

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 114 (2006)
Heft: 6

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 16.08.2025

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

hotel+tourismus revue

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

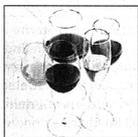
Avec cahier français



AKTUELL 2
Ingrid Hartges | Die neue Hauptgeschäftsführerin der deutschen Dehoga will für die Branche mehr politisches Gewicht erreichen.



AKTUELL 4
«Eventi Lugano» | Mit einer eigenen Messe positioniert sich Lugano im Segment der Meetings, Incentives und Events.



FOKUS 15
Wein im Offenausschank | Exklusive Weine verkaufen sich gut. Sofern sie per Glas angeboten werden.



KOMMENTAR

Die Bündner machen es anders

Christine Künzler

■ Jetzt werden Nägel mit Köpfen gemacht: Graubündens neue Tourismuspolitik sieht acht Destinationen vor. Kleinere Orte und Regionen, die nicht Teil einer Destination sein können oder wollen, delegieren ihr Marketing entweder einer Destination oder der Dachorganisation Graubünden Ferien. Die Aufgaben werden somit neu aufgeteilt.

Ganz im Gegensatz zum Berner Oberland, wo die Destinationen die Dachorganisation Berner Oberland Tourismus abgeschafft haben, kommt Graubünden Ferien eine wichtige Rolle zu: Sie ist nicht nur Auffangbecken für kleine Orte und Regionen, sondern Leistungsträgerin – und dies noch mehr als bis anhin – für die Marke Graubünden. Das macht Sinn, denn Graubünden Ferien übernimmt damit eine wichtige Koordinationsaufgabe. Ein Beispiel: Will ein Journalist über das Berner Oberland schreiben, muss er sich entweder an eine Destination wenden oder sich bei der Koordinationsstelle melden. Journalisten, die über Graubünden berichten wollen, werden von Graubünden Ferien betreut.

Zudem zeigt eine Umfrage, die die Bündner zum Thema Bekanntheit alpiner Schweizer Destinationen durchführen liessen, dass sich die Schweizer Gäste mehr an Regionen denn an Orten orientieren. Am besten abgeschnitten hat das Wallis, gefolgt vom Berner Oberland und dann Graubünden. Das zeigt, wie wichtig die Pflege solcher Marken ist.

Die Bündner haben ein anderes Destinationsmodell gewählt als die Berner Oberländer. Bei den Berner Oberländern funktioniert recht gut, bei den Bündnern wird es sich zeigen, ob sich ihr Modell bewährt.

Siehe auch Seite 3



06

9 771424 044000

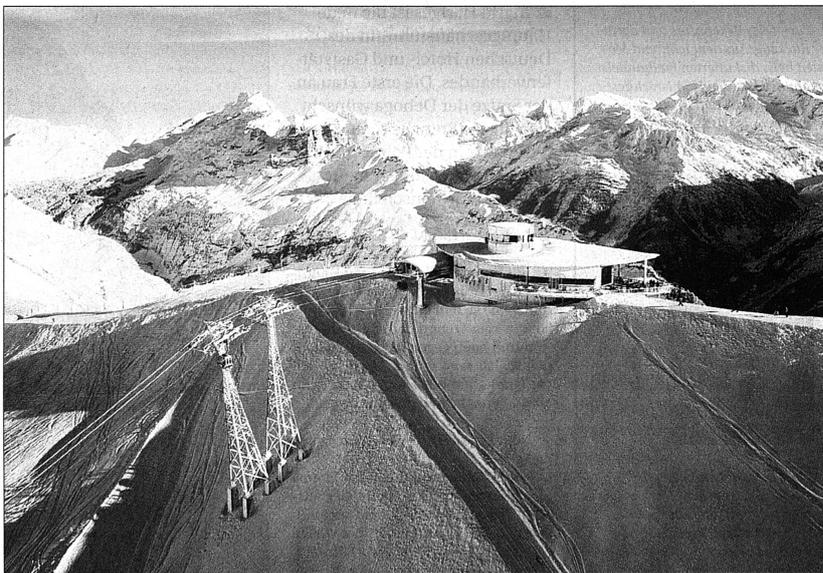
Skigebiets-Zusammenschlüsse

Grössere Einheiten – mehr Gäste

■ Zusammenschlüsse von Skigebieten sind ein Megatrend. In diese Kerbe hauen auch die Projekte Arosa-Lenzerheide und Hasliberg-Titlis.

Robert Wildi

Arosa und Lenzerheide wollen ihre beiden Skigebiete verbinden. Damit soll Skifahrern und Snowboardern ermöglicht werden, sich auf 225 Kilometer präparierten Pisten zu bewegen und 45 Transportanlagen zu benutzen. Bei den Arosa-Bergbahnen glaubt man, dass man mit einem doppelt so grossen Skigebiet höhere Tageskarten-Preise verlangen und erst noch neue Gästegruppen gewinnen könnte. Davon würden dann auch die Hotellerie und der ganze Tourismus in der Region profitieren. Ebenfalls einen Zusammenschluss ihrer Skigebiete planen die Bergbahngesellschaften von Hasliberg, Melchsee-Fruyt und Titlis, um in Zukunft mehr Wochengäste anzulocken. Kritiker sowohl im Bündnerland als auch in der Zentralschweiz sind der Ansicht, dass die Kosten für die beiden Projekte zu hoch sind. Widerstand erwächst den Promotoren auch von Seiten der Naturschutzverbände. Siehe auch Seite 12



■ Skigebiet Titlis. Mittels der Verbindung der Skigebiete Titlis und Hasliberg erhoffen sich die Touristiker mehr Logiernächte. Das neue grosse Skigebiet soll spätestens 2011 eröffnet werden, falls das Projekt umgesetzt werden kann. Foto: Swiss Image

Kreditkarten

Feilschen um Rabatte ist erlaubt

■ Was bisher vertraglich verboten war, ist seit anfang Monat erlaubt: Hoteliers und Gastronomen dürfen ihre Kreditkartengebühren auf die Kunden überwälzen – oder anders gesagt: all jenen einen Rabatt gewähren, die ihre Rechnung bar bezahlen. Es ist jedem Unternehmer freigestellt, ob er diesen neuen Handlungsspielraum nutzen will. Der Verband hotelleriesuisse gibt keine Empfehlung ab, da er sonst gegen das Kartellrecht verstossen würde. TL

Siehe Seite 5

Schweizer Zugpferde pflegen sich

■ Gstaad, St. Moritz und Zermatt gelten als Zugpferde des Schweizer Alpentourismus. Wohin entwickeln sie sich? Es wird in Hotels und Infrastrukturen investiert.

Rund 120 Mio. Franken wurden in den vergangenen 10 Jahren in die Hotellerie von Gstaad investiert. Die Gesamtanzahl der Hotelbetten hat indessen leicht abgenommen, während der 5-Sterne-Bereich zugelegt hat und heute ein Drittel der Betten stellt. In St. Moritz wurden zahlreiche Hotels renoviert und umgebaut, so dass sie

heute wieder so positive Zahlen wie zu ihren Gründerjahren schreiben. Und die Investitionstätigkeit geht weiter. Dieses Jahr soll das Hotel Carlton für gut 60 Mio. Franken zum ersten Schweizer Deluxe-Suite-Hotel umgebaut werden, und das Hotel Edelweiss soll für 50 Mio. Franken als 4-Sterne-Hotel völlig neu gebaut werden. – Zermatt hat in seine Hotellerie investiert, es investiert auch stark in seine Bergbahnen. 120 Mio. Franken flossen in den letzten drei Jahren in Infrastrukturen, 100 Mio. werden es in den nächsten drei Jahren sein. MB

Siehe auch Seite 13

After-Work-Party

Zenit erreicht: Was kommt danach?

■ In der Carlton-Bar in Zürich treffen sich jeden Dienstag Abend an die 800 Partyhungrige, im «Des Art's» in Basel sind es im Sommer bis zu 1000. Doch nicht in allen Städten sind die After-Work-Partys gleich erfolgreich. In Genf hat der Veranstalter den Versuch wieder abgebrochen. Im Berner «Du Théâtre» wurde die After-Work-Party durch den «Zischtig Club» ersetzt. Branchenkenner meinen, das der Zenit der After-Work-Partys überschritten ist. FR

Siehe Seite 5

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

BOMMER + PARTNER
TREUHANDGESELLSCHAFT
 Bern

Vertrauen ist unser Geschäft.

ALLES FÜR JEDE GASTRONOMIE.

DAS SCHWEIZER KOMPETENZ-ZENTRUM, DAS SIE BRAUCHEN.

Scano Lebensmittel AG, 8105 Regensdorf
 info@scano.ch, www.scano.ch, www.scanoshop.ch

BOMMER + PARTNER
TREUHANDGESELLSCHAFT
 Bern

Vertrauen ist unser Geschäft.

www.bommer-partner.ch
 Treuhandspezialisten für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ihr Erfolg ist unser Ziel

HOREGO

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

“Preferred Partner” von hotelleriesuisse zu sein gibt auch dem Klassenbesten Mumm.

In guten Häusern zu Hause:
 Micros Fidelio von
 Check-In Data 044 701 96 96

CHECK IN DATA

www.checkindata.com

Es muss doch
nicht alles so
kompliziert sein.



www.rebag.ch
8013 Horgen, Tel. +41 44 711 74 10

htr AUS DEM INHALT

Lugano forciert «Eventi» 4	Swiss Quality Hotels 7	Betty Bossi 11
Mit der «Eventi Lugano» fand erstmals eine Messe für Hotel- und Kongressstrukturen im Luganese statt. Sie war so erfolgreich, dass sie in Zukunft jedes Jahr stattfinden soll.	Vor 2 Jahren wurden die Swiss Quality Hotels gegründet. Die Mitglieder sind mit der Hotelgruppe zufrieden. Alle Befragten sprechen von einem wesentlich höheren Buchungsaufkommen.	Betty Bossi setzt immer noch Trends. «Wir wollen die Marke dynamisch entwickeln und als Brand für Essen und Geniessen profilieren, passend zu jedem Lebensstil», so CEO Walter Lüthi.
After-Work-Partys 5	«Eden au Lac» Zürich 9	Teure Weine glasweise 15
Die After-Work-Party ist für manche Gastronomen ein gutes Geschäft. Aber sie haben den Zenit überschritten. Nach Büroschluss will der Partygänger nicht mehr an seine Arbeit erinnert werden. Neue Formen sind gefragt.	Das Zürcher 5-Sterne-Hotel Eden au Lac gehört seit Ende letzten Jahres zur Victoria-Jungfrau AG. Emanuel Berger, Delegierter des Verwaltungsrats, sieht den Vorteil im Charme und der persönlichen Atmosphäre des Hotels.	Bei vielen Wirten lagern Weine mit klingenden Namen -, die sich kaum jemand leistet. Glasweise fänden die teuren Weine Absatz, sagt Herbert Amrein, der mit seinem «Vinojet» den Wein in der Flasche haltbar macht.

htr CAHIER FRANÇAIS

Hotel Crans-Ambassador CF 3	3-Sterne-Hotels: Nachtportiers 4
Das Hotel in Crans-Montana, das im Mai 2005 schliessen musste, bleibt weiterhin geschlossen. «Das ist sehr bedauerlich für ein so wichtiges Hotel», sagt der Präsident des Tourismusverbands.	Die Problematik von nächtlichen Öffnungszeiten für 3-Sterne-Hotels ist komplex. Einerseits werden Sicherheits-Bedenken angeführt, die Gegenargumente sind wirtschaftlicher Art.
Zweitwohnungs-Stopp CF 3	«Mémoire des vins suisses» 5
Das Zweitwohnungs-Moratorium, das vor kurzem auf dem Haupt-Plateau von Crans-Montana errichtet worden ist und das in bestimmten Zonen den Zweitwohnungsbaubau verbietet, wird durch Regeln ergänzt werden.	Das Projekt ist erst am Beginn seiner Geschichte: die Evolution Schweizer Weine zu verfolgen und diese Weine zur Disposition für Degustationen zu stellen. 24 ausgewählte Crus sind in Morges präsentiert worden.

STANDPUNKT

Von den Bauern lernen

Iwan Rickenbacher*

■ Zuerst das Bekenntnis und dann der Rückzug: Aus dem während Monaten heiss diskutierten Freihandelsabkommen mit den USA ist schliesslich ein Handels- und Investitionsforum geworden. Ist der parallele Vorstoss in Richtung Annäherung an die EU bloss das Feigenblatt für den geplätzten USA-Deal oder tatsächlich die aussichtsreichste und gewinnbringendste Variante der Struktur-reformen des Agrarsektors?



Eines ist klar: Landwirtschaftspolitik (und nicht nur diese) ist weniger Sparpolitik denn Interessenpolitik, und es besteht kein Zweifel darüber, dass diese Interessen professionell, gekannt und wirkungsvoll vertreten werden – so wirkungsvoll wie kaum in einem anderen Bereich. Rein wirtschaftlich betrachtet erbringen die Bauern rund 4% der Schweizer Gesamtleistung, und bloss 4% der erwerbstätigen Bevölkerung sind in der Landwirtschaft tätig. Trotzdem stellen Bauern und Vertreter bäuerlicher Organisationen im Nationalrat beinahe jeden 7. Volksvertreter. Der landwirtschaftliche Sektor ist hervorragend organisiert, verfügt über eine flächendeckende Verbandsstruktur und ein hohes Mobilisierungspotenzial. Aktuell ärgert sich der einflussreiche, mit umfangreichen Mitteln ausgestattete Wirtschaftsverband Economiesuisse, während sich Vertreter von Bauernverbänden gleichzeitig freuen können. Das ist nicht weiter erstaunlich: Landwirtschaftspolitik kann in der Schweiz in der Regel nicht an den bäuerlichen Organisationen vorbei gemacht werden.

Was können Hoteliers und Gastwirte der Schweiz von den Landwirten lernen? Wer politisches Gewicht haben will, bedarf guter, flächendeckender Strukturen und der Konsensfähigkeit zwischen seinen Verbänden. Er muss Prioritäten setzen, seine Mittel effizient einsetzen, Interessen und Anliegen seiner Klientel glaubwürdig vertreten. Wer sich mittel- bis langfristig als Partner im politischen Geschäft empfehlen will, bedarf auch der Fähigkeit zur Kompromissbereitschaft, gegen innen und aussen. Auch gute Beziehungen zum nahen Umfeld sind nötig; zu «affilierten» Verbänden, zu den Medien mit ihrer wichtigen Vermittlerrolle, zu Regierungen und Verwaltungen.

* Iwan Rickenbacher ist Politik- und Kommunikationsberater aus Schwyz.

Ingrid Hartges

Mit starker Stimme sprechen

■ Ingrid Hartges ist die neue Hauptgeschäftsführerin des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes. Die erste Frau an der Spitze der Dehoga wünscht sich für die Branche mehr Akzeptanz in der Politik und Hoteliers, die häufiger in die Gastronomie reinschauen.

Gudrun Schlenzcek

► Mit Ihnen ist die erste Frau Hauptgeschäftsführerin der Dehoga. Wie fühlen Sie sich in dieser Position? Ich bin kein Freund der Frauendiskussion und auch gegen jegliche Quotenpolitik. Ich sage immer: Qualität geht vor Quote. Ich hoffe, nun noch mehr für die Branche punkten zu können.

► Nennen Sie Ihre drei wichtigsten Ziele.

In erster Linie drückt uns das Thema Mehrwertsteuer. Die Hälfte der EU-Mitgliedstaaten gewährt der Gastronomie den Niedrigsteuersatz. Wir wollen den reduzierten Satz von 7 Prozent. Gemäss einer internen Umfrage würden viele Betriebe bis zu 50 Prozent des Mehrwertsteuer-Vorteils an den Gast weitergeben. Auf der Agenda ganz oben steht weiter die Entrümpelung des Arbeitsrechts. Neben der politischen Arbeit ist sehr wichtig, dass wir unser Dienstleistungsangebot optimieren. Die Zahl der Mitglieder im Dehoga ist in den letzten Jahren zurückgegangen.

► Welche Wachstumsziele haben Sie für den Verband?

Heute zählen wir gut 75 000 Mitglieder. Wir werden nie alle 245 000 gastgewerblichen Betriebe (siehe Box) im Verband organisiert haben. Ich gehe aber davon aus, dass wir noch ein Potenzial von 20 000 bis 25 000 Mitgliedern haben.

► Wie erachten Sie das Preis-Leistungs-Verhältnis in der Schweiz im Vergleich zu Deutschland?

Bei meinen Besuchen in der Schweiz habe ich mich immer wohl gefühlt. Was das Preis-Leistungs-Verhältnis angeht, so ist das Reiseland Deutschland sicherlich für viele Gäste attraktiver.

► In der Schweiz haben wir mehrere gastgewerbliche Verbände, in Deutschland einen: Wie beurteilen Sie das für die politische Arbeit?

Deutsches Gastgewerbe

Anzahl gastgewerbliche Betriebe:	
Beherbergung	47 160
Gaststätten*	189 362
Kantinen/Caterer	8 974
Total Gastgewerbe	245 000

* In dieser Zahl sind alle konzessionierten Betriebe, bis zum kleinsten Take-away, eingeschlossen.



■ Will für die Branche punkten. Die neue Hauptgeschäftsführerin der Dehoga hält nichts von Frauendiskussionen. Ingrid Hartges fordert dafür eine höhere Wertschätzung der Dienstleistungsberufe in der Gesellschaft. Foto: zvg

Das wir alle unter einem Dach vereint sind, ist ganz wichtig. Die Branche muss mit einer starken Stimme sprechen. Ganz pragmatisch gesehen: Das Zeitbudget der Politiker ist einfach begrenzt. Die Wahrnehmung des Tourismus in der Politik ist auf jeden Fall ausbaufähig. Erhebt ein Autokonzern in Deutschland seine Stimme, dann springt jeder Politiker. Wenn wir die Arbeitslosigkeit in den Griff bekommen wollen, braucht es eine höhere Wertschätzung der Dienstleistungsberufe.

«DAS PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNISS IST IN DEUTSCHLAND ÜBERZEUGENDER.»

► Wirte und Hoteliers – das sind zwei unterschiedliche Berufskulturen: Wie vermeiden Sie Gräben im Verband? Mir ist sehr wichtig, dass jeder – der Hotelier genauso wie der Gastronom – den Blick über den Tellerrand wirft. Was die Hoteliers betrifft, kann ich nur sagen, sie wären gut beraten, häufiger in die Gastronomie reinzuschauen. Denn die Hotelgastronomie ist ja nun nicht gerade eine Erfolgsstory. Da liegen noch Umsatzpotenziale brach.

► In Deutschland ist der Strukturwandel zum Systemer viel weiter fortgeschritten: Welche Chancen geben Sie noch dem Einzelgastronom?

Keine Frage, die Individualgastronomie steht vor grossen Herausforderungen. Ohne Konzept, Marketing und Kundenbindungsmassnahmen – so wie es die Systemer erfolgreich vormachen – kommt auch der Einzel- oder Familienbetrieb nicht weit. Die Schliessung vieler Familienbetriebe, besonders im ländlichen Bereich, finde ich wirklich schade. Seit Jahrzehnten setzen wir uns deshalb dafür ein, dass ein qualifizierter Sachkundenachweis zum Muss wird. Bedauerlicherweise ist diese Forderung politisch derzeit nicht durchsetzbar. Es gibt lediglich den so genannten «Prikadellenkurs», ein fünfstündiger Kurs bei der Industrie- und Handelskammer. Auch über dessen Abschaffung wird zurzeit diskutiert.

► Sie haben sicher vom «Sternenkrieg» der Schweizer Hotellerie gehört: Wie beurteilen Sie das?

Eine Katastrophe. Eine Klassifizierung hat nur dann die nötige Marktdurchdringung, wenn sie unumstritten ist. In Deutschland gibt es die Hotellklassifikation erst seit 1996. Anfänglich war diese sehr unstritten. Inzwischen zählen wir 8000 klassifizierte Betriebe.

► Wäre nicht ein Sternesystem für ganz Europa sinnvoll?

Da will ich der aktuellen politischen Diskussion bei Hotrec, dem europäischen Dachverband, nicht vorgeifen. Doch ein einheitliches System in Europa ist sehr schwierig, da eine Klassifikation sich ja an der Hardware orientiert.

Ein Beispiel: In südeuropäischen Ländern ist eine Klimaanlage ab drei Sternen sicher ein Muss, in den nördlichen Ländern ist das nicht notwendig.

► Sehen Sie sonst Synergiepotenziale innerhalb des deutschsprachigen Tourismusmarktes?

Wir müssen schauen, wo wir uns gewinnen an einen Tisch setzen können, das Rad muss ja nicht immer neu erfunden werden. Wenn ein Verband ein tolles Produkt entwickelt, kann das auch für andere beispielgebend sein. Wir haben uns bei unserer Nichtraucher-Kampagne am Modell der österreichischen Kollegen orientiert. Wäre doch prima, wenn wir gemeinsam noch mehr Synergie- und damit Kosteneffekte nutzen würden.

Ein Herz für die Branche

■ Ingrid Hartges hat am 1. Januar 2006 die Hauptgeschäftsführung des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes Dehoga übernommen. Die 46-jährige Juristin ist Nachfolgerin von Christian Ehlers. Hartges begann nach ihrem Studium der Rechtswissenschaften an der Universität Würzburg 1989 ihre Karriere beim Dehoga-Bundesverband. 1992 wurde sie zur Geschäftsführerin berufen, 1994 zur stellvertretenden Hauptgeschäftsführerin. Während dem Studium arbeite sie immer wieder im Gastgewerbe. GSG

Sorge um Interreg-Programme

■ **Neue Regionalpolitik.** Die Zusammenarbeit der Kantone mit den an die Schweiz grenzenden Regionen soll ihre Substanz und europapolitische Dimension behalten: Das fordert die Aussenpolitische Kommission des Ständerats mit Blick auf das neue Bundesgesetz über Regionalpolitik. Die Kommission stellt sich zwar grundsätzlich hinter die vorgesehene Integration der grenzüberschreitenden Zusammenarbeit in die neue Regionalpolitik. Sie hegt aber gleichzeitig Befürchtungen,

dass im Vergleich zu den heutigen Interreg-Programmen künftige Projekte bezüglich Stellenwert und Finanzierung eine Herabstufung erfahren. Um dies zu vermeiden, will die Kommission, dass eine gewisse Flexibilität im Gesetz eingebaut wird. Zum einen sollen auch Programme finanziert werden, die nicht unmittelbar die Wertschöpfung zum Ziel haben. Zum andern soll sichergestellt werden, dass die EU die neuen Rechtsgrundlagen nicht als negatives Signal interpretiert. **TL**

Starker Gewinnanstieg Hiltons

■ **Starke Nachfrage, hohe Auslastung.** Der US-Hotelkonzern Hilton hat dank der starken Nachfrage und höherer Belegungszahlen im 2005 den Gewinn nahezu verdoppelt. Der im Oktober 2005 angekündigte Kauf der Hilton Group Plc für rund 3,3 Mrd. Pfund (7,5 Mrd. Franken) solle im ersten Quartal 2006 über die Bühne gehen. Die Aktionäre der als Hilton International bekannten Group hatten am 27. Januar grünes Licht für die Übernahme durch das gleichnamige US-Hotelunterneh-

men Hilton gegeben. Es stünden noch behördliche Genehmigungen für den Abschluss der Transaktion aus. Dies teilte Hilton Hotels jetzt in Beverly Hills mit. Hilton Hotels steigerte den Jahresumsatz 2005 um 7% auf 4,4 Mrd. Dollar (5,7 Mrd. Franken). Das Unternehmen verdiente 460 Mio. Dollar oder 93% mehr als im Jahr 2004. Der Quartalsgewinn stieg auf 105 (Vorjahr: 65) Mio. Dollar. Hilton Hotels hatte am Jahresende 2388 Hotels mit insgesamt 374 669 Zimmern. **KJV/sda**

Gemeinsam gegen Skiunfälle

■ **Prävention.** Rund 100 000 Skiunfälle ereignen sich pro Saison alleine auf den Schweizer Skipisten. Die EU und die Alpenländer Schweiz, Österreich, Deutschland, Slowenien und Italien wollen nun ihre Präventivmassnahmen koordinieren. Vertreter der EU-Kommission und der Unfallverhütungsstellen der Alpenländer haben am Sonntag in Turin im Vorfeld der Olympischen Spiele eine gemeinsame Charta unterzeichnet. Die so genannte «Turin-Charta» stelle den Startschuss für

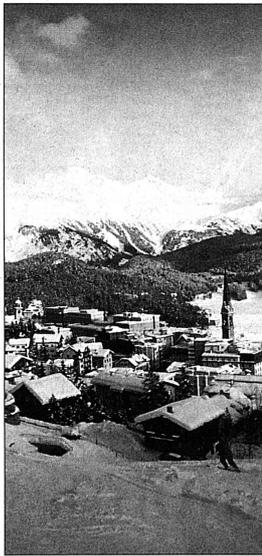
einen Austausch dar, erklärte Rolf Moninger, Sprecher der Beratungsstelle für Unfallverhütung (bfu), dazu. Es gehe darum, Erfahrungen einzubringen. Auf diese Weise könne vermieden werden, dass die verschiedenen Länder jeweils eigene Lösungen suchen müssten. Eine weitere Stossrichtung sei der Erlass gesetzlicher Vorschriften. Voraussetzung für den Erfolg der «Turin-Charta» sei das Engagement der nationalen und internationalen Institutionen im Schneesport, so Moninger. **TL/sda**

Graubünden: Tourismuspolitik

Künftig nur noch acht Destinationen

■ Eine umfassende Analyse der touristischen Strukturen in Graubünden zeigt: Eine Aufteilung in acht Destinationen und eine neue Aufgabenteilung könnte mithelfen, die Ferienregion fitter zu machen. Eine wichtige Rolle kommt dabei Graubünden Ferien zu.

Christine Künzler



■ **St. Moritz.** In Deutschland bekannteste Destination. Foto: Swiss-Image

Der erste Zwischenbericht zur neuen Tourismuspolitik Graubünden ist gestern der Öffentlichkeit vorgestellt worden. Der Umsetzungszeitplan und das Finanzierungsmodell sollen im Sommer präsentiert werden. Drei Untersuchungen – entstanden in Zusammenarbeit zwischen dem Amt für Wirtschaft und Tourismus Graubünden, Graubünden Ferien und dem Institut für Öffentliche Dienstleistungen und Tourismus an der Hochschule St. Gallen –, analysieren die heutigen touristischen Strukturen Graubündens. Untersucht worden sind die Bekanntheit alpiner Destinations-Marken der Schweiz (vgl. Box), die finanziellen Mittel der Bündler Tourismusorganisationen (vgl. Box) sowie die Strukturen und Aufgabenteilung im Bündner Tourismus. Ziel der neuen Tourismuspolitik: die verlorenen touristischen Marktanteile wieder zurückzugewinnen.

Zwei Stossrichtungen schlägt die Studie vor: Einerseits starke Destinationsmarken zu bilden. Deren Planung und Ausführung obliegt den Destinationen. Andererseits eine Grundversorgung der Regionen, ihrer Gemeinden und Leistungsträger mit touristischem Marketing, um Informationen über Produkte und Buchbarkeit der Angebote sicherzustellen. Die Dachorganisation Graubünden Ferien vertritt jene Regionen, Orte und Anbieter, welche nicht Bestandteil einer Destination sind und wird so einer Destination gleichgesetzt. Den Regionen fallen dann folgende Aufgaben zu: Integration in eine Destination; Fokussierung auf örtliche Interessensvertretung; Informations- und Produktgestaltung. Das Marketing übernimmt Graubünden Ferien oder eine Destination – es sei denn, die Region kooperiert mit andern und gründet selber eine Destination (vgl. Grafik).

Die Aufgaben der künftigen Destinationen

Doch Graubünden Ferien vertritt nicht nur die Regionen, sie ist auch – und noch verstärkt – Leistungsträgerin der allübergreifenden Destination Graubünden. Die Dachorganisation hat eine Führungsfunktion inne bezüglich koordinierenden Massnahmen für den ganzen Tourismus. Eine Aufgabe, die sich Direktor Olivier Federspiel «sehr gut» vorstellen kann. Allerdings müsste die Organisation dann personell aufgestockt werden.

Leistungen, welche der Promotion eines Raumes dienen. Produkte-Aufgabe heisst, Produkte anbieten, die klar definierte Gästewünsche erfüllen. Das jährliche Marketingbudget einer Destination muss mindestens 7 Mio. Franken betragen. Graubünden Ferien, die zusätzliche Aufgaben zu bewältigen habe, brauche jährlich 10 bis 11 Mio. Franken. In der Konzeptionsphase stehen das Leitbild und die Destinationsstrategie im Vordergrund. Dann folgen die Phasen der Angebotsgestaltung und des Marketings nach innen.

Die lokalen Verkehrsvereine haben weiterhin eine Portal- und Koordinationsfunktion und betreuen Gäste vor Ort. Die Studie rät, die touristischen Infostellen kurz- bis mittelfristig nicht abzubauen. Denn die Gäste hätten sich an solche Informationsmöglichkeiten gewöhnt. Verzichteten sollen einzelnen Orte, die nicht zu einer Destination gehören, künftig auf das eigene Marketing nach aussen.

«Eine Strukturbereinigung ist unbestritten»

Die Analyse zeigt auf, dass die Bündler Ferienorte bis anhin zu wenig effizient vermarktet wurden. Dies aufgrund einer Flut von einzelnen Marketingmassnahmen, die selten die höchstmögliche Wirkung erzielten. Zudem vergrösserte sich die Lücke zwischen den Bedürfnissen der Gäste und den Tourismusstrukturen in Graubünden. Fazit: Das kooperative Tourismusmarketing sei strukturell ineffizient, basiere auf ineffektiven Instrumenten und orientiere sich an Marken mit ungenügendem Potenzial.

«Dass es eine Strukturbereinigung braucht, sind sich alle Touristiker einig», hält Graubünden-Ferien-Direktor Olivier Federspiel fest. Die in der Analyse festgehaltene Stossrichtung werde nun mit den Touristikern diskutiert. Im März werde sich die Projektgruppe vertieft mit der Umsetzung der neuen Tourismuspolitik auseinander setzen.

Welche Schweizer Destinationen sind bekannt?

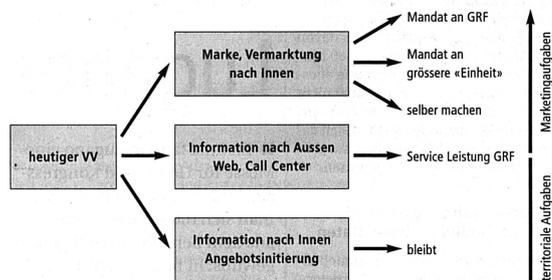
■ Eine repräsentative Umfrage in der Schweiz und Deutschland zum Bekanntheitsgrad von Schweizer Destinationsmarken zeigt, dass die meisten Befragten in der Schweiz nicht mehr als drei alpine Destinationen nennen können, in Deutschland können 50% der Befragten keine einzige nennen. Bei unseren deutschen Nachbarn erzielen Ortsmarken tendenziell bessere Resultate als Regionmarken. Die meistgenannten Marken sind St. Moritz, Davos und Zermatt. In der Schweiz haben Regionen eine höhere Bedeutung als Ortsmarken. An erster Stelle steht das Wallis, gefolgt vom Berner Oberland und Graubünden. Erst dann kommen Engadin und Davos. Davos und Graubünden werden eher als alpine Destinationen wahrgenommen als St. Moritz, obwohl St. Moritz in der

Schweiz einen hohen Bekanntheitsgrad geniesst. In Deutschland jedoch steht St. Moritz vor Davos an der Spitze. Die wichtigsten Bündner Destinationsmarken mit Potenzial sind: Graubünden, Davos, St. Moritz, Engadin und Arosa. Die übrigen Destinationsmarken wurden kaum wahrgenommen. Die Sprache und Erreichbarkeit einer Destination hat einen Einfluss auf ihren Bekanntheitsgrad. So zeigte eine Umfrage, die Schweiz Tourismus 2004 machen liess, dass die Deutschschweizer Marken in Deutschland bekannter sind als jene der Romandie. Eine Marke zu kreieren und zu pflegen, brauche Geld. Daher sei es sinnvoll, sich auf wenig Marken zu konzentrieren und die finanziellen Mittel für die Bearbeitung der Märkte zu bündeln. **CK**

Träger- und Leistungsdimensionen im Bündner Tourismus

Stossrichtung 1: Vollständiges Destinations-Management	Stossrichtung 2: Touristische Grundversorgung
Destinationen	Regionen
– Graubünden	– Surselva (exkl. Flims-Laax)
– St. Moritz-Engadin	– Val Schons, Rheinwald, Avers
– Davos-Klosters	– Heizenberg-Domleschg
– Flims-Laax	– Mesolcina, Calanca
– Arosa	– Val Poschiavo
– Lenzerheide	– Val Bregaglia
– Scuol-Engadin	– Val Müstair
– Samnaun-Ischgl	– Mittelbünden (exkl. Arosa und Lenzerheide)
	– Prättigau (exkl. Klosters)
	– Bündner Rheintal

Transformationsprozess am Beispiel eines mittleren bis kleinen Ortes im Mittelbünden oder der Surselva



Für Federspiel hat die Analyse eine gute Ausgangslage geschaffen. «Sie hat die Dinge auf den Tisch gebracht und damit einen Anstoss zur Veränderung geleistet.» Als «sehr positiv» erachtet er, dass der Kanton das Thema aufgegriffen hat. «Der Kanton bringt damit klar den Willen zum Ausdruck, Anreize zu schaffen für jene, die sich bewegen und die anderen nicht mehr zu unterstützen.» Überzeugt ist Federspiel von der Richtigkeit, an «Graubünden» als touri-

stische Grösse festzuhalten. «Die Markenfrage hat gezeigt, dass die Gesamtregion als Orientierungshilfe für den Gast nach wie vor von Bedeutung ist», so Federspiel. Er geht davon aus, dass die neue Stossrichtung gut aufgenommen wird. Es sei jedoch wichtig, in den Diskussionen für die verschiedenen Ansichten offen zu sein.

Alle Unterlagen können bei www.awt.gr.ch heruntergeladen werden.

Unterschiedliche Budgets der Tourismusorganisationen

■ Die Budgets der Bündner Tourismusorganisationen variieren von wenigen Tausend bis zu mehreren Millionen Franken, zeigt eine Umfrage. Die Tourismusorganisationen sind in vier Kategorien eingestuft: In der Kategorie A, mit Gesamteinnahmen von über 2 Mio. Franken, sind 11 Tourismusorganisationen, in der Kategorie B mit über 500 000 Franken Gesamteinnahmen sind 16, in der Kategorie C mit Gesamteinnahmen von über 150 000 Franken sind 22 und in der Kategorie D mit Gesamteinnahmen von 150 000 Franken sind 37 Tourismusorganisationen. Im letzten Geschäftsjahr verfügten die Bündner Tourismusorganisationen gesamthaft über ein Budget von 74 Mio. Franken. 34 Mio. Franken davon stammen aus den Kurtaxen, 14 Mio. Franken aus kommerziel-

len Erträgen, 10 Mio. Franken aus Tourismusförderungsabgaben, 7 Mio. Franken aus Gemeindebeiträgen, und 9 Mio. Franken setzen sich aus verschiedensten Einnahmen zusammen, vor allem aber aus Mitgliederbeiträgen. 40,3% der Kurtaxen stammen aus der Hotellerie, 23,5% aus den Ferienwohnungen mit kommerzieller Vermietung, 13,5% aus Zweitwohnungen und 22,7% aus anderen Bereichen. In Tourismusorganisationen der Kategorie A stammen 66,1% der Einnahmen aus Kurtaxen, für die Tourismusorganisationen der Kategorie B sind es 21,8%, für Tourismusorganisationen der Kategorie C sind es 8,9% und für jene der Kategorie D sind es noch 3,2%. 19 Tourismusorganisationen haben ihre Kurtaxe in den letzten zwei Jahren erhöht. **CK**

Berlin: Hotel-Abriss kurz vor der Fussball-WM

■ **Hotel Unter den Linden.** Berlins prominenteste Ecke Unter den Linden/Friedrichstrasse erhält ein neues Gesicht. Wo jetzt noch das Hotel Unter den Linden steht, sowie auf der Freifläche davor soll bis Ende 2008 ein achtgeschossiger Gebäudekomplex entstehen. Mit dem Abriss des Hotels will der Investor Meag, eine Tochter der Münchner Rückversicherung, drei Monate vor Beginn der Fussball-WM 2006 beginnen. Ende Februar stellt das Hotel seinen Betrieb ein.

Die Senatorin für Stadtentwicklung, Ingeborg Junge-Reyer (SPD) sagte laut «Berliner Zeitung», am 1. März werde mit dem Abriss des Hotels begonnen. Bis Mitte Mai solle er beendet sein. An Stelle des Hotels werde an der belebten Strassenkreuzung bis nach der Weltmeisterschaft dann eine 6000 Quadratmeter grosse, planierte Lücke klaffen. Verzögerungen darf es bei den Abrissarbeiten aber nicht geben, wenn die Freifläche zur Fussball-WM planiert sein soll. Denn die Eröff-

nungsfeier zur WM ist bereits für den 7. Juni geplant. «Wir möchten die Fläche schnell ins Verdienen bringen», begründete Meag-Geschäftsführer Knut Riesmeier den eiligen Abriss noch vor dem Fussballfest. Die Freifläche soll während der Weltmeisterschaft für Veranstaltungen vermietet werden. Nach der WM wird für rund 200 Mio. Euro (312 Mio. Franken) ein Gebäudekomplex mit 4000 Quadratmetern Geschossfläche für Büros, Läden und 250 Wohnungen entstehen. *KJV*

Historisches Hotel / Restaurant des Jahres 2007

■ **Ausschreibung.** Für die Auszeichnung «Das historische Hotel / das historische Restaurant des Jahres» werden historische Hotels und Restaurants aus der ganzen Schweiz gesucht, die entweder gut erhalten und gepflegt, kürzlich restauriert oder mit qualitativollen Neubauteilen erweitert worden sind. Die Auszeichnung wird bereits am 20. September 2006 verliehen, damit der ausgezeichnete Betrieb diesen Titel für seine Werbung im Jahre 2007 verwenden kann. Die Auszeich-

nung wird getragen von der Landesgruppe Schweiz des Icomos (International Council on Monuments and Sites) in Zusammenarbeit mit hotellerieuisse, Gastro Suisse und Schweiz Tourismus; sie wird finanziell unterstützt durch die «Mobilien Versicherungen & Vorsorge». Beurteilt wird der gesamte Betrieb: Gebäudekomplex, Umgebung, Ausstattung im Innern. Die Einheitlichkeit eines Stils ist nicht Voraussetzung, ein in mehreren Etappen gewachsener Komplex ist ebenso auszeich-

nungswürdig. Eingabefrist für die Dossiers an die unten in der Fussnote genannte Adresse ist der 31. März 2006. Telefonische Auskünfte erteilen: Peter Omachen, Jurypresident (041 666 62 51); Evelyn Luthi-Graf, Jurymitglied (021 983 18 10) und Pierre Hatz Jurymitglied, (071 229 38 71). *KJV*

Die Unterlagen für die Bewerbung gibt es unter www.icomos.ch/histhotel.html oder bei Icomos Schweiz, c/o Denkmalpflege des Kantons St. Gallen, Rorschacherstrasse 23, 9001 St. Gallen (Telefon 071 229 38 71, Fax 071 229 46 00, pierre.hatz@dim-dpfl.sg.ch)

Volkszählung

Droht bald ein neues Statistik-Debakel?

■ Der Bundesrat will die Volkszählung komplett umkrepeln: Statt der bisherigen Vollerhebung soll es ab 2010 nur noch eine Registerzählung mit einer ergänzenden Stichprobenerhebung geben. Die Branchenverbände STV und hotellerieuisse wehren sich dagegen.

Theres Lagler

Sie hat in der Schweiz seit 150 Jahren Tradition: die Volkszählung per Fragebogen. Nun plant der Bundesrat aber einen Systemwechsel. Bei der nächsten Volkszählung im Jahr 2010 sollen nur noch die vorhandenen Einwohnerregister ausgewertet werden und die darin nicht enthaltenen Daten mit telefonischen Stichproben erfasst werden. Der Bundesrat verspricht sich davon Einsparungen in der Höhe von 60 Mio. Franken. In der Vernehmlassung stiessen die Pläne des Bundesrats aber nicht gerade auf Gegenliebe. Die Kantone, Städte und Gemeinden stellten sich dagegen, weil sie befürchteten, dass wichtige Daten verloren gehen könnten.

Ferienwohnungsstatistik: Noch fehlen wichtige Daten

Doch auch die touristischen Branchenverbände lehnten in ihren Vernehmlassungantworten den Systemwechsel ab. So schrieb hotellerieuisse: «Ein Systemwechsel führt dazu, dass Daten nicht mehr vergleichbar sind. Ein analoges Vorgehen bei der Beherbergungsstatistik hat bereits gezeigt, dass mit grossen Abweichungen zu rechnen ist.» Der Schweizerische Tourismusverband (STV) befürchtet, wie hotellerieuisse, dass ohne Vollerhebung keine verlässliche Ferienwohnungsstatistik aufgebaut werden kann – obwohl dies das Statistikabkommen mit der EU vorschreibt. «Bei der letzten Volkszählung im Jahr 2000 wurden die Zweitwohnungen zwar erstmals erfasst. Aber die Fragen wurden falsch gestellt», hält STV-Direktorin Judith Renner-Bach fest. «Wir wissen nicht, ob es sich um vermietete oder privat genutzte Zweitwohnungen handelt. Die Menge der Zweitwohnungen entspricht ja nicht direkt der Menge der Ferienwohnungen.»

Einwohnerregister: Harmonisierung braucht Zeit

Judith Renner-Bach setzt sich deshalb dafür ein, dass im Jahr 2010 noch einmal eine Vollerhebung durchgeführt wird, die diese Fragen klärt. Mittelfristig sei es dann durchaus eine Lösung, die Einwohnerregister und Wohnungsregister miteinander zu verknüpfen und im Hinblick auf die Aufhebung der Lex Koller im Zwei-Jahres-Rhythmus auszuwerten. «Ich glaube aber nicht, dass es gelingt, diesen Systemwechsel bis 2010 sauber aufzugleisen.»



■ **Lugano bietet Bühnen für Events.** Risottoessen auf der Piazza della Riforma vor dem städtischen Rathaus in Lugano. – Wer kann wo, in welcher Grösse und zu welchen Bedingungen Firmenmeetings, Bankette, Incentive-Reisen und Kongresse organisieren? Antworten darauf gab die Messe «Eventi Lugano». Foto: Swiss-Image

1. Eventi Lugano

Luganos neue Plattform: «Eventi»

■ **Erstmal fand in Lugano eine Messe für Hotel- und Kongressstrukturen statt.** Auch wenn man sich mehr Interessenten aus dem benachbarten Italien gewünscht hätte: Die Veranstaltung «Eventi Lugano» war so erfolgreich, dass sie in Zukunft jedes Jahr stattfinden soll.

