeture, l'hôtelier n'a pas de soucis particuliers. «Nous avons réalisé un bon exercice en 2005 et, d'une manière générale, l'hôtel est assez rentable, en particulier l'été», explique-t-il. Proche de plusieurs entreprises, l'établissement n'a plus besoin de publicité. Le seul bémol pour Olivier Fetscherin est d'avoir dû fermer son restaurant. Ayant débuté la profession comme cuisinier, il a dû cesser son activité car les charges étaient devenues trop importantes en comparaison de celles de l'hôtel. «C'est dommage», déplore-t-il.

Faire le maximum pour que l'hôtel marche bien

Samuel Corminboeuf, gérant de l'Hôtel du Cheval Blanc (3 étoiles) à Bulle, profite aussi du creux de janvier pour se ressourcer. Il est parti dernièrement trois semaines, de la fin du mois de décembre à la mi-janvier en vacances balnéaires. L'hôtel est également familial, ce qui lui permet de gérer son temps et d'avoir en principe un jour de congé par semaine. Une journée pendant laquelle des tâches restent parfois encore à effectuer. «Même si l'on peut s'organiser de façon idéale pour avoir du temps libre, le maximum doit être fait pour que l'hôtel soit rentable», conclut-il.

Bien que les hôteliers aient encore, pour la plupart, la possibilité d'avoir des vacances, elles «se paient» aujourd'hui au prix fort. Des compromis sont souvent nécessaires pour pouvoir s'offrir du temps pour se reposer, se détendre et se ressourcer.

La gestion des absences

Prendre des vacances et aussi des risques

■ Certains hôteliers prennent parfois plusieurs congés par année. Ils s'organisent avant de partir mais pensent toujours à leur établissement au moment de se détendre. Ils estiment qu'ils prennent des risques. C'est le cas de Dino Demola, de l'Hôtel de la Rose à Fribourg.

Valérie Marchand

A la tête de l'Hôtel de la Rose à Fribourg (trois étoiles), Dino Demola ne part pas toujours en vacances le cœur léger. «Si l'on s'absente quelque temps, il faut s'attendre à ce que l'établissement marche éventuellement moins bien»,

relève-t-il. En effet, pendant ce laps de temps, il ne prévoit pas d'engager du personnel supplémentaire.

La difficulté d'agender des vacances longtemps à l'avance

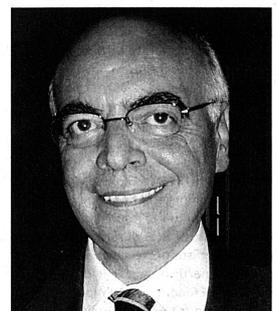
L'effectif est en nombre réduit et doit faire face à de nombreux imprévus comme des réservations de chambres effectuées à la dernière minute. «Ici, à Fribourg, il est difficile de planifier le taux d'occupation des chambres», souligne Dino Demola. «Souvent, l'hôtel est complet en peu de temps sans que l'on ait pu anticiper quoi que se soit», ajoute-t-il. L'hôtelier ne peut pas non plus agender des vacances longtemps à l'avance. «Si j'avais eu un agenda électronique, j'aurais fini par le jeter à la

poubelle», explique-t-il. Avant de pouvoir partir en vacances, Dino Demola doit en effet avoir prévu celles de ses employés. Certaines années, il lui est possible de partir deux semaines en été et deux semaines en hiver. Mais chaque semaine est prise séparément. Par ailleurs, son épouse le rejoint souvent après quelques jours. «Nous ne pouvons pas partir deux semaines ensemble. C'est impossible», déclare-t-il.

Partir oui, mais en restant en contact avec ses employés

Le personnel ne travaillant plus que 41 heures par semaine, les absences ne peuvent pas être trop longues. «Pour avoir davantage d'employés, je devrais augmenter le prix des chambres. Mais

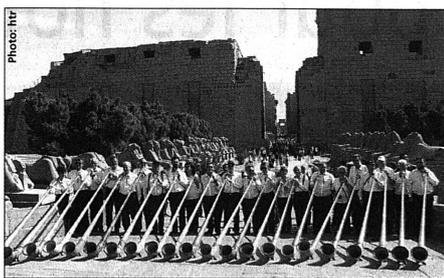
si je les augmente, j'ai un important handicap par rapport à la concurrence», déplore-t-il. Pour essayer d'éviter un maximum de problèmes, Dino Demola reste toujours en contact avec ses employés lorsqu'il s'absente. Une solution pour régler les affaires urgentes et éviter de mauvaises surprises à son retour. Lorsqu'il lui est possible de faire une pause, il se ressource pendant ses vacances en pratiquant la chasse, en s'offrant des vacances en Suisse ou encore en partant à l'étranger pour des vacances balnéaires. Durant le reste de l'année, il prend un jour de congé par mois ce qui ne lui permet pas d'avoir assez d'heures disponibles pour faire du sport. Cela ne l'empêche toutefois pas de rester positif malgré des contraintes parfois un peu trop lourdes.



■ Dino Demola: «Il est parfois difficile d'agender ses vacances longtemps à l'avance.» Photo: Marietta Dedual

L'Académie suisse de cor des Alpes en Egypte

■ **Montreux.** A fin janvier, l'Académie suisse de cor des Alpes a effectué un voyage en Egypte. Vingt-deux membres de l'Académie, ainsi qu'une vingtaine d'accompagnants, étaient de la partie. Basée à Hurghada, la délégation suisse a donné plusieurs concerts, dont deux à Louxor, en hommage aux trente-six victimes suisses de l'attentat de 1997. Fondée par Josef Molnar et Francis Scherly, l'Académie suisse de cor des Alpes compte une centaine de membres actifs. **MH**



Sierre-Anniviers: la collaboration porte ses fruits

■ **Sierre Anniviers Tourisme.** « Il semblerait que notre destination ait gagné en attractivité », se réjouissait Claude Buchs, président de Sierre Anniviers Tourisme (SAT) lors de l'assemblée générale lundi dernier. « Je suis convaincu que nous commençons à récolter les fruits de la mise en commun de nos moyens ». SAT annonce, en effet, une hausse des nuitées de 1,9%. Claude Buchs rappelle toutefois que les appartements occupés deux jours par semaine ne permettent pas aux commerces

de vivre. « Dans certains établissements hôteliers, il n'est pas possible de louer une chambre pour le week-end afin de donner la priorité aux séjours de quatre nuits au minimum. Et ce sont ces établissements qui voient leurs nuitées augmenter. » Pourquoi, alors, ne pas proposer aux propriétaires de louer leur logement du lundi au vendredi, leur permettant de venir le week-end, demande Claude Buchs. Pour SAT, l'année 2005 a coïncidé avec l'élargissement du concept de col-

laboration avec la création du « Cœur du Valais » où est entré Sion Région Tourisme. Manu Broccard, nouveau directeur, souligne l'efficacité du bureau de Cœur du Valais et du call center. « La centralisation de l'envoi des documents marche très bien. Il suffit pour l'office du tourisme qui reçoit une demande d'entrer les données du client et sa demande de documentation, puis la lettre sort automatiquement chez nous et notre bureau se charge de l'envoi. » **DEM**

EN BREF

Gestion transférée

■ Créée il y a deux ans, la société de gestion du label de qualité « Alpine Wellness International » (AWI) a été dissoute à fin 2005 après avoir achevé son travail « avec succès ». Cette activité a été transférée aux organisations associées en Allemagne, en Autriche, en Italie et en Suisse, à Suisse Tourisme, en l'occurrence. Quarante-quatre prestataires hôteliers, dont douze en Suisse, ont notamment été certifiés. Dix hôtels helvétiques et la destination d'Adelboden (BE) devaient rejoindre ce groupe cette année, a indiqué mardi Suisse Tourisme. **MH**

Skieurs chinois en Suisse

■ Le Titlis accueillera vendredi la finale de la « Switzerland Mount Titlis Ski Cup ». Cette manifestation, organisée notamment par Suisse Tourisme et Lucerne Tourisme, permettra à une trentaine de skieurs chinois, ayant participé en décembre à trois manches qualificatives en Chine, de se mesurer pour l'obtention de la coupe. Ils seront accompagnés par des médias chinois et des célébrités de leur pays, dont Yu Xia, prix du « meilleur acteur » au Festival de Venise en 1994. **MH**

Nouvelles formations

■ L'Office fédéral de la formation professionnelle et de la technologie a donné son feu vert à la formation initiale d'employé des remontées mécaniques. Ces nouvelles formations pourront être suivies, dès août 2006, au nouveau centre des Remontées mécaniques suisses à Meiringen (BE). **MH**

LES GENS

■ **Hôtelier jurassien et coureur cycliste, Ugo Marini est décédé**, à mi-janvier, à l'âge de 85 ans. Propriétaire et exploitant de l'Hôtel Bellevue à Saignelégier, il a été durant plusieurs années président de la Société des hôteliers du Jura. Durant sa carrière, il a récolté de nombreuses distinctions, comme l'a relaté le « Courrier neuchâtois ». Il a ainsi été commandeur des Cordons bleus de France, bailli de la Chaîne des rôtisseurs. En 1980, il a reçu la Coupe d'or de la gastronomie à Rome et, en 1986, le Globe d'or, remis par le Comité international de promotion économique et touristique mondiale. Il a aussi été, durant onze ans, coureur cycliste professionnel. Il a notamment participé au Tour d'Italie et au Tour d'Espagne et a remporté une centaine de critères. Il était particulièrement lié avec Gino Bartali et Ferdinando Kübler, relevé encore l'hebdomadaire neuchâtois. **MH**



■ **Château-d'Œx.** De très bonnes conditions météorologiques ont marqué la manifestation de cette année. **Photo: OTV**

Château-d'Œx

Un franc succès au rendez-vous

■ **Même ternie par un incendie**, la 28e édition de la Semaine internationale de ballons à air chaud de Château-d'Œx a été un succès.

Jean-Jacques Ethenoz

Des conditions météo exceptionnelles, qui ont permis les vols durant six jours, contre cinq en moyenne habituellement les autres années, ont fait de la 28e Semaine internationale de ballons à air chaud de Château-d'Œx une incontestable réussite et, ceci, en dépit d'un incendie qui a détruit quatre ballons, lors du premier week-end. Durant les huit jours de la manifestation, ce sont ainsi quarante mille spectateurs – au moins – qui se sont rendus dans la capitale du Pays-d'En-Haut pour suivre les évolutions des géants de l'air.

On imagine dès lors bien que, du côté des organisateurs et des partenaires touristiques, c'est la satisfaction. Cela même si, à ce jour, aucune étude ne

permet encore de définir les retombées précises, sauf en termes d'image, de ce rendez-vous.

La parahôtellerie, principale bénéficiaire

En terme d'hébergement, c'est surtout la parahôtellerie (chambres, appartements) qui en profite. La raison: la plupart des aérostats étant des habitués, ils prennent leurs quartiers d'année en année au même endroit, au gré d'amitiés nouées avec les logeurs. Cela ne signifie pas pour autant que la cinquantaine de lits hôteliers reste inoccupée. Ce sont essentiellement les sponsors et leurs invités qui les occupent. Encore que, remarque-t-on, les sponsors privilégient de plus en plus l'excursionnisme quotidien, préférant investir dans l'image volante et les quelques manifestations annexes au grand raout aérostat.

Directrice de l'Hôtel de Rougemont à quelques kilomètres de là, Danielle Hakim note pour sa part que le phéno-

mène des «last minute» semble prendre quelque ampleur au fil des années. Mais le phénomène reste à vérifier sur la durée.

Un bon bilan financier en perspective

Côté commerçants et restaurateurs, on imagine bien que c'est la satisfaction qui prévaut. Sans pouvoir articuler des chiffres précis, ceux que nous avons contacté au lendemain de la clôture assurent avoir fait le plein, jusqu'aux épiceries qui proposaient des produits du terroir. Côté organisateurs, «les chiffres laissent présager d'un excellent bilan financier», augurait Olivier Bovet, directeur de l'office du tourisme. C'est vrai que cette traditionnelle semaine de fin janvier a, depuis 28 ans maintenant, fait de la station ce qu'elle est.

Rappelons que la manifestation avait été officiellement ouverte par Miss Suisse, Lauriane Gilliéron, en sa qualité d'ambassadrice du tourisme vaudois.

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

■ **hotelleriesuisse au Forum économique de Davos.** Christoph Juen et Guglielmo Brentel, respectivement directeur et président d'hotelleriesuisse, ont été invités par la chambre économique américano-suisse à participer à une réunion organisée en marge du Forum économique de Davos avec le conseiller fédéral Joseph Deiss et le délégué américain au commerce Robert Portman. A cette occasion, les deux dirigeants d'hotelleriesuisse ont pu rappeler de façon informelle leurs positions en matière d'échanges économiques, notamment en ce qui concerne le tourisme et l'agriculture. «Nous avons rappelé que la croissance touristique pouvait être bénéfique à l'agriculture en occasionnant, entre autres, une plus forte demande au niveau des produits agricoles régionaux. En outre, nous sommes de l'avis que le potentiel des Etats-Unis en tant que marché touristique émetteur est loin d'avoir été entièrement exploité», a expliqué Christoph Juen. **LM**

Page 4

■ **Quelques «trucs» pour combattre les mauvaises odeurs corporelles.** Que faut-il entreprendre lorsqu'un collaborateur de votre hôtel ou de votre restaurant dégage une mauvaise odeur corporelle, une forte odeur de transpiration ou une haleine fétide? La première chose est d'en discuter entre quatre yeux avec la personne concernée car celle-ci, habituée à ses odeurs, ne les ressent pas forcément de la même manière que ses collègues de travail ou que les clients. Ensuite, certains «trucs» peuvent s'avérer efficaces. Un bain régulier avec un demi-litre de jus de tomates permet d'éliminer les odeurs corporelles les plus tenaces. Enfin, les vêtements synthétiques sont à proscrire si l'on est sujet à de fortes odeurs corporelles. **LM**

Page 18

EN BREF

Vers la création de deux sociétés

■ **Promotion de la Suisse.** La Commission de l'économie et des relations du Conseil national (CER-N) est parvenue mardi à la conclusion «qu'il convenait de lancer, dans les meilleurs délais, un projet de restructuration des diverses organisations travaillant en faveur de la promotion de l'image de la Suisse». La CER-N a ainsi élaboré une motion de commission aux termes de laquelle le Conseil fédéral sera chargé de créer deux sociétés: l'une couvrira le domaine de la promotion du commerce extérieur (Osec, SOFI, SIPP) et l'autre regroupera les organisations qui œuvrent à la promotion de l'image de la Suisse (Suisse Tourisme, Présence suisse, Location Switzerland). Ces mesures, a indiqué la CER-N, doivent permettre de réaliser des économies de l'ordre de 20 %, «surtout dans le domaine administratif». **LM**

IMPRESSUM

htr hotel + tourismus revue

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

Editeur:
hotelleriesuisse
Mombijoustrasse 130
case postale
3001 Berne

Responsable des médias: Christian Santstich

Rédaction:
Rédactrice en chef: Marietta Dedual (MD).
Rédacteur en chef adjoint:
Miroslav Halaba (MH).
Rédacteur: Laurent Mistsbauer (LM).

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

Pierre Thomas (PT), Lausanne;
Geneviève Zuber (GZ), Valais.
Edition:
Cheffe d'édition: Iris Strebel.
Annonces: Marc Moser.
Publicité: Oliver Egloff (Chef de vente).
Administration: Marc Moser.

Impression:
Büchler Grafino AG, Druckzentrum Berne.
Trirage: 11'157 Ex. contrôlés REMP 2003.
20'000 Ex. imprimés.
Prix de vente: (TVA inclus)
vente au numéro Fr. 4,30. Abonnement 1 an
Fr. 145.-
ISSN: 1424-0440

Organes partenaires:
- Association Suisse des Managers en Tourisme (ASMT)
- Association suisse des experts diplômés en Tourisme (TOUREX)
- Association suisse des hôteliers-restaurateurs diplômés SSH (ASH)
- Swiss Congress & Incentive Bureau (SCIB)
- Swiss Partner pour le tourisme de groupes
- Association des Espaces Thermo-suisse (AETS)
- Bien-Être Suisse
- Swiss International Hotels (SIH)
- Amicale internationale des Sous-Directeurs et Chefs de Réception des Grands Hôtels (AICR).

Contacts:
Adresse: Mombijoustrasse 130,
case postale, 3001 Berne.
Redaction: (lettres de lecteurs, Les Gens etc.)
Tel. 031 370 42 16. Fax 031 370 42 24.
E-Mail: redaktion@htr.ch
Abonnements:
Tel. 031 740 97 93. fax 031 740 97 76.
E-Mail: abo@htr.ch
Annonces:
Tel. 031 370 42 42. fax 031 370 42 23.
E-Mail: inserate@htr.ch
Publicité:
Tel. 031 370 42 42. fax 031 370 42 23.
E-Mail: inserate@htr.ch
Internet: www.htr.ch

Nous déclinons toute responsabilité pour les documents envoyés sans concertation préalable.
Fondé en 1892

stellen revue

Marché de l'emploi



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

hotel+tourismus revue

www.gastrosuisse-jobservice.ch

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

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

Jobs online

www.luzern-hotels.ch

LUZERN
HOTELS

New Challenge
Personalberatung & Vermittlung

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

Gabriela Weber
Telefon 01201 24 66
Seestrasse 160, 8002 Zürich
E-Mail: newchallenge@bluewin.ch

www.gastrojob.ch
Grösstes Stellenangebot – top aktuell im Internet

Beratung Selektion Vermittlung

Gastro job

Zürich 079 779 53 79 Luzern 041 418 23 33
info@gastrojob.ch

INHALT / SOMMAIRE

Kaderstellen	2-4
Deutsche Schweiz	2-11
Svizzera italiana	12
International	12
Stellengesuche	12
Suisse romande	11
Marché international	12
Demandes d'emploi	12

HOTEL ANTIKA
GARNI ZERMATT

Gesucht
auf Sommer 2006 oder nach Vereinbarung

Geschäftsleiter/in
zur selbstständigen Führung unseres
*** Garni-Hotels (70 Betten)

Zu Ihrem Aufgabenbereich zählt die operative, personelle und betriebswirtschaftliche Leitung. Dazu sind gute Sprachkenntnisse d/e/f, mehrjährige Berufserfahrung in der Hotellerie und das Hotelpatent erforderlich.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:
Alois & Moritz Julien
Haus Chumme 2, 3911 Ried-Brig
079 353 73 53, moritz.julien@antika.ch

HOTEL SEEROSE
CLASSIC & ELEMENTS

Herzlich willkommen in unserem aussergewöhnlichen Designhotel SEEROSE CLASSIC & ELEMENTS. Ein 4-Stern Hotel, bekannt für seine Atmosphäre, Innovation und erfolgreiche Entwicklung. Als Familienbetrieb orientieren wir uns am Wohl des Gastes und leben unsere Vision vor: Herzlichkeit, Harmonie und gegenseitige Wertschätzung.

Für die kommende Sommersaison suchen wir ab März/April 2006 noch folgende Mitarbeiter

KÜCHE
Chef Entremetier

SERVICE
Servicefachangestellte/r

HAUSWIRTSCHAFT
Hausangestellter für unser Selbstbedienungsrestaurant

Sind Sie an einer neuen Herausforderung interessiert und suchen Sie eine Aufgabe, in der Sie mit Ihrem Tun und Handeln massgeblich zum Betriebserfolg beitragen? Dann müssen wir uns kennen lernen.

Senden Sie Ihre Bewerbung per Post oder Mail an
Herr Mario von Schroetter, E-Mail: mschroetter@seerose.ch

HOTEL SEEROSE AM HALLWILERSEE 5616 MEISTERSCHWANDEN
TEL. +41 (0)56 676 68 68 FAX +41 (0)56 676 68 88
WWW.SEEROSE.CH HOTEL@SEEROSE.CH

PARK HOTEL WALDHAUS
flims

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

Eine extravagante Wohlfühlwelt
Vier Gästehäuser im grössten Hotelpark der Schweiz, 2500 m² SPA & Wellness im mehrfach ausgezeichneten «delight»-spa & beauty, kulinarische Wonnen in sechs Restaurants.

Per 1. Mai 2006 oder nach Vereinbarung suchen wir einen

Front Office Manager (m/w)
In dieser verantwortungsvollen Kaderposition behalten Sie stets den Überblick. Sie verstehen es, unseren Gästen das Gefühl von Herzlichkeit zu vermitteln und Ihre Mitarbeiter kompetent und motivierend zu führen. Damit bietet sich einer dynamischen und teamorientierten Person die Chance, im Bereich Front Office neue Zeichen zu setzen. Erfahrung in ähnlichen Positionen, Stilsicherheit in Wort und Schrift (D/E w. m. auch F/I) sowie Organisations- und Verkaufstalent runden das Idealprofil ab.

**Entzückt – erleuchtet?
Dann gehören Sie in unser Team!**
Miriam Schoch, Human Resources, freut sich auf Ihre einleuchtenden Argumente.

GaultMillau HOTEL DES JAHRES 2004

SESSION RESTAURANT

FLIMS LAAX PALERIA DIE ALPENKÄRNERIA

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

Albergo Ristorante al Cacciatore Soazza
6562 Soazza/GR

In Soazza wachsen die nördlichsten Palmen Graubündens. In diesem idyllischen Dorf mit den typischen Palazzi der Mesolcina stehen die vier Patrizier-Häuser des Albergo Ristorante al Cacciatore. 30 Betten in 16 stilvollen Zimmern, 35 Plätze im gepflegten Restaurant mit verschiedenen Aussenterrassen, beeindruckende Aufenthaltsräume, ein romantischer Innenhof, eine reich bestückte Bibliothek mit italienischen Kunstbänden, stimmungsvolle Seminarräume; das ganze Ensemble ist eine Oase der Ruhe und Erholung.

Wir suchen für dieses kleine Paradies ein fachlich versiertes, motiviertes und ehrgeiziges

Gastgeberpaar als Pächter der Hotelanlage

Ein späterer Kauf oder eine finanzielle Beteiligung ist gerne erwünscht, jedoch nicht Voraussetzung. Diese Aufgabe eignet sich insbesondere für Berufsleute, welche sich selbst verwirklichen möchten und bereit sind, sich für ein hoffnungsvolles, kleines Unternehmen zu engagieren.

Die gesamte Anlage befindet sich in baulich einwandfreiem Zustand.

Bei Interesse zeigen wir Ihnen gerne das kleine Bijou in der oberen Mesolcina.

Schriftliche Bewerbungen sind zu richten unter:

Chiffre 169603 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 kleinen, dynamischen und qualitätsbewussten Team werden folgende Verantwortungsbereiche frei.
Ab Februar 2006 in Jahresstelle

- Servicefachangestellte/r für unser Gault-Millau-Restaurant selbständig, freundlich, mit fachlicher Berufserfahrung
- Chef de Partie (m/w)
- Chef Patissier (m/w)

mit Erfahrung in der gastronomischen Küche
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen und erzählen Ihnen gerne, was wir alles zu bieten haben.

Im Herzen von Einsiedeln, direkt am Klosterplatz, suchen unser 2*-Hotel Sonne sowie 18 Angestellte per 1. April 2006 einen neuen Betriebsleiter mit entsprechender Erfahrung.

Sind Sie der freundliche Gastgeber und Betriebsleiter?

50 Hotelbetten, Speiserestaurant 80 Plätze, Pizzeria 40 Plätze, Strassenkaffee 30 Plätze.

Melden Sie sich mit vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto bei:
Th. Kälin, Schnabelsberg 20, 8836 Bannau oder info@architekt-kaelin.ch

www.adecco.ch

Making people successful in a changing world

0848 654 321

Adecco
HOTEL & EVENT



Das ****-PARK HOTEL BAD ZURZACH, in der Nähe von Zürich, verfügt über 147 Zimmer und 298 Betten, 2 Restaurants, Hotelbar, Wellnessbereich sowie eine grosszügige Seminarinfrastruktur.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per 1. April 2006 eine/n

**RéceptionistIn/
RéceptionspraktikantIn**

(E/F, Früh- und Spätdienst)

Für diese Position suchen wir eine freundliche und aufgeschlossene Persönlichkeit mit kaufm. Grundausbildung und/oder Berufserfahrung an der Hotelerception.

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem jungen, dynamischen und eingespielten Team.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

PARK-HOTEL BAD ZURZACH
Frau Franziska Straub
Badstrasse 44
CH-5330 Zurzach
Telefon 056 269 98 11
www.park-hotel-zurzach.ch
franziska.straub@park-hotel-zurzach.ch



169582



Schweiz – Berner Oberland – Thunersee

Das Hotel Bären in Sigriswil ist ein traditionsreiches und persönlich geführtes ***Sterne Hotel mit einer Kapazität von 60 Betten. Das Hotel verfügt über Bankett- und Seminarmöglichkeiten bis zu 200 Personen sowie total 250 Restaurationsplätze und eine kleine Hotelbar. Feriengäste, Geschäftsleute wie auch Restaurantgäste aus der Region zählen zur internationalen Kundschaft. Nebst der Hotelanlage mit dem grossen Park steht den Gästen zusätzlich eine Minigolfanlage zur Verfügung.

Zur Unterstützung unseres bärenstarken Teams suchen wir ab März / April 2006 oder nach Vereinbarung

einen Küchenchef

Weitere Informationen und Bewerbungen an:

Hotel Bären
3655 Sigriswil
Daniel Siegenthaler, Direktion, dipl. Hoteller SHV
Tel. 033 252 20 40
baeren@baeren-sigriswil.ch
www.baeren-sigriswil.ch

169510



Das Single Hotel Eden, Spiez, mitten im Berner Oberland am Thunersee, wird im Spätsommer 2006 nach einem umfangreichen Umbau als ****Hotel neu eröffnet. Das innovative, in der Schweiz einzigartige Konzept richtet sich vorwiegend an allein reisende Gäste ab dreissig.

Wir suchen per Mitte April oder nach Übereinkunft eine oder einen

**Leiterin oder Leiter
EMPFANG | RESERVATION**

In der Voreröffnungsphase unterstützen Sie die Direktion bei den Vorbereitungs- und Aufbauarbeiten, vor allem in den Bereichen Reservation, Sales und Marketing. Nach der Eröffnung leiten Sie die Réception und führen dabei ein Team von bis zu vier Mitarbeitenden.

Sie verfügen über eine fundierte kaufmännische Ausbildung in der Hotellerie und/oder im Tourismus, vorzugsweise mit einem höheren Abschluss (Hotel- oder Tourismusfachschule), und haben bereits einen Leistungsausweis in ähnlicher Position. Ihre neuzeitlichen Führungserfahrungen wenden Sie geschickt im Team an. Sie pflegen einen offenen Umgang und freuen sich über jeden Gästekontakt. Ihre umfassenden Kenntnisse in der Informatik, insbesondere in der praktischen Anwendung von Frontoffice-, Reservations- und Kommunikationssystemen wie Voip etc., helfen Ihnen, die anspruchsvollen Aufgaben effizient zu meistern. In der deutschen Sprache sind Sie absolut stilischer und Sie kommunizieren auch in den wichtigsten Fremdsprachen, vor allem in Englisch und Französisch.

Wir bieten Ihnen einen modernen Arbeitsplatz in einem professionellen Umfeld. Sie helfen aktiv mit, ein neues Konzept umzusetzen und im Markt zu positionieren. Dazu gehören, vor allem in der Voreröffnungsphase, mehrtägige Verkaufsreisen.

Sie fühlen sich angesprochen und möchten diese Chance nutzen? Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen. Gespannt wartet Herr Robert Gmür, Direktor, auf Ihre schriftliche Bewerbung bis 15. Februar 2006.

BEWUSST INDIVIDUELL

Single Hotel Eden · Seestrasse 58 · Postfach 221 · CH-3700 Spiez
Telefon 033 655 99 00 · Fax 033 655 99 01
www.singlehoteleden.ch · info@singlehoteleden.ch

169575



Das Nahrungsmittelunternehmen Emmi ist der führende Schweizer Anbieter für Käse und Frischprodukte. Für die Weiterentwicklung des Geschäftsfeldes Gastronomie suchen wir eine innovative und gastroerfahrene Persönlichkeit als

**Leiter/in Business
Development Gastronomie**

Sie sind für die Strategieentwicklung der Gastronomie und den ganzen „Ausser-Haus-Konsum“ verantwortlich. Sie erarbeiten detaillierte Wachstums- und Massnahmenpläne in enger Zusammenarbeit mit der Marketingabteilung. Als Kenner und ständiger Pulsfühler der Gastro-Szene erkennen Sie frühzeitig Markttrends und entwickeln gemeinsam mit Emmi Schlüsselkunden innovative Konzeptideen. Sie koordinieren alle marketing- und kundenspezifische Projekte und stellen mit einem schlagkräftigen Gastro-Team die Projektvorgaben hinsichtlich Qualität, Umsatz und Ertrag sicher.