Gerhard Lob

Insgesamt 59 Aussteller waren in Luganos Kongresshalle zur Veranstaltung der ersten «Eventi Lugano» präsent: 21 Hotels, 9 Kongress- und Event-Strukturen, 18 Veranstaltungs-Agenturen und Dienstleister sowie 11 Catering-Firmen. Deren Präsenz verfolgte einen doppelten Zweck.

Zum einen ging es darum, das ganze Angebot der Region Lugano in konzentrierter und direkter persönlicher Präsentation den potenziellen Kunden zu zeigen: Wer kann wo, in welcher Grösse und zu welchen Bedingungen Firmenmeetings, Bankette, Incentive-Reisen und Kongresse organisieren? Wer kann eine Bühne mit entsprechender Beleuchtung bereit stellen?

Viel Nachfrage durch Banken, Versicherungen, Grossfirmen

Zum anderen sollten sich auch die Anbieter untereinander kennen lernen. Dies erklärt die Spannweite der Aussteller und Angebote: Vom Zirkus «Oh La la» mit französischer Revue-Show über technische Installationen und Hotel-Seminarräume, bis hin zum Gaumenschmaus eines Feinkostladens.

«Wir haben festgestellt, dass unser Angebot im Bereich der Events und

Kongresse eigentlich sehr gut und vielfältig, aber nicht bekannt genug ist», sagt Marco Sorgesa, der als Direktor von Lugano Tourismus für die Veranstaltung verantwortlich zeichnete. Dabei gebe es eine wachsende Nachfrage: Banken, Versicherungen, grosse Unternehmen wollten ihren Kunden oder ihrem Personal etwas bieten. Kurzum: Dieser Nischenmarkt wird immer bedeutender.

«Lugano hat im Segment eine kantonsweite Vorreiterrolle»

Indes verfügt auch der Tessiner Verkehrsverein über ein eigenes «Conventions Bureau» und hat vor nicht allzu langer Zeit eine Info-Mappe für Kongress-Veranstaltungen und Events herausgegeben, die alle Regionen des Tessins abdeckt.

Für Luganos Tourismusdirektor Sorgesa ergänzen sich diese beiden Initiativen, denn es handle sich dabei nicht um eine Doppelung: «Ich muss

mir aber um meine Region kümmern.» Lugano nehme in diesem Marktsegment eine kantonsweite Vorreiterrolle ein.

Italiener blieben wegen Parallelität mit BIT-Messe aus

Für Lugano von besonderer Bedeutung sind Kunden aus der Lombardei mit deren Kapitale Mailand. «Seit der Einführung des Euro sind wir auch preislich für Italiener sehr interessant geworden», meint Roberto Schmid vom Hotel International Au Lac in Lugano. Mehr als tausend Einladungsschreiben an potenzielle Kunden gingen nach Italien.

Die beteiligten Hotels versandten ihrerseits Mails in diese Richtung. Doch leider sind der Einladung nur wenige Italiener gefolgt. «Der Moment war vielleicht nicht so glücklich, wenige Tage vor der BIT-Messe, der grössten Touristik-Messe Italiens in Mailand», analysiert Sorgesa.

Trotz dieser kleinen Enttäuschung über die ausgebliebenen Italiener zeigten sich die Aussteller durchwegs zufrieden über den «Workshop Eventi» in Lugano, wie eine kleine Umfrage der htr zeigte.

«Einmalige Chance, im Luganese bekannter zu werden»

«Für uns ist so eine Veranstaltung eine einmalige Chance, im Luganese bekannter zu werden», bilanzierte Bianca Kleck, Sales & Marketing Manager des Hotels Parco San Marco bei Porlezza (Italien). Da dieses Haus am Luganesee jenseits der Grenze liegt, wird es im Tessin nicht ausreichend wahrgenommen.

Aber auch ein Hotel-, Ferien- und Seminarzentrum wie «i grappoli» in Sessa hat von «Lugano Eventi» profitiert. «Normalerweise muss ich wochenlang Kunden abklappern, um unsere Struktur vorzustellen, die – da etwas peripher gelegen – in Lugano nicht so bekannt ist. Hier konnte ich sehr viele Interessenten an einem einzigen Tag informieren», freute sich «Grappoli»-Direktor Juri Clericetti.

«Sehr klare Vorstellungen und Anfragen, gute Kontakte»

«Die Messebesucher hatten sehr klare Vorstellungen und Anfragen; es sind gute Kontakte entstanden», freute sich auch Silke Gottwald vom Continental Parkhotel, das ein Grotto mit Seminarraum im eigenen Weinberg Ronco dei Bianchi anbietet. Auch Marcel Scheidegger, Marketing-Chef der Tessiner Darwin-Airline, oder Dominique Vuitier, Direktor von «Swissminiatur» in Melide, waren sich einig, dass der Workshop eine wertvolle Gelegenheit des gegenseitigen Austauschs bot.

«Eventi»: Zur richtigen Zeit am richtigen Ort

■ «Lugano Eventi» hat aufgezeigt, dass trotz sämtlicher moderner Kommunikationstechniken und Werbemethoden der persönliche Kontakt immer noch ein entscheidendes Moment im Net-Working unter Touristikern ist. «Um dieses gegenseitige Kennenlernen zu ermöglichen, haben wir extra einen ruhigen Moment im Januar gewählt, ausserhalb der Saison», sagt Marco Sorgesa. Offenbar mit Erfolg: Lugano Tourismus und die Aussteller, Hoteliers inklusive, haben jedenfalls beschlossen, Lugano Eventi jedes Jahr durchzuführen. *GL*



■ **Marco Sorgesa, Direktor von Lugano Tourismus.** Foto: Gerhard Lob

Perspektive für Berns Flughafen | Hotel-Skiddiebe | Neuer Auftrag | Gastronomie mit Umsatzplus

■ **Interessengemeinschaft Berner Luftverkehr (IGBL).** Die Mitglieder der IGBL wählten an ihrer Hauptversammlung Nationalrat Adrian Amstutz zum neuen Präsidenten. Er übernimmt das Präsidium von Roland Joray, der die IGBL seit 1998 präsidierte. Die Interessengemeinschaft setzt sich zur Stärkung des Tourismus und des Wirtschaftsraumes für einen moderaten Linien- und Charterverkehr ab Bern-Belp ein. Urs Kessler, Marketingleiter der Jungfraubahnen, zeigte in einem Re-

ferat an der Versammlung auf, wie wichtig diese Flugverbindungen allein für das Berner Oberland sind. Die Hotels können dank den fünf Charterflügen aus England in diesem Winter 90.000 zusätzliche Logiernächte verbuchen. Die IGBL, so wurde betont, freue sich sehr über das positive Echo aus dem Grossen Rat bezüglich des Investitionskredites zur Pistenanpassung. Die Regierung hat einen Investitionsbeitrag von 3 Mio. Franken für die Pistenverlängerung beantragt. *KJV*

■ **Graubünden.** Nicht nur auf den Pisten und vor Bergrestaurants, auch in Hotels treiben Skiddiebe ihr Unwesen. Laut Mitteilung der Bündner Kantonspolizei schlichen sich die Diebe jeweils in hoteleigene Skiräume ein und entwendeten vorwiegend neue Sportgeräte bekannter Marken. Um solche Diebstähle zu verhindern, sollten nur Hotelgäste und Angestellte Zugang zu den Skiräumen erhalten. Die Polizei rät, die Skiräume zumindest über Nacht abzuschliessen. *KJV/sda*

■ **SV Schweiz statt Compass.** Der gösste Schweizer Contract-Caterer mit Schwergewicht in der Deutschschweiz übernimmt per 1. März 2006 die Betriebsführung des 230-plätzigsten Restaurants des Forschungszentrums Epalinges bei Lausanne. SV Schweiz wird das Restaurant auf eigenes Risiko (ohne Defizitgarantie) betreiben. Die sechs Mitarbeitenden des bisherigen Caterers Compass Group Schweiz AG erhalten von SV Schweiz ein Übertrittsangebot. *GSG*

■ **Konjunktur.** Der Umsatz im Gastgewerbe stieg gegenüber dem Vorjahresquartal um durchschnittlich 1,9 Prozent. Während sich der Anstieg der Umsätze im dritten Quartal 2005 noch auf die grossen Städte konzentriert hatte, dehnte er sich im vierten Quartal auf alle Tourismuszonen aus. Grosse Unterschiede bestehen zwischen der Beherbergung und der Restauration. Einer Umsatzzunahme gegenüber dem Vorjahresquartal von 4,1 Prozent bei den Übernachtungen steht ein

Umsatzplus von 0,2 Prozent bei den Restaurants gegenüber. Immerhin haben die Restaurants erstmals seit fünf Jahren ein Umsatzwachstum erzielt. Nicht alle Betriebe hätten gleichermaßen profitiert, heisst es in der Erhebung der Konjunkturforschungsstelle KOF. Insbesondere die kleinen Restaurationsbetriebe mussten einen weiteren Umsatzrückgang hinnehmen. Für das erste Quartal 2006 erwartet die Mehrheit im Gastgewerbe einen Anstieg der Absätze. *GSG/sda*

Kreditkarten

Mehr Spielraum für Hoteliers und Gastronomen

■ Seit Anfang Monat gelten neue Regeln im Umgang mit Kreditkarten. Die Hoteliers und Gastronomen dürfen die Kreditkartengebühren auf die Kunden überwälzen – oder anders gesagt: all jenen einen Rabatt gewähren, die ihre Rechnung mit Bargeld begleichen.

Theres Lagler

Bisher verboten die Kreditkartenfirmen den Händlern – also auch den Hoteliers und Gastronomen, Preisdifferenzen zwischen Kreditkartenzahlungen und Barzahlungen zu machen. Doch damit ist nun Schluss: Die so genannte Nichtdiskriminierungsklausel in den Verträgen wurde auf Intervention der Wettbewerbskommission (Weko) auf Anfang Februar abgeschafft. «Unser Ziel ist es, mehr Wettbewerb unter den verschiedenen Zahlungsmitteln zu fördern», erklärt Weko-Vizedirektor Olivier Schaller. «Je nachdem wie ein Händler den neuen Spielraum nutzt, zahlen künftig mehr Kunden mit Bargeld. Das kann zur Folge haben, dass weniger Volumen über die Kreditkarten abgewickelt wird und die Kreditkartenfirmen darauf reagieren müssen.»

Eine Empfehlung des Verbands ist nicht erlaubt

Den einzelnen Hoteliers und Gastronomen ist es freigestellt, ob sie von dieser neuen Möglichkeit im Bereich Preisgestaltung Gebrauch machen wollen. Der Verband hotelleriessuisse hat keine offizielle Empfehlung abgegeben. Das ist auch gut so, wie Olivier Schaller betont. «Es ist immer problematisch, wenn ein Verband eine Empfehlung oder Richtlinie abgibt. Mit grosser Wahrscheinlichkeit halten sich die meisten daran. Das entspricht dann einem Kartell.» Wegen Verdachts auf Preisabsprachen hat die Weko bereits Vorabklärungen gegen drei Verbände eröffnet. Es handelt sich dabei um den Schweizerischen Reisebüro-Verband, den Autogewerbeverband der Schweiz und den Verband für Elektronischen Zahlungsverkehr.

Durchschnittliche Interchange Fee sinkt um 25 Prozent

Wichtig zu wissen ist zudem, dass die durchschnittliche «Interchange Fee» – das ist die Verrechnungsbürogebühr zwischen den Herausgebern von Kreditkarten und den Kreditkartenfirmen, die Kunden anwerben – in den nächsten drei Jahren um 25 Prozent auf 1,3 Prozent sinkt. Mit einer ersten Reduktion von rund 15 Prozent rechnet Weko-Vizedirektor Schaller im April. «Für den Händler macht die Interchange Fee einen grossen Teil seiner Kreditkartenkommision aus», betont er. «Geht die Interchange Fee nach unten, sollte dies auch mit der Kommission passieren.»

After-Work-Party

Der Zenit ist überschritten

■ Die After-Work-Party ist für manche Gastronomen ein gutes Geschäft. Doch in der ursprünglichen Form scheint sie den Zenit überschritten zu haben. Nach Büroschluss will der Partygänger nicht mehr an seine Arbeit erinnert werden. Neue Formen sind gefragt.

Franziska Richard

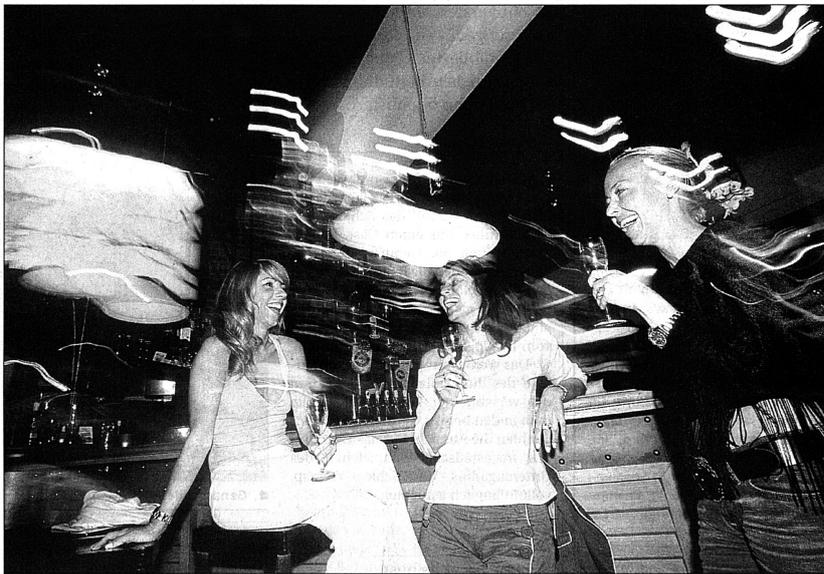
Urbane Zeitgenossen setzen sich nicht an den Stammtisch. Sie gehen an die After-Work-Party. Zweck dieser aus dem angelsächsischen Raum vor rund fünf Jahren auf den europäischen Kontinent übergeschwappten Events: Kontakte pflegen (Networking), flirten (Partner-suche) und tanzen (Fitness). After-Work-Partys finden unter der Woche statt. In der Schweiz hat sich der Dienstagabend etabliert. Sie gehen nicht bis in die frühen Morgenstunden, damit der Partygänger am nächsten Tag wieder tafrisch am Arbeitsplatz erscheint. Böse Zungen sagen, nach 20 Uhr verkommen eine After-Work-Party zum Teenie-Anlass. Tatsächlich ist beinahe überall das durchschnittliche Alter tief.

«Für Gastronomen und Veranstalter ist es eine Win-win-Situation», sagt Michael Büchel. Der junge Zürcher, Marketingprofi und Insider der Zürcher Musikszene, lernte die After-Work-Party in Deutschland kennen. Er gründete die «5 nach 6 GmbH» und schloss bereits 2001 einen Joint-Venture-Vertrag mit dem Restaurant Carlton in Zürich ab, bald darauf auch mit der Bar-Lounge «Du Théâtre» in Bern und dem Ristorante-Bar «Senso» in Genf. In Genf hatte man weniger Glück: Die After-Work-Party wird Ende Jahr wegen sinkender Nachfrage eingestellt.

Die Carlton-Bar ist jeden Dienstag rappellvoll

Die Carlton-Bar hingegen ist seit fünf Jahren jeden Dienstag rappellvoll, sie verzeichnet regelmässig rund 800 Eintritte. Die Partygänger – gemäss Büchel zwischen 22 und 28 Jahren, von der Coiffeuse bis zum Bankdirektor – treffen sich an der Bar und begeben sich etwas später ins Art-déco-Restaurant, wo dann die Post abgeht.

«Wir sind ein Gastronomiebetrieb – das hätten wir alleine nicht realisieren können und wollen», meint «Carlton»-Directrice Daniela Segmüller. Das «Carlton» ist für den gastronomischen Part zuständige. Der Anteil essender Gäste – Pasta-Specials – ist allerdings relativ klein. Getrunken wird überwiegend Bier, auch Longdrinks und Wein. Michael Büchel, der das Werbematerial von der Pike auf gelernt hat, kümmert sich um die Musik, Security, das Inkasso und die Werbung. Gerade in der Anfangsphase wurde ein intensives, breit gefächertes Marketing mit Inseraten, Plakaten, Radiowerbung etc. betrieben. Bald wurden die Medien auf den Event



■ Party-Fieber ab 18 Uhr. Etabliert hat sich der Dienstagabend für den Ausgang nach der Arbeit. Während sich in Zürich die After-Work-Partys gut halten können, offeriert man in Bern bereits neue Party-Modelle unter der Woche. Foto: Swiss-Image

aufmerksam. Mittlerweile ist das «Carlton» stadtbekannt für seine After-Work-Party, hat allerdings auch Konkurrenz bekommen: vom «Pur Pur» oder dem «Adagio Nightlife Club» zum Beispiel. Andere wie das «Kaufleuten» oder das «Strozzi» haben das Geschäft mit den relaxenden Arbeitsmenschen schon wieder aufgegeben. Über die Aufteilung der Erträge will Büchel nichts sagen. Nur so viel: Es ist für beide ein gutes Geschäft: 800 Eintritte bei einer durchschnittlichen Konsumation von 20 bis 25 Franken. Plus Eintritt von 10 Franken – und dies an einem Wochentag, der sonst ruhig ist. Auch die Aufwände liegen deutlich niedriger als bei einem konventionellen Gastronomiebetrieb. Als positiv wertet «Carlton»-Directrice Daniela Segmüller zudem, dass das Restaurant seinen Bekanntheitsgrad steigern konnte.

Erfolg haben zielgruppenorientierte Party-Angebote

Die After-Work-Party hat in der klassischen Form wohl seinen Zenit überschritten – warum, erklärt eine europaweit durchgeführte Online-Umfrage. Die deutsche Antwort: Die Hälfte der Arbeitnehmer hat ganz einfach kein Interesse, nach Büroschluss noch in irgendeiner Form an die Arbeit erinnert zu werden. Unter der Woche ausgehen bleibt hingegen ein Bedürfnis, aber wieder privat. Diese Erfahrung machte auch Remo Neuhaus, Geschäftsführer der Bar-Lounge «Du Théâtre» in Bern. Während dreieinhalb Jahren lief das Joint Venture «5 nach 6» mit Michael

Büchel sehr erfolgreich. Dann kam der Einbruch. Die Gäste betrachteten den Anlass immer stärker als private Party. Der Vertrag wurde gekündigt, seit Oktober heisst der Anlass «Zischtings Club», was eine Art Lady's Night ist (die Frauen bezahlen keinen Eintritt). «Seither sind wir wieder erfolgreich», meint Remo Neuhaus. Jeden Dienstag kommen 300 bis 400 Personen. «Bern ist nicht Zürich», betont Neuhaus. Hier spielten die beruflichen Kontakte eine weniger grosse Rolle. Anklang findet im «Du Du» auch «Celebraightes», eine ebenfalls von Michael Büchel als Joint-Venture-Geschäft lancierte Party ab 28. Neuhaus will demnächst gar Partys für Leute ab 38 lancieren. Zielgruppenorientierung,

das sei einer der Erfolgsfaktoren, so Neuhaus.

Nicht überall steht aber die klassische After Work Party vor ihrem Aus. Abseits der Metropolen ist von der Sättigung noch nichts zu spüren. Ferdinand Hoekstra, Direktor des Sorell-Hotels Zunfthaus Rüden in Schaffhausen, ist jedenfalls erst so richtig daran, seine After-Work-Party aufzubauen. Und sie wird in erster Linie von Businessleuten im weiteren Sinne besucht, wenn sie auch – mit jeweils ca. 40 bis 50 Personen – in einem kleinen Rahmen stattfindet. «Getanz't wird kaum», sagt Hoekstra, dafür viel geredet, Kontakte geknüpft.» Monetär betrachtet sei das kein grosses Geschäft. Aber ein perfekter Türöffner.

Bis zu 1000 Gäste an der After-Work-Party

Des Art's, Basel. «After Work Party». Seit 2002. Dienstag. Ca. 300-400 Personen (im Sommer an die 1000). Kein Eintritt. Umsatz pro Person: rund Fr. 20.-, Anteil Food: ca. 30%. Speiseangebot: Übliche Karte. www.desarts.ch.
Du Théâtre, Bern. «Zischtings Club». Seit 2005 (vorher «5 nach 6»). Jeden Dienstag. Ca. 300 bis 400 Personen. Frauen: kein Eintritt (Fr. 10.- für Männer inkl. Bon für ein Bier). Bei Konsumation im Restaurant Lorenzini Gratisertritt. Umsatz pro Person: Fr. 25.-, Anteil Food: ca. 20-30%. Angebot: Fingerfood. www.lorenzini.ch.
Sorell Hotel Zunfthaus Rüden, Schaffhausen. «After work party». Seit 2004. Erster Mittwoch im Monat. Um die 40 bis

50 Personen. Kein Eintritt. Umsatz pro Person: Fr. 22.-. Anteil Food: 30%. Speiseangebot: Fingerfood. www.rueden.ch.
Restaurant Bar Carlton, Zürich. «5 nach 6, After Work Party». Seit 2001. Jeden Dienstag. Ca. 800 Personen. Eintritt Fr. 10.- (mit Diner kein Eintritt). Neu von 18.05 Uhr bis 20 Uhr «Mezzo Prezzo» (für Getränke). Umsatz pro Person: Fr. 20.- bis 25.-. Anteil Food: Rund. 30%. Speiseangebot: Pasta. www.carlton-zuerich.ch.
Lounge Bar Pur Pur, Zürich. «Deluxe». Seit 2005. Jeden Dienstag. Ca. 200 Personen. Kein Eintritt. Umsatz pro Person: Fr. 20.- bis 70.-. Anteil Food: 40%. Speiseangebot: Indoeuropäische Gerichte. www.purpurzuerich.ch *FR*

Steuerbetrug durch Stinca?

■ Tessin. Der umstrittene, ehemalige Direktor des Tessiner Verkehrsvereins (ETT), Giuseppe Stinca, steht überraschend wieder im Rampenlicht der Medien. Die Staatsanwaltschaft ermittelt wegen einer Anzeige aus der kantonalen Steuerverwaltung, ob 500'000 Franken am Fiskus vorbeigeschmuggelt wurden. Obwohl die Behörden nichts offiziell bestätigen und die Unschuldsvormutung gilt, schlägt der Fall bereits hohe Wellen. Denn Stinca erhielt während seiner dreijährigen

Tätigkeit, die 2003 endete, ein fürstliches Gehalt und Beraterhonorare. Zudem war er Vertrauter von FDP-Staatsrätin und ETT-Präsidentin Marina Masoni, die zurzeit wegen einer Familienstiftung im Kanton Schwyz unter politischem Druck steht. Stinca selber fiel gemäss einem Zitat im Online-Dienst «Ticino online» aus allen Wolken über die Enthüllung: «Meine Steuersituation ist glasklar; ich bin schockiert, in diese Art von Angelegenheiten verwickelt zu werden.» GL

Lehrlings-Wettkochen: Luttenbacher siegte

■ «Gusto 2006». Pascal Luttenbacher (Foto) von der Kinderklinik des Inselspitals siegte beim Lehrlings-Kochwettbewerb Gusto 06. Überreicht wurde ihm der Preis von Georges Knecht, Präsident Schweizer Kochverband (2. v. r.), Howeg-Direktor Gérard Rog (r.) und Silvia Brunner, Unilever. Zweite wurde Sabrina Voser, RehaClinic, Baden. Drittplatzierter ist Claudio Dommann, Hotel Montana, Luzern. Gusto wird von Howeg und dem Schweizer Kochverband getragen. GSG



Foto: zvg

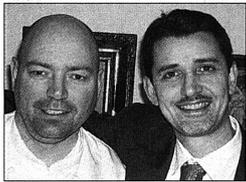
ZITAT DER WOCHE

«Eine Klassifizierung hat nur dann die nötige Marktdurchdringung, wenn sie unumstritten ist.»

Ingrid Hartges, Dehoga-Geschäftsführerin, im Interview auf Seite 2

BUSINESS-PEOPLE

■ Mike Dittmar (links) heisst der neue Küchenchef des Berner Restaurants Scala. Zusammen mit dem langjährigen Küchenchef Rosanno Zoli verewhnt er die Gäste mit italienischen Gerichten. Mike Dittmar ersetzt den bisherigen Küchenchef Os-



waldo Osso, nachdem das «Scala» im Gault-Millau-Führer 2006 von 13 auf 12 Punkte zurückgestuft worden ist. Neu gibt es eine Karte mit einem grösseren Speisen-Angebot, die alle zwei Wochen erneuert wird. Laut Gerant Antimo Russo (rechts) ist das 70-plätzig Restaurant wieder gut besucht. Er geht von einer Zunahme von «7 bis 8 Prozent» aus. Gepflegt wird im «Scala» die mediterrane Küche. Dittmar war unter anderem in Spanien, Brasilien, Bremen, St. Moritz, Champfèr, Küssnacht und Zürich tätig. CK

■ Während sechs ereignisreichen Jahren haben Marianne und Marco Colombo das Hotel Les Sources des Alpes in Leukerbad geführt. Das Hotelierpaar gibt nun die Leitung ab und zieht in den wohlverdienten Ruhestand. Den speziellen «Sources»-Geist der Gastfreundschaft weiterzuführen, wird dem Direktionspaar Paola Masciulli und Georges Konstantinidis anvertraut. Sie freuen sich, nach Erfahrungen im In- und Ausland, darunter im Hotel Ambassador Crans-Montana, diese neue Herausforderung anzunehmen. RD

Abschlüsse

Event-Manager mit Tatendrang

■ 24 Absolventen des Nachdiplomkurses Event-Management an der Hochschule für Wirtschaft Luzern konnten letzte Woche ihr Zertifikat entgegennehmen. Voraussetzung für die Erlangung dieses Fachhochschul-Ausweises war die Erarbeitung eines vollständigen Konzeptes zur Organisation eines Events. In diesem Kursjahr wurde unter anderem ein Konzept für ein Benefiz-Kochen der Schweizer Hobbyköche 2006 verfasst. TL

Das Zertifikat zum Event-Manager erhalten haben: Regina Ammann-Henning, Uetikon a. See; Michèle Arnold, Erlenbach; Doris Bryner, Küssnacht; Gaby Burch, Wilen; Claudia Dürr, Niederuzwil; Michael Furrer, Lenzburg; Patrick Gisler, Ebikon; Margarita Heredia Forster, Küssnacht; Nicole Hortobágyi, Freienwil; Fabienne Huber, Wohlen; Debora Junker, Zürich; Nicole Kälin, Zug; Susy Köcher, Bern; Ursula Köppl, Winterthur; Linda Krajnak, Zürich; Raphael Locher, Küssnacht; Felix Meier, Zürich; Patrick Merkofer, Meierskapell; Andreas Prost, Bulle; Sylvia Scheidegger, Bern; Skrollan Schwyn, Walchwil; Peter Spitzli, Schwarzenbach; Christine Valentin, Basel; Brigitta Wyss, Untereisen.

Schlosshotel Chastè

Im Gilde-Ballon über Tarasp

■ Zum ersten Mal stieg im Unterengadin ein Ballon der Gilde etablierter Köche in die Luft. Daniela und Rudolf Pazeller hatten ihn organisiert.

Renate Dubach

«Man kann auch in Tarasp etwas erleben», freut sich Daniela Pazeller, die mit ihrem Mann Rudolf das Schlosshotel Chastè führt. Für einen Gast, der im Hotel seinen 50. Geburtstag feierte, hatten die beiden die Ballon-Attraktion der Gilde etablierter Köche ins Unterengadin geholt. Die Gäste waren zu einem Schwebeflug im Heissluftballon vom Tarasper Seerand aus eingeladen.

Das Wetter war perfekt, vor der Kullisse des dunkelblauen Himmels und der verschnitten Landschaft konnte man in den bereits wärmeren Sonnenstrahlen die Aussicht auf das Dorf und das majestätische Wahrzeichen des Unterengadins, das Schloss Tarasp, vollumfänglich geniessen.



■ Genussvolle Aussicht. Den Gästen im Ballon präsentieren sich Tarasp und sein Schloss.

Foto: zvg

«Swissness at its best»

«Die Schweizer Gastronomie existiert»

■ Mit dem Finale auf dem St. Moritzersee ging am Samstag das Gourmet-Festival zu Ende. Schweiz Tourismus und St. Moritz hatten zur Medienreise «Swissness at its best» geladen, über 60 Journalisten kamen. Die htr hat nachgefragt, wie diese die Schweiz erlebt haben.

Marietta Dedual

Das Beste der Schweiz: Über 60 Journalisten aus 15 Ländern wollten es kennen lernen. Urs Eberhard, Vizedirektor Schweiz Tourismus: «Die Medienvertreter kamen aus Frankreich, Italien, England, den USA, den Golfstaaten, Japan, China, Korea, Hongkong, Belgien usw.» Sie seien nicht nur nach St. Moritz zum Gourmet Festival angereist, sondern hätten auch Gelegenheit gehabt, andere Teile der Schweiz kennen zu lernen. So erfreuten sich die Chinesen beispielsweise an dem Schnee auf dem Titlis. Im Folgenden äussern sich fünf Journalisten, wie sie das Bild der Schweiz ihren Lesern weitergeben wollen:

Galina Stolyarova, «The St. Petersburg Times»: «Die Schweiz ist wohl eines der wenigen hochentwickelten Länder, denen es gelungen ist, die Schönheit der Natur so unverfälscht zu bewahren. Wenn Leute landschaftliche Schönheit suchen, reisen sie oft in weniger entwickelte Gebieten, die dann auch weniger Infrastruktur – Hotels, Reiseverbindungen usw. – bieten. Die Schweiz ver-



eint all den modernen Komfort und die unverdorrene Schönheit der Landschaft. Das macht das Land wirklich kostbar. Es ist auch sehr unterschiedlich: Man reist mit dem Zug, fährt durch einen Tunnel und entdeckt eine andere Landschaft. Der Glacier Express etwa – das ist eine Reise durch verschiedene Jahreszeiten. Und das in einem so kleinen Land!»

Véronique André, «Madame Figaro», Paris: «Ich werde meinen Leserinnen und Lesern berichten, dass die

You-Ri Cho, Korea, schreibt für das Magazin «Luxury»: «Ich habe noch nie so wunderbaren Schnee gesehen. Die Schweiz nutzt den Schnee auch sehr gut für die touristische Industrie. Die Leute sind sehr freundlich. Auch das Essen mag ich. Oft schmeckt das westliche Essen den Asiaten nicht. Aber das Essen am Gourmet-Festival in St. Moritz war wirklich gut, es war nicht sehr ölig. Es war auch gut genug für Leute aus Asien. Korea ist für die Schweiz ein wachsender Markt. Jeder Koreaner sollte in seinem Leben einmal die Schweiz besuchen.»

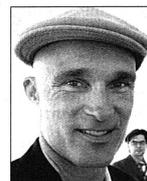


Schweizer Gastronomie wirklich existiert, dass es hier grosse Küchenchefs gibt. Die Franzosen sollen wissen, dass die Schweiz «très gourmande» ist.»

Monisha Rajesh, London, «She»: Diese Jahreszeit ist fantastisch. Über

St. Moritz werde ich schreiben, dass der Ort auch für jene Leute, die nicht Ski fahren, empfehlenswert ist. Man kann beispielsweise Wellness betreiben, wandern oder einfach ein bisschen Sightseeing machen. Unser Monatsmagazin hat eine Auflage von 200'000 Exemplaren, wir haben sehr viele Leserinnen, die ein hohes Einkommen zur Verfügung haben – die Kinder sind vielleicht schon etwas grösser – und da haben sie viel Zeit, um zu reisen. Die Schweiz ist für diese Leute die perfekte Destination.»

Olivier Jacobi, Hamburg, arbeitet als freier Journalist für verschiedene Magazine im Bereich Wirtschaft und Life-



style, Segeln und Golf: «Ich liebe die Schweiz seit ich denken kann. Ich finde es nach wie vor eine der schönsten Destinationen, vor allem für den Wintersport. Dieses Jahr werde ich das Land als Abenteuerdestination präsentieren – Air Zermatt, Pistenraupen, Pferderennen in St. Moritz. Im Sommer werde ich übers Segeln schreiben. Die Schweiz ist teuer, aber sie ist ihr Geld wert.»



GASTROMIE 10
Moderne Quartierbeiz |
 Im Zürcher «Bederhof»
 besinnt sich Erik Haem-
 merli mit einem neuen
 Konzept auf alte Werte.



GASTRONOMIE 11
50 Jahre Betty Bossi | Sie
 hat unsere Küchen und
 Köche beeinflusst. Heute
 ist Betty Bossi in vielen
 Bereichen sehr erfolgreich.



TOURISMUS 12
Besseres Angebot | Zusam-
 menschlüsse von Ski-
 gebieten sind ein Mega-
 trend. Der Zugang zu
 mehr Pistenkilometern
 steigert die Attraktivität.



Koordinierte Landeswerbung

Wird die Chance einer einheitlichen Markenführung verpasst?

■ Die Wirtschaftskommission des Nationalrats will zwei neue Gesellschaften gründen, um die Landeswerbung besser zu koordinieren. Die betroffenen Organisationen sind prinzipiell einverstanden, haben aber Vorbehalte bezüglich Sparvorgaben und Markenführung.

Theres Lagler

Die Meinung der nationalrätlichen Wirtschaftskommission (WAK) ist seit letzter Woche gemacht: Sie will den Bundesrat mithilfe einer Kommissionsmotion beauftragen, die Landeswerbung neu zu organisieren, um die Kräfte besser zu bündeln. In einer ersten Phase sollen zwei neue Gesellschaften geschaffen werden: eine im Bereich der Aussehndhandelsförderung, die die Organisationen Osec (Exportförderung), Sofi (Investitionsförderung) und Sippo (Importförderung) umfasst, sowie eine im Bereich Landeswerbung (Schweiz Tourismus, Präsenz Schweiz, Standort Schweiz). Die Aufgaben und Tätigkeiten der zwei neuen Organisationen sowie deren Zielgruppen, Zielmärkte und Synergieeffekte soll der Bundesrat festlegen. Wie die htr bereits letzte Woche vermeldete, verspricht sich die WAK von dieser Reorganisation Kosteneinsparungen im Verwaltungsbereich von rund 20 Prozent. Erst in einer zweiten Phase sollen dann Abklärungen gemacht werden, ob weitere Aktivitäten unter einer einheitlichen Marke zusammengeführt werden können.

Schweiz Tourismus sieht zwei Problemfelder

Der vorliegende Vorschlag der WAK kommt somit einer abgespeckten Version der Variante 3 «Integration Kernbereich» des Bundesrats gleich (siehe auch htr 50/2005). Die Organisationen, die ausschliesslich im Bereich der Landeskommunikation tätig sind, wie Schweiz Tourismus, Präsenz Schweiz und Standort Schweiz, werden zwar fusioniert. Die einheitliche und verbindliche Markenführung Schweiz wird aber auf einen späteren Zeitpunkt verschoben. «Das ist eine verpasste Chance», hält Jürg Schmid, Direktor von Schweiz Tourismus (ST), fest. «Ich bin skeptisch, ob das Thema in fünf bis zehn Jahren wieder aufgegriffen wird. Jetzt haben wir die historische Gelegenheit, eine Organisation mit der einheitlichen Landesmarkenführung zu beauftragen», so Schmid. Das bedeute ja nicht, dass alle mit demselben Logo

arbeiten müssten. Es gehe vielmehr darum, eine visuelle Systematik zu schaffen.

Vorbehalte hat der ST-Direktor auch gegenüber den Sparvorgaben der WAK: «Bei den Verwaltungskosten 20 Prozent einzusparen, ist unrealistisch. Das käme einem Leistungsabbau gleich.» Bei der Fusion von drei ähnlich grossen Organisationen sei zwar durchaus Einsparpotenzial vorhanden, da ganze Abteilungen zusammengelegt werden könnten, so Schmid. Im vorliegenden Fall gehe es aber um drei sehr unterschiedliche Organisationen: So zähle ST 200 Mitarbeiter, Standort Schweiz lediglich drei Mitarbeiter und Präsenz Schweiz rund 20 Mitarbeiter. «Wir sind nun gefordert, unsere Argumente aufzuzeigen», hält Jürg Schmid fest. So soll beispielsweise der Tag der Tourismuswirtschaft am 8. März dem Kernthema Landeswerbung gewidmet sein.

Präsenz Schweiz möchte einen Koordinationsrat

Auch Präsenz Schweiz ist skeptisch, was die Sparziele der Wirtschaftskommission betrifft. «Das ist wohl etwas gar hoch gegriffen», so Kommunikationsleiterin Sabina Giannoussios. Grundsätzlich begrüsse Präsenz Schweiz die vorgegebene Stossrichtung. Mit den Fusionen zu zwei Gesellschaften sei aber die Koordination noch nicht gewährleistet, wichtig sei ein übergeordnetes Dach. «Alle anderen Länder, die ihre Arbeit im Bereich der Landeswerbung gut machen, verfügen über einen Koordinationsrat, der über das Ganze wacht», erläutert Sabina Giannoussios. Als beispielhaftes Erfolgsmodell nennt sie Schweden (www.sweden.se). Bezüglich Markenführung liegt es für Präsenz Schweiz auf der Hand, dass ihr Label «Schweiz» übernommen werden sollte. Die Exportförderorganisation Osec verwerde das Label seit diesem Jahr bereits für ihre Messeauftritte, führt Sabina Giannoussios aus.

Osec liegt voll auf der Linie der Wirtschaftskommission

Die Osec selber ist zufrieden mit der vorgeschlagenen Aufteilung der Organisationen in die beiden Kernbereiche «Schweizer Promotion» und «Ausseiwirtschaftsförderung». Osec-CEO Daniel Küng betont: «Für uns muss die neue Lösung aus Kundenoptik sinnvoll sein und für unsere Unternehmen einen Mehrwert ergeben.» Er hoffe, dass das Parlament dem Rechnung trage und nicht eine verwaltungstechnische Variante wähle. Der Nationalrat debattiert in der Frühlingssession darüber.



■ Swiss Quality Hotels. Eine Umfrage zeigt: Die Mitglieder generieren dank der Gruppe mehr Umsatz. Foto: Christine Künzler

Swiss Quality Hotels

Gruppe bekommt gute Noten

■ Vor zwei Jahren wurden die Swiss Quality Hotels gegründet – als Fortsetzung der ehemaligen Top Welcome Swiss Hotels. Die Mitglieder sind mit der neuen Hotelgruppe zufrieden. Alle Befragten sprechen von einem wesentlich höheren Buchungsaufkommen.

Christine Künzler

Die Swiss-Quality-Hotelgruppe umfasst zurzeit 73 Betriebe. Sie hat sich in ihren ersten zwei Jahren bereits gut etabliert und bekommen von den Mitgliedern gute Noten. Präsident Beat Krippendorf spricht von «einem Rekordjahr 2005.» 65% mehr Buchungen von Endkonsumenten sind über Internetkanäle der Geschäftsstelle eingegangen. Sie hat ihren Umsatz um 35% erhöht: 2005 generierte die Geschäftsstelle einen Umsatz von 10,3 Mio. Franken. «Das Ziel für 2006 sind 12,5 Mio. Franken», so die Geschäftsführerin Eva Fischer. «Praktisch alle Mitgliedbetriebe haben letztes Jahr mehr Umsatz gemacht», so Krippendorf.

Eine Umfrage bei einigen Mitgliedern der Swiss Quality Hotels bestätigt dies. So sagt beispielsweise Peter Obexer, Direktor des Hotels Wittelsbacher Hof in Garmisch-Partenkirchen (D), er habe «dreimal so viel Buchungen wie vorher». Der «Wittelsbacher Hof» wechselte von der Gruppe Top-Hotels Deutschlands zu den «Swiss Quality». Annelies Sandi, Mitinhaberin des «Gar-

ten Hotel Sandi» in Bad Ragaz: «Wir haben sehr viele Buchungen – die meisten über Internet – die ohne Swiss Quality Hotels nie eingegangen wären.» Das Hotel Acquarello in Lugano wechselte im Mai 2005 von Minotel zu «Swiss Quality» und hat bis jetzt durch deren Kanäle – ohne GDS – 1500 Logiernächte generiert. Erich Dasen, Inhaber des Hotels Walzenhausen: «10% der Buchungen erfolgen über Swiss Quality. Das ist für uns ein gutes Resultat.» Für Roland Barmet, Direktor des Luzerner Hotels Cascada, hat der Wechsel von Top-Hotels zu Swiss Quality Hotels «einen Bekanntheits-Schub» ausgelöst und seine «Umsätze fast verdoppelt».

Guter Brand und stark im Bereich Internet

Krippendorf sieht den Vorteil der Swiss Quality Hotels unter anderem im Brand Swiss Quality selber. Das bestätigen die Befragten. Julia Schneeberger, Inhaberin des Hotels Tuxerhof in Tux (Tirol): «Wir haben uns für die Swiss Quality Hotels entschieden, weil wir uns durch dieses Label mehr Schweizer Gäste erhoffen.» Der «Tuxerhof» ist erst seit diesem Jahr Mitglied.

Grundsätzlich attestieren die Hoteliers der Geschäftsstelle und Führung der Hotelgruppe Professionalität und Engagement. Besonders im Bereich Internet bringe sie ihren Mitgliedern einiges. Für Krippendorf trägt die klare Strategie des E-Marketings, das professionelle Internet-Handling und der Direktzugang zu den wichtigen Internetportalen denn auch viel zum Erfolg bei.

Positiv auf den Märkten wirke sich die klare Segmentierung der Betriebe aus: Swiss Quality Excellence (4- und 5-Sterne-Hotels mit dem Qualitätslabel Q1), Swiss Quality Superior (4 Sterne, Q1), Swiss Quality Value (3 und 4 Sterne, Q1) und Swiss Quality Economy (2 und 3 Sterne, Q1).

«Gutes Preis-Leistungs-Verhältnis»

«Wir haben uns verschiedene Gruppen angesehen. «Swiss Quality» hat uns am meisten imponiert. Wegen des guten Namens, aber auch wegen des Präsidenten», begründet Annelies Sandi ihre Wahl. Für Gerhard Lehmann, Direktor des «Bernerhof» in Kandersteg, bietet diese Hotelgruppe «eindeutig das beste Preis-Leistungs-Verhältnis und beschere ihm «doppelt so viele Buchungen wie bis anhin». Antonios Televantos, Direktor des «Astoria» in Bern, seit diesem Jahr Mitglied bei «Swiss Quality»: «Es ist eine homogene Gruppe. Bezüglich der Betriebe, die sie umfasst, entspricht sie meinen Bedürfnissen am besten.»

Es gab auch Austritte: Zum Beispiel vom Hotel La Pergola in Bern und vom Hotel Speer in Rapperswil. So stürzte «Speer»-Direktor Urs Hämmerle, dass «die Markenpflege nicht so intensiv war, wie zum Beispiel bei Best Western». Zudem habe er mit «Swiss Quality» nicht so viel Umsatz generieren können wie erwartet. Yvonne Huser, Direktorin des Hotels La Pergola, hat eine Möglichkeit gefunden. «GDS-Buchungen zu günstigeren Konditionen» zu erhalten.

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

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

Unabhängig.
 Unkonventionell.