Für diese Kaderfunktion suchen wir eine Macherpersönlichkeit mit erfolgreichem Abschluss einer Hotelfachschule oder ähnliche Ausbildung in der Gastronomie. Aufgrund Ihrer Berufserfahrung bringen Sie ein breites Netzwerk aus dem nationalen und internationalen Gastro-Business mit. Mit Ihrer ausgeprägten Businessorientierung und Ihrem Flair, Teams zu begeistern, verfügen Sie über bedeutende Leistungsausweise. Zusätzlich kommunizieren Sie flüssig in deutscher und französischer Sprache (zusätzliche Englischkenntnisse von Vorteil).

Wenn Ihnen eine verantwortungsvolle Kaderposition mit Gestaltungsfreiräumen wichtig ist, so senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit vollständigem Lebenslauf an:

Emmi, Rolf Stocker, Personalabteilung, Habsburgerstrasse 12, 6002 Luzern, Telefon 041 227 26 75
E-mail: rolf.stocker@emmi.ch. Weitere Infos über die Emmi Gruppe erfahren Sie unter www.emmi.ch

169523



Interesse an Aussergewöhnlichem? Wir suchen:

- Key Account Manager (w/m)
- Product Manager (w/m)
- Sales Manager (w/m)
- Sales Assistant (w/m)
- Koch (w/m)

Check out: www.mysterypark.ch

169515



Das Sportzentrum Zuchwil ist eine überregional bekannte Sport- und Freizeitanlage in

der Region Solothurn.



Für die Leitung der Gastronomie im Sportzentrum (www.szzag.ch) suchen wir auf den 1. Juni 2006

**eine/n Gastgeber/in (Koch) mit Leib und Seele
(Einzelperson oder Paar).**

Das Sportzentrum bietet ein vielfältiges gastronomisches Angebot: Selbstbedienungsrestaurant mit neuem Saal für Bankette und Anlässe, Sonnenterrasse, Freibad-Kiosk und Eisläufer Restaurant. Das Zentrum ist 363 Tage pro Jahr offen, in der Gastronomie arbeiten 15 Mitarbeiter. Angesprochen werden Einzelgäste und Sportlergruppen - im neuen Saal bis zu 100 Personen. Das gastronomische Angebot ist sportlergerecht und kreativ gestaltet. Eine schöne Wohnung ist vorhanden.

Wenn Sie über eine solide Ausbildung als Koch mit Erfahrung in der erfolgreichen Führung eines ähnlichen Betriebes verfügen, bietet Ihnen diese Stelle eine lebhaftige Umgebung für eine spannende Tätigkeit. Gute Anstellungsbedingungen mit einer erfolgsabhängigen Entlohnung runden das Angebot ab.

Haben wir ihr Interesse geweckt?

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder stehen für erste Fragen zur Verfügung.

ibk + partner Allmendstrasse 12 3629 Kiesen Urs Bachmann
Tel 031 781 29 21 urs.bachmann@hfhun.ch

169598

New Challenge

Hotel + Gastro-Personalvermittlung

**Kadereinstieg
kleine Café/Verkaufs-Konzepte**

Lieben Sie den Verkauf und das Gastgeberium? Dann erwartet Sie in einer bekannten Unternehmung ein spannendes Betätigungsfeld. Nebst Kaffee, verkaufen Sie ein breites, wechselndes Warensortiment und beraten Ihre Kundschaft kompetent. Arbeitsort im Grossraum Zürich, Ideal alter 22 bis 30 Jahre. Auch Teilzeit-Möglichkeiten.

BetriebsassistentIn

Sind Sie die junge, führungsstarke Persönlichkeit, die Ihr Fachwissen gerne in einem jungen Team in Zürich weiter aus- und aufbauen möchte? Für diese frontorientierte Herausforderung mit Perspektiven bringen Sie v.V. einen höheren Fachabschluss, Berufs- und erste Kadererfahrung mit.

Küchenverantwortlicher

In einem kleinen, gehobenen à la carte Konzept können Sie die kochende Gastgeberrolle übernehmen. Eintritt per März/April in Zürich.

Sous-Chef's

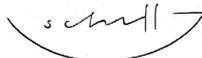
Junge, führungsstarke Kochprofnis sind angesprochen; Teamgrösse ab 10 Personen, à la carte & Bankett/Event, Zürich und Umgebung.

Weitere Stelleninformationen finden Sie unter www.newchallenge.ch

Ich freue mich auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

New Challenge
Gabriela Weber, Seestrasse 160, 8002 Zürich
Tel. 044/ 201 24 66, Fax 044/ 202 58 68

169511



Am Ufer des Zürichsees, angrenzend ans Naturschutzgebiet, liegt wunderschön unser Schiff. Sonne und Wärme, Fröhlichkeit, Freude, südländischer Touch und viel Raum für Eigeninitiative bietet unsere garantiert einmalige Seerosenbar.

Die Barleiterin

Bei Ihnen treffen sich Leute aus der Region, Ferien- und Hotelgäste, Geschäftsleute aus nah und fern. Zu Apéro oder Cocktail, zum Feierabendbier und im „Ausgang“, mittags wie abends, auch zum Essen oder zu einem kleinen Imbiss.

Sie verstehen es, erwartungsvolle Gäste mit Ihrer intuitiven und natürlichen Art zu begeistern. Sie sind voller Phantasie, Ideen und Tatendrang, etwa 23 bis 32 Jahre alt, humorvoll und mit Herz.

Jetzt wollen Sie sich einbringen, eigene Träume und Vorstellungen verwirklichen, mit Liebenswürdigkeit und echter Leistung Gäste wie Mitarbeiterinnen begeistern.

Eine faszinierende Aufgabe in einem wunderschönen Lokal, Freiräume und Unterstützung erwarten Sie.

Darf ich Sie zu einem Drink in die Seerosenbar einladen?

Caesar Huber, Hotel Restaurant Schiff
mit Seerosenbar, 8808 Pfäffikon SZ
Tel. 055 416 17 18 www.schiff-pfaeffikon.ch

169571



Das Casino Kursaal Interlaken ist ein führendes Bankett- und Kongresszentrum in der Schweiz. Verschiedene Gastronomiebetriebe mit Restaurants und einem Spielcasino sind unserem Unternehmen angegliedert. Als erster Betrieb dieser Art sind wir gemäss ISO 9001 und 3Q-Gütesiegel zertifiziert. Im Rahmen einer Nachfolgeregelung suchen wir eine

flexible und belastbarer Persönlichkeit als

Bankettleiter/in

Ihre Aufgabe: Sie führen den gesamten Frontbereich der Bankett- und Cateringabteilung im Casino Kursaal Interlaken. Die Durchführung von Banketten bis 2'000 Personen bereitet Ihnen Spass. Für die Schulung und Organisation der Servicemitarbeiter sind Sie zuständig. Dabei ist die Kundenzufriedenheit Ihr und unser oberstes Gebot!

Was Sie mitbringen: Sie sind eine dynamische Persönlichkeit, ein/e Macher/in mit Organisations-talent und Durchsetzungsvermögen. Für Sie ist Flexibilität eine Selbstverständlichkeit, Sie verstehen zu improvisieren. Ihre sympathische und vertrauensvolle Art befähigt Sie, auf allen Ebenen zu kommunizieren. Sie arbeiten zur Zeit als Chef de Service und verfügen über Erfahrung im Bankett- und Kongressgeschäft.

Nehmen Sie die Herausforderung an! Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung:

André Mangold / Stv. Direktor
Leiter Operating

Casino Kursaal Interlaken
Strandbadstrasse 44
3800 Interlaken
Telefon 033 / 827 61 34

169607



Die Segel sind gesetzt
Sales- Koordinator/in

Gern nehmen wir Sie mit auf die nächste Etappe unserer erfolgreichen Reise in den Gewässern des Marktes. Stellenantritt ab Anfang April 2006 oder nach Vereinbarung. Sie haben Ihre Ausbildung in der Hotellerie absolviert, vielleicht auch eine Hotelfachschule besucht und waren bereits in einer solchen Position tätig? Sie sind bereit das Ruder selbst in die Hand zu nehmen und eigenverantwortlich zu arbeiten? Sie haben Spass am planen, organisieren, am aktiven Verkauf im Feld und bringen Begeisterung mit für das Marketing? Sie führen Regie aus Leidenschaft, sind zwischen 25 und 35 Jahre alt und möchten Ihre Begeisterung für Ihren Beruf täglich ausleben?

Dann möchten wir Sie kennen lernen!
Senden Sie uns bitte Ihre Kompletten und aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen mit Foto und per Post an:
Roger Reuss, Direktor



CH-8267 Beringen, Tel. 052 762 54 00, Fax 052 762 54 81
www.seehotel-kronenhof.ch, E-Mail: info@seehotel-kronenhof.ch

169588



REIF FÜR DIE INSEL?

*****-Hotel Inseli**

Dann sind Sie bei uns richtig!
Das Inseli ist ein zeitgemäss ausgestattetes 4 – Stern – Hotel mit 38 Zimmern, ruhige Lage direkt am Bodensee inmitten des Seeparks. Rôtisserie 60 Plätze, Panorama- Restaurant 100 Plätze, Gartenrestaurant 150 Plätze, Gesellschaftsräume bis 80 Personen.
www.inseli.ch

Zur Unterstützung unseres bestehenden Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung noch folgende Saison – Mitarbeiter (4–9 Monate):

Service-Mitarbeiterinnen mit abgeschlossener Lehre
Commis de Cuisine / Jungkoch mit abgeschlossener Lehre
Office – Mitarbeiterinnen

Wir bieten:
Angenehme Arbeitsbedingungen, Interessantes Lohnmodell, Unterkunft nicht weit vom Haus entfernt.

Haben Sie Teamgeist und Eigeninitiative und arbeiten gerne in einem dynamischen, jungen Team? Dann senden Sie bitte Ihre schriftliche, detaillierte Bewerbung mit Lichtbild an

Park - Hotel Inseli, Frau H. Dieffenbach, Inselistrasse 6,
8590 Romanshorn, Tel. 071 466 88 88, info@insel.ch

169586

**LADY'S FIRST
design hotel**

Ein einzigartiges Design Hotel im Seefeldquartier mit 28 Zimmern und einem Wellnessbereich exklusiv für Frauen. Als Integrationsprojekt bieten wir leistungsbeeinträchtigten Frauen geschützte Arbeitsplätze in Hauswirtschaft und Frühstücksservice.

Zur Ergänzung unseres Fachteams suchen wir per März oder nach Vereinbarung eine

**Leiterin Hauswirtschaft/
Housekeeping
(80-90%)**

Haben Sie **mehrfachjährige** Führungserfahrung in der Hauswirtschaft und eine **Aus-/Weiterbildung im sozialpädagogischen Bereich?**

Sind Sie ein Improvisationstalent, **handwerklich** und **technisch** versiert und gewohnt selber anzupacken? Aber auch Checklisten erarbeiten und erstellen (Excel/Word) gehören in Ihr Repertoire.

Wenn Sie zudem belastbar sind und eine Portion Humor mitbringen, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung!

LADY'S FIRST design hotel
Daniela Balmelli
Mainaustrasse 24, 8008 Zürich
Tel. 044 380 80 10
Fax 044 380 80 20
balmelli@ladyfirst.ch
www.ladyfirst.ch

169591



Wagen SIE es...?

...in die Fussstapfen unseres erfolgreichen

KÜCHENCHEFS

zu treten, der ab Frühjahr 2006 eine neue Herausforderung annehmen wird??

Wenn Sie
■ **fachlich überdurchschnittliches leisten**

- sehr gut organisieren
- konsequent führen
- geschickt einkaufen
- die Hygienevorschriften und die Arbeitssicherheit im Griff haben
- mit Freude innovative Ideen verwirklichen
- gerne an neuen Küchenkonzepten mitarbeiten
- Phantasie in die Speisekarte bringen
- ohne zu zögern Verantwortung übernehmen
- bereit sind selber anzupacken
- ein gutes Arbeitsklima schaffen
- im Mai 2006 die Stelle antreten können (Datum nach Vereinbarung)

und

- uns monatlich erst noch ein sehr gutes Küchenergebnis liefern
- dann freuen wir uns drauf,
Sie persönlich kennen zu lernen!!

Wir bieten Ihnen

- eine interessante und anspruchsvolle Aufgabe
- viel Bewegungsfreiheit
- Eigenverantwortung
- ein qualitativ gutes Produkt
- Aus- und Aufbaumöglichkeiten in jeder Beziehung
- zeitgemässe Arbeitsbedingungen.
- eine Entlohnung, die Ihrer Verantwortung entspricht
- ein Leben in einem der schönsten, autofreien Sommer- und Wintersportorte der Schweiz

Unter www.eiger-wengen.ch erhalten Sie bereits umfangreiche Informationen über unseren Betrieb!

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an folgende Adresse:

Hotel Eiger, 3823 Wengen
Tel. 033 856 0505 Fax 031 370 42 23
E-Mail: hotel@eiger-wengen.ch
Karl Fuchs

169551

Mehr brauchen Sie nicht.

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

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



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



WALDHOTEL NATIONAL
Arosa

Generalgouvernanten

gibt es viele!

WIR SUCHEN ABER EINE GANZ BESTIMMTE!

Unsere jetzige Stelleninhaberin wechselt intern im Betrieb in eine höhere Position. Daher suchen wir für diese verantwortungsvolle Aufgabe mit viel Kompetenz - in einem der führenden Häuser der Schweiz - per Mai 2006 ihre Nachfolgerin.

- Anforderungsprofil:**
- Mehrjährige Erfahrung in der 4* und/oder 5* Hotellerie
 - Organisationstalent mit Führungseigenschaften
 - Fundiertes Fachwissen
 - Kostenbewusstes und teamorientiertes Denken & Handeln
 - Innovativ und offen für Neues
 - Sprachkenntnisse in Englisch und Italienisch
 - Flair für persönliche Gästebetreuung
 - EDV Erfahrung mit Excel und Word for Windows
 - Idealalter ab 26 Jahre

- Angebot des Hauses:**
- Dynamisches und junges Führungsteam
 - Jahresstelle
 - Entsprechendes Salär mit Erfolgsbeteiligung
 - 5 Wochen Ferien pro Jahr
 - Weiterbildungskurse vom Haus offeriert

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

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

WALDHOTEL NATIONAL

Steffen Volk
Direktor
7050 Arosa
www.waldhotel.ch



169554



Die psychiatrische Klinik Oberwil ist eine neuzeitlich konzipierte Institution. Sie verfügt über die Fachbereiche Akutpsychiatrie, Gerontopsychiatrie und Langzeit-Rehabilitation. Sie liegt zwischen Luzern und Zürich und ist mit den öffentlichen Verkehrsmitteln sehr gut zu erreichen. Nebst der medizinischen und pflegerischen Betreuung ist für unsere Patientinnen und Patienten eine gesunde und ausgewogene Ernährung von zentraler Bedeutung.

Aus persönlichen Gründen kann der bereits gewählte Küchenchef die Stelle nicht antreten und deshalb suchen wir erneut per sofort oder nach Übereinkunft

eine/n Küchenchef/in



Sie sind als Küchenleiter/in verantwortlich für die fachliche, organisatorische und persönliche Leitung der Küche & Abwaschküche. Sie führen ein kompetentes Team mit 3 Berufsleuten und 9 Hilfskräften. Im Weiteren sind Sie für die Ausbildung der Lehrlinge (1-2 Köche) zuständig. Dabei werden Sie unterstützt vom Stv. Küchenleiter. Sie beteiligen sich als Kadermitarbeiter/in aktiv an den Qualitätssicherungsprozessen und an der Zusammenbaukultur unserer Klinik und sind bereit an Projekten mitzuarbeiten.

Als Küchenleiter/in verfügen Sie über eine Zusatzausbildung als Diätkoch und/oder Eidg. Berufsprüfung als Koch der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie, mit mehrjähriger Berufs- und Führungserfahrung im Gesundheitswesen. Sie haben eine hohe Sozialkompetenz, Sinn für betriebswirtschaftliche Zusammenhänge und zielorientiertes Arbeiten, Organisations- und Durchsetzungsvermögen sowie ein gesundes Mass an Humor.

Es erwartet Sie eine selbstständige Tätigkeit in einem gepflegten und lebhaften Betrieb. Als flexible Persönlichkeit mit ausgewiesenen Fachkenntnissen haben Sie die Gelegenheit, Ihre Kreativität und Ihr kulinarisches Können täglich für Patienten/Patientinnen und Mitarbeitende, einzusetzen.

Wir bieten eine langfristige Anstellung, fortschrittliche Anstellungsbedingungen, gute Sozialleistungen und auf Wunsch ruhig gelegene Personalwohnung.

Wenn Sie an dieser herausfordernden und verantwortungsvollen Führungsaufgabe interessiert sind, senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Zeugniskopie und Foto bis **24. Februar 2006** an folgende Adresse:

Psychiatrische Klinik Oberwil, Personalwesen, Postfach 200, 6317 Oberwil

Für weitere Auskünfte steht Ihnen der bisherige Stelleninhaber, Herr Franz Komar, Tel. 041 726 34 02 (Direktwahl) gerne zur Verfügung.

Besuchen Sie unsere Homepage: www.psychiatrie-oberwil.ch



Psychiatrische Klinik Oberwil Franziskusheim
Vertragsklinik für die Kantone Uri, Schwyz und Zug
Eine Institution der Barmherzigen Brüder von Maria-Hilf

169579



SCHLOSS SCHADAU

Das Restaurant Arts Schloss Schadau befindet sich direkt am Thursee und verfügt über ein Gourmestrautaurant (15 GM), ein Bistro sowie diverse Banketträumlichkeiten.

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung:

**eine/n qualifizierte/n
Restaurationsleiter/in**
zur Führung unseres jungen Serviceteams:

Sie bringen mit:
mehrjährige Erfahrung in gleicher oder ähnlicher Position
Sinn für unternehmerisches Denken
Qualitätsbewusstsein
und Freude im Dienstleistungsbereich zu arbeiten

Sie sind eine:
führungsstarke, begeisterungsfähige Persönlichkeit mit Durchsetzungsvermögen und sind motiviert mit uns zusammen grössere Highlights durchzuführen.

Fühlen Sie sich angesprochen und sind an einer längerfristigen Stelle interessiert, schicken Sie uns Ihre komplette Bewerbung an:

info@schloss-schadau.ch
Herrn Guy Friedli
Schloss Schadau
Seestrasse 45
3600 Thun
www.schloss-schadau.ch

167131

SCHLOSS SCHADAU • CH-3600 Thun
TELEFON 033 222 25 00 • FAX 033 222 15 80

Herzlich willkommen

In einem Top-Landgasthof Nähe Baden haben Sie die Möglichkeit die Stelle als

Küchenchef

zu übernehmen.

Wir freuen uns auf einen Kaderange-stellten, der saisonale Produkte kreativ verarbeitet und präsentiert. Eine tägliche Überraschung, ein Erlebnis für unsere Gäste. Qualität, innovative Ideen in den Bereichen Menü, à la carte und kalte/warme Buffets, Kalkulationen, Schulungen und teamorientiertes Arbeiten sind für Sie eine Selbstverständlichkeit.

Kurz: die Küche ist Ihre Leidenschaft, Ihr Fachgebiet, Ihre grosse Liebe.

Idealalter: 28 bis 40 Jahre.

Wir bieten Ihnen:
eine sichere Stelle in einem Top-Vierstern-Haus

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen unter Chiffre 169518 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

169518

Wir suchen für einen grossen Haushalt in Lugano

Hausangestellte, 100%

intern wohnend

für die anspruchsvolle Pflege/Reinigung und Waschen.

- Haben Sie Freude einen anspruchsvollen Haushalt zu pflegen.
- Haben Sie Erfahrung in diesem Beruf bezugnehmend mit Hotelerfahrung.
- Haben Sie Englischkenntnisse oder Interesse Englisch zu lernen.

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit, gute Bezahlung und als Unterkunft ein grossräumiges Zimmer mit eigenem Bad mit WC.

Interessiert?

Senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Hereditum Scintilla SA
CP 349
CH-6925 Gentilino

169516



Wir suchen ab

Ende April bis Ende Oktober 2006
folgende MitarbeiterInnen:

Seminar- & Bankettpraktikantin
(21. April bis 22. Oktober 2006)

1. Réceptionist/in (D/F/E)
mit Berufserfahrung in ähnlicher Stellung.
Operationelle Leitung des Front Office und Vertretung des Chef de Réception (ab Mitte März bis Saisonende)

Réceptionist/in mit Erfahrung (D/F/E)

Anfangsreceptionist/in (D/F/E)

Réceptionspraktikantin/in (D/F/E)

Chef de Service (m/w)
Chef und Commis de rang (D/F/E)
Commis de Bar (D/F/E)
Hotelfachschulpraktikantin/in

2. Küchenchef
Sous-chef
Chefs de partie
Pâtissier
Commis de cuisine
KüchenpraktikantInnen
Koch-Lehrling (2-j. Zusatzlehre)

Portier und Zimmermädchen

Bitte senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Photo

70 individuell eingerichtete Hotelzimmer • Parkrestaurant (140 Plätze) mit grosser Terrasse gegenüber den Giessbachfällen • Gourmet-Restaurant "Chez Florent" (40 Plätze) mit der atemberaubenden Aussichtsterrasse • Hotelbar "La Cascade" • Seminar- und Konferenzräume bis 100 Personen • Banketträumlichkeiten bis 250 Personen • 22.000 m² parkähnlicher Umschwung, Freibad, Tennisplatz • Europas älteste Standselbahn zur eigenen Schifflstation

Grandhotel Giessbach, Pierre Esseiva, Personalchef, CH-3855 Brienz NE

Tel. +41 (0)33 952 25 25 Fax +41 (0)33 952 25 30

personal@giessbach.ch www.giessbach.ch

169589



Das Romantik Hotel Stern ist das führende 3*-Hotel in Chur, gelegen am Rande der Altstadt, mit regem à-la-carte-Betrieb und Banketträumlichkeiten.

Wir suchen ab 01. März 2006:

eine/n

EXECUTIVE SOUS-CHEF

Die gepflegte Gastronomie hat Sie in Ihren Bann gezogen und treibt Sie stets zu Höchstleistungen an. Ihre ersten Erfahrungen in einer ähnlichen Position haben Sie bereits gesammelt und möchten diese gerne weiter ausbauen. Mit Ihrer Kreativität und Gespür für Qualität holen Sie unseren Gästen die Sterne vom Himmel. Ebenfalls macht es Ihnen Spass, Lernende auszubilden.

Wir bieten:

- interessantes Aufgabengebiet
- junges, dynamisches, zielorientiertes Team
- Möglichkeit, eigene Ideen einzubringen

Hab ich Ihr Interesse geweckt?

Adrian K. Müller

freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

169602

Romantik Hotel Stern
Reichsgasse 11, 7000 Chur
081/258 57 57
adrian.mueller@stern-chur.ch
www.stern-chur.ch

In unserem **** Hotel am sonnigen Rheinufer, im Herzen der Stadt Basel, werden unsere Gäste freundlich empfangen und für die Dauer Ihres Aufenthaltes gut umsorgt. Unsere Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen nehmen das Wohlergehen der Gäste zu Herzen. Mit unseren 63 gepflegten und gediegen eingerichteten Zimmern, wird bei uns für eine Gute Nacht gesorgt.

Zur Erweiterung unseres erfolgreichen Teams suchen wir per 1. März 2006 eine, engagierte Persönlichkeit als

Mitarbeiter/in Rezeption (ganzjährig)

Ihre Aufgaben:

Sie sind die Schaltzentrale des Hotels. Zu Ihren Aufgaben zählen u. a. Telefondienst, Check-in, Check-out, Gästebetreuung, Night-Audit, Korrespondenz, Verkauf und Reservierung, Yieldmanagement, sowie allgemeine Rezeptionsarbeiten.

Wir erwarten:

- Hohe Motivation und Engagement,
- Zuverlässigkeit, Flexibilität,
- Verantwortungsbewusstsein,
- Kommunikations- und Teamfähigkeit,
- Erfahrung in der Gastronomie/Hotel (Basel von Vorteil)
- Sehr gute Sprachkenntnisse (D/E/F)
- EDV-Kenntnisse (Office, Fidelio)

Wenn Sie unkonventionell sind aber professionell arbeiten, Erfahrungen in Hotel-, Gastro- oder Reisebranche gesammelt haben und in einem sympathischen Team arbeiten möchten, dann freuen wir uns über Ihre ausführliche und aussagekräftige Bewerbung.



Ihre vollständigen Unterlagen bitte an:

Best Western Hotel Merian, Frau Elisabeth Fueeg, Rheingasse 2, 4058 Basel, Tel: 061 685 1111, Fax: 061 685 1112
Oder per email an: elisabeth.fueeg@hotelmorianbasel.ch

169527



Das ***Hotel La Palanca ist im typischen Bündnerstil gebaut und liegt am Fusse des Piz Scalottas, nur wenige Gehminuten vom Dorfzentrum der Lenzerheide entfernt.

Unser Hotel hat 32 rustikal eingerichtete Zimmer, eine Bar, einen Speisesaal, ein À-la-carte-Restaurant mit 70 Plätzen und eine Sonnenterrasse mit 80 Sitzplätzen.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung in Jahressstellung

Réceptionist m/w

mit mehrjähriger Berufserfahrung.

Sie sind engagiert, freundlich und verfügen über gute **Berufskennntnisse**, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.



VOA SPORZ 33 | CH-7078 LENZERHEIDE
TEL. +41 81 384 31 31 | FAX +41 81 384 53 64
INFO@LA-PALANCA.CH | WWW.LA-PALANCA.CH

169569



**Herzlich willkommen
zu einer neuen Herausforderung!**

Das öffentliche Restaurant der Belvoirpark Hotelfachschule ist ein Gastronomiebetrieb mit vielen Besonderheiten an einmaliger Lage.

Für unseren lebhaften Betrieb suchen wir eine/einen

Service-Instruktor/in

Sie betreuen jährlich 144 Studenten während ihrer praktischen Ausbildung an unserer Schule und verwöhnen unsere anspruchsvollen Gäste im A-la-carte-Restaurant, im Bankett- und im Cateringbereich.

Sie sind zwischen 25 und 35 Jahre jung, motiviert und verstehen es in einer nicht alltäglichen Kaderposition die Gastfreundschaft in unserem Hause mitzuprägen und in hektischen Momenten den Überblick zu bewahren.

- Sie bringen eine fundierte Ausbildung in der Gastronomie oder einer Hotelfachschulabschluss mit
- Sie arbeiten teamorientiert und überzeugen durch Begeisterung, Qualitätsbewusstsein und mit Ihrer natürlichen Autorität
- Als frontorientierte Persönlichkeit sind gepflegtes Auftreten und Flexibilität für Sie eine Selbstverständlichkeit

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:
Frau Marlies Nussbaumer, Restaurant Belvoirpark, Seestrasse 125, 8002 Zürich.

169551

**HOTEL SCHWEIZERHOF
UND RESIDENCE**

Mitten im Dorf – la plus haute hôtellerie.

Als führendes 4*-Hotel betreiben wir nicht nur hoch stehende 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 folgende/n Mitarbeiter/in:

ab sofort oder nach Vereinbarung
2. Chef de Réception
D/F/E mit Erfahrung

ab sofort oder nach Vereinbarung
Réceptionist/in
D/F/E mit Erfahrung

ebenfalls suchen wir ab Sommersaison 2006:
Anfangsgouvernante
mit abgeschlossener Berufslehre und Erfahrung

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
em@seiler-zermatt.ch



SEILER HOTELS
ZERMATT



169548

Für die traditionsreiche Wirtschaft zur Schlacht mit 75 Plätzen im à la carte Restaurant sowie der grossen Gartenterrasse suchen wir per Anfang April 2006 oder nach Vereinbarung für die Sommersaison bis Ende September 2006 eine junge

Serviceangestellte (CH)

Gäste zu bedienen bereitet Ihnen Freude und Sie sind gerne bereit in hektischen Tagen über sich hinaus zu wachsen, dann freuen wir uns Sie kennen zu lernen. Auch Quereinsteiger sind herzlich willkommen.



Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeiten in einem Drei-Schicht-Betrieb, jeweils Montag und Dienstag sowie monatlich einen Sonntag frei.

Rolf Wey & Melanie Bürgi
Wirtschaft zur Schlacht • 6204 Sempach
tel 041 460 19 33 • www.schlacht.ch • info@schlacht.ch

169544



Ab April 2006 erwartet Sie eine echte Herausforderung!