- Betriebsanalysen
- Businesspläne
- Machbarkeitsstudien
- Restrukturierung
- Turnaround

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

hoteljob

Ihr Ansprechpartner für Stellen
 in der Hotellerie und Gastronomie

hoteljob, Schweizer Hotelier-Verein
 Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern
 Telefon 031/370 43 33, Fax 031/370 43 34
 hoteljob.be@hotelleriesuisse.ch, www.hoteljob.ch

eco bar

Die beste Adresse
 für Minibars
 und Zimmersafes:

www.ecobar.ch
 Da finden Sie alle Modelle und Preise

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

BRITA Professional

Der sieht ja richtig frisch aus!

ALT
 gegen
 NEU

HESSER

UNTERNEHMENSBERATUNG
FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

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

**Wir sind auch die Spezialisten
für Probleme mit der Bank, Umfinanzie-
rungen, Sanierungen, Reorganisationsen,
Kostenrestrukturierungen und Marketing**

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

Düdingen

In Düdingen, im Wirtschaftszentrum des
freiburgischen Senslandes, wird der traditions-
reiche und weitherum bekannte Gastbetrieb

Hotel-Restaurant Bahnhof

per August 2007 zur Verpachtung ausgeschrieben.

Das im Jahre 2003 renovierte Hotel-Restaurant
Bahnhof in Düdingen präsentiert sich an bester Lage
an der SBB-Strecke Zürich-Genf und an der
Autobahn A12 zwischen Freiburg und Bern. Der
Betrieb umfasst eine Gaststube mit rund 100 Plätzen,
ideale Versammlungs- und Speisesäle für 20 bis
500 Personen, moderne Kücheninfrastrukturen,
12 Gästezimmer, eine Pächterwohnung, mehrere
Personalzimmer und einen entsprechenden Park-
platz. Der unterteilbare Saal mit Bühne eignet sich
auch für grosse Veranstaltungen und Bankette.
Mit dem rund 150 Meter entfernten Kultur- und
Konferenzsaal PODIUM bieten sich weitere
interessante Synergienutzungen.

Wenn Sie über eine gute Fachausbildung verfügen, innovativ
und zielstrebig sind, bietet Ihnen dieser Betrieb sehr interes-
sante Perspektiven.

Für nähere Auskünfte steht Ihnen Gemeindegastgeber Mario
Vonlanthen (Tel. 026 492 74 20 – vonlanthenm@duedingen.ch)
gerne zur Verfügung. Detailinformationen sind auch unter
www.duedingen.ch (Rubrik Tourismus / Hotel Bahnhof) zu
finden. Wir freuen uns, Sie kennen lernen zu dürfen.

Bewerbungen mit Ausbildungs- und Referenzunterlagen
sind bis zum 20. März 2006 zu richten an den Gemeinderat
Düdingen, Postfach 75, 3186 Düdingen.

TESSIN – Zone Lugano

Zu verkaufen herrschaftliches

******-Hotel**

58 Zimmer verschiedener Grössen, diverse Esslokale,
Konferenzzimmern, Innen- und Aussen-Schwimmbad,
2 Tennisplätze, Park mit 100-jährigen alten Bäumen und Spiel-
platz, Putting-Green, Innen- und Aussen-Parkplätze und
vieles mehr. Das Hotel ist momentan im Betrieb und kann auf
Wunsch, mit Termin, besichtigt werden. Indikativer Verkaufs-
preis Fr. 8 Mio.

Für nähere Auskünfte stehen wir gerne zur Verfügung:
info@marazza.ch

169625/432081

Zur Ergänzung unseres Portefeuilles
suchen wir in der Schweiz, Toscana oder
in Südtirol

4- bis 5*-Hotels

für Kauf, Miete oder Management

Mind. 50 Betten, Nasszone (Hallenbad,
Sauna) zwingend erforderlich.

Aussagekräftige Angebote mit Fotos
und Angabe der gewünschten Option
senden Sie bitte an Chiffre 169616, ho-
tel+tourismus revue, Postfach, 3001
Bern.

169616/432266

Zu verkaufen in Nürensdorf ZH

Gasthof zum Bären

Zu verkaufen renovierter Landgasthof mit 19
Hotelzimmern mit Dusche/WC, Gourmet-
restaurant, rustikales Beizli, Sali (total ca.
130 Plätze), Gartenwirtschaft, 3 1/2-Zimmer
Dachwohnung, total ca. 1'000 m² Nutz-
fläche, 20 Einstellplätze in Tiefgarage, 25
Aussenparkplätze. Der Betrieb kann per
sofort inkl. Gross- und Kleininventar über-
nommen werden.

Verkaufspreis Fr. 3.8 Mio.

Konrad Landolt weiss mehr. 044 388 58 46
konrad.landolt@spgintercity.ch

**SPG
INTERCITY**
COMMERCIAL PROPERTY CONSULTANTS ZÜRICH GENEVA BASEL
www.spgintercity.ch Zollikerstrasse 141 8008 Zürich 044 388 58 58

Er braucht. Sie hat.



Spende Blut. Rette Leben.

Heimeliges, kleines

Gasthaus

mit einigen wenigen Betten in den In-
nerschweizer Bergen zu kaufen gesucht.

Tel. 041 755 26 57 oder 079 432 17 23.

169615/432267

169401/413357

htr AUS- UND WEITERBILDUNG / ANZEIGEN

HOTELSCHULE LÖTSCHER
Grundlagen zum Erfolg

Réceptionskurs 1

4-wöchiger Intensivkurs (135 Lektionen)
für Ein-/Umsteiger an die Hotélréception 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, Färbistrasse 1B, 7270 Davos Platz
Tel. 081 420 65 26 E-Mail: info@hotelschule-loetscher.ch

Sprachausbildung

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

Frühstücksbuffet
Barkühlmöbel
Pâtisserie-Kühlvitrinen
Salatkühlbuffet
Norm-Mass
FRIGONORM
Bern: Tel. 031 951 23 73
Lausanne: Tél. 021 625 92 50

**MEDECINS
SANS FRONTIERES**

Beauftragen Sie uns,
den Völkern in Not
medizinisch beizustehen.

Postfach, 8030 Zürich
PK 12-100-2

Prenez de
l'avance sur votre
formation !

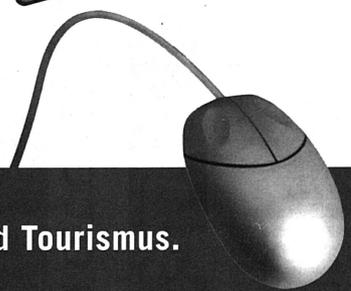
Prochaine session: **fin mars**

EHG
Ecole Hôtelière de Genève "ES"

Avenue de la Paix 12 • CH - 1202 Genève
Tél: 022 919 24 24 • info@ehg.ch
www.ehg.ch

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

jobs.htr.ch



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

19 neue «Leading»-Hotels

■ **Leading Hotels of the World.** Zu Beginn 2006 erweitert die Gruppe ihr Portfolio um 19 neue Mitgliedshotels. Ein besonderer Gewinn für den deutschen Markt sei das neue Rocco-Forte-Hotel «Villa Kennedy» in Frankfurt. Mit der Aufnahme des ersten Hotels in der Ukraine, dem Donbass Palace Hotel in Donetsk, erschlossen die Leading Hotels of the World einen weiteren wichtigen Markt für seine Gäste in Osteuropa, heisst es in der Pressemitteilung. Bei den Leading Small Hotels of

the World sind insgesamt 10 Neuzugänge zu verzeichnen, hier vor allem in der immer beliebter werdenden Kategorie «Resorts and Spas». Mit über 430 Hotels in 73 Ländern verzeichnen die Leading Hotels of the World Anfang 2006 die grösste Anzahl an Mitgliedshotels in ihrer über 75-jährigen Geschichte. In der Schweiz gibt es 28 Leading Hotels of the World. Mit dem Hotel Les Trois Rois in Basel gehöre nun auch eines der ältesten Hotels in Europa zu dieser Hotelgruppe. **CK**

Ärger über Einsprecher

■ **Hoteliereverein Graubünden.** Vier Umweltorganisationen und zwei Einzelpersonen blockieren die Realisierung eines für Arosa wegweisenden Hotelprojektes beim Prättschli durch Einsprachen gegen die Umzonung, heisst es in einer Pressemitteilung des Hotelierevereins Graubünden und anderer Organisationen. «Damit verhindern sie, dass in Arosa ein Teil der in den letzten Jahren verloren gegangenen Hotelbetten ersetzt wird durch neue Betten, die den heutigen Ansprüchen

genügen und den Wellness-Trend aufnehmen. Rund 140 ganzjährige Arbeitsplätze würde das neue Resort schaffen – fast halb so viele wie Arosa in den letzten Jahren verloren hat.» Die Organisationen nutzten die Macht, die ihnen das Verbandsbeschwerderecht gebe, und bewirkten damit erhebliche Verzögerungen sowie vermehrte Kosten. Dies obwohl die Bevölkerung dem Projekt Prättschli zugestimmt hatte. Mit diesem Vorgehen schreckten die Einsprecher künftige Investoren ab. **CK**

Der Investor ist abgesprungen

■ **Disentis.** Die deutsche Medusa GmbH investiert die 50 Mio. Franken nun doch nicht in die Sanierung des Hotels Acla da Fontauna in Disentis, schreibt «Die Südostschweiz». Das Unternehmen war im 2004 mit Umbauplänen an die Hotelbesitzerin, die Graubündner Kantonalbank, gelangt. Daraufhin hatte die Gemeinde im Rekordtempo alle notwendigen Bewilligungen erteilt. Entstehen sollte ein 4- bis 5-Sterne-Hotel. Nun ist «das Vorhaben abgebrochen worden»,

wie «Die Südostschweiz» Rico Monsch von der Graubündner Kantonalbank zitiert. Offenbar, so wird vermutet, hat die Medusa die nötigen Investoren dann doch nicht gefunden. Nun wollen die von der Medusa beauftragten Projektmanager, die sehr viel Geld in die Planung des Projekts gesteckt haben, das Hotel auf eigene Faust sanieren. Der Grund, weshalb sie an den Erfolg des Hotels glaubten, sei die Porta Alpina. Spruchreif sei die Angelegenheit jedoch noch nicht. **CK**

KURZ UND BÜNDIG

«Badrutt's Palace»

■ Das St. Moritzer Luxushotel Badrutt's Palace gehört seit diesem Jahr der Marketinggruppe Swiss Historic Hotels (SHH) an. Diese Partnerschaft ist der Beginn einer Reihe von gemeinsamen Projekten und Events, heisst es in einer Pressemitteilung. SHH umfasst zurzeit 20 Hotels. **CK**

«Maloja Palace» verkauft

■ Eine «neu gegründete Schweizer Aktiengesellschaft mit ausländischem Kapital» hat das «Maloja Palace» in Maloja gekauft, berichtet die «Engadiner Post». Der Verkaufsvertrag sei bereits unterschrieben – die Kaufsumme indes noch nicht überwiesen. Die Gesellschaft habe bereits in Wallis Hotels gekauft. Das ehemalige Luxushotel mit 700 Betten gehört der Ferienhotel Maloja AG, an der die belgische Krankenkasse Mutualité chrétienne die Mehrheit hält. Betrieben wird das Hotel, in dem belgische Jugendliche Ferien machen, von Intersoc. Offen ist, was die neue Besitzerin mit dem Haus machen wird. Es soll aber wieder zu einem Luxushotel umgebaut werden. **CK**

«Hermitage» stockt auf

■ Das Luzerner 4-Sterne-Seehotel Hermitage soll 20 zusätzliche Hotelzimmer bekommen. Dafür wird ein Gebädetrakt um zwei Stockwerke aufgestockt. Damit werde der gestiegenen Nachfrage Rechnung getragen, heisst es in einer Pressemitteilung. Nach der Erweiterung wird die Hotelanlage nebst dem Restaurationsbereich, den Konferenz- und Banketräumlichkeiten über 2 Business-Suiten, 20 Junior-Suiten und 46 Doppelzimmer verfügen. Investiert werden 3,5 Mio. Franken. Baubeginn ist im Oktober dieses Jahres, die Eröffnung ist auf Frühling 2007 geplant. **CK**

Neues «Radisson»

■ Das Radisson SAS Resort Disneyland Paris ist eröffnet worden. Das First-Class-Haus mit 250 Zimmern, modernem Konferenzbereich und einem grossem Wellness-Center besticht durch zeitgemässe Architektur. Zielpublikum sind Geschäftsreisende, Tagungsgäste und Urlauber. Die Suiten und Zimmer – darunter 76 Familienzimmer – wurden in zwei verschiedenen Designs gestaltet: helle und dunkle Hölzer sowie Rot- und Bordeaux-Töne oder Blau mit Violettcharakteren, ergänzt mit Kastanien- und Orangetönen. **CK**



■ Im Gespräch mit dem «Chef»: (v. links) Emanuel Berger mit Kathrin und Dario Fumagalli, den Direktoren des «Eden au Lac». Berger wird nach seiner Pensionierung im «Victoria-Jungfrau» die Direktoren der drei Hotels coachen. Foto: Christine Künzler

Hotel Eden au Lac, Zürich

Das «Bijou» als Ergänzung

■ Das Zürcher 5-Sterne-Hotel Eden au Lac gehört seit Ende letzten Jahres zur Victoria-Jungfrau AG. Emanuel Berger, Direktor «Victoria-Jungfrau» und Delegierter des Verwaltungsrats, sieht den Vorteil des Hotels in dessen Charme und persönlicher Atmosphäre.

Christine Künzler

«Wir bezeichnen das «Eden au Lac» als unser Bijou», verrät Valérie Burnier, die Kommunikationsverantwortliche der Victoria-Jungfrau AG. Emanuel Berger, Direktor des Interlakener Luxushotels Victoria-Jungfrau und Delegierter des Verwaltungsrats, formuliert es so: «Das «Eden au Lac» ist klein und hat Charme. Das ist das, was der Gast zunehmend mehr sucht: Ein Hotel, wo er mit dem Namen angesprochen wird und wo der Direktor auf seine Wünsche eingeht.» Mit seinen 50 Zimmern und Suiten ist das «Eden au Lac» das kleinste im Bunde mit dem «Palace Luzern» und dem «Victoria-Jungfrau».

Gerade weil das Hotel klein sei, sei die professionelle Vermarktung schwierig. «Mit der schlagkräftigen Organisation Victoria-Jungfrau AG können wir nun wesentlich mehr Gewicht in die Vermarktung legen», sagt Berger. So seien denn auch Packages geplant, die eine Übernachtung in allen drei Hotels beinhalten. Vor allem anvisiert wird damit der nordamerikanische Markt. «Wir sehen uns aber nicht als Gruppe», betont Berger. Es handelt sich hier um drei eigenständige Häuser, die aber von al-

len Vorzügen der Kettenhotels profitieren können.»

Keine grossen Sanierungsarbeiten geplant

Interessant sei das dritte Hotel in der Gruppe aber auch für die jungen Mitarbeitenden, die nun in allen drei Häusern Erfahrungen sammeln können. «Es ist wichtig, dass wir gute Leute bei uns behalten können», sagt Berger. Die drei Hotels sollen auch Synergien nutzen können. Beispielsweise, indem sie gemeinsam mit Lieferanten Verträge abschliessen. Wachsen wolle die Gruppe jedoch «bei Opportunity», versichert Berger, und nicht nach dem Motto «big is beautiful» (vgl. Interview in htr 5/06). «Wir wollen eine schlanke Gruppe bleiben und uns auf die Schweiz konzentrieren. Im Moment zumindest.»



■ Stille Suite im «Eden au Lac» – mit Blick auf den See. Foto: zvg

Geplant sind im «Eden au Lac» einige Renovationsarbeiten im Erdgeschoss. Grundsätzlich handle es sich beim «Eden au Lac» um einen gut unterhaltenen Betrieb mit wenig Sanierungsbedarf. Bis anhin ist das Zürcher Hotel durchschnittlich zu 58% ausgelastet. Welches Auslastungs-Ziel sich der Verwaltungsrat gesteckt hat, darüber will sich Berger nicht äussern. Anders Dario Fumagalli, der zusammen mit seiner Partnerin Kathrin Fumagalli-Bärtschi – der Tochter des früheren Besitzers – das Hotel leitet: «Eine 100-prozentige Auslastung in zwei Jahren – warum nicht? Der Weg ist das Ziel.» Für die beiden Hoteliere habe sich mit der Zugehörigkeit zur Victoria-Jungfrau-Gruppe eine gute Lösung ergeben, sagen sie. Als nächstes grösseres Projekt wird das Direktoren-Ehepaar den Betrieb hin zum Total Quality Management führen.

Das Zürcher Hotel hat eine geschichtsträchtige Vergangenheit – es hat 1935 einen Konkurs erlebt. Arthur Louis Thurnheer hat das Hotel dann wieder zum Erfolg gebracht. Zahlreiche Künstler und Persönlichkeiten gingen dort ein und aus. Das Gästebuch zeigt ein Original von Jean Tinguely – Werke der Künstler Paul Leber und Alfred Hofkunst zieren das Hotel.

Das 80-plätziges Restaurant Eden ist mit 13 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet. Küchenchef ist Ludovic Pitrel. In den beiden Salons oder im Restaurant können Tagungen bis zu 80 Personen durchgeführt werden. Das Hotel gehört den Swiss Deluxe Hotels und den Small Luxury Hotels of the World an. Die Übernachtung kostet zwischen 420 und 1450 Franken.

Österreich

«Webmark Hotellerie»

■ Das österreichische Projekt «Webmark Hotellerie» ermöglicht einen anonymen Vergleich der Betriebsergebnisse der teilnehmenden Hotels mit anderen, gleichartigen Unternehmen. Das System soll bei Interesse in der Branche bereits im kommenden Jahr starten.

Heribert Purtscher

«Unser Ziel ist es, die Wettbewerbsfähigkeit des Tourismusstandorts Österreich zu steigern, indem wir auf betrieblicher Ebene die Professionalisierung durch österreichweite Vergleichsmöglichkeiten fördern», umreist die Geschäftsführerin der Bundessparte Tourismus in der Wirtschaftskammer Österreich (WKÖ), Petra Stolba, die Strategie. «Wie liegt mein Betrieb im Vergleich zu anderen, wo sind meine Stärken und Schwächen?» Auf diese Fragen gibt es künftig klare Antworten.

Das dynamische System liefert einen Marktüberblick und zeigt, wo man bei Verbesserungen ansetzen muss, ersetzt aber keinesfalls die unternehmerische Entscheidung, betont Stolba. «Der Unternehmer sieht, wohin sich der Markt entwickelt. Dabei kann er sich wahlweise mit der ganzen Branche oder auch nur mit den passenden Teilmärkten vergleichen.» «Webmark Hotellerie» bietet auch starke Motivationsanreize für die Mitarbeitenden der teilnehmenden Betriebe.

Interessant auch für die Schweiz?

Nach einer mehrmonatigen Aufbauphase kann das System dann mit Beginn der Wintersaison 2006 den Vollbetrieb aufnehmen. In einer weiteren Ausbaustufe könnten zusätzlich Partner aus anderen Ländern aufgenommen werden, um Österreich auch internationale Vergleiche zu ermöglichen, erklärt der Obmann des Fachverbandes Hotellerie in der WKÖ, Klaus Ennemoser. Gefragt seien Teilnehmer aus strukturell vergleichbaren Ländern, wozu speziell die Schweiz gehört.

Parallel zur «Webmark Hotellerie» legte die Österreichische Hotellerievereinigung einen eigenen «Hotel-Benchmark» vor. Die beiden Systeme sollen nun abgestimmt werden.

Reklame

daum: best for your guest!

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

Fragen Sie nach daum im guten Fachhandel!

daum
daum electronic
best for your fitness

mehr Info: GTSM Magglingen
☎ 044 461 11 30 gtsm@bluewin.ch

An die Börse

■ **Burger King.** Die internationale Fast-Food-Kette Burger King wird in wenigen Wochen ihren Börsengang einleiten. Wie die «Frankfurter Allgemeine Zeitung» berichtet, will das amerikanische Unternehmen mit dem dadurch gewonnenen Kapital den Konkurrenzkampf mit anderen Burgerketten wie McDonald's wieder verstärken. Burger King rechnet damit, dass sowohl Mitarbeiter als auch Franchise-Nehmer in den nächsten Jahren vom Börsengang profitieren werden. GSG

Gastro-Fokus

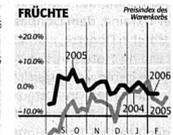
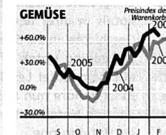
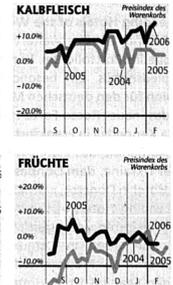
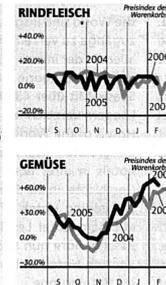
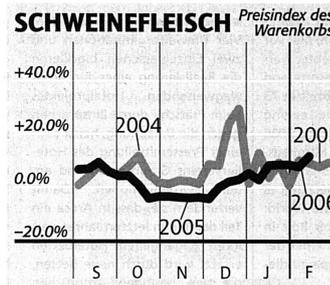
■ **Mérat SA.** 2005 war das erste volle Kalenderjahr der Firma Mérat in der Migros-Genossenschaft. Mérat soll für die ganze Schweiz die Gastronomiespezialistin des Mutterhauses Micarna SA werden – sowohl für die Migros-Restaurants wie auch für Kunden ausserhalb der Migros. Der Umsatz konnte 2005 um 2,9 Prozent auf 17,9 Mio. Franken gesteigert werden. Die Ausstossmenge fiel geringer aus als im Vorjahr: Sie sank um 0,9 Prozent auf 1426 Tonnen. GSG

Stark zugelegt

■ **Schulthess.** Die in der Wasch-, Wärme- und Kältetechnik tätige Schulthess Group hat 2005 ein zweistelliges organisches Wachstum erzielt (+13%). Der Konzernumsatz stieg von 166,8 Mio. Franken im Vorjahr auf 184,5 Mio. Franken im 2005. In der Geschäftssparte Waschtechnik stieg der bereinigte Umsatz auf 115,8 Mio. Franken auf 120,5 Mio. Franken (+4,1%). Die Geschäftssparte Wärme-/Kältetechnik hat den Umsatz auf 64 Mio. Franken (+34,7%) steigern können. GSG

PROINDEX 6. 2. BIS 11. 2. 2006

Bezugsmonat des Warenkorbs: Dez. 95; Quelle: Prodega



KULINARIUM

■ **3. Januar bis 27. Februar 2006** «Sukiyaki und Yosenabe». Neben «Sukiyaki», dem Eintopfgericht mit Rindfleisch, Gemüse, Pilzen und Nudeln, steht «Yosenabe», ein Gemüse-Eintopf mit Pouletspießli, Goldbarsch und Krevetten, zur Auswahl. Seedamm Plaza, Restaurant Nippon Sun, Pfäffikon, info@seedamm-plaza.ch, Telefon 055 417 17 17.

■ **6. Januar bis 3. März 2006** «Abra Kadabra – Hexenwochen». Die traditionellen Hexenwochen bieten neben einer Hexenausstellung und dem Hexenhäuschen-Wettbewerb kulinarische Zauberrezepte aus der Hexen-Kräuterküche. Restaurant Schönegg, Wädenswil, schönegg@remimag.ch, Telefon 044 789 89 60.

■ **9. Januar bis 26. Februar 2006** «Bündnerwochen». Die Spezialitätenwochen bieten eine reichhaltige Auswahl an bekannten Bündner Speisen wie Gerstensuppe, Capuns, Pizzokel, Bündnerfleisch und urchigem Bergkäse. Restaurant Imagine und Brasserie Federal im Hauptbahnhof Zürich, Telefon 044 217 15 15.

■ **10. Januar bis 19. Februar 2006** «Daniel-Krebs-Wochen». Der langjährige Küchenchef der «Schulthessensstube» des Hotel Schweizerhof in Bern hat in Neuseeland seinen kulinarischen Erfahrungsschatz erweitert und verwöhnt die Gäste mit seinen Kochkünsten. Hotel Ambassador Spa, Restaurant Pavillon, Bern, ambassador@hotels.ch, Telefon 031 370 99 99.

■ **27. Januar bis 9. März 2006** «Schokoladenwochen». Zur Vorspeise ein geheizter Rehrücken aus dem Bündnerland auf einem kleinen Kefensalat mit weissem Schokoladen-Pfefferdressing, zum zweiten Gang eine Champagnerchouchoussuppe mit luftiger Kakaorahmhaube und kanadischem Hummer. Als Zwischengang ein kross gebratener Bodenseezander auf Pfälzer Karotten mit einer delikaten Barolo-Schokoladenbutter. Zur Hauptspeise kombiniert Küchenchef Rico Nachtweih einen Spanferkelrücken mit Kakaokruste, mildem Bayerisch Kraut und Mandelbitterjus. Extravagante Schokoladendesserts runden die spannende Entdeckungsreise der gegensätzlichen Aromen und Zutaten ab. Seehotel Restaurant Sonne, Küssnacht, home@sonne.ch, Telefon 044 914 18 18 oder 0848-ROMANTIK.

■ **3. Februar bis 26. Februar 2006** «Würzige Düfte aus dem Morgenland». Das Küchenteam vom Hotel Palmeraie Golf Palace in Marrakesch verwöhnt die Gäste mit exotischen Düften und würzigen Speisen aus der orientalischen Küche. Typische Gerichte wie Tagines, Couscous oder das Rosensorbet fehlen ebenso wenig wie die traditionelle Teezeremonie oder die grosse Auswahl an marokkanischen Weinen. Berbergesang und Bauchtanz runden den kulinarischen Ausflug ins Reich der Frische und Würze der marokkanischen Küche ab. Rôtisserie des Hotels Storch, Zürich, info@storch.ch, Telefon 044 227 27 27.

Restaurant-Konzept

Die Wiedergeburt der Quartierbeiz

■ In Zürich-Enge erlebt eine altertümliche Quartierbeiz eine Renaissance. Der Wirt Erik Haemmerli hat das Restaurant aus den 50er-Jahren sorgfältig aufgefrischt und besinnt sich in seinem neuen Konzept ganz auf urschweizerische Werte zurück.

Mirko Beetschen

Eigentlich hatte sich Erik Haemmerli für das geplante Restaurant auf dem ehemaligen Hürlimann-Areal in Zürich-Enge interessiert. Nach einer Besichtigung landete er zufällig im «Bederhof», einem heruntergewirtschafteten Quartierrestaurant um die Ecke. Trotz altertümlichen Vorhängen, Aquarium und Vereinsfähnen erkannte er das Potenzial, das hier steckte. Als Erik Haemmerli erfuhr, dass dem Pächter gekündigt werden sollte und auch der benachbarte Coiffeur-Salon frei würde, griff er zu. Mit einem schlichten Konzept, welches den Erhalt der originalen Einrichtung aus den 50er-Jahren garantierte und den Betrieb dank den dazugewonnenen Räumen um eine Bar erweiterte, überzeugte er den Hausbesitzer und die Behörden.

Im Januar 2005 unterschrieb er den Mietvertrag, der ab Oktober in Kraft treten sollte. Einziges Problem stellte nur sein Vormieter dar, der ihm den Zutritt zum Lokal verweigerte. «Wir waren ausserstande, den Umbau zu planen oder ein Budget zu machen», erzählt Erik Haemmerli. Zwei Monate blieben ihm schliesslich, um das gesamte Restaurant zu renovieren.

Küche, Keller, Kühlraum – alles komplett erneuert

Investiert hat der Jungunternehmer vor allem hinter den Kulissen. Küche, Keller

und Lüftung mussten komplett erneuert werden, im Keller liess er einen neuen Kühlraum einbauen, und eine neue Waschstrasse durfte er schliesslich von der Herrentoilette abzwacken, nachdem er den Behörden im Gegenzug den Bau einer Behindertentoilette versprochen hatte. Das Restaurant – über Jahrzehnte von der Hürlimann-Brauerei betrieben – wurde auf den originalen Zustand der 50er-Jahre zurückgebaut.

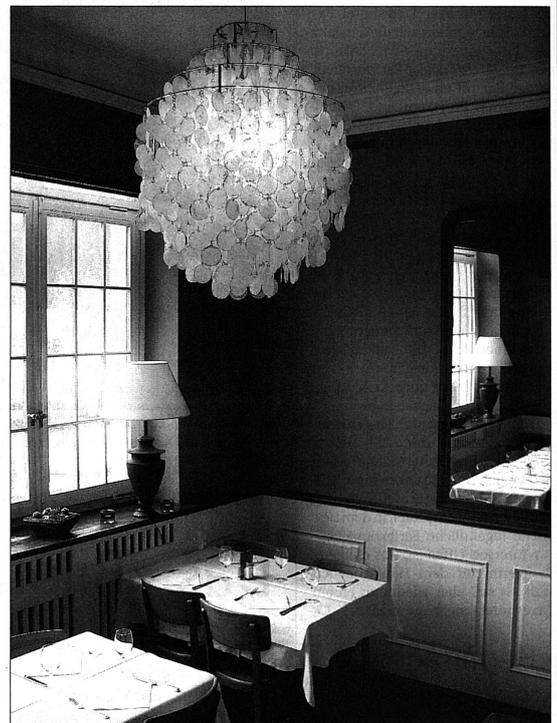
Die Einrichtung der neuen Bar hatten Erik und seine Frau Andrea Haemmerli während dem Sommer auf Flohmärkten in Frankreich und Deutschland bereits zusammengesucht. Prunkstück ist die über 100-jährige Bartheke, welche ursprünglich aus Bergamo stammt. Die sandfarbenen Wände schaffen die Verbindung zum Restaurant, ansonsten hat das Ehepaar diesen Bereich «gemütlich wie das eigene Wohnzimmer» eingerichtet – ein Wohnzimmer mit viel Stil allerdings.

Viel typisch Schweizerisches und europäische Weine

Erik Haemmerli hat die Hotelfachschule in Luzern absolviert und während vier Jahren ein eigenes Catering-Unternehmen aufgebaut. Im «Bederhof» sieht er sich der Erfüllung seines Traumes einer «richtigen Quartierbeiz» nun sehr nahe. Sein Konzept ist im besten Sinne schweizerisch. Ein hoher Anspruch an Qualität ist selbstverständlich, doch sollen die Produkte auch möglichst regional sein.

Küchenchef Graham Sutherland – der unter anderem im «Savoy» in London gearbeitet hat – zieht in dieser Hinsicht am selben Strick: Der Schotte produziert grundsätzlich alles selbst, vom Gemüsefond bis zum Kuchenteig. Halbfertigprodukte sind in seiner Küche Tabu.

Der Blick auf die Speisekarte zeigt denn auch typisch Schweizerisches:



■ Zurück zu den 50er-Jahren. Der Zürcher «Bederhof» wurde in den originalen Zustand zurückversetzt. Fotos: Mirko Beetschen

Gehacktes und Hörnli, hausgemachter Fleischkäse oder Hackbraten, deftige Leckerbissen, die mittags auf dem alten Hotel-Chariot angerichtet werden. Auf der Weinkarte sucht man vergeblich nach Weinen aus der Neuen Welt. Dafür findet man eine schöne (und auch preiswerte) Auswahl an europäischen Tropfen, darunter solche aus biodynamischem Anbau und aus sozialen Projekten. «Damit geben wir aber nicht an», betont Haemmerli, solche Mehrwerte sind für ihn selbstverständlich. Auch dass jeder Gast zum Mittagessen ein Glas frisch gepressten Saft erhält. Die Preise sind moderat und sollen es auch bei steigender Qualität bleiben; der junge Wirt ist immer noch auf der Suche nach einheimischen Produzenten. «Es ist erstaunlich schwierig, an sie ranzukommen», sagt er. In der Vermarktung von Regional- und Bioprodukten sieht Haemmerli noch einigen Handlungsbedarf.

So sehr das neue Konzept an dasjenige eines klassischen Quartierrestaurants lehnt, so bringt der Zürcher auch neue Ideen ein. Das Restaurant etwa ist, abgesehen vom Stammtisch, rauchfrei. Ausserdem soll sein Betrieb in jeder Hinsicht transparent sein. Eine offene Finanzpolitik erlaubt den Mitarbeitern Einblick in die Buchhaltung. Im wörtli-

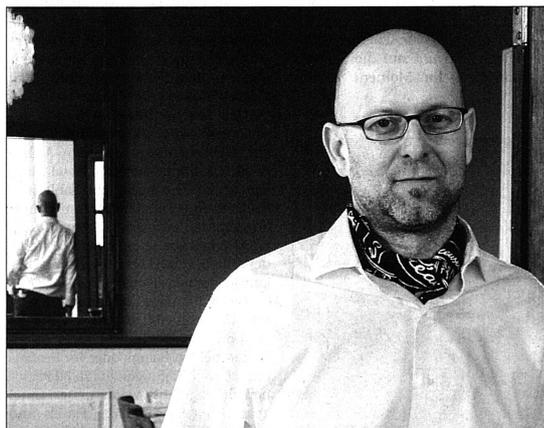
chen Sinne transparent hat der junge Géront auch die Küche gemacht: Von der Strasse her können Passanten den Köchen direkt in die Töpfe blicken. «Wir haben schliesslich nichts zu verstecken», lacht Erik Haemmerli.

Der «Bederhof»: Zahlen & Fakten

Restaurant und Bar Bederhof
Brandenkenstrasse 177, 8002 Zürich
Telefon 044 285 15 00
info@bederhof.ch, www.bederhof.ch

Eröffnung: 5. Dezember 2005
Anzahl Plätze: 115
Mittagsmenu: Fr. 25.50 (inkl. 1 dl frischer Saft, Salat/Suppe, Fleischspeise)
Kaffee crème: Fr. 3.80
Stange Bier (3 dl): Fr. 3.80
Mineralwasser (33 cl): Fr. 3.90
Rotwein (1 dl): ab Fr. 6.50
Champagner (1 dl): Fr. 10.–

Öffnungszeiten Restaurant:
Montag bis Freitag 11 bis 14 Uhr, 17.30 bis 24 Uhr, Samstag 18 bis 24 Uhr
Öffnungszeiten Bar:
Montag bis Freitag 8 bis 24 Uhr, Samstag 10 bis 24 Uhr



■ Erik Haemmerli. Mit der Wiederbelebung der alten Quartierbeiz hat er sich einen lange gehegten Wunsch erfüllt.

50 Jahre Betty Bossi

Erfolgsgeschichte einer Trendsetterin

■ Im April 1956 erschien die «Betty Bossi Post» erstmals. Von der Gratiszeitung hat sich Betty Bossi zur weit verzweigten Unternehmung entwickelt.

Renate Dubach

Von der beidseitig bedruckten Zeitungsseite, die in den 50er-Jahren gratis beim Detaillisten auflag, hat sich Betty Bossi weit entfernt. Unilever gab das Gratisblättchen heraus, dessen Inhalt die damalige Hausfrauenfrage Nummer 1 «Was soll ich heute kochen?» umfassend beantwortete. Die Firma nutzte die Betty-Bossi-Post als Werbeplattform für ihre Öle, Fette und Margari-

nen. Aber nicht nur, auch Tipps zur Kindererziehung, zur Budgetplanung und Strickerleitungen fanden sich darin.

Heute sieht das Betty-Bossi-Leistungsangebot beeindruckend aus: Die vierfarbige Zeitung erscheint zehn Mal jährlich in deutsch und französisch und zwar in einer Auflage von knapp 900 000 Stück. Dazu kommen pro Jahr drei bis fünf neue Kochbücher mit einer Auflage von einer Million. Und zusätzlich setzt das Unternehmen gegen 2 Millionen Küchen- und Haushalthelfer pro Jahr ab. 81 Millionen Franken Umsatz hat die Betty Bossi Verlag AG, die je zur Hälfte Ringier und Coop gehört, im Jahr 2004 erzielt. 114 Mitarbeitende beschäftigt die Firma in Zürich.

Geburt in den USA und Sprung über den Ozean

Betty Bossi wurde 1921 als Betty Crocker in Minneapolis geboren – beziehungsweise erfunden. Die Manager der Washburn Crosby Company hatten den genialen Einfall, die vielen Tausend Kundenanfragen jährlich zu ihren Mehl- und Backwaren mit einem personalisierten Brief zu beantworten. Die nicht-existente Dame wurde zur beliebten Vertreterin der Firma, es entstanden Betty-Crocker-Kochkurse, Kochbücher und bald auch Backmischungen und andere Produkte. Wer war wohl nach der First Lady Eleanor Roosevelt um 1940 die bekannteste Frau in den USA? Natürlich die fiktive Betty Crocker.

Die Dame schaffte 1956 den Sprung über den Ozean locker. Ihr wurde eine Namensänderung verpasst, damit der Name in allen drei Sprachen in der Schweiz leicht aussprechbar und wohlklingend war. Im besten Alter diversifizierte Betty Bossi in andere Medien und Verkaufsgebiete: 1998 ging die Unternehmung online – 300 000 Besuche werden heute monatlich registriert.

Crossmedial erfolgreiche Problemlöserin

Drei Jahre später wurde die Betty-Bossi-TV-Quizshow «al dente» lanciert, 2002 mit Coop zusammen die Convenience-Marke «dee Betty Bossi» eingeführt. Sogar bis in den Fernen Osten reicht



■ So fing es an: Die erste «Betty Bossi Zeitung» von 1956. Fotos: zvg



■ Party-Filet, 1977. Ende der 70er-Jahre assen Gäste oft Schweinsfilet.



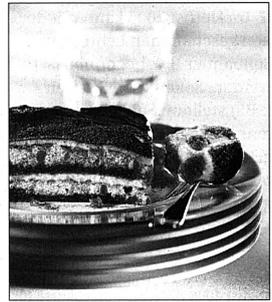
■ Pesto, 1980. Plötzlich sahen die Teigwaren nicht mehr rot sondern grün.

Betty Bossis Einfluss: In Kooperation mit Ringier erscheint in China «Betty's Kitchen».

Betty Bossi beeinflusste hiesige Koch- und Essgewohnheiten stark. Einzelne Lebensmittel – Rucola, Süsskartoffeln, Tofu und Zitronengras – wurden durch Betty Bossi bekannt, als sie im Handel noch kaum erhältlich waren. Auch für die exotische Küche mit Gerichten wie Chili con carne, Mah-Meeh oder Sushi schlug Betty Bossi eine Bresche. Es gab zudem immer wieder

innovative Mithilfe bei der Lösung von urschweizerischen Problemen. Auf eine Tomatenschwemme im Wallis reagierte Betty Bossi mit der Kreation eines Gemüsegratin mit Tomaten. Oder man entwickelte ein Fischrezept, das unserer Binnenkultur entsprach und weder ausgeprägt nach Fisch noch allzu sehr danach schmeckte.

Auch nach 50 Jahren setzt Betty Bossi noch Trends. Auf Lorbeeren ausruhen steht nicht auf dem Programm: «Unser erklärtes Ziel ist, die Marke Betty Bossi dynamisch weiterzuentwickeln und noch stärker zu profilieren als innovativen Brand für Kochen, Essen und Geniessen, passend zu jedem Lebensstil», erklärt Walter Lüthi, CEO der Betty Bossi Verlag AG.



■ Tiramisu, 1984. Kein Essen war ohne dieses Dessert abgeschlossen.

Küchenchefs

Betty Bossi in der Gastronomie

■ Ein paar Küchenchefs winkten ab, zu Betty Bossi wollten sie nichts sagen. Othmar Schlegel, Markus Rauber und Marcel Graf geben Auskunft.

Renate Dubach

Othmar Schlegel vom «Castello del Sole» in Ascona kann sich gut an das Tiramisu erinnern, dem Betty Bossi einen unglaublichen Schub verpasste. Das Rezept war von einer Redaktionskollegin aus Italien importiert worden und landete 1984 in der BB-Zeitung. Mit dem Resultat, dass innert kürzester Zeit Mascarpone in der Schweiz total ausverkauft war.

«Betty Bossi hat in der Schweiz bei Tiramisu, Panna cotta, anderen Desserts und Gerichten dieselbe Vorreiterrolle gehabt, wie vorher Mövenpick in der Gastronomie bei Tatar und Meeresfrüchten», sagt Othmar Schlegel. Der Erfolg der Zeitung und der Kochbücher hatte den Küchenchef so beeindruckt, dass er vor ein paar Jahren zwei Betty-Bossi-Damen nach St. Moritz holte. Er lud zwei damals verantwortliche Betty-Bossi-Damen für eine Präsentation vor seinen Kollegen der Vereinigung der Swiss Deluxe Hotels ein, deren Obmann Schlegel ist.

Er selber habe an seiner ersten Stelle als Küchenchef seinem Chef-Pâtissier Betty-Bossi-Weihnachtsguetzli-Rezepte in die Hand gedrückt. «Weil dieser als Deutscher nicht genau wusste, was man in der Schweiz am liebsten für Guetzli isst, zur Weihnachtszeit. Und weil die Rezepte gut waren.»

Betty Bossi sei über 50 Jahre hinweg innovativ gewesen und habe Trends gesetzt, blickt Schlegel zurück. «In der Gastronomie sucht man immer neue Produkte, mit denen man die Gäste überraschen kann. Diese sind inzwischen durch Publikationen, Kochbücher und Reisen viel gebildeter als früher, für sie gibt es nichts Exotisches mehr.» Küchenchefs müssten sich von

allem Möglichen inspirieren lassen, von Kochbüchern, Kochzeitschriften und auch Fernsehsendungen, hält Othmar Schlegel fest. «Wenn ein Küchenchef sagt, er kenne Betty Bossi nicht, dann lügt er. Die Betty-Bossi-Zeitung hat ja mittlerweile eine Auflage von gegen 900 000. Von diesen Zeitungen werden sicher ein paar zu Köchen oder Küchenchefs gelangen.»

Markus Rauber, Küchenchef im Steigenberger Hotel in Gstaad-Saanen, unterscheidet: «Sicher können sich auch Profiköche von den Kochbüchern von Betty Bossi inspirieren lassen. Aber beim Kochen im Restaurant würden sie sich bestimmt nicht von Betty Bossi beeinflussen lassen. Ganz im Gegensatz zu Hausfrauen: Wenn ein neues Betty-Bossi-Kochbuch erscheint, werden die neuen Rezepte sofort schweizweit ausprobiert.» Für Markus Rauber ist auch klar warum: «Sie sind gut rezeptiert, leicht nachvollziehbar und sehr gut ausgestattet, so dass sie garantiert funktionieren.» Er selber habe ein Kuchenrezept, das seine Mutter in einem Betty-Bossi-Backbuch gefunden habe, übernommen und an seine Küche angepasst und umrezeptiert.

Auch Marcel Graf, Souschef im Seehotel Sonne in Küsnacht, erinnert sich an die Betty-Bossi-Koch- und Backbücher seiner Mutter: «Profiköche lächeln zwar immer etwas über Betty Bossi, aber die Rezepte können einem gute Ideen vermitteln. Und im Haushalt gelingen sie eigentlich immer, weil sie unzählige Male durchgekocht worden sind. Alle können sie nachkochen, weil sie einfach sind, und meist werden nicht allzu teure Produkte verwendet.» Graf hat eine besondere Beziehung zu Betty Bossi, er war ein Jahr lang einer der «Telescoop»-Köche und hat in Zusammenarbeit mit Betty Bossi Rezepte verfasst, die dann in der Coop-TV-Sendung vorgestellt wurden. «Unsere Rezeptvorschläge wurden so lange ausprobiert, vereinfacht, verbessert und umgeschrieben, bis sie bei allen funktionierten», blickt Marcel Graf zurück.