**Gastgeber und Koch (w/m)
im unserem Golf-Restaurant**

(Lounge mit Bar, Restaurant / Bankettsaal, Terrasse)

Sie verfügen über:

- eine gastgewerbliche Grundausbildung und beherrschen Service und Küche
 - ausgesprochene Gastgeber-Qualitäten
 - einen Fähigkeitsausweis zur Führung eines Gastbetriebes
- ausgewiesene Erfahrung in der erfolgreichen Führung eines Kleinbetriebes

Wir bieten:

- eine sehr selbstständige Führungsaufgabe in einer aussergewöhnlichen Architektur
 - attraktive, leistungsbezogene Entlohnung
- Jahresarbeitszeit verteilt auf die Monate März bis November

Gastgewerber/innen mit Herz, Seele und Unternehmerdenken senden ihre schriftliche Bewerbung an:

Raphael Weibel
Golfpark Oberburg AG, Ziegelgutstrasse 30, 3414 Oberburg
034 424 10 30

www.golfparkoberburg.ch

169505



ZFV-Unternehmungen
Die Gastronomiegruppe

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

Für die von uns im Auftrag geführte

Gastronomie im Zentrum Paul Klee
Monument im Fruchtländ 1, 3000 Bern 31

suchen wir per sofort kreative, motivierte und initiativ

Köche (m/w)

Ihr Profil

Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung und Berufserfahrung. Sie sind der Küchenchefin Nadine Wächter direkt unterstellt und erstellen Kreationen auf höchstem Niveau. Sie haben Freude an Ihrem Beruf und arbeiten gerne in einem internationalen, jungen und dynamischen Team.

Unser Angebot

Sie arbeiten in der Regel zwischen Dienstag und Sonntag von 09.00 – 14.00 / 18.00 – 22.00 Uhr, sind aber bei Sonderanlässen flexibel einsetzbar. Wir bieten Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Einstellungsbedingungen.

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter unserer Homepage

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

169525



**RESTAURANT
REUSSBRÜCKE**



WIR SUCHEN PER SOFORT ODER NACH AERSPRACHE
**CHEF DE PARTIE, COMMIS GARDE MANGER
GELERNTER CONFISSEUR**
MIT ERFAHRUNG IN DER PRÄLINIENHERSTELLUNG.

INTERESSIERT?
RUFEN SIE UNS AN (TELEFON 044 760 11 61
HR.: IMHOF VERLANGEN), GERNÉ GEBEN WIR IHNEN
AUSKUNFT ÜBER DIESE ATTRAKTIVEN STELLEN.

Restaurant Reussbrücke
Muristrasse 32
8913 Ottenbach
Telefon 044 760 11 61
info@reussbruecke.ch
www.reussbruecke.ch

169563

Wir sind ein dynamisches
★★★★ Romantik-Hotel in Appenzell,
direkt am historischen Landsgemeindeplatz.
40 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter kümmern
sich in 37 Zimmern, zwei Restaurants, Bankett-
und Seminarräumen und einer Bar
um unsere Gäste aus aller Welt.
Um unser Team zu vervollständigen, suchen wir
in Jahres- oder Saisonstelle auf 1. April 2006
oder nach Vereinbarung eine innovative, motivierte
SERVICEFACHANGESTELLTE
Wir bieten Ihnen einen interessanten Arbeitsplatz in
einem jungen Team und eine erstklassige Infrastruktur.
Für weitere Informationen stehen wir Ihnen jederzeit
zur Verfügung und laden Sie gerne zu einem
Gespräch nach Appenzell ein.
ROMANTIK HOTEL SÄNTIS
Catriona & Stefan A. Heeb
Landsgemeindeplatz 9050 Appenzell
Telefon 071 788 11 11 · Telefax 071 788 11 10
info@santis-appenzell.ch

169572

BIANZ

Sind Sie bereit für andere Zeiten?

Besitzen Sie Fachwissen und eine grosse Portion Herzlichkeit? Gefällt Ihnen die gehobene Gastronomie 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:

RESTAURANT ANNE (15 Punkte GaultMillau)
Chef de Rang (d/e/f)

Eintritt Anfang April 2006
oder nach Vereinbarung

Chef de Partie

Eintritt Anfang April 2006
oder nach Vereinbarung

RESTAURANT SPARKS (13 Punkte GaultMillau)
Chef de Rang (d/e/f)

Eintritt Anfang Februar 2006
oder nach Vereinbarung

Chef de Partie

Eintritt Anfang Mai 2006
oder nach Vereinbarung

Commis de Cuisine

Eintritt Anfang Mai 2006
oder nach Vereinbarung

RESTAURANT THE GRAPE
Chef de Partie

Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung

BEACH BAR & LOUNGE
Bar-Mitarbeiter für die Sommermonate (d/e/f)

Eintritt Anfang Mai 2006
oder nach Vereinbarung

HAUSWIRTSCHAFT
Stv. Teamleiterin Hauswirtschaft

Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung

SPARKLING WELLNESS & COSMETICS
Masseur m/w in 80% Stelle (d/e)

Eintritt Anfang April 2006
oder nach Vereinbarung

Kosmetikerin in 50% oder 100% Stelle (d/e)

mit Zusatzqualifikation in
Massage bevorzugt
Eintritt nach Vereinbarung

Facts
43 Zimmer/Suiten
3 Restaurants
Bar, Vintothek
Festsaal
Wellness-Bereich

Interessiert?
Wir freuen uns auf Ihre vollständige schriftliche Bewerbung mit Foto.

Park Hotel Weggis

Annie Hofmann
Hertensteinstrasse 34
6353 Weggis
Telefon 041 392 05 05
www.phw.ch

169596

BELVOIRPARK
EINE SCHULE IN BEWEGUNG

**Herzlich willkommen
zu einer neuen Herausforderung!**

Das öffentliche Restaurant der Belvoirpark Hotelfachschule ist ein Gastronomiebetrieb mit vielen Besonderheiten und jährlich 144 Studierenden aus aller Welt.

Für unseren lebhaften Betrieb suchen wir eine

Hotelfachassistentin

Sie haben Ihre Lehre erfolgreich abgeschlossen und sind stolz darauf.

Als kompetente Fachfrau kennen Sie sich in allen Bereichen der Hauswirtschaft aus und sind eventuell mit dem Einkauf von Non-Food und Getränken vertraut. Sie packen gerne zu und lieben das gepflegte Detail.

Sie verstehen es in einer nicht alltäglichen Kaderposition den Charme unseres Hauses mitzuprägen und in hektischen Momenten den Überblick zu bewahren.

- Sie arbeiten teamorientiert und überzeugen durch Begeisterung und Qualitätsbewusstsein.
- Als pflichtbewusste Persönlichkeit sind gepflegte Umgangsformen und Flexibilität für Sie eine Selbstverständlichkeit

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Restaurant Belvoirpark
Frau Marlies Nussbaumer
Seestrasse 125
8002 Zürich

169550



BarRouge

Die BarRouge, Gewinner des Swiss Gastro Award im Bereich Clubbing sowie repräsentative Bar für gehobene Ansprüche in Basel, mit Lounge und Veranstaltungsraum, beschäftigt flexible, verantwortungsbewusste, selbständige und zuverlässige Mitarbeiter mit gepflegter Erscheinung.

Wir suchen

– **Leitung** Tagesanlässe mit Erfahrung im Bankettbereich

– **Service Mitarbeiter** mit Bar-Erfahrung

– **Aushilfen** mit Serviceerfahrung im Bankettbereich

– **Gastgeber** für das Abendgeschäft

Schriftliche Bewerbung mit Foto und Lebenslauf sind zu senden an:
BR Basel GmbH, Messeplatz 10, 4058 Basel.

169593



**PARK HOTEL
VITZNAU**

WILLKOMMEN IM TEAM

Im Herzen der Schweiz, direkt am Ufer des Vierwaldstättersees und am Fusse der Rigi gelegen, gilt das Park Hotel Vitznau als eines der schönsten Ziele Europas. Es ist bekannt für seinen diskreten, persönlichen Service und seine hervorragende Küche. Neben den zwei Restaurants mit Seeblick, bietet das Hotel auch Konferenz- und Banketträumlichkeiten.

Zur Ergänzung unseres Teams sind noch folgende Positionen für die Saison 2006, von April bis Oktober zu besetzen:

- ETAGE:** ETAGENGOUVERNANTE
- KÜCHE:** SOUS-CHEF
CHEF DE PARTIE
CHEF PÂTISSIER
COMMIS DE CUISINE
- SERVICE:** CHEF DE SERVICE
OBERKELLNER
CHEF D'ETAGE
CHEF DE RANG (Gourmet-Restaurant)
- STEWADING:** ECONOMATGOUVERNANTE
- BEAUTY SPA:** DIPLOMIERTE KOSMETIKERIN
(mit Massageerfahrung)

Herr Peter Molnar, Personalleiter, freut sich auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und aktuellem Foto.

PARK HOTEL VITZNAU
Herr Peter Molnar, Personalleiter
Seestrasse • CH-6354 Vitznau/Luzern
Tel. +41 (0)41 399 60 60 • Fax +41 (0)41 399 60 70
personal@parkhotel-vitznau.ch • www.parkhotel-vitznau.ch



169599



Das Bellevue Palace Hotel in Bern verbindet moderne, zeitgemässe Fünfsternhotellerie mit nostalgischem Charme.
Ein Arbeitsplatz, der viel von Ihnen fordert, aber auch viel vermittelt.
Eine Chance für Sie!

Nach Vereinbarung suchen wir für die interessante und herausfordernde Position der

LEITENDEN HAUSDAME

eine unternehmerisch denkende und führungstarke Persönlichkeit.
Ihr Team von ca. 30 Mitarbeitern führen Sie so, dass die hohen Ziele und Qualitätsstandards erreicht werden. Durchsetzungsvermögen, ausgesprochene Sozialkompetenz und Organisationstalent gehören zu Ihren Stärken.
Sie besitzen eine fundierte Ausbildung in der Hotellerie und haben mehrjährige Erfahrung in ähnlicher Position sammeln können. Gute kommunikative Fähigkeiten in Deutsch, Französisch und Englisch sind weitere Voraussetzungen für Ihren Erfolg in dieser anspruchsvollen Kaderposition.
Frau Simone Licari-Tobler freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.



Kochergasse 3-5, CH-3001 Bern, Tel. 031 320 45 45, Fax 031 311 47 43



169512

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

Küchekuisine

1	2	3	4	5	6	7	8
0865	Chef de partie/w	23	CH	n.Ver.	D/E	Interlaken+Umgeb.	
0867	Küchenchef	40	FR	B März	F/I	TI	
0869	Chef de partie/50%	41	PT	B-EG sofort	E/F	Bern/Biel/Olten/Luzern	
0876	Koch/Alleinkoch	39	CH	n.Ver.	D/E/F/I	Gem.gastronomie	
0879	Koch	32	CH	sofort	D	Solothurn/Bern/Biel	
0881	Koch	20	CH	März	D/E	ZH/ZG/LU	
0882	Koch	53	CH	n.Ver.	D/F	VS/GR	
0888	Küchenchef	38	FR	C sofort	D/E/F	Bern/Biel-Seeland	
0890	Jungkoch	22	CH	Juni	D/I	Bern/Thun/VS	
0896	Koch/w	22	CH	Juni	D	LU/AG/Gem.gastronomie	
0900	Sous-chef/Kü'chef	32	CH	April	D/E/F	Chur+Umgeb./GR	
0901	Koch	26	CH	n.Ver.	D/E	ZH/TG/Heim/Spital	
0903	Chef entremetier	45	DE	L-EG sofort	D/E/F/I		

Service/service

1	2	3	4	5	6	7	8
0863	Service/Buffer/Lingerie	44	BG	B n.Ver.	D/E	Basel+Umgeb./Tagesbetr.	
0868	Kellner	29	CU	B sofort	D/E	Basel	
0870	Service/Buffer	22	CH	März	D	Solothurn/Bern/BL	
0872	Sefa	47	CH	sofort	D/E/F/I	ZH/SG	

1	2	3	4	5	6	7	8
0873	Sefa	24	DE	L-EG Mai	D/E	Deutsch-CH	
0875	Chef de service/Oberkellner	32	CH	sofort	D/E/F	Deutsch-CH	
0877	Kellner	32	CH	Mai	D	Ost-CH/SZ/BE	
0886	Servicepraktikant	23	VN	B März	D/E		
0891	Chef de rang	50	AT	B sofort	D/E/I	Rest./ZH/Chur/Davos	
0892	Chef de rang	26	DE	B Mai	D/E	Zentral-CH	
0893	Chef de service	43	FR	B-EG April	E/F	Lausanne	
0897	Kellner	25	CH	sofort	D/E/F	BE/SO/BS/ZH	
0898	Sefa	24	DE	B-EG sofort	D/E/F	Interlaken/Meiringen/Brienz	
0899	Sefa	23	CH	April	D	AG/ZH	
0902	Chef de rang	39	IT	L-EG sofort	D/F/I	VD/VS	

Administration/administration

1	2	3	4	5	6	7	8
0871	Service/Admin./60 %	43	CH	sofort	D/E/F/I	BE/SO/FR	
0878	Réceptionniste	24	CH	April	D/E/F/I	ZH / Winterthur	
0880	Réceptionniste	28	IT	L-EG sofort	D/E/I		
0887	Direktionsassistentin	44	CH	sofort	D/E/F/I		
0889	G'führerin/Bankkettl.	44	CH	sofort	D	Zentral-CH	

Hauswirtschaft/ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
0864	Hofa/Gouvernante	32	CH	n.Ver.	D/E	W'thur+Umgeb.	
0866	Hofa	23	CH	sofort	D	Bern/Olten/Aarau	
0874	Portier	41	FR	L-EG Mai	D/F/I	TU/GR/LU/4-5*-Hotel	
0883	Zimmerfrau/Lingerie	42	PT	C n.Ver.	D	Bern/Hotel/Spital	
0884	Küchenhilfe	41	PT	C n.Ver.	D	Bern	
0885	Küchenhilfe	23	PT	B n.Ver.	D	Bern	
0894	Hotel-Pianist	55	PL	L Mai	D/E/F		
0895	Küchenhilfe/Portier	37	DE	L-EG April	D/E/F	Luzern	

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)

169547

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 <input type="radio"/> Saisonstelle / saison <input type="radio"/>
Art des Betriebes / Type d'établissement:	Bevorzugte Region / Région souhaitée:
Name / Nom:	Vorname / Prénom:
Strasse / Rue:	PLZ/Ort: / NPA/Lieu:
Geburtsdatum / Date de naissance:	Nationalität / Nationalité:
Telefon privat / No de téléphone privé:	Telefon Geschäft / No de téléphone professionnel:
Bemerkungen / Remarques:	
Sprachkenntnisse / Connaissances linguistiques:	
Deutsch / Allemand: <input type="checkbox"/> Französisch / Français: <input type="checkbox"/> Italienisch / Italien: <input type="checkbox"/> Englisch / Anglais: <input type="checkbox"/>	
(1 = Muttersprache / Langue maternelle, 2 = gut / bonnes, 3 = mittel / moyennes, 4 = wenig / faibles)	
Meine letzten drei Arbeitsstellen waren / Mes trois derniers emplois:	
Betrieb / Etablissement:	Ort / Lieu:
Funktion / Fonction:	Dauer (von/bis) / Durée (de/là):
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

Gasthof 3 Fische

Der düsteren Stadtluft entfliehen und den Frühling am schönen Bielersee beginnen? JA?

Ab nach Lüscherz! Für unseren Gasthof in dem es sich hauptsächlich um unsere Gäste, Fische sowie um gute Weine dreht suchen wir per 1. März 2006 oder nach Vereinbarung:

Servicefachmitarbeiter 100% (w/m)

Wir bieten Ihnen, angenehme Arbeitsbedingungen in einem jungen, dynamischem Team sowie geregelte Arbeitszeiten (Mittwoch/Donnerstag Ruhetage)

Wir erwarten eine abgeschlossene Lehre als Servicefachangestellte/r oder mehrjährige Erfahrung sowie eine flexible, aufgestellte Persönlichkeit

Rufen Sie uns an (032/338 12 21) oder senden Sie uns Ihre Bewerbung mit Foto:

Gasthof 3 Fische
Patrizia Girsberger
2576 Lüscherz
www.3fische.ch

169570

Gasthof Hirschen

Das persönliche 3-Stern-Hotel in der Region Zürich sucht in Jahresstelle

Receptionistin/kaufm. Angestellte 100% w/m

Sie bringen mit:
- Reception-Erfahrungen/Branchenkenntnisse
- Flair für Front/Telefon/Verkauf
- Sprachenkenntnisse in Wort und Schrift D/E/F, evtl. I
- gute PC-Kenntnisse Office-Paket

Sie sind:
- kontaktfreudig und ein fröhlicher Mensch
- selbstständig und arbeiten gerne in einem kleinen Team

Eintritt sofort/nach Vereinbarung

Nur Zuschriften mit diesen Eigenschaften werden beantwortet!

Schriftliche Bewerbung bitte an:
Gasthof Hirschen AG, Frau E. Bader Keller,
Watterstrasse 9, 8105 Regensdorf
Tel. 044 843 22 22
www.hirschen-regensdorf.ch

169415

Tannenboden

Flumserberg
Hotel-Restaurant-Bar

Ab sofort suchen wir zur Ergänzung unserer Küchenbrigade noch einen

Jungkoch/Koch

mit Berufserfahrung, max. 35 Jahre alt. Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Familien Dörig & Kurath
Hotel Tannenboden
8898 Flumserberg
081 733 11 22
info@tannenboden.ch

169363

KRONENHOF
SCHAFFHAUSEN

Wir suchen ab März oder nach Vereinbarung eine Nachfolgerin für unser junges Team in ***Hotel in der Schaffhauser Altstadt.

Sie sind verantwortungsbewusst, flexibel, frontorientiert und führungserfahren. Sie haben eine Lehre in der Hotellerie oder im Gastgewerbe oder Gleichwertiges absolviert und unterstützen und vertreten uns als

Direktionsassistentin (w)

den lebhaften Betrieb in jeder Hinsicht. Sie sprechen und schreiben Deutsch, Englisch und etwas Französisch und übernehmen die Funktion des Gastgebers, überwachen diverse Veranstaltungen, kontrollieren die Arbeiten auf der Etage, können Receptionsarbeiten übernehmen (Fideliokenntnisse von Vorteil), verstehen sich in der Personalplanung, eventuell auch in der Lehrlingsausbildung.

Gestalten Sie mit uns Ihre Zukunft in einem teamorientierten Umfeld. Eine sehr selbständige Tätigkeit, ein angenehmes Arbeitsklima, oft am Wochenende frei, sowie ein Erfolgshonorar sind das Tüpfelchen auf dem i. Haben wir Sie neugierig gemacht? Rufen Sie uns an (verlangen Sie Frau Silvia Auckenthaler) oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen. Wir freuen uns auf Sie.

169560

Hotel Kronenhof***
Silvia und Urs Auckenthaler-Hurni
Gastgeber
Kirchhofplatz 7
8200 Schaffhausen
Tel. 052 635 75 75



see!

Der Bodensee liegt direkt vor dem Vierwellen-Hotel Bad Horn und mit einer 170-jährigen Tradition pflegen wir exklusive Gastlichkeit an einem der schönsten Flecken am Bodensee-Südseeufer.

In unser Top-Hotel mit neuer, modernster Küche, diversen Kochzonen, Front-Cooking-Bereich und Micros Touch-Screen-Kassensystem suchen wir für Sommersaison ab März/April oder nach Vereinbarung:

**Chef de partie
Commis de cuisine**

Service:
**Servicefachangestellte/r
Bankettaushilfe**

Schweizer/-innen oder EU-Bürger/-innen, welche gerne in unserem modernen Hotel in einem jungen Team mitarbeiten wollen, richten Ihre geschätzte Bewerbung bitte an:

Urs Hatt, Hotel Bad Horn
9326 Horn, Tel. 071 841 55 11
info@badhorn.ch

169409

**DAS VIER-WELLEN-HOTEL
BAD HORN**
AM BODENSEE
SÜDSEEUFER



Golf Club Wylihof

Sie suchen nach einer neuen Herausforderung? Bei uns sind Sie «Golf» richtig!

Der sportlich elegante Golf Club Wylihof mit seiner aussergewöhnlichen Atmosphäre, eingebettet in die wunderschöne Natur am Jurafuss und direkt an der Aare, sucht per sofort oder nach Vereinbarung eine

Fachkraft Empfang / Front Office

Durch Ihre besonders herzliche und kommunikative Art sorgen Sie dafür, dass sich unsere anspruchsvollen Mitglieder und Gäste wie Zuhause fühlen.

Sie sind hoch motiviert, arbeiten gerne sowohl selbständig als auch im Team und bewahren auch in stressigen Situationen die Ruhe und Übersicht.

Mit Ihrem freundlichen und ungezwungenen Wesen, Ihrer zuverlässigen und flexiblen Art sowie mit Ihrer Sprachgewandtheit unterstreichen Sie unsere Clubphilosophie.

Ihre guten Umgangsformen sowie Ihr äusserst gepflegtes und positives Erscheinungsbild runden Ihr Profil ab.

Golf-Kenntnisse sind nicht erforderlich.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns über Ihre vollständige Bewerbungsunterlagen! Sehr gerne stehen wir Ihnen für telefonische Auskünfte zur Verfügung.

Wylihof Golf AG, Herr Stefan Gort
Wylihof 12, 4542 Luterbach
Tel. 032 682 28 28

169546



Wenn die Norm nicht gefragt und die Kreativität grenzenlos ist...

Das bei seinen Gästen äusserst beliebte «Alex» sucht ab kommender Sommersaison 2006 eine fröhliche und charmante Persönlichkeit als:

Hotelsekretärin

Sie sind mitverantwortlich für den Front-Bereich mit Reservation, Gästebetreuung und Korrespondenz.

Sie bringen mit:

- mehrjährige Hotelerfahrung im Front-Bereich/ Réception
- Erfahrung mit dem Reservationssystem PROTEL
- sehr gute PC-Kenntnisse (Word, Excel)
- geläufig in den Sprachen D/E/F in Wort und Schrift
- Verantwortungsbewusstsein und Einsatzbereitschaft

Wir bieten Ihnen:

- ein unvergleichliches Ambiente in einem einzigartigen Hotel in Zermatt
- eine Jahresstelle ab 1. Juni 2006
- ein sehr attraktives Lohnpaket

Gerne stellen wir Ihnen unser Haus persönlich vor. Wir freuen uns über Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Frau Christina Hürlimann-Perren

Hotel Alex

3920 Zermatt

Tel. +41 (0)27 966 70 70, Fax +41 (0)27 966 70 90

info@hotelaalexzermatt.com

www.hotelaalexzermatt.com

169587



Das wunderschöne **Hotel Seeburg** liegt direkt am idyllischen Brinzersee, 5 Km von der Tourismusmetropole Interlaken entfernt.

Für die kommende Sommersaison suchen wir noch hoch motivierte Mitarbeiter.

Servicefachmitarbeiter (m/w)

Anfang Mai bis Anfang Oktober

Küchenhilfe (m/w)

Anfang Mai bis Anfang Oktober

Zimmermädchen

Anfang Mai bis Anfang Oktober

Praktikant (m/w)

Mitte Juni bis Mitte September

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freut sich

Fam. P. Michel
Hotel Seeburg
CH-3652 Ringgenberg
www.hotel-seeburg.com
postmaster@hotel-seeburg.com

169555

Lounge

Für unsere Lounge suchen wir eine

STELLVERTRETUNG DES GESCHÄFTSFÜHRERS 100%

Einsatz hauptsächlich am Empfang und als Chef de Service, gelegentlich Service, wenig Administration

Sie sind eine fröhliche und hilfsbereite Persönlichkeit, charmant und selbstbewusst, beherrschen den Speiservice und arbeiten liebend gerne im Gastgewerbe. Zudem behalten Sie in hektischen Situationen Ruhe und können Mitarbeiter führen und motivieren, dann freuen wir uns sehr auf Ihre Unterlagen mit Foto.

KAUFLEUTEN RESTAURANTS
Daniela Bänninger
Pelikanplatz, 8001 Zürich
db@kaufleuten.com

Notabene: Wir freuen uns auch auf Bewerbungen von ServicemitarbeiterInnen

169540

**Stell/dich/ein
In Lenzerheide/Valbella**

Hier in Lenzerheide-Valbella führen wir mit einem kleinen, tüchtigen Mitarbeiterteam ein grosses, familienfreundliches Ferienzentrum. Bei uns finden jedes Jahr einige tausend Winter- und Sommergäste Entspannung und Erholung bei Sport, Plausch und viel Kurzweil.

Auf Anfang Juni 2006 (oder nach Vereinbarung) wird bei uns eine interessante Jahresstelle frei. Wir suchen eine

Réceptionistin/Sekretärin

Ich gehe davon aus, dass Sie in allen allgemeinen Büroarbeiten sattelfest sind. Was aber ebenso zählt, ist Ihre Freude (und Ihr Talent) im täglichen Kontakt zu unseren Gästen.

Wenn Sie mir jetzt telefonieren, erfahren Sie alles Übrige, was für Sie vor einem Stell/dich/ein in Lenzerheide auch noch von Interesse ist.

Conradin Malär
Ferienzentrum Soleval
Lenzerheide-Valbella Tel. 081 385 17 00

169606

Seehotel DELPHIN
am Hallwilersee

Unsere moderner Familienbetrieb mit ausgeprägtem Fischspezialitätenrestaurant direkt am Hallwilersee, sucht auf ca. Anfang April

BETRIEBSASSISTENT/IN

Wir wünschen uns einen belastbaren und flexiblen Kader-MitarbeiterIn mit guten Fachkenntnissen an der Front. Mehr Infos unter www.hotel-delphin.ch/objekt/stellen.asp

Sind Sie interessiert? So senden Sie Ihre Unterlagen an:

Seehotel Delphin
z.Hd. Herrn Claude Fischer
5616 Meisterschwanden
www.hotel-delphin.ch
Tel 056 676 66 80

169545

Gesucht nach Vereinbarung

Service-MitarbeiterIn mit 1 Stern und 18 Punkten

Gute Weinkenntnisse. Plusminus 30 Jahre. Kompetent. Charmant.
Mit Schweizer Pass oder B-Bewilligung.
Auf Sie wartet ein kleines Team, eine gepflegte Thurgauer Bauernstube mit 30 Sitzplätzen, 1 Michelin-Stern und 18 Gault-Millau-Punkten sowie einer der besten Weinkeller der Ostschweiz.
Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.
Marlis und Wolfgang Kuchler
Taverna zum Schiffl
8556 Wigoltingen
Telefon: 052 763 11 72
E-Mail: taverneschaffli@bluewin.ch
Sonntag und Montag geschlossen

169432

Trend Hotel
Zürich

Qualität heisst heute auch wieder flexible Einsatzbereitschaft, Motivation, Unternehmensethik, Disziplin und Wille. Helfen Sie uns, qualitätsorientiert zu bleiben?

**Servicefachmitarbeiter/in à la carte
Réceptionistin mit Fidelioerfahrung
Chef de Partie Saucier à la carte**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Kontakt:
Roger Gloor
Trendhotel AG
8105 Zürich-Regensdorf
044 870 88 88
E-Mail: gloor@trend-hotel.ch

169576

Berchtold Catering

Catering and Restaurants at its best!

Für unser junges dynamisches Gastronomieunternehmen im Fussballstadion St. Jakob Park in Basel suchen wir einen frontorientierten Teamplayer.

Als

Bankett – Anfangs Chef de Service

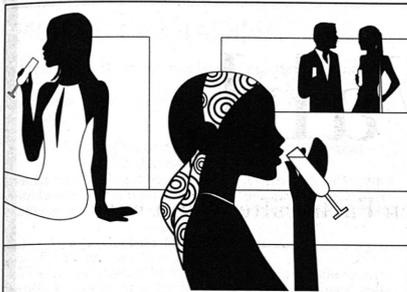
unterstützen Sie unseren Bankettmanager tatkräftig bei der Vorbereitung sowie Durchführung der Anlässe in und ausser Haus.
Sie sind vorzugsweise 25 – 30 jährig (m), haben Erfahrung im Service und sprechen fließend Deutsch? Sie sind eine offene Gastgeberpersönlichkeit mit Freude am Sport und zeichnen sich durch Ihr Organisationstalent aus?

Herzlich willkommen bei Berchtold Catering!

Wir freuen uns auf ihre Bewerbung an:

Berchtold Catering AG
Herr Lorenz Bönicke
St. Jakobstrasse 395
4052 Basel
Tel. 061/375 11 63

169485



Willkommen im Mittelpunkt des Geschehens

Wir sind Besitzer und Betreiber von drei lebhaften, jungen Erstklass-Hotels in Luzern. Die Vielfalt unserer Häuser wird ergänzt durch innovative Spezialitätenrestaurants, atemberaubende Bar-Konzepte sowie den Dance-Club, der ersten Adresse in Luzerns Nachtleben.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung:

Service MitarbeiterIn

für unsere mediterrane Cuisine du Marché im Restaurant Latino (5 Punkte Gault-Millau) mit Serviceerfahrung.

Sous-Chef & Cuoco

für unser italienisches Ristorante La Cucina (12 Punkte Gault Millau), Berufserfahrung in der italienischen Küche ist Bedingung.