Anzeige

diga SONDERAKTION

möbel gültig bis 28. Februar 06

CHARLY – Das Club-Sofa, das sitzt!

✓ preiswert

✓ stabil

✓ pflegeleicht

398.-

statt 598.-

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

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

Bestellung

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

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

Bestellungen per Fax: 055 450 55 56

oder per Post an: diga möbel ag, Aktion «Sofa CHARLY», Postfach, 8854 Galgenen

Name

Vorname

Strasse

PLZ/Ort

Telefon

Unterschrift

Verrechnung über: Prodega diga TopCC

Fürs 2006 optimistisch

■ **UBS-Konjunkturanalyse.** Für das laufende Jahr sind die Tourismusunternehmen «insgesamt recht optimistisch». Zu diesem Schluss kommt die UBS-Konjunkturanalyse Schweiz für das 1. Quartal 2006. Alle von der UBS befragten Sparten rechneten mit einem positiven Umsatz- und Ertragsrend 2006. Eine besondere Herausforderung stelle für die Hotellerie mittelfristig die – frühestens per 2010 in Kraft tretende – Aufhebung der Lex Koller dar. Damit dürfte die Nachfrage

nach Zweitwohnungen einen starken Aufschwung erleben. Den Hotels könnten dadurch wichtige (Stamm-)Gäste verloren gehen.

Im vergangenen Jahr konnten die Beherbergungs- und Restaurationsbetriebe sowie die Bergbahnen sowohl den Umsatz als auch die Rentabilität steigern, so der UBS Outlook weiter. Einzig die Reisebüros hätten sich mit stabilem Geschäftsvolumen und leicht rückläufigen Erträgen zufriedengeben müssen. DST

Gütesiegel

■ **Saas Fee.** An der Generalversammlung von Saas Fee Tourismus konnten die Verantwortlichen von Saas Fee Tourismus und des 5-Sterne-Hotels Ferienart Resort & Spa das Qualitäts Gütesiegel Stufe III in Empfang nehmen. Beide Betriebe haben im vergangenen Jahr die ISO-Zertifizierung 9001 (Qualität) und 14001 (Umwelt) erlangt. 24 Betriebe wurden anlässlich der GV mit der Erneuerung oder Ersterlangung des Schweizerischen Gütesiegels Stufe I ausgezeichnet. DST

Neues Marketingkonzept

■ **Vorarlberg.** Der Landesverband Vorarlberg Tourismus hat für die Jahre 2006 bis 2010 ein neues Marketingkonzept erarbeitet. Dabei soll das Augenmerk im Tourismus auf die «nachhaltige und langfristige Erhöhung der Wettbewerbsfähigkeit» gelegt werden. Die Neupositionierung werde nicht nur im Ausland und bei den Gästen erlebbar sein. Die Marketingstrategien wirkten auch auf jene, die in der Vorarlberger Tourismuswirtschaft tätig sind.

Mit kreativen Preisstrategien will man auf Zusatzleistungen statt Rabatte setzen. Weiter sollen eine stärkere Preisdifferenzierung über mehrere Saisonzeiten und Zimmerkategorien sowie klar begrenzte Schnäppchen zur Anwendung gelangen. Den touristischen Leistungsträgern empfiehlt der Landesverband Vorarlberg Tourismus «dringend», im Sinne einer Vollkostenrechnung auch Marketing- und Vertriebskosten in die Preise einzukalkulieren. DST

Besucherminus

■ **Verkehrshaus.** Im Jahr 2005 verzeichnete das Verkehrshaus der Schweiz in Luzern 703 826 Besucher, das sind 54 353 weniger als im Vorjahr. Der Rückgang wird auf das August-Hochwasser zurückgeführt. Die Schäden an Gebäuden, Sammlungsobjekten und Infrastrukturen belaufen sich auf 4,9 Mio. Franken. Trotz Versicherungsleistungen bleibt ein Fehlbetrag, den das Verkehrshaus nicht ohne Hilfeleistung Dritter decken kann. Ein Spendenaufruf brachte 500 000 Franken. DST

Seilbahnen

Start zu neuen Berufslehren

■ Im Herbst 2006 kann mit der neu geschaffenen Lehre zum Seilbahner EFZ begonnen werden. Seilbahnen Schweiz (SBS) stellt im Seilbahnkompetenzzentrum (SKZ) in Meiringen die nötige Infrastruktur für bis zu 90 Lernende zur Verfügung.

Daniel Stampfli

Im SKZ in Meiringen werden im August 2006 die ersten Blockkurse für die vierjährige Grundbildung Seilbahner EFZ beginnen, wie Seilbahnen Schweiz (SBS) mitteilt. Das Bundesamt für Berufsbildung und Technologie (BBT) habe die Verordnungen über die berufliche Grundbildung für Seilbahner/Seilbahnerin EFZ seit dem 1. Januar 2006 und die für Seilbahnerin/Seilbahnerin EBA ab 1. Januar 2007 in Kraft gesetzt.

Die Seilbahnbranche habe die neuen Berufe geschaffen, um in den Bergregionen attraktive und zukunftsgerichtete Berufe anzubieten, so der SBS. Die Berufe seien auch ein weiterer Schritt zu Qualitätssteigerungen in der Branche. Angeboten würden neue Lehrstellen bereits von rund 25 Lehrbetrieben in der deutschsprachigen und über zehn in der französischsprachigen Schweiz.

Investitionen von 1,5 Millionen Franken

In Meiringen können bis zu 90 Lernende ausgebildet werden. Das Ausbildungsgelände ist von der Gemeinde Meiringen gekauft worden. Der SBS mietet sich für die Seilbahngrundbildungen und internen Aus- und Weiterbildungen in diesem Zentrum ein. Der SBS investiert für die neuen beruflichen Grundbildungen rund 1,5 Mio. Franken, wie Seilbahnen Schweiz weiter mitteilt.

Speziell für das Bedienungs- und Schalterpersonal einer Seilbahn ist die zweijährige berufliche Grundbildung Seilbahner EBA / Seilbahnerin EBA (eidg. Berufsattest) vorgesehen. Eine vierjährige berufliche Grundbildung Seilbahner EFZ / Seilbahnerin EFZ (eidg. Fähigkeitszeugnis) soll Berufslernende mit breiterem Einsatzspektrum ausbilden.



■ **Seilbahnlehre.** Im kommenden Herbst startet die neue Grundbildung. Foto: Seilbahnen Schweiz

Skigebiets-Zusammenschlüsse

Neues Wachstum dank Grösse

■ **Zusammenschlüsse von Skigebieten sind im ganzen Alpenraum ein Megatrend.** Der Zugang zu mehr Pistenkilometern steigert die Attraktivität. Die Formel 1 + 1 = 3 wollen auch die zwei bedeutendsten Projekte Arosa-Lenzerheide und Hasliberg-Titlis für sich anwenden.

Robert Wildi

In Arosa und Lenzerheide träumt man von Luxus. Nicht von einem, wie er in St. Moritz, Zermatt oder Gstaad traditionell auf den Spazierpromenaden zur Schau gestellt wird. Die beiden Bündner Ferienorte denken mehr an Luxus auf der Piste. Sie wollen ihre beiden Skigebiete verbinden und so ein riesiges weisses Reich für Wintersportler kreieren. Skifahrer und Snowboarder sollen schon bald aus 225 Kilometern präparierten Pisten und 45 Transportanlagen die Qual der Wahl haben.

«Das wäre für unsere Region ein Quantensprung», schwärmt Norbert Patt, Geschäftsführer der frisch fusionierten Lenzerheide Bergbahnen AG. Der Ferienort kann heute mit jährlich rund 800 000 Skifahrer-Tagen genauso wenig wie Arosa (600 000) mit den Top-Destinationen Zermatt (1,4 Millionen) oder Davos (1,35 Millionen) mithalten. Beide Orte liegen unter der kritischen Grösse und haben gemäss Patt in den letzten 13 Jahren zusammen rund 350 000 Logiernächte verloren. «Nur ein Zusammenschluss der Skigebiete könnte diese Negativentwicklung stoppen und Arosa-Lenzerheide an die nationale Spitze führen.» Thomas Gurzeler, Direktor der Arosa Bergbahnen, rechnet: «Mit einem doppelt so grossen Skigebiet könnte man höhere Tageskartenspreise verlangen und erst noch neue Gästegruppen gewinnen.» Davon würde auch die Hotellerie und damit der ganze Tourismus in der Region profitieren

Eröffnung zwischen 2008 und 2011

Am liebsten würden Gurzeler und Patt ihr gemeinsames Skigebiet bereits in der übernächsten Wintersaison eröffnen. Realistischer ist allerdings ein bis zwei Jahre später. Fragen zum Landschaftsschutz und zum Verkehr müssen zuerst gelöst und allfällige Einsprachen behandelt werden. Von der Organisation Pro Natura werden auf jeden Fall bereits Unterschriften gesammelt, um das Projekt zu bekämpfen.

Den Widerstand von Naturschutzverbänden im Nacken spürt auch ein ähnliches Projekt in der Zentralschweiz. Die Bergbahngesellschaften von Hasliberg, Melchsee-Fruyt und Titlis planen ebenfalls einen Zusammenschluss ihrer Skigebiete. Für Arnold Kappler, Unternehmensberater und Leiter des Projekts, könnte sich die bisher vom Tageturismus dominierte



■ **Deutlich grösseres Angebot.** Werden die Skigebiete von Lenzerheide und Arosa verbunden, stehen Skifahrern und Snowboardern dereinst 225 Pistenkilometer und 45 Transportanlagen zur Verfügung.

Foto: Swiss-Image

Region dank mehr Abwechslung auf der Skipiste zum Traumziel für Wochengäste entwickeln. Daran hat vor allem die lokale Hotellerie, die das Projekt nach Kräften unterstützt, ein vitales Interesse. Kein Wunder, denn potente Investoren wollen sich nur dann engagieren, wenn der Zusammenschluss der Skigebiete sicher kommt. Kapplers Zeitplan sieht eine Eröffnung des neuen Winterparadieses im Jahr 2010 oder 2011 vor. Die jüngsten Hochwasser haben seine Agenda um ein Jahr zurückgeworfen.

Höhere Einnahmen und einheitliches Marketing

Kritiker sowohl im Bündnerland als auch in der Zentralschweiz reklamieren die zu hohen Kosten für die beiden Projekte. Hasliberg-Titlis soll gemäss Kappler rund 50 Millionen Franken kosten, Arosa-Lenzerheide wird auf lediglich 15 Millionen veranschlagt, weil die günstigen geografischen Voraussetzungen nur verhältnismässig kleine Eingriffe erfordern. Im Vergleich zum nachhaltigen Nutzen des Projekts für die Region sei dieser Betrag klein, ist etwa der Arosener Tourismusdirektor Hans-Kaspar Schwarzenbach überzeugt. Die Finanzierung soll gemäss Kappler auch in der Zentralschweiz kein Problem sein. «Die vier involvierten und rentablen Bergbahnen können den Betrag aus ihrem laufenden Cashflow berappen.»

Die Wirtschaftlichkeit ist für die Promotoren beider Projekte in jedem Fall gewährleistet. Neben den Mehr-

einnahmen dank neuen Gästen und höheren Tageskartens-Tarifen könnte ein umspannendes Marketingkonzept bisherige Doppelspurigkeiten beenden und Kosten sparen. «Die Marketingbudgets beider Tourismusbüros und Bergbahngesellschaften von Arosa und Lenzerheide müssten zusammengelegt werden», fordert Thomas Gurzeler. Gleich die Vision für Hasliberg-Titlis. Als eine grosse Destination mit einheitlichem Auftritt würde die Ausstrahlung und Anziehungskraft der Region gemäss Kappler um ein Vielfaches steigen.

Die Vorteile der geplanten Skigebiets-Verbünde dominieren. Wirtschaftlich bleibt den zuletzt stagnierenden Destinationen fast nur eine solche Offensive übrig. Der Skifahrer von heute beansprucht viel Raum und sucht sich sein Skigebiet nach verfügbaren Kilometern aus. Dieses Kriterium wendet zum Beispiel auch die deutsche Verkehrsorganisation ADAC zur Bewertung von Schweizer Skigebieten an. Arosa-Lenzerheide und Hasliberg-Titlis würden im viel beachteten Führer dank dem Zusammenschluss von Mittelklass- zu 5-Sterne-Gebieten aufsteigen.

Tourismusexperte Hansruedi Müller: Ja, aber ...

■ **Zusammenschlüsse von geografisch sinnvoll gelegenen Skigebieten genießen grundsätzlich auch die Unterstützung von Tourismusexperten.** Hansruedi Müller, Direktor des Forschungsinstituts für Freizeit und Tourismus (FIF) an der Universität Bern, knüpft den Erfolg jedoch an klare Bedingungen: Erstens sei es Voraussetzung, dass die Attraktivität des betreffenden Skigebiets massgeblich gesteigert werde. Weiter müsse gesichert sein, dass die Zubringerwege verbessert und damit grössere Quellmärkte angesprochen werden können. Jegliche Risiken der Verletzbarkeit der Anfahrtswege seien zu minimieren, da sonst ein kontraproduktives Verkehrschaos drohe. «Schliesslich sollte das neue Skigebiet dank mehr schwarzen Pisten oder spezifischen Hängen neue Zielgruppen

wie etwa Snowboarder anziehen können.» Wirtschaftlich erfolgreiche Beispiele solcher Zusammenschlüsse kann Müller einige nennen: Zermatt-Cervinia, Verbier, Porte Soleil, Furtschellas-Corvatsch, Zweisimmen-Saaneloch oder Vercorin-Grimentz sind nur einige. Neben dem ökonomischen gibt es aber immer auch den ökologischen Aspekt. Hier sieht Müller verschiedene Schwierigkeiten. «Meistens müssen neue Geländekammern erschlossen werden, die zuvor meistens Ruhe- beziehungsweise Naturräume waren.» Nicht selten seien die Eingriffe durch neue Transport- und Pistenanlagen recht massiv. «Wenn dem nicht so wäre, hätten sich viel mehr Skigebiete in den Boomjahren schon längst zusammengeschlossen.»

ROW



FOKUS

Wein im Offenausschank | Bei vielen Wirten liegt Geld im Keller – in Form von teuren Weinen. Glasweise verkaufen sie sich schnell.



FOKUS

Speisereiste | Entsorgungseingpässe machen erfinderisch: Neue Systeme sind jedoch vor allem für Küchen ab 200 Essen.



PLATTFORM

Ratgeber | Wie kann ein Arbeitnehmer seine Vorgesetzten überzeugen, ihn punkto Weiterbildung zu unterstützen?



Gstaad, St. Moritz und Zermatt

Drei Top-Destinationen im Vergleich

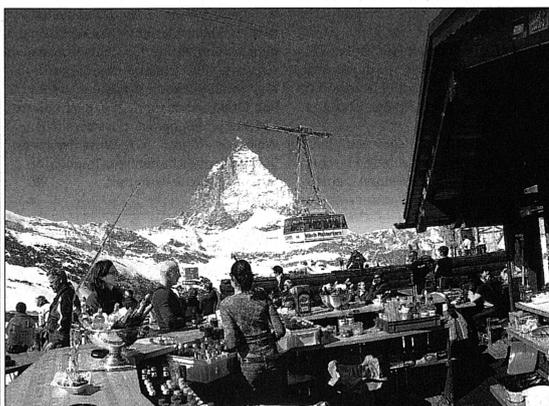
■ Gstaad, St. Moritz und Zermatt gelten als Zugpferde des Schweizer Alpentourismus. Wie haben sich die drei Orte in den letzten Jahren gewandelt, was geschieht im Moment, und wohin entwickeln sie sich? Die htr hat mit den Tourismusdirektoren gesprochen.

Mirko Beetschen

Als «Märchenwelt» in unserer hektischen Zeit wird die Region Gstaad im Berner Oberland von Besuchern immer wieder gerne bezeichnet. Roger Seifritz, Direktor Gstaad Saanenland Tourismus, sieht dieses Etikett als grossen Vorteil. Unverbrauchte Landschaften und original erhaltene Dörfer schmücken Werbekampagnen und Internetauftritt. Ein grösseres Projekt, das demnächst ausgeführt werden soll, ist es – nach der erfolgreichen Verkehrsbehebung von Gstaad selbst –, den historischen Kern des Nachbarorts Saanen komplett verkehrsfrei zu machen.

«Wir arbeiten daran, dem Märchen-Image auch in Zukunft gerecht zu werden», meint der aus Glarus stammende Roger Seifritz, der die touristischen Geschicke Gstaads seit acht Jahren leitet. Die Berner Ferienregion ist laut ihm wenig krisenanfällig, da die Herkunftsmärkte homogen verteilt sind und der Heimmarkt stattdessen 43% ausmacht. Rund 120 Mio. Franken wurden in den vergangenen 10 Jahren in die Hotellerie investiert. Die Anzahl Hotelbetten hat leicht abgenommen, wobei der 5-Sterne-Bereich zugelegt hat und heute ein Drittel der Betten stellt. Gstaad weist damit wohl eine der grössten Luxushotel-Dichten der Schweiz auf.

Praktisch sämtliche 5-Sterne-Häuser und einige 4- und 3-Sterne-Hotels bieten ihren Gästen heute einen eigenen Wellnessbereich. Eine Schwäche sieht Seifritz darin, dass das Angebot wenig junge Klientel anspricht. Es fehlt an einem breiten Angebot entsprechender Bars und Clubs, und auch ein



■ **Erfolgs-Panoramen.** Ski-Bar im Corviglia-Gebiet oberhalb St. Moritz, mit Panoramansicht auf die Oberengadiner Alpen. Und: Restaurant bei der Bergstation Trockener Steg oberhalb Zermatt, im Hintergrund das Matterhorn. Beide Destinationen vergessen über ihren traditionellen Märkten die neuen Zukunftsmärkte nicht. Fotos: Swiss-Image

eigentliches Designhotel sucht man – abgesehen von dem kürzlich renovierten, modern möblierten Hotel Bellevue – in Gstaad vergeblich. Neue Kunden sucht Gstaad Saanenland Tourismus, das beim Destinationsmarketing seit kurzem mit den regionalen Bergbahnen zusammenspannt, im Schweizer Markt, in Deutschland, Grossbritannien und in den Benelux-Staaten. Die 5-Sterne-Hotels sind überdies im russischen Markt aktiv. Vor Ort setzt man auf Events im Sommer und auf die Wintersportgebiete, soeben wurden zwei neue Bahnen eröffnet, und 70 Mio. Franken sollen noch investiert werden.

St. Moritz: Danuser hält Region mit Innovationen jung

Marketinganstrengungen unternimmt St. Moritz in den Traditionsmärkten Schweiz, Deutschland und Italien, aber auch in neueren Märkten wie den Golfstaaten, China, Russland oder Südostasien (Letzteres ab 2008). Gerade die Gästefrequenzen aus Russland haben

in den letzten Jahren stark zugenommen. Vor Ort wurde in den vergangenen Jahren weit über eine halbe Milliarde Franken in die Hotellerie investiert, in welche Zeit die Ski-WM 2003 fiel.

Zahlreiche alte Hotels wurden renoviert und umgebaut, so dass sie heute wieder so positive Zahlen wie zu Gründerjahren schreiben. Und die Investitionsstätigkeit geht weiter. Dieses Jahr soll das Hotel Carlton für gut 60 Mio. Franken zum ersten Schweizer Deluxe-Suite-Hotel umgebaut und das Hotel Edelweiss für 50 Mio. als 4-Sterne-Hotel völlig neu gebaut werden. Weitere Grossprojekte stehen zur Diskussion. Bereits heute verfügen alle Luxushäuser und Arztzentren, das in den nächsten drei Jahren realisiert werden soll.

Kritische Stimmen tadeln die Verstärkung des Alpendorfs und das Verkommen zu einer «Money Machine»,

wie der umtriebige Hanspeter Danuser zugibt. Mit seinen Innovationen hält er die Region jedoch auch jung. So initiierte er den Relaunch des Glacier Express. Danusers St. Moritz soll für die Ski-WM 2013 kandidieren und 2008 die Verbindung St. Moritz-Venedig lancieren.

Zermatt: Grosse Investitionen in die Infrastrukturen

Die letzten zehn Jahre waren in Zermatt von Renovationen und Ausbauten geprägt. Zahlreiche Wellnessanlagen und sogenannte Designhotels sind entstanden, erzählt Roland Imboden, Direktor von Zermatt Tourismus seit dem Jahr 2000. Es wurden über 220 Mio. Franken investiert, grosse Teile davon in das 5-Sterne-Resort Riffelalp und den Umbau und Ausbau des Mont Cervin Palace. Die meisten Betriebe verfügen heute über einen Wellnessbereich, nur wenige gelten jedoch als eigentliche Wellnesshotels. Solche Häuser wären laut Roland Imboden auch nur rentabel,

wenn die Konkurrenz vor Ort nicht zu gross ist. Bei 117 Hotels im Raum Zermatt gilt es natürlich zu diversifizieren. In den vergangenen Jahren sind einige neuartige Hotels entstanden, so zum Beispiel das von Künstler Heinz Julen gestaltete Cœur des Alpes, das Hotel Mirabeau oder die Hotels Biner und Julen. Marketingtechnisch will sich Zermatt Tourismus vermehrt auf Kampagnen konzentrieren. Diese sind vor allem auf die traditionellen Quellmärkte Schweiz, Deutschland, England Japan und die USA gerichtet, zum kleineren Teil auf neue Märkte des Nahen und Fernen Ostens. Investiert wird ausserdem in die Bergbahnen. 120 Mio. Franken flossen in den letzten drei Jahren in Infrastrukturen, 100 Mio. werden es in den nächsten drei Jahren sein.

Ein grosses Projekt hat einmal mehr der Künstler Heinz Julen ins Rollen gebracht: Wenn die Zermatt Bergbahnen sein Konzept realisieren, wird das Kleine Matterhorn in Zukunft ein 200 Meter hoher Lift mit einer Plattform auf 4000 Metern Höhe krönen.



■ **Märchenhaft und wahr.** Reich dekorierte Fassade im Saanenland, nahe Gstaad: Der Kern von Gstaads Nachbarort Saanen soll komplett verkehrsfrei werden.

Die wichtigsten Kennzahlen der drei Schweizer Top-Destinationen im Vergleich:

	Gstaad	St. Moritz	Zermatt
Anzahl Hotels	49 ¹	40	117
5 Sterne	4	5	3
4 Sterne	9	8	35
3 Sterne	18	10	50
2 Sterne	4	1	11
1 Stern	1	0	5
Unikat-Hotels	0	1	1
Übrige	13	1 Landhotel 1 Jugendherberge 13 unklassifiziert	12
Anzahl Hotelbetten	ca. 2300	5538	6269
Hotellgiernächte gesamt (1. Quartal 2005)	135 671	357 342	484 988
Durchschnittliche Aufenthaltsdauer eines Gastes	3,8 Tage	4,2 Tage	5,5 Tage (Winter) 2,3 Tage (Sommer) ⁴
Durchschnittliche Ausgaben pro Gast pro Tag	260 CHF ²	350 CHF im Sommer 1000 CHF im Winter ³	Keine Angaben
Wichtigster Herkunftsmarkt	Schweiz (43%)	Schweiz (30%)	Schweiz (40%)
Markt mit dem grössten Zuwachs in den letzten zwei Jahren	Schweiz	Russland	Schweiz (in absoluten Zahlen) Russland (prozentual)
Werbebudget 2006 in CHF	1,3 Mio. (inklusive Eventaufwand und Beiträge)	Promotionsaufwand: 540 000 Eventaufwand: 940 000	1,5 Mio. ⁵ (ohne Bergbahnen)

¹ inklusive Zweisimmen
² gemäss einer Studie aus dem Jahre 1997
³ geschätzte Zahlen
⁴ Hotelgäste (Benutzer von Ferienwohnungen bleiben ca. 1,5 bis 2,5 Tage länger)
⁵ ohne Löhne und Beitrag an Wallis Tourismus

Schweizer Wein

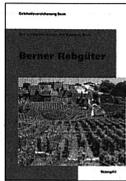
Eine Sammlung
denkwürdiger
Schweizer Weine

■ Für das Projekt «Mémoire des vins suisses» werden ausgesuchte Schweizer Weine gesammelt und deren Entwicklung über die Jahre hinweg verfolgt.

Ende Januar präsentierten die 14 Produzenten, deren Weine im Projekt «Mémoire des vins suisses» (MDVS) aufgenommen wurden, ihre Weine in Morges. MDVS wurde von den Weinjournalisten Andreas Keller, Stefan Keller, Martin Kilchmann und Susanne Scholl gegründet. Das Ziel ist, den Ruf des Schweizer Weins im In- und Ausland zu fördern.

Dazu hat MDVS begonnen, Jahrgang für Jahrgang je sechzig Flaschen von hochkarätigen Weinen einzulagern, in einer «Schatzkammer» in der Weinhalle in Zürich. Die Gewächse hätten sich in den vergangenen Jahren als Protagonisten ihres Gebietes und ihrer Art ausgezeichnet, erklären die Gründungsmitglieder des Vereins, in deren Händen die Auswahl liegt. Bis heute haben sie 25 Weine ausgesucht, die sie als repräsentativ einstufen und von denen sie überzeugt sind, dass sie ein Alterungspotenzial von mindestens 10 Jahren haben. MDVS will herkunftstypischen Wein fördern und kämpft gegen die weltweit grassierenden Designerweine, «die am Ende des Weges auf den Punkt der Uniformierung und Nivellierung, der Banalität und Gleichgültigkeit hinzielen und den Schweizer Weinbau mit seinen teuren Herstellungskosten ins Abseits stellen». RD

LESEBAR

Die schönsten
Berner Rebgrüter

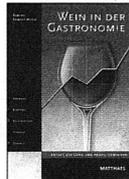
■ Auf Berner Boden wird Rebbaubetrieben, keine Massenproduktion, sondern schöne Weine für Kenner. In der Schriftenreihe «Die schönsten Seiten des Kantons Bern» ist die Broschüre «Berner Rebgrüter» erschienen, die durch Geschichte und Gegenwart des bernischen Weinbaus führt. Und Wissenswertes über Bodenbeschaffenheit, Traubensorten und Bräuche vermittelt. RD

Gebäudeversicherung Bern (Hg.): Berner Rebgrüter, 40 Seiten, 23 Farbbildungen, 14 Franken, Stämpfli Verlag, ISBN: 3-7272-1179-2.

Die besten
Champagner

■ Die Weinberge in der Champagne erstrecken sich über 300 Gemeinden, es gibt Tausende von Marken und Produzenten. Aus der grossen Fülle hat der Autor 133 Weingüter ausgesucht, deren Champagner man nicht in jedem Geschäft erhält – seine speziellen Entdeckungen, die auszuprobieren sich lohnt. RD

Halwart Schrader: Die besten Champagnerlagen, 328 Seiten, Fr. 38.60. Hoffmann-Verlag, ISBN-3-935834-18-7.

Weine besser
verkaufen

■ Das Buch der deutschen Weinexpertin bietet neben viel Grundlagenwissen zum Wein insgesamt auch einen Überblick über Wein als Ertragsfaktor in der Gastronomie. Zu den Stichwörtern Auswahl, Einkauf, Kalkulation, Verkauf und Service hat Sabine Ernest-Hahn ihr umfangreiches Wissen formuliert, das sich zwar grösstenteils an deutschen Tatsachen orientiert, aber oft an die schweizerische Realität angepasst werden kann. RD

Sabine Ernest-Hahn: Wein in der Gastronomie, 224 Seiten, Fr. 45.60. Matthes Verlag, Stuttgart, ISBN: 3-87515-005-8.

KURZ UND BÜNDIG

Neue Weinmesse
in Zürich

■ Die Messe Schweiz lanciert diesen Frühling neu die Zürcher Weinmesse. Vom 15. bis 19. März zeigen Schweizer Weinhändler im Messezentrum Zürich Wein-Spezialitäten aus aller Welt. Im Zentrum steht dabei das Degustiererlebnis. Das Weinangebot wird dabei mit themenverwandten Bereichen wie Edelbränden, Delikatessen, Glaswaren und Zigarren abgerundet. Die erste Zürcher Weinmesse rechnet damit, von einigen der rund 50000 erwarteten Besucher der parallel im Messezentrum stattfindenden Giardina Zürich, einer Messe für Garten und Lifestyle, besucht zu werden. RD

Die Welt des
Weins in Wien

■ Das «WeltWeinFestival», das vor 10 Jahren in Bad Ragaz gegründet und dort im Zweijahresrhythmus durchgeführt wurde, findet dieses Jahr «in Lizenz» im Palais Coburg in Wien statt. Vom 19. bis 22. April präsentieren sich knapp 60 internationale Weingüter. Berühmte Winzer (Daniel Gantenbein, Angelo Gaja), Quereinsteiger, Angehörige von Weindynastien, Weinkritiker, Weinsammler, Experten, Starköche und Geniesser aus aller Welt treffen in Wien beim Wein aufeinander. Neben einem grossen «Forum», an dem sich die Weingüter an drei Nachmittagen vorstellen dürfen, werden insgesamt 20 Kulinarik-Events innerhalb der vier Tage angeboten. Von einer «Duftexperience» mit Jean Lenoir (Le Nez du Vin) über eine

Degustation von Weinen und Schokoladen, einen «East-meets-West»-Workshop (österreichische Weine mit asiatischer Küche) bis zu einer Weinauktion und einem Tasting der «Besten Weine des Jahrtausends» mit Master of Wine Serena Sutcliffe reicht die Bandbreite des Festivals. RD

www.weltweinfestival.at

Mit integrierter
Einschenkhilfe

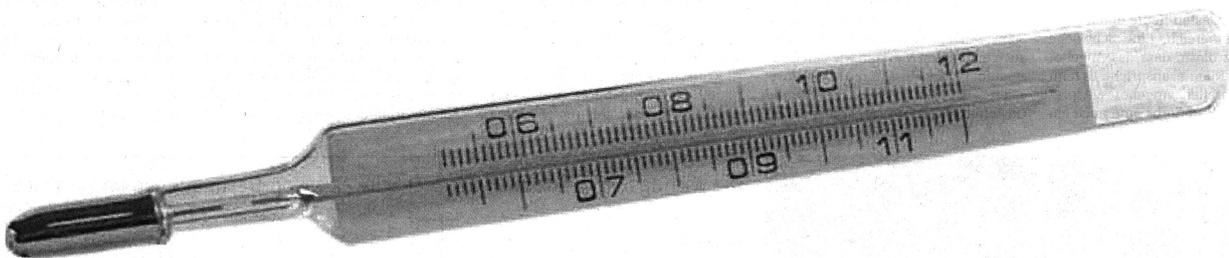
■ Die Cindy's Collection ist eine von der Schuler St. Jakobskellerei importierte südafrikanische Weinlinie, deren Etiketten jedes Jahr von einem anderen Künstler gestaltet sind. Mit dem jüngsten Wein dieser Linie, dem Cabernet Sauvignon Jahrgang 2004, kommt zusätzlich eine Neuheit zu den Weinfreunden: In der Rückenetikette ist eine Einschenkhilfe integriert, damit ja kein Tropfen verloren geht. MD

Steinfels hat mit
Wolff's fusioniert

■ Das älteste Weinauktionshaus der Schweiz, Steinfels in Zürich, und Wolff's Weinauktionen haben sich per 1. Januar 2006 zusammengeschlossen. Das Unternehmen wird künftig unter dem Namen Steinfels Weinauktionen geführt. Marc Fischer, bisher Auktionator und Geschäftsführer von Steinfels, übernimmt die Leitung. Steinfels Weinauktionen will seine Aktivitäten kontinuierlich ausbauen, im Vordergrund steht in nächster Zeit die Ausweitung der Auktionstätigkeit in Deutschland. RD

Trend 2006

Fokusthemen in der hotel+tourismus revue.



- 16.02.06 Wann ist ein Trend ein Trend?
- 21.04.06 Wellness-Trends
- 15.06.06 Gastro-Trends
- 24.08.06 Hotel-Trends

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





■ Schöne Flaschenweine. Zwei Rot- und zwei Weissweine im Offenausschank genügen nicht. Eine gut präsentierte Vielfalt macht die Gäste neugierig, unbekannte Weine zu probieren.

Foto: zvg

Flaschenweine im Offenausschank

Die Lösung liegt im Glas

■ Bei manchem Wirt liegt viel Geld träge im Keller: Dort lagern Weine mit klingendem Namen – die sich kaum jemand leistet. Glasweise fänden die teuren Weine Absatz, sagt Herbert Amrein, der mit VINOJET ein System bietet, das den Wein in der Flasche haltbar macht.

Renate Dubach

Viele Wirte lamentieren darüber, dass ihre Gäste immer seltener eine ganze Flasche teuren Wein bestellen. In erster Linie sei die gesenkte Promille-Grenze Schuld daran, kombiniert mit den «1-Glas-ist-genug-Kampagnen», der verminderten Kaufkraft und der Tatsache, dass Geschäftsleute heutzutage weder über genügend Zeit noch ein vernünftiges Spesenbudget verfügen, um beim Businesslunch eine hochwertige Flasche Wein zu geniessen. Dass viele Weingeniesser eher zu Hause als im Restaurant eine ganze Flasche trinken, komme auch noch hinzu. Jammern bringt aber keinen höheren Wein-

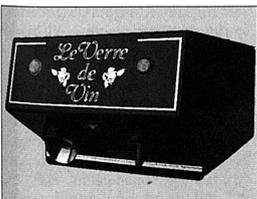
umsatz. Offenausschank von Qualitätsweinen hingegen schon, da sind sich die meisten Wirte einig. Ob ein System zur Haltbarmachung der Weine nötig sei, darüber herrscht kein Konsens (siehe Artikel rechts).

Philipp Schwander, einziger Master of Wine in der Schweiz und Besitzer einer Weinhandlung, ist sich sicher, dass man eine mit einem gewöhnlichen Korken verschlossene Flasche Wein nicht einfach so über Nacht stehen lassen könne. «Ein Barolo hält das vielleicht aus, aber die meisten Weine sind dann angeschlagen.» Schwander hat verschiedene Systeme zur Haltbarmachung getestet. Enttäuscht haben ihn dabei nur die Verschlüsse der Systeme, «weil deren Material meist zu schnell ermüdet».

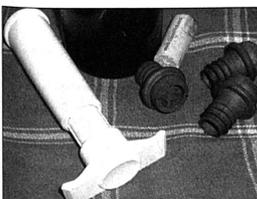
Auch Herbert Amrein ist davon überzeugt, dass es ein solches System braucht. Seine Firma Hypro AG in Rothenburg vertreibt in der Schweiz, in Deutschland und Österreich seit 10 Jahren den VINOJET. Seit fünf Jahren sei der Wein-Offenausschank ein boomender Markt sagt Amrein. Aber einfach zwei Rot- und zwei Weissweine offen anbieten, bringe die Gäste nicht zum

vermehrten Weinkonsum. Man müsse sich als Gastronom mehr Gedanken zum Thema machen. «Wenn der Gast nur noch ein Glas Wein konsumieren möchte oder darf, würde ich als Wirt darauf achten, dass dieses Glas möglichst hochwertigen oder exklusiven Wein enthält», erklärt Amrein. Der Aufwand sei ja bei einem Glas gleich, ob es Wein für 5 oder für 15 Franken pro Deziliter beinhalte. Viele Wirte hätten von früheren Jahren noch grosse Bordeaux oder Burgunder im Keller. Die würden bei einigen immer noch im Keller vor sich hin altern, weil sich heute ein Gast seltener eine Flasche Wein leiste, die über 100 Franken koste. Die Lösung liegt im Glas: «Wenn man auch die grossen Weine im Offenausschank anbietet, ist man sie im Nu los», versichert Amrein. Und führt das Extrem-Beispiel «Shangri-La» in Singapur an, das den kalifornischen Kultwein «Screaming Eagle» für 250 USD das Glas verkauft. Mit Erfolg: Das Edelhôtel verkaufe rund 36 Flaschen davon pro Jahr. Je grösser die Weinauswahl in verschiedenen Preiskategorien, je besser diese präsentiert und kommuniziert werde, desto mehr werde bestellt, ist Herbert Amrein überzeugt.

Die gebräuchlichsten Methoden und Systeme zum Haltbarmachen von Wein



■ VINOJET. Damit sollen die Weine bis zu drei Wochen haltbar sein. Foto: zvg



■ VACUVIN. Eine überall einsetzbare Handpumpe für den Wein. Foto: RD

■ Sobald der Korken gezogen ist, beginnt in der Flasche der Kampf zwischen Sauerstoff und Wein. Stetig verwandelt sich der Alkohol in Essig. Es gibt zwei Möglichkeiten, den Wein in einer geöffneten Flasche haltbar zu machen:

Die eine: Man legt eine Barriere aus Gas auf den Wein, damit die Sauerstoffmoleküle nicht in Kontakt mit dem Alkohol kommen können. Cash+Carry Angehörn bietet ein selbst entwickeltes System VINOVERRE an. Bei diesem Verfahren wird mit Lebensmittel-Stickstoff der unerwünschte Sauerstoff verdrängt. Es besteht aus Verschlüssen für jede angebrochene Flasche und einer Station für die Versiegelung. VINOVERRE kann für Rotwein, Weisswein und Champagner gebraucht werden. Ein VINOVERRE-Gerät kostet rund 3000 Franken.

Die andere: Man entzieht der Flasche den Sauerstoff, indem man ein Vakuum herstellt. In der Schweiz gibt es zwei solche Vakuumier-Systeme: VINOJET und VACUVIN. VINOJET – in anderen Ländern unter dem Namen «Le verre de vin» bekannt – ist ein Produkt für die Gastronomie. Es erzeugt ein elektronisch

kontrolliertes Vakuum in der Flasche. Der geöffneten Flasche wird ein Stopper eingesetzt, dann wird sie an den Ansaugstutzen geführt. Eine Pumpe entzieht dem Wein automatisch die optimale Menge Luft. VINOJET gibt es entweder nur für stille Weine oder kombiniert für Weine und Schaumweine. Bei den moussierenden Getränken wird mit der kontrollierten Zugabe von Kohlendioxid ein Gegendruck erzeugt. Diese hindert die im Champagner, Prosecco oder Sekt enthaltene Kohlendioxid am Entweichen, verbindet sich aber nicht mit dem Schaumwein und verändert ihn somit nicht. Weine und Schaumweine sollen dank VINOJET ihre einwandfreie Qualität bis zu 20 Tagen behalten. Ein VINOJET kostet zwischen 3000 (für Wein) und 4000 Franken (für Wein und Champagner). In der Schweiz wird das System von rund 1900 Gastrobetrieben eingesetzt, weltweit sind es über 20.000. Bei VACUVIN setzt man der Flasche einen Stopper ein und zieht mit einer Handpumpe die überflüssige Luft aus der Flasche. Eine Handpumpe mit zwei Stoppern kostet rund 20 Franken. RD

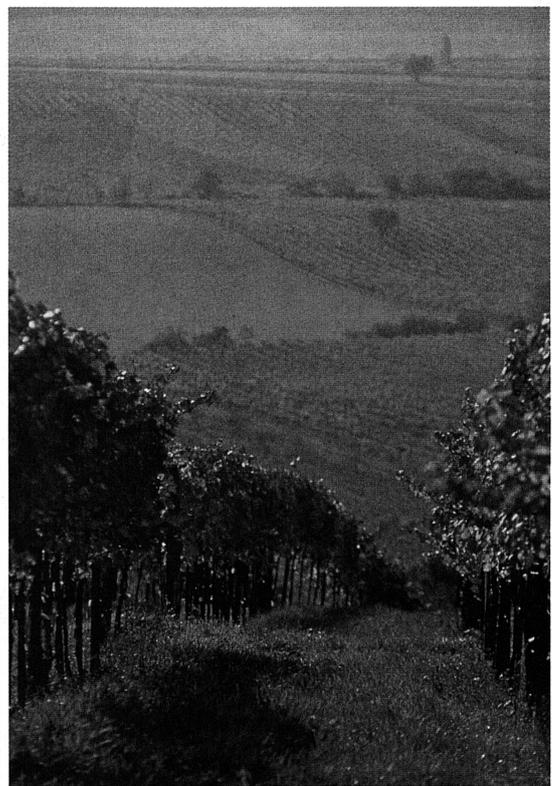
Restaurant-Praxis

Muss der Sauerstoff wirklich raus?

■ «Bei uns rotieren die Weine so schnell, dass wir kein spezielles System zur Konservierung benötigen», sagt Monica Thommy-Kneschaurek, die zusammen mit ihrem Mann Dominique das Restaurant Teufelhof in Basel führt. Sie ist eine mit dem Weinhandelspatent ausgestattete Weinexpertin und betreut das «Teufelhof»-Sortiment mit seinen rund 450 Weinen und einer wechselnden Monatsweinkarte. Bei Rotweinen mache es ohnehin keinen Sinn, ihm Luft zu entziehen, den müsse man ja gerade belüften. Falls wirklich mal eine Flasche Wein nicht schnell geleert werde, komme die Vacuvin-Pumpe zum Einsatz. Und um Champagnerflaschen zu verschliessen, hätten sie spezielle Verschlüsse, führt Monica Thommy aus.

Das Geschäftsführerpaar Sonja und Andreas Martin vom Gasthof Krone in La Punt im Engadin ist stolz auf «das grösste Angebot an Veltliner im Offenausschank in der Schweiz». 44 verschiedene Veltliner sind glasweise erhältlich, zu Flaschenqualität, dank VINOJET: «Die grosse Weinauswahl, die wir in einer Vitrine gleich beim Eingang zeigen, macht die Gäste gluschtig. Sie trinken nicht mehr Wein, aber teureren. Seit wir Anfang Saison VINOJET installiert haben, verkaufen wir rund 20 Prozent mehr Wein. Die Investition hat sich ganz bestimmt gelohnt», ist Sonja Martin überzeugt. Isabel Riedel, eine Mitarbeiterin in der «Krone», bestätigt, dass der VINOJET «super-einfach» zu bedienen sei: «In drei Sekunden ist eine Flasche korrekt verschlossen.» RD

Anzeige



WEIN AUS ÖSTERREICH KOSTBARE KULTUR



CARNUNTUM

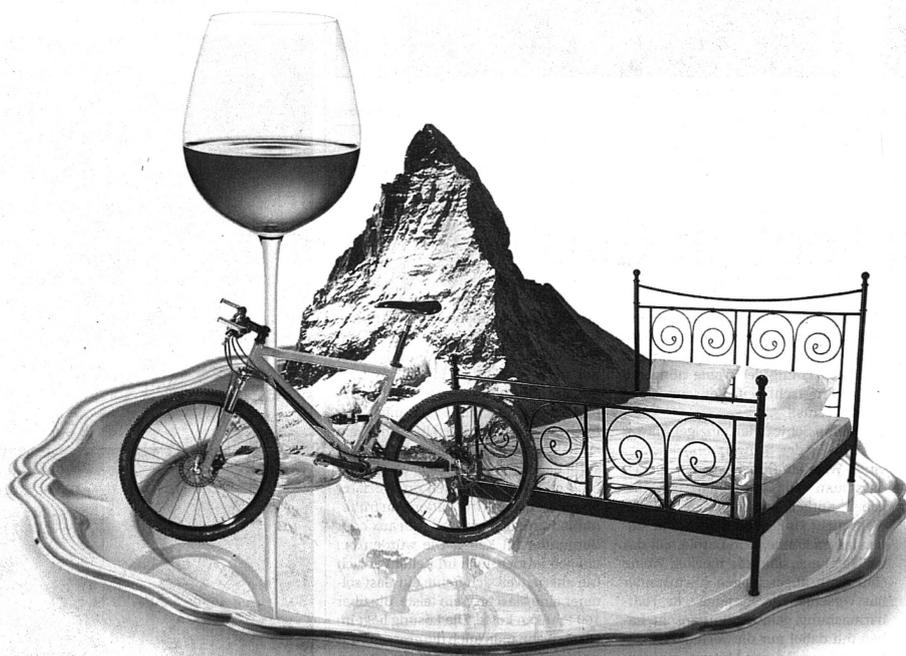
Historische Stätten, neue Power-Weine.