Koch

für unser Restaurant la Cucaracha mit feuriger Tex-Mex-Küche.

Etagen-Gouvernante

für die Sommersaison (ca. ab Mitte März) in unserem Hotel Schiller mit 82 Hotelzimmern.

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

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

169585

RESTAURANT REUSSBRÜCKE

Imhof's Pavillon

Bistro LePONT

LaCAVE

WIR SUCHEN PER APRIL ODER NACH ABSPRACHE
Sous Chef
MIT ERFAHRUNG IN DER GEBOHEBENEN KÜCHE
(15 G & M)
INTERESSIERT?
RUFEN SIE UNS AN (TELEFON 044 760 11 61
HR. IMHOF VERLANGEN). 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



Restaurant-Pizzeria
Schützenstube
Vordere Hauptgasse 34
4800 Zofingen

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen

Koch Pizzaiolo

Sie sind gepflegt, zuverlässig, freundlich und aufgestellt.

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

162045

Hotel *** Restaurant Bar - Dancing Florida

Wir suchen

Chef de réception

Wir erwarten:

- Erfahrung in dieser Branche, EDV- & Sprachkenntnisse, und Verantwortungsgefühl.

Wir bieten:

- Jahresstelle, gute Atmosphäre, abwechslungsreiche Arbeit, junges Team.

Gern erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen.

Für weitere Auskünfte verlangen Sie Hr. Schwab oder Hr. Schlunegger

Aareweg 25 2557 Studen
Tel. 032 / 374 28 28 info@florida.ch

169578

Seehotel Sternchen

6048 Horw/Luzern Tel. 0 413 482 482

Für unseren lebhaften **** Hotel- und Restaurationsbetrieb mit 25 Zimmern und 3 Restaurants (Sommer 150 Gartensitzplätze) sowie Konferenz- und Banketträumlichkeiten für bis zu 135 Personen in der idyllischen Horwer Bucht direkt am Vierwaldstättersee haben wir für die Sommersaison folgende Stellen neu zu besetzen:

SERVICEMITARBEITERIN mit abgeschlossener Berufsausbildung oder langjähriger Berufserfahrung, à la carte-kundig und deutschsprachig.

SERVICEPRAKTIKANT/IN

COMMIS ENTREMETIER

COMMIS GARDEMANGER

COMMIS PATISSIER

KÜCHENPRAKTIKANT/IN (Eintritt ab 1. Mai)

Haben Sie Interesse, mit Freude und Einsatzbereitschaft in unserem Team zu arbeiten, dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Unterlagen oder kontaktieren Sie uns telefonisch.

Seehotel Sternchen
Daniel Unterhärer
Winkelstr. 46, 6048 Horw
+41 (0) 413 482 482
www.seehotel-sternen.ch
du@seehotel-sternen.ch

169562

Mediterrane Idylle am Vierwaldstättersee
Kulinarische Genüsse in südlicher Ambiance

Wellness Hotel Rössli Weggis

LA MIRA Beauty & SPA

Um unser erfolgreiches Team zu erweitern, suchen wir engagierte Mitarbeiter, die gewillt sind aussergewöhnliches zu schaffen.

Koch

(Lang,m/w) Saisonstelle der in einem kleinen Team die Gäste mit prickelnden Köstlichkeiten verwöhnt

Servicemitarbeiter (m/w) Saisonstelle mit Freude an der Arbeit, um den Gästen eine Oase des Wohlfühlens zu bieten

Rezeptionspraktikantin (w) welche unsere Gäste mit einem Lächeln empfängt Als selbstbewusste Persönlichkeit mit einem gepflegten Auftreten sind Sie gewohnt selbständig zu arbeiten

Ehepaar für Office + Zimmer ein teamfähiges, fleissiges und jüngeres Ehepaar mit Erfahrung für sämtliche Reinigungsarbeiten im Haus.

Sind Sie interessiert? Dann bewerben Sie sich mit ihren vollständigen Unterlagen und Lebenslauf bei:

Josef Nölly +41 41 392 27 27
Wellness Hotel Rössli mail@wellness-roessli.ch
Seestrasse 52 www.wellness-roessli.ch
CH-6353 Weggis www.lamira.ch

Das Zunfthaus zur Safran liegt mitten in der Altstadt von Zürich. Es gehört zu den ältesten Gebäuden Zürichs und wurde 1723 in Stein erbaut. In dieser historisch einmaligen Atmosphäre bewirten wir unsere Gäste individuell nach Ihren Wünschen im modern-klassischen Stil.

Als Ergänzung unseres leistungsstarken Teams suchen wir einen

ANLASSLEITER m/w

Sie sind es gewohnt, Verantwortung zu übernehmen, bringen Sinn fürs Detail mit und es macht Ihnen Freude, unser Unternehmen nach aussen zu vertreten. Sie verfügen über gute Erfahrung in Mitarbeiterführung, Organisation und Projektbetreuung. Ebenso schätzen Sie den gepflegten Umgang mit unseren anspruchsvollen Kunden. Ihre Ausbildung in der Gastronomie und gute EDV-Kenntnisse sind Voraussetzung für diese abwechslungsreiche Stelle.

Der Eintritt erfolgt per sofort. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Ruth Imhof, Geschäftsführerin, Zunfthaus zur Safran
Limmatquai 54, 8001 Zürich
Tel. 044 251 37 40, info@zunfthauszursaffran.ch

169543



BECK GLATZ CONFISEUR

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine aufgestellte und fröhliche

Servicefachangestellte 100%

für unser Tagescafé - 365 Tage geöffnet.

Wir erwarten

- Abgeschlossene Lehre als Servicefachangestellte
- Sie sind eine leidenschaftliche Gastgeberin
- Auf Sie ist Verlass und Sie sind flexibel
- Sie besitzen eine hohe Eigenkompetenz, unsere Gäste sind sehr anspruchsvoll!

Wir bieten Ihnen

- Angenehme Arbeitsbedingungen in motiviertem Team
- Gute Weiterbildungs- und Förderungsmöglichkeiten
- Grosse Selbstständigkeit, setzen Sie Ihre Ideen um
- Interessantes Lohnmodell
- Aufstiegsmöglichkeiten

Wir arbeiten 5 Tage die Woche (42 Std.) in Früh- und Spätschicht (Öffnungszeiten 06.00-19.00 Uhr).
Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto - bis spätestens 28. Januar 2006 - und stehen Ihnen für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung.

BECK GLATZ CONFISEUR AG

Konditorei Café Glatz
Frau Nadine Hauswirth
Mittelstrasse 8
3000 Bern 9
031 300 20 04



169419

Sommersaison 2006 in Zürich

Statt Kurortluft einmal die Atmosphäre einer internationalen Handelsmetropole schnuppern. Für unser am See, im schönsten Park der Stadt gelegenes und von Gästen aus aller Welt frequentiertes Haus, suchen wir für die Sommersaison 2006 (von Ende April bis Ende September) ausgewiesene Fachleute als:

Poissonier

Entremetier

Tournant

Demi chef de garde

Commis de cuisine

Servicefachangestellte/r

deutsch sprechend, mit Erfahrung im A-la-carte-Service und Direktkassio.

Mitarbeiter/in am Selbstbedienungsbuffet

mit Kochkenntnissen

Guter, leistungsorientierter Verdienst. Auf Wunsch Unterkunft im eigenen Personalhaus. Arbeitsbewilligungen für EU- und EFTA-Bürger erhältlich. Bewerben Sie sich für Ihren persönlich und beruflich erfolg- und abwechslungsreichen Sommer 2006 schriftlich oder telefonisch bei

Frau D. Hohl oder Herrn J.-P. Wälti.



H. & P. Hohl AG, Postfach, 8034 Zürich
Tel. 044 422 25 21, Fax 044 422 25 58
E-Mail restaurant@fischstube.ch, Internet www.fischstube.ch

169428

Hotel • Restaurant • Pizzeria

SONNE

8840 Einsiedeln
Tel. 055/412 28 21
Fax 055/412 41 45
www.hotel-sonne.ch

Zur Unterstützung unserer jungen Küchenmannschaft suchen wir ab ca. 1. März den **geleiteten Koch-Allrounder** mit eventueller Pizzaioloabläufe für 1 bis 2 Tage die Woche.

Voraussetzungen: Ihnen macht Sonn- und Feiertagsarbeit nichts aus; Sie sprechen ein gutes mündliches Deutsch und Flexibilität nichts aus; Sie sind an die Zubereitung von Schweizer Speisen gewöhnt, Sie haben den 20. Geburtstag schon hinter sich, aber den 35. noch nicht gefeiert; Sie trauen sich zu, auf allen Posten einer stark frequentierten Küche zu arbeiten und unseren Pizzaiolo, nach intensiver Einweisung, an 1 bis 2 Tagen der Woche würdig zu vertreten!

Gegenleistung: Eine intakte Küchenmannschaft mit drei geleiteten Köchen, einem Hilfskoch und einem Pizzaiolo unterstützt Sie bei der täglichen Arbeit; unbefristeter Arbeitsvertrag mit einem Lohn über Tarif; soziale modernste Arbeitszeiterfassung mit monatlicher Abrechnung; viel Eigenverantwortung, und, und, und...

Gastgeber Mario Bolling freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lichtbild. Am besten erreichen wir von Donnerstag bis Montag unter

055 412 34 68 oder mario.bolling@hotel-sonne.ch

Das Sunstar Hotel Burselve Films sucht für die kommende Sommersaison ab Ende Mai 2006 noch folgende MitarbeiterInnen:

Direktionsassistent f/m
Kombination mit Chef de Réception/Chef de service möglich
Berufserfahrung in 4* Hotels, deutsche Muttersprache, Englisch und Französisch/Italienisch, Hotelfachkräfte, Fidele Kenntnisse, Erfahrung in Personalwesen mit Miras

Chef de réception f/m
Berufserfahrung in 4* Hotels, deutsche Muttersprache, Englisch und Französisch/Italienisch, Fidele Kenntnisse, Jahresstalle

Réceptionist f/m
Anfangsrezeptionist oder mit Berufserfahrung deutsche Muttersprache, Englisch, Fidele

Chef de partie f/m
Berufserfahrung, mit Aufgabenschwerpunkten zum Sous Chef
deutsche Muttersprache

Hilfskoch f/m
für Frühstück und Kaffee Küche
mit Erfahrung von Vorteil,
sehr gute Deutschkenntnisse erforderlich

Chef de service f/m
Gesamtsverantwortung Halbpensionsservice/Hotelbar,
auch moderne Aufgabenschwerpunkte mit
Aufgabenschwerpunkten auf den Winter,
deutsche Muttersprache, Englisch und
Französisch/Italienisch

Serviceangestellter f/m
polnet oder angeleitet, sehr gute Deutschkenntnisse
Auf Ihre komplette schriftliche Bewerbung mit Foto freuen wir uns:

Sunstar Hotel Burselve Films
303 Fribourg Beer, Direction
Tel. 081 928 18 00, Fax 081 928 18 01
E-Mail films@sunstar.ch
http://www.sunstar.ch/films

Arca • Devos • Films • Klaviers • Lanzarote • Grindelwald • Weggis

169542

Freienhof
Hotel und Restaurants

Unser **** Business- und Seminarhotel liegt inmitten der Thuner Altstadt, ruhig gelegen auf der Aarehalbinsel.
Zur Verstärkung unseres jungen Teams suchen wir nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter:

Sous-Chef m/w
Chef de Partie m/w
Servicemitarbeiter m/w
(sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift)

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

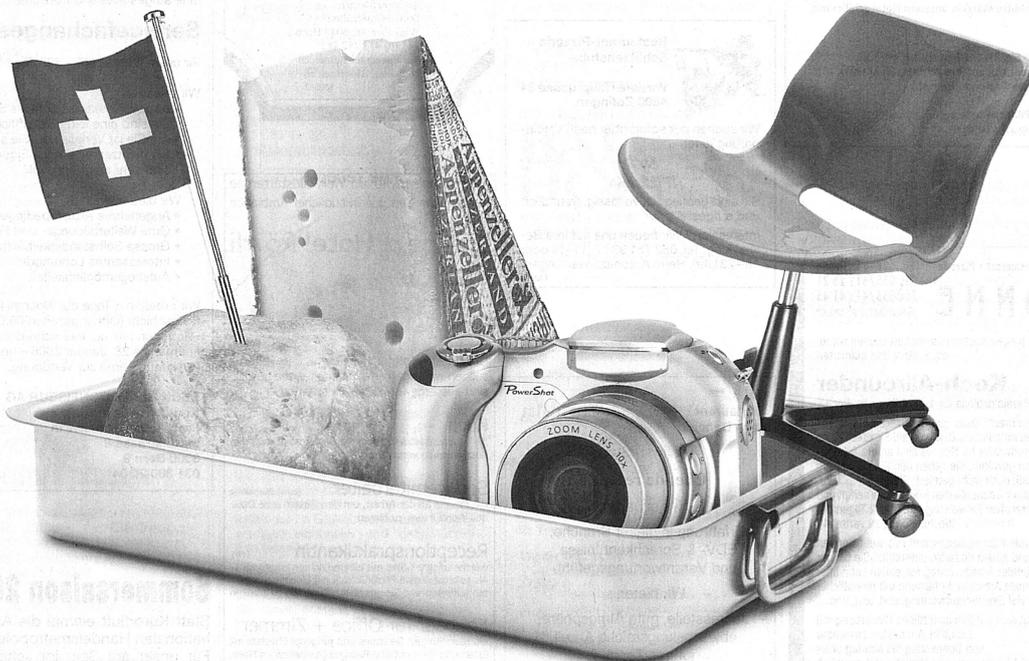
Für weitere Auskünfte wenden Sie sich bitte an Frau M. Friedli oder senden Sie gleich Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

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

169584

Sie haben die Wahl.

In der **htr stellen revue** suchen Top-Arbeitgeber jede Woche die besten Fachkräfte. Denn wir bieten den grössten Stellenmarkt der Branche.



Inserieren:

Tel.: 031 370 42 42

Fax: 031 370 42 23

inserate@htr.ch



htr

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

HOTEL ENGIADINA

Im Juni 06 eröffnen wir das Hotel Engiadina in Scuol neu.

Ein altes, neurenoviertes Engadiner-Haus mit junger Führung sucht

- ehrgeizigen und kreativen **Alleinkoch (m/w)** ab Juni 06, Jahresstelle

Es ist eine Gelegenheit für einen jungen, selbstständigen Koch, seine Erfahrungen umzusetzen, Ideen einzubringen und gemeinsam ein erfolgreiches Projekt zu entwickeln.