Gutes Essen braucht gute Weine.

www.weinausosterreich.at

Profis lesen die htr.

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



Ja, ich bestelle die hotel+tourismus revue:

- Schnupperabo, Fr. 25.- (10 Ausgaben)
- Jahresabo, Fr. 145.-
- 2-Jahresabo, Fr. 255.-

(Preise Inland, inkl. MWSt)

Name: _____ Vorname: _____

Firma: _____ Tel. tagsüber: _____

Strasse/Nr. _____

PLZ/Ort: _____ E-Mail: _____

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

Kontakt:

Tel.: 031 740 97 93

Fax: 031 740 97 76

abo@htr.ch, www.htr.ch



htr

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

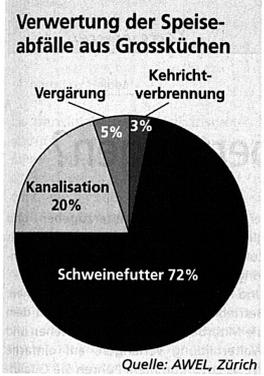
Küchenabfälle

Auf der Suche nach Alternativen

■ Im Hinblick auf ein drohendes Verbot des «Schweinekübels» sucht man nach Lösungen. Das Presswasser ist den Behörden ein Dorn im Auge.

Guðrun Schlenzcek

An die 300 000 Tonnen Speiseabfälle müssen jährlich aus Schweizer Grossküchen entsorgt werden. Davon gehen zirka 72 Prozent in die Verfütterung, mit abnehmender Tendenz. Denn es ist abzusehen, dass in der Schweiz, wie in der EU bereits Praxis, das Verfüttern an Schweine aus Seuchenschutzgründen

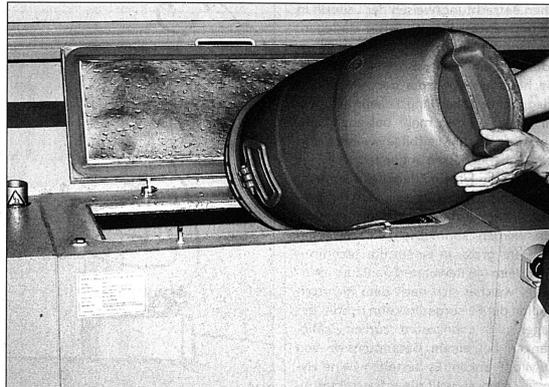


mittelfristig verboten sein wird. «Den letzten Schweinepestfall hatten wir Mitte der Neunzigerjahre», verdeutlicht Mario Andriani, Leiter Abteilung Stoffe und Bodenschutz des Kantons Bern. Von einem Entsorgungseingpass im Kanton Bern will Andriani aber nicht reden. Für die im Kanton Bern jährlich anfallenden rund 20 000 Tonnen Speisereste wäre die Kapazität in den Abwasserreinigungsanlagen und Vergärungsanlagen grundsätzlich vorhanden. Und auch wenn alle rund 1400 Schweizer Grossküchen (mehr als 300 Essen pro Tag) mit einer Nassmüllpresse ausgerüstet wären, so ergäbe das – gemäss Hochrechnungen von Robert Alesch, Acon-Recycling-Systeme AG Wollerau – eine Abwasserzunahme von lediglich rund 0,007 Prozent.

In den Augen der Behörden ist das Entsorgen über das Abwasser nur eine Not- oder Übergangslösung. In Ökobilanzen erhält dieser Entsorgungsweg nicht zuletzt aufgrund des hohen Energieaufwandes der Abwasserbehandlung die schlechteste Note.

Zürich: Einleiten von Presswasser nun bedingt erlaubt

Um die Dunkelziffer der nicht gemeldeten Einleitungen von Speiseabfall-Presswasser, das genauso als Abfall gilt, zu begegnen, hat sich eine Arbeitsgruppe der zuständigen Ämter der Nordostschweiz auf ein «gemeinsames Verständnis» in der Speisereste-Entsorgung geeinigt. Das Konzentrat aus Ent-



■ Sauber entsorgen. Für den durchschnittlichen Gastrobetrieb fehlt noch die Alternative zum Schweinekübel. Homogenisieren oder trocknen sind teuer. Foto: zvg

wässerungsanlagen in den Kantonen Thurgau, Zürich und St. Gallen darf dann in die Kanalisation gelangen, wenn die zuständige Kläranlage zustimmt und eine «verursachergerechte» Gebühr entrichtet wird. Diese ist in der Regel nicht unerheblich. Pro Tonne veranschlagt das Amt für Abfall, Wasser, Energie und Luft Kanton Zürich (AWEL) 200 Franken. Das entspricht ungefähr den Kosten, die bei einem Entsorgen über den Schweinekübel entstehen. Wobei der feste Rest der Pressen zu-

sätzlich Kehrlichtgebühren verursacht. «So wollen wir das Einleiten in die Kanalisation sanft steuern», erklärt Elmar Kuhn, Sektionsleiter Abfallwirtschaft des AWEL. «Unser Ziel ist die Vergärung und damit eine Energiegewinnung aus den Speiseabfällen.»

Idealerweise werden dafür die Speisereste homogenisiert und via Tankwagen zur Vergärungsanlage gebracht, wie es Acon mit seinem neuen «Bio-trans»-System vorschlägt (siehe Artikel unten). «Das ist der einzige richtige Weg,

wenn die Verfütterung verboten wird», ist Rolf Wagner, Sektion Abfallwirtschaft AWEL, überzeugt. Er empfiehlt ein Liefern an industrielle Vergärungsanlagen wie «Kompogas» (Feststoffvergärung). Denn aus seuchenhygienischen Gründen müsste die Suppe in den meist nicht entsprechend ausgerüsteten landwirtschaftlichen Anlagen vor dem Vergären erhitzt werden.

Am preiswertesten kommt die Trocknungsanlage

Allerdings sind die laufenden Kosten der Vergärung mit 130 bis 150 Franken pro Tonne (ohne Transport) deutlich höher als jene der Trocknungsanlage von VRS, Buochs (siehe Artikel und Tabelle unten), aber weniger kostspielig als die Entsorgung über den Kehrlicht (160 bis 250 Franken, ohne Transport).

In Bern begrüsst man beim Amt für Gewässerschutz und Abfallwirtschaft noch eine andere Alternative. Der ehemalige Schweinemäster Peter Wyss aus dem Berner Oberland plant eine Entwässerungsanlage mit einer Entsorgungskapazität von 10 Tonnen pro Tag. Die ausgepressten Speisereste sollen als Mastfutter für Geflügel oder als Pressschnitzel zum Heizen genutzt werden. Für das Presswasser hat die Berner ARA die Abnahme zugesichert, für 40 Franken pro Kubikmeter. Nahrungsmittelentsorger Wyss, der bis Ende Jahr die Anlage bauen will: «Ich hoffe, dass die Alternative noch günstiger wird als der Schweinekübel.»

Entsorgungsmethoden

Lösungen für Grossbetriebe

■ Alternativen zum Schweinekübel für die Entsorgung der Speisereste sind gefragt, vor allem wenn ein Küchenneubau ansteht. «Unsere neue Küche soll 25 Jahre halten und wir wollen nicht in ein paar Jahren schon wieder etwas umbauen müssen, weil der Schweinekübel vor dem Aus steht», verdeutlicht Lars Weissbarth, Küchenchef des regionalen Pflegezentrums Baden. Deshalb habe man sich 2005 beim Küchenneubau für «Biotrans» entschieden. Das Entsorgungssystem hat die Acon-Recycling-Systeme AG, Wollerau, entwickelt, um eine ganzheitliche Alternative zu «Biostar» zu bieten. Diese Entwässerungsanlage bietet keine Lösung für das Presswasser.

In dem 200-Betten-Heim in Baden wurde Biotrans erstmals realisiert: Der Pilot besteht aus einer Untertisch-Zentrifuge, welche die Speisereste homogenisiert, und zwei Tanks mit je 2000 Liter Fassungsvermögen. Einmal im Monat wird die «Suppe» abgesaugt und per Tankwagen zur Biogasanlage in Basel transportiert. «Wir haben keine Geruchsemissionen und kein umständliches Handling mit dem Schweinekübel mehr», freut sich Weissbarth. Die Zentrifuge steht zentral in der Abwaschküche, der Tank ist im Keller. Die auf dem Brei entstehende Fettschicht schliesst diesen luftdicht ab. Für 200 bis 350 Essen pro Tag kostet das neue

Acon-System ohne Pumpe 20 000 Franken. Steht der Tank nicht unterhalb der Küche, braucht es zusätzlich eine Pumpe für 5000 Franken.

Eine andere Alternative bietet seit 2004 Value Recovery Systems (VRS), Buochs. Rund 20 VRS-Anlagen stehen inzwischen in der Schweiz. Die Trocknungsanlage wurde weiterentwickelt: Das jüngste Modell kondensiert das gesamte Wasser und gibt sich bedienungsfreundlicher. Das gefilterte und pH-neutrale Wasser darf ohne Bewilligung der Kanalisation zugeführt werden. «Wir hatten immer Probleme, wenn es keine Entlüftung am Standort des Verdampfers gab», erläutert Karl Will, Marketingverantwortlicher der Firma. Mit dem neuen Modell erhofft sich Will, dieses Jahr an die 50 Anlagen zu verkaufen. Grundsätzlich besteht die Idee darin, die hoch erhitzte feste Biomasse, mit rund 30 Prozent Proteinanteil, als Hunde- und Katzenfutter zu verwerten. Dafür holt VRS beim Gastronom die getrocknete Biomasse gratis ab, «gute Qualitäten» werden sogar mit 20 Rappen pro Kilo vergütet. Eine 50-Kilo-Anlage kostet 29 500 Franken, die Wartung 525 Franken pro Jahr.

Sowohl das Acon- als auch das VRS-Modell rentieren sich eher für grössere Betriebe ab 200 Essen pro Tag. Für die Durchschnittsbeiz steht eine Lösung noch aus. GSG

Speiseresteentsorgung: Kostenvergleich

Fr./Tonne	Verfütterung	Vergärung ¹	Trocknungsanlage ¹
Bereitstellung Gastrobetrieb	75	75	
Betriebskosten			70
Sammlung/Transport	100	100	0
Verwertungstarif/Suppeaufbereitung	100	100	0
Futter-/Düngewert	-80	-5	
ARA-Kosten			10
Total	195	270	80

¹ohne Investitionskosten (Biotrans-Systeme, VRS)

Quelle: htri/AWEL, Zürich

Anzeige

ZÜRCHER WEINMESSE

15. bis 19. März 2006 | Messezentrum Zürich
 Täglich 15 bis 21 Uhr | Freitag 15 bis 22 Uhr | Sonntag 12 bis 18 Uhr
www.weinweb.ch

messe schweiz

Leserbrief

«Doch bitte nicht nur der besseren Auslastung willen»

► **Neue Wohnangebote für Pensionäre**, htr vom 19. Januar 2006

Laut Berechnung der Kantonalen Fürsorgedirektion des Kantons Bern, fehlen in 25 Jahren ca. 8000 Betten für Betagte mit Pflegeaufwand. Dass würde heissen, dass in jeder zweiten Gemeinde des Kantons ein Altersheim zu 40 Betten entstehen sollte, um eine Versorgung, wie sie heute gewährleistet ist, zu garantieren. Dies ist nicht finanzierbar, und neue Wege müssen gefunden werden.

Die Beobachtung von Seiten der Heimleitungen ist, dass betagte Menschen immer später in Altersinstitutionen eintreten, in der Regel erst wenn eine gewisse Pflegebedürftigkeit erreicht ist und ein Verbleib Zuhause trotz Angehörigen, Nachbarn und vor allem Spitex nicht mehr gewährleistet werden kann. Aus diesem Grund werden Heime immer mehr spezialisierte Institutionen mit entsprechend hoch dotiertem Personalaufwand.

Mich persönlich stören Aussagen, wie jene von Herrn Stämpfli, die Hotelpauschale von 94 Franken sei wesentlich tiefer als in einem Altersheim. Die öffentlichen Altersheime sind nicht gewinnorientiert und haben trotzdem einen so hohen Ansatz? Das Pflegepersonal (24 Std./Tag) steht allen zur Verfügung, der Koch mit Diät Ausbildung ebenfalls, die Aktivierungstherapie, die Zimmer zu 16m² ohne Nasszelle und vieles mehr sind im Preis ebenso inbegriffen. Ich kenne das Hotel von Herrn Stämpfli, und der Vergleich mit dem örtlichen Altersheim scheint mir doch sehr grob. Die Jugendherberge vergleicht sich auch nicht mit dem 5-Sterne-Hotel, obwohl schlafen kann man an beiden Orten.

Wenn das Hotel Schlüssel in Böningen bereits nach dem ersten Jahr schwarze Zahlen schreibt, freut mich das, weil ich überzeugt bin, dass der Gute Wille zum Führen einer Altersresidenz vorhanden ist. Ich

hoffe stark, dass sich die gerontologischen Betrachtungsweisen der Leiterin in Zukunft etwas differenzierter darlegen. Wo liegt der Unterschied zwischen Ihrem Hotel und einem klassischen Altersheim? Die heutigen Konzepte der Alters- und Pflegeheime gehen längst davon aus, dass wir keine Insassen mehr betreuen, und die Strategie und Leitbilder wurden den Kundenbedürfnissen angepasst.

Wer ein Hotel in ein Pflegeheim umbaut, sollte sich auch bewusst sein, dass mit dem Umbau allein ein Heim noch nicht betrieben werden kann. Die Personalkosten sind sehr gross. In einem durchschnittlichen Heim (46 Bewohner) im Raum Interlaken, welches sich nach dem Richtstellenplan der Fürsorgedirektion richtet, betragen die Lohnkosten zurzeit 2 Mio. Franken bei einem Gesamtumsatz von 2,6 Mio. Franken. Es bestehen keine Hypothekenzinsen weil die Infrastruktur einem Verein gehört.

Dennoch bin ich überzeugt, dass für die Zukunft Alternativen zur Betreuung von Betagten gefunden werden müssen. Doch bitte nicht nur der besseren Auslastung willen, sondern auch um für den Gast das Beste zu bringen.

Werner Walti
dipl. Heimleiter
Goldswil

htr BRIEFE AN DIE HTR

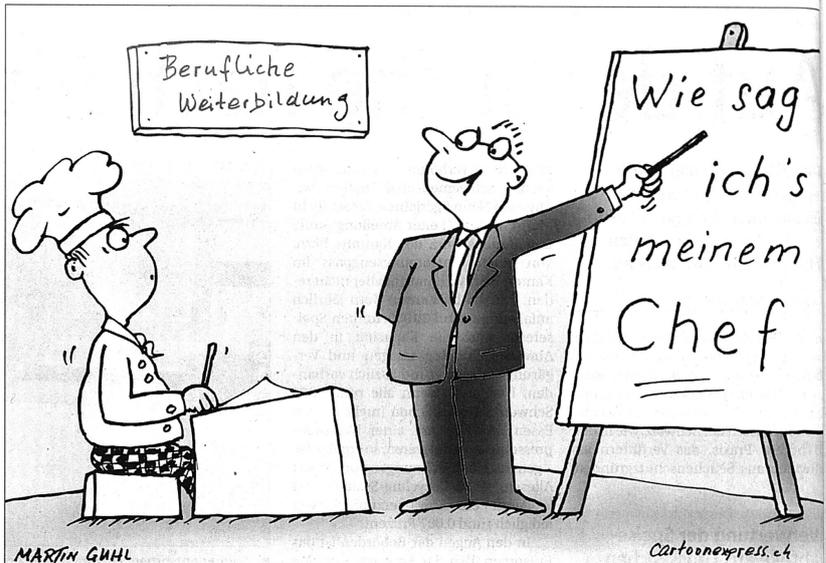
Ihre Meinung interessiert uns. Zuschriften müssen sich auf einen in der hotel+tourismus revue erschienenen Artikel beziehen oder die Branche (Hotellerie, Gastronomie, Tourismus) betreffen.

Schicken Sie Ihren Leserbrief an folgende Adresse: hotel+tourismus revue, Redaktion, Postfach, 3001 Bern, oder per E-Mail: redaktion@htr.ch

htr INTERNET-AGENDA

Möchten Sie wissen, was in Hotellerie, Gastronomie und Tourismus los ist? Wann findet die nächste Internationale Tourismusbörse in Berlin (ITB) statt? An welchem Ort wird der Ferientag 2006 veranstaltet? Oder suchen Sie die Details über die Internorga 2006 in Hamburg?

In unserer Internet-Agenda finden Sie die wichtigsten Angaben über die bedeutendsten Messen, über Tagungen und Workshops in der Hotellerie, Gastronomie und im Tourismus. Loggen Sie sich einfach ein unter www.htr.ch und klicken Sie auf «Agenda».



Ratgeber

Wie kann ich meine Chefin überzeugen?

► **Frage:** Ich möchte gerne eine berufliche Weiterbildung machen. Mein Betrieb ist nicht wirklich bereit, mich in meinen Ausbildungsbemühungen zu unterstützen, weder finanziell noch sonstwie. Wie soll ich vorgehen um meine Chefin zu überzeugen?
A. B. in C.

■ Peter B. Grossholz
Leiter Weiterbildung
hotellerieuisse



► **Antwort:** Lernen hat immer auch mit Einsicht zu tun, dann funktioniert es auch. Aber es gibt auch handfeste Überlegungen, die als Argumente dienen können. Zum einen verbringen Mitarbeitende zwei Drittel ihrer wachen Zeit mit Arbeiten. Da muss doch das Bedürfnis entstehen sich in diesem Gebiet weiter zu entwickeln. Es ist nicht nur eine Pflicht der eigenen Persönlichkeit gegenüber, Lernen macht einen ja auch fit und somit eben schöner...

Zum andern sind Mitarbeiterkosten des Betriebes grösste Last. Und gerade berufliche Weiterbildung ist ungerichterweise eine sehr kostspielige Angelegenheit. Das hält viele Betriebe davon ab, Mitarbeitende zu fördern, zumal sie von der Wirkung gewisser «Ausbildungen» – oft auch zu Recht – nicht überzeugt sind. Aber sie wissen, dass gut ausgebildete, fitte Mitarbeiter den Betrieb eigentlich voranbringen würden.

Also geht es für Sie konkret um folgende Überlegungen:

Zeigen Sie sich interessiert an Ihrem Job, fragen Sie nach noch mehr. Weisen Sie darauf hin, dass es Veränderungspotenzial gäbe. Dazu müssen Sie natürlich über Ihre Tätigkeiten und Entwicklungen, Anforderungen in diesem Arbeitsgebiet auf dem Laufenden sein. Sagen Sie, Sie möchten Ihr Team effizienter führen, Gespräche aktiver gestalten, Abläufe rationalisieren, Mitarbeiterinsätze genauer planen, präziser budgetieren und planen, die Zeit besser im Griff haben, sprechen Sie von konkreten Dingen, die Ihre Leistung steigern können. Sagen Sie auch, dass Sie bereit sind, etwas dafür zu tun, Freitage dranzugeben, Er-

lerntes im Betrieb weiterzugeben, und gleichzeitig sagen Sie auch, dass Ihnen das zusteht. Sie können also nicht nur Zahlungen einfordern.

Und Folgendes gilt für die Unternehmen: Betriebe können dem Moment, an dem die Mitarbeiter auf der Matte stehen und Weiterbildung verlangen, auf einfache Weise zuvorkommen. Führen Sie Qualifikationsgespräche, bieten Sie entsprechende Entwicklung an, machen Sie konkrete Vorschläge, fordern Sie auf, pushen Sie auch ein bisschen oder stellen Sie Bedingungen. Stellen Sie Geldbeiträge als Anreiz transparent zur Verfügung, Verteilen Sie diese klug im ganzen Betrieb. Zeigen Sie aber auch klar auf, dass es ein Geben und ein Nehmen ist. Mitarbeiterentwicklung ist nicht nur eine der Führungsaufgaben sondern auch eine Verantwortung gegenüber dem Gast und dem Unternehmen.

Kluge Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter wählen sich ihre Anstellung insbesondere auch nach solchen Kriterien aus. Sie stellen die Weichen also schon beim Anstellungsgespräch. Es betrifft Sie, Sie haben es in Ihrer Hand. Sie müssen einen Beitrag leisten.

IMPRESSUM

hotel+tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Gegründet 1892

Herausgeber:
hotellerieuisse
Monbijoustrasse 130
Postfach
3001 Bern

Leitung/Medien:
Christian Santschi

Redaktion:
Chefredaktion: Marietta Dedual (MD).
Stellvertreter: Miroslaw Halaba (MH).

Hotellerie und Tourismus: Herbert Fischer (HRF), Christine Künzler (CK), Theres Lagler Berger (TL), Daniel Stämpfli (DST), Dr. Karl Josef Verding (KJV).

Gastronomie/Technik: Renate Dubach (RD), Gudrun Schlenzcek-Gasser (SGG), Cahier français: Miroslaw Halaba (MH), Laurent Missbauer (LM).

Produktion/Layout:
Roland Gerber (RG), Gilbert Perrot (GPE).
Korrektur: Paul Le Grand.

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

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

Druck:
Büchler Grafino AG, Druckzentrum Bern.

Auflage:
WEMF-beglaubigt 2004/05
Verkaufte Auflage: 12 332
Gratisauflage: 1342
(Druckauflage: 18 000)
Verkaufspreise: (inkl. MwSt)
Einzelnnummer Fr. 4.30,
Jahresabonnement Fr. 145.–,
ISSN: 1424-0440

Partnerpublikation:

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

Kontakte:

Adresse:
Monbijoustrasse 130,
Postfach, 3001 Bern.
Redaktion: (Leserbriefe, People, usw.)
Tel. 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24,
E-Mail: redaktion@htr.ch
Abonnemente:
Tel. 031 740 97 93, Fax 031 740 97 76,
E-Mail: abo@htr.ch
Inserate:
Tel. 031 370 42 42, Fax 031 370 42 23,
E-Mail: inserate@htr.ch
Internet: www.htr.ch
Für unverlangte Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.

Tellerwäscher,

mit allen Wassern gewaschen, sucht Stelle als Küchenhilfe.

jobs.htr.ch

htr

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



HÔTELLERIE

3
Crans-Montana | Fermé depuis le mois de mai, l'Hôtel Crans-Ambassador pourrait bientôt rouvrir ses portes.



HÔTELLERIE

4
Portier | Si la présence d'un portier de nuit ne se discute pas dans un palace, il n'en va pas de même dans un hôtel trois étoiles.



GROS PLAN

5
Bon à boire | Des Zurichois proposent de suivre l'évolution des vins suisses sur plusieurs années.

htr

Jura et Pays des Trois-Lacs

Trois marques cherchent à cohabiter

■ Petite révolution dans le Jura et la région des Trois-Lacs. Si son potentiel de développement n'est pas épuisé, la marque «Watch Valley» s'est quelque peu effacée au profit de la marque «Jura» et de celle du «Pays des Trois-Lacs», considérées comme plus porteuses.

Miroslaw Halaba



■ **Pays des Trois-Lacs.** Le Pays des Trois-Lacs se prête particulièrement bien à la pratique des loisirs actifs, comme l'a montré notamment la manifestation SlowUp ici à Morat.

Photo: Swiss-Image

La transformation a été discrète: la marque «Watch Valley» n'a plus la même présence qu'au tournant du siècle. Depuis l'automne dernier, en effet, elle a cédé le pas aux marques – pour autant que l'on puisse déjà les appeler ainsi – «Jura» et «Pays des Trois-Lacs», bien plus connues. «C'est à la suite de nos réflexions et de nos entretiens avec Suisse Tourisme, que nous sommes arrivés à cette conclusion. Le Jura, notamment, est très bien connu sur le plan européen en raison de sa référence géographique et géologique», indique le responsable de l'Association régionale Bienne-Jura, André Rothenbühler, artisan de la première heure du concept de destination Watch Valley. «Le nom de Watch Valley, ajoute-t-il, convient bien pour une filière «produit», l'horlogerie en particulier, mais il n'a pas de référence géographique».

Un groupe de travail pour la marque «Pays des Trois-Lacs»

Ces réflexions, menées par les responsables des offices du tourisme de Neuchâtel, du Jura et du Jura bernois – groupés initialement dans l'entité «Arc jurassien Tourisme» (AJT), devenue «Watch Valley Coordination» en 2001 –, étaient en phase avec les aspirations de leurs collègues des quatre villes arteplices (Bienne, Morat, Neuchâtel et Yverdon). En étroits contacts, ces derniers n'ont pas cessé depuis l'Expo.02 de chercher, par diverses initiatives, comme la Conférence du 15 mai, à promouvoir leur région, histoire que celle-ci ne disparaisse pas de la mémoire des visiteurs de l'exposition nationale. La récente reconsidération des marques s'est présentée comme une bonne opportunité pour donner un nouveau coup de fouet à la marque «Pays des Trois-Lacs».

Un groupe de travail, coordonné par André Rothenbühler et groupant les représentants des offices du tourisme des villes arteplices, s'est formé avec pour objectif de mettre en évidence les atouts communs, de créer des produits

et, partant, de consolider la collaboration. «Nous voulons adopter le mode de travail qui nous a permis de lancer la marque «Watch Valley» et de fédérer les activités de marketing des offices du tourisme de l'Arc jurassien», explique André Rothenbühler. «Un travail pragmatique», comme se plaît à le souligner le directeur de Bienne-Seeland Tourisme, Samuel Kocher. Un travail interrégional aussi qui ne se heurte pas aux structures cantonales relativement rigides, mais importantes notamment sur le plan financier. «La seule contrainte pour un participant aux travaux d'Arc jurassien Tourisme (AJT) était qu'il devait avoir envie de collaborer», souligne Yann Engel, directeur de Tourisme neuchâtelois. Grâce à l'AJT et à son mode de faire, les offices du tourisme ont pu réaliser des économies d'échelle et dégager des moyens financiers supplémentaires pour la promotion commune.

Réfléchir sur l'articulation des marques

Pour les acteurs touristiques du Pays des Trois-Lacs, les produits communs

qui seront créés ou qui sont déjà en promotion, comme les randonnées à vélo, seront proposés aux régions avoisinantes, telles que le Pays de Fribourg ou Watch Valley. Si l'intérêt est là, elles pourront alors les promouvoir par le biais de leurs canaux de distribution.

Parler des régions environnantes, c'est aborder un autre volet du travail qui attend les représentants du Pays des Trois-Lacs. Ces derniers devront, en effet, définir avec leurs homologues, notamment ceux de l'Arc jurassien, la manière d'articuler et de faire cohabiter

les trois marques que sont «Watch Valley», «Jura» et «Pays des Trois-Lacs». Très liées entre elles, par leur offre – les villes d'Yverdon-les-Bains, de Neuchâtel et de Bienne ont toutes, selon la formule devenue célèbre, «les pieds dans l'eau et la tête dans les sapins» –, la région des Trois-Lacs et l'Arc jurassien se doivent de travailler ensemble. Et cela d'autant plus que Morat, qui n'a pas d'affinités avec l'horlogerie, a rejoint le Réseau des villes de l'Arc jurassien, bailleur de fonds de Watch Valley. Le problème est donc de taille, car, comme le fait remarquer le directeur de l'Office du tourisme d'Yverdon-les-Bains, Marcel Vallotton, ces deux régions n'ont pas d'identité commune claire.

Watch Valley: un modèle de travail

Si l'Arc jurassien et la région des Trois-Lacs parviennent à trouver une dynamique commune, elles le devront donc en bonne partie au travail effectué pour la marque «Watch Valley» par quelques professionnels du tourisme particulièrement persévérants. «Nous avons été beaucoup moins loin que prévu dans la création d'une offre à contenu horloger, mais nos objectifs ont été atteints au-delà de nos espérances en matière de collaboration entre les offices du tourisme», explique André Rothenbühler. La présence commune aux foires touristiques est devenue un must et les brochures promotionnelles thématiques, élaborées sous le label «Watch Valley», sont ainsi faites que les offices du tourisme ne doivent plus présenter individuellement leur région. Pourra-t-il en être ainsi aussi pour l'Arc jurassien et le Pays des Trois-Lacs? L'espoir est en tout cas bien là.

Pays des Trois-Lacs: une région de prédilection pour les amateurs de loisirs actifs

■ La région des Trois-Lacs est relativement bien connue par le public suisse. Sa notoriété, déjà notable avant l'Expo.02, s'est sensiblement renforcée avec la tenue de la manifestation nationale. L'initiative prise cet automne par les villes arteplices pour dynamiser le tourisme de la région avait été précédée d'une tentative quelque peu similaire, orchestrée à la fin des années nonante par l'association Trois-Lacs Tourisme, dissoute depuis. Les atouts avancés à l'époque pour justifier une offensive promotionnelle commune étaient, dans les grandes lignes, les mêmes qu'aujourd'hui. Toutefois, certaines données de base ont changé depuis cette première

tentative, donnant aux acteurs touristiques de la région des raisons de croire à une réussite. «Dans la région de Morat, les gens ont pris davantage conscience de l'importance du tourisme et les prestataires, poussés par la concurrence, ont réalisé qu'ils devaient faire des efforts supplémentaires pour se démarquer», note Elisabeth Rueggsegger, directrice de l'Association régionale du Lac. Quels sont les atouts de la région? «Principalement la nature», indique Marcel Vallotton, directeur de l'Office du tourisme d'Yverdon. La région des Trois-Lacs se prête, en effet, particulièrement bien à la pratique des loisirs actifs qui ont connu un regain d'intérêt ces dernières années:

la randonnée pédestre, à vélo ou en rollers. Le concept de mobilité douce SlowUp a débuté, rappelons-le, autour du lac de Morat. Pour ce qui est de l'eau et des lacs, le Seeland possède la plus grande voie navigable de Suisse en continu. Il sera d'ailleurs un des «clins d'œil» de «La Suisse en canoë», un des volets du projet SuisseMobile qui sera achevé en 2008, ainsi que le point de départ de la seule route nationale de ce même volet. Ferme-ment convaincu du potentiel touristique, le directeur de Bienne-Seeland Tourisme, cite pour sa part les villes parmi les atouts de la région. Ici aussi, la demande pour ce type d'offre s'est accrue ces dernières années. **MH**

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


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.

hoteljob

LE SPECIALISTE DU PLACEMENT


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

happy4YOU

happy lease&sleep
25 nouveau matelas pour 225 francs par mois.


 Ah! Si j'avais un lit happy.
 Tél. 071 387 44 44, www.happy.ch

Savoir-faire rechercher et trouver.

10 numéros au prix de CHF 25.- seulement!



Oui, je commande hôtel+tourisme revue:

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

(Prix indiqués en CHF, inclus TVA.)

Nom: _____ Prénom: _____

Société: _____ Tél. (journée): _____

Rue/No. _____

NPA/Lieu: _____ E-mail: _____

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

Contact:

Tél.: 031 740 97 93

Fax: 031 740 97 76

abo@htr.ch, www.htr.ch

htr

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

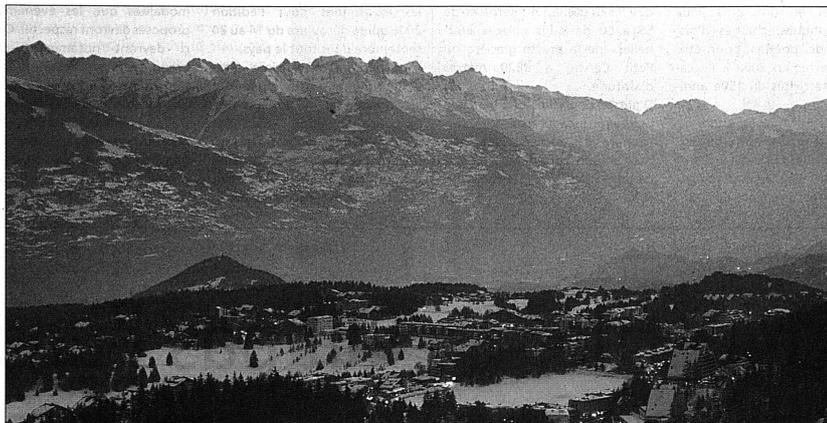


Hôtel Crans-Ambassador

Une petite lueur d'espoir à l'horizon

■ Il y a du nouveau au Crans-Ambassador, fermé depuis le mois de mai. Une demande de mise en faillite de la société propriétaire des locaux a en effet été demandée la semaine passée. Elle pourrait déboucher sur la vente de l'hôtel et la reprise de l'exploitation.

Laurent Missbauer



■ Crans-Montana. L'hôtel Crans-Ambassador, à droite, devrait s'apprêter à vivre des jours meilleurs si la mise en faillite de la société propriétaire des locaux devait déboucher sur la vente de l'établissement à un groupe hôtelier. Photo: Crans-Montana Tourisme

«Il est très regrettable qu'un hôtel de cette importance soit encore fermé», déplore Charles-André Bagnoud, le président de Crans-Montana Tourisme. «Et cette fermeture est d'autant plus regrettable que l'hôtel marchait bien et que, grâce aux cures, il était ouvert toute l'année. Aujourd'hui, la seule petite lueur d'espoir est que s'il y aura une mise en faillite, il y aura également une mise en vente. Les tentatives de vendre volontairement l'hôtel ayant échoué jusqu'ici, une vente forcée aux enchères à un groupe hôtelier laisserait ainsi entrevoir la possibilité de reprendre au plus vite l'exploitation de tout le complexe hôtelier.»

La partie hôtel ne serait pas exploitable en appartements

«Un autre point positif», poursuit le président de Crans-Montana Tourisme, «est que la partie hôtelière du bâtiment

ne serait exploitable, aux dernières nouvelles, que par un hôtel. Elle ne pourrait donc pas être transformée en appartements comme cela a trop souvent été le cas pour d'autres hôtels de la station qui ont fermé leurs portes ces derniers temps.»

On relèvera toutefois que ces fermetures, dictées essentiellement par des raisons économiques, n'ont rien à voir

avec celle du Crans-Ambassador qui est fermé à la suite d'un litige interne entre deux associés, Jacques et Mireille Rey, d'une part, et les frères Jacky et Marc Maisonneuve, d'autre part. «Ce litige est préjudiciable à l'intérêt public, car le Crans-Ambassador ne répondait pas seulement à une forte demande mais employait 80 personnes à l'année et 120 en haute saison. En outre, ses clients

étaient appréciés des restaurants et des boutiques de la station», ajoute le président de Crans-Montana Tourisme.

Ce que confirme Paola Masciulli, directrice-adjointe du Crans-Ambassador jusqu'à l'année passée et à la tête depuis cet hiver du Relais & Châteaux La Source des Alpes à Loèche-les-Bains qu'elle dirige avec son mari Georges Konstantinidis, lui aussi un ancien

cadre du Crans-Ambassador puisqu'il y était directeur de l'hébergement. «La fermeture du Crans-Ambassador est un beau gâchis car l'hôtel, avec ses 135 lits, avait un taux d'occupation moyen de 60%. Les deux autres hôtels cinq étoiles de Crans-Montana et nous aussi, dans une moindre mesure, avons repris une partie de sa clientèle, mais beaucoup sont partis à Gstaad et à St-Moritz, voire à l'étranger», relève Paola Masciulli.

Le groupe français Riccobono intéressé à racheter l'hôtel

Force est de constater que le Crans-Ambassador, avec ses cinq étoiles et son centre de cures, drainait une clientèle à très fort pouvoir d'achat. «Les curistes rapportaient un chiffre d'affaires par nuitée deux fois plus élevé que celui des clients du secteur hôtelier et s'ils totalisaient 40% des nuitées, ils généraient les deux-tiers du chiffre d'affaires total de l'exploitation», précise Jacky Maisonneuve qui ne comprend pas l'attitude du couple Jacques et Mireille Rey. «Je leur ai proposé une offre d'achat de la part du groupe de presse français Riccobono mais ils l'ont refusée», déplore celui qui a amené il y a quinze ans les cures Mességué au Crans-Ambassador.

De son côté, Jacques Rey avait évoqué cet été, par le biais de son porte-parole Pierre-Alain Rattaz, des contacts avec des investisseurs néerlandais mais, depuis, rien ne s'est concrétisé.

Crans-Montana

Un moratoire afin de pérenniser le tourisme sur le Haut-Plateau

■ Le moratoire, qui a récemment été instauré à Crans-Montana et qui interdit de construire des résidences secondaires dans certaines zones, doit servir à édicter les règlements et les mesures incitatives qui seront présentées au mois de juin.

Danielle Emery Mayor

Seules neuf oppositions ont été enregistrées à la suite de la promulgation des zones réservées où, durant un an, il ne sera plus possible de construire des résidences secondaires si le dossier n'a pas été déposé avant le 16 décembre 2005. Promoteurs et entreprises de la construction s'inquiètent. Une association a même été créée afin de sauvegarder les intérêts économiques de Crans-Montana. Elle est à la base de six oppositions.

Une mesure qui doit rééquilibrer le tourisme

«Nous nous opposons à ce régime totalitaire», explique Cédric Barras, architecte sur le Haut-Plateau. «Notre tourisme a en effet besoin d'activités innovatrices, pas de blocages. Nous nous battons donc jusqu'au bout!» Mais les autorités répliquent en expliquant que les propriétaires de résidences secondaires, interrogés lors d'une enquête réalisée il y a trois ans, avaient fait part de leur inquiétude face à la cadence du bâti. Et d'ajouter que «les zones réservées n'avaient pas pour but d'assécher le marché de la construction des résidences secondaires.»

Cette mesure doit permettre de rééquilibrer le tourisme pour que tout le monde puisse en vivre. Or les chalets et appartements occupés quelques jours par an ne le permettent pas. Une

série de mesures sera ainsi présentée au mois de juin par les autorités. Thomas Ammann, aménageur engagé comme consultant, annonce qu'«il ne s'agit pas seulement de faire dans le technico-juridique par une modification partielle des plans de zones.» Des mesures incitatives, comme des taxes et des avantages d'ordre fiscal, seront ainsi proposées. «Sans envisager, dans un premier temps, des dézonages, il faudra certainement mieux répartir dans le temps l'utilisation des zones à bâtir et garantir les affectations correspondant aux buts retenus par les communes», a précisé Thomas Ammann. Il s'agit donc de privilégier les résidences principales et l'hôtellerie.

Les hôteliers ont salué le courage politique des élus

Du côté de Crans-Montana Tourisme, le président sortant Charles-André Bagnoud se dit favorable à ces mesures, mais à la seule condition qu'il y ait, en parallèle, des investissements effectués en faveur du tourisme de la part des communes. «Car durant ces huit années de présidence, je constate que pas grand-chose n'a été réalisé. Il n'y a pas de centre sportif, pas de halle polyvalente, pas un bel hôtel qui ait été construit!»

Quant aux hôteliers, s'ils ont salué le courage politique des élus, ils attendent de voir la suite, «car le seul frein à la construction de résidences secondaires ne suffit pas», indique Joseph Bonvin, ancien président des hôteliers valaisans, propriétaire et directeur de l'Hôtel Beau-Site. Et puis, certains hôteliers craignent de voir leur établissement perdre de la valeur s'il devait se trouver dans une «zone hôtel». En effet, lorsqu'un hôtelier vend son établissement à un promoteur immobilier, il gagne bien plus que la valeur de son hôtel. «Mais», souligne Joseph Bonvin, «cette bulle de valeur immobilière est momentanée.»

Annonce

Profitez maintenant!
Michel en action

rabais -20

rabais -20

rabais -10

rabais -15

rabais -20

Michel

Action valable: 6.02.-24.02.06

Six bouteilles conservées à 3820 m d'altitude

■ Vins Charles Bonvin Fils SA. Partenaire du Symposium international du tourisme qui a eu lieu à la fin du mois de janvier à Zermatt, la maison de vins Charles Bonvin prépare activement son 150^e anniversaire qui sera célébré en 2008. Afin de célébrer «dignement» la fondation en 1858 à Sion du «premier commerce de vins du Valais», les responsables des Vins Charles Bonvin ont créé la «Cuvée 1858», un assemblage de cornalin et de syrah du millésime 2003 qui a été couronné d'or

aux Vinales internationales de Paris et qui a été limité à 1858 bouteilles et à 150 magnums. Plusieurs caisses de ce vin seront conservées en différents lieux «emblématiques, chargés d'histoire et de poésie» pour être redécouvertes en 2008 à l'occasion des festivités du 150^e anniversaire. Dans le cadre du Symposium international du tourisme de Zermatt, l'hôtelier Christian Seiler et André Darbellay, respectivement président et directeur des Vins

Charles Bonvin, ont entreposé les bouteilles numérotées de 49 à 54 dans les «caves mystérieuses» de l'Hôtel Mont Cervin Palace, ainsi que les bouteilles numérotées de 55 à 60 dans les «glaces éternelles» de la grotte glacière du Petit Cervin, à 3820 mètres d'altitude. D'autres bouteilles ont déjà été placées au lac souterrain de Saint-Léonard (VS), au pied du Jet d'eau dans la rade de Genève, ainsi que dans la «Vigne à Farinet» à Saillon (VS). LM

6e Semaine du goût: ouverture des inscriptions

■ Semaine nationale du goût. Les organisateurs de la Semaine du goût en Suisse ont officiellement ouvert la semaine dernière les inscriptions pour l'édition 2006 qui se déroulera du 14 au 24 septembre dans tout le pays. La 6^e édition bénéficiera cette année d'une charte qui a été réactualisée et qui prévoit une simplification des catégories d'événements proposés. On rappellera à ce sujet que la Semaine du goût de l'année passée avait réuni 120 000 participants à tra-

vers 695 manifestations (contre 550 manifestations en 2004 et 350 en 2003). La nouvelle charte précisera les modalités que les événements proposés devront respecter. Ceux-ci devront notamment comprendre une manifestation spécifique afin de valoriser un produit, une recette, un savoir-faire ou la convivialité. Par ailleurs, les organisateurs de ces événements s'engageront à travailler avec des produits de qualité et s'impliqueront afin de donner un aspect

didactique à leur manifestation. La répartition des événements se fera dans deux groupes, «A table» et «Animation». Enfin, un marquage particulier caractérisera les événements destinés aux familles et aux enfants. Les inscriptions à la Semaine nationale du goût sont ouvertes dès à présent et le dossier de candidature est disponible en format PDF sur le site Internet de l'association*. LM

* <http://www.gout.ch>

LETTRÉ DE LECTEUR

«Non à de nouvelles interdictions»

Fumeur ou non-fumeur? Dans les médias, c'est d'actualité. Dans le public, c'est à la mode et, au Grand Conseil valaisan, c'est politiquement correct. On devrait aussi interdire de fumer dans les bars et les restaurants car l'Italie et l'Irlande ont eu le courage de suivre les américains dans leur chasse aux sorcières de la fumée passive et l'on ferait bien de s'en inspirer! Seulement voilà, les américains ont même une loi à New York qui interdit la danse publique, alors faut-il aussi en finir avec les bals populaires?