- junge **Service-Mitarbeiterinnen** ab Juni 06, Saison

Wir erwarten selbstständiges Arbeiten und Eigenverantwortung, bieten aber auch die Möglichkeit, eigene Ideen einzubringen und an der Réception mitzuarbeiten.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Wir sind sehr gespannt auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Ladina Barbüda, Nidelbadstr. 30, 8038 Zürich
078 742 16 34

169577



GASTHOF STERNEN

Badstube | Tanzsaal | Gaststube

Vor den Toren Zürichs bieten wir in unserer Gaststube gepflegte gutbürgerliche Küche an. In unserer Badstube, einem modern ausgebauten historischen Gewölbe, servieren wir eine international angehauchte Frischmarktküche mit regionalen Spitzenprodukten (14 Punkte GM).

Als Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir eine

Servicefachangestellte

Sie haben Freude, anderen eine Freude zu bereiten
Sie können auch in hektischen Momenten lachen
Sie servieren gekonnt im Gourmetrestaurant und in der gepflegten Gaststube

Sie sind leidenschaftlich interessiert an guter Gastronomie

Bitte verlangen Sie Herrn oder Frau Brunner

Gasthof Sternen | Matthias und Bettina Brunner-Schill |

Sennhüttestrasse 1 | 8602 Wangen ZH

Telefon 044 833 44 66 | Fax 044 833 44 65 |

info@sternenwangen.ch | www.sternenwangen.ch

169501

Important centre de restauration en Suisse romande cherche

UN ASSISTANT-DIRECTEUR

de la Restauration

Profil souhaité :

Formation hôtelière

ou expérience similaire dans un établissement hôtelier.

Entregent et aptitude à étre des responsabilités.

Excellente présentation.

Connaissance des langues française et anglaise.

Grande disponibilité.

Expérience en cost-control, un atout.

Les candidats de nationalité suisse ou titulaire d'un permis de travail valable sont invités à nous adresser leur dossier complet avec CV, photo, lettre de motivation sous chiffre no 169 336 à

HOTEL REVUE, case postale, 3001 BERN

169336



Gesucht

Serviertochter und Koch

Bitte melden Sie sich bei
Herrn Paszti, Kreuzgasse 4
3280 Murten, Tel. 026 670 21 22

169600

Cherchons

1 jeune cuisinier qualifié

de suite ou à convenir, possibilité d'être logé. Envoyer CV complet et copies de certificats ou téléphoner à

Auberge de Sugnens

1043 Sugnens
Tél. 021 881 45 75
Fax 021 881 45 35

169558

Hôtel-Restaurant de Sonloup
1833 Les Avants sur Montreux

Cherchons pour la saison,
8 mois des fin mars,

Serveur/euses

Cuisinier/ère

Aides de cuisine

Femme de chambre-lingère

Possibilité de logement.

Merci de nous adresser vos offres écrites.

169524



Le Grand Hôtel des Bains

Pour compléter notre équipe en place, nous cherchons, de suite ou date à convenir

RÉCEPTION

Un(e) secrétaire-réceptionniste confirmé(e)

- Expérience dans un poste similaire indispensable
- Connaissance du système informatique Fidelio
- Allemand, français, anglais courant

CUISINE

Jeune cuisinier/commis de cuisine

Veillez faire parvenir vos offres de service avec photo, curriculum vitae et copies de certificats à l'adresse suivante:

Grand Hôtel des Bains

1892 Lavey-les-Bains

Téléphone +41 024 486 15 15

Fax +41 024 486 15 17

E-Mail: grand.hotel@lavey-les-bains.ch

<http://www.lavey-les-bains.ch>

169530



L'Hôtel-Restaurant du Signal
1070 Puidoux-Chebbres

(Lavaux/Lac Léman),
www.hotelsignal.ch cherche pour longue saison d'été:

Commis de cuisine

Employé(e) de restauration

Secrétaire de réception

(F, D, E)

Stagiaire (service, réception)

Nous attendons volontiers vos offres par poste ou courriel à

direction@hotelsignal.ch

169604



BEAU-RIVAGE HOTEL

— NEUCHÂTEL —

Pour renforcer ses effectifs, notre hôtel cinq étoiles au cœur de Neuchâtel est à la recherche, pour de suite ou à convenir, de collaborateurs dynamiques, consciencieux et ayant l'esprit d'équipe:

Réception

- 1 portier F-E, permis de conduire et de travail valable

Cuisine

- 1 chef de partie pâtisserie, min. 5 ans d'expérience
- 1 chef de partie garde-manger, min. 5 ans d'expérience
- 1 chef de partie saucier, min. 5 ans d'expérience

Restaurant

- 1 demi-chef de rang F-E (D), expérience service haut de gamme

Nous vous offrons un cadre prestigieux dans un hôtel à dimension humaine!

Un de ces postes vous intéresse? Alors n'hésitez pas à faire parvenir vos dossiers à notre responsable du personnel:

Norine Fischer, Chef de réception
Jean-Baptiste Molinari, chef de cuisine
Mathieu Ferchaud, Responsable des restaurants

BEAU-RIVAGE HOTEL
Esplanade du Mont-Blanc 1
2001 Neuchâtel
+41 (0)32 723 15 15

169574

Executive

Chef

POUR HOTEL DE GRAND STANDING A GENEVE

La préférence sera donnée à un candidat ayant entre 30 et 40 ans, avec plusieurs années d'expérience comme responsable d'unité.

Capable de diriger une brigade de 15 personnes, avec de bonnes connaissances et maîtrisant les techniques modernes de production.

Bon calculateur, bon organisateur et bon créateur pour pouvoir utiliser au maximum les possibilités qu'offre la diversité de l'exploitation.

Ce futur candidat sera de nationalité suisse ou détenteur d'un permis valable, en possession d'un CFC ou d'un diplôme d'une école hôtelière.

Les personnes intéressées peuvent envoyer leur dossier sous-chiffre N° 169 335 à
HOTEL REVUE, case postale, 3001 BERN

169335

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



htr

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

Grand Hotel Villa Castagnola

★★★★★
Lugano

Il Grand Hotel Villa Castagnola, rinomato albergo 5 stelle, ricco di tradizione e prestigio, situato sulle sponde del lago di Lugano conta 95 camere e suite, i ristoranti gastronomici «Le Relais» con terrazza nel parco e «Arté al Lago», sale banchetti e sale conferenze. Per completare il nostro team giovane e dinamico cerchiamo, per subito o data da convenire

Segretaria di ricevimento
(impiego annuale)

con esperienza nel settore alberghiero, spirito d'iniziativa, nozioni del sistema di prenotazioni «Fidelio», buona conoscenza delle lingue nazionali e dell'inglese ed entusiasmo nell'offrire alla nostra esigente clientela in servizio accurato e personalizzato.

Aspettiamo con piacere la vostra candidatura completa di C.V., foto e copie dei certificati:

P. A. Müller, Dir.
Grand Hôtel Villa Castagnola au Lac
V. le Castagnola 31 – 6906 Lugano
Tel. 091 973 25 55

169319



**HOTEL MIRTO AU LAC
BRISSAGO**

Für die kommende Sommersaison
1. April bis 20. Oktober 2006
suchen wir noch folgende
motivierete Mitarbeiter:

**Kellner
Serviertochter
Tournante für
Buffet-Réception
Commis de cuisine**

Wir freuen uns auf Ihre
schriftliche Bewerbung.

P. & M. Uffer
Hotel Mirto au lac, 6614 Brissago
www.hotel-mirto.ch

16957

**HOTEL RESTAURANT ARCADIA
6612 Ascona**

nahe Golf, Lido und Piazza.
Zur Ergänzung unseres Teams
suchen wir für die Sommersaison 2006
(Mitte März bis Ende Oktober) eine

Servicemitarbeiterin

für unser Restaurant mit Terrasse.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungs-
unterlagen mit Foto.

Fam. M. Bolz
Hotel Arcadia
Via Patrizia 47
6612 Ascona
Tel. 091 791 10 15

16954

al LIDO
ristorante • bar • beach lounge



al LIDO con il proprio ristorante, bar e beach lounge in riva al lago, scrive da ormai 4 anni la storia delle estati luganesi. Anche per la stagione estiva 2006, vogliamo continuare in questa avventura sulle onde del successo. Per raggiungere questo obiettivo, cerchiamo una persona altamente motivata, responsabile, con uno spirito giovane e innovativo da assumere in qualità di:

capo cucina

dal 24 aprile a metà/fine settembre

- Requisiti:
- Attestato federale di capacità per la professione di cuoco o formazione equivalente
 - Provata esperienza nel campo della ristorazione con indirizzo alla cucina mediterranea
 - Esperienza nella ristorazione collettiva e in ristoranti di tendenza
 - Spirito d'iniziativa, flessibilità e ottime capacità organizzative
 - Abitudine a lavorare in un team giovane
 - Cittadino svizzero o CE

Per completare il team cerchiamo collaboratori nelle seguenti funzioni:

- **commis di cucina (m/f)**
- **aiuto cucina**
- **collaboratore per il servizio (m/f)**
- **collaboratore back office (stewarding)**

Gli interessati sono pregati di inviare una lettera di motivazione unitamente al loro curriculum vitae completo a:

al LIDO sagli - Viale Castagnola 6 - CH-6906 Lugano
T +41 (0)91 971 55 00 F +41 (0)91 971 55 01 E info@alidobar.com W www.alidobar.com



169517

Nebst feinem Espresso, Merlot oder Whisky
offerieren wir unseren internationalen Gästen

COCKTAILS

sowie weitere feine Drinks & Snacks.
An der schönsten Piazza in Ascona, direkt am
Lago Maggiore suchen wir als Ergänzung unseres
Service-Teams, aufgestellte, junge Sie für die

SOMMERSAISON

Eintritt März/April 2006 oder nach Übereinkunft.
Interessiert? CH oder mit Bewilligung geben wir gerne
weitere Auskunft. Anruf genügt.
Tel. 091 791 90 95 (09.00–12.00 Uhr)

BAR MONTECARLO, ASCONA

169559

Cercasi dinamico

**RESPONSABILE
PER CAMPEGGIO**

nel **LOCARNESE**, a partire dal
1.3.2006 o data da convenire.

Requisiti:
- conoscenza delle lingue nazionali
- svizzero o domiciliato
- pratica nel settore amministrativo

Offerta a cifra: T 155-78054, an
Publicitas SA, Postfach 48, 1752
Villars-sur-Glâne 1.

169549

**De Luxe Restaurant
in Toronto/Kanada sucht:**

HEAD PASTRY CHEF

mit abgeschlossener Lehre als Bäcker/
Konditor

SOUS-CHEF TOURNANT

mit einigen Jahren Berufserfahrung als
Sous-Chef

CHEF DE PARTIE

mit einigen Jahren Berufserfahrung als
Chef de Partie

CHEF DE RANG

Sie verfügen über Berufserfahrung in
erstklassigen Hotels/Restaurants. Sie
sind kreativ, dynamisch, flexibel und
sprechen gut Englisch.

Alter bis max. 35.
Vertragsdauer ca. 12 Monate.

Keine Vermittlungsgebühren!

Wir freuen uns auf Ihre komplette
Bewerbung:
1291jobs.com S. Solenthaler
Chileacherstr. 11, CH-5272 Gansingen
Tel. +41 62 875 0446

E-Mail: solenthaler@1291jobs.com

169581

**STELLENVERMITTLUNGS &
UNTERNEHMENSBERATUNGS
BÜRO METRO**
Postfach 1479 CH 8065 Zürich
Domizil: Talackerstrasse 11,
CH 8152 Glattbrugg
Tel: +41(0)44 2014110 Fax: +41(0)44 2021646
W-Mail: metroch@atglobal.net

**AUSLANDERFAHRUNGEN,
ein wichtiger Schritt in Ihrer jungen
Karriere. Seit 1948 unser Anliegen und
unsere Stärke.
ENGLAND, KANALINSELN,
SCHOTTLAND, IRLAND:**
Commis de Cuisine, Chef de Parties
Commis de Rang, Chef de Rang
Pâtisseries, Housekeepers,
Receptionisten/innen

KREUZFAHRTSCHIFFE:
Executive Housekeeper
Corporate Pastry Supervisor
Executive Sous Chef
Barmanager

169590

Nach Amerika auswandern...
Erfolgreicher Schweizer, der seit 1990 in
Amerika in der Gastronomie tätig ist,
sucht:
Geschäftspartner
für Führung eines Schweizer Restau-
rant/Bar. Ideal auch für Ehepaar, das ge-
meinsam arbeiten möchten.
Investition US\$ 100.000.-.
Bewerbung an: roland@1291.com
oder per Post:
Roland Solenthaler,
255 West 53th, Suite 5D,
New York, New York 10019, USA

169580

htr STELLENGESUCHE

Koch
39-jährig, sucht nach Auszeit eine
60-80%-Stelle.
Tel. 076 582 13 07

169556

htr STELLENVERMITTLUNGEN

HORESTO-jobs
HOTellerie - RESTAURATION - TOURISMUS
Stellenbörse - Bourse de travail
Stellenvermittlung - Placements
www.horesto.ch www.horesto.com
Tel: +41 (0)44 721 19 47 info@horesto.com

www.jobs-hotel.ch

TOP Stellenangebote
Tel. 081 382 21 57

Fach- und Kaderstellen-leuten
Professionnels et cadres – emplois et personnel
Professionnels 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
Leitung Medien / Responsable des médias: Christian Santschi
Verlagsleitung / Chef d'édition: Inis Strebel
Anzeigenverkauf / Vente des annonces: Oliver Egloff (Anzeigenleiter), Marc Moser
E-Mail: inserate@htr.ch
Anzeigentarif (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):
- Frontseite / Première page: Fr. 1.67 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Direktion / Direction: Fr. 1.60 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Kaderangebote / annonces cadres / Tourismus: Fr. 1.57 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellenausschreibungen / Offres d'emploi: Fr. 1.45 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellengesuche / Demandes d'emploi: Fr. 1.43 (exkl. MwSt. / TVA incluse)
- Zuschlag Aufschaltung Internet: Fr. 25.- pro Woche/Anzeige

Termine:
- Ausgabe: Nr. 6/2006 16. 2. 2006 Nr. 7/2006 23. 2. 2006 Nr. 8/2006 20. 2. 2006 Nr. 9/2006 27. 2. 2006
- Erscheint: 9. 2. 2006
- Anzeigenschluss: 6. 2. 2006
- Wiederholungen: 6. 2. 2006

Herstellung / Production: Büchler Grafino AG / Druckzentrum Bern, 3001 Bern
WEMF-bezahlt 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.