Les hôteliers valaisans, eux, demandent qu'une législation fédérale donne le ton. Ils s'interrogent néanmoins sur les coûts et les modalités d'application d'une interdiction totale, ainsi que sur ceux induits par un partage physique des locaux entre fumeurs et non-fumeurs. Les associations professionnelles font des efforts conséquents pour identifier à l'extérieur déjà le type d'établissement, pour faciliter le choix du consommateur entre un restaurant fumeur, non-fumeur ou mixte. Pourquoi obliger, alors qu'avec cette solution c'est le marché qui fera le tri? En supposant qu'une proportion importante de clients ne veut plus être en fumée à table, les restaurants non-fumeurs seront complets alors que leurs concurrents fumeurs n'en auront plus beaucoup. L'affaire serait ainsi entendue. Ne sommes-nous pas dans un système de marché, dans une économie libre? Oui? Alors donnons-nous des mesures adaptées à ce type d'économie. Nous ne savons déjà plus où donner de la tête tellement les lois, règlements et autres obligations sont nombreux.

Un autre aspect nous dérange fortement: c'est encore une interdiction! On nous interdit déjà de boire en société, de faire la fête avec du bruit après 22h. Dans la lancée, on veut également interdire de tirer une clope au comptoir en buvant une bière panachée désaltérante ou de se rendre au fumeur pour partager un cigare avec les copains après le repas de la classe. Jusqu'où ira-t-on? Quelle sera la prochaine interdiction? Au nom de la santé publique on pourrait interdire de manger gras, trop salé ou trop sucré, fini les pâtisseries! L'année suivante tous les sports de montagne seront interdits car trop dangereux, finis le ski, le snowboard, la marche et l'alpinisme. Continuer ainsi et peut-être même qu'à partir d'un certain âge on nous interdiera de... respirer! En conclusion l'Association hôtelière du Valais s'oppose vivement à toute législation en la matière et propose plutôt un moratoire sur toute nouvelle interdiction légale ou de fait. Elle encourage toutes les initiatives qu'elles viennent des restaurateurs-hôteliers ou des promoteurs de la santé en faveur d'une amélioration des conditions visant à réduire la fumée passive sans passer à l'interdiction. Patrick Berod, directeur de l'Association hôtelière du Valais

Ouverture nocturne des hôtels trois étoiles

Le portier ne fait pas l'unanimité

■ La problématique de l'ouverture nocturne des hôtels trois étoiles est complexe. Certains hôtels avancent des arguments sécuritaires qui ne leur permettent pas de se passer de portier de nuit. D'autres renoncent à ces derniers pour des raisons essentiellement économiques.

Ivan Falesitch*

Les hôtels trois étoiles doivent-ils rester ouverts la nuit? Cette question peut être lourde de conséquences pour les hôteliers. Certains sont en effet contraints de supprimer le poste de portier de nuit qu'ils considèrent peser trop lourdement sur leurs charges de personnel. D'autres, par contre, estiment que ce poste s'avère payant par les avantages et services qu'il fournit aussi bien aux clients qu'à l'hôtel. Une brève enquête auprès de plusieurs hôteliers laisse apparaître que le portier ne fait plus l'unanimité.

Certains n'y renonceraient sous aucun prétexte et évoquent l'aspect sécuritaire (secours médical, ascenseur qui se bloque, sécurité des biens et des personnes avec les responsabilités correspondantes), alors que d'autres s'avouent très satisfaits de s'être passés d'un poste relativement onéreux, ce qui leur a permis d'investir à meilleur escient les sommes ainsi économisées. Enfin, d'autres aspects liés à la problématique du portier de nuit concernent le marketing, l'image et la fidélisation de la clientèle.

«La concurrence nous oblige à faire des économies»

Pour Pierre-Yves Fiora, de l'Hôtel Crystal à Lausanne (40 chambres), la suppression du poste de veilleur de nuit, qu'il estime à 50 000 francs par an, sans les remplaçants, lui a permis d'appliquer ce qu'il considère comme «le juste prix face à la concurrence» tout en maintenant un nombre important de prix spéciaux, tels que congrès, «corporate», soirées de théâtre, etc. Cette économie lui a aussi permis de payer des secrétaires de réception «qui sont formées et qui parlent trois ou quatre langues.» «J'admets néanmoins que j'aurais préféré la bonne vieille solution du portier de nuit qui, psychologique-



■ Portier. Si la présence d'un portier de nuit ne se discute pas dans un palace cinq étoiles, il n'en va pas de même dans un hôtel trois étoiles. Photo: Intercontinental

ment, rassurait tout le monde, mais les charges qui pèsent sur les petits hôtels et la forte concurrence nous contraignent à chercher d'autres solutions, moins en accord avec la tradition», ajoute Pierre-Yves Fiora.

Président des hôteliers lausannois et à la tête de l'Hôtel Jan (45 chambres), Enzo Stretti estime pour sa part qu'il est impossible pour un hôtel d'une cinquantaine de chambres en centre ville de se passer de portier de nuit: «C'est différent pour les plus petits hôtels, les hôtels à la campagne, mais à Lausanne, il y a des arrivées de minuit à quatre heures du matin, des trains venant d'Italie, le TGV, les arrivées des orchestres. Sans portier de nuit, ce serait un manque à gagner et un coup porté à l'image de l'hôtel. D'autre part,

durant la nuit, il pourrait y avoir un client malade, des problèmes de drogue ou de vandalisme. Gianni, notre portier de nuit, travaille avec nous depuis 25 ans, parle plusieurs langues et s'occupe de la réception et du bar. Nos clients l'apprécient et nous le font savoir. Je suis ainsi de l'avis que ce service nous rapporte de l'argent.»

«Je suis satisfait à 97% sans portier de nuit»

Pierre Stettler, de l'Hôtel des Voyageurs à Lausanne (33 chambres), relève qu'il a décidé de ne pas garder de portier de nuit et que, étant donné l'économie réalisée, il était «satisfait à 97%»: «Un portier de nuit a un coût élevé pour un petit hôtel. En considérant en outre que la Convention collective nationale de travail octroie une compensation de 10% pour le travail nocturne, le coût annuel, pour un portier de nuit dans notre hôtel, se situe entre 60 000 et 80 000 francs. Aussi ai-je mis en place plusieurs systèmes dont un répondeur qui signale aux appelants que l'hôtel est fermé dès 23 heures. Les appels sont alors déviés vers Securitas qui prend le relais. Grâce à différents systèmes appliqués depuis un peu plus de deux ans, je ne regrette pas ma décision.» Daniel Krähenbühl, de l'Hôtel Helvétie à Montreux (60 chambres), est

d'un autre avis: «Je suis favorable à la présence d'un portier de nuit car nous devons prendre en compte la configuration ancienne de notre hôtel et sa grande surface. De plus, étant près du casino, il y a souvent de l'animation dans le quartier après minuit. Mon choix correspond à deux prestations de base essentielles: le service et la sécurité. Le service de nuit est important pour nos clients qui rentrent entre minuit et deux heures du matin et qui apprécient une présence humaine. C'est aussi un élément de poids pour la sécurité des biens et des personnes la nuit.»

Une question d'image, mais également de prix

Anne-Lise Loubet, de l'Hôtel Bon-Port à Montreux (29 chambres), note que si la présence d'un employé devait être imposée, le salaire du portier de nuit serait trop lourd et se répercuterait sur le prix de la chambre et la rendrait trop chère sur le marché: «Heureusement, ce service n'est pas exigé actuellement. En outre, depuis mon domicile, je prends les téléphones pendant la fermeture des portes, de minuit à 6h30. Aux appels, je leur propose de rappeler le lendemain.»

Quant à Marcel Zufferey, de l'Hôtel Elite à Lausanne (33 chambres), il prétend qu'il ne peut pas concevoir le standing et l'image de son établissement sans portier de nuit: «Nous en avons un depuis sept ans et ce service est non seulement apprécié de nos clients, mais nous permet aussi de maintenir des tarifs élevés. Un portier de nuit est indispensable pour un bon accueil et pour la sécurité. Sa présence est en outre rassurante psychologiquement.» «Enfin, ce service est aussi utile pour les petits déjeuners des «early birds», il s'agit donc d'un investissement qui est amplement justifié pour notre hôtel», conclut Marcel Zufferey.

* Ancien professeur à l'Ecole hôtelière de Lausanne

Au cas où l'on devrait se passer de portier de nuit

■ Voici quelques solutions mises en place par les hôtels sans portier de nuit: -Pour la clef: installation de cartes ou de cylindres programmables, codés, chambre-porte d'entrée. -Rideau de protection de la réception. -DéTECTEURS et dispositif d'alarme reliés au service du feu. -Installation de numéros de téléphones programmés. -Ligne de sortie et d'entrée directe par chambre. -Téléphone à la porte d'entrée en ligne avec Securitas qui assure la permanence téléphonique de nuit. -Selon les besoins, différents types de services et de systèmes sont proposés par différentes entreprises afin d'assurer la sécurité durant les heures de fermeture de l'hôtel. IF

La philosophie de l'«ouvrez votre porte vous-même!»

■ Comme on peut facilement s'en douter, l'absence de portier de nuit dans un hôtel présente quelques inconvénients pour les clients. Ces derniers, sans s'en rendre compte et sans qu'on leur ait demandé leur avis, ont été absorbés dans la logistique de l'entreprise. Sous la pression de la réduction des prix, certains hôtels ont en effet «délocalisé» plusieurs services sur leurs clients. Ceux-

ci, pour profiter du tarif spécial, doivent ainsi s'investir selon la philosophie du «do it yourself». C'est le prolongement du système Ikea repris par les compagnies aériennes qui poussent leur clientèle à effectuer sa réservation en ligne, à imprimer sa confirmation. Certains clients sont néanmoins ravis d'échanger un peu de leur temps et de leur confort contre un prix avantageux. IF

Un projet de longue haleine

Vins suisses à la mémoire sélective

■ Le projet n'est qu'au début de son histoire: suivre l'évolution des vins suisses et les mettre à disposition pour des dégustations. A Morges, les initiateurs zurichoïses de «Mémoire des vins suisses» ont présenté les vingt-cinq crus sélectionnés. Dégustation commentée.

Pierre Thomas

En 2002, l'idée émane du journaliste zurichoïse Stefan Keller et du vigneron tessinois Christian Zündel. Ce dernier a pris la tête d'une association, fondée deux ans plus tard à Sierre. Les «trois K», c'est-à-dire les journalistes Stefan Keller, rejoint par Martin Kilchmann et Andreas Keller, épaulés par Susanne Scholl, sont toujours dans le coup. Les vedettes, ce sont pourtant les vins. Les producteurs doivent mettre à disposition, chaque année, soixante bouteilles du cru élu. Ce «trésor» est entreposé à Zurich où des dégustations ont lieu régulièrement.

Qui fait la différence, la terre ou l'homme?

Vingt-cinq vins pour 15 000 hectares, cela paraît peu. L'association n'exclut pas de nouveaux arrivants. En les dégustant sur plusieurs années, la «Mémoire des vins suisses» (MDVS) veut démontrer la préexistence d'un

«effet terroir». Force est toutefois de constater que, sur les cinq ou six millésimes à disposition, c'est le vigneron qui fait la différence. Cela s'explique, parce que de fortes personnalités, d'excellents professionnels à la vigne et en cave et ouverts au changement, ont été choisis.

Et la marge de progression des vins suisses reste liée à l'homme... La mise à plat, en dégustation, des premiers vins stockés pour le projet l'a récemment confirmé, à Morges, à la mi-janvier. En rouge, le cornalin 1999 de Denis Mercier, de Sierre, se montre d'une stupéfiante jeunesse, comme l'assemblage de cabernets (franc et sauvignon) «Grand Cour», du Genevois Jean-Pierre Pellegrin, dans l'excellent millésime 2000: deux vins gourmands! Hors classe aussi, le chasselas Le Brez 2002, de Raymond Paccot, à Féchy (VD), qui a gagné en complexité, grâce à la biodynamie. Une approche que le pinot noir Rissennaz, de Raoul Cruchon, à Echichens (VD), exprime par la rusticité, en 2001.

Les pinots et les merlots s'avèrent délicats

Des pinots, le plus intéressant, confirmé par un somptueux 2003, s'avère le «R» 2000 du Schaffhousis Rudi Baumann. Les autres pinots noirs, allemandiques, laissent une impression mitigée. Pas facile, non plus, de déguster avec du recul les merlots du Tessin! Tant le «Montagna Magica» de



■ Un projet primé. Susi Scholl, entourée de Andreas Keller (à g.) et de Stefan Keller, brandit le prix spécial du Gala des vins suisses 2004. Photo: Régis Colombo/www.diapo.ch

Daniel Huber que le «Pio della Rocca» d'Adriano Kaufmann, dans le millésime 2000, sont marqués par la surextraction, avec des tanins secs. Un peu trop extraite, aussi, en 2001, la «Cuvée Charles Auguste», du Domaine de Crochet à Mont-sur-Rolle (VD). Défaut de jeunesse, car l'œnologue Fabio Penta a élaboré une belle cuvée 2003, où les cabernets côtoient harmonieusement le merlot et la syrah. Ce dernier cépage, en pureté, est illustré par deux

vins valaisans, «Cayas», de Jean-René Germanier, et «Vieilles Vignes», de Simon Maye et fils. Grand écart en 2000: le premier paraît fatigué et le second pas encore dompté, avec une attaque épicée épaulée par une bonne structure acide.

Les blancs, enfin. Mention particulière pour les trois vins liquoreux valaisans (en version 2000), la formidable petite arvine grain noble de Marie-Thérèse Chappaz et l'ermitage

surmaturé et botrytisé du Domaine Cornulus, tandis que l'assemblage «Vent d'Ange» de Philippe Darioly évolue en retrait.

Certains vins blancs se révèlent hésitants

En blanc sec, dans un style boisé international, le chardonnay du Château d'Auvernier (NE) 2001 se montre diablement charmeur. Moins enthousiasmants, les blancs valaisans! Sèché par le bois, l'ermitage 2002 des frères Philipoz, de Leytron; déséquilibré, l'assemblage «Vieilles Vignes» 2000, de Provins-Valais et déjà sur des arômes secondaires défraîchis, la petite arvine 2001, du Château Lichten, des frères Rouvinez. Pour la bonne bouche, enfin, le dézaley «Médinette» 1999 de Louis-Philippe Bovard, aussi atypique que son géniteur. Le «baron» vaudois, septuagénaire, représente bien, avec sa curiosité en éveil et sa manière d'évoluer, y compris par le changement fréquent d'œnologue, la démarche tâtonnante de «Mémoire des vins suisses».

Pour l'instant, le projet est plus une collection d'individualités qu'une base de travail scientifique ou l'illustration d'un terroir. Avec, en prime, le regret que la sélection doive être compatible avec l'opinion des fondateurs. «KKK-fähig», comme on le dit des politiciens bons pour l'émission de la télévision suisse allemande Arena! Il faut s'y faire: ici ou là, Zurich donne le «la».

Suisse romande

Vignoble vaudois: les leçons gratuites de la Banque cantonale vaudoise

■ La Banque cantonale vaudoise vient de publier une étude sur «le marché vitivinicole vaudois». Les vigneron n'ont guère goûté la leçon.

Pierre Thomas

Trois fois par mois, la direction générale de la Banque cantonale vaudoise (BCV) siège, au milieu des vignes et face au Léman, au Château de Montagny sur Villette, luxueusement rénové en 1999. C'est là qu'apparatchiks vitivinicoles et journalistes se sont retrouvés la semaine passée pour prendre connaissance d'une étude économique sur le milieu du vin. Un bilan, mais sans perspective...

Certes, sur 40 pages, l'étude aligne les chiffres. Mais aucun n'est tiré de la BCV, qui gère quelque 400 dossiers dans le secteur, dont une quarantaine – en diminution – sont jugés «délicats». Ces dossiers représentent 3,1% de la totalité des crédits de la banque aux entreprises vaudoises, à mettre en parallèle avec le (modeste) volume économique généré par ce secteur, estimé à 400 millions de francs par an, soit un seul petit pourcentage du revenu cantonal.

Le chasselas, le mal aimé des banquiers

Si l'étude brosse l'état des lieux de la production et de la consommation, elle ne dit rien de la vente. Entre 50 et 75% des vins trouvent preneurs via la grande distribution, où la rarefaction des acteurs entraîne une forte pression sur les prix.

Les chiffres officiels de Berne montrent que l'écart entre la consommation des vins valaisans et vaudois se creuse. Il était de 10 millions de litres, au bénéfice des Valaisans, en 1996, et est passé à 13 millions de litres de 2002 à 2004. On ne connaît pas les chiffres 2005 qui se-

ront publiés en mars. Sans doute, cet écart est-il dû à la part prépondérante du rouge et au succès des «spécialités valaisannes». Vaud, lui, est resté fidèle au chasselas. La BCV le déplore, tout en constatant prudemment qu'une diversification d'encépagement «ne devrait pas se faire sans une réflexion économique préalable».

Pas de statistiques sur les clients

La banque indique quelques autres pistes aux vigneron: arracher des vignes et «dézoner» en faveur de l'habitat; augmenter la synergie avec les milieux touristiques; regrouper les acteurs de la filière. Et, phrase-clé: «Le secteur de la vitiviniculture vaudoise doit pouvoir assainir seul sa situation financière problématique.» Le responsable des crédits aux PME, Eric Schneider, a précisé qu'il s'agit «d'un domaine qui a plus de difficultés que d'autres». Sans trahir le secret des affaires, la BCV aurait pu résumer la situation des 400 clients vitivinicoles: sont-ils surendettés et pour quelles raisons? Elle ne l'a pas fait.

Président de la Communauté interprofessionnelle du vin vaudois, Gilles Cornut, ne cachait pas, à l'heure de l'apéritif, l'agacement des vigneron pour ces leçons données par les banquiers. La BCV devrait passer à la moulinette d'autres secteurs économiques. Mais elle ne précise pas quel sera le prochain bénéficiaire de ses conseils gratuits.

NOTA BENE

■ Prochaine page «Bon à boire». La rubrique «Bon à boire» paraît tous les deuxièmes jeudis de chaque mois. La prochaine parution est donc agendée au jeudi 9 mars. LM

Annonce

LES
RENDEZ
VOUS
Beaujolais

17 et 18 Mars 2006

Votre Rendez-Vous en Beaujolais

Présentations et dégustations libres uniquement pour les professionnels

Vous attendent :

- ➔ l'exceptionnel millésime 2005
- ➔ Plus de 300 vigneron et négociants sur 5 sites emblématiques
- ➔ 12 appellations incomparables
- ➔ un terroir unique
- ➔ et les arômes frais et fruités du Gamay

Inscriptions & informations :

- ➔ www.rendez-vous-beaujolais.com
- ➔ Interbeaujolais – Marie-Stéphane Courcier
- ➔ Tél. : +33.(0)4.74.02.22.10 - mscourcier@beaujolais.com

Nouveau prix pour la Prairie

■ **Montreux.** Déjà désignée en début d'année «Meilleur spa médical» par le «Sunday Times», la clinique montreuise «La Prairie» s'est encore vu décerner le prix du «Best European Medical Spa», le 21 janvier dernier, dans le cadre de l'European Spa Exhibition de Monaco. Composé de spécialistes, le jury a distingué les standards d'excellence des installations inaugurées l'été dernier. On rappellera que, bien que médical, le spa de La Prairie est aussi ouvert au public qui peut y profi-

ter du centre de thalassothérapie, du centre de beauté, de l'espace fitness ainsi que d'autres installations de soins du corps et du visage. Clinique réputée de par le monde, La Prairie accueille de fortunés patients essentiellement pour des cours de revitalisation. Par ailleurs, depuis le début de cette année, la direction générale de l'établissement est assurée par Metaf Daoud, personnalité du monde nocturne montreuise puisqu'il est également à la tête du Harry's Bar. **JJE**

Vacances 06

■ **Genève.** Vacances 06, le 12e Salon des vacances qui s'est déroulé à Palexpo du 3 au 5 février, a attiré 24 115 visiteurs, une affluence en baisse de 7,9% par rapport à 2005. «Malgré un recul de la fréquentation, les voyageurs présents ont réalisé de très beaux chiffres de réservation, en particulier les spécialistes et la thalasso», a indiqué Cristiana Huguenin, la directrice du salon. Selon elle, les stands de l'Autriche et du Valais ont suscité eux aussi beaucoup d'intérêt. **LM**

Léonard Gianadda a été distingué à Zermatt

■ **Symposium international du tourisme.** La 8e édition du Symposium international du tourisme qui a eu lieu à la fin du mois de janvier à Zermatt (cf. l'hotel-tourismus revue du 2 février) a été le théâtre de la remise d'une nouvelle distinction touristique, le «Crystal Tourism Award». Le but de cette distinction est notamment «d'honorer un acteur qui a démontré sa capacité à anticiper les tendances du marché en matière de produits touristiques et qui a apporté une plus-

value économique au tourisme». Cette distinction a été décernée lors de la journée inaugurale du Symposium à Léonard Gianadda qui a créé en 1978 la Fondation Pierre-Gianadda à Martigny. Le prix lui a été remis par Andreas Braun, directeur de Swarovski Tourism Services (à g. aux côtés de Léonard Gianadda sur la photo ci-contre), en présence de Jean-Michel Cina, conseiller d'Etat valaisan chef du département de l'économie, et de Jérémie Roby, président de Valais Tourisme. **LM**



Photo: Virtualpic.ch

Jean-Philippe Maitre

Hommage à un politicien proche du tourisme

■ **Tout comme le monde politique, les milieux touristiques ont eux aussi rendu hommage à Jean-Philippe Maitre, décédé la semaine passée d'une tumeur cérébrale. L'ancien président du Conseil national était, entre autres, membre du comité de Suisse Tourisme.**

Laurent Missbauer

«Jean-Philippe Maitre a mis ses grandes compétences au service du développement du tourisme en Suisse et son soutien indéfectible à nos activités a contribué au rayonnement de la Suisse dans le monde.» Telle a été en substance la teneur de l'annonce mortuaire que Dick Marty et Jürg Schmid, respectivement président et directeur de Suisse Tourisme, ont fait passer la semaine passée dans la presse.



■ **Jean-Philippe Maitre**, lors de la «Journée du tourisme» organisée à Bern en 1999. Photo: Laurent Missbauer

Membre du comité de Suisse Tourisme, mais également ancien président de la Fondation genevoise pour le tourisme et ancien président du conseil d'administration de l'Aéroport international de Genève, Jean-Philippe Maitre avait été l'un des premiers à fustiger, en compagnie de Charles-André Ramseier, le directeur de l'Office du tourisme du canton de Vaud, et de François Bryand, le directeur de Genève Tourisme, le retrait de la part de Suisse de la quasi-totalité des vols intercontinentaux au départ de Genève dans la seconde moitié des années nonante.

Jean-Philippe Maitre avait aussi défendu à plusieurs reprises la cause touristique en prenant la parole à la «Journée du tourisme» que les associations faitières, dont hotelleriesuisse et Gastrosuisse, mettent chaque année sur pied à Bern afin de sensibiliser les parlementaires aux préoccupations de la «seule industrie suisse qui ne puisse pas être délocalisée».

Hôteliers de la Riviera vaudoise

«Une occasion de dire merci»

■ **Une centaine de personnes ont participé, mardi soir, au traditionnel «apéritif de Nouvel-An» organisé par les hôteliers de la Riviera vaudoise.**

Miroslaw Halaba

L'ambiance était détendue, mardi soir, au Petit-Palais du Raffles Le Montreux Palace, où les membres de la Société des hôteliers Montreux Vevey Riviera avaient convié les politiciens et entrepreneurs au traditionnel «apéritif de Nouvel-An». Une centaine de personnes ont pris part à cette manifestation lancée il y a quatre ans. «Ce rendez-vous est une occasion de dire merci à nos clients et à nos partenaires», a indiqué le nouveau président de la section, Bernard Tschopp, qui avait succédé en 2005 à Daniel Krähenbühl.

De bonnes perspectives pour 2006

Cet apéritif a aussi été une opportunité pour Bernard Tschopp de relever les bons résultats enregistrés en 2005, en particulier par les établissements cinq étoiles. Ceux-ci ont connu une augmentation des nuitées et du taux d'occupation de 6%. Pour le président de la section, deux raisons expliquent ces performances: les investissements consentis pour la rénovation des infrastructures et les efforts faits dans le domaine de qualité.

Cette tendance favorable devrait se poursuivre. On estime d'ores et déjà que 2006 sera meilleur que 2005. Bernard Tschopp a aussi salué le fait que le Centre des congrès, partenaire vital pour l'économie de la région, ait décidé de s'attacher les services d'un département des ventes.

Switzerland Mount Titlis Ski Cup

Clin d'œil aux amateurs de ski chinois

■ **Avec la «Switzerland Mount Titlis Ski Cup», le tourisme hivernal suisse a fait un coup de pub» à l'attention des amateurs de sports d'hiver chinois.**

Miroslaw Halaba

Les conditions météorologiques qui ont régné à la fin de la semaine dernière sur les pentes du Titlis (OW) étaient idéales pour faire de l'opération de promotion du tourisme hivernal destinée au marché chinois une réussite. Soixante représentants de médias chinois, dont trois chaînes de télévision, étaient, en effet, présents pour assister à la «1ère Switzerland Mount Titlis Ski Cup» à laquelle ont pris part les trente-trois «meilleurs» amateurs de ski et de snowboard de leur pays. Parmi eux, l'acteur



■ **Politique et tourisme.** André Blanc (à g.), conseiller municipal à Montreux, et Bernard Tschopp, président des hôteliers de la Riviera. Photos: Miroslaw Halaba



■ **Ralph Nikolaiski**, directeur du TTW de Montreux.



■ **Rémy Crégut**, nouveau directeur du Centre de congrès de Montreux.



■ **Entre collègues.** Peter Ehrensperger (à g.), ancien hôtelier, Hansueli Egli (Hôtel Royal Plaza), et (à dr.) Andrés Oppenheim (Grand Hôtel Suisse-Majestic).

de cinéma vedette Yu Xia a remporté l'épreuve de snowboard. Quoi de mieux pour la promotion? Organisée notamment par Suisse Tourisme et le tour-opérateur pékinois UTS Travel Service, cette action de marketing s'adresse à un segment du marché chinois important. Peut-il en être autrement lorsqu'il s'agit de la Chine? Ainsi, au cours de l'hiver 2004-2005, les stations de ski chinoises ont accueilli environ trois millions de visiteurs. Leur taux de fréquentation s'est accru ces dernières années de 20% annuellement, note Suisse Tourisme. Une bonne raison donc pour le tourisme helvétique hivernal de mettre sur pied une telle opération de séduction. Pour ce qui est du marché chinois, on notera qu'il est placé, depuis le 1er février, sous la direction de Simon Bosshart qui a succédé, à Pékin, à Wenjia Zhang.



■ **Xia Yu**, l'acteur, a remporté l'épreuve de snowboard. Photo: Titlis Rotair

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

■ **Promotion de la Suisse.** L'idée, lancée la semaine passée par la Commission de l'économie et des redevances du Conseil national, de restructurer les organisations travaillant en faveur de la promotion de la Suisse ne fait pas l'unanimité. La proposition de créer deux sociétés dont l'une regrouperait Suisse Tourisme, Présence Suisse et Location Switzerland a ainsi été accueillie avec scepticisme par les principaux concernés. Jürg Schmid, le directeur de Suisse Tourisme, rappelle par exemple que les trois organisations disposent d'une organisation pour le moins différente. Suisse Tourisme et Présence Suisse comptent en effet respectivement 200 et 15 collaborateurs, alors que Location Switzerland n'en compte que trois. **LM**

Page 7

■ **Gstaad, St-Moritz et Zermatt sous la loupe.** Notre hebdomadaire passe cette semaine sous la loupe les trois destinations alpines suivantes: Gstaad, St-Moritz et Zermatt. Bien qu'elles soient toutes les trois prestigieuses, elles se distinguent par un certain nombre de différences. Si Gstaad et St-Moritz totalisent environ 2300 et 5538 lits d'hôtels, Zermatt en compte 6269. Enfin, le directeur de l'Office du tourisme de St-Moritz est résolument tourné vers l'avenir. Il estime que sa localité devrait se porter candidate pour l'organisation des championnats du monde de ski de 2013. **LM**

Page 13

IMPRESSUM

hotel-tourismus revue

Fondé en 1892

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

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

Rédaction:
Rédactrice en chef: Marietta Dedual (MD).
Responsable du Cahier français et rédacteur en chef adjoint: Miroslaw Halaba (MH).
Rédacteur: Laurent Missbauer (LM).
Correspondants: Jean-Jacques Ethnoz (JJE), Vevey; Danièle Emery Mayor (DEM), Valais; Valérie Marchand (VM), La Chaux-de-Fonds; José Seydoux (JS), Fribourg; Veronique 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).

Impression:
Büchler Grafino AG, Druckzentrum Berne

Tirage:
Contrôle REMP 2004/05: tirage vendu: 12.332; tirage gratuit: 1342; tirage imprimé: 18.000.

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

ISSN: 1424-0440

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

Rédaction: (Lettres de lecteurs, les gens etc.)
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

Internet: www.htr.ch

stellen revue

marché de l'emploi



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

hotel+tourismus revue

AG
ACTIVE GASTRO ENG

Sie sind unser V.I.P.

www.activegastro.ch

Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich

hoteljob

Ihre Stellenvermittlung

hotellerie.suisse

169046

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

www.gastrojob.ch

Grösstes Stellenangebot - top aktuell im Internet

Beratung Selektion Vermittlung

Gastro ob

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

INHALT / SOMMAIRE

Kaderstellen	2, 3
Deutsche Schweiz	2-12
Svizzera italiana	14
International	14
Stellengesuche	-
Suisse romande	14
Marché international	14
Demands d'emploi	-

GASTHÄUSER

Ballenberg

DAS ERLEBNIS

Pächter/in oder Pächterpaar Restorations AG Ballenberg Gastronomiebetriebe

Zum Erlebnis Ballenberg gehört auch all das Feine aus Küche und Keller...

Das Schweizerische Freilichtmuseum Ballenberg (www.ballenberg.ch) für ländliche Kultur zieht jährlich rund 250'000 Besucherinnen und Besucher ins Berner Oberland. Zum ganzheitlichen Erlebnis zählen die originalen Häuser- und Hofgruppen, die Tiere, das lebendige Handwerk, das Kurszentrum und nicht zuletzt ein breites gastronomisches Angebot. Auf die Saison 2007 sind wir jetzt beauftragt, für die drei Gasthäuser und sämtliche gastronomischen Angebote auf dem Gelände des Freilichtmuseums, zusammengefasst in der Restorations AG,

eine/n Pächter/in, ein Pächterpaar Ballenberg Gastronomiebetriebe

zu finden. Die Betriebe sind auf die Gästebedürfnisse während der Museumsaison mit den entsprechenden Öffnungszeiten fokussiert (offen Mitte April bis Ende Oktober, täglich 9.00-18.00 Uhr). Dazu kommt die zusätzliche Betreuung von besonderen Gästegruppen und Events (Ballenberg Landschaftstheater, Privat- und Firmenanlässe usw.) Speziell zu beachten ist, dass die Ballenberg Gastronomie sowohl strategisch wie auch in der Gestaltung des Angebots, der Corporate Identity und der Werbung in den Gesamtauftritt des Museums integriert ist. Eine enge Zusammenarbeit besteht auch in den Bereichen der Eigenprodukte.

Wir freuen uns an erfahrene, pragmatische und umsetzungstarke Persönlichkeiten mit einem überzeugenden Leistungsausweis aus der Tourismus- oder Erlebnisgastronomie. Sie freuen sich, als Gastgeber für unterschiedliche Anspruchsgruppen immer wieder überraschende Angebote zu schaffen - Sie können begeistern, motivieren und kommunizieren. Und Sie sind sich bewusst, dass ein Museumsbetrieb davon lebt, dass Gäste kommen und immer wieder kommen - auch weil die kulinarische Seite stimmt.

Wir freuen uns, mit Ihnen ins Gespräch zu kommen. Senden Sie uns bitte vorgängig Ihre Bewerbung, Ihre Ideen, Ihre Fragen.

Kontaktpersonen:
Jörg Lienert / Rosmarie Zihlmann

169662

JÖRG LIENERT
UNTERNEHMENSBERATUNG
IN PERSONALFRAGEN
Luzern - Zug - Zürich

Hirschmattstrasse 15, 6002 Luzern
Tel. 041 227 80 20, Fax 041 227 80 41
www.joerg-lienert.ch
info@joerg-lienert.ch

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

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

Sales & Account Manager m/f

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

Ralf-Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

169692

Radisson SAS Hotel in Basel sucht per sofort oder nach Vereinbarung, einen:

Director of Sales (m/w)

Hauptaufgaben dieser anspruchsvollen Stelle:

Sie pflegen und bauen die Kontakte für unser Haus aus. Sie sind Repräsentant auf dem lokalen Markt und für unser Haus auf den wichtigen „feeder“ Märkten präsent sowie aktiv. Sie führen und motivieren ein kleines, schlagkräftiges und effektives Sales Team. Sie arbeiten eng mit dem Revenue Manager und M&E Manager zusammen und führen gemeinsam das Haus zu den gesetzten Zielen. Sie haben grossen Einfluss in der Budgeterstellung.

Unsere Anforderungen:

Sie bringen einige Jahre Berufserfahrung im Sales mit und haben von Vorteil Erfahrungen in einer internationalen Hotelkette sammeln können. Sie sind ein versierter „Selfstarter“, weisen eine hohe Flexibilität auf und verfügen über Verhandlungs- und Verkaufsgeschick. Zudem sprechen Sie flüssig Deutsch und Englisch, Französischkenntnisse sind von Vorteil. Gerne auch als Aufstiegsmöglichkeit für Bewerber aus der 2. Reihe.

Was erwartet Sie im Radisson SAS Hotel in Basel:
- 5* Hotel mit 205 Zimmern, 2 Restaurants, einer Bar, einem Convention Center mit einer Kapazität bis zu 300 Personen, einem Hallenbad mit Fitnessbereich und dem Catering Service
- Motivierendes Arbeitsklima in jungem Team
- Schnellstwachsende „up scale“ Hotelkette in Europa

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an:
Christine Alvarado
Human Resources Manager
Radisson SAS Hotel
Steintorstrasse 25, CH - 4001 Basel
christine.alvarado@radissonsas.com
www.radissonsas.com



169640

NEUMARKT

Wirtschaft NEUMARKT liegt in der Altstadt von Zürich und n. vielschichtiger, sehr lebhafter Gastronomiebetrieb mit auran, Sommernachtstraumgarten, Café-Bar & Banketträumen suchen eine starke Persönlichkeit als

CHEF DE SERVICE

re sympathischen Gäste sind kulturell interessiert, sie schätzen innovativen Geist im Neumarkt, unsere Echtheit und Fairness e die herzliche Ausstrahlung des hochmotivierten, kollegialen ms.

diese abwechslungsreiche Aufgabe brauchen Sie Führungshaltung und Organisationsstalent. Wir bieten Ihnen in einem rnehmen mit hoher Sozialkompetenz ein professionelles eld mit Spielraum für Selbständigkeit und Initiative.

n Sie an einem längerfristigen Engagement interessiert sind, sich Amanda Theiler auf Ihre Bewerbung!
www.wirtschaft-neumarkt.ch
Neumarkt 5 CH-8001 Zürich Telefon 044 252 79 39 169710



Das Walserhuus Hotel liegt an einmalig schöner Lage ganz hinten im Sertigal. Ein von der Besitzerfamilie persönlich geführtes, gepflegtes ***-Haus mit einer Kapazität von 65 Betten. Das Haus verfügt über 140 Restaurant-, 100 Terrassen- und 100 Garten-sitzplätze und einen kleinen Seminarraum. Der Betrieb ist das ganze Jahr geöffnet.

Sie haben die Möglichkeit, bei uns per 1. Mai 06 die Jahresstelle als

KÜCHENCHEF/IN

zu übernehmen.

Wir freuen uns auf einen Kaderangestellten, der saisonale Produkte kreativ verarbeitet und präsentiert. Eine tägliche Überraschung, ein Erlebnis für unsere Gäste. Qualität, Kreativität, Führungsqualitäten, Schulungen und teamorientiertes Arbeiten sind für Sie eine Selbstverständlichkeit.

Ist die Küche Ihre Leidenschaft und der Beruf Ihre grosse Liebe? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen.

WALSERHUUS SERTIG
Fam. Joos Bläsch-Conrad Telefon: 081 410 60 30
Sertigerstrasse 34 E-Mail: walserhuus@swissonline.ch
7272 Davos Sertig Homepage: www.walserhuus.ch

169636

Punkt Das Trend-Restaurant in Bern sucht per 1. April 2006 einen kreativen und innovativen

Küchenchef

Hätten Sie Freude in unserem Trendrestaurant mit Pan-Asiatischer Küche, mitten in der schönsten Altstadt von Bern, das Sköpfliche Küchenteam zu führen? Sie sind aus Thailand oder konnten bereits mehrjährige Erfahrungen in thailändischen Küchen sammeln, kennen sich auch in der chinesischen, japanischen sowie in der indischen Küche aus, haben bereits Erfahrung in ähnlichen Positionen gesammelt, sprechen gut Deutsch und/oder Englisch und sind zwischen 30 und 45 Jahre alt, dann sind Sie genau richtig bei uns.

haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann zögern Sie nicht und senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an Herrn Ibrahim Ben.

Restaurant Punkt
Rothhausgasse 73, 3011 Bern
031 318 18 88
ibrahim.ben@restaurant-punkt.ch
www.restaurant-punkt.ch

169716

www.adecco.ch

Making people successful in a changing world

0848 654 321

Adecco
HOTEL & EVENT



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 zurzeit 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

169720

Wo zieht es Sie hin in der Schweiz?

Wir suchen für Michelin + G&M Häuser:

Restaurantleiter, Sommelier, Küchenchef, Sous Chef, Pâtissier, Demi Chef de Partie (w/m)

Wir freuen uns von Ihnen zu hören.

gastro Gastro S Haus Howald GmbH
Bahnhofstrasse 8, XL-Zentrum
5080 Laufenburg
E-Mail: jobs@gastro-s.ch, Tel. 062 869 40 40

www.gastro-s.ch

169686

HOTEL LAUDINELLA

KULTUR KONGRESSE FERIEN

CH-7500 St. Moritz

Unser Hotel ist vielseitig, innovativ und immer offen – so stellen wir uns auch unsere zukünftigen Mitarbeitenden vor!

In Jahresanstellung sind folgende Positionen zu besetzen:

Assistant F&B Manager

Ihre Aufgaben

- Unterstützung und Stellvertretung des F&B Managers und der 30-köpfigen Servicecrew
- Mitverantwortlich für die gesamten Abläufe in den Restaurants
- Ansprechperson für unsere Restaurant-Manager
- Aktives Mitwirken bei neuen Projekten im F&B-Bereich
- Annahme, Verkauf und Organisation von Banketten (10 bis 300 Personen)
- Allgemeine administrative Arbeiten

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Hotelfachschule und entsprechende Gastronomieerfahrung
- Sprachkenntnisse D/I/E, Französisch von Vorteil
- PC-Kenntnisse: Windows, Micros/V8
- Sie haben ein gepflegtes Erscheinungsbild und gute Umgangsformen, sind kundenorientiert, flexibel und belastbar

Sous Chef

Ihre Aufgaben

- Stellvertretung des Küchenchefs
- Unterstützung in der Küche und bei der Führung der 30-40-köpfigen Küchenbrigade

Ihr Profil:

- Sie bringen fundierte Fachkenntnisse und Freude am Beruf mit
- Erfahrung haben Sie in grossen Hotels & evtl. ähnlicher Position gesammelt
- Sprachkenntnisse D/E (Italienisch von Vorteil)
- Sie sind belastbar, flexibel und verfügen über einen fairen Führungsstil

Weitere Auskünfte erteilen gerne:

Carlo Pedolin (F&B Manager), 081 836 06 26
Hans Nieltispach (Küchenchef), 081 836 06 23

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto freuen wir uns!

Hotel Laudinella
Andrea Barbara Regenass
Human Resources Manager
7500 St. Moritz

Viel Interessantes finden Sie auch unter
www.laudinella.ch



169698



Wagen SIE es...?

...in die Fusstapfen 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 033 856 0506
E-Mail: hotel@eiger-wengen.ch
Karl Fuchs 169561



Leiter/-in Personalrestaurant

METTLER TOLEDO entwickelt Wägesysteme und komplementäre Technologien für Anwendungen in allen Bereichen. Wir schaffen mit unseren Lösungen Voraussetzungen für den Erfolg unserer Kunden. **Gewinnen Sie mit uns.**

In unserem öffentlichen Personalrestaurant liegt uns das Wohl der Kunden und Gäste am Herzen. Dies muss auch für Sie so sein.

Als **Leiter/-in** unseres **Personalrestaurants** am Hauptsitz von METTLER TOLEDO in Greifensee bewirten Sie täglich über 600 Gäste: Mitarbeitende, Besucher aus aller Welt und externe Gäste (Tagesbetrieb mit Catering und Cafeteria, Montag bis Freitag, Anlässe). Sie wissen, was das bedeutet: ein vielfältiges, gesundes und günstiges Angebot, ergänzt mit kreativen Spezialitäten und Besonderem, ein aufmerksamer Service. Ein engagiertes Team von Köchen und Servicemitarbeitern zieht mit Ihnen am gleichen Strick.

Mit **hohem Engagement und Freude** sind Sie tagtäglich für die Umsetzung dieser hohen Zielsetzung besorgt. Sie bringen die gastronomische Kompetenz und Erfahrung mit, um mit grosser Eigenverantwortung diese breite Herausforderung zu meistern. Führungs- und Organisationsstärke sind unabdingbar. Dafür erhalten Sie viel Freiraum für unternehmerisches Gestalten in einer offenen modernen Arbeitskultur und mit bester Infrastruktur.

Interessiert an rundum zufriedenen Gästen sowie mit **Erfahrung und entsprechendem Leistungsausweis ausgestattet?** Fragen zur Aufgabe erteilt Ihnen der heutige Stelleninhaber, David Lienert, Tel. 044 944 33 15. Ihre Bewerbung mit Foto senden Sie bitte per Post oder E-Mail an Britta Bellano, Human Resources Schweiz (britta.bellano@mt.com).

Mettler-Toledo GmbH
Britta Bellano, Personalleiterin
Human Resources Schweiz
Postfach
8606 Greifensee
Weitere Stellen
www.mt.com/jobs



169686



Willkommen am See

Kreativität steht im Hobby Hotel an erster Stelle. Nicht nur in den Künstlerateliers entsteht Innovatives, sondern auch in der Küche. Darum suchen wir Sie für eine lange Sommersaison als

Commis de cuisine

Für Ihre Bewerbung und Info:
Hobby Hotel-Roland Scherrer-Schiffstation
6354 Vitznau-Vierwaldstättersee
www.hobbyhotel.ch Tel 041 397 10 33 169699



Das Restaurant Neumühle ist ein lebhafter Restaurantsbetrieb im Herzen von Baar. Unser Restaurant mit integrierter Bar ist ein beliebter Treffpunkt für ein gutgemeintes Publikum von Jung- bis Junggebliebene.

Wir suchen per 1. Mai 2006 oder nach Vereinbarung

kreativen und innovativen Küchenchef

Als fundiert ausgebildeter Fachmann mit entsprechender Erfahrung verwöhnen Sie unsere Gäste mit einer Küche von bester Qualität und marktfrischen Produkten. Sie leiten und motivieren ein kleineres Team und es macht Ihnen Spass Lernende auszubilden.

Als belastbare Persönlichkeit sind Sie ausserdem zuständig für die Angebotsgestaltung, die Kostenkontrolle, den Einkauf sowie den Personaleinsatz Ihres Bereiches.

Haben wir Ihr Interesse geweckt, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Mawag Restaurations GmbH Restaurant Neumühle
Bahnhofstrasse 9, 6340 Baar, Telefon 041 760 85 85 169685

Ein Top-Produkt, das bereits sehr erfolgreich auf dem Markt präsent ist, wirkt sich auf Ihre Erfolge aus!



Unser Auftraggeber ist ein in Basel ansässiges Hotel-/Touristikunternehmen, das europaweit erfolgreich agiert. Um weiterhin auf dem hart umkämpften Markt die Reisebüros, die Touroperators und die Reiseveranstalter optimal zu betreuen und weitere Marktlücken zu schliessen, wurden wir beauftragt, eine 28 - 38 jährige Persönlichkeit zu finden, die bereit ist, europaweit die Kunden zu besuchen und die Produkte zu präsentieren. Als

Sales Manager aus der Hotel- und Reisebürobranche

der bereits im Verkauf von Dienstleistungen Erfolge buchen kann, sind Sie bestens für diese Position geeignet. Ihre zukünftige Aufgabe besteht darin, bestehende und neu zu akquirierende Kunden zu kontaktieren, das qualitativ hochwertige, einmalige Produkt zu präsentieren, deren Vorteil aufzuzeigen und Abschlüsse zu tätigen. Die neu geschaffene Position (100% Vollzeit) beinhaltet sowohl Innen- wie auch Aussendienst, verbunden mit absoluter Eigenständigkeit. Sind Sie an dieser äusserst interessanten und abwechslungsreichen Aufgabe interessiert? Herr Peter Wirz freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder gibt Ihnen am Telefon gerne auf Ihre Fragen Auskunft.

Auftragsbezogene Personalsuche für Industrie, Handel, Gewerbe und Dienstleistungen
WiP Basel AG T +41 61 261 24 21 e-mail: info@wip-basel.ch
Spitalstrasse 6, 4056 Basel F +41 61 261 81 63 169630

SUNNE

Romantik Seehotel
Küsnacht am Zürichsee

Romantisch und trotzdem ohne Rüschen
Stadt nah und trotzdem direkt am See gelegen
Historisch und trotzdem modern

Das Romantik Seehotel Sonne Küsnacht**** besteht aus 40 individuell eingerichteten Zimmern und einer anspruchsvollen und vielfältigen F&B-Abteilung: Restaurant Sonnengalerie mit bedienter Terrasse (von Gault Millau ausgezeichnet), Gaststuben und Selbstbedienungs-Garten, 4 Bankett- und Konferenzräume für bis zu 120 Personen und einer lebhaften Bar.

Wir suchen folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Per sofort:

Chef de partie Entremetier engagiert und belastbar

Per April/Mai:

Chef Pâtissier kreativ und organisationsfreudig

Chef de partie motiviert und leistungsorientiert

Commis de cuisine teamfähig und talentiert

Es erwartet Sie eine moderne Unternehmensstruktur und vielfältige Arbeiten. Gemütliche Mitarbeiterzimmer nur 2 Minuten von Hotel, See und Bahnhof entfernt sind vorhanden.

Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen senden Sie an: Romantik Seehotel Sonne Küsnacht, René Grüter & Catherine Julien Grüter, Direktion, Seestrasse 120, 8700 Zürich-Küsnacht, Tel. 044 914 18 18 / Fax 044 914 18 00 oder per E-mail an: home@sonne.ch www.sonne.ch



Swiss Re

Chef de Partie

Ihre Human Resources

Kontaktperson:

Barbara Jaggi-Walthard

Swiss Re
Mythenquai 50/60
8022 Zürich
Telefon +41 43 285 2519

Für zusätzliche Informationen wenden Sie sich bitte an

Daniel Ritter unter
Tel. +41 43 285 3925

Bitte bewerben Sie sich nach Möglichkeit via Internet:

www.swissre.com
(Careers > Open positions)

Herausforderungen reizen Sie. Sie möchten sich weiterentwickeln und suchen eine neue berufliche Perspektive? Als weltweit führendes Unternehmen im Risiko- und Kapitalmanagement bauen wir auf Mitarbeitende, die sich durch vorausschauendes Verhalten, Qualitätsdenken und persönliches Engagement auszeichnen. Nehmen Sie die Herausforderung an?

Ihre Aufgaben

Swiss Re Guest Services ist eine Tochtergesellschaft von Swiss Re und führt deren Mitarbeiter- und Gästere restaurationsbetrieb des Hotel- und Restaurationsbetrieb des Swiss Re Centre for Global Dialogue in Rüschiikon. Als Chef de Partie sind Sie mitverantwortlich, unter Einhaltung der höchsten Sorgfaltspflicht betreffend Qualität und Hygiene, erstklassige Lebensmittel zeitgemäss, rationell und schonend zu verarbeiten sowie kunstvolle, appetitliche Teller- und Plattengerichte zuzubereiten. Sie sind bereit, täglich Spitzenleistungen zu erbringen. Arbeitsort ist Rüschiikon.

Ihr Profil

- abgeschlossene Kochlehre, Berufserfahrung in einem renommierten Restaurant/Hotel (4*/5*)
- höhere Fachausbildung von Vorteil (Gastronomiekoch)
- hohes Dienstleistungsbewusstsein, kommunikative, teamorientierte Persönlichkeit
- gute Deutschkenntnisse, weitere Sprachkenntnisse von Vorteil
- hohe Flexibilität betreffend Arbeitszeiten

16995

16982

profil garto
Stellenbulletin
Die Gastro Profil - Gruppe, ein aufstrebendes Gastronomie - Unternehmen, mit Betrieben von der Spertengastronomie bis zu klassischen Betriebstypen expandiert im Geschäftsbereich WeinWirtschaften.

ST. JAKOB
LA BONNE CAVE
TRAUBE
DER VIERTE KÖNIG

Wenn die Gastgeberrolle Ihre Leidenschaft ist, Sie vertraut sind mit der Wein-Welt, Sie keine Berührungängste mit der Küche haben und Sie die Fähigkeit haben, Mitarbeiter zu motivieren, dann sind Sie vielleicht unser(e) **Geschäftsführer / Geschäftsführerin** in einer unserer WeinWirtschaften im Grossraum Zürich oder in der Innerschweiz. Interessiert? Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung. Schreiben Sie an:
GASTRO PROFIL AG
Herr Norbert Brunschweiler
Katrinenhof 25, 8852 Altendorf

zfv
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 bzw. nach Vereinbarung eine/n motivierte/n sowie engagierte/n

Betriebsassistenten/-in sowie eine/n Junior-Assistenten/-in

Ihr Profil
Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung und Berufserfahrung in ähnlicher Funktion. Sie haben ein Flair für Zahlen, Freude an administrativen Aufgaben und eine selbständige Arbeitsweise. Die Mitarbeit an der Front stellt für Sie eine schöne Abwechslung zu den administrativen Aufgaben dar.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter unserer Homepage

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

Einmalige Chance
Für ein innovatives, ideenreiches und unternehmerisches Powergespann **Hotelier / Eventmanager/in** bauen wir unseren traditionellen und weit herum bekannten Emmentaler Gasthof Lueg mit Hoteltrakt um. **Eröffnung: ca. Juni 2006**

Wir bieten Ihnen für die Umsetzung Ihrer Power Ideen und Events folgendes an:

- Neue Gastküche mit Bankettsystem für 500 Personen
- Gemütliche Bauernstuben und Gaststube für 80 Personen
- Grill-Tenne mit 2 offenen Feuerräumen für ca. 100 Personen
- Unterteilbar in 2 Räume für Bankette, Anlässe jeglicher Art od. auch für Tanzanlässe geeignet)
- Emmentaler Bauernsaal für 120 Personen
- 2 Seminarräume für 30 - 80 Personen
- Aussenterrasse für 200 - 250 Personen
- Kinderspielplatz als Kinderparadies konzipiert
- Eigenes, beheizbares 500-er Festzelt mit Bühne und Bar für zusätzliche Events
- Eine originelle Bar mit Balkonterrasse und sep. Eingang für ca. 40 Personen
- Geschlossene, urchige Galerie als Raucher- und Zigarren-Lounge konzipiert
- Sandstein-Weinkeller, 2 angrenzende, nostalgische Bauernstuben (Carnozet) für je 25 bis 30 Personen (als Apéroräume, Fondue-, Racletstuben etc.)
- 15 originelle Themen-Doppelzimmer
- Massenlager für 150 Personen für z. B. Vereinsanlässe
- Sauna/Wellness Stube
- Wirtwohnung 3 1/2 - 4 1/2 Zimmer
- 3 grosse Parkplätze

Wir vertrauen unser Lokal nur bestausgewiesenen Fachleuten (Hotelfachschule, Unternehmungsführungsschule o. ä.) an, mit der Bedingung der Anstellung eines Eventmanager/in als 100% Stelle, oder Mandatserteilung an ein renommiertes Büro. Verfügen Sie auch über das entsprechende Eigenkapital, welches ein solches Unternehmen fordert, sind wir gerne bereit, Ihre Bewerbung ernsthaft zu prüfen.

Interessenten werden gebeten Ihre Bewerbungsofferten zu senden an:

Sommer-jobs

Lust auf einen heissen Sommer in der **Fischerbucht am Brienzsee, Berner Oberland?** Wir haben folgende sonnige Jobs für junge, aufgestellte Leute:

Service (deutschsprachig) ab März/April
Serviceangestellte (m/w)
SEFA (m/w)
Praktikant (m/w)

Küche ab März/April
Sous-Chef (m/w)
Chef de Partie (m/w)
Commis (m/w)
Praktikant (m/w)

Réceptionnisten ab April/Mai
Hauswirtschaftsangestellte ab April/Mai

Infos unter Telefon 079 342 13 78 oder im (Fischer-)Netz www.dulac-iseltwald.ch

Chalet Du Lac
Direkt am Brienzsee
ISELTWALD bei Interlaken
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

MOSER PARTNER
Moser + Partner AG
Architektur - Ingenieurbüro
Generalunternehmung - Burgdorf
Schmiedengasse 28, 3400 Burgdorf
Tel. 034 427 77 77 Fax 034 427 77 78
Internet: www.moserundpartnerag.ch

Lüderenalp
*** Hotel Restaurant
3457 Wasen im Emmental

Seminar- und Ferienhotel mit 50 Betten, Restaurant für 200 Personen, mit schönster Aussichtsterrasse zu den Berner Alpen.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab März/April/Mai

Sous-Chef mit Erfahrung
in kleine Brigade von 7-8 Personen für à la carte und Bankette

Entremetier Gardemanger Servicefachangestellte/
alle Positionen mit Erfahrung und Lehrlingsführung erwünscht. Lieben Sie die abwechslungsreiche Arbeit in einem aufgestellten, jungen Team, mit neuzeitlichen Arbeitsbedingungen, dann freuen wir uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung. Fam. B. u. M. Held, Tel. 034 437 16 76 / Fax 034 437 19 80. www.luederenalp.ch / hotel@luederenalp.ch

Orchidee_Esthetik

Wir suchen ambitionierte, fachlich versierte MitarbeiterInnen, die Lust haben unseren jungen Betrieb weiter zu perfektionieren. Wir bieten Ihnen einen traumhaften Rahmen.

Restaurant: 24 Sitzplätze
1 Michelinstern, 16 GMP

Boutique-Hotel: 3 Doppelzimmer
3 Suiten

- Chef de Partie
- Jungkoch
- Serviceleitung
Sie sind verantwortlich für die Qualitätssicherung
- ServicemitarbeiterIn
zusätzlich sind Sie für die Getränkeorganisation zuständig
- ReceptionistIn/TelefonistIn
(ab September/Oktober 2006)

Eintritt nach Absprache. Wir sind gespannt auf Ihre Bewerbung.
Sieglinde Zottmaier & Andreas Caminada

SCHAUENSTEIN_SCHLOSS RESTAURANT HOTEL
7414 Fürstenuau, Tel 081 632 10 80, Fax 081 632 10 81, E-Mail: s.zottmaier@schaenstein.ch, Internet: www.schaenstein.ch

AG

ACTIVE GASTRO ENG

Service / Jungkoch / Chef de partie (w/m)
Wir suchen für diverse Betriebe auf dem Platz Zürich qualifizierte Berufsleute; Sie haben die Service- oder Kochlehre erfolgreich abgeschlossen.

Réceptionist (w/m)
Mit Freude und Begeisterung üben Sie die Rolle der ersten Kontaktperson für Ihre Hotelgäste aus. Sie sind eine initiative, ambitionierte und gepflegte Persönlichkeit, die in der deutschen Sprache, «in english» und «en français» die Gäste berät und betreut. Sie verfügen über 2-3 Jahre Erfahrung an der Réception und sind mit dem Standort Zürich bestens vertraut.

Betriebs-Assistent (w/m)
Gesucht ist ein Serviceprofi, der den Geschäftsführer an der Front sowie im Backoffice unterstützt. Dazu gehört die Mitarbeiterführung, Gästebetreuung, das Bestell- und Inventurwesen und der tägliche Einsatz im Restaurant. Sie sind zwischen 22 und 30 Jahre jung, verfügen über fundierte Fronterfahrung und haben evtl. eine Hotelfachschule absolviert. Ausserdem sind Verantwortungsbewusstsein, Flexibilität und Teamfähigkeit eine Selbstverständlichkeit für Sie. Treibender Restaurants/Barbetrieb im «In-Quartier» von Zürich.

Leitende Gouvernante
Sie verfügen über eine solide Grundausbildung und mindestens 3 Jahre Berufserfahrung als leitende Gouvernante/Hauswirtschaftsleiterin. Sie führen gerne ein Team und verstehen es auch in hektischen Situationen einen kühlen Kopf zu bewahren. Sie sind ein Organisationsstalent und eine überzeugende und motivierende Führungspersönlichkeit mit hoher Sozialkompetenz und einem starken Durchsetzungsvermögen.

Sales-Manager (w/m)
Sie sind verantwortlich für die Betreuung und Beratung Ihrer Kunden und sind zuständig für eine bestmögliche Zimmer- und Konferenzbelegung. Sie verstehen es, bei der Akquisition von Neukunden das Image dieser grossen Hotelgruppe perfekt weiter zu geben. Sie haben eine Hotel- oder Tourismusfachschule abgeschlossen und 1-2 Jahre Erfahrung im Sales-Bereich gesammelt. Ausserdem beherrschen Sie die Sprachen Deutsch, Englisch und Französisch in Wort und Schrift.

Weitere interessante Stellen finden Sie unter www.activegastro.ch
Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inklusive Foto zu oder rufen Sie uns an. Herr Roland Eng freut sich auf Ihre Kontaktaufnahme 044 432 73 73

ACTIVE GASTRO ENG GMBH, Postfach, 8048 Zürich
E-Mail: r.eng@activegastro.ch

Filialleiter/in

Wir sind ein führendes internationales Detailhandelsunternehmen – unabhängig, leistungsstark und erfolgreich.

Wir suchen
für unsere Filialen **Filialleiter/innen**

Ihre Aufgabe

- Organisation des reibungslosen Geschäftsablaufs
- selbständige Arbeits- und Personalplanung
- kundenorientierte Präsentation der Ware

Wir erwarten

- Alter (zwischen 25 und 35 Jahren)
- Sehr gute Kenntnisse der deutschen Sprache
- eine abgeschlossene Berufsausbildung
- Verantwortungsbewusstsein und unternehmerisches Denken
- Selbstständigkeit und hohe Einsatzbereitschaft
- Fähigkeit Mitarbeiter zu führen und zu begeistern
- Teamgeist

Wir bieten

- einen modernen Arbeitsplatz
- eine abwechslungsreiche Tätigkeit
- eine intensive und sorgfältige Einarbeitung
- ein angenehmes Arbeitsklima
- ein attraktives Salär
- moderne Arbeits- und Freizeitregelungen

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung! Bitte schicken Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Foto und allen Schulabschluss- und Arbeitszeugnissen an unseren Rekrutierungspartner:

SPECTRAselection
z.H. Herrn Dr. André S. Wirz, Vermerk «Filialleiter», Morgental 35,
8126 Zumikon, andre.wirz@amrop.ch
SPECTRAselection: A Division of SPECTRAsearch AG



www.aldi-suisse.ch

MOUNTAIN LODGE

THE OMNIA

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

Für die Neueröffnung im Juni suchen wir auf Mai 2006 ausgewiesene Fachkräfte in Jahresstelle mit Bereitschaft zu einem längerfristigen Engagement:

LEADER KÜCHE
(ab Mai 2006)
Sie besitzen fundierte Berufserfahrung als Koch oder als Sous Chef, bringen Ideen zur Realisierung eines kleinen und kreativen Küchenangebotes mit. Zählen Sie selbständiges Arbeiten, Qualitäts- und Verantwortungsbewusstsein sowie unternehmerisches Handeln und Denken zu Ihren Stärken? Mit der Unterstützung eines kleinen Teams prägen Sie das kulinarische Angebot im THE OMNIA.

LEADER SERVICE
(ab Mai 2006)
Sie sind charmant, professionell und haben den Willen, ein Serviceteam neu aufzubauen? Für unser Restaurant mit Terrasse und Lounge suchen wir einen jungen Profi mit vielseitigem Fachwissen und hohem Qualitätsbewusstsein. Sie verstehen es, unsere internationalen Gäste auf Deutsch, Englisch und Französisch zu beraten und übernehmen gerne die Gastgeberrolle.

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

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

THE OMNIA, CH-3920 Zermatt
Telefon 027 966 71 71, Fax 027 966 71 00
info@the-omnia.com, www.the-omnia.com 169738

HOTEL LENZERHORN

Wir suchen
Kosmetikerin/Sportmasseurin
Sie sind verantwortlich für die Gäste- und Wellnessbetreuung, sind eine loyale Persönlichkeit und können selbstständig arbeiten. Über Kenntnisse in asiatischen Behandlungen verfügen Sie bereits und suchen eine Herausforderung, sich im Therapiebereich weiter auszubilden. Wir würden eine berufliche Erfahrung im Bereich Kosmetik begrüssen, setzen diese aber nicht voraus. Geboten wird ein attraktiver Arbeitsplatz in einem topmodernen Betrieb.

Auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen freut sich:
Rosette AG, Hotel Lenzerhorn, Sascha Chékifi, Spa-Leiter,
Tel. 081 385 86 87, Voia principala 41, 7078 Lenzerheide



Hotel Krone Wangen a.d. Aare

Für unser sympathisches Hotel mit 22 Zimmer, Restaurant, Gaststube und verschiedene Banketträume suchen wir Junge **Servicefachangestellte**

Wenn Ihnen Gastfreundschaft am Herzen liegt und Sie es verstehen, Gäste aus aller Welt, charmant und fachmännisch zu betreuen, senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen. Wir bieten Ihnen eine interessante, attraktive und verantwortungsvolle Stelle.

Hotel Krone Städtli 1 3380 Wangen an der Aare
hotel@krone-wangen.ch

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 das von uns im Auftrag geführte

Bistro/Café Uni'S

Schanzeckstrasse 1, 3012 Bern

suchen wir **per sofort** einen kreativen, motivierten und flexiblen

Alleinkoch (m/w)

Ihr Profil
Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung und Berufserfahrung. Dank Ihrer ruhigen Art und Ihrer guten Arbeitsweise verlieren Sie auch in hektischen Zeiten den Überblick nicht. Sie haben Freude am Kreieren neuer Ideen in Zusammenarbeit mit der Betriebsleitung und schätzen einen dynamischen Betrieb.

Unser Angebot
Sie arbeiten in der Regel von Montag bis Freitag von 07.00 - 16.00 Uhr, sind aber bei Sonderanlässen individuell einsetzbar. Wir bieten Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter unserer Homepage

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

Unterhof am Rhein

Der nächste Sommer kommt bestimmt...

...SICHERN SIE SICH EINEN PLATZ IN UNSEREM TEAM!

Ihre neue Herausforderung erwartet Sie direkt am Ufer des Rheins in einem der aussergewöhnlichsten Seminarhotels der Schweiz. Mit Freude verwöhnen Sie unsere Gäste im wunderschön gelegenen Gartenrestaurant «Rheinpromenade», im à la carte Restaurant Fischerstube und unsere Seminar- oder Bankettgäste im festlichen Rittersaal sowie auf der exklusiven Sonnenterrasse.

Unser eingespieltes Gastroteam freut sich auf Ihre Unterstützung während der Sommersaison von April bis Oktober 2006.

SERVICEPROFI
VOLL- ODER TEILZEITMODELLE MÖGLICH
Ob gelernt oder reich an Erfahrung im gepflegten Service: Sie lieben Ihren Beruf und leben echte, herzliche Gastfreundschaft.

KOCHPROFI 100%
Als Gardemanger fühlen Sie sich wohl in der kalten Küche und kreieren mit Ambitionen auch feine Desserts. Oder – Sie lieben die Abwechslung und unterstützen uns mit Ihrem Können als kreativer Commis Tourant.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freut sich Andrea Specht, Assistentin HR. Bis dann im Juvvel am Rhein!

Seminarhotel Unterhof Schaffhauserstr. 8 8253 Dissenhofen www.underhof.ch
Telefon +41 (0) 52 646 38 11 Telefax +41 (0) 52 646 38 38 info@underhof.ch

HOTEL MONTE ROSA

ZERMATT

Mit dem jungen Charme der ersten Stunde. Als erstes Hotel von Zermatt, das auch den Erstbesteiger des Matterhorns beherrschte, sind wir einer reichen Tradition verpflichtet. Um die hohen Ansprüche unserer Gäste auf zeitgemässe Weise zu erfüllen, verlassen wir uns auf motivierte Mitarbeiter. Sind Sie dabei?

Zur Führung unseres Housekeeping-Bereichs mit einem 6- bis 8-köpfigen Team suchen wir ab der Sommersaison 2006 eine junge, engagierte und motivierte

Gouvernante

Sie sind verantwortlich für die Ausführung und Überwachung folgender Arbeiten:

- Organisation, Führung und Unterstützung der Mitarbeiter der Hauswirtschaft und der Portiers
- Kontrolle der Reinigungsarbeiten in den Zimmern und den übrigen Räumlichkeiten im Hotel
- Mithilfe bei der Blumen- und Pflanzenpflege
- Enge Zusammenarbeit mit Küche, Service und Rezeption

Sie sind eine zuverlässige, vertrauenswürdige und selbständige Hotelfachfrau und haben bereits Berufserfahrung als Gouvernante oder Stellvertreterin in einem ähnlichen Haus gesammelt. (Sprachkenntnisse in E/F/I oder P von Vorteil).

Möchten Sie unser Team ergänzen? Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Seiler Hotel Monte Rosa****
Frau Eva-Maria Mathier
Personalsassistentin
Bahnhofstrasse 38
3920 Zermatt



swiss historic hotels
GREAT HOTELS OF THE WORLD



Landhotel Seerose Pfäffikon ZH

Einer der grössten Restaurationsbetriebe im Zürcher Oberland.

Das Landhotel Seerose in Pfäffikon ZH, direkt am Pfäffikersee gelegen, präsentiert mit dem Restaurant Seerose eines der schönsten Restaurants im Zürcher Oberland. Der Restaurationsbetrieb umfasst 100 Plätze (davon 50 Nichtraucher). Des Weiteren führen wir viele Bankette und Seminare von 10 bis 100 Personen durch. Von April bis Oktober gehört eine einzigartige, bediente See-Terrasse mit über 180 Plätzen zu unserem erweiterten Angebot. Für unsere Gäste haben wir noch 14 Doppelzimmer bereit. Im Weiteren gehören Seminare und Bankette zu unseren Kernkompetenzen.

Informationen finden Sie unter: www.hotel-seerose.ch

Wir suchen zur Verstärkung unseres Teams (von 28 Mitarbeitern):

2 Servicemitarbeiter/innen

in Jahresstelle, nach Vereinbarung

2 Servicemitarbeiter/innen

in Saisonstelle März/April bis September/Oktober.

Für die Servicestellen ist Muttersprache Deutsch erforderlich. Sie arbeiten in einem jungen, aufgestellten und eingespielten Team von 14 Mitarbeitern.

Köche m/w (nach Vereinbarung)

Das Küchenteam um André Eichenberger freut sich Sie kennen zu lernen.

Alles Weitere erfahren Sie bei einem Besuch und einem kurzweiligen Gespräch in unserem einzigartigen Landhotel Seerose, direkt am Pfäffikersee.

Gerne erwartet Herr Mario Bühler Ihren Anruf unter

044 952 30 00

oder Ihr E-Mail an: buehler@hotel-seerose.ch

Usterstrasse 39
8330 Pfäffikon ZH

169691

Partnerschaft ist unser Geschäft

Die Howeg ist ein leistungsstarkes, kundenorientiertes Unternehmen innerhalb der transGourmet Schweiz AG und beliefert Gastronomiebetriebe in der ganzen Schweiz.

Zur Verstärkung unseres Verkaufsteams im Grossraum Zürich suchen wir eine/n

Berater/In im Aussendienst für hochwertige Weine und Champagner

Aufgaben:

Sie beraten und unterstützen in Ihrem Verkaufsgebiet Gastronomen und Hoteliers umfassend in allen Belangen der hochwertigen Weine und Champagner. Gemeinsam mit Ihren Fachkollegen organisieren Sie Degustationen, Weinschulungen und Tagungen für unsere anspruchsvollen Kunden, sind jedoch ebenfalls besorgt, dass die Kompetenz in Sachen hochwertiger Weine auch intern à jour bleibt. Sportliche, hochgesteckte Ziele sind für Sie Herausforderung und Antrieb um Höchstleistungen in Ihrem Fachbereich zu erzielen.

Anforderungen:

- Eine fundierte Berufsausbildung und Berufserfahrung in Gastronomie- oder Detailhandel mit einem ausgewiesenen Schwerpunkt in der Oenologie.
- Erfolgreiche Tätigkeit im Aussendienst und gewohnt, sich in gepflegten (Kunden-) Kreisen zu bewegen.
- Konversations- und verhandlungssicher in Deutsch und Französisch.

Wir freuen uns auf eine Kollegin, einen Kollegen die/der bereit ist, mit uns in der gehobenen Gastronomie etwas zu bewegen. Kunden und solche die es noch nicht sind, von der Qualität unserer Dienstleistungen und Produkte zu überzeugen.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Zeugnissen und Gehaltsvorstellung senden Sie bitte an:

Howeg, transGourmet Schweiz AG, Frau Tanja Verdotti, Human Resources, Reservatstrasse 1, 8953 Dietikon www.howeg.ch



169729



offene Stellen am Blausee.

In unser feines, stilvolles Hotel & Spa mit viel Cachet, grossem Restaurant mit junger frischer Küche (14 GM-Punkte), Weinkultur und spannenden Gästen, suchen wir:

**Chef de Partie
Commis de Cuisine
Servicemitarbeiter**
ca. April bis ca. Oktober 06

**Verantwortliche
Hotel/Housekeeping**
Aktive Mithilfe und Verantwortung für Zimmerreinigung, Lingerie, Spa Eintritt ca. 1. März (Jahresstelle)

Haben Sie Schwung und Elan und fühlen sich in einem modernen und anspruchsvollen Betrieb wohl? Bewerben Sie sich bei:

Hotel Spa Restaurant Blausee
Marianne & Marcel Baillods
3717 Blausee
Tel 033 672 33 33
www.blausee.ch

169661



Lust auf etwas Neues?

Sous-Chef: Gepflegtes 4*Hotel/Restaurant in der Stadt Zürich, 7er Brigade, Lehrlingsausbildung, Führung des Teams bei Abwesenheit des Küchenchefs

Service: Gepflegter Betrieb Nähe Bern sucht junge Berufsleute für schönen Menü- und Weinservice

Service / Köche: Mehrere tolle Stellen in der Stadt Zürich, Trendlokale und gehobene Restaurants, für gelernte Berufsleute

Auch für die Sommersaison gibt es viele interessante Angebote für junge Berufsleute

169648



GastroSuisse Job Service
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich
Tel. 01 377 55 35
Fax 01 377 55 90
E-Mail: jobservice@gastrouisse.ch



Das 3* Hotel Arve Central ist befindet sich mitten im Zentrum von Arosa und bietet seinen Gästen von Juni bis April Sternstunden der Erholung und des Gaumens.

Für die kommende Sommersaison suchen wir folgende motivierte Mitarbeiter die gerne ab Ende Mai/Juni nach den Sternen greifen:

- Réception:** Réceptionist/in
Küche: Sous-Chef (w/m)
Chef de partie (w/m)
Commis de cuisine (w/m)
Service: Servicemitarbeiter (w/m)

Sollten wir Ihr Interesse geweckt haben, erwarten wir gerne Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen. Die weiteren Vorzüge des Hotel Arve Centrals und Arosa erklären wir Ihnen gerne

bei einem persönlichen Vorstellungsgespräch.

Hotel Arve Central
7050 Arosa

Telefon: 081/378'52'52, Fax: 081/378'52'50

E-mail: info@arve-central.ch, Internet: www.arve-central.ch

169662

Hotel Therme Vals

Das einzigartige Hotel mit der einzigartigen Therme an einem einzigartigen Ort.

Hier suchen wir Sie ab Juni 2006.

In der Küche
14 Punkte GaultMillau
Sous-Chef (in Ganzjahresstelle)
Chef de partie

Im Restaurant
Servicemitarbeiter/in

auf der Etage:
II. Hausdame
Zimmerfrau

In der Therme
Leitende Kosmetiker/in
Kosmetiker/in
Masseur/in
Coiffeuse / Coiffeur

Die Saison dauert bis 9. April 2007. Senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto oder melden Sie sich per e-mail bei uns.

Wir freuen uns auf Sie.
Sonja Dietrich
Therme Vals, 7132 Vals
Telefon 081 926 89 92
Fax 081 926 80 00
e-mail sonjadietrich@therme-vals.ch
homepage: www.therme-vals.ch

169662

Das Swissôtel Zürich verfügt über 344 Zimmer, Kongress- und Banqueträume für Anlässe bis zu 800 Personen, Restaurant mit 150 Sitzplätzen, Bar & Lounge, Catering-Service, Personalkantine sowie unterstützende Infrastruktur wie Tiefgarage, Wellness Center und Shops.

Proud to be Swissôtel !

Das ist unsere Lebensphilosophie, mit der wir als Swissôtel Team Members unsere internationalen Gäste betreuen und unsere Arbeitskollegen unterstützen.

Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

Sous Chef m/w

Einen entsprechenden fachlichen Rucksack, mindestens ein Jahr Erfahrung als Sous Chef sowie eine überdurchschnittliche Leistungsbereitschaft bringen Sie bereits mit. Und beim Wort „Computer“ brennen Ihre Schaltkreise nicht gleich durch. Ihnen untersteht die Leitung der Küchenbrigade von ca. 10 Personen sowie die Ausbildung unserer Kochlehrlinge.

- Ihr Aufgabengebiet beinhaltet:
- Mitarbeit bei Inventar & Lagerverwaltung
 - Mitarbeit bei Wareneinkauf & Kalkulation
 - Mitarbeit beim Erstellen der Tages- & Menükarten
 - Erstellung & Verwaltung der Einsatzpläne
 - Einhaltung & Durchführung des Hygienekonzepts
 - Qualitätskontrolle
 - Unterstützung beim Warenkostenbudget
 - Tägliche Mitarbeit in der Küche

Commis de Cuisine m/w

Sie besitzen eine abgeschlossene Ausbildung als Koch und verfügen über 1-2 Jahre Berufserfahrung. Sie haben eine selbständige und flexible Arbeitsweise und eine hilfsbereite Art.

Es erwartet Sie ein interessantes Aufgabengebiet in einem jungen, aufgestellten Team sowie gute Aufstiegs-, Transfer- und Schulungsmöglichkeiten in einem internationalen Unternehmen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Ihre Bewerbungsunterlagen erwarten wir mit Spannung! Bei Fragen gibt Ihnen Frau Laura Di Franco, Director of Human Resources, gerne unter der Telefonnummer: +41 44 317 31 53 weitere Auskünfte.

swissôtel ZÜRICH

Am Marktplatz, CH-8050 Zürich

laura.difranco@swissotel.com

www.zurich.swissotel.com

169659



Stellenangebote

SwissDeluxeHotels.com
Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi

The Leading Hotels of the World



Wir sind ein 2-Saison-Betrieb: Sommer ca. 160 und Winter ca. 300 Mitarbeitende. Für den Bereich Personal suchen wir in Jahresstelle per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Personalverantwortliche/n

Hauptaufgaben:

- Organisation und Koordination Personalbereich
- Rekrutierung, Arbeitsverträge, Ein- und Austritte, Arbeitsbewilligungen
- selbständiges Führen der gesamten Lohnverabreichung inkl. Statistiken
- allgemeine administrative Arbeiten

Anforderungen:

- kaufm. Grundausbildung oder Hotelfachschule
- Berufserfahrung im Personalbereich
- Muttersprache D, gute I-Kenntnisse
- Kenntnisse der Sozialversicherungen
- kommunikative, belastbare und motivierte Persönlichkeit

Interessiert? Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Frau C. Zbinden, Kulm Hotel, 7500 St. Moritz
Tel. 081 836 82 14
www.kulmhotel-stmoritz.ch

KULM HOTEL ST. MORITZ



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!

Auf Frühjahr 2006 suchen wir für die vielseitige und herausfordernde Position des

CHEF FINANZEN UND RECHNUNGSWESEN

eine unternehmerisch denkende Persönlichkeit.

Für diese sehr wichtige Position sollten Sie folgende Voraussetzungen mitbringen.

- kaufmännische Lehre mit Weiterbildung zum Buchhalter FA oder Abschluss einer Hotelfachschule
- mehrjährige Berufserfahrung
- Arbeitserfahrung in der Hotellerie und in einem Betrieb gleicher Grösse und Klasse von Vorteil
- Gute EDV_Kenntnisse (Abacus, Word, Excel)
- gute Sprachkenntnisse in D/E/F

Eine äusserst vielseitige und selbständige Aufgabe in einem dynamischen Hotelbetrieb wartet auf Sie.

Herr Melchior Windlin, Direktor, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto. Erste Fragen beantwortet Frau Simone Licari-Tobler, Personalchefin, gerne telefonisch unter 031 320 45 45.



HOTEL BELLEVUE PALACE BERN *****

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

The Leading Hotels of the World



TSCHUGGEN GRAND HOTEL AROSA

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

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir in Jahresstelle eine/n

Rooms Division Manager (m/w)

In dieser Funktion leiten Sie das gesamte Rooms Department inklusive Reservations- und Réceptionswesen und sind verantwortlich, die vorgegebenen Ziele zu erreichen. Des Weiteren gehört das gesamte Marketing, in und ausser Haus, zu Ihren Hauptaufgaben.

Eintritt: 1. Mai 2006 oder nach Vereinbarung.

Sie haben eine abgeschlossene Hotelfachschule, bringen mehrjährige Erfahrung in der Erstklasshotellerie in selber oder ähnlicher Position mit und verfügen über sehr gute PC-Kenntnisse (Front-Office-System Protel). Die Sprachen Deutsch, Englisch und Französisch beherrschen Sie in Wort und Schrift.

Wir bieten Ihnen eine vielseitige, attraktive Stelle in einem jungen, motivierten Team, das sich hohe Ziele steckt. Sie haben die Chance, bei der kontinuierlichen Entwicklung des Hotels aktiv mitzuwirken sowie bei der Eröffnung der Tschuggen Bergoase dabei zu sein.

Ihre Unterlagen inkl. Passfoto senden Sie bitte an untenstehende Adresse.

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

Tschuggen Grand Hotel
Tina Caviezel, Personalleiterin
CH-7050 Arosa

Telefon +41 (0) 81 378 99 01 Fax +41 (0) 81 378 99 90
Internet: www.tschuggen.ch E-Mail: team@tschuggen.ch



Click to 34 five-star hotels and resorts in Switzerland



Stellenangebote

SwissDeluxeHotels.com
Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi



BAUR AU LAC

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

Restaurant Manager m/w

Verantwortungsbereich:
Gourmetrestaurant, Lobby Lounge & Terrasse mit ca. 42 Mitarbeitern

Anforderungsprofil:

- 5 Jahre Führungserfahrung in leitender Position von einem Gourmetrestaurant oder/und im F&B eines internationalen Luxushotels
- Serviceerfahrung im klassischen Guerdonservice
- Erfahrung bei Erstellung und Einhaltung von Kosten- und Umsatzbudgets
- Gewinnende Persönlichkeit um die internationalen Gäste auf höchstem Niveau zu verwöhnen
- Abschluss einer anerkannten Hotelfachschule oder gleichwertige Weiterbildung
- Sehr gute Sprachkenntnisse Deutsch, Englisch und Französisch erforderlich
- Ausländerfahrung von Vorteil, aber nicht Bedingung
- Sicherstellung von interner und externer Kommunikation
- Durchsetzung von Standards und Sicherstellung von Qualitätskriterien eines der besten Hotels von Europa
- Alter ab 30 bis 45 Jahre
- Betreuung des existierenden Kundenstamms, sowie Ausbau des Kundensegments

Wir bieten:

- Positionsgerechte Entlohnung
- Sehr gute Sozialleistungen
- Moderner Arbeitsplatz mit vielen Entwicklungsmöglichkeiten
- Junges und motiviertes Team

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

HOTEL BAUR AU LAC
Yves G. Dreyfus
Vizedirektor
Talstrasse 1, Postfach, CH-8022 Zürich
e-mail: humanares@bauraulac.ch



besuchen Sie unsere homepage
www.bauraulac.ch



169687



Willkommen

ZEIT FÜR EINE NEUE HERAUSFORDERUNG?

Wir bieten Ihnen die Gelegenheit dazu!
Verstärken SIE unser Team ab 1. Mai 2006 oder nach Vereinbarung als

1. Etagegouvernante

Sie sind mindestens 27 Jahre alt, ausgebildete/r Hotelfachfrau/-mann, verfügen über Berufs- und Führungserfahrung, eine gesunde Portion Eigeninitiative und Flexibilität. Sie haben Erfahrung in der 5-Sterne-Hotellerie, pflegen gerne den Kontakt mit unseren internationalen Gästen und sprechen verschiedene Sprachen (D, E, I und evtl. F).

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen!

Anja Landert, Leiterin Human Resources,
wartet gespannt auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

169631



Victoria Jungfrau

one of
"The Leading Hotels
of the World"



VICTORIA-JUNGFRAU GRAND HOTEL & SPA
CH-3800 INTERLAKEN · TEL. 033 828 26 77 · FAX 033 828 28 80
E-Mail: victoria@bluewin.ch · Internet: <http://victoria-jungfrau.ch>
ECHTE GASTFREUNDSCHAFT AUCH IM PALACE LUZERN



Suchen Sie nach der Wintersaison eine Jahresstelle in der Schweiz?

Im Health, Spa & Golf Resort in Bad Ragaz mit den Grand Hotels Quellenhof***** und Hof Ragaz**** sind per sofort oder nach Vereinbarung folgende Positionen offen:

- Restaurant Bel-Air Chef de rang (100%)
- Restaurant Olives Servicemitarbeiterin (100%)
(italienische Muttersprache)
- Empfang Concierge und Logenmitarbeiter (100%)
- Etage Portier (100%)
- Golfrestaurant Servicemitarbeiterin
(bei dieser Stelle handelt es sich um eine Saisonstelle von März bis November)

Sie haben bereits Erfahrungen gesammelt mit gepflegten Serviceleistungen in der 4*- oder 5*-Hotellerie und kennen die Ansprüche einer internationalen, gehobenen Kundschaft. Als motivierte und positiv eingestellte Person mit guten Umgangsformen, fühlen Sie sich in einem dynamischen Team wohl und möchten gerne in einem lebhaften Unternehmen eine abwechslungsreiche Tätigkeit ausüben. Gute Deutschkenntnisse sind für alle Positionen Voraussetzung.

Wenn Sie zudem ein gutes Betriebsklima und einen modernen Arbeitsplatz zu schätzen wissen, dann sollten Sie unbedingt Kontakt mit uns aufnehmen. Sie finden alle Details zu den oben erwähnten Stellen sowie weitere Vakanzen auf unserer Homepage www.resortragaz.ch.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Herr Martin Hefli, Personalleiter Grand Hotels, freut sich über Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und beantworteten erste Fragen gerne telefonisch unter 081 303 27 22 oder per E-Mail: hotel-karrieren@resortragaz.ch.

169697



GRAND HOTELS
BAD RAGAZ
Health, Spa & Golf Resort

Grand Hotels Bad Ragaz AG · CH-7310 Bad Ragaz
Telefon +41 (0)81 303 30 30 · Fax +41 (0)81 303 27 21
www.resortragaz.ch

WIDDER HOTEL

das widder hotel – das luxushotel mit den erlebbar spannenden gegensätzen. moderne architektur in 9 historischen altstadthäusern. 49 individuell gestaltete zimmer im herzen der zürcher city. widder bar & widder restaurant - beliebte treffpunkte lokaler und internationaler gäste. wir suchen nach vereinbarung ausgewiesene und dynamische mitarbeiter/innen als

commis de cuisine
qualitätsbewusst, initiativ, selbständig und für neues offen;

als

hauswirtschaftsmitarbeiter/in
sauber, ordentlich und motiviert. suchen sie einen arbeitsplatz in einem jungen team, der ihrer persönlichen weiterentwicklung flügel verleiht? dann warten wir gespannt auf ihre ausführende bewerbung mit foto. ihre fragen beantwortet ihnen frau tatjana amstutz, leiterin human resources, auch gerne telefonisch.

widder hotel, rennweg 7, 8001 zürich,
tel. 01/224 25 26, fax 01/224 24 24
administration@widderhotel.ch /
www.widderhotel.ch

The Leading
Small Hotels
of the World



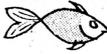
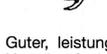
design hotels

169642

Click to 34 five-star hotels and resorts in Switzerland

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. Wältli.



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

MOUNTAIN LODGE

THE OMNIA

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

Für die Neueröffnung im Juni suchen wir auf Mai 2006 ausgewiesene Fachkräfte in Jahresstelle mit Bereitschaft zu einem längerfristigen Engagement.

LEADER FRONT OFFICE – DIREKTIONSASSISTENT/IN
(ab sofort oder nach Vereinbarung)
Sie bringen fundierte Berufserfahrung an der Réception mit, weisen gute Sprachkenntnisse (D und E, F oder I von Vorteil) aus und sind bereit, eine abwechslungsreiche Führungsposition mit Schwerpunkt Réception zu übernehmen. Wir erwarten, dass Sie flexibel sind, gut strukturiert arbeiten und sich an der Gästefront sowie nach Möglichkeit auch im administrativen Bereich (Löhne, Debitoren- und Kreditorenbuchhaltung) wohl fühlen.

LEADER HOUSEKEEPING
(ab März oder April 2006)
Sie bringen Organisationstalent mit, sind flexibel, sich gewohnt selber anzupacken und haben ein Auge für Detail und Design. Sie sind mit einem Team für die professionelle Sauberkeit und Ordnung des kompletten Hotelbereiches (inkl. Lingerie) sowie einem grosszügigen Wellnessbereich verantwortlich.

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

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

THE OMNIA, CH-3920 Zermatt
Telefon 027 966 71 71, Fax 027 966 71 00
info@the-omnia.com, www.the-omnia.com 169722

Wir sind ein kleiner Familienbetrieb unter österreichischer-italienischer Führung, mitten im schönen Tourismusgebiet Interlaken. Unsere Küche ist traditionell italienisch.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir **ab sofort** oder nach Vereinbarung folgende kompetente Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen:

2 Servicefachangestellte
mit Lehrabschluss und einigen Jahren Berufserfahrung

1 italienischen Jungkoch
mit abgeschlossener Lehre und einigen Jahren Berufserfahrung.

Sie verfügen über das erforderliche Fachwissen, besitzen Erfahrung in der Gastronomie, lieben den Umgang mit Menschen, sind teamfähig und motiviert.

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen und erwarten gerne Ihre detaillierten Bewerbungsunterlagen:

Restaurant Sternen da Mario
z. Hd. Frau Angelika Sabitzer
Jungfraustrasse 27
3800 Interlaken
Tel. 033 822 34 25, Fax 033 822 26 07 169651

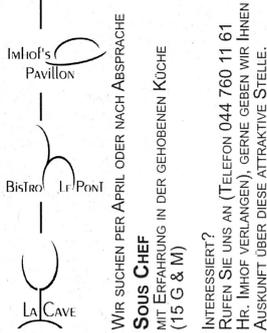
GOLFRESTAURANT HOCH YBRIG
sucht für die Saison 2006 April bis November

Jungkoch/Koch m/w
mit Berufserfahrung

Servicemitarbeiter m/w
Erfahrung im Speiservice gute Deutschkenntnisse
Telefonische Auskunft gibt Ihnen gerne Frau Frey, Tel. 079 614 07 67.

Sind Sie interessiert, dann erwarte ich Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen unter Chiffre 169733 an **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern. 169733

RESTAURANT REUSSBRÜCKE



Restaurant Reussbrücke
Muristrasse 32
8913 Ottenbach
Telefon 044 760 11 61
info@reussbruecke.ch
www.reussbruecke.ch 169563

DOMINO GASTRO

No Personal-Proof

- Für Stellensuchende kostenlos
- Bei uns sind Sie in guten Händen
- Rufen Sie an – wir haben stets eine Auswahl guter Stellen und Fachleute für Hotels und Restaurants

Wir suchen dringend die besten Fachleute.

Kader, Réception, Küche, Service und Hauswirtschaft
Zürich u. Umgebung 043 960 31 51
Basel u. Solothurn 061 261 56 50
Luzern, Zug, SZ, SEE 055 415 52 84
Bern, Ober, Interlaken 043 960 31 55
St. Gallen, Bodensee 043 960 31 51
Zürichsee, Rapperswil 055 415 52 84
Aargau, Baden, Tessin 055 415 52 84
Graubünden, Davos 043 960 31 51
Engadin, St. Moritz 043 960 31 53
Wallis, Zermatt, Genf 061 261 56 50
Romandie, Lausanne 061 261 56 50

www.dominogastro.ch
personal@dominogastro.ch

DOMINO GASTRO



Für unser 2***-Hotel im Berner Oberland suchen wir für die Zeit zwischen April und Oktober 2006:

Front-Backoffice sowie Service und algem. Arbeiten

Direktionsmitarbeiter (m)
Office-Kenntnisse, Englisch in Wort und Schrift Deutsche Muttersprache auch für Quereinsteiger 25 bis 35 Jahre Jung

Wir freuen uns über Ihre schriftliche Bewerbung.

RESIDENCE & BERNERHOF HOTELS
Familie Schweizer, CH-3823 Wengen
Tel. 033 855 27 21
Fax 033 855 33 58
E-Mail: bernerhof@wengen.com 169700



Für unser lebhaftes In-Restaurant suchen wir verstärkte

Servicemitarbeiter/in
Sie sind Gastgeber mit Herz und viel Begeisterung. Fundierte Service- und Weinkenntnisse sind Ihre Stärke. Sie besitzen neben deutscher Muttersprache Belastbarkeit und Verantwortungsbewusstsein.

Mit viel Charme und Aufmerksamkeit sorgen Sie für das Wohl unserer anspruchsvollen Gäste. Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen!

Senden Sie Ihre Unterlagen an: Restaurant Opus Anett Solbrig, Bahnhofstrasse 16, 6003 Luzern 041 226 41 01, opus@remimog.ch www.restaurant-opus.ch 169633



Ein nicht alltägliches Angebot...

Das Seminarhotel Spirgarten in Zürich-Altstetten ist ein renommiertes und lebhafter Stadtbetrieb mit zehn Kongress- und Bankettsälen, zwei Restaurants und 33 Hotelzimmern. Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen

Chef de Partie m/w

Ihre Vorzüge:
Sie sind Koch mit Leib und Seele und bringen Ihre eigene Kreativität mit ein. Sie sind sich arbeiten unter Einhaltung der Hygienevorschriften gewohnt, sind kommunikativ und teamfähig.

Sie bringen mit:
Sie bringen einen Abschluss als Koch mit und haben idealerweise bereits Erfahrung im Bereich Bankettküche. Vorzugsweise sind Sie zwischen 22 und 27 Jahren jung.

Wir bieten:
Modernen Arbeitsplatz mit neuzeitlichem Bankettsystem, zeitgemässe Anstellungsbedingungen, abwechslungsreiche, spannende und anspruchsvolle Arbeit. Mitarbeiterzimmer sind vorhanden.

Herr Leo Demarmels freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung. 169732



Am Lindenplatz | 8048 Zürich-Altstetten | Tel. 044 438 15 15
Telefax 044 438 15 38 | www.spirgarten.ch



Das moderne Seerestaurant Wildenmann in Männedorf sucht...

Küchenverantwortlichen m/w

Italienische, mediterrane Küche

Unter Thema in den beiden Restaurants und in unserer Bar ist das südliche Ambiente und die feine Mittelmeerküche in allen Variationen.

Wir suchen einen kreativen, mit der italienischen und mediterranen Küche vertrauten Spezialisten, der die Freude am Beruf spüren lässt.

Anforderungen:
Abgeschlossene Kochausbildung mit mehreren Jahren Berufserfahrung, Kenntnisse der gehobenen, italienischen Küche werden bevorzugt. Für die Aufgabe des Teamleiters (5 Mitarbeiter) bringen Sie Führungserfahrung im frontoperativen wie im betriebswirtschaftlichen Bereich mit.

Alter: 28 bis 45 / Arbeitsbeginn ab 1.2.2006 od. n.V.

Herr Nuno Viana (Gastgeber), Tel. 044 921 22 22, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Restaurant Wildenmann
Restaurants Il Sole (1. Stock), PastaPizzeria & Bar
Dorfstrasse 41, 8708 Männedorf
www.hotelwildenmann.ch/reservation@hotelwildenmann.ch 169711

...fantastische "Aussichten"!

An fantastischer Aussichts- lage über dem Lago Maggiore, inmitten mediterraner Parkanlage. Betrieb mit 52 Hotelzimmern und Appartements. 2 Schwimmbäder, Tessiner Grotto und Panoramarestaurant. Diverse Sportanlagen. Für die kommende Saison 2006, von April bis Oktober, suchen wir eine neue

Masseurin...

- ...die über eine abgeschlossene Ausbildung verfügt, wenn möglich mit EMR-Anerkennung.
- ...die freundlich, aufgestellt und pflichtbewusst ist.
- ...die es versteht, auf Menschen zuzugehen.
- ...die gerne selbstständig arbeitet und unser Massagecenter alleine führt.
- ...die mithilft, das neue Massageangebot für die Saison 2006 zu gestalten.
- ...die Freude am Sport hat und bereit ist, das morgendliche Fitnessprogramm zu leiten.
- ...die sich auch in Französisch und Italienisch verständigen kann.
- ...die Ihren Beruf nicht nur liebt, sondern auch liebt.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? dann besuchen Sie uns: www.campagnola.ch

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen:
Stefano & Nicole Zoppè, Direktion
La Campagnola, 6575 S. Nazzaro-Vairano. 169703



Grindelwald

Für unser ****-Hotel im Herzen von Grindelwald suchen wir für die kommende Sommersaison

Stellv. Chef de Réception

in Jahresstelle.

Sie haben Réceptionserfahrung und das Flair für Front/Telefon und Verkauf, arbeiten gerne in einem kleinen Team, sind verantwortungsbewusst, sprachgewandt, kontaktfreudig und ausserdem noch ein Computer-Freak...

Servicefachangestellte

in Jahresstelle

Für sehr gut frequentiertes A-la-carte-Restaurant, flink, freundlich, herzlich und selbständiges Arbeiten gewohnt, Stresssituationen gewachsen

Servicefachangestellte

für unseren Speisessaal

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Kreuz & Post****, Frau Helena Konzett
3818 Grindelwald, Telefon 033 854 54 92,
www.kreuz-post.ch 169746

Hierlich Willkommen als Gast auf Wilderseen als Freund!

RIGI HOSTELLERIE

www.rigihostel.ch • Ihr Feriendort über den Wäldern • Gourmet-Restaurant «La Troite» • Seminar Paradise

Réception

Wir sind ein hoch dynamisches Hotel-Restaurant auf der Rigi, Königin der Berge, autofreier Ort, mit 110 Betten und verschiedenen Restaurants.

Wir haben das Glück durch unsere Infrastruktur sehr verschiedene Gäste-Segmente zu empfangen und verwöhnen zu dürfen und das bringt eine sehr abwechslungsreiche Herausforderung und KEINE Langeweile. Hier lernt man ständig!

DRINGEND! Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung eine Rezeptionistin. Sie verfügen über mindestens zwei Jahre Berufserfahrung, Ihre Muttersprache ist Deutsch oder Schweizerdeutsch. Sie haben gute Englisch- und Französisch-Kenntnisse. Sie sind mit einem Front-Office-Programm gut vertraut und Sie suchen eine spannende Herausforderung mit viel Verantwortung und einer topmotivierten Führung?

Dann rufen Sie mich schnell an und schicken Sie mir per Post oder per E-Mail Ihre komplette Bewerbung mit Arbeitszeugnissen und Foto.

C'est un emploi idéal pour une Suisse romande bilingue ou avec une solide expérience en Suisse Allemande... je suis de langue maternelle française et cela me ferait terriblement plaisir d'avoir une collaboratrice parlant ma langue... aussi parce que cette personne devra vraiment être sur ma longueur d'ondes... pas toujours facile, mais passionnant! Bis bald, à bientôt!

Rigi Hostellerie, Laurence Droz, Zentrum 4, 6356 Rigi Kaltbad
Tel. 041 399 81 85, ldroz@rigi-host.ch 169664

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
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/Bieler-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	
0905	Kü'chef/Alleinkoch	54	CH	n.Ver.	D/E/I	Zürich+Umgeb.	
0907	Küchenchef	37	CH	März	D/F	Zürich	
0912	Koch	57	CH	April	D/E/F		
0915	Alleinkoch	39	CH	sofort	D/E/F/I	ZH/LU	
0920	Küchenchef	60	IT	B-EG	n.Ver.	F/I	TI
0922	Pâtissière/Koch/w	24	IT	C	sofort	E/F/I	TI
0923	Koch	47	DE	L-EG	sofort	D/E/F/I	
0925	Koch/Service/w	21	CH	März	D/E/F	Winterthur+Umgeb.	
0926	Chef de partie	30	CH	n.Ver.	D/E/F	BE	
0928	Küchenchef	47	CH	sofort	D/E/F	Bern-Thun	

Service/service

1	2	3	4	5	6	7	8
0886	Servicepraktikant	23	VN	B	März	D/E	
0891	Chef de rang	50	AT	B	sofort	D/E/I	Rest/ZH/Chur/Davos

1	2	3	4	5	6	7	8
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
0899	Sefa	23	CH	April	D	AG/ZH	
0902	Chef de rang	39	IT	L-EG	sofort	D/F/I	VD/VS
0904	Kellner/Chef de service	48	CH	sofort	D/E/F/I	Bern	
0911	Kellner	26	DE	L-EG	sofort	D/E	BE
0913	Service/w	24	CH	Mai	D/F	Deutsch-CH	
0916	Chef de service/Betr.ass.	36	AT	B-EG	sofort	D/E/F/I	
0921	Service/Hilfskoch/w	27	CH	sofort	D/F/I	TI	
0930	stv Chef de service	27	AT	B	sofort	D/E	ZH/LU/BE-Oberl.

Administration/administration

1	2	3	4	5	6	7	8
0880	Réceptionist	28	IT	L-EG	sofort	D/E/I	
0887	Direktionsassistentin	44	CH	sofort	D/E/F/I		
0889	G'führerin/Banketteitl.	44	CH	sofort	D	Zentral-CH	
0914	Betriebsleiter	42	DE	C	sofort	D/E	GR/BE-Oberl.
0919	Réceptionist	24	DE	L-EG	März	D/E/F/I	TI
0927	Réceptionist	30	EG	B	sofort	D/E/I	Zürich

Hauswirtschaft/ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
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
0906	Hofa	21	CH	April	D/E/F		
0908	Hofa	24	CH	n.Ver.	D/E/I	Ost-CH	
0909	Allrounderin	58	CH	sofort	D/E/F/I	TI/Bern+Umgeb.	
0910	Hofa	19	CH	n.Ver.	D/E	BE/FR/SO	
0924	Hilfskraft/w	25	GM	B	sofort	D/E	AG/ZH
0929	Allrounder/Portier	34	PK	B	sofort	D/E	LU/ZG/ZH

- 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)

169693

Stellenbewerbung / Candidature

SUCHEN SIE EINE STELLE?

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

CHERCHEZ-VOUS UN EMPLOI?

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

Bewerbungstalon / Talon de demande d'emploi

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

Gewünschte Stelle / Emploi souhaité: _____ Eintrittsdatum / Date d'entrée: _____

Arbeitsbewilligung / Permis de travail: _____ Jahresstelle / Place à l'année Saisonstelle / saison

Art des Betriebes / Type d'établissement: _____ Bevorzugte Region / Région souhaitée: _____

Name / Nom: _____ Vorname / Prénom: _____

Strasse / Rue: _____ PLZ/Ort: / NPA/Lieu: _____

Geburtsdatum / Date de naissance: _____ Nationalität / Nationalité: _____

Telefon privat / No de téléphone privé: _____ Telefon Geschäft / No de téléphone professionnel: _____

Bemerkungen / Remarques: _____

Sprachkenntnisse / Connaissances linguistiques: _____

Deutsch / Allemand: _____ Französisch / Français: _____ Italienisch / Italien: _____ Englisch / Anglais: _____
 (1 = Muttersprache / Langue maternelle, 2 = gut / bonnes, 3 = mittel / moyennes, 4 = wenig / faibles)

Meine letzten drei Arbeitsstellen waren / Mes trois derniers emplois: _____
 Betrieb / Etablissement: _____ Ort / Lieu: _____ Funktion / Fonction: _____ Dauer (von/bis) / Durée (de/à): _____

1. _____
 2. _____
 3. _____

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

Datum / Date: _____ Unterschrift / Signature: _____

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

Bitte mailen oder schicken Sie uns den vollständig ausgefüllten Bewerbungstalon an folgende Adresse: / Veuillez nous retourner le talon de demande dûment rempli à l'adresse suivante:
hoteljob, Express-Vermittlung, Monbijoustrasse 130, Postfach, CH-3001 Bern / hoteljob.be@hotelleriesuisse.ch

MOUNTAIN LODGE

THE OMNIA

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

Wir führen ein kleines, marktfresches und täglich wechselndes F&B Angebot im Restaurant mit Terrasse sowie in der Lounge mit ausgesuchten Weinen und Spirituosen.

Für die Neueröffnung im Juni suchen wir auf Mai 2006 professionelle Mitarbeitende in Jahres- bzw. Saisonstelle.

CHEF DE PARTIE TOURNANT

Fundierte Berufserfahrung und Freude am kreativen Kochen. Qualitätsbewusstes und selbständiges Arbeiten werden vorausgesetzt.

HILFSKOCH / KOCH OFFICEMITARBEITENDE

Mithilfe bei einfachen Küchenarbeiten sowie Verantwortlich für die Sauberkeit in Küche und Office.

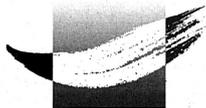
CHEF DE RANG / SERVICEMITARBEITENDE

Freude an der Betreuung unseres anspruchsvollen und internationalen Gästekreises. Charmant, gepflegtes Erscheinungsbild und Sprachkenntnisse in D, E und allenfalls F. Versierte Berufserfahrung im Service und/oder Barbereich.

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

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

THE OMNIA, CH-3920 Zermatt
Telefon 027 966 71 71, Fax 027 966 71 00
info@the-omnia.com, www.the-omnia.com 169737



Die «SBE Stiftung für berufliche und soziale Eingliederung» ist eine christlich motivierte Initiative aus Kreisen der evangelisch-reformierten Landeskirche und Freikirchen. Sie wird von der IV mitgetragen. An drei Standorten bietet sie 50 Plätze für Therapie- und Wiedereingliederung an.

Unser Centre de Réinsertion et de Formation Camping Les Cerneux in Les Breuleux liegt an prächtiger Lage im Jura, 30 Autominuten von Biel und 20 von La Chaux-de-Fonds entfernt.

Das Zentrum bietet auf dem ganzjährig geöffneten 4-Sterne-Camping (500 Gästeplätze) betreute Arbeits- und Wiedereingliederungsplätze für junge Erwachsene mit Einschränkungen vorwiegend psychischer und sozialer Art an, unter anderem in Restaurant und Küche.

Im Rahmen der Vergrößerung unseres Eingliederungszentrums von 8 auf 15 Eingliederungsplätze und dem Ausbau unserer Gästedienstleistungen schaffen wir eine neue Stelle für einen

Cuisinier (avec habilité à former des apprentis)

Koch (mit Ausbildungsberechtigung)

Wir suchen eine Person, welche fachlich kompetent, erfahren und initiativ ist und zugleich mit Geschick, Klarheit und Einfühlungsvermögen die von uns betreuten Mitarbeiter beruflich und persönlich fördern, anleiten und begleiten kann.

Sie sind eine stabile Persönlichkeit, welche ihr Metier beherrscht und schätzt, und andererseits die Fähigkeit unter Beweis gestellt hat, Menschen mit Einschränkungen zu fördern und in einer wirklichen Arbeitsumgebung ihre Leistungsfähigkeit und ihre Persönlichkeit zu entwickeln. Sie besitzen die formalen Qualifikationen zur Ausbildung von Lehrlingen oder sind bereit, sich diese anzueignen. Idealerweise kennen Sie sich mit den Besonderheiten eines Camping-Restaurants aus.

Wenn Sie sich durch unser Angebot angesprochen fühlen, sich auf Deutsch und Französisch unterhalten können, und unsere christliche Haltung teilen und schätzen, passen Sie genau in unser Profil.

Ihr Dossier reichen Sie bitte ein an
Dr. Christoph Meier, Zentrumsleiter a.i.
Camping Les Cerneux
2345 Les Breuleux
christoph.meier@lescerneux.ch
Tel. 032 486 96 68

Er erteilt Ihnen auch gerne weitere Auskünfte und beantwortet Ihre Fragen.

169694

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:

Küche:
**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



Gesucht per 1. März 2006

Chef de partie / Sous chef

in lebhaften à-la-carte- und Bankettbetrieb mit angegliedertem Catering und Partyservice.

Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung, arbeiten selbständig und können sich in ein bestehendes Konzept rasch integrieren. Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an

Hotel-Rest. Enge AG, 3280 Murten
Hr. Ehrsam, Tel. 026 670 41 36
info@hotel-enge.ch

169664



Die trendigste Bar in Biel. Der Treffpunkt für Menschen mit Freude an der Musik und am Sehen- und Gesehenwerden. 50 Sitzplätze und ca. 250 Stehplätze stehen unseren vielen treuen Stammgästen, Hotelgästen und Passanten zur Verfügung. Teamleader, David Posch, hegt Auslandspläne. Deshalb suchen wir per Mitte März, oder nach Vereinbarung einen Nachfolger als

CHEF DE BAR

Sie arbeiten selbständig und verantwortungsbewusst und haben dazu auch noch ein gewisses Flair für die Organisation von Events? Sie erkennen Trends im Food- wie auch im Beverage-Bereich und erarbeiten frühzeitig entsprechende Vorschläge? Unseren 7 Barmitarbeiterinnen sind Sie ein fairer und zielorientierter Chef und verstehen sich auch als flexiblen Teamplayer innerhalb des Kaderteams? Unseren Gästen sind Sie ein echter Gastgeber und können sich mit ihnen auch in französischer Sprache recht gut unterhalten? Wenn ja, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns für weitere Informationen einfach an. Gregorio van Kuyk, Vizedirektor, freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

A bintört in Biel/Bienne.

HOTEL ELITE – ART DECO HOTEL BIEL, Postfach, 2501 Biel
Tel. 032 828 77 77, http://www.hotelelite.ch, E-Mail: mail@hotel elite.ch

169629



Ein starker Auftritt inmitten der Jungfrau-Region

In unserem kleinen, dynamischen und qualitätsbewussten Team werden folgende Verantwortungsbereiche frei.

- **Junior Serviceleiter/in**
- **Servicefachangestellte/r**
selbständig, freundlich, mit fachlicher Berufserfahrung
- **Chef de Partie (m/w)**
- **Chef Pâtissier (m/w)**
mit Erfahrung in der gastronomischen Küche
- **Réceptionsmitarbeiter/in**
sprachgewandt, mit EDV-Erfahrung

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen und erzählen Ihnen gerne, was wir alles zu bieten haben.

169655

It's boarding time !



Fasten Seat Belts

Runway34 - ein weltweit einzigartiges Restaurant-konzept lässt Sie die Faszination des Fliegens und Reisens hautnah erleben.

Wir begeistern unsere Gäste mit einem einzigartigen Ambiente rund um die Ilyushin 14 (russisches Fracht- und Passagierflugzeug, Jahrgang 1957) und entführen diese mit unseren charmanten Flight Attendants auf eine kulinarische Reise rund um die Welt.

Zur Ergänzung unserer Cabin Crew suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/einen motivierte/n und belastbare/n

**Chef de Service
Servicemitarbeiter/in
Front Office Mitarbeiter/in**
(Vollzeit oder Teilzeit)

Wollen Sie sich verändern? Sind sie interessiert in einer einmaligen Atmosphäre zu arbeiten? Der Fliegerlei nahe sein, ohne Jetlag, Zeiterfahrung und ständiges aus dem Koffer leben? Dann sind Sie bei uns richtig! Mit Ihrer aufgestellten, flexiblen Art und hohen Einsatzbereitschaft ergänzen Sie unsere Crew optimal. Dank Ihrer Erfahrung im Service und Ihren Sprachkenntnissen D/E/F lassen Sie unsere Gäste unvergesslich schöne Momente erleben.

Zur Ergänzung unsere Galley Crew brauchen wir per sofort oder nach Vereinbarung noch eine/n

Koch (m/w)

Sie lieben Ihren Beruf und konnten sich in der internationalen Kunst des Kochens bereits unter Beweis stellen, mit Vorteil auch in der „Cook & Chill“ Produktion. Sie suchen eine Herausforderung und sind bereit im Team neue Wege zu gehen. Sie sind engagiert, kreativ und qualitätsbewusst und pflegen ein hohes Verantwortungsbewusstsein. Einsatzbereitschaft ist für Sie kein Fremdwort und Ihre aufgestellte Art motiviert Sie im Team zu Höchstleistungen. Keine Frage, es ist Check – in Time!

Senden Sie uns noch heute Ihre vollständigen Unterlagen.

RUNWAY RESTAURANTS AG
Rohrstrasse 67, 8152 Glattbrugg
www.runway34.ch Email info@runway34.ch
Telefonische Auskünfte
Y. Weber / T. Soltermann (Geschäftsleitung) 043 816 34 34

169704



Zur Verstärkung unseres jungen Küchenteams suchen wir per sofort

Jungkoch (m/w)

Bist Du maximal 26 Jahre alt, belastbar, flexibel, zuverlässig und teamfähig – dann sende Deine Unterlagen an:

Jan Dür, Restaurant Movie
Beatenplatz 4, 8001 Zürich

169681



Wir sind ein dynamisches Frauen - Power - Team und suchen eine Nachfolge für die wichtige Position als

Reservationsleiter/in
(Eintritt ab April 2006 oder nach Übereinkunft)

Als Marktleader repräsentieren wir seit 15 Jahren 19 wunderschöne, individuelle und persönlich geführte Seminarhotels in der Schweiz und in Süddeutschland. Mit viel Engagement, Einsatz und Identifikation setzen wir uns täglich für den Erfolg unserer Hotels ein.

Sie sind: zielstrebig, ehrgeizig, verantwortungsbewusst und brauchen Ihre täglichen Erfolgsergebnisse. Sie haben fundierte Kenntnisse der Seminarhotellerie in der Schweiz. Beratung ist Ihre absolute Stärke auch in der französischen Sprache. Genauigkeit eine Selbstverständlichkeit.

Sie wünschen sich eine langfristige Herausforderung und eine Position, die Sie gekonnt weiter ausbauen?

Senden Sie uns Ihre aussagekräftigen Unterlagen. Wir freuen uns auf Sie.

Swiss Sales Conferences, Andrea Krugfahrt
Steinbruchstrasse 30a, CH - 8810 Horgen,
Tel.: +41 44 718 48 02 / Fax +41 44 718 48 11
andrea.krugfahrt@swiss-sales.ch, www.swiss-sales.com

169663

BE A PART OF IT!

Lebst du deinen Beruf mit viel Freude und Enthusiasmus? Hast du Lust einen innovativen Gastronomiebetrieb an bester Lage in der Neustadt von Luzern mitzueröffnen? Dann müssen wir uns kennen lernen.

Für die dienstleistungsbewusste Umsetzung dieses ausserordentlichen Restaurant-Bar-Lounge-Konzeptes suchen wir zur Ergänzung noch folgende Teamplayer:

- Einen kreativen und gut ausgebildeten **Koch (100%, m/w)**

- Kommunikative und zuvorkommende **Service- und Barmitarbeiter (40-100%, m/w)**

Eintritt Anfang März oder nach Vereinbarung. Neugierig und interessiert? Gerne erwarten wir deine kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

K16 GmbH - Kauffmannweg 16 - 6003 Luzern 169718

hotel - restaurant - kultur
SCHLOSS WARTEGG

Schloss Wartegg ist ein stimmiges Haus, das historische Substanz mit zeitgenössischer Gestaltung vereint. Der Hotelbetrieb mit seinem grossen Park und Garten rangiert aktuell auf Platz 6 der Kategorie «*** Business-, Stadt- und Unique-Hotels» der «Bilanz». Wir bieten im Restaurant / Garten und Bankettsaal 100 Plätze, und im Hotel 44 Betten. Unsere Küche verbindet Genuss und sehr hohen handwerklichen Standard mit Bio-Qualität.

Wir suchen eine/n **junge/n Koch/Köchin** mit Kocherfahrung.

Sie verfügen über fachliche Kenntnis, Interesse und Erfahrung im Umgang mit Frischprodukten und auch der vegetarischen Küche. Sie haben Freude, mit biologischen Produkten z.T. aus unserem Schlossgarten zu arbeiten, und besitzen ein hohes Empfinden für Qualität. Eine engagierte, freundliche und kooperative Teamatmosphäre erwartet Sie.

Ich freue mich auf Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Foto.

Hans-Jakob Würsch, Hotelier
Schloss Wartegg, 9404 Rorschacherberg, Telefon 071 858 62 62
wuersch@wartegg.ch http://wartegg.ch 169656

Das Park-Café Kleine Schanze, Bern, sucht auf die bevorstehende Sommersaison (April bis September) folgende Mitarbeitende:

**KÜCHENCHEF
KOCH
GESCHÄFTSFÜHRER-
ASSISTENT**

(Küche und Service)

Als «Schön-Wetter-Betrieb» bestens bekannt und in der Stadt verwurzelt, setzen wir erfolgreich auf die mediterrane Lebensart und bieten dementsprechend eine moderne, kreative, unkonventionelle und junge Küche an. Um das gesteckte Ziel zu erreichen, erwarten wir die Persönlichkeiten mit Sinn für Qualität, Ästhetik, Freundlichkeit und Unternehmenseifer. Können Sie Professionalität mit Humor verbinden, sind sehr flexibel und wollen aus Leidenschaft den Gästen Freude bereiten, dann sind Sie unsere Person.

Bitte senden Sie die Bewerbungsunterlagen an:
Franz Stähli, Geschäftsführer
PARK-CAFÉ KLEINE SCHANZE
Bundesgasse 7, 3011 Bern 169657

Für unseren hektischen Stadtbetrieb suchen wir nach Übereinkunft zur Ergänzung unseres Küchenteams

**Chef Pâtissier
Commis de cuisine**

Haben Sie eine abgeschlossene Kochlehre und Freude am Beruf? Dann senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:
Emil Bolli, eidg. dipl. Küchenchef

HOTELBERN

Zeuhausgasse 9, CH-3011 Bern, Telefon +41 (0)31 329 22 22
hotelbern@hotelbern.ch, www.hotelbern.ch 169638



Arbeiten wo Gäste sich wohl fühlen
Arbeiten damit Gäste sich wohl fühlen

Wir suchen für die Sommersaison ab **Mitte April** oder nach Vereinbarung sprachgewandte(n) und selbständig arbeitende(n)

SERVICEFACHANGESTELLTE(N)

(CH, A, D) für unser À-la-carte-Restaurant «Fischatelier» und unsere Hotelgäste

junge, sprachgewandte (E, F) **AIDE DU PATRON (CH, A, D)** zur Entlastung der Betriebsleitung für Service und Rezeption

junge(n) **SOUSCHEF(IN)** neben Patron mit Flair für kreative Fischküche, der/die gewillt ist Verantwortung zu übernehmen.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, dann freuen wir uns über Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Hotel Brienz, Fam. Beat Wettach
CH-3855 Brienz, Tel.: 033 951 35 51
info@hotel-brienz.ch 169717

**RESTAURANT
REUSSBRÜCKE**

Milof's Pavillon

Bistro Le Pont

La Cave

WIR SUCHEN PER SOFORT ODER NACH ABSPRACHE **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), GERNER 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 169656

FEEL THE DIFFERENCE...



**HOTEL
EULER
BASEL**

Das Hotel Euler an zentraler Lage in Basel ist ein renommiertes Luxus Hotel mit 66 Zimmern und Suiten mit der dazugehörigen Dependence Hotel Central.

Wir suchen zur Verstärkung unseres Teams per sofort oder nach Vereinbarung

RECEPTIONIST m / w

Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung, sind motiviert und haben Spass daran, selbständig in einem kleinen Team zu arbeiten. In Deutsch, Englisch und Französisch verstehen Sie unsere internationalen Gäste charmant und kompetent zu betreuen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Hotel Euler Basel
Herr Daniel Fankhauser, Rooms Division Manager
Centralbahnplatz 14, 4002 Basel
www.hoteleuler.ch / administration@hoteleuler.ch 169660



Hotel Rothorn Kulm, 2'350 m.ü.M

Gastfreundschaft auf dem Höhepunkt!

Für die kommende Sommersaison (Juni-Oktober) suchen wir zur Ergänzung unseres Teams motivierte und flexible Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in unseren lebhaften Hotel- und Restaurationsbetrieb auf dem Brienzler Rothorn.

- Koch (m/w)
- Serviceangestellte (m/w)
- Hausangestellte (m/w)
- Allrounder

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Brienz Rothorn Bahn AG, Hotel Rothorn Kulm
Postfach, CH-3855 Brienz
e-mail: info@brienz-rothorn-bahn.ch

Für weitere Auskünfte steht Ihnen unser Geschäftsführer, Herr Peter Bieri, gerne zur Verfügung (Tel.: 079 734 56 74). 169712

Hotel *
Restaurant
Bar - Dancing**



Wir suchen **Chef de reception**

Wir erwarten:

- Erfahrung in dieser Branche, EDV- & Sprachkenntnisse, und Verantwortungsgefühl.

Wir bieten:

- Jahresstelle, gute Atmosphäre, abwechslungsreiche Arbeit, junges Team.

Gerne 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 169716



Hotel Bristol
CH 3715 ADELSDÖDEN
lich willkommen

Für unseren 31-Zimmer-Familienbetrieb suchen wir ab ca. Mitte März oder nach Vereinbarung eine(n) frohliche(n), motivierte(n), kompetente(n)

Réceptionsmitarbeiter(in)

(Sommer- und Wintersaison) welche(r) sich in Deutsch, Englisch und Französisch problemlos verständigen kann. Möchten Sie uns helfen, unsere Gäste erfolgreich zu verwöhnen, dann senden Sie Ihre Unterlagen an:

Relais du Silence - Silencehotel
HOTEL BRISTOL ***
CH-3715 ADELSDÖDEN
Rita und Heinz Johner
Tel. 033 673 14 81
www.bristol-adelboden.com 169713

**Mehr brauchen
Sie nicht.**

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

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



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

Sie haben die Wahl.

In der htr stellen revue suchen Top-Arbeitgeber jede Woche die besten Fachkräfte. Denn wir bieten den grössten Stellenmarkt der Branche.



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



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

Mehr brauchen Sie nicht.

Die **htr stellen revue** bietet jede Woche den grössten Stellenmarkt der Branche. Hier finden Sie die besten Fachkräfte.



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

Pour grande propriété sur la Côte (entre Rolle et Nyon) nous cherchons

CUISINIER
(cuisine et achats)

INTENDANT
(majordome, économe, service de table, surveillance des installations techniques)

GOUVERNANTE - FEMME DE CHAMBRE
(supervision d'une petite équipe qualifiée)

Pour ces trois postes à plein temps

Il est demandé:
expérience en maison privée ou en établissement 5 étoiles, disponibilité pour des déplacements ponctuels de courte durée (en Suisse et à l'étranger), permis de conduire, références, capacité de travailler dans une équipe, excellentes connaissances d'anglais, nationalité européenne ou permis de travail valable.

Il est offert:
excellent salaire, avantages sociaux de premier ordre, place stable, cadre de travail très agréable.

Renseignements volontiers donnés par téléphone aux heures de bureau.

Totale discrétion garantie.

Faire offres à:
Agence Asserma
63, avenue de Lavaux
CH - 1009 Pully
Tél. 021 729 74 94
Fax 021 728 51 79



L'Hôtel-Restaurant du Signal
1070 Puidoux-Chevbres

(Lavaux/Lac Léman),
www.hotelsignal.ch cherche pour longue saison d'été:

Pâtissier
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

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 Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Fam. M. Bolz
Hotel Arcadia
Via Patrizia 47
6612 Ascona
Tel. 091 791 10 15



Für unser ****Ferienhotel mit 250 Betten direkt am Meer im Süden Mallorcas suchen wir per 1. April 2006 oder nach Vereinbarung

Direktionsassistentin

- Verantwortung für den Hausbereich
- tatkräftige Mithilfe in allen Abteilungen (z.B. Rezeption, Hausbereich, Service)
- Gästebetreuung sowie administrative Aufgaben

F&B-Manager/Cost-Controller

- Verantwortung für den Einkauf und Cost-Controlling
- branchenübliche EDV-Kenntnisse (z.B. Service, Inventur, Buchhaltung)
- administrative Aufgaben und Gästebetreuung

Rezeptionist/Ablöse Night Auditor (m)

Anforderungen

- hotelspezifische Ausbildung
- mehrjährige Berufserfahrung
- branchenübliche EDV-Kenntnisse (Fidelio/MS-Office/Micros)
- Servicebereitschaft und Kundenorientierung

Gute Spanischkenntnisse sind bei allen Positionen Voraussetzung sowie Französisch- und Englischkenntnisse wünschenswert.

Ihren Lebenslauf nebst Foto und Gehaltswunsch senden Sie bitte per Post oder E-Mail an:

HOTEL TRES PLAYAS Telefon 052 721 55 66
Kontaktstelle Schweiz Telefax 052 721 17 39
Postfach E-Mail
CH-8501 Frauenfeld info@hoteltresplayas.com



Romantik Hotel Castello Seeschloss ****

Für die kommende Sommersaison mit Stellenantritt auf März/April suchen wir folgende Mitarbeiter:

Réceptions-Praktikantin
mit guten Sprachkenntnissen

Chef de rang
Commis de rang
Servicefachangestellte
Anfängerin für Service

Chef de partie
Saucier/Tourmant

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien.

Romantik Hotel Castello Seeschloss
6612 Ascona
Tel. 091 791 01 61
castello-seeschloss@bluewin.ch
www.castello-seeschloss.ch

ROMANTIK HOTELS & RESTAURANTS

Sommersaison im Tessin
Osteria della Posta, 6827 Brusino

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die Sommersaison 2006 Mitte April bis Ende Oktober

eine/n Servicemitarbeiter/in
Italienische Grundkenntnisse erforderlich.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Rico Rapelli
Osteria della Posta
Lungolago
6827 Brusino Arsizio
Tel. 091 980 24 80



HOTEL DUPEYROU
Restaurant gastronomique au centre ville

Cherche

Pâtissier
Commis de rang

Faire offres écrites à M. Craig Penlington
Hôtel Dupeyrou, avenue Dupeyrou 1, 2000 Neuchâtel

After SUN and SNOW in the mountains, why not SUN and SEA on a cruise ship?



The 3 OCEANIA ships are considered amongst the best mid-sized ships, especially in regard to cuisine. The best professionals are needed to keep up with the expectations of 650 very demanding passengers on each ship.

Qualified, motivated

CHEF DE PARTIE SOUS CHEF

with practical background in good hotels or restaurants, not afraid of working very hard and interested to know what are the chances to join this prestigious company are kindly invited to attend a

personal interview
with an OCEANIA representative in

SWITZERLAND
(Zurich or Basel)

on

MONDAY
27th FEBRUARY 2006

Please register your application via www.wips.ch or e-mail your CV to info@wips.ch

Waldhofstr. 43
CH - 4310 Rheinfelden
Tel. +41 61 422 06 55

ÜBERSETZUNGEN TRADUCTIONS

Spezialisten für fachgerechte Übersetzungen von Bewerbungsunterlagen im Gastgewerbe

Spécialistes en traductions professionnelles du secteur hôtelier

JCV SERVICES

Waldhofstrasse 43 CH - 4310 Rheinfelden
Tel +41 61 422 06 57
www.jcvservices.ch info@jcvservices.ch



Parkhotel Brissago
BRISSAGO

Ladève non è facile partirl!
Dort wo Ihnen der Abschied nicht leicht fällt!
L'endroit qu'il n'est pas facile de quitter!

Zur Vervollständigung unseres jungen Teams, als motivierte/r und fröhliche/r Mitarbeitende/r die ihren Beruf lieben, suchen wir Sie!

Folgende Stellen sind für die kommende Sommersaison Mitte März bis ca. 5. November 2006 zu besetzen:

Chef/in de salle (HP) D/I/F/E mit Erfahrung

- **Commis de rang D/F** für Saal
- **Commis de cuisine tournante**

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeiten, Urlaub während der Saison sowie Benützung unserer Sport-Infrastruktur.

Fühlen Sie sich angesprochen?
Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!

Martin Faes, Direktor
Via Sacro Monte 21, 6614 Brissago
Tel. 091 786 81 11/Fax 091 793 40 56
www.bressino.ch e-mail: info@bressino.ch



Hotel & Hostel Montarina

www.montarina.com

Zur Ergänzung unseres Teams sind folgende Stellen frei:
Assistant Front Office Manager/in
Front Office Mitarbeiter/in

Bewerbungen bitte an:
Hotel & Hostel Montarina
Bernadette Heinrich
Via Montarina 1
CH-6900 Lugano
www.montarina.com
info@montarina.com

Spigalina, Lenox, Massachusetts
Zagat rated Mediterranean Restaurant

Young, energetic team seeking for May to October '06

Chef de Partie

Send CV with photo to
Spigalina Restaurant, 80 Main Street,
Lenox, MA 01240, USA
or spigalina@verizon.net

Costa Teguise, Lanzarote, Ferienparadies für Windsurfen, Golfen und Biken
Kleineres Gourmet-Restaurant (ca. 35 Plätze) sucht per sofort oder nach Vereinbarung ambitionierte(n) und unternehmungsfreudige(n)

Koch/Küchenchef(in)
mit guten Kenntnissen der gehobenen italienischen und modernen Küche.
Infos über info@gollymar.com oder Tel. 055 414 34 43

htr STELLENVERMITTLUNGEN

Fach- und Kaderstellen-leuten
Professionnels et cadres - emplois et personnel
Professionali et quadri - posti e impiegati

WWW.GASTRONET.CH

044 225 80 90
GASTRONOMIE - HOTELLERIE

www.jobs-hotel.ch

TOP Stellenangebote

Tel. 081 382 21 57

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 / Responsables des médias: Christian Santschi
Verlagsleitung / Chef d'édition: Iris Trebbin
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)
- Stellenangebote / Offres d'emploi: Fr. 1.46 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellengesuche / Demandes d'emploi: Fr. 1.43 (exkl. MwSt. / TVA incluse)
- Zuschlag Aufschaltung Internet: Fr. 25.- pro Woche/Anzeige

Termin:

- Ausgabe	Nr. 7/2006	Nr. 8/2006	Nr. 9/2006	Nr. 10/2006
- Erscheint	16. 2. 2006	23. 2. 2006	2. 3. 2006	9. 3. 2006
- Anzeigenschluss	13. 2. 2006	20. 2. 2006	27. 2. 2006	6. 3. 2006
- Wiederholungen	13. 2. 2006	20. 2. 2006	27. 2. 2006	6. 3. 2006

Herstellung / Production: Büchler Grafino AG/ Druckzentrum Bern, 3001 Bern

WEMF-beglaubigt 2004/05 / contrôlés REMP 2004/05, verkaufte Auflage/tirage vendu: 12 332, Gratisauflage/tirage gratuit: 1 342 (Druckauflage/tirage imprimé: 18 000)

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Ausgeschlossen ist insbesondere auch eine Einspeisung auf Online-Dienste, unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht. Der Verleger und die Inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Jeder Verstoß gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